

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 70 (1931)
Heft: 2

Artikel: Chez nous : le jour des "rissoles"
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-223718>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

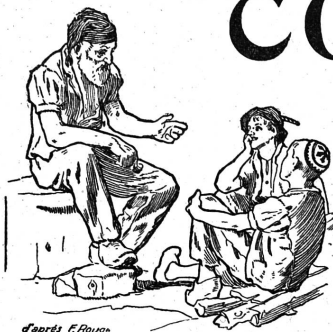
Download PDF: 19.01.2025

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

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

PARAISANT LE SAMEDI



d'après F. Roug

Rédaction et Administration :
Imprimerie **PACHE-VARIDEL & BRON**, Lausanne
Pré-du-Marché, 7

Pour les annonces s'adresser exclusivement à
l'Agence de publicité **Gust. AMACKER**
Palud, 3 — LAUSANNE

Abonnement { Suisse, un an Fr. 6., six mois, Fr. 3.50
Étranger, port en sus.
Compte de chèques postaux **II. 1160**

Annonces { 30 centimes la ligne ou son espace.
Réclames, 50 centimes.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.



LE JOUR DES « RISSOLES »

S I le 30 décembre est, à l'accoutumée, le jour des bricelés et l'apothéose du fer à gaufres, le 24 du même mois, veille de la natalité, consacre la gloire des rissoles et le crépitement apéritif de la friture.

C'est un grand jour, aussi solennel que celui où l'on teint les œufs. Dès le matin, les gosses rôdent aux environs de la cuisine et hument l'air imprégné de parfums suggestifs. La mère a extrait de la « dépense » un tas de choses qui sentent bon. Il y a de la canelle, des raisins secs, du sucre, de l'écorce de citron confite, des pommes, des poires aussi. Et la bassine de cuivre, puissamment poutzée reluit à l'angle du foyer avant que de prendre place au-dessus du feu pétillant de sapin et de fayard. Tout au moins, était-ce ainsi, au temps de mon enfance. Ma grand'mère n'eût voulu pour rien au monde préparer sa « marmelade à rissoles » sur un moderne potager. A l'entendre, une si délicate opération ne se pouvait mener à bien que dans une bassine dûment suspendue à une auguste crémaillère. Aujourd'hui, hélas ! les crémaillères ont disparu.

Je ne suis point artiste culinaire, et je ne saurais donner par le menu la recette de la pâte à rissoles. C'est une pâte à frire disent les initiés. C'est une pâte délicieuse disent les gourmands. Et ce sera mon propos puisque faute d'être des premiers, je me réclame des seconds.

Ma grand'mère, au dire des connaisseurs, avait un talent particulier pour composer et cuire à point la marmelade des pommes et de poires, agrémentée de raisins « sultan » et parfumée de canelle. De la canelle en bâtons sur laquelle nos jeunes gourmands fondaient de grandes espérances. Ma fi, nous savions pertinemment que ces longs fragments d'écorce rousse n'accompagneraient pas la marmelade dans la panse rebondie des « rissoles » et nous savions aussi que cette canelle au sortir de la bassine nous écherrait en légitime et honnête partage.

— A chacun son bout, disait ma mère.

Et chacun, en effet, recevait son bout qu'il léchait, suçait, resuçait, mâchait et finissait par avaler. Les estomacs de gosses digèrent tout, même l'écorce de canelle. Mais cette aubaine n'était qu'un léger « à-compte ». Le nettoyage de la bassine avec une croûte de pain nous réjouissait davantage encore qu'il donnait lieu, le plus souvent à de violentes attrapades entre les participants au festin.

— Maman, il ne mange pas son pain. Il le suce.

— C'est pas vrai.

— Oui.

— Non.

Il fallait que la grand'mère intervint.

— Est-ce bientôt bon ce commerce...

— Mais, c'est Fanny ; mais c'est Paul !

— Assez ! Ou je vous envoie tous les deux tenir compagnie à Bismarck...

(Bismarck — veuillez la censure m'excuser — c'était le nom du rodzet de Payerne qui chaque année faisait son lard dans nos boîtions, un nom qui depuis la guerre de 1870-71 était devenu traditionnel, et que maintes générations de grognants pachidermes portèrent d'ailleurs avec gloire et qu'ils payèrent de leur sang... en boudins et en matafans).

La menace suffisait, car le séjour dans la compagnie de Bismarck n'avait rien d'attrayant. Nous nous taisions, ou plutôt nous mettions une sourdine à notre dispute et Fanny jetait des regards désespérés sur cet affreux Paul qui continuait à sucer son pain au lieu de le manger et consommait ainsi beaucoup trop de marmelade... au dire de Fanny, naturellement.

Grand'mère avait posé sur la fenêtre le grand bol plein de marmelade afin qu'elle se refroidisse et une buée parfumée s'échappait, s'épandait aux alentours, alléchant les voisins et les voisins qui, à ce fumet appétissant disaient :

— Tante Sophie (c'était grand'mère), fait ces rissoles.

Et ils s'en réjouissaient car, chez nous personne n'était avare et ils savaient bien qu'une part leur serait portée.

