

Recette de saison

Autor(en): **Tronget, Louis**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **41 (1903)**

Heft 49

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-200662>

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.

monsu; on saillessâi de son satset lè z'ètiu nâovo, lè balse et pu lè courtse po fini sa patse; on bèvessâi quartetta avoué li, et on demi-pot ein s'ein revegeint à l'hotò et pu l'ire tot tant qu'à la St-Martin que vint.

Dein clii teimps, lâi avâi dein on velâdzo pè vè Mâodon, on hommo qu'ètai on crâpin de la mètsance; on lâi avâi bâilli lo sobriquet de Creblla-Foumâre. L'avâi, du on par d'an, met son bin à grandzi. Lo demâ de la St-Martin, pè vè midzo, ci grandzi arreve justameint avoué son satset po paï son loidzo et trâove Monsu Creblla-Foumâre que dinâve avoué sa fenne et sè dou valottets.

— Eh! l'è vo, que lâi fâ lo monsu, quin bon novi?

— Tot de bon, grand maci; vigno, vo sède, l'è lo termo.

— Assetâ-vo pi on bocon âo câro dau pâilo, no z'ein tot lo drâi fini.

Medzivant de la bouna soupa âo puffet et âi truffie que cein arâi bin ètâ à noutron grandzi. Peinsa-vo vâi, ie vegnâi de due z'haore llien sein s'arretâ âo cabaret!

Assebin, quand vâia lè z'autro medzi, apri la soupa, dau papet âo porrà avoué de la bouna sâocesse âo fêdzo que foumâve, lè potte lâi brânilâvant tote solette, tant fasâi bon cein cheintre, ma diabe la frâisa qu'on lâi offressâi.

— Qu'è-te que lâi a de novi per tsi vo? que lâi dèmande la dama.

— Oh! se repond lo grandzi, rè d'estra; ah! que cha tot parâi, iè onna gouda que m'a fè trêze petits caïons.

— Quemet, trêze, que dit Creblla-Foumâre, mâ la gouda que n'a que doze tètè; quand l'è que sant doze appondu tsacon à n'on bet, que fâ lo treizièmo?

— Eh bin! fâ lo grandzi ein niellient la foumaie de la sâocesse, lo treizièmo fâ quemet mè: ie vouâite.

MARC A LOUIS.

Au pays du soleil.

(Lettre)

Si l'Italie est le pays du soleil, c'est à Milan que l'on vient chercher les brouillards d'automne et d'hiver.

Entre Brunnen et Flüelen, c'est encore un enchantement pour le voyageur: l'air, pur comme un cristal, et le soleil dansant sur les vagues si claires et si vertes du lac des Quatre Cantons; les montagnes presque mauves, avec çà et là un pic coquettement poudré comme un marquis du XVIII^{me}; les petits tunnels qui semblent mettre une joie malicieuse à vous engloutir sans cesse... comme pour faire surgir, à l'autre bout, le paysage plus frais et plus féérique... tout cela passe trop vite et comme un gigantesque et incomparable décor.

Puis, c'est déjà, comme une douche froide, la réfrigérante et bougonne Airolo, qui vous glace les pieds et vous blottit, — insouciant des panoramas, — en une boule hostile et encouverturée. Le mauvais pas est fait; voici Bellinzona, ses vieux castels et ses vignes légères, qui courent et grimpent sous les teintes chaudes de l'automne doré et de la nuit qui tombe déjà; puis Lugano qui prend, avec ses maisons carrées et blanches au bord de l'eau, un air d'exotisme et de mystère... Le train roule, roule éperdument dans la campagne, avec de brusques sursauts et d'ahurissants contours. Maintenant c'est Chiasso, avec ses douanes inquisitrices et ses coups de craie libérateurs: une vraie St-Barthélémy de bagages. Enfin, débarcadère fantastique dans la brume: Milan! station centrale; un flot d'omnibus, de « sapins », de trams, de camions et de portiers; de syllabes qui se heurtent comme de la rocaille, d'appels et d'offres

qui se croisent comme des pétards, et c'est tout; le reste, — à peu de chose près, — se noie, avec, là-bas, la lueur affaiblie de quelques grandes lampes électriques, dans une brume humide et pénétrante qui vous fait instinctivement porter la main au col de votre pardessus... Et, allez donc parler et vous gaudir de clichés imaginatifs, tableautins de genre et de toute la gamme des accordéons romantiques, lorsque, à peine débarbouillé de toutes les poussières de la route, avec encore le chef tout hérissé de granules de charbon, et les reins endoloris de cahots, à peine tant bien que mal, attablé devant un macaroni aux tomates ou une escalope qu'arrose la demi-bouteille de « Chianti » traditionnelle, on vous sert, — violon et guitare — l'inévitable Intermezzo de Cavaleria!! (ô ces quatre « fa » classiques et renforcés!)

... Alors, autant rester à Lausanne, à proximité d'un pensionnat...

Hier soir, au « Teatro dal Verme » et pour la saison d'opéra, une première représentation de l'« Iris », de Pietro Mascagni. Au pupitre, la face rasée, large et puissante, un peu lourde, le geste ample et volontaire, au reste ne se ménageant pas, et tumultueusement acclamé, le maestro lui-même.

