Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande

Band: 54 (1916)

Heft: 52

Artikel: Occasion

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-212628

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 10.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

LE « CONTEUR » DES DAMES

Les droits de la tradition.

Les temps sont durs et angoissants. Noël et le Nouvel-An s'en ressentiront. Il seront tristes. Mais ils auront quand même quelques sourires, quelques modestes joies. La tradition ne capitule jamais complètement. On fera pour Noël ou pour le Nouvel-An un petit extra, quitte, après, à serrer un peu plus la courroie. On oubliera les privations présumées, pour ne songer qu'aux jouissances présentes. L'homme est ainsi fait.

Noël et le Nouvel-An, pour les petits, c'est la fête des jouets et des bonbons. Le Bon-Enfant est roi. Pour les grands enfants que nous sommes tous peu ou prou, c'est aussi un moment - simple affaire de coutume - notre palais a ses exigences. Il lui prend soudain de puériles envies de bonne chère, de douceurs, de bombances, sans souci des protestations de l'estomac, auquel reste le dernier mot. Ah! ce dernier mot! L'expiation est bien cruelle, souvent!

En passant, l'autre jour, devant la devanture appetissante d'un confiseur-pâtissier, il nous revint à la mémoire un article dans lequel Fulbert-Dumonteil parlait d'un livre paru chez Dentu, il y a quelque vingt ans et intitulé: La pâtiseserie d'aujourd'hui, par Urbain Dubois, que Fulbert-Dumonteil appelait le « Vatel moderne » Voici ce qu'il dit de ce livre.

Pâtisseries aristocratiques

Les livres, ordinairement — mais pas toujours se lisent. Celui d'Urbain Dubois se savoure, se croque, se grignote, se sirote. C'est un fondant. Il réjouit les yeux parfume les lèvres, charme le palais. Je me garde de l'analyser, je le signale; de le louer je m'en délecte.

Comment passer la revue de ces pâtisseries innombrables, de ces gâteaux choisis, de ces bonbons merveilleux, de ces confitures onctueuses et parfu

Ici les bateaux à la vanille, les bâtons à la rose, les bébés noisettes, les beignets d'ananas, les biscotes et les bisantines, les biscuits siciliens, les blanc-manger à l'orientale, les bombes andalouses dont' l'explosion de senteurs incomparables n'a jamais effrayé un gourmet! Là, les bouchées de dames, les bouffettes cerises, les boules de neige frites, les brioches mousseline, les caprices et les caramels, les charlottes framboisées, les choux glacés, les crèmes mousseuses, les croûtes et les croissants, les croquets, les croquettes, les croquantes, les croquembouches de quartiers d'orange; voici les flancs aux myrtilles noires et les fondants aux avelines, les galettes de Vieuse, les fours aux marrons du Périgord, cent espèces de gâteaux, tartres, tartelettes et talmousses crémeuses, timbales à la Colbert, tuiles perlées, glaces, granits, sorbets à l'américaine, choux à la périgueux, poudrés de chocolat rapé, en adroite imitation de cette terre rougeâtre, rustique parure des truffes odorantes.

Ah! permettez-moi d'interrompre cette litanie gourmande, dont chaque friandise se succède comme un verset embaumé.

Et les bonbons! si vous le voulez bien, n'en parlons pas et qu'Urbain Dubois me pardonne! Les dragées d'abord font tomber les deuts et je tiens aux miennes sur lesquelles comptent les poulardes et les aloyaux. Qu'on m'éloigne ces friandises sirupeuses qui me gâtent le souvenir troublant des rôtis et l'arôme précieux des vieux vins! Qu'on m'apporte plutôt un camembert onctueux et jaune comme l'ambre, un roquefort ami du pomard et du chambertin, un de ces beurrés délicieux qui fondent dans la bouche ravie comme un rêve de fraîcheur et de parfum.

« Fait à la maison!»

Les pâtisseries aristocratiques et savantes du beau livre d'Urbain Dubois ne sauraient me faire oublier ces rustiques friandises du foyer, ces simples et délicieux gâteaux de famille qui ont charmé mon enfance et ma jeunesse gourmandes.

C'était jadis un charmant usage, une aimable et spirituelle tradition de célébrer chaque fête de l'année par un gâteau légendaire et choisi, de parfumer telle date ou tel saint d'une pieuse friandise revenant chaque année sur les nappes blanches, mêlant à l'oceur un peu vive des encens je ne sais quelle douce senteur de vanille et de fleur d'oranger.

