

Le coin des gourmets

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **49 (1911)**

Heft 25

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-207862>

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.

— Eh bin, veni dain mai tchaimbre, i vos veu demairiay.

Airivay dain le cabinet de traivel di bon tiurie, l'officiant i dié : « Botai vo les dou ai dge-nouye tchu ci peté bainc. » Nos dous véyes s'aidgenoniant. Le prête prend son bréviaire d'enne main, in gros goupillon de l'âtre. Ai ieu dou trâ mots de latin, ai peu : *pan!* in bon cò de goupillon tchu lai tête de lai fanne. — Ai continue de ieure in moment, ai peu : *pouf!* in bon cò tchu lai caboche de l'hanne. Le tiurie continue quèque temps ci manège, en se teniaint lai gouérde po ne peu rire, t'ain la fanne se ievé furieuse, en criant : « Main, Monsieur le tiurie, vo nos v'lai aisannay ! »

— Eh! que v'lais vo, Baibelé; i vos ne sairô demairiay âtrement. Ai fâ que l'un des dous meureuche; âtrement, le pu saivaint tiurie di monde ne sairait vos demairiay.

Tchu soli, les dous véyes ritentent ai l'ôta, ai peu ne pailainnent pu de s'allai faire ai demairiay.

En diront çò qu'en voront, moi i craiss que ci tiurie ne s'y était pe mâ pris po faire ai compare en ces dgens, que t'ain en à mairiay ç'â po aidé. Tot ces divorces qu'an voit che sevent mitenaint to paitcho, ce n'â ran que veille. Ces nanvelles lois n'amoissant que de lai breuerie dain note pays, ein favorisait lai canaille. Qué tchance ce serait s'en lei aiboléchait!

L'Ermite de la Côte de Mai.

RÈGLES DE LONGUE VIE

La sagesse des nations a formulé dans tous les pays des préceptes dont l'observation scrupuleuse doit assurer une existence de Mathusalem. Selon un journal du Japon, toute personne bien constituée est assurée de vivre deux cents ans au minimum — (c'est bien un peu long) — en se conformant aux dix règles que voici.

1. Passer le plus possible de temps au grand air;
2. Ne manger de la viande qu'une fois par jour;
3. Prendre chaque jour un bain bouillant;
4. Porter des vêtements de drap grossier;
5. Se coucher six heures au moins et sept heures et demie au plus dans une chambre obscure, les fenêtres ouvertes;
6. Observer le repos hebdomadaire;
7. Eviter toute explosion de passion; fuir tout excès cérébral;
8. Se marier. Les veufs et les veuves devront se remarier;
9. Travailler sans excès;
10. Ne pas trop parler !...

Inutile de communiquer ces préceptes aux parents dont on guigne l'héritage.

Pas de chance. — Au moment où ce bon M. Y. qui est l'éternelle victime des importuns, sort de sa maison, l'autre après midi, il est subitement renversé par un choc épouvantable. Quelque chose de très lourd et d'indéfinissable lui est tombé sur la tête.

Une fois relevé et revenu de son émoi, il constate que c'est la locataire du premier, une bonne grosse dame, qui, en arrosant ses pots de fleurs, a basculé et s'est laissée choir dans la rue, sans se faire de mal, heureusement, grâce à ce bon M. Y.

« Avouez que c'est une déveine, fait celui-ci aux voisins accourus, moi qui sortais justement pour ne recevoir personne. »

Oh! ces tigres! — Deux vieilles demoiselles couleur parchemin et toutes ratatinées visitent une ménagerie. Elles s'arrêtent devant la cage des tigres, qui, attendant leur pâture — c'en est l'heure — s'agitent fièvreusement derrière les barreaux.

— C'est étonnant, dit à sa compagne l'une des visiteuses, comme ces animaux s'énervent quand ils sentent la chair fraîche.

Moyen énergique — Mme *...* surprend l'autre jour, au jardin, son fils aîné, âgé de 12 ans, qui s'est emparé d'un arrosoir à pomme et qui arrose copieusement son petit frère. Celui-ci, naturellement, pousse des cris de paon.

— Mais, mais, Riri, que fais-tu donc là? crie la mère, accourant, la main levée.

— C'est pour le faire pousser, maman!

PROPOS D'UN VIEUX GARÇON

Les enfants bien élevés.



Voyez-vous souvent des enfants bien élevés? Si oui, je vous plains! Car pour ma part, je ne connais rien de plus insupportable qu'un gosse bien élevé; *trop bien* élevé, devrais-je dire, plutôt.

L'enfant *trop bien* élevé n'a plus rien de ce naturel et de cette exubérance qui font le charme de son âge. On a fait de lui un polichinelle, un pantin dont on tire les ficelles et qui exécute automatiquement des gestes conventionnels tels que celui de tirer son chapeau ou de tendre la main. Le gosse *trop bien* élevé, — ainsi qu'une poupée qui annonce « papa » et « maman », — dit « Bonjour, monsieur » et « Merci, madame ».

Un enfant *trop bien* élevé ne doit pas sauter, pas courir, pas dire « je veux »; il ne doit surtout pas faire du bruit, ni parler trop haut.

Ce dernier point est capital. Un marmot bruyant ne saurait être « un enfant bien élevé. » Cette idée est profondément ancrée dans l'esprit de toutes les mamans qui l'ont transmise religieusement à leurs fillettes ou à leurs fils.