Ma mère étendait, avec le rouleau, la pâte sur le « foncet ». Nous avions fini de nettoyer la bassine et nous venions alors contempler la facture des jolis croissants si agréablement farcis de pommes, de poires et de raisins « sultan ». Avec une cuiller, sur chaque morceau de pâte coupé à la roulette on déposait un petit tas de marmelade sur lequel la pâte était repliée et, derechef, la roulette coupait en rond, formant le croissant.

Pendant ce temps, Anastasie, notre servante, avait « torchoné » la poêle sur le feu pétillant, et déjà la friture y bruissait avec une bonne odeur de saindoux et de beurre...

— Vous y êtes, Anastasie ?

— Oui, tante Sophie.

— Alors, va bien.

Et grand'mère s'approchait armée d'une pellette de fer battu tandis que ma mère tenait le foncet sur lequel les rissoles s'alignaient obèses, ballonnées, aguichantes et poudrées à frimas de fleur de farine.

Prrrrrrrrr ! En voici une dans la graisse bouillante. Prrrrrrrrr ! En voici une seconde. Prrrrrrrrr ! en voici une troisième, une quatrième, une cinquième, une sixième...

— Assez, dit grand'mère.

Car il ne faut pas que les rissoles se gênent dans la friture. Elles doivent y nager et elles y nagent tout en prenant une délicieuse couleur dorée, appétissante et qui nous met l'eau à la bouche. Grand'mère les retire alors avec l'écumoire et, peu à peu, une pyramide se forme sur un grad plat à gâteau, un plat blanc avec des fleurettes bleues, un plat comme je n'ai jamais, depuis lors, rencontré le pareil. Les rissoles, bien rissolées s'entassent. Déjà les gosses qui, depuis longtemps, attendaient un échantillon encore chaud de la délectable friandise, mordaient maintenant — au risque de se brûler la langue — dans la pâte croustillante et la marmelade parfumée de canelle et de citron. Fanny faisait des petites mines de chatte et Paul mettait, autant

que faire se pouvait, les morceaux doubles, dans l'espoir d'une seconde édition...

Ah ! le jour des rissoles est vraiment un grand jour...



LO MARTSAU ET LO MENISTRE

L'ÉTANT vesim cllião doù, et bon vesin, allà pè ! S'amàvant bin, quand bin lào meti ètant poù parà. Quand lo menistre avai oquie que lottàve pè la tiura allàve vè lo martsau, et stisse, ein remacheimeint, montàve quaque coup ào pridozo, principalement ào djonno. Lo martsau n'arai pas tià son caïenet sein envouyvi ào menistre on bocon de sàocesse à grellhi, ào bin de clliaque ào fédzo, mímameint dái z'atriau. Et, du qu'onna man làve l'atra, à l'atton, monsu lo menistre, que l'avai on pucheint courti plliein de pommá rambou, de perá de livra et de pronmá de bérodze, manquàve jamé d'ein baillí quaque panerà ào martsau. Dái vesin d'à respettá, quie !

Lái avai tot parái quie que fasái teimpetà lo menistre, l'etài lè dzenelhie ào martsau. Et principalement lo pù¹. Clli coquien de pù pouàve pas saillí de sa dzenelhie sein dere à sa demi-dozana de fenne :

— Accutá vâi, grachàose ! On va vito fére on tor dein lo courtí ào menistre. L'a sèná dái granne que sant justo po noùtron bet et que no farant pas mau ái deint.

Et vaitéc tota la cavalerie dein lè carreau ào menistre, à dzenelhi, à ègrevatá, à piavatá, à grattá lè tchoù, lè salarde, lè racene, lo porrá et lè z'ugnon que lo menistre cein lo bouurlàve atant que se l'avai passá dein lo fu de fordze ào martsau. Coudhíve práo fére : « Prrrou ! » et láo z'accouillhi dái motte de terra. L'etài tot po rein. Clli vâodái de pù desái à sè damuzalle :

— N'aussí pas pouàre. N'è pas tant adrái ! Váo vo manquá !

Et l'etài su que lè z'affère allávant dinse. Cein pouàve tousená lo tieur ào menistre. Stisse l'avai dza fé sè pllieinte ào martsau que risái, mà lo pù sè fotái de ti lè doù et l'etài adí à recoumeincí. Tant qu'on coup, lo menistre, sé pas quemet l'a fé ; l'a bo et bin réussá à eimpougní lo pù, à lái maillí la títa ein lái deseint :

— Ora, gratta-courtí ! T'a práo grattá po on iádozo !

Cllia tyasse l'a età tant rida que lo menistre ein etài tot motset d'á prmi. Ein aprí, s'è de : — Ma fái, tant pis ! L'è bas, l'è bas ! Lo faut dèplliemá et lo betá dein lo cassoton. Et pu, on invitera lo martsau et sa fenna à diná avoué no et vant bin rire quand ie láo derí cein que l'ant medzí.

Lo poüro pù l'a dan passá dein la mermitta. Tandu ci temps, lo menistre, que l'avai on bat-sí², passe devant la fordze et po coená lo martsau lái dit cllia simpllia raison :

Trop gratter cuit ! Venez dîner avec nous !

Lo martsau l'è restá tot ébaubi sein compréindre. Tot parái, quand l'a vu passá sè dzenelhie que l'avant on air d'einterrá, s'è met à recordá