

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 70 (1931)
Heft: 2

Artikel: Chez nous : le jour des "rissoles"
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-223718>

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: 14.01.2026

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



CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

PARAISSANT LE SAMEDI

Rédaction et Administration :

Imprimerie PACHE-VARIDEL & BRON, Lausanne
Pré-du-Marché, 7Pour les annonces s'adresser exclusivement à
l'Agence de publicité Gust. AMACKER
Palud, 3 — LAUSANNEAbonnement { Suisse, un an Fr. 6., six mois, Fr. 3.50
Étranger, port en sus.

Compte de chèques postaux II. 1160

Annonces { 30 centimes la ligne ou son espace.
Réclames, 50 centimes.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.



LE JOUR DES « RISSOLES »

SIl le 30 décembre est, à l'accoutumée, le jour des bracelets et l'apothéose du fer à gaufres, le 24 du même mois, veille de la nativité, consacre la gloire des rissoles et le crépitation apéritif de la friture.

C'est un grand jour, aussi solennel que celui où l'on teint les œufs. Dès le matin, les gosses rôdent aux environs de la cuisine et hument l'air imprégné de parfums suggestifs. La mère a extract de la « dépense » un tas de choses qui sentent bon. Il y a de la canelle, des raisins secs, du sucre, de l'écorce de citron confite, des pommes, des poires aussi. Et la bassine de cuivre, puissamment poutzée reluit à l'angle du foyer avant que de prendre place au-dessus du feu pétillant de sapin et de fayard. Tout au moins, était-ce ainsi, au temps de mon enfance. Ma grand'mère n'eût voulu pour rien au monde préparer sa « marmelade à rissoles » sur un moderne potager. A l'entendre, une si délicate opération ne se pouvait mener à bien que dans une bassine dûment suspendue à une auguste crêmaillère. Aujourd'hui, hélas ! les crêmaillères ont disparu.

Je ne suis point artiste culinaire, et je ne saurai donner par le menu la recette de la pâte à rissoles. C'est une pâte à frire disent les initiés. C'est une pâte délicieuse disent les gourmands. Et ce sera mon propos puisque faute d'être des premiers, je me réclame des seconds.

Ma grand'mère, au dire des connaisseurs, avait un talent particulier pour composer et cuire à point la marmelade des pommes et de poires, agrémentée de raisins « sultane » et parfumée de canelle. De la canelle en bâtons sur laquelle nos jeunes gourmandises fondaient de grandes espérances. Ma fi, nous savions pertinemment que ces longs fragments d'écorce rousse n'accompagneraient pas la marmelade dans la panse rebondie des « rissoles » et nous savions aussi que cette canelle au sortir de la bassine nous écherrait en légitime et honnête partage.

— A chacun son bout, disait ma mère.

Et chacun, en effet, recevait son bout qu'il léchait, suçait, resuçait, mâchait et finissait par avaler. Les estomacs de gosses digèrent tout, même l'écorce de canelle. Mais cette aubaine n'était qu'un léger « à-compte ». Le nettoyage de la bassine avec une croûte de pain nous réjouissait davantage encore qu'il donnait lieu, le plus souvent à de violentes attrapades entre les participants au festin.

— Maman, il ne mange pas son pain. Il le suce.

— C'est pas vrai.

— Oui.

— Non.

Il fallait que la grand'mère intervint.

— Est-ce bientôt bon ce commerce...

— Mais, c'est Fanny ; mais c'est Paul !

— Assez ! Ou je vous envoie tous les deux tenir compagnie à Bismarck...

(Bismarck — veuille la censure m'excuser — c'était le nom du rodz de Payerne qui chaque année faisait son lard dans nos boëtons, un nom qui depuis la guerre de 1870-71 était devenu traditionnel, et que maintes générations de grognants pachidermes portèrent d'ailleurs avec gloire et qu'ils payèrent de leur sang... en boudins et en matafans).

La menace suffisait, car le séjour dans la compagnie de Bismarck n'avait rien d'attrayant. Nous nous taisions, ou plutôt nous mettions une sourdine à notre dispute et Fanny jetait des regards désespérés sur cet affreux Paul qui continuait à sucer son pain au lieu de le manger et consommait ainsi beaucoup trop de marmelade... au dire de Fanny, naturellement.

Grand'mère avait posé sur la fenêtre le grand bol plein de marmelade afin qu'elle se refroidisse et une buée parfumée s'échappait, s'épandait aux alentours, alléchant les voisins et les voisins qui, à ce fumet appétissant disaient :

— Tante Sophie (c'était grand'mère), fait ces rissoles.

Et ils s'en réjouissaient car, chez nous personne n'était avare et ils savaient bien qu'une part leur serait portée.

Ma mère étendait, avec le rouleau, la pâte sur le « foncet ». Nous avions fini de nettoyer la bassine et nous venions alors contempler la facature des jolis croissants si agréablement farcis de pommes, de poires et de raisins « sultane ». Avec une cuiller, sur chaque morceau de pâte coupé à la roulette on déposait un petit tas de marmelade sur lequel la pâte était repliée et, derechef, la roulette coupait en rond, formant le croissant.

