

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 80 (1953)
Heft: 3

Artikel: Le coin du gourmet vaudois : toujours à propos de "merveilles"
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-228476>

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: 30.03.2025

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

LE COIN DU GOURMET VAUDOIS

Toujours à propos de « Merveilles »

Nous avons encore reçu la recette suivante d'une lectrice du Vully vaudois :

500 gr. farine, 3 œufs, une tasse de crème, 2 cuillerées à soupe de saindoux, 75 gr. de sucre, 1 pincée de sel, 1 cuillerée de liqueur (kirsch).

Faire une bonne pâte ; laisser reposer ; étendre très mince et découper ; cuire à friture chaude ; saupoudrer de sucre.

Une lectrice.

* * *

D'autre part, Mme A. Michaud, d'Orbe nous écrit :

A lire vos recettes de « merveilles », je les ai savourées comme si je me trouvais à une noce. Toutefois, il me semble que dans la recette de Mme Montandon, 4 cuillerées de bonne crème iraient mieux dans des merveilles où il n'y a pas de beurre, et autant de fleur d'oranger, du moins pour moi qui n'ajoutait que du kirsch. Quant à la recette de Mme Glardon, c'est vraiment le « nec plus ultra ». Mais trouve-t-on encore des personnes faisant des fondues de beurre, pour y cuire des merveilles ? Maintenant nous avons l'huile de colza rectifiée qui convient bien à ces sortes de friture, le beurre est vraiment bien cher depuis la guerre.

Quant aux beignets « au genou », qu'on

appelle dans bien des endroits « beignets de brandons », ils se font avec une pâte levée, un peu comme celle du gâteau levé, avec moins de beurre mais bien des œufs. Quand cette pâte a été bien étirée en rond sur le genou, le milieu en est très mince et les bords plus épais. Dans la friture, ce milieu gonfle comme une vessie, tandis que les bords restent de l'épaisseur du doigt.

Suivant les cas, le « beignet de brandons » ou « au genou » est moins décoratif mais plus substantiel que la merveille, il est aussi moins délicat à préparer.

Merci à toutes ces aimables correspondantes.

Un mot cruel du Dr César Roux

Le célèbre chirurgien vaudois discutait un jour avec des amis ; l'un de ceux-ci dit à ses interlocuteurs :

— Avez-vous remarqué combien de termes nobles n'existent qu'au masculin, et n'ont pas de forme féminine ?

Et notre homme de citer seigneur, avocat, député, professeur, etc., etc.

— Oui, c'est vrai, reconnut César Roux, pour ma part je ne connais qu'un seul mot ne s'appliquant qu'au féminin...

— Tiens, lequel ?

— Bedoûme !

CREDIT FONCIER VAUDOIS

auquel est adjointe la CAISSE D'ÉPARGNE CANTONALE garantie par l'Etat

Prêts hypothécaires et sur nantissement

Dépôts d'épargne et par obligations

Garde et gérances de titres — Safes