

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 42 (1904)
Heft: 17

Artikel: Recette
Autor: Tronget, Louis
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-201080>

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>

— Ouai!... ouai!... Ah! c'est ça!... Eh bien je veux rien de ça... je m'en vais démissionner; et pi du coup! Ah! y croient qu'on peut comme ça se ficher du monde...

Solution courante. — A l'école, dans une leçon d'arithmétique.

La maîtresse: 3 paie 5?

L'élève: On ne peut pas.

La maîtresse: Que faire alors?

Un élève: Y faut leur dire de marquer, et pi on payera plus tard.

N'è pas la fauta à mädzo.

Du quoque dzo, Pierro Revon étai tot moin-dro, ne fasai que de clioussi, li que portant n'avai jamé tegnià lo lhi qu'on iadzo à on camp de Bière que s'ire portà malado po ne pas avai fauta de fère 'na granta manœuvre. Ma, sti coup, l'ire à de bon: lo vintro lài rebouillve et la rita lài fasai onna mau de la mètsance. Ein eindourave rido, tot cein que l'avai coudhi fère po cein guiéri l'ire quemet se l'avai crètschi contre onna mouraille po la fetsi avau. L'avai bu su de la chòu; s'ire soulà avoué dau rhoume dein de l'idie tsauda; on lài avai met on eimplâtro de mi de pan et de mélasse, ein aprì l'avai encora bu quas on litro de cramma: tot cein ne lài gravève pas de plieindre, qu'on l'ouia du lo cemetiro, qu'ire bin à on quart d'hòra plie ein levé, à bise.

— Ma, Pierro, que l'ai dit la Marienne, sa fenna, t'i rido mau, t'i tot cassa, tot reitrent, faut fère à veni on mädzo.

— Quinstet, hhn... avoué ton mädzo, hhn... t'a einvià de mè fini, hhn... bon Dieu dau ciè, que iè mau, hhn... et que cein cotera gros, on mädzo.

— Que na, ein à justameint ion qu'è vegnià vè la bolondzirà; coterai pas atant du que l'è dza ào veladzo.

— Hhn... fà quemet te voudri... mè fa rein de crèva... hhn... dis lài de passà.

Quoque menute aprì, lo mädzo étai quie.

— L'è lo moment de mè crià, que dit à la Marienne, quand l'eut guegni bin adrà Pierro. On vao tot parà asseyi de lo vo remettre su pi, ma foudrà bin lo soigni quemet vo deri, sein que n'ein repondo pas. Vaitcè on ordonnance po l'apothiquièro: vo baillera premira-meint dâi pilule que preindra duve tote lè z'hòre, et, deuxièmameint, onna grocha bottoille po on lavemeint.

— Qu'è-te çosse, foudrà lavà Pierro avoué çosse.

— Que na, cein sè preind per avau avoué on affère que l'è quemet on eimbachò. Voutron hommo l'a onna néphrite. A revère. Revindri demà.

Et s'ein va.

— Que di-te que iè? que fà Pierro.

— Sè crài que t'a onna lèchefrite. Faut vito einvouyi lo valet ài remido.

Et la fenna soo po crià lo valet, que trace à la vela sein metre dou pi dein on solà, iò fut binstout revegnià quemet bin vo pouàide crère.

Lo demà, lo mädzo revint et ne fut pas mau èbahia de trova Pierro Revon que fabrequève dâi fascene à l'einto de sa carraie.

— Mâ, mâ, so fà lo mädzo, vo z'ite dza lèva? Adan, cein va mi.

— Oh! va bin, ora. Craio que su quitto. Respect por vo, voutron remido l'a fè effé. Ma l'ire gaillà molési à preindre. La botollietta, iè bin asseyi de mè l'eingosalà ein la vouldieint dein l'eimbochò, ma n'allève pas bin, m'è-trangliàvo et, à la fin, lài bussa à glouglou.

— Mâ, quâisi-vo, tadié, que vo lài bussa:

¹ Sureau.

² Entonnoir.

n'ire pas po bàre. Et adan, la pilule, qu'ein ài-vo fè?

— Ah! la grenaille que fallâi preindre per avau. T'è rondzâi pire, l'è encora onn'inveinchon sta z'iquie! N'a pas éta solet, alla pi, m'a bo et bin falliu lè z'einfata avoué 'na baguietta de fusi!

N'è pas fauta de vo dere que lo mädzo a risu et que l'a dô sè dere: N'è pas l'eimbarra, mà se Pierro Revon è guiéri, n'è pardieu pas ma fauta.

MARC à LOUIS.

Confrères sans le vouloir. — Il y a de cela un mois.

C'était à C...

Un agriculteur de S... venait de faire acquisition d'un porc. Tandis qu'il arrosait son marché, suivant la coutume vaudoise, le porc attendait devant la porte, attaché au barreau d'une fenêtre.

Il faisait nuit. Un avocat lausannois, venu à C... pour affaires, voulut entrer à l'auberge, en attendant le départ du train. N'y voyant pas, il s'empêtra si bien dans la corde qui liait le porc qu'il tombe sur celui-ci. Imprécations de l'avocat; cris perçants du pauvre cochon.

Tout le monde sort.

L'avocat interpelle violemment le paysan.

Celui-ci regarde narquoisement le Lausannois:

— Eh! Mossieu l'avocat, faut pas tant faire de trafi. Est-ce que je suis pour quierchose dans ce qui vous arrive avec mon cochon? Vous êtes tous les deux attachés au barreau; c'est pas ma faute.

Recette.

