

# Le coin du gourmet vaudois : toujours à propos de "merveilles"

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le nouveau conteur vaudois et romand**

Band (Jahr): **80 (1953)**

Heft 3

PDF erstellt am: **23.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-228476>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## LE COIN DU GOURMET VAUDOIS

**Toujours à propos de « Merveilles »**

Nous avons encore reçu la recette suivante d'une lectrice du Vully vaudois :

500 gr. farine, 3 œufs, une tasse de crème, 2 cuillerées à soupe de saindoux, 75 gr. de sucre, 1 pincée de sel, 1 cuillerée de liqueur (kirsch).

Faire une bonne pâte ; laisser reposer ; étendre très mince et découper ; cuire à friture chaude ; saupoudrer de sucre.

Une lectrice.

\* \* \*

D'autre part, Mme A. Michaud, d'Orbe nous écrit :

*A lire vos recettes de « merveilles », je les ai savourées comme si je me trouvais à une noce. Toutefois, il me semble que dans la recette de Mme Montandon, 4 cuillerées de bonne crème iraient mieux dans des merveilles où il n'y a pas de beurre, et autant de fleur d'oranger, du moins pour moi qui n'ajoutait que du kirsch. Quant à la recette de Mme Glardon, c'est vraiment le « nec plus ultra ». Mais trouve-t-on encore des personnes faisant des fondues de beurre, pour y cuire des merveilles ? Maintenant nous avons l'huile de colza rectifiée qui convient bien à ces sortes de friture, le beurre est vraiment bien cher depuis la guerre.*

Quant aux beignets « au genou », qu'on

*appelle dans bien des endroits « beignets de brandons », ils se font avec une pâte levée, un peu comme celle du gâteau levé, avec moins de beurre mais bien des œufs. Quand cette pâte a été bien étirée en rond sur le genou, le milieu en est très mince et les bords plus épais. Dans la friture, ce milieu gonfle comme une vessie, tandis que les bords restent de l'épaisseur du doigt.*

Suivant les cas, le « beignet de brandons » ou « au genou » est moins décoratif mais plus substantiel que la merveille, il est aussi moins délicat à préparer.

Merci à toutes ces aimables correspondantes.

**Un mot cruel du Dr César Roux**

Le célèbre chirurgien vaudois discutait un jour avec des amis ; l'un de ceux-ci dit à ses interlocuteurs :

— Avez-vous remarqué combien de termes nobles n'existent qu'au masculin, et n'ont pas de forme féminine ?

Et notre homme de citer seigneur, avocat, député, professeur, etc., etc.

— Oui, c'est vrai, reconnut César Roux, pour ma part je ne connais qu'un seul mot ne s'appliquant qu'au féminin...

— Tiens, lequel ?

— Bedoûme !

**CREDIT FONCIER VAUDOIS**

auquel est adjointe la CAISSE D'ÉPARGNE CANTONALE garantie par l'Etat

Prêts hypothécaires et sur nantissement

Dépôts d'épargne et par obligations

Garde et gérances de titres — Safes