Les vins de fête arrosaient largement le gâteau de famille et c'est ainsi que marchaient de front la table et l'autel.

Tenez, c'est demain Pâques fleuries, cette gracieuse fête des Rameaux. Ce jour là, dans nos pays, on savourait en famille une rainelle, gâteau rustique que parfumaient l'anis et le citron.

Elle était si légère, cette pâtisserie de ménage, qu'il lui manquait à peine des ailes pour s'envoler au ciel en compagnie des anges roses et des colombes blanches qui se balançaient mollement au bout du fil de fer verni au jaune d'œuf.

Un étrange et curieux gâteau que cette ramelle de Pâques fleuries. Tandis qu'elle cuisait lentement dans une cocotte coiffée d'un peu de braise, on vovait tout à coup se soulever le couvercle et s'arrondir un hourrelet d'or. On eut dit que la ramelle émancipée allait jeter par-dessus les pots et les marmites son bonnet de fonte.

Et le gâteau stupéfiant nos regards d'enfants, montait encore, montait toujours, élevant sa coupole éblouissante et parfumée comme si, se trouvant trop à l'étroit, il allait faire éclater le moule.

Rien de bizarre et de charmant comme cette ascension de la « ramelle », semblant prête à quitter le foyer, inclinant son couvercle léger, tel qu'un bonnet sur l'oreille.

Puis, soudain, le gâteau s'affaisse, peu à peu se retire, rentre dans son moule et disparaît aux regards émerveillés sous le couvercle qui reprend sa position normale.

L'ascension de la « ramelle » est finie. Cette chute est un signal : la pâtisserie de fête est cuite à point.

Vivement on la retire de la cocotte fumante et, déposée sur un plat de dessert, elle charme les yeux en attendant qu'elle ravisse le palais.

Frappant la naïve imagination des bonnes ménagères, cette petite ascension culinaire de la «ramelle » en avait fait sans doute le gâteau traditionnel d'une fête de printemps, où tout semble déjà monter vers le ciel, le parfum des fleurs précoces et le bourgeon des lilas, la sève des vieux chênes, le chant des fauvettes et des pinsons.

Sous le rapport des friandises festivales le beau jour de Pâques fleuries était vraiment privilégié. A la « ramelle » obligatoire et traditionnelle de nos régions du Midi faisaient cortège d'autres gâteaux classiques et populaires.

C'était le « casse-museau », un régal qui, dans ses flancs dorés, recélait une crème à la vanille ; le « gâteau aux fleurs d'oranger », précieuse invention des ursulines. Ici, les « tortillons d'or », couronne éblouissante que l'on mangeait toute chaude, en la trempant avec délicatesse dans un vieux vin de Montbasillac. Là, les «cordonnelles blanches», auxquelles l'anis faisait comme de petits grains de beauté. Chaque pays avait sa friandise des Rameaux : le beignet aux pommes, humecté d'une goutte de kirsch; le fameux pet-de-nonne, une globe d'or; les bâtons d'angélique, plus verts que l'émeraude et constellés de givre; la crêpe, fine et nouée comme de la dentelle, qui saute dans la poêle fumante; enfin, la gauffre ambrée, qui s'épanouit sur les fers retentissants, offrant en relief l'entrée triomphale de Jésus dans les rues verdoyantes de Jérusalem.

Ah! sans doute, ces gâteaux de ménage et de fête auraient fait humble figure à côté des aristocratiques et savantes pâtisseries d'Urbain Dubois; mais nos grand'mères les confectionnaient ellesmêmes avec une touchante sollicitude et nous les savourions avec un appétit exemplaire. Aujourd'hui, ce n'est plus qu'un souvenir embaumé du foyer absent, un mariage qui s'évanouit, une date qui s'efface, un rêve qui s'éteint.

Où sont donc maintenant les «tortillons d'or» et les « cordonnelles blanches », les « ramelles » odo-

OCCASION. - En vente à la rédaction du Conteur (rue Etraz, 23), encore quelques exemplaires des Causeries du Conteur Vaudois (1^{re} série, 2º édil. illustrée), recueil des morceaux français et patois (prose et vers) les plus goûtés, publiés au cours des premières années d'existence de ce journal) 54e année). - Au prix de 1 fr. 50 l'exemplaire.