Pendant ce temps, Anastasie, notre servante, avait « torchonné » la poêle sur le feu pétillant, et déjà la friture y bruissait avec une bonne odeur de saindoux et de beurre...

— Vous y êtes, Anastasie ?

— Oui, tante Sophie.

— Alors, va bien.

Et grand'mère s'approchait armée d'une pellette de fer battu tandis que ma mère tenait le foncet sur lequel les rissoles s'alignaient obèses, ballonnées, aguichantes et poudrées à frimas de fleur de farine.

Prrrrrrri ! En voici une dans la graisse bouillante. Prrrrrrri ! En voici une seconde. Prrrrrrri ! En voici une troisième, une quatrième, une cinquième, une sixième...

— Assez, dit grand'mère.

Car il ne faut pas que les rissoles se gênent dans la friture. Elles doivent y nager et elles y nagent tout en prenant une délicieuse couleur dorée, appétissante et qui nous met l'eau à la bouche. Grand'mère les retire alors avec l'écumoire et, peu à peu, une pyramide se forme sur un grad plat à gâteau, un plat blanc avec des fleurettes bleues, un plat comme je n'ai jamais, depuis lors, rencontré le pareil. Les rissoles, bien rissolées s'entassent. Déjà les gosses qui, depuis longtemps, attendaient un échantillon encore chaud de la délectable friandise, mordaient maintenant — au risque de se brûler la langue — dans la pâte croustillante et la marmelade parfumée de canelle et de citron. Fanny faisait des petites mines de chatte et Paul mettait, autant

que faire se pouvait, les morceaux doubles, dans l'espérance d'une seconde édition...

Ah ! le jour des rissoles est vraiment un grand jour...



LO MARTSAU ET LO MENISTRE

ETANT vesin clliao doû, et bon vesin, allâ pâ ! S'amâvant bin, quand bin lâo metî étant poû parâ. Quand lo menistre avâi oquie que lottâve pè la tiura allâve vè lo martsau, et stisse, ein remachemeint, montâve quaque coup âo pridzo, principalement âo djonno. Lo martsau n'arâi pas tiâ son caenet sein einvouyî âo menistre on bocon de sâocess à grelli, âo bin de clliaque âo fédzo, mîmameint dâi z'atriau. Et, du qu'onna man lâve l'autra, à l'âoton, monsu lo menistre, que l'avâi on puchéent courti plliein de pommâ rambou, de perâ de livra et de pronmâ de bêrodze, manquâve jamâ d'ein baillî quaque panerà âo martsau. Dâi vesin d'a respectâ, que !

Lâi avâi tot parâi oquie que fasai teimpétâ lo menistre, l'etâi lè dzenelhie âo martsau. Et principalement lo pû ! Clli coquien de pû pouâve pas saillî de sa dzenelhîre sein dere à sa demâ-dozanna de fenne :

— Accutâ vâi, grachâose ! On va vito fêre on tor dein lo courtî âo menistre. L'a sénâ dâi granne que sant justo po noutron bet et que no farant pas mau âi deint.

Et vaité tota la cavalerie dein lè carreau à menistre, à dzenelhî, à ègrevatâ, à piautâ, à grattâ lè tchoû, lè salarde, lè racene, lo porrâ et lè z'ugnon que lo menistre cein lo boulâve atant que se l'avâi passâ dein lo fu de fordezâ âo martsau. Coudhîve prâo fêre : « Prrrou ! » et lâo z'accouillî dâi motte de terra. L'etâi tot po rein. Clli vâodâi de pû desâi à sè damuzalle :

— N'aussi pas pouâre. N'è pas tant adrâi ! Vâo vo manquâ !

Et l'etâi su que lè z'affére allâvant dinse. Cein pouâve tousenâ lo tieur âo menistre. Stisse l'avâi dza fé sè plieinte âo martsau que risâi, mâ lo pû sè fotâi de ti lè doû et l'etâi adî à recoumeincî. Tant qu'on coup, lo menistre, sè pas quemet l'a fé ; l'a bo et bin réussâ à cim-pougnî lo pû, à lâi maillî la tita ein lâi descent :

— Ora, gratta-court ! T'a prâo grattâ po on iâdzo !

Cllia tyasse l'a etâi tant rîda que lo menistre ein etâi tot motset d'âo prîf. Ein aprî, s'è de :

— Ma fai, tant pis ! L'è bas, l'è bas ! Lo faut dépliemâ et lo betâ dein lo cassoton. Et pu, on invitera lo martsau et sa fenna à dinâ avoué no et want bin rire quand ie lâo derî cein que l'ant medzi.

Lo poûro pû l'a dan passâ dein la mermitta. Tandu ci temps, lo menistre, que l'avâi on bat-sî, passe devant la forde et po coienâ lo martsau lâi dit cllia simpllia raison :

— Trop gratter cuit ! Venez dîner avec nous !

Lo martsau l'è restâ tot èbaubî sein comprendre. Tot parâi, quand l'a vu passâ sè dzenelhie que l'avant on air d'einterrâ, s'è met à recordâ