Recettes

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **34 (1896)**

Heft 7

PDF erstellt am: **29.03.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-195419

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

étourlo, lè dou compagnons s'eimbrelicoquont permi la patoura ; l'âi s'étaisont lè quatro fai ein l'ai, que Sami rebedoulè dâo coté dâi boreinollio iò lo vouâiquie à dzevatâ et à sè trainâ su sè quatro pattès permi lo fein, qu'on arâi de on derbon per dedein 'na derbounâire, et boeilâvè : « Yô es-tou, Djan ? »

Ma fâi, Djan, qu'avâi rebattâ tantquiè vai la porta que va à la remisa, et qu'étâi âoverta, lâi s'étâi einfatâ sein lo volliâi et fasâi on boucan d'einfai permi lè petsâ, lè bessès, lè cro et autro z'utis que l'avâi déguelhi ein s'eimbonmeint contrè et l'étâi lé à einradzi po sè dépédzi dè permi clliâo z'ésès.

Enfin, aprés prâo dzemotâiès et prâo veindzancès, lè dou lulus recognâissont lè z'adzi et sè retrâovont dévant la porta dè la câva.

Djan preind la clliâ dein sa catsetta et aprés avâi essiyî tandi onna demi-hâora dè l'einfatâ dein lo perte dè la saraille, que clliа dieusa dè clliâ tsequâvè adè, l'a portant pu la mettrè ; et aprés avâi frottâ onna demi-dozanna d'allumettès et s'étré on bocon soupliâ lè dâi, l'ont pu allumâ on motson dè tsandalla et vairè bè po trovâ lo bossaton.

Tandi cé teimps, lâo fennès, qu'étiont totès lè duè per tsi Djan et qu'avіont oïu lè gaillâ, sè peinsont d'allâ tot balameint po attiutâ cein que poivont tant avâi à djazâ clliâo dou z'hommo.

— Dis vâi, Djan, se fasâi Sami, ein quequeliein on bocon, s'on fasâi onna farça à noutrès fennès ?

— Et quiet, Sami ?

— Tè faut allâ cutsi tsi no et mè, y'âodri mè mettrè su ton lhî, po férè 'na rizarda

— Ma fâi cein sarâi dâo risiblio ; mâ portant, ne sé pas !

— Oh te sâ ! rein què po rirè et po vairè lè frimoussès que vont férè clliâo fennès.

— Eh bin, va que sâi de. On va recaffâ. Ein vâo tou onco ion ?

— Na, tè remacho.

— Eh bin détieint po ne pas mettrè lo fû, et alleint...

Quand sont à novïon et que vollіont ressailli pè la grandze, Djan s'eincoblіè à n'on bet de lan, que fâ betetiulâ et s'étai su onna toma qu'étâi tota dépoureinta po cein qu'on la frottâvè ti lè dzo avoué dâo vin, po la férè bouna, et vouaiquie mon gailla, qu'avâi met sè z'haillons dè la demeinze, coffo à tsavon. Sami, qu'étâi adé pe étourlo, sè cheint brelantsi, et ein vollieint sè rateni ye trait la boaîte à n'on bossaton dè piquietta que l'âi dzicllіè dessus coumeint 'na seringa, que lo vouaiquie moû coumeint 'na renaille. Enfin, aprés prâo mau, l'on pu sè relevâ, reboutsi lo perte dâo bosset et s'ein allâ tsacon tsi leu ; kâ vouinnâ coumeint l'étiont n'ont pas repeinsâ à la farça que volliavont férè.

Mâ lè fennès qu'avіont oïu lo compliot d'âi dou farceu et que lè volliâvont attrapâ, s'étiont peinsâïes : « Ah ! no vollіont férè onna farça ! eh bin, on lè va referè âo tot fin ! »

— Tai ma clliâ, fe la fenna à Sami à clliа à Djan, et va tè tsampâ su mon lhî, et me y 'âodri su lo tin, et quand vindront on lâo farâ vairè que ne sein pe finnès què leu et on porâ sè toodrè dè lè vairè dinsè couïenâ, et rirâ bin quoui rirâ lo derrâi.