Armes inégales.

Un maître ivrogne, dans la rue, Contre une borne se heurta; Dans l'instant, sa colère émue A la vengeance le porta. Le voilà, d'estoc et de taille A ferrailler contre le mur : « Il porte une cote de maille, Disait-il, je crois qu'il est dur, » En s'escrimant de plus belle. Et peu à peu, il avançait, Lorsqu'il sortit une étincelle De la pierre qu'il agaçait. Sa valeur en fut constipée : « Oh! oh! ceci passe le jeu ; Rengaînons vite notre épée, Le vilain porte une arme à feu!»

EN TEMPS DE GUERRE

Nous avons reçu, il y a quelque temps déja, deux publications dont nous n'avons pu jusqu'ici rendre compte:

Aux héros de la grande armée, une fleur sur leur tombe, par Mme Augustine Rey, (Paris, Jules Meynial, éditeur). Ce sont des vers inspirés par quelques uns des actes les plus impressionnants de la terrible tragédie qui se joue actuellement sur la scène du monde; un souffle vibrant de patriotisme et de généreux idéal les anime.

Voici l'un de ces morceaux :

L'Ange de la Pitié.

Dans un morne silence, ils reposent ensemble, Les morts, hier, ennemis. Une foi héroïque aujourd'hui les rassemble, Tragique, les unit.

Dormez dans vos tombeaux, vous dont la mort fut Par elle réunis L'Ange de la Pitié sur vous étend son aile, Son regard vous bénit.

Et dans cet au-delà, par-dessus toute haine, Vous entendrez un jour Le cri de désespoir de la Pitié humaine Redemandant l'amour.

La seconde de ces publications est le **discours** que prononça à la séance de cloture de la **Conférence des nationalités**, à Lausanne, en juin dernier, M. A.-Augustin Rey, membre de la Société de l'Economie publique de Paris.

Voici un passage de ce beau discours; il se raporte à patre pare

porte à notre pays.

« Comme la Belgique martyre à laquelle nous « Comme la Belgique martyre à laquelle nous apportons ici le témoignage ardent de notre admiration profonde, la Suisse est comme le répondant solennel et loyal de la liberté des nationalités.

»...L'indépendance politique de la Suisse est absolue. Elle n'a d'alliance politique avec personne; elle est le résultat d'une association librement constituée entre groupes ethniques différents.

tituée entre groupes ethniques différents.

Dans une conférence comme celle qui s'achève, cette nation si humaine est l'exemple d'une des plus belles synthèses de l'acte fondamental de la déclaration solennelle des droits des nationalités. Cette déclaration, pareille à un monument de granit, est deslinée à fixer, dans leurs lignes d'ensemble, les bases des constructions prochaines des Etats opprimés ».

Grand Théâtre. - Spectacles du samedi 23 au ieudi 28 décembre :

Samedi 23, à 8 h. 45, L'Aiglon. — Dimanche 24 (matinée), à 2 h. 15, Un beau mariage. Soirée, à 8 h. précises, Cher Mailre (spectacle terminé à 41 h.). — Lundi 25 (Noël), relâche. — Mardi 26, 4me populaire, La Rencontre. — Jeudi 28, samedi 30, à 8 h. 15, et dimanche 31, à 8 h. précises, Sherlock-Holmes.

Théâtre de la Comédie (Kursaal). - Prochains Théâtre de la Comédie (Kursaal). — Prochains spectacles: Ce soir samedi; dimanche (en matinée et soirée), pour la 21me fois et irrévocablement dernière de Occupe-toi d'Amétie. — Lundi 25 (Noël), mardi 26 et mercredi 27, relâche. — Jeudi 28, première des spectacles extraordinaires des fêtes de l'An, Vous n'avez rien à déctarer? — Vendredi 29, La femme X... — Samedi 30, dimanche 31 (matinée et soirée), Nich Carter, pièce à grand spectacle. — Lundi 1er janvier, en matinée, Nich Carter, en soirée, Vous n'avez rien à déctarer? — Mardi 2 janvier, en matinée, La femme X..., et en soirée Nich Carter.

Rédaction: Julien Monnet et Victor Favrat

Julien Monnet, éditeur responsable. Lausanne. - Imprimerie AMI FATIO & Cie. Albert DUPUIS, successeur