

Les premières pommes de terre soufflées

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **32 (1894)**

Heft 49

PDF erstellt am: **27.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-194616>

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.

Il est loin le temps où ils étaient de fringants soldats, hardis à la guerre comme à l'amour, conquérants et séducteurs ? Ils avaient la taille bien prise dans leur coquet uniforme, une belle tête martiale avec des froncements de sourcils terribles avec les hommes et des clignements d'yeux tout à fait engageants à l'adresse des dames, l'allure cavalière, le jarret tendu et le mollet saillant; rien n'égalait leur prestige et leur éclat, lorsque, entrant dans une ville, au retour de quelque glorieux combat, sabre rebondissant sur le pavé, casque étincelant, moustaches retroussées, ils se promenaient dans les rues, envoyant des œillades effrontées et quêtuses aux jeunes filles pressées aux fenêtres.

O néant de la gloire et de l'amour ! Voilà ce qu'ils sont devenus.

Le casque à mèche a remplacé l'éclatant casque à crinière et à plumet; la casquette à aube a succédé au schako à aigrette et à pompon. En voici un, en effet, coiffé du diadème du roi d'Yvetot: ce brave avait reçu de ses camarades le sobriquet de « on me s'arrache », en raison de ses succès féminins.

Cet autre était un stratège et un tacticien; il en eût revendu à Jomini et au maréchal de Saxe, à Turenne et à Vauban; il savait tout ce qu'il aurait fallu faire pour transformer les défaites en victoires; un rien, mais n'avait jamais été consulté.

Je me le rappelle, assis sur un banc de la « Petite Pologne », pérorant au milieu d'un groupe de rentiers affaiblis, et, de sa canne, traçant sur le sable de l'allée tout un plan imaginaire de bataille.

— Nous étions là. Suivez-moi bien. Je dis alors au caporal Béju qui était à ma droite: notre droite devrait s'appuyer au village... Ici, tenez, suivez-moi bien ! Vous allez voir que c'est par la droite que nous allons être tournés. Alors, moi, je plaçais le deuxième corps ici. Vous voyez l'avantage de la position. Le premier corps en colonne serrée dans la vallée à droite... Mais le général n'en voulait faire qu'à sa tête.

— Et l'événement vous a donné raison.

— Parbleu ! nous avons été tournés par la gauche, c'est vrai; seulement, avec mon plan, c'est nous qui aurions tourné les autres au lieu de tourner les talons !...

Un autre avait fait l'expédition de Grèce. C'était un méridional. Quand il racontait la bataille et particulièrement le siège de Patras — qu'il appelait Patarrasse — il avait coutume de dire: « Nous étions quinze mille hommes; il y avait trente mille tambours qui battaient la sarce ! »

Dans les derniers temps, ce vieux mutilé avait même perdu le souvenir de « Patarrasse »: il n'avait plus qu'un nom, un cri qui se représentait à sa mémoire; dès qu'il se trouvait en compagnie de quelqu'un, camarade ou étranger, sans qu'on sût pourquoi, tout à coup, il redressait sa taille, enlevait son bonnet de coton et criait à tue-tête: « Vive l'empereur ! »

Eh bien ! tous ces gaillards-là ont été des braves, des héros même.

Lo piądzo.

Quand l'est qu'on va su France, ein passeint pè Vallorbè, n'ia pas ! se vo z'ai on bissat, lo faut áovri pè Pontarli et se lè gabelou que farfouillont dein lè betat-

sès l'ai trávont dáo tabà, dái cigàrès, dái sàocessons áo dáo riquíqui, gá ! faut bo et bin páyí tant. C'est lo piądzo. On ne lo páyè perein què quand on va dein lè páyś étrandzi; mà lè z'autro iadzo, lo faillái páyí on pou pertot, mémameint quand on portávè onna bottá dè rávès du Crecy à Mex, vu que l'ai la « crái dáo piądzo » à la cráija dáo tsemin dè Crecy à Mex et dè Bussegny à Sulleins.

N'ia pas onco bin grand teimps que lo faillái onco páyí quand on portávè oquie à Dzenèva, mà l'ai desont « l'ottroi, » tot coumeint à Berna, que l'ai desont « l'omiedielde ».

