

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 41 (1903)
Heft: 23

Artikel: Recette
Autor: Tronget, Louis
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-200194>

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: 22.11.2024

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

Allez!... Comme un chasseur qui voit s'enfuir la proie, haletants, éperdus, poursuivez votre joie. Dans la rue, au banquet, courez la ressaissir. Moi, j'ai pris, pour un jour, déjà trop de plaisir.

La toma.

Dou compagnons d'ao Gros de Vaud étiont zu in voyiâdzo. L'aviont prâi avoué leu on bissa iô l'aviont fourrà d'ao pan, d'ao sâocesson, onna toma de tchivra et ne sè qu'è encora.

Lè premi dzor, tot allâ por lo mi. Nouré lulus fulus fasiont dai petites vouarbè et sè gorbardzivont adrai, trnt qu'âo bet d'on paar de dzornâ, lo bissa fut vuido ou pou s'èin falliâi: ne restave que elia pourra toma que suffisâi à la rigueu po repêtre on hommo, mà que pouâvè pas nuri dou voyageu: ein arâi zu tot justo po l'ao bailli einviâ...

Que falliâi-te ferè? Nion ne voliâvè cèdâ et et tsacon teniâi à la toma que sè trovâvè à poeint et que devessâi être rudo bouna. La né étâi quie. Adon nouré coo décidèdè dè se cutzi sein sepa, et que césique que fara lo plie biau sondzo medzèrà la toma lo matin por dèdzonnâ.

Bon! se cutzont tsacon de son côté, et binstout vo z'arâ pu lè oûre ronclia coumeint lè z'orgues de Fribou.

Lo leindèman, devant dzor, Djan, l'on dai dou voyageu, que sè crayiâ plie malin que l'autro, einfatè sè tsausès et tracè trovâ son compagnon, qu'èlâi encoo à fin fond, d'ao lhi, et lài fâ:

Ye rêva qu'ètiè ein ballon et que montâvo, montâvo tant que su arrevâ à paradis; mè su arretâ tot justo devant lo bon Dieu qu'èlâi chetâ su 'na balla chôla in oo et qu'avâi 'na granta barba bliante de dou pi, à bas mot. Lè saluâ, coumeint de justo, ka ne voliâvo pas passâ per lè d'amont por on malonèto et mîmameint que m'a demandâ se la vegna avâi boun'apparence... L'èlâi ma fai tant boun'einfant que l'ai arè offè on demi se y'avè z'u ma bourse; mà l'avè ràobliâ dein ma calzetta devant que de montâ... Quien dis-tou, m'namî, vouaïque on biau sondzo?

— T'einlèvâi-te pas, que fâ l'autro dein son lhi, y'è pardieu sondzi tot coumeint tè: tè veyè montè. dein ton ballon, se hiau, se hiau permi lè niollès que mè su peinsâ: « Melebau-grq! jamè de la via mon Djanet ne vâo poâi redècheindre que bas por dèman matin! » Et ma fai, vè lè onz'haorès mè eou relèvâ et y'è medzi la toma!

E.-C. THOU.

Bestioles, nos sœurs.

Les sens sont-ils plus développés chez les insectes que chez l'homme? Un savant anglais voulut s'en informer. Voici le résultat de ses expériences, qui semblent prouver que les insectes peuvent parfaitement distinguer les couleurs.

Du miel fut placé sur des morceaux de papiers de différentes couleurs. Une abeille vint, qui absorba le miel déposé sur la feuille bleue. On changea les papiers de place; l'abeille revint, hésita un instant et se reposa sur le morceau bleu. L'expérience fut répétée plusieurs fois avec succès. Les abeilles auraient ainsi une préférence marquée pour le bleu, puis pour le blanc, le jaune, le vert, le rouge et l'orange.

Les fourmis, elles aussi, sont susceptibles de distinguer les couleurs. Elles ont une aversion marquée pour le violet et semblent préférer le rouge. Dans un nid à demi couvert d'un verre rouge et d'un verre violet, 890 fourmis se trouvaient sous le premier et seulement cinq sous le second.

