

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

**Artikel:** Conseil aux ménagères  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-188300>

#### 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:** 09.02.2026

**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 traîre cauquies truffès, à couilli on eimbottâ dè faviolùs 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 oquiè 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 repessus. Se clliâo gaillâ eintront dein 'na boutequa, profitont dè cein que lo boutequi ne lè vâi pas po vito einfatâ à catson oquiè dein lâo catsetta, et ne lâo tsau pas quiet : que sâi onna boubena dè fi ào bin on paquiet dé 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 oquiè 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 oquiè, 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'apêçut 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 étai 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'étai la madona que lo lâi avâi bailli dè bon tieu, et que ne l'avâi pas robâ.

Vo peinsâ bin que n'étai diéro d'accutâ ; mâ se n'avocat qu'étai 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 plisi à n'on bin porteint et lâi bailli oquiè ?

Ma fâi l'eincourâ que vayâi lo tribunat pliein dè dzeins qu'allâvont totès lè demeindzes priyi devant la madona, n'ousa pas derè què na ; et lè dzudzo qu'aviont einviâ dè sauvâ lo valet ào conseiller, décidaron que n'étai 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 coulée 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

une bassine de cuivre non étamé, avec un demi-litre d'eau ; faites un feu doux pour faire crever les fruits et rendre leur jus ; après cela, égouttez-les sur un tamis fin, pesez le jus, remettez-le dans la bassine nettoyée, ajoutez 500 grammes de sucre cassé en morceaux par 500 grammes de jus, faites bouillir à feu vif et écumez constamment. Il n'est pas possible d'indiquer le temps nécessaire pour la cuisson : généralement 5 à 8 minutes. On peut en verser quelques gouttes sur une assiette ; si elles ne s'écartent pas, la gelée est à point ; il en est de même si, en élévant l'écumoire, les dernières gouttes s'en détachent difficilement. On arrête alors la cuisson, on met en pots et on laisse refroidir. Il ne reste plus qu'à les couvrir d'un rond de papier trempé dans de l'eau-de-vie et fermer par un autre papier assujetti avec une ficelle. Tenir au sec et au frais ; l'humidité est aussi nuisible que la chaleur.

---

#### LE NAUFRAGE DU WATERLOO VII

Et tout cet argent fut reçu sans plus ample enquête. Qu'on n'accuse pas ces braves gens d'ingratitude ni du défaut de clairvoyance. Pierre Lemardroïc avait donné sa vie sans marchander. Les gens de mer sont presque tous ainsi ; ils reçoivent comme ils donnent, sans compter.

Tant d'argent à la fois eût grisé la pauvre femme. L'effet avait été prévu par le généreux donateur et conjuré par lui. Le banquier du Havre avait reçu l'ordre, comme condition mise aux bienfaits, d'acheter une maison et d'employer le restant de la somme à l'achat de bonnes et solides rentes sur l'Etat.

A la suite de ces petites manœuvres, sir Plough se sentit soulagé. Il respirait. Il eut même un sourire : le premier depuis plus d'un an. La formidable dette était soldée à demi. Il restait bien à régler la partie sentimentale, mais cette partie, bien que plus lourde et plus épiqueuse dans la circonstance, demeurait moins pressante.

De son paisible et verdoyant cottage, sir Plough éprouvait un bonheur ineffable à suivre les effets du bien qu'il rendait. Et pour s'entretenir l'esprit dans une si douce occupation, il s'était créé au Havre un agent secret et dévoué, précieux et discret, maître François, l'homme vénéré, lui aussi, qui avait dirigé le sauvetage et avait été le trait d'union ostensible entre sir Plough et les Lemardroïc. Pour effectuer sa mission, maître François avait dû emprunter la main mignonne de sa fille de treize ans, la meilleure élève de son école ; c'est elle qui rédigeait les petits bulletins compromettants et les faisait passer à l'ennemi sous plis cachetés. Les jours de correspondance, toute la famille François entourait la fillette, qui, assise devant un petit pupitre d'acajou gagné en prix, préparait un *brouillon* à l'approbation paternelle, puis elle mettait au net son épître en s'aider d'un transparent et en tirant la langue bien fort. La lettre finie, le père signait non sans avoir vingt fois tourné dans le vide sa plume, afin de l'exciter à l'aide de parafes aériens. On cachetait et on allait, à quatre ou cinq, jeter la lettre à la poste. Aussitôt la lettre tombée dans la boîte, on la croyait en route, et l'on se demandait déjà quand il la recevrait. Enfin, maître François repartait en avant, donnant orgueilleusement le bras à sa fillette et tirant de sa pipe des bouffées triomphales.

