

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 22 (1884)
Heft: 28

Artikel: [Nouvelles diverses]
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-188299>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 21.02.2026

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

heures de lecture, l'histoire d'événements que nul ne peut ignorer. J'ai la conviction que si dans toute famille où se lit un journal, le petit volume de M. Magnegnat se trouvait là sur la table, il ne se passerait pas de jour qu'il ne fut consulté et ne rendit quelque service.

L. M.

On dzudzémeint iô n'ia rein à redérè.

Permi lè maladi dè stu pourro mondo, y'ein a iena que ne fâ pas tant souffri la carcasse, s'on vâo, mâ qu'est onco pe trista què totès lè z'autrè: c'est la maladi dâi *dai à crosets*. Quand 'na pourra dzein souffrè dè la fan et que le sè laissè allâ à traîrè cauquies truffès, à couilli on eimbottâ dè favioulès ào bin à copâ on blosset dè tserfouillet dein lo courti d'on retsâ, cein n'est pas bin fê, bin su; mâ que volliâi-vo! quand lè rattès sè corratont dein lo veintro, faut bin oquie po lè férè botsi; et sein la misère, clliâo dzeins ne fariont pas lè lârrès. Mâ y'ein a dâi z'autro, et dè clliâo qu'ont bon moian, qu'ont la nortse po robâ quiet que sâi et iô que sâi, sein que l'ein aussont fauta; sont tot coumeint lè tsats après lè rattès, que lâo corzont après quand bin sont bin repéssus. Se clliâo gaillâ eintront dein 'na boutequa, profitont dè cein que lo boutequi ne lè vâi pas po vito einfatâ à catson oquie dein lâo catsetta, et ne lâo tsau pas quiet: que sâi onna boubena dè fi ào bin on paquiet dè tabâ, ôn pécliet dè porta ào bin onna pegnetta, tot lâo z'est bon; que cein cotâi 5 francs ào 5 centimes, lo prix ne fâ rein; faut que robéyont oquie ào bin ne sont pas conteints. Eh bin, vo dio que quand cein va dinsè, l'est 'na vretablia maladi que 'na po mайдzo què lo dzudzo et po remido què la preson.

On gaillâ qu'avâi dinsè la lubie d'adé accrotsi oquie, sè trovâ on dzo solet dein on église iô y'avâi l'estatua de 'na madona que fasâi dâi merâcllio tot coumeint cllia dè Lourdes ào dè Bro, dein lo canton dè Fribor. Adon cé lulu que ne vayâi nion perquie, profitâ dè déguenautsi on galé crucifix ein ardzeint, que lâi fasâi enviâ, et s'ein allâ avoué.

Ma fâi quand l'eincourâ s'apécut dè l'afférè, porta plieinte et on finit pè découvri lo coupablio, que sè trovâ étrè lo valet d'on grand conseiller, d'on bin bravo hommo. que fut bin désolâ dè la vergogne que lâi fasâi son valet. Lè z'amis dè cé conseiller ont bin coudi tsertsi à arretâ lè z'afférès et s'arreindzi à l'amiablia; mâ la plieinte étaî portâie et l'eincourâ que volliâvè férè condanâ lo gaillâ, refusâ dè lè z'ourâ et cein allâ ein tribunat, iô lo lulu qu'avâi robâ lo crucifix sacrameinta que l'étaî la madona que lo lâi avâi bailli dè bon tieu, et que ne l'avâi pas robâ.

Vo peinsâ bin que n'étaî diéro d'accutâ; mâ se n'avocat qu'étaî on tot fin, fe citâ l'eincourâ à l'audience et lâi démanda:

— Est-te que la madona pâo vretabliameint gari lè dzeins que sont malado?

— Oï, se repond l'eincourâ.

— Adon se le pâo repétassi on estraupiâ, ne peinsâ vo pas que le porrâi tot assebin férè pliési à n'on bin porteint et lâi bailli oquie?

Ma fâi l'eincourâ que vayâi lo tribunat pliein dè dzeins qu'allâvont totès lè demeindzes priyî devant la madona, n'ousa pas derè què na; et lè dzudzo qu'aviont einviâ dè sauvâ lo valet ào conseiller, décidaron que n'étaî pas coupablio et que la madona poivè bin lâi avâi bailli lo crucifix; mâ lâi défeindront po on autre iadzo d'aqcettâ quiet que sâi dè l'estatua.

On ne saurait trop recommander toutes les précautions possibles contre l'invasion du choléra, dont la marche est des plus incertaines. Les localités qui semblent dans les plus mauvaises conditions échappent parfois comme par miracle à la contagion, tandis que d'autres, admirablement exposées, sont les plus maltraitées.

Le germe cholérique pouvant s'absorber par les voies digestives, il faut éviter de boire de l'eau de puits ou de rivière. Les eaux de sources minérales, mises en bouteilles depuis longtemps, sont les plus convenables. A leur défaut, on peut faire bouillir chaque jour la quantité d'eau nécessaire à la consommation, car l'ébullition donne une sécurité absolue. Le thé, les tisanes de houblon, de centauree, etc., sont aussi d'excellentes boissons. Par dessus tout, le café noir. Sans changer son régime, il faut éviter de manger des fruits en trop grande quantité et s'abstenir surtout des fruits verts. Tous les excès peuvent amener des accidents funestes. On doit surtout aérer fréquemment les appartements et y répandre, au besoin, de l'acide phénique ou tout autre désinfectant.

En cas de première atteinte, il faut boire une infusion chaude de thé ou de menthe, fortement coupée de rhum. Les douleurs d'entrailles sont combattues par des lavements laudanisés et des frictions avec des flanelles chaudes.

Conseil aux ménagères.

On le croira difficilement, mais il n'en est pas moins vrai que bien des cuisinières, même des plus expérimentées, mettent encore la viande sur le feu dans de l'eau *froide*, alors que c'est précisément en agissant de cette manière qu'on fait perdre à la viande toute sa saveur et en partie sa valeur nutritive.

L'expérience démontrera à chacun qu'en faisant cuire la viande dans de l'eau *bouillante*, elle reste succulente et savoureuse; le bouillon, il est vrai, sera plus faible que par l'autre procédé, mais la force qui lui manque peut toujours facilement lui être donnée par une minime addition d'Extrait de viande Liebig.

Cet Extrait est en effet d'une utilité et d'une économie telles que nous ne pouvons assez conseiller à tout ménage d'en faire au moins l'essai.

— *Gelée de groseilles.* — Il faut toujours choisir des groseilles bien mûres; on peut mélanger les blanches et les rouges et les additionner de framboises; mais il ne faut pas mettre plus d'un quart de framboises par livre de groseilles. — Mettez le tout dans