

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.](#)

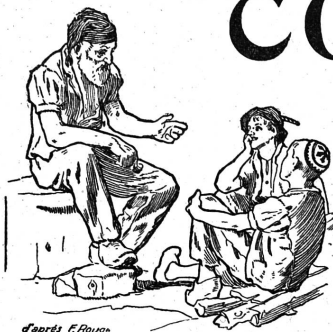
Download PDF: 29.03.2025

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 bricolets 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 « torchonné » 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'ETANT vesim cllião doù, et bon vesin, allâ pî ! S'amâvant bin, quand bin l'âo metî étant poû parâ. Quand lo menistre avâi oquie que lottâve pè la tiura allâve vè lo martsau, et stisse, ein remacheimeint, montâve quaque coup âo prîdzo, principalement âo djonno. Lo martsau n'arâi pas tiâ son caïenet sein envouyî âo menistre on bocon de sâocesse à grellî, âo bin de clliaque âo fédzo, mîmameint dâi z'atriau. Et, du qu'onna man lève l'âutra, à l'âoton, monsu lo menistre, que l'avâi on pucheint courti plliein de pommâ rambou, de perâ de livra et de pronmâ de bêrodze, manquâve jamé d'ein baillî quaque panerâ âo martsau. Dâi vesin d'à respettâ, quie !

Lâi avâi tot parâi oquie que fasâi teimpêtâ lo menistre, l'êtâi lè dzenelhie âo martsau. Et principalement lo pû¹. Clli coquien de pû pouâve pas saillî de sa dzenelhie sein dere à sa demi-dozana de fenne :

— Accutâ vâi, grachâose ! On va vito fére on tor dein lo courtî âo menistre. L'a sênâ dâi granne que sant justo po noûtron bet et que no farant pas mau âi deint.

Et vaitcè tota la cavalerie dein lè carreau âo menistre, à dzenelhi, à ègrevatâ, à piavatâ, à grattâ lè tchoû, lè salarde, lè racene, lo porrâ et lè z'ugnon que lo menistre cein lo bouurlève atant que se l'avâi passâ dein lo fu de fordze âo martsau. Coudhîve prâo fére : « Prrrou ! » et l'âo z'accouillî dâi motte de terra. L'êtâi tot po rein. Clli vâodâi de pû desâi à sè damuzalle :

— N'ausâi pas pouâre. N'è pas tant adrà ! Vâo vo manquâ !

Et l'êtâi su que lè z'affère allâvant dinse. Cein pouâve tousenâ lo tieur âo menistre. Stisse l'avâi dza fé sè pllieinte âo martsau que risâi, mâ lo pû sè fotâi de ti lè doù et l'êtâi adî à recoumeincî. Tant qu'on coup, lo menistre, sé pas quemet l'a fé ; l'a bo et bin réussâ à eimpougnî lo pû, à lâi maillî la tîta ein lâi deseint :

— Ora, gratta-courtî ! T'a prâo grattâ po on iâdzo !

Cllia tyasse l'a ètâ tant rîda que lo menistre ein ètâi tot motset d'à prmi. Ein aprî, s'è de : — Ma fâi, tant pis ! L'è bas, l'è bas ! Lo faut dèplliemâ et lo betâ dein lo cassoton. Et pu, on invitera lo martsau et sa fenna à dinâ avoué no et vant bin rire quand ie l'âo derî cein que l'ant medzî.

Lo poûro pû l'a dan passâ dein la mermitta. Tandu ci temps, lo menistre, que l'avâi on bat-sî², passe dèvant la fordze et po coienâ lo martsau lâi dit cllia simpllia raison :

Trop gratter cuit ! Venez dîner avec nous !

Lo martsau l'è restâ tot èbaubî sein comprèindre. Tot parâi, quand l'a vu passâ sè dzenelhie que l'avant on air d'einterrâ, s'è met à recordâ