

Recettes

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **38 (1900)**

Heft 7

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-198031>

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.

Soudain, une main s'abat lourdement sur l'épaule du jeune homme.

« Hé! là! mossieu, avez-vous une carte? »

— Oui, monsieur, la voici.

— Qui est-ce qui vous a permis d'inviter ma danseuse?

— C'est moi qui me le suis permis. Made-moiselle était seule; je lui ai demandé quelques tours de valse, en vous attendant.

— Oui, oui, c'est bon! Ces demoiselles sont là pour nous. Si vous voulez danser, il vous faut amener vos filles.

— Alors, monsieur, s'il ne m'est pas permis de danser, il ne fallait pas me vendre de carte.

— Ça ne me regarde pas... Allons, viens, Louise.

Congédiés tous deux et de la même façon, les amis reprennent, tête basse, le chemin du logis.

« C'est égal, mon vieux, dit l'un, elle est forte celle-là: *Bonne réception aux amateurs!* »

On allait enterrer le père David.

Il était venu plusieurs parents du dehors. La bonne Marianne, pour les recevoir, avait mis les petits plats dans les grands et sorti toutes les vieilles bouteilles de derrière les fagots.

A la fin du repas — au respect que je vous dois — les convives étaient presque gais.

Un jeune homme de la ville, qui n'était point habitué à ce genre d'honneurs funèbres et n'en pouvait croire ses yeux, se pencha à l'oreille de son voisin, un bon vieux campagnard:

« Dites-moi, Monsieur, ici, les enterrements sont-ils tous comme cela? »

— Ma foi, à peu près. Il y en a même, où, à la fin, il n'y a plus guère que le défunt qui soit de sang-froid.

— Cela n'est rien encore, dit un troisième convive, qui avait entendu la question du jeune homme. J'ai assisté, il y a plusieurs années, à un enterrement où l'on avait fait un repas des plus copieux et largement arrosé. Les conversations, à voix basse, au début, s'étaient peu à peu animées. Les récoltes, les événements, politiques, les cancans du village, tout y avait passé.

Le jour déjà baissait, quand la veuve du défunt, les yeux mouillés de larmes, ouvrit la porte:

« Pardon, Messieurs, de vous déranger, mais ce pauvre Pierre est toujours là. Ce serait pourtant le moment de le conduire à son repos. Voici la nuit qui vient. »

Fort heureusement, ces déplorable coutumes tendent tous les jours à disparaître.

Pour finir, quelque chose d'un peu moins funèbre.

C'est en été, deux messieurs entrent à l'auberge d'un de nos grands villages, très visité par les étrangers.

Sur la table à laquelle les nouveaux venus ont pris place est un bol de glace. Ils en veulent user.

L'aubergiste, qui a vu leur geste, les arrête: « Attendez, Messieurs, ne prenez pas celle-là; je vais vous en chercher à la cave de la plus fraîche. »

C'est tout, pour aujourd'hui. Et maintenant, chers lecteurs, quand vous en aurez, des « bonnes » — de vraiment bonnes — n'oubliez pas le *Conteur*.

X.

Lo bouébo à Coudret.

Lo bouébo à Coudret n'était pas on gaillâ tant délurâ se vo volliâ, kâ, devant dè coume-niyi, l'étâi feinamente lo premi dâo troisièmo banc à l'écoula et, bin soveint, quand ti lè trai mâi, lo régent marquâvè lè notès po fèrè

avancé cliâo qu'aviont lo mi recordâ, Coudret sè laissivè passâ devant pè dâi bin pe dzou-veno.

Lo bouébo n'étâi portant pas onco tant du po apprenèrè, mâ ne poivè rein rateni, se bin que cein que l'avâi recordâ la né à l'hotò n'ein savâi dza rein mè lo leindèman; cein l'âi passâvè dè la boula pe rudo que cein n'eintrâvè; n'avâi rein dè mémoire, quiet!

Mâ, se l'étâi dinse sein rassovegnance, faillâi lo vaire quand l'avâi 'na plionma ein man! tonaire quinna ball'ècretoura! Vo tortsivè cliâo lettrès et vo fasâi dâi galès recouque-lions per dézo que cein fasâi plliési à vaire; jamé lo régent n'arâi etâ fottu d'ein fèrè atant; assebin, l'étâ adé Coudret que marquâvè ti lè laivrès et lè cahiets dè vesite dâi z'autro bouébo.

Quand l'eût zu coumeniyi, son père sè décidâ dè lo plliaci à Lozena tsi on notéro, po lo dégremelhi on pou, et lè premi mâi que l'âi etâi, dè bio savâi qu'on l'âi baillivè pas dâi partâzdo et dâi convegnèints à fèrè, mâ on lo fe d'aboo traci ein vela fèrè lè coumechons: dévessâi mettrè lè z'adresses su lè lettrès et lè portâ à la pousta; on l'einvouvivè avoué on beliet coumandâ dâi z'extraits dè cadastre, l'allâvè portâ dè l'ardzeint pè lè banques, passâvè tsi cliâo qu'aviont dâi traitès po vaire se l'aviont la mounia, et on moué d'affèrès dinse.

Mâ la maiti dâo teimps l'aobliâvè dè ferè 'na boun'eimpartia dâo coumechons que lo couriâo l'âi baillivè, kâ lo pourro diablo ne sè rassovegnâi pas dâo demi-quart dè tot cein qu'on l'âi desâi devant dè modâ.

On dzo qu'on l'avâi envoiyi fèrè 'na veria pè la vela avoué on gros porta-mounia peindu à 'na corraî, coumeint 'na gourda, lo notéro l'âi fe ein arreveint:

— Vo n'âi pas manquâ dè passâ tsi madama Crotion l'âi demandâ cein que vo z'è de, kâ mè faut cein ora?

