

Oreilles de porc sauce moutarde. - Déjeuner pour 12 personnes

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **37 (1899)**

Heft 10

PDF erstellt am: **13.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-197456>

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.

Se l'est dinse po lè dzeins, l'est dinse assebin po lè bitès et s'on a'trai vatsès qu'ont acoutemà d'ètrè einseimbllo, s'on ein veind iena et qu'on outro vignè à crèvà, clia que restè à l'étrabllia s'einnouyè qu'on dianstre dè sè vairè dinse tota soletta; la maili d'ao teimpe ne v'ao rein totsi à la patoura et tota la dzornà fà d'ài bramàies dè la mètsance.

Et n'ia pas rein què lè vatsès que sont coumeint vo dio, mà ia onco lè z'anglais d'èboitons que s'avont lameintà; çosse est la pura vretà! On caion a bio n'ètrè qu'on caion, mà, faut bin crairè què cliaò bitès, se ne s'avont pas dèvezà, ni ein français et ni ein allemand, sè compreignont tot parai; l'ont d'ao tieu et 'na concheince, et 'na concheince petètrè pe bouna ne v'ao rein totsi à la patoura et tota la dzornà fà d'ài bramàies dè la mètsance.

Atsità v'ài dou petits caienets po mettrè à l'eingrais et boutà-lè vai ti dou dein lo mim'èboiton. L'ont astout fé cognessance; on part dè dzo après sont dza d'ài bons z'amis et quand l'ont medzi du lo fourri tantqu' à l'aoiton dein la mim'audzo, s'amont tot coumeint se l'étoion tot frarès.

Ora, tiadès vai z'ein ion! vo z'itès sù que l'autro va sè teni on part dè senannès tot capot à fond de l'éboiton, àobin ne farè què romnà tota la dzorna et s'einnouyèrè tant que ne medzèrè quasu perein, àobin ne farè què farfouilli permi lè lavurès et du adon ne réingraisèrè rein mè et cein que vo z'arè dè mi à fèrè, l'est dè lo tia assebin à mein dè l'ài rebailli on outro camarade.

Lo François à la véva av'ài dou caions qu'aviont ètà eingraisè dinse einseimbllo et, cauquès dzo après lo bounan, l'ein a tià ion.

Lo leindèman dè la boutsèri, la fenna ào François, que revegnà dè portà à medzi à l'autro, dese à l'hotò.

— L'est cè pouro caion que s'einnouyè, ora que l'est tot solet, v'aidè-vo mè-fà pedi, du hiair à nè, l'est ètai ào fond de l'éboiton et n'a pas rebudzi; tot cein que l'ài è portà est adè dein l'audzo et n'a rein remezdi.

— Se s'einnouyè dinse d'ètrè tot solet, fe lo v'olet à François, on dzouven Fribordzai, on bocon pèsant. n'aussi par poaire, noutrà maïtra, lè dèman demeindze et la vèprà, vu prào allà mè teni dein l'éboiton po l'ài teni compagni, vo mè baillèrè on tabouret et lo novè armana po liaire on bocon; dinse sarè bin lo dianstro s'einnouyè ni l'on ni l'autro; et se faut l'ài dremi, l'ài droumetrè; on est asse bin su la paille don n'éboiton què dein on lhi à l'étrabllio! dese lo Dzozet.

A propos de restaurations.

Depuis quelques années, on s'est pris chez nous de belle passion pour les anciens édifices. Grâce à l'initiative et aux soins éclairés de spécialistes, vieilles églises, vieux manoirs, vieilles maisons et vieilles tours renaissent peu à peu de leurs cendres. De leurs cendres, n'est pas trop dire pour quelques-uns de ces monuments, qui étaient dans un état de vétusté très avancé.