Dáo teimps qu'on páyive po eintrá à Dzenèva, on boutsi qu'étái z'u atsetá on vé dein on veladzo défrou dè la vela, sè peinsá d'esquivá dè páyí lo piądzo, don l'ottroi. Lo gaillái étái on farceu; et coumeint lo páyśan que l'ai avái veindu lo vé, avái on gros tsin rosset, que l'ai desont Turo, et qu'étái boun'einfant, lo boutsi fá áo páyśan: « Láo vu féré onna farça; prêtá-mè lo tsin on momeint et revindri queri lo vé, après. »

Lo boutsi fourré on bocon dè tsai dein on sa, la baillè à cheintré áo tsin, et quand lo Turc a einfatá sa tэта et sè tsambès dévant dedein, hardi ! lo boutsi lo bussè po lo féré eintrá à tsavon, et l'attatsè lo sa. Adon lo met su lo tsai, et route ! tracè po la vela.

Quand l'arrevé à l'attroi, on gabelou l'ai fá arretá son tsai et l'ai demandé:

— Qu'ái-vo dein cé sa ?

— On tsin, repond lo boutsi, que vigno d'atsetá.

— On bio diablo que l'est on tsin. Montrá-lo ?

— Eh bin vái; mà se détatsò lo sa, lo tsin sè va einsauvá tsi son vilhio maitrè et sari bin avanci.

— Pas tant dè cliáo z'historès; montrá-mè cé sa.

Adon lo gabelou détatsè lo sa. Lo tsin, que cheint que páo frou, sè déseinfatè, chàotè bas dáo tsai ein faseint onna bouna dzapaie et ein riblieint sa patta su la frimousse áo gabelou, et tracè áo galo dáo coté dè tsi son maitrè.

— Vo vайдè ora ! fá lo boutsi, faut que l'ai retraço après.

Ye virè son tsai, retornè tsi lo páyśan, à quoui contè l'afféré, que sè teignent lo veintro, et stu coup, ye met lo vé dein lo sa.

Ein arveint à Dzenèva, et que vái lo gabelou, l'ai fá:

— Stu iadzo, se vo détatsi lo sa, à vo lo soin dè rateni la bète; ne vu pas corrè après tot lo dzo.

— Passá et allá au diablo avoué voutron tsin, l'ai repond lo gabelou, tot grindzo que tagnai son motcháo su sa djouta.

Les premières pommes de terre soufflées.

Bien que nos ménagères sachent comment on apprête les pommes de terre soufflées, mets délicieux lorsqu'il est bien réussi, il n'est pas trop d'en répéter ici la recette.

Peler des pommes de terre et les couper dans le sens de leur longueur en tranches d'un centimètre d'épaisseur; les cuire aux trois quarts dans une friture abondante; les en retirer et les laisser refroidir aux deux tiers. Pendant ce temps, réchauffer la friture, et, quand elle est bien fumante, y rejeter les pommes de terre et les agiter avec une écumoire jusqu'à ce qu'elles soient soufflées et de belle couleur, ce qui ne tarde pas à se produire. Les retirer, les égoutter sur un linge; les saler et les servir.

Nous le répétons, la friture doit être abondante et les pommes de terre y nager.

Mais ce que nos dames ne connaissent pas, c'est quand et comment fut trouvée cette manière d'apprêter ainsi le précieux tubercule.

Eh bien, c'était en 185... Un médecin de Paris, M. V..., avait l'habitude tous les matins, en sortant de la clinique, de déjeuner au café. Un jour qu'on lui servait son bifeck quotidien, on lui apporta en même temps des pommes de terre coupées en tranches carrées et longues; il les refusa.

Le cuisinier du café reprit les pommes de terre plates, déjà froides et les rejeta dans la friture bouillante pour les servir à un autre client; mais, ô miracle ! en les retirant de la poêle elles étaient soufflées comme autant de petits ballons.

Telle est l'origine d'une recette longtemps inconnue de la plupart des restaurateurs de Paris.

La Société des Jeunes commerçants de Lausanne donne ce soir, au théâtre, sa vingt-deuxième soirée anniversaire. Grâce au zèle des sections artistique, de chant et de gymnastique, le programme est des plus variés: Deux comédies, *Brûlons Voltaire* et *Les brigands par amour*; deux chœurs, des exercices gymnastiques, un ballet, le tout alternant avec des productions de l'Orchestre de la Ville. — Après la représentation, bal.

THÉÂTRE. — La représentation classique de jeudi a eu grand succès; la salle était comble.

Demain, dimanche, **Les Pauvres de Paris**, drame en sept actes. — Rideau à huit heures. — Jeudi prochain, *Le Roman d'un jeune homme pauvre*, par Octave Feuillet.

L. MONNET.

**AGENDAS DE BUREAUX
POUR 1895
Papeterie L. Monnet
3, PÉPINET, 3**

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GUILLOU-DHOWARD.