— Tonaire dè tonaire! dese Coudret, l'è onco aobliâ!

— Mâ! mâ! mon pourro Coudret, l'âi dese adon lo notéro, que dâo dianstre peinsâ-vo! Vo z'âi po su 'na boun'amie que vo fâ veri la tète, kâ quand vo fédès lè coumechons, vo z'ein aobliâ adé la maiti! Po sù, vo n'âi pas la pe petita brequa dè mémoire!

— Se fâ! se fâ! patron, l'âi repond Coudret, y'è prâo mémoire, mâ l'est cliâ tsanra dè rassovegnance que mè fâ défaut!

Recettes.

Rognon de bœuf, sauce au vin. — Coupez un rognon par filets minces, mettez-le sur le feu avec un bon morceau de beurre, sel, poivre, persil, ciboulette pointes d'ail hâchés très minces. Saupoudrez légèrement de farine et mouillez avec du bon vin rouge ou blanc la valeur d'un verre que vous aurez fait chauffer, au moment de servir.

Conservation des citrons. — Comment conserver, en évitant les moisissures, le citron si précieux pour toutes sortes d'usages? Sans parler des « grogs » réversifs et sudorifiques, le citron, ou plutôt son jus albumineux, recelant l'acide citrique, guérit les maux de gorge pour peu qu'il se prenne au début.

Une prudente ménagère a donc toujours des citrons en réserve, mais il faut les conserver. Or, on peut y parvenir pratiquement en les mettant dans l'eau fraîche renouvelée chaque semaine; les citrons mûrissent et deviennent très juteux. Ils peuvent être ainsi conservés pendant plusieurs mois.

Mot du logogriphe de samedi: Vin, vain, vingt. Ont deviné, MM. L. Margot, Ste-Croix. Cercle d'Epesses. Mmes Hortense Pache, Crissier. Renée Fonjallaz, Epesses. C. Beck-Frey. Lse Michel, Genève. Lse Gokay, Genève. Café du Simplon, rue Ening, Lausanne. E. Fontannaz, Brassus. Ch. Turin, aubergiste, Echandens. Lydie Schmidt, verrerie de Semsales. — La prime est échue à cette dernière.

Les réponses sont reçues jusqu'au jeudi à midi. Il n'est pas tenu compte des réponses de personnes non abonnées.

Charade.

L'eau dont s'abreuve mon premier
Le rafraîchit et le féconde;
Chacun sur la machine ronde
Se distingue par mon dernier,
Et reçoit toujours mon entier
Quand il arrive dans ce monde.

Boutades.

Dans la chambre mortuaire:

Un ami. — Oui, messieurs, notre camarade nous a été enlevé à la fleur de l'âge; la mort impitoyable n'a pas eu pitié d'une pauvre jeune femme qu'il laisse seule à vingt-huit ans.

La veuve (sanglotant dans son mouchoir). — Vingt-six, s'il vous plaît.

Une dame qui louche affreusement fait une visite à la mère du petit Jean.

L'enfant, ne la perdant pas des yeux, s'écrie tout-à-coup:

— Dis donc, madame, est-ce moi que tu regardes ou la pendule?

On parle de X... qui désespère son entourage par une incurable paresse. Incapable de faire quoi que ce soit de ses doigts, il passe ses journées dans une inaction absolue.

— Au moins, lit-il un peu?

— Lire, lui! Impossible; il lui faudrait tourner les pages!

Deuxième récital populaire de M. Scheler. — Nous avons eu mardi dernier un très vif plaisir au premier récital populaire de M. Scheler. Ce plaisir était d'ailleurs partagé par les nombreux auditeurs accourus à la **Salle centrale**; de chaleureux applaudissements en ont maintes fois témoigné. — *Mardi prochain*, dans la même salle, deuxième séance. Programme varié et très attrayant. *Prix d'entrée, 50 centimes.*

THÉÂTRE. — Notre théâtre était en deuil, cette semaine. M. Perron, régisseur-général, est décédé mardi d'une affection du cœur dont il souffrait depuis quelques jours. C'est une très grande perte pour sa famille; c'en est une grande aussi pour l'administration et pour les amis de notre théâtre, brusquement privés d'un régisseur des plus consciencieux et entendus et d'un artiste vraiment distingué. Nous présentons à la famille de M. Perron nos sincères compliments de condoléance.

Demain, dimanche, **Marie-Jeanne ou la femme du peuple**, drame en six tableaux. — **Bébé**, un très amusant vaudeville.

L. MONNET.

Papeterie L. MONNET, Lausanne.
3, RUE PÉPINET, 3

LIVRES DE BONS
POUR HOTELS ET RESTAURANTS

On s'abonne au
CONTEUR VAUDOIS

dès le 1^{er} janvier, 1^{er} avril, 1^{er} juillet et 1^{er} octobre.
Les nouveaux abonnés reçoivent gratuitement les numéros du mois précédant la date de leur abonnement.

Prix: Suisse, 1 an, fr. 4,50; 6 mois, fr. 2,50.

Bureau du CONTEUR: Rue Pépinet, 3.

Annonces: Agence Haasenstain et Vogler.

Le docteur DUCHESNE, de Paris, écrit: « Décidément, les **Pilules hémato-gènes** du docteur Vindevozel sont pour moi le médicament par excellence dans toutes les convalescences. Lors d'une épidémie d'influenza je me suis toujours parfaitement trouvé de les avoir employées: les résultats escomptés ont toujours été rapides et m'ont donné complète satisfaction. »

125 pilules à fr. 4.50. — Dépôt dans toute pharmacie.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.