Le gouvernement lui-même a pris la tête du mouvement. Un conservateur des monuments historiques et une commission consultative, composée de spécialistes, ont été institués par une loi entrée en vigueur le 1^{er} janvier. La mission du conservateur et de la commission est de signaler à l'Etat et aux communes tous les édifices présentant quelque intérêt historique et archéologique, de veiller à la conservation de ceux-ci et d'en diriger, cas échéant, la restauration. Dans ce domaine, on le sait, rien n'est plus délicat qu'une restauration. Mieux vaut encore abandonner tout à fait aux ravages du temps et des intempéries un vieux monument que de le livrer aux restaurateurs, si ceux-ci ne sont en même temps des artistes et

surtout des érudits, soucieux de la vérité historique.

Voici, à ce propos, quelques vers familiers dont l'auteur est Charles Garnier, l'éminent architecte de l'Opéra de Paris.

« Garnier, né de parents pauvres, disent les *Annales politiques*, auxquelles nous empruntons ces vers, était demeuré gamin de Paris; il adorait, à la fin des repas de corps, tirer de sa poche quelques couplets improvisés à la mode d'autrefois. Ce n'étaient pas des vers de haute venue; c'étaient des vers sans prétention, donnés pour tels, et auxquels les convives applaudissaient toujours.

» Il y a quelques années, les Amis des Monuments parisiens s'étaient réunis pour dîner en l'hôtel de la rue Serpente. Charles Garnier était du nombre. Il se lève au dessert et fredonne sur l'air « On sait que Lise est une fille honnête » :

Quand on s'fait vieux, qu'les cheveux quittent la nuque,
On voit des gens qui, croyant s'rajeunir,
Sur l'occiput se flanqu'nt une perruque;
Mais malgré ça l'on doit bien convenir
Qu'ïls ne peuv'nt jamais à leur but parvenir.
L'effet est l'même chaque fois qu'on maquille
Les bâtiments. Laissez-les donc en paix.
S'ïls clochent trop, donnez-leur un béquille,
Mais n'leur mettez jamais de faux toupets.

Continuant sur ce ton, il félicite ses collègues les Amis des monuments de protéger ces vestiges du passé — même et surtout contre les restaurateurs d'occasion; puis, concluant :

C'est seulement rue Serpent qu'on restaure,
Restaurons-nous. Allons donc y dîner.

Glion-Naye.

Le tronçon Glion-Caux est ouvert à l'exploitation depuis dimanche.

Il y a cinq trains dans chaque direction. Il est ajouté au service de l'horaire régulier les courses suivantes :

Glion, 8 h. 45, 6 h. 42 (dép.)

Caux, 8 h. 35, 6 h. 32 (arr.)

Caux, 8 h. 45, 6 h. 40 (dép.)

Glion, 9 h. 04, 6 h. 59 (arr.)

S'il ne tombait plus de neige à Naye, cent ouvriers suffiraient à ouvrir la voie en une seule journée.

Nettoyage et blanchiment des vieilles estampes jaunies. — M. C. de Clerq, chimiste, indique le moyen suivant à la *Science pratique* :

Employer un mélange d'une partie d'eau de Javel et de quatre parties d'eau, placé dans une cuvette photographique; y laisser tremper, pendant plusieurs heures, la gravure, dont le papier reprend sa blancheur primitive; laver ensuite à grande eau et laisser sécher sur du papier buvard.

Maux de tête. — Les maux de tête cèdent presque toujours à l'application simultanée de l'eau chaude aux pieds et derrière le cou. Un essuie-main plié, trempé dans l'eau chaude, tordu rapidement et appliqué sur l'estomac agit comme par magie en cas de coliques. Il n'y a rien de plus efficace pour couper court aux congestions des poumons, pour arrêter le mal de gorge ou guérir le rhumatisme que l'application prompte et complète de l'eau chaude.

Une serviette pliée en plusieurs doubles, trempée dans l'eau chaude, vivement tordue et appliquée sur le point de la tête qui fait souffrir ou sur le siège de la névralgie, amènera, la plupart du temps, un soulagement réel.

Une bande de flanelle ou une serviette pliée en long, trempée dans l'eau chaude, tordue et appliquée ensuite sur le cou d'un enfant qui a le croup, apporte quelquefois en dix minutes, un grand soulagement.

Oreilles de porc, sauce moutarde. — Déjeuner pour 12 personnes.

