

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 38 (1900)
Heft: 33

Artikel: Recette
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-198305>

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: 15.03.2025

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

température de 37°. Une nouvelle société fermière se forma avec charge de construire des bains neufs et un hôtel de quatre-vingts chambres. Dès lors, la marche des bains n'a cessé de progresser, de nouvelles constructions très bien aménagées s'élevèrent et diverses améliorations successives firent de Lavey-les-Bains une station thermale des plus fréquentées. Un tel résultat est certainement dû à l'intelligente initiative de la nouvelle Société des Bains, puissamment secondée par le docteur Suchard, ainsi que par son gérant, M. H. Pasche.

L. M.

Distractions offertes aux étrangers, à Berne, au siècle dernier.

La dissipation, les plaisirs et le luxe auxquels les Bernois n'étaient que trop généralement portés, au XVIII^e siècle, obligèrent le gouvernement à leur opposer des édits fort sévères. On prescrivit les jeux de hasard, le gros jeu en général et tous les paris, sous peine d'amendes considérables. Après huit heures du soir, il était défendu de danser; après neuf heures, on n'osait plus jouer aux cartes; aucun carrosse ne pouvait rouler après la même heure, et jamais pour aller au bal ou au spectacle.

Le dernier édit contre le jeu est de 1764. Quelques parties où il s'était fait de grosses pertes, et dont on avait trop parlé, occasionnèrent cette nouvelle loi qui obligeait tous les magistrats à être délateurs. Il en résulta que ces messieurs évitaient toutes les occasions de voir jouer des jeux défendus.

C'est à propos de ces sévères mesures qu'un chroniqueur a écrit l'amusant conte qui suit:

« Un voyageur, qui se proposait de faire quelque séjour à Berne, arrive aux portes de la ville; il ne peut entrer parce que c'est dimanche et qu'on n'ouvre qu'après le sermon. Il veut loger en maison bourgeoise, on lui apprend que les bourgeois n'osent loger personne. Arrivé à l'auberge, il demande à aller dans un café pour se distraire, on lui dit qu'il n'y en a pas, si ce n'est deux ou trois cafés fermés où l'on n'entre qu'après avoir été présenté et reçu au scrutin.

» Après dîner, il fait venir un carrosse pour parcourir la ville et faire des visites; un gendarme l'arrête et le met à l'amende, parce que ses chevaux vont au grand trot. On le présente dans une assemblée; il ne joue que des jeux de hasard; on lui dit qu'ils sont défendus. A neuf heures, il veut se retirer et apprend que les carrosses n'osent plus rouler. N'ayant pas envie de souper, il va prendre l'air à la grande terrasse; la fraîcheur et la beauté de la nuit le plongent dans une douce rêverie, et quand il veut se retirer, il se trouve prisonnier, parce qu'à onze heures la terrasse se ferme.

» Un autre jour, il veut aller au spectacle, on lui apprend qu'il doit aller à pied; il demande à louer une loge, on lui dit qu'il n'y a pas de loges, et qu'il est défendu de louer des places.

» Un jour, on le conduit au bal, il s'amuse un moment à regarder les danseurs, puis il engage une dame; mais au moment où il se place pour une contre-danse, un signal fait cesser la musique et lui apprend que les bals doivent finir à huit heures sonnantes.

» Las de ces contrariétés, il veut quitter Berne le soir même, mais on n'ouvre pas les portes après neuf heures.

» Le lendemain, il peut enfin partir; mais comme c'est dimanche, il est auparavant obligé de faire solliciter auprès de l'avoyer régnant un billet de permission, sans lequel on ne lui ouvrirait pas les portes.

» Très mécontent des républiques libres de la Suisse, il s'en retourne en France, où l'on

fait ce qu'on veut pour son argent, pourvu qu'on ne trouble pas le repos de personne, et où chacun vit à son gré le jour ou la nuit. »

Lè dou z'ovrà à Branon.

Lè dzeins bin éduquâ et que sont bons chrétiens ont coutema dè fèrè 'na priyirè dévânt dè medzi la soupa, et l'est 'na tota bouna mouâda que foudrà que tsacon aussè, kâ, dévânt dè rupâ oquiè et s'on a tant sai pou d'écheint, faut, po le mein remachâ. Cè què lè d'amont et que no fournè tot cein qu'on medzè.

Mâ, dièro, y'ein a-te que lo font? Se faillâ lè comptâ, s'ein trovèrâ papi duè compagni dein tot lo canton dè Vaud!

Tsi lo vilho Branon qu'est municipau et ein mimo temps conseiller dè perrotte, l'ont dè bio savâi coutema dè priyirè dévânt dè dinâ et l'est lo vilho, que sè met adè ào bet dè la trabbliâ, que fâ ti lè dzo la priyire.

La senanna passâ, que l'étiot après lè feins, Branon avâi dou sâitâo: Rateau, qu'esf dè per tzi no et on outro, on Savoyâ, que vegnâ d'on veladzo on pou le amont què Thonon.

La demeindze, cliâo z'ovrà sont venus medzi la soupa et quand la terrine fe su la trabbliâ, Branon marmottè sa priyirè coumeint dè coutema; adon lo Savoyâ, que n'avâi rein oû dè cein que lo vilho avâi de fe à son camarado:

— Dis-vâi, qu'a-te de lo maitrè?

Adon Rateau, qu'étaî on farçeu, l'âi fe:

— L'a de:

Le bon Dieu bénisse ce repas,
Et fasse que l'autre ne tarde pas.
Mets-y du veau et du pâté,
Le tout surtout bien arrosé
De vin vieux ou de bon nouveau,
Car nous avons horreur de l'eau!