Les fourmis peuvent parfaitement apercevoir les rayons ultraviolets, totalement invisibles pour nous.

Il serait intéressant de savoir si les autres sens sont aussi développés chez ces insectes.

Lou talent.

Vaité z'ein iena que s'est passâie pri de ci fameus rio que fâ lè dzèins tant èduquâ. N'est pas tant riziblia se vo voliâi, mà l'est la pura vretâ.

On part de dzo devant lou bounan, on coo que ne vâo pas que sai de dè savâi lou 8^e commandèment, s'est fé accrotsi à bou, iô robâvè dai sapallès. Lè forètai que l'ant gadzi, l'ant fé rappoo contrè stu compagnon, qu'a étâ citâ pè on mandat po allâ portâ sè tsaussès devant lou tribunal de police; mà lou gaillâ, que l'èlâi on tot malin, sè peinsâ: « Mè ràodzai que lai va: ne pu pas derè à elliaô tsancrou de gabelou que l'ein a meintu; lou prèssidènt mè va fèrè vergogne perquie, et per dèssus lou marsi, mè vant condanâ; na! ne lâi va pas; l'as oquiè de mi à fèrè et te lou fari. »

Lè dou gabelou vant ein tribunal, mà diâbe lou pas que l'autrou lâi allâ, et lài sè troviant solets avoué lè dzudzou. Adon ye racontant dièrou stu coo lè fasâi corè, et que ti lè dzo s'ubliâvè onna sapalla sein qu'on pouessè l'accrotsi. Lè dzudzou que l'ant vu que lou gaillâ n'èlâi pas quie, l'ant de: « Parait que cè lulu ne vaut pas lou Pérou et que cein que diant elliaô dou, l'est verè, lou faut condanâ. » Et lou condaniant à onna forta ameinda et à la prèzon.

Lè dou que l'avant fé lou rappoo s'èin retournâvont tot benèze ein dèseint: « Ora, te l'as te n'affère, tsancrou de larrè! retorna-lai à bou! » Et conteints què dai bossus, vollhiront bâire quartetta.

Lâi allâvont, quand tot d'on coup reincontrant lou coo qu'avâi profitâ de cein que l'ètant ein tribunal po allâ tsertsi onna bouna tserrâ de bou. Quand lè z'autrou virant cein, furant asse motsets qu'on renâ què on dzenelhie arâi prâi, et ne surant pas què derè, kâ ne l'avant pas vu robâ et n'iauvâ pas moïan, de lou repinci onco on iadzou.

Vâiteque onna bouna leçon po lè gardè de bou et l'ao conseilou, du z'ora ein lè, de ne jamè allâ ein tribunal sein mètrè quauquon à l'ao place, kâ lè larrè, à cein que vo vâidè, ant mè d'esprit què leu. C'est lou talent!

E. F.

Maison de poupée, d'Ibsen, nous le rappellons, sera donné ce soir, au théâtre, par *Suzanne Desprès, Lugné-Poe* et leurs camarades. La mode est décidément à la littérature étrangère. C'est fort bien. Il y a toujours profit à reculer ses frontières, ne serait-ce que pour se convaincre que l'on n'est pas seul au monde et qu'aucune nation ne saurait prétendre au monopole du génie et des œuvres de l'esprit en général. Mais, veillons que ce penchant subit ne tourne à l'emballement, emballement facile autant que ridicule et dont les plus ardents ne sauraient souvent se justifier. On a pu encore constater cela tout récemment, à l'occasion de la représentation de *Peer Gynt*, du même auteur. Dans l'intérêt de ces œuvres étrangères, comme dans le nôtre, il nous semble prudent de suspendre notre jugement définitif à leur égard, jusqu'au moment où nous serons mieux à même d'en saisir toute la poésie, toute la philosophie, si différentes de celles auxquelles nous sommes accoutumés. Il y a là une question d'acclimatation préliminaire qui n'est point encore résolue.