Très belle salle, du haut en bas, un vaste pointillage de têtes; la galerie tumultueuse et bruyante. Iris, cela se passe dans le pays cher à Loti, des chrysanthèmes étranges, des petites mousmés, et des geishas aux gestes gracieusement enfantins. Des rythmes très curieux, des coups de gong, une musique comme toute assez compliquée dans son orchestration et souvent originale — pas toujours; — une belle invocation au soleil, une bonne interprétation, de féériques scèneries, une apothéose finale et symbolique d'un paradis, probablement japonais... et Pietro Mascagni dirigeant son œuvre... que faut-il de plus?

Ce sont des rappels, des hurlements, un emballement à n'en plus finir; le théâtre tremble sous les acclamations du bon peuple italien au sang preste et bouillant, aux nerfs vite en mouvement, et dont les discussions les plus bénignes et les plus pacifiques sonnent toujours comme des appels de combat.

Ne cherchez pas à vous faire une idée d'une salle enthousiaste sous le ciel d'Italie; vous n'y arriveriez pas: nous ne connaissons pas ça à Lausanne...

Quant aux affichés et programmes, ils sont à eux seuls toute une encyclopédie, ils vous apprendront, non-seulement (avec tous les détails usuels), le titre de l'œuvre, libretto et musique, le nom des compositeurs, celui des personnages et de leurs interprètes, le nom du chef d'orchestre, des « maîtres remplaçants », du directeur de la scène, du metteur en scène, du maître de ballet et des principales choryphées; mais ils porteront encore à votre connaissance le nombre des musiciens à l'orchestre, des choristes, des figurants, des comparses, des dames du corps de ballet; le nom de la maison propriétaire de la musique; de celles qui ont fourni le piano, les décors, la machinerie, les meubles; la chaussure, l'électricité... et les fleurs. Encore vite le nom de l'agence théâtrale, et ça y est; suivent les prix des places. Un vrai Bottin! Vous voyez qu'à près ça on est au courant...

20 novembre 1903.

P. S.

Recette de saison.

Saucisses au rizot. — (6 personnes. 35 minutes.) — Passez au beurre pendant 2 minutes et sans laisser prendre couleur un oignon moyen, hâché. Ajoutez 250 grammes de riz du Piémont ou du riz Caro-

line trié, mais non lavé, et remuez sur le feu jusqu'à ce que le riz soit devenu d'un blanc laiteux. Mouillez avec trois quarts de litre de bouillon non coloré, mettez en ébullition et cuisez au four pendant 25 minutes, casserole couverte et sans aucunement toucher le riz. Au bout de ce temps, le sortir du four. Désagrégez-le d'abord avec une fourchette et sans le briser, puis mélangez-y 80 grammes de Gruyère et Parmesan râpés mélangés. 12 minutes avant que le riz soit prêt, faites colorer au beurre 12 saucisses longues. Aussitôt colorées, retirez-les sur une assiette; sortez le beurre de la casserole et détachez celle-ci avec un décilètre de vin blanc. Réduisez le vin aux deux tiers, puis ajoutez 2 petits décilitres de bouillon et une noix de beurre manié (8 grammes de farine et 10 grammes de beurre). Faites donner quelques bouillons en remuant, et mettez à point, hors du feu, avec 5 gouttes « d'Arome Maggi ». — Dressez le rizot en dôme sur un plat, entourez-le avec les saucisses, et couvrez celles-ci avec la sauce.

LOUIS TRONGET.

(La Salle à manger de Paris.)



ALMANACH DU CONTEUR VAUDOIS 1904

Lire dans cette publication:

Bébé grandit, chanson de
P. Erre Alin (avec musi-
que).

50 centimes.

Calendrier industriel suisse (*Schweizerische Gewerkekalendar*). — Carnet-notes de poche pour artisans et industriels. Edité par la rédaction du *Journal industriel suisse*, dix-septième année, 1904. Prix: en toile, fr. 2.50; en peau, fr. 3. — *Buchler et Cie*, libraires à *Berne*. — Cet agenda contient non-seulement tous les renseignements intéressant les personnes auxquelles il s'adresse, mais, par ses dispositions très pratiques, répond à toutes les qualités exigées de semblables publications. Il en est de même du *Schweizerischer Notiz-Kalendar*, en vente dans la même librairie et dont le prix n'est que de fr. 1.20.

Fin d'année. — Ils arrivent, ils arrivent en foule, almanachs et calendriers. Au nombre de ceux-ci et non les moins impatientement attendus les *Calendriers Payot*: *Calendrier-éphéméride poétique*; *Calendrier-éphéméride biblique*; *Calendrier-éphéméride du semeur*, puis le gracieux recueil poétique illustré, *Bonne année*. Ces publications sont en vente chez les éditeurs et dans toutes les librairies et papeteries.

La semaine artistique. — Les brillantes soirées de Belles-Lettres, au **THEATRE**, n'ont pas nui au spectacle de jeudi. C'est de nouveau devant une salle comble qu'ont joué les bons artistes de M. Darcourt. On leur a fait fête dans *Je dine chez ma mère* et surtout dans *Diorçons*, l'amusante comédie de Sardou, où sans en avoir l'air l'auteur donne de bonnes petites leçons aux époux qui ne savent supporter réciproquement leurs petites faiblesses. — Demain, la *Citerne d'Albi*, drame en 3 actes du maître d'Ennery, et 2^{me} représentation de *Diorçons*. La salle sera encore une fois trop petite!

Au KURSAAL, attractions toujours variées et nouvelles, pour lesquelles pas besoin non plus de faire de la réclame, les « Variétés » de Bel-Air ayant depuis longtemps leurs fidèles habitués.

La rédaction: J. MONNET et V. FAVRAT.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.