Rumpsteck au vert-pré. — Le rumpsteck est un morceau de viande épais qui se prend sur la culotte de bœuf ou sur le contrefilet, et dont l'épaisseur normale doit être de 2 1/2 cm. Pour 6 personnes, prenez deux rumpstecks de 250 gr. chacun, arrosez-les de beurre fondu, posez-les sur le grill chauffé à l'avance pour que la viande ne s'attache pas après les barreaux et ayez soin que votre paillasse de braises soit bien ardente pour les saisir. Selon que vous voulez la viande saignante ou cuite à point, comptez 42 à 45 minutes de cuisson. Dressez les rumpsteck sur un beurre ainsi apprêté: 80 gr. de beurre, une bonne pincée de sel, une prise de poivre, le jus d'un demi-citron, une cuillerée de persil haché et 6 gouttes d'« Arome Maggi ». La chaleur de la viande suffit pour faire fondre ce beurre. Entourez de cresson.

(La Salle à manger de Paris.)

D'après Louis TRONGET.

Sobriquets.

M. l'abbé Daucourt, curé de Miécourt, publie dans les *Archives suisses des Traditions populaires* la liste des sobriquets des villes et villages du Jura-Bernois. Il en est de curieux:

Alle: « les Cras », les corbeaux. — Asuel: « les Verméchés », les vers luisants.

Bassecourt: « les Patèfles », ceux qui battent avec des barres de fer. — Belprahon: « les Renards ». Beurnevésin: « les Gravalons », les frelons; ils ont aussi le sobriquet de « queues de poulain ». — Bévillard: « les gagueules ou gaignelles », flente des chèvres; autrefois on élevait beaucoup de chèvres dans cette commune. — Boécourt: les « Boélons », les longs culs. Maladie des poules. — Bois (les): « les Grémaés », les grumaux. — Bonfol: « les Bats », les crapauds. Les étangs qui se trouvent à cet endroit sont remplis de crapauds. On fait croire aux enfants que le « gros bat » est enchaîné à une arche du pont et qu'on doit le saluer en entrant sur le pont. On qualifie aussi les gens de Bonfol de caquelons, du nom de la poterie grossière qu'on fabrique dans cette localité. — Bourgnon: « les Borrets », canards mâles. — Bressaucourt: « les Gueules de foué », les gueules de four. — Brèloux (les): « les Maillers », mangeurs de bouillie de farine. — Brislach: « les Cornes », parce qu'ils passent pour être peu polis.

C'est un dicton populaire que si l'on veut acheter du drap encore plus grossier qu'à Brislach, il faut aller à Nenzlingen, et que si celui-ci n'est pas encore assez grossier, on en trouvera à Reinhach. — Buix: « les Gravalons », les frelons. — Bure: « les Sangliers », à cause du sanglier peint sur l'ancienne bannière séquanaise de l'avocatie de Bure. — Burg: « les Tourteaux », les gâteaux, à cause des armoiries des nobles de Wessenberg, seigneurs de Burg jusqu'en 1793.



Faute de mieux. — Au tribunal:

— Comment donc, fait le président à un accusé, avez-vous pu, vous qui appartenez à une famille honorable, vous décider à fabriquer de la fausse monnaie?

— Ah! bien sûr que j'aurais préféré en fabriquer de la vraie.

Les nuances de l'affliction. — Madame S... commande un chapeau de deuil à sa modiste.

— Grand deuil ou petit deuil? Qui avez-vous eu le malheur de perdre?

— Mon gendre.

— Ah! tant pis; alors je vois ce qu'il faut à madame; voici une délicieuse capote rose.

Les Contes de Perrault, dits par M. Scheler et illustrés par *Gustave Doré*. C'est pour jeudi, à 8 heures du soir, à la *Salle Centrale*. Les célèbres illustrations de Doré seront reproduites en *projections lumineuses colorées*. De M. Scheler nous n'en disons pas plus; ce n'est pas nécessaire. — Billets chez MM. *Tarin et Dubois*. Entrées, 50 centimes; réservations, 1 franc.

Double faire-part. — Un négociant qui a rapporté de l'Amérique l'habitude de perdre le moins de temps possible et de simplifier toutes les formalités, vient d'adresser à ses connaissances le billet suivant:

« J'ai à la fois la joie et la douleur de vous faire part de la naissance d'un robuste garçon et de la mort de ma chère grand-mère, survenues l'une et l'autre le même jour. »

Pensée.

L'orgoué fà chantâ bin dâi dzein:
Faut fère; suivant s'n ardein.

L. FAVRAT.

OPÉRA. — Nous sommes en pleine série d'opéra. Lundi, c'était **Thaïs**; mercredi, **Faust**; hier, vendredi, **Roméo et Juliette**; Massenet et Gounod. Ces trois représentations ont eu un très vif succès. M. Aubert et Mlle Courthenay ont fort bien interprété *Thaïs*, et la tâche n'était pas aisée après le souvenir qu'avaient laissé M. Sentein et Mlle Chambellan. — *Faust* nous a permis de faire plus ample connaissance avec M. Salvator, le ténor, et a fait valoir brillamment le talent et la belle prestance de M. Boudouresque (Méphisto). On joue en ce moment *Roméo et Juliette*. La salle est londée et l'on applaudit fort; c'est tout ce que nous savons, au moment de mettre sous presse. Demain, dimanche, **Thaïs**.

KURSAAL. — A Bel-Air, comme à Georgette, il y eut beaucoup de monde durant toute la semaine. L'examen du programme explique d'emblée cette affluence. D'abord, il est très varié et la plupart des numéros sont, comme on dit, *sensationnels*. Ce sont ces numéros-là, entr'autres, que nous aurons encore le plaisir de voir durant la semaine qui commence. A côté de cela, plusieurs spectacles nouveaux et des plus intéressants.

La rédaction: J. MONNET et V. FAVRAT.

Lausanne. — Imprimerie Gulloud-Howard.