Plongez pendant quelques minutes dans l'eau bouillante et salée douze oreilles de porc blanchies, consciencieusement nettoyées en dedans et en dehors. — D'autre part, faites mijoter longuement dans une demi-livre de beurre deux oignons et deux carottes jaunes coupées en tranches, sans laisser

prendre couleur aux oignons. Versez là-dessus, en parties égales, de l'eau, du vinaigre et du vin blanc ordinaire; ajoutez-y deux feuilles de laurier, quelques tranches de citron, quelques grains de poivre écrasé, le sel nécessaire, ainsi que quelques couennes de lard fraîches, et laissez cuire le tout un quart d'heure. Mettez alors les oreilles dans ce jus, liez avec un roux et remuez la sauce cuite et passée qu'on relève avec quelques cuillerées à soupe de moutarde et un peu de Maggi. — En dressant, placez dans chaque oreille une petite boulette de pâte ou une pomme de terre bouillie.

Boutades.

Au tribunal.

Le président demande au prévenu ses noms, prénoms et profession; puis, relevant ses lunettes sur son front :

— Avez-vous déjà été condamné ?

— Non, monsieur le président.

— Parfait! Eh bien, asseyez-vous, vous allez l'être.

Quand je fais mes malles, nous disait l'autre jour un voyageur, je n'oublie jamais rien. Il n'y a qu'à procéder par ordre, tout est là :

Je mets d'abord la main sur mon front et je dis : peigne, brosse, pommade; — bonnet de coton.

Puis je passe aux yeux et je dis : pince-nez, lorgnon, loupe.

Ma main descend sur le nez : mouchoir, tabac à priser.

Sur la bouche : brosse à dents, eau dentifrice.

Au cou : cache-nez, cravates, faux-cols.

Aux épaules : bretelles.

A la poitrine : gilet de flanelle, pastilles de gomme.

Je vais comme cela jusqu'en bas : chaussettes, pantoufles, etc. — Puis je remonte et je fais la preuve.

Solution du problème de samedi. — Le premier chapeau vaut fr. 41,25 et le second fr. 6. — Ont répondu juste, MM. Georges Payot, E. Rosset, Elisa Curet, H. L. Bécher, Lausanne; Collet, Brasserie des Savoises, Lise Michel; J. Charmey, Avenches; E. Favre, Romont; syndie, Rueyres; B. Menétray, Chavannes; E. Buttica, Epesses; Jaquier, à Montherond. — La prime est échuë à M^{me} Louise Michel, route de Carouge, Genève.

THEATRE. — Amateurs de comédie, amateurs de drame, c'est le moment, c'est l'instant de prendre vos billets! Nous arrivons à la fin de la saison. Demain, *avant-dernière représentation de dimanche.* A cette occasion, spectacle extraordinaire: **Le Tour de Nesle**, drame en 5 actes et 8 tableaux, par A. Dumas et Gaillardet. Pour terminer la soirée: **Blanchette**, comédie en 3 actes, par Brieux; le plus grand succès du Théâtre Antoine (Théâtre libre). — Rideau à 7 1/2 heures.

L. MONNET.

Papeterie L. MONNET, Lausanne.

3, RUE PÉPINET, 3

Fournitures de bureaux.

Papier à lettre et enveloppes avec en-tête. — Factures. — Circulaires.

Cartes d'adresse et de visite.

Faire-part.

MENUS ET CARTES DE TABLE

OCCASION

Les grands stocks de marchandise pour la Saison d'automne et hiver, telle que:

Ettoffes pour Dames, fillettes et enfants,

dep. Fr. 1 — p. m.

Milaines, Bouxkins, Cheviots p' hommes » 2 50 »

Coutil imprimé, flanelle laine et coton » — 45 »

Cotonnerie, toiles écruës et blanches » — 20 »

jusqu'aux qualités les plus fines sont vendues à des prix

excessivement bon marché par les Magasins populaires

de Max Wirth, Zurich. — Echantillons franco. —

Adresse: Max Wirth, Zurich.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.