

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 59 (1921)
Heft: 1

Artikel: Vieilles recettes
Autor: Campiche, F.-R.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-216139>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

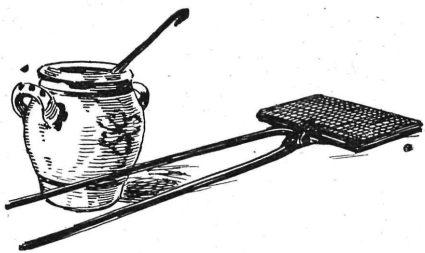
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 10.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



A PROPOS DE BRICELETS

AUSSEI loin que je remonte dans mon jeune âge, le « jour à bricelets » m'apparaît comme un jour mis à part dans le nombre des jours heureux. C'était dans la dernière semaine de l'année, généralement l'avant-veille de St-Sylvestre, que, chez mes parents, on faisait cette friandise, et nous les petits, assistions, comme bien l'on pense, à cette opération.

Après la « gouverne » des bêtes, la mère mettait son grand tablier, ma sœur aînée de même, et mon oncle Ferdinand montait au grenier prendre le fer à bricelets qui y dormait depuis la dernière fête du village. La pâte composée de fine farine, d'excellent beurre, d'œufs frais, de crème, de sucre fin et d'écorce de citron râpée reposait depuis quelques heures dans la pétrissoire recouverte d'un linge bien blanc. Déjà nous avions pu, les petits, accrocher quelques bribes de cette pâte, et, ma foi, c'était fameux. Nous augurons bien des bricelets projetés. Un grand feu pétillait sur le foyer, l'oncle Ferdinand avait graissé les fers avec un morceau de lard, ma sœur aînée préparait les boulettes... En avant.

Dire que notre mère n'éprouvait pas quelque émotion d'auteur à cette minute suprême serait, j'imagine, ne point juger équitablement l'excellente et bonne ménagère. Elle mettait de l'amour propre à faire des bricelets irréprochables, et, au village, on reconnaissait « ceux de la Marianne » rien qu'au parfum. Aussi, lorsque le premier bricelet était hors du fer, elle l'offrait à mon oncle; en un instant chacun de nous attendait, non sans anxiété, le verdict du brave homme. Ma mère le regardait en fronçant un peu les sourcils; ma sœur aînée, la main dans la pâte, interrompait la confection des boulettes, et nous, les gosses, écarquillant les yeux, la bouche bée, écoutions croquer ce spécimen avec une attention quasi religieuse.

L'oncle dégustait gravement, savourait, claquait de la langue et des lèvres, tout cela avec une lenteur qui nous impatientait un peu; puis, enfin, il souriait, pinçait le nez, clignait de l'œil et faisait de la tête un petit signe affirmatif qui voulait dire: « Ça y est ! »

Alors, le bon visage de ma mère se déridait, ma sœur aînée, toute joyeuse, se remettait à ses boulettes et, nous, les enfants, nous nous regardions en riant et en passant sur nos lèvres, ainsi que le font les chats, un bout de langue rose et gourmande.

Ah! le bon vieux temps; comme nous croquions ces bricelets chauds, dont l'arôme remplissait la grande cuisine et dont les échantillons s'entassaient dans de grandes corbeilles. Quelle joie! quelle gaieté!

Ma mère souriait de nos folies, mais parfois, prise de tristesse, elle songeait au père, mort depuis peu d'années, et devenait rêveuse. Alors, en cet instant, on ne disait mot, surtout quand grand-mère, superstitieuse comme toutes les personnes âgées de cette époque, nous disait en posant un doigt sur sa bouche: « Enfants, taisez-vous ! »

Alors, nous baissions la tête, ainsi qu'on le fait à l'église.

Mais notre mère était trop bonne pour attrister son monde; elle chassait bien vite ses pensées douloureuses et reprenait son joli sourire, qu'aucun de nous n'a jamais oublié.

— Fais les parts, Annette, disait-elle.