Chaque bulletin était ponctuellement suivi d'un accusé de réception arrivant sous la forme assez agréable, tantôt d'une pendule, tantôt d'une croix jeannette pour la

petite miss rédactrice, tantôt d'une demi-douzaine de couverts d'argent.

Dans quelques-unes de ses réponses, sir Plough s'abandonnait à témoigner avec amertume son étonnement de savoir que la famille Lemardroïc acceptait tout sans jamais rechercher la source de son bien-être inattendu. La vanité n'entrait pas dans cette impression. Sir Plough avait l'âme trop élevée pour cela ; il eût seulement voulu savoir son nom prononcé par des bouches qu'il aimait malgré leur sévérité injuste ou leur indifférence. Il eût voulu apprendre la paix faite, les vieilles et ridicules rivalités étouffées, lui qui, dans une minute suprême, avait fait si prompte et si radicale justice de son animosité contre les Français. Il eût voulu recevoir une lettre de France, dans laquelle on lui eût dit : « Venez, monsieur Plough, vous avez autant de cœur que nous, nous nous comprendrons, venez, vous verrez combien on vous aime ! » Avec quelle vivacité il se fut embarqué !

Hélas ! au lieu de ces reconfortantes paroles, rien que la lettre du fidèle marin, trop sobre en démonstrations amicales, trop respectueuse et toujours muette sur les sentiments des Lemardroïc, car maître François ne savait pas mentir. Et pourtant que de fois celui-ci regrettait de voir tant de bonté méconnue, que de fois il était près de transmettre des remerciements apocryphes. Mais s'il eût eu cette faiblesse, l'Anglais serait accouru, et dam ! on frémît en songeant au heurt qui en fut advenu.

Malgré cela, un projet obsédait l'imagination de maître François. Le matelot cherchait à rapprocher les deux hommes. Sous son enveloppe rude, il ne manquait pas de tact ; il ne savait pas la grammaire, mais il connaissait le langage du cœur. Il devinait un beau rôle de médiateur à jouer. Il s'y essaya.

Un soir, à la veillée, se trouvant chez le vieux pilote installé avec sa famille dans la maison payée par sir Plough, la conversation roula pour la milième fois sur le sauvetage des naufragés du *Waterloo*, mot que le vieux pilote prononçait toujours d'une voix étranglée. Trois années s'étaient écoulées, le chagrin de la mort de Pierre commençait à s'estomper dans le souvenir des siens. On soupirait, mais on ne pleurait plus !

— Ce fut tout de même un joli sauvetage, dit maître François, le plus beau que j'ais fait.

— J'aurais bien voulu y être, riposta le vieux pilote, de plus en plus rhumatismant.

— Vous en avez fait d'autres, l'ancien, et d'aussi beaux ; vous rappelez-vous la chaloupe du *Calcutta* ?

— Si je m'en rappelle ! c'étaient encore des Anglais ; tiens ! le cuisinier du bord, un enseigne et un matelot.

— Vous ne leur avez pas demandé leurs papiers avant de les retirer de la grande cuvette.

(*La fin au prochain numéro.*)

---

La livraison de juillet de la *Bibliothèque universelle* contient les articles suivants :

Herbert Spencer et sa philosophie, par M. Léo Quesnel ; — Joyeuse Vadien, nouvelle, par T. Combe ; Excursion en Algérie et en Tunisie, — mai-juin 1883, — par M. H. Maystre. — Le Tasse et ses critiques récents, par M. Marc-Monnier. (Troisième et dernière partie) ; — Charles Gordon, par M. Auguste Glardon. (Seconde partie) ; — La Genève italienne, de M. Edmond de Amicis. (Seconde et dernière partie.) Chroniques parisienne, italienne, allemande, anglaise, suisse, politique. Bulletin littéraire et bibliographique.

Bureau chez Georges Bridel, à Lausanne.

L. MONNET.