Chez nos oiseaux. — Hier, s'est ouverte, à la Grenette, l'exposition organisée par la *Société vaudoise d'aviculture*. La Société a fort bien fait les choses et ses hôtes ailés se trouvent là comme chez eux. C'est tout plaisir et

très intéressant de passer une heure ou deux au milieu de nos oiseaux. Quand on y est, on ne sait plus s'en aller. L'exposition sera ouverte jusqu'à lundi soir, à 7 heures; nous y reviendrons.

Recette.

Potage Parmentier à la Tourangelle. (6 personnes; 45 minutes). — *Éléments.* 4 pommes de terre hollandaise, 3 blancs de poireau, 4 branches de céleri, 80 gr. de beurre, 2 jaunes d'œufs, 1 1/2 décilit. crème double, pincée de pluches de cerfeuil, 5 gouttes de « Maggi », eau tiède 1 1/2 lit., 22 gr. de sel.

Opérations. Emincez les blancs de poireau assez finement et mettez-les dans une casserole avec 40 gr. de beurre. Faites légèrement jaunir, puis ajoutez les pommes de terre émincées, et remuez le tout sur le feu pendant 7 ou 8 minutes. Mouillez de 3/4 de litre d'eau, ajoutez le sel et laissez cuire. — D'autre part, supprimez le bout vert des branches de céleri, épluchez celles-ci et divisez-les en tiges de 1 1/2 cm. de largeur; lesquelles coupées ensuite sur le travers donneront de tout petits cubes qui formeront la brunoise.

Éluez cette brunoise avec 20 gr. de beurre pendant 10 à 12 minutes, puis couvrez-la d'eau tiède, salez très légèrement et laissez cuire, assez vite pour que ce mouillement soit presque complètement réduit quand la brunoise sera prête.

Egouttez les pommes de terre, en réservant la cuisson, et passez-les au tamis fin. Délayez la purée qui en résulte avec la cuisson recueillie d'abord, le reste de l'eau ensuite, et portez-la à l'ébullition. Au moment de servir, ajoutez, hors du feu, les 20 gr. de beurre restant, la liaison de jaunes d'œufs délayés avec la crème et le « Maggi ». Versez dans la soupière et complétez avec la brunoise de céleri et le cerfeuil.

LOUIS TRONGET.

(La Salle à manger de Paris.)

Lausanne-Souvenir. — Les nombreux visiteurs qu'amèneront à Lausanne les fêtes du centenaire ne sauraient en emporter un plus gracieux souvenir que le petit album édité par la Maison *Corbaz et Cie*. Il s'agit de 32 vues diverses de notre ville, format 12 x 16 1/2 cm., en phototypie. Ces vues, prises avec beaucoup de goût, sont d'une exécution très artistique. — L'album est en vente, au prix de fr. 1 80, chez les éditeurs, dans toutes les librairies et au Bureau du *Conteur*.

Cent ans de notre vie. — Le 21 mars dernier, à la demande de Lausanne les fêtes de la *Pontaise*, M. Gustave Correvon, juge cantonal, donna, sur les événements dont nous célébrons le centenaire, une conférence qui eut un grand succès. Cédant à de nombreuses sollicitations, M. Correvon s'est décidé à publier sa conférence sous le titre: *Histoire politique du Canton de Vaud depuis son indépendance*. C'est une brochure de 67 pages, éditée par la *Librairie A. Nots*, à Lausanne. — Le Bureau du *Conteur* se charge d'expédier cette brochure aux personnes qui lui en feront la demande.

Boutades.

VANITÉ PATERNELLE. — Un père examine le bulletin scolaire de son jeune garçon: « Vois, dit-il à sa femme, ton fils est dans les derniers de sa classe. »

Un mois après, le papa, faisant la même lecture: « Tiens, tiens! notre garçon est remonté en bon rang. »

Deux mois plus tard: « A la bonne heure, mon fils est devenu premier! »

UNE VUE SAISSANTE. — M. et M^{me} Patet, qui se sont accordé un voyage au Havre, se promènent sur les quais du port.

— Oui, ma bonne, dit M. Patet, la vue de la mer est saisissante. Quand je pense que d'ici en Amérique on ne rencontre pas un seul café!

La rédaction: J. MONNET et V. FAVRAT.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.