Annette, c'était ma seconde sœur. Il fallait qu'elle mit sur des assiettes les parts des parents, des amis, des voisins, des pauvres, sans compter celle de Monsieur le ministre et de Monsieur le régent. Et c'est nous, les enfants, qui le lendemain allions offrir aux élus ce spécimen de la pâtisserie familiale. Encore

une expédition joyeuse qui nous rapportait quelque friandise et quelques gentils propos. C'était comme une répétition de la promenade de St-Sylvestre, que nous accomplissions en bande, avec nos camarades de village, filles et garçons, en chantant devant la maison ce couplet oublié:

*Venez, petits et grands,
Nous écouter en passant!
Les prières et les vœux
Que nous faisons à notre Dieu,
Pour votre santé
Et prospérité!*

Bien que ces temps soient loin, très loin, il me semble les voir encore, mais ils sont comme voilés d'une légère brume. Actuellement, on fait toujours des bricelets, mais, mes bons amis, ils ne valent pas, pour moi, me semble-t-il, ceux que je croquais aux jours heureux de mon enfance.

C. P.-V.

NOËL CLASSIQUE

LE Noël classique, c'est le Noël blanc et froid. Cette année donc, nous n'avons pas eu un Noël classique. Il a fait un temps superbe: ciel bleu, soleil et chaleur.

C'est contraire à la tradition qui exige impérieusement qu'il fasse froid le 25 décembre et que nos toits, nos arbres, nos routes y soient poudrés de givre. Le bonhomme Noël lui-même n'est jamais représenté autrement que sous les espèces d'un vieillard en houppelande, à la longue barbe fleurie et qui, chargé de sa hotte allégorique, s'en va bravement sous une lourde chute de neige.

Or, en réalité, dans la région de Paris, dit un chroniqueur français, et la majeure partie de la France, la neige est assez rare à Noël et l'on y compte les hivers où, comme en 1860, 1870, 1879 et 1917, il fut donné de la voir s'abattre en abondance ce jour-là.

Le plus souvent, sous notre climat, ce ne sont pas de jolis flocons qui tombent à cette époque de l'année, c'est de la pluie ou de la brume, à moins que le soleil ne se réveille comme pour glorifier, lui aussi, le plus prestigieux des anniversaires.

Telle est du moins la constatation que l'on a pu faire depuis un siècle ou deux. Car, si l'on remonte plus haut, il est bien certain que l'on retrouve la trace de nombreux hivers précoces et sibériens qui, le 25 décembre au matin, procuraient généralement aux enfants, sinon à quelques grandes personnes, le plaisir un peu égoïste de se réveiller sous la neige.

En 401, notamment, il fit si froid en Europe, que, à Noël, la mer Noire se trouva entièrement prise par les glaces. Cinqante et un ans plus tard, jour pour jour, le Danube, solidement gelé, livrait passage à une armée nombreuse.

L'hiver de 1233 fut encore plus rigoureux. Dès Noël, toutes les rivières de l'Italie furent transformées en patinoires, ainsi que le Rhône, la Loire et la Seine. Et, aux XVI^e et XVII^e siècles, on subit maints grands hivers, où, à la même date, les Parisiens purent s'ébattre sur la glace de leur fleuve et les Londoniens sur celle de la Tamise.

Jé te crois! — Toi qui te dis si fort, porte donc un poids de cinquante kilos à bout de bras.

— Ma foi, je n'essayerai même pas. On a l'air trop bête de rester comme cela le bras tendu... pendant des heures!...

POUR UNE VIRGULE

NOUS vous souvenez de l'article que nous avons publié samedi dernier, dans lequel l'auteur, M. O. D., montrait les conséquences ou très graves ou très comiques qui peuvent résulter d'une mauvaise ponctuation.

Nous donnions cette phrase:

« Un paysan avait acheté un veau; et la mère au paysan était aussi le père du veau. »

Baroque, n'est-ce pas? Mettez le point et virgule au bon endroit et tout est pour le mieux.