Cette leçon, si souvent répétée, n'est point restée inefficace.

Jugez-en :

C'était l'autre soir, rue de Bourg. Deux gamines de cinq et huit ans trottaient en se tenant par la main. La plus grande semblait avoir pris tout à fait à cœur son rôle de « petite maman »; elle surveillait sa cadette, lui faisait moult recommandations et ne la quittait pas des yeux.

Tout à coup, la petite, l'œil brillant de curiosité, se précipite vers une vitrine de magasin, s'écrase le nez contre la glace et, l'index tendu vers un objet aux formes pour elle encore inconnues :

— Oh! regarde-voir ça que c'est chic! s'exclame-t-elle d'une voix perçante!

Et la grande sœur, en jeune fille « bien élevée », qui comprend combien ce manque de retenue est peu compatible avec les exigences d'une éducation raffinée, s'empresse de rappeler sa cadette au respect des règles du savoir-vivre par cette phrase lapidaire :

— Veux-tu bien te taire! C'est pas du tout joli de « gueuler » comme ça dans la rue!

BERT-NET.

Le coin des gourmets.

Flan de fruits. — Garnissez de pâte un moule de cinq centimètres de hauteur, mettez dans un vase cerises, pêches, brugnons, groseilles, abricots, sautez avec du sucre en poudre, arrangez dans la pâte, cuisez au four chaud, prenez les amandes des noyaux, enlevez la peau, servez sur les fruits arrosés de sirop.

Soupirs de nonne. — Mettez dans une casserole un demi-litre d'eau, sucre, zeste de citron, saupoudrez de farine et tournez jusqu'à ce que la pâte soit cuite; retirez du feu, cassez un œuf dans la pâte, mêlez; passez un second œuf et prenez gros comme une noix de cette pâte pour chaque soupir et jetez dans la friture bouillante.

Les dictons de juin (suite).

En juin, juillet et août,
Ni femme ni choux.

Au mai dé juin,
La bague à tzin.

La pliodje à la Saint-Médâ (8 juin),
La pliodje chi senanne sein pllakâ.

Cein que la Saint-Médâ fâ,
La Saint-Barnabé (11 juin) lo défâ.

Quan pliau à la Saint-Djan (24 juin),
Lè koké t'zisan.

HISTOIRE AMUSANTE

DES TEMPS PASSÉS

C'est n'est pas rien que dans la cave « Abbatiale » de St-Maurice, que le Dr Schiner cite dans son livre, publié en 1812, que l'on trouvait de bons buveurs.

Voici encore ce qu'il raconte des habitants de Vernamiège et autres villages des environs.

« N'ayant qu'une chapelle, les habitants se rendent à « Mase » ou « Nax » pour y entendre la messe et assister aux offices divins, les fêtes et dimanches, en leur qualité de paroissiens... L'air y est sain, l'eau bonne; la nourriture ordinaire, ainsi que celle des habitants de la vallée entière, consiste en viande salée, légumes, pommes de terre, laitage, fromage et pain, mais peu de vin, excepté quand ils viennent aux foires et aux marchés de Sion, où ils se rattrapent.

» A cette occasion, je ne puis me dispenser d'exposer ici une anecdote amusante, qu'on m'a racontée, où deux hommes, l'un de « Nenda » et l'autre d'un de ces villages de cette montagne, se sont tellement enivrés à Sion, que l'un ayant pris le cheval de l'autre, a été porté dans le village de celui auquel le cheval appartenait, savoir l'un dans le village de l'autre, chacun des dits chevaux ayant conduit son cavalier à la maison de son maître, de sorte que ceux-ci ne pensant pas même à la moindre méprise faite, crurent tous deux arriver chez eux, et que voulant entrer dans leurs maisons, trouvant les portes fermées, frappèrent à la porte et crièrent de leur venir ouvrir; mais les femmes ne voulant reconnaître à la voix leurs prétendus maris, ne leur ouvrirent point; c'était alors seulement après avoir fait trois à quatre lieues de chemin à cheval, et s'étant un peu désenivrés par la fraîcheur de la nuit, qu'ils reconnurent leur erreur, retournèrent chez eux à pied, et changèrent ensuite leurs chevaux, confus de leur conduite passée, dont les épouses n'en firent que bien rire. Cette anecdote, si elle n'est pas vraie, est du moins assez plaisante pour avoir dû mériter sa place ici, et pour faire apprendre aux ivrognes les dangers de l'ivresse. »

A propos de la description que le Dr Schiner fait de la vallée des Anniviers et de ses habitants, il raconte les deux faits suivants, relatifs aux habitudes du pays :

« Cette vallée possède quelques champs, de belles et fertiles prairies, de riches montagnes, couvertes de gros pâturages où les troupeaux des habitants broutent l'herbe pendant les beaux mois de l'année. C'est là qu'on fait les plus gros fromages du pays, ils les appellent « Prémices », parce qu'ils donnent au curé, comme prémices du fruit de la montagne, le premier fromage qui se fait de tout le lait d'un jour entier, de toutes les vaches de chaque montagne. Il n'est pas rare de voir de ces sortes de fromages peser jusqu'à cent vingt livres et plus; mais ordinairement ces fromages ne sont pas bien faits et ne se conservent pas longtemps. »

« Un usage tout nouveau, qui s'observe sur les usages particuliers de cette vallée (des Anni-