

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 80 (1953)
Heft: 2

Artikel: Le coin du gourmet vaudois : la merveille... des "merveilles" : une recette datant de 1889...
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-228449>

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: 06.02.2026

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

LE COIN DU GOURMET VAUDOIS**La merveille... des « Merveilles »****Une recette datant de 1889...**

Notre modeste rubrique nous a valu d'encourageantes réactions. Voici ce que nous écrit aimablement Mme Ida Montandon-Borgeaud, à Pully.

Monsieur,

Je me fais un plaisir de vous envoyer la recette des « merveilles » de ma mère-grand (elle date de 1889) :

Proportions : 250 gr. de farine, 3 œufs entiers, 2 cuillerées à soupe de sucre fin, 4 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger (ou de bon kirsch de la région de Cossysonay, ce qui vaut mieux).

Mettre la farine sur la table, l'écarter au centre, y ajouter le sucre, les œufs, le kirsch ; mêler et en faire une pâte ferme : laisser reposer 30 minutes ; l'aplatir au rouleau et lui donner deux tours comme une pâte feuilletée ; aplatisr la pâte très mince, puis avec la « roulette » on fait des incisions n'allant pas jusqu'au bord ; les « merveilles » se cuisent ensuite en grande friture, jusqu'à belle couleur dorée : les égoutter et saupoudrer de sucre fin.

Ces proportions sont pour un petit ménage de « medzotteurs » ; autrefois, dans nos campagnes, et pour les grandes occasions (noces, baptêmes, abbayes), on faisait les « merveilles » par pleines corbeilles !

Les vieux (surtout en terre neuchâteloise) appelaient aussi les « merveilles » des « beignets sur le genou », parce que les ménagères étiraient la pâte sur leurs genoux au lieu de le faire sur la table.

... et une autre du début du XIX^e siècle

Et voici une lettre datée de Vallorbe et signée Mme Marguerite Glardon-De Riaz, sur le même sujet :

14 œufs, dont les blanches sont battus en neige, 250 gr. de sucre, 100 gr. de beurre

frais, quelques cuillerées de crème fraîche, 1 cuillerée à café d'eau de cerises, 1 cuillerée à café de fleurs d'oranger, une pincée de sel.

Bien mélanger le sucre et le beurre, ajouter les jaunes d'œufs un à un, la crème, les parfums et le sel, puis joindre encore les blanches en neige, enfin, peu à peu, la fine farine nécessaire à une pâte ferme, en se servant des mains.

Prendre une petite boule de pâte, l'allonger avec la main sur le genou garni d'un tablier bien blanc jusqu'à la dimension d'une assiette très fine. Poser ces disques de pâte l'un à côté de l'autre sur un grand drap blanc et les laisser reposer quelques heures.

Puis les découper en lanières dentelées de 2 à 3 cm. de largeur jusqu'à 1 centimètre du bord du disque en se servant d'une roulette spéciale, les déposer délicatement dans la friture très chaude, les retirer encore de couleur blond pâle, les déposer sur une assiette, saupoudrer de sucre, les superposer sur l'assiette où ils seront servis à table.

Friture : du beurre cuit.

Merci de tout cœur à ces deux amies du Conteuse.

Proverbes de la saison

Octobre :

*Se socclie vê la Chain-Deni,
Sondze dza a tè bein vetî.*

*A la Chain-Rèmi
Fau betâ godzî.*

*Patcè dè lârro, patcè d'ami.
Sè fan a la Chain-Deni.*