Dinsè de, dinsè fé. Mâ vo laisso à peinsâ quoui fut motset dein cll'afférè. Quand la fenna à Djan ve arrevâ Sami, dépoureint coumeint on épondze, que ne poivè pâs derè : papet ! et que le vâi que n'est pas se n'hommo, le châotè frou dâo lhî coumeint se l'avâi vu lo diablio et tracè frou. La fenna à Sami ein fâ atant quand le vâi que l'est Djan qu'arrevè et que sè va étaidré su lo canapé, coffo coumeint onna panâire. Lè duès pernettès, totès vergognâosès et que bisquâvont què dâi sorciérès, sè reincontront âo mâitein dé la tserrâire.

— Ne sein robâïès âo tot fin, fe la fenna à Sami ; mâ ton Djan est galé ; l'eimpouésenè la toma et l'ein est tot eimbardouffâ.

— Ao bin, va pi vairè lo tin, repond la fenna à Djan ; ne sé pas que l'eimpouésenè ; mâ crayo bin que soo dâo crâo dè verein, et prepara pi on petit buïon po déman.

Et lè duè pernettès sè dіont atsivo ! et se vont reduirè ; mâ l'étiont furieusès. L'ont bin coudi disputâ ein arreveint à l'hotô, mâ lè dou lurons que droumessont coumeint dâi toupins n'ont rein oïu ; et l'est dinsè que s'est passâ lo premi dzo dè lâo z'eintrèïe dein lè z'autoritâ.

Simple histoire.

François-Jacob Durand, qui professa à l'Académie de Lausanne, de 1788 à 1816, surnommé « l'ami des étudiants, » et très populaire à Lausanne, se promenait dans nos environs avec un jeune Anglais de 18 à 20 ans et d'un caractère fort léger.

M. Durand cherchait à fixer l'attention de son élève sur quelque sujet important, quand ils aperçoivent, sur le bord du sentier, une paire de souliers tout terreux, qu'ils jugent appartenir à un pauvre paysan qui travaillait dans le champ voisin, et qui se disposait à quitter son ouvrage pour aller prendre son repas.

A cette vue, le jeune homme dit au professeur : « Il faut jouer un tour à cet homme : cachons-lui ses souliers ; plaçons-nous derrière la haie et voyons quel sera son embarras ! »

— Mon ami, répond l'honorable professeur, il ne faut jamais se divertir aux dépens d'un pauvre diable. Faites, croyez-moi, une action plus digne de vous. Mettez un écu de quatre francs dans chacun de ces souliers, et ne nous montrons point.

L'Anglais obéit et vint se placer ensuite avec le professeur derrière un gros buisson, à travers lequel on pouvait cependant remarquer aisément quelle serait la surprise du campagnard.

Ce dernier approche, et, tout en passant ses bras dans les manches de sa veste, il met le pied dans un de ses souliers... Il sent un corps étranger ; il se baisse et trouve l'écu ! Le plus grand étonnement se peint sur son visage. Il tourne, retourne, examine la pièce d'argent, il regarde autour de lui... personne.

Alors il met les quatre francs dans sa poche, en s'approchant de l'autre soulier. Mais quelles ne sont pas sa surprise et son émotion lorsqu'il voit le second écu !... « O mon Dieu ! s'écrie-t-il, tu savais que mes enfants n'avaient plus de pain, que ma femme était malade et que je n'avais aucune ressource : je vois bien que tu n'abandonnes jamais ceux qui se confient en toi. »

L'émotion du jeune homme était visible ; des larmes humectaient ses paupières.

— Eh bien, lui dit M. Durand, n'êtes-vous pas plus content de ce que vous avez fait que de ce que vous aviez envie de faire ?

— Ah ! cher et bon professeur ! Vous m'avez donné une leçon que je n'oublierai jamais !

Recettes.

Petits pois à la française. — Maniez dans la casserole vos pois avec un morceau de beurre, ajoutez-y une laitue ficelée avec quelques branches de persil, quatre ou cinq oignons nouveaux, du sel et un peu de sucre, mouillez vos pois d'eau, à moitié. Faites bouillir, puis mettez-les, couverts, sur un petit feu, à mijoter tout doucement. Au moment de servir, on les lie avec un peu de beurre manié avec de la farine.

C'est une délicieuse méthode qui permet de savourer tout le suc de ce légume.

