Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand

Band: 81 (1954)

Heft: 11

Werbung

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: 28.11.2025

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

Po vivre, ye fau medzî!

Cèt, mè chondze que vo lou sède pro, Madame la ménadzîre, du que l'è vo que vo zin lou couson don portamounia.

Prâo su que vo z'arreve dâi iadzo que vo ne séde pas quienna vicaille baillî à voutron n'hommo po lâi fére plliési et po lou nourri in mîmo tein. L'è à sti momet que fau mousâ a on tot crâno plliat: dâi maqueroni, dâi « pâte » quemet dian ora, otiè que l'è vitou fé, que cote pou et que tot para fâ tot vedzet.

Se vo z'in baillîde à voutron épâo vo fara son complliemin, mâ rein quiè se vo zai prâ dâi pâte LA TIMBALE. Clliausique, du 1877 que san invêtaïe, fan adi plliesi!

On bî dzo, vo z'a faliu moda; voutron n'hommo reintre on bocon tâ, l'a bin travaillî to lou dzo, sè trâove on pou maufi, et tot solet à l'otto. Fau-te que l'aulle medzî à la pinta, io l'affére cot tchè et l'è sovein pâ tan bon? Na, vo dio, voutron n'hommo pâo sè fére onna boun'écoueletta dè TIMBALE li mîmo et que lo fari tot conteint.

On idzo, vo zai dâi vesite, âobin vo rétrâde dè voyadzo, vo n'in min dè dzerdenadzo à l'otto, mâ vo resto on paquiet dè TIMBALE. Adan in quauque menoute vo pouède servi on bon repé. Et pu tsouii vo que vo z'aussi adî na réserva dè cllia tan bouna TIMBALE.

Cllia TIMBALE, vo pouède la garda gran tein, et tsacon l'âme. Et pu quemet n'è pa tchîre, voutra borsa s'inréchint à peinna, crâide-mè!

Dinche, dame ménadzîre dè tsi no, couède dai TIMBALE à voutrè dzein et boun apetit!

G. BESSON & Cie Yverdon et Friboua

P.-S. In mîmo tein que la TIMBALE, vo ouède assebin trova la SEMOULINE, que l'é otie dè tot bon po lé vilhio quemet po lé dzouveno.

Il faut manger pour vivre!

Cela, je pense que vous le savez bien, Madame la ménagère, puisque c'est vous qui avez le souci du portemonnaie.

Pour sûr qu'il vous arrive des fois de ne pas savoir que servir à manger à votre mari pour lui faire plaisir et, en même temps, pour le nourrir. C'est à ce moment qu'il faut songer à un tout délicieux plat de macaronis, des « pâtes » comme on dit maintenant. C'est vite fait, ça ne coûte pas cher et ça vous rend costaud.

Votre époux vous félicitera de votre bonne idée, mais seulement si ce sont des pâtes LA TIMBALE, car celles-ci, depuis 1877 qu'elles existent, font toujours plaisir.

Un beau jour vous devez vous absenter. Votre mari rentre un peu tard, il a bien travaillé tout le jour, se trouve fatigué et se sent seul chez lui. Doit-il aller manger à l'auberge où cela coûte cher? Mais non, je vous le dis, il se préparera lui-même une bonne assiette de pâtes LA TIMBALE et il en sera enchanté.

Une autre fois, il vous arrive des visites, ou vous rentrez de voyage. Vous n'avez pas de légumes à la maison, mais vous avez un paquet de TIMBALE. Ainsi, en quelques minutes, vous pouvez servir un bon repas. Mais ayez toujours en réserve 2 ou 3 paquets de TIMBALE.

Ces TIMBALE, vous pouvez les garder longtemps, elles se conservent bien. Comme elles ne sont pas chères, votre budget s'en ressentira à peine, croyez-moi!

Ainsi, Mesdames les ménagères, préparez des TIMBALE et bon appétit à tous les vôtres.

> G. BESSON & Cie Yverdon et Fribourg

P.-S. En même temps que la TIMBALE, vous trouvez aussi la SEMOULINE, quelque chose de fameux pour les vieux comme pour les jeunes.