« Un paysan avait acheté un veau et la mère; au paysan était aussi le père du veau. »

VIELLES RECETTES

NOUS voici en plein hiver, saison des rhumes et des bronchites. Comment les soignait-on autrefois? Ces quelques recettes extraites d'un recueil du XVII^e siècle permettent de se rendre compte de ce qu'était la thérapeutique à cette époque.

Contre la toux.

Prenez des raves en quantité suffisante, que ferés cuire dans la braise; puis estants cuites, les pelerés. Les ayant pelées et nettoyées de toute ordure, exprimerés le jus duquel en ferés sirop avec sucre et de ce sirop donnerés au patient, une cuillerée à la fois, soir et matin. Il est certain qu'il guarira.

Autre recette.

Prenez des noisettes de coudrier et leur osté l'écorce en eau chaude, puis les broyés et destrempés au vin blanc; et au matin et au soir en boive le patient à jeun et il sera tantost guarit de toux vieille ou nouvelle, tant soit-elle mauvaise.

Autre recette.

Broyé l'os de seiche et le destrempé en eau chaude, puis en donné à boire au patient, et il guarira.

* * *

Comme on le voit, le remède est simple et le traitement peu coûteux. L'un et l'autre sont-ils efficaces? *That is the question!* répondrait lady Albion.

F.-R. Campiche.

LA FLEUR D'ORANGER

Du Mont-Blanc d'Aoste:

Les mariées de blanc vêtues ne pénétraient pas à l'église au bras de leur papa pour en ressortir au bras de leur époux, sans porter sur leur front la couronne symbolique de fleur d'oranger. Leur robe souvent était également garnie de ces mêmes fleurs, et dans bien des ménages, sous globe, sur la cheminée du salon, on conservait la blanche garniture de cire jaunie par le temps.

Eh bien, il paraît que la fleur d'oranger a fait son temps. Désormais, c'est celle du lys qui est à la mode. Le symbole de pureté demeure; mais la fleur de lys signifie aussi « autorité, royauté ».

Dès le jour des noces, les femmes veulent bien montrer qu'elles commanderont dans leur ménage.

Oh! signe des temps féministes!

(Communiqué par M. G.)

LE BOIS A FUMER

*Les souvenirs d'en-fan-an-ce
Ne s'effa-à-cent jamais.*

GOUTTEUX très illustres, vieux barbons éden-tés, mes frères à cheveux blancs ou gris (à supposer qu'il vous en reste), ce titre ne vous dit rien? Si c'est le cas, marchez à reculons et remontez une cinquantaine d'années en arrière (plutôt plus que moins) et faisons cette route ensemble, si bien le voulez. Rappelons-nous nos équipées de vacances et des samedis arpes-midi, sous un beau soleil, sur les bords de la Louve, qui coulait limpide dans le Vallon verdoyant où s'élève aujourd'hui le quartier de la Borde. Rappelons-nous aussi les flâneries à Vidy le long de la Chamberonne. Ces lieux enchanteurs qui avaient un charme particulier pour les petits Lausannois que nous étions alors, nous attireraient par leur faune et leur flore. Dans le domaine de cette dernière, une plante avait pour les jeunes intellectuels que nous étions, des séductions particulières: c'est de la clématite des haies dont je veux parler, que nous appelions *rouarbe*. Ah! mes amis, quand on avait la chance de trouver une tige de ce végétal, à peu près sèche et bien poreuse, la débiter en bouts, y mettre le feu d'un côté et nos lèvres de l'autre était l'affaire d'un instant. Avec quelle jouissance on aspirait cette fumée qui pinçait les yeux! L'humidité du bois se condensait sous forme d'un âcre pseudorogommeuse qui irritait la langue et la bouche, c'était un inconvénient, mais combien petit à côté du plaisir de violer les règlements scolaires qui interdisait de fumer à la volupté de se suggérer qu'on est des « hommes », fumant de vrais cigares et pas en chocolat, s'il vous plaît.