Les pois au lard représentent un mets plus ordinaire, qui, tout en permettant d'employer des pois moyens, n'en a pas moins sa saveur spéciale.

Voici la recette pour les préparer :

Coupez en dés du lard de poitrine ; faites-le revenir doucement au beurre, saupoudrez d'une cuillerée de farine, laissez cuire un peu, mouillez ; quand la sauce bout, mettez vos pois, quelques oignons nouveaux et un bouquet garni. Salez prudemment, à cause du lard, et laissez cuire doucement. Enlevez, pour servir, le bouquet garni.

* * *

Conservation de l'encre dans les encriers. — Voici une recette d'une efficacité certaine pour conserver la limpidité de l'encre et empêcher la moisissure : Mettez dans votre encrier un peu d'acide salycilique, la valeur d'un à deux grammes pour un litre d'encre. Votre ménagère aura toujours en réserve, dans sa pharmacie de maison, un peu de ce préservatif par excellence, pour ses confitures, ses conserves, etc. Mettez-en un peu dans votre encrier, vous vous éviterez bien des impatiences et bien des *cacabos*.

L'idée nous est venue également d'en mettre dans la colle d'amidon, qui est d'un emploi journalier dans les ateliers d'imprimerie. Le résultat fut de tous points excellent. On sait avec quelle facilité elle s'aigrit et se décompose, surtout en été, en répandant une odeur nauséabonde. L'addition d'un peu d'acide salycilique, en préparant l'amidon, a toujours conservé celle-ci, jusqu'à extinction, aussi fraîche que le jour de sa préparation. Les amateurs photographes, pour le collage de leurs épreuves, pourraient faire leur profit de cette expérience.

Livraison de *février* de la Bibliothèque universelle : L'éducation des jeunes filles, par A. de Verdilhac. — Œuvre d'amour. Nouv., par M. T. Combe. — Le Vatican et les évolutions de la politique papale, par M. F. Dumur. — Une réhabilitation. Nouvelle, par Mlle M. Damad. — La Sibérie ignorée, d'après un récent voyage, par M. Michel Delines. Une ligue nationale, par M. Ed. Tallichet. — Attraction négative. Nouvelle, de M. Frank-R. Stockton. — Chroniques parisienne, italienne, allemande, anglaise, russe, suisse, scientifique et politique.

Bureau : place de la Louve, 1, Lausanne.

Boutades.

A une conférence sur les droits de la femme :

La conférencière. — Oui, mes chères amies, où serait l'homme s'il n'y avait pas eu la femme ? (*S'arrêtant un instant et regardant autour d'elle*). — Je le répète, où serait l'homme s'il n'y avait pas eu la femme ?

Voix dans la galerie. — Au paradis, madame.

Entre deux amis :

— Tu sais que le jeune X. se marie demain avec mademoiselle N. ?

— Mais, j'ai cru qu'ils étaient déjà mariés.

— Pourquoi ?

— Parce que, il y a deux semaines, je les ai rencontrés marchant l'un devant l'autre sans se dire un mot.

Section bourgeoise de gymnastique. — C'est aujourd'hui que cette vaillante Société donne sa soirée annuelle, dans la grande salle du Théâtre. Elle aura, comme d'habitude, grand succès, car le programme est des plus attrayants. Nous y remarquons entre autres la *Grande danse andalouse*, par seize danseurs et danseuses. — Il est donc prudent de prendre ses billets de bonne heure.

THÉATRE. — Demain, dimanche, **Le Maître de forges,** de Georges Ohnet, drame en cinq actes. — Rideau à 8 heures.

Jeudi prochain, 20 février, représentation extraordinaire au bénéfice de **M. Monin,** régisseur général. Le grand succès actuel de l'Odéon, **Pour la Couronne,** pièce en cinq actes de *François Coppée*. Nous sommes sûrs d'une salle comble pour le bénéfice du sympathique régisseur, depuis deux ans parmi nous. On se souvient que, avant que fût jouée, à Paris, la belle œuvre de Coppée, le public lausannois avait eu la rare fortune d'en entendre la lecture, par l'auteur lui-même. Chacun, aujourd'hui, voudra assister à la représentation.

L Monnet.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.