— Ah! lo dianstre tè solévai! dese adon lo Savoyâ ein sè tegneint lè coûtès, est-te dinse que vo priyirè vo z'autro z'inguenau?

— Binsu! et n'est-te pas tot cein que faut?

Adon lo vilho Branon, qu'attiutâvè sein rein derè, fe ào Savoyâ:

— Et vo z'autro papistes, ne priyirè pas assein dévânt dè medzi?

— Na, noutron maitrè, on fâ feinameint que sè signi!

— Coumeint cein?

— Oï! on fâ lo signe dè la crâ! dinse. Et lo gaillâ l'âi montrè coumeint fasiont.

— Adon qu'est-te que cein vâo derè cé signo que vo fédès, espliâ-mé vai cein.

— Ma fai, dese lo Savoyâ, n'ein sè rein; faudrà demandâ à noutr'eincourâ!

— Et bin, dese adon Rateau, mé que ne su pas catholiquo, lo sé et vé vo lo derè: Lè Savoyâ, cliâo dè Seimbrantsi, dâi z'Evouettes et dè tot lo Valâ, lè Dzojets et outro papistes quand sè signont font dinse: sè totsont lo front avoué la man, pu lo meinton, pu la djoutâ draitâ, pu cliâ dè gautse, que cein fâ don coumeint 'na crâ fédèrala.

— Oï! mâ qu'est-te que diont ein fasiont dinse et qu'est-te que cein vâo derè?

— Pacheintâ on bocon et m'ein vé vo cein espliâ.

Adon Rateau attrapè 'na truffa boulaite, la plionmè, pu sè totsè lo front avoué la truffa ein deseint: « Trâo hiaut! » pu sè pousè la truffè su lo meinton ein deseint: « Trâo has! » l'appliquè après su la djoutâ draitâ ein faseint: « Trâo cé! » la met après su cliâ dè gautse ein deseint: « Trâo lé! » Pu après l'âovrè lo mor et la sè fourrè tota rionda dedein ein faseint: « Va bin! » Vouaiquie cein que cein vâo derè què lo signo dè la crâ, ai-vo comprâi ora!

Histoire d'une pièce de dix centimes.

Paul-Louis Courier disait, en parlant de la manière de procéder dans les administrations publiques en France:

« Sous la papeterie nous étouffons; rien ne se fait simplement ni vite chez nous; pour la moindre affaire, il y a au moins vingt feuilles de papier à remplir, à échanger, à faire viser et signer, à porter et reporter, en sorte que tout se complique comme à plaisir et qu'il faut attendre une solution pendant des mois, si ce n'est point des années. »

Paul-Louis Courier écrivait cela il y a près de 80 ans; et dès lors, il n'y a rien de changé. En voici une forte amusante preuve donnée par le *Petit Parisien*:

Il s'agit d'une pièce de dix centimes — deux sous — trouvée dans une gare du réseau du Nord par un employé qui a eu la pensée louable de la remettre à son chef. On nous donne le détail des formalités accomplies. Prenez haleine et lisez:

Le chef de gare, esclave du devoir, enregistra la trouvaille suivant les formes voulues et l'envoya avec le rapport obligatoire au chef du bureau des objets trouvés de la Compagnie. Le chef de bureau, ainsi que le comportait le cas, l'enregistra derechef à son tour et transmit les deux sous avec un nouveau rapport au commissaire de police spécial de la gare du Nord, à Paris, mais non sans avoir, au préalable, accusé réception au chef de gare primitif, lequel avait déjà délivré un reçu à l'employé. Le commissaire, conformément aux règlements, mit la pièce de dix centimes sous scellés et l'adressa, accompagnée d'un troisième rapport, à la Préfecture de police.

Ce n'est pas fini. La Préfecture renvoya la « somme d'argent » à son Bureau des objets trouvés, quai des Orfèvres. Là, on enregistra fidèlement la pièce de dix centimes sur le registre spécial, en inscrivant une note explicative, description et démonstration narrant les circonstances de la trouvaille. Enfin, on classa les deux sous dans la caisse, — où ils attendent leur légitime propriétaire.

Donc, cette trouvaille aura occasionné deux reçus, quatre enregistrements et divers autographes de chefs de gare, commissaire, chefs de bureau, employés divers, etc.

« En voilà bien pour deux sous! » conclut celui qui raconte cette stupéfiante histoire.

Recette.

Cerises à l'eau-de-vie. — Choisissez des cerises bien mûres. Les queues étant coupées à moitié, plongez les fruits dans l'eau fraîche; retirez-les au bout d'une demi-heure et laissez égoutter.

Pendant ce temps, faites cuire au grand perlé 250 grammes de sucre par kilogramme de cerises. Quand ce sirop est à point, plongez-y les cerises et maintenez un instant sur le feu pour donner un bouillon. Retirez la bassine, et lorsque les fruits seront refroidis, rangez-les dans des bocaux pouvant contenir, par kilogramme de cerises, le sirop et environ deux litres d'eau-de-vie à 68 degrés.

Les bocaux étant ainsi remplis, agitez doucement pour que le sirop se dissolve complètement dans l'eau-de-vie. Bouchez au moyen d'une rondelle de liège coiffée d'une feuille de parchemin mouillée. Quelques personnes ajoutent à la fin de l'opération des aromates, cannelle, clou de girofle, essence de noyau, vanille, selon le goût de chacun.

On prépare de la même manière les prunes à l'eau-de-vie, la reine-claude et la mirabelle. (Le Voleur.)

La rédaction: L. MONNET et V. FAVRAT.

HOTELS, PENSIONS, RESTAURANTS
LIVRES DE BONS
numérotés et perforés,

PAPIER DE COULEURS DIFFÉRENTES

Papeterie L. MONNET, Lausanne.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.