

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 22 (1884)
Heft: 3

Artikel: Choses et autres
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-188120>

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>

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

Paraisant tous les samedis.

PRIX DE L'ABONNEMENT :	
SUISSE : un an	4 fr. 50
six mois	2 fr. 50

On peut s'abonner aux Bureaux des Postes ; — au magasin MONNET, rue Pépinet, maison Vincent, à Lausanne ; — ou en s'adressant par écrit à la Rédaction du *Conteur vaudois*. — Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

PRIX DES ANNONCES :	
La ligne ou son espace, 15 c.	

Pour l'étranger, 20 cent.

Diplomatie de Cavour.

A propos d'une truite.

C'était au commencement de l'année 1856, la politique du grand ministre, à la fois prudente et énergique, commençait à déployer ses effets. A l'intérieur, le Piémont, soustrait aux étreintes du cléricalisme, était doté d'une constitution libérale et de lois progressistes. A l'extérieur, quelques combats glorieux, en Crimée, venaient de relever le moral de l'armée. La voix éloquente de Cavour au Congrès de Paris, avait fait de l'émancipation une question à l'ordre du jour de la diplomatie européenne. Les relations avec toutes les grandes puissances étaient excellentes ; tout allait bien et, dans ses promenades sous les portiques du Pô, Cavour se frottait les mains, ce qui était toujours, pour les Turinois, le baromètre sûr d'une rassurante politique.

La situation parlementaire, cependant, présentait de temps en temps quelques ombres. Pour donner plus d'essor à sa politique nationale et grouper autour de lui les forces vives du pays, Cavour avait acquis, avec l'entrée au ministère de son ami Ratazzi, le concours de toute la gauche modérée. Mais chaque mesure, proposée par le gouvernement, donnait lieu aux interpellations, aux attaques quotidiennes, soit de la droite, soit de l'extrême gauche. C'est au milieu de cet état de choses qu'une truite, une simple truite, d'un poids cependant assez respectable, vint jouer un rôle divertissant pour l'entourage du célèbre diplomate.

La lettre suivante, que Cavour adressait au ministre de l'intérieur, son ami Urbain Ratazzi, rendra compte du fait.

« Cher ami. — En rentrant à la maison, j'ai trouvé une truite qui a été prise dans les canaux publics et que ce séducteur d'ingénieur, notre Noë, m'envoie, au lieu de la faire vendre au profit du fisc. Cette séduction me met en présence du dilemme : ou de faire punir Noë, ou bien de me rendre son complice en la mangeant. Je me suis arrêté à ce dernier parti. Je craindrais cependant, en la mangeant seul, de déchainer les foudres de la Chambre sur ma pauvre tête. Pour éviter cela, j'ai besoin d'avoir encore pour complices, outre vous, les puritains Daziani et Palieri, ces deux chefs de l'extrême droite et de l'extrême gauche. Je vous prie donc de vouloir modifier notre entente, en renvoyant à mercredi le dîner de Trombetta et en venant demain chez moi. Si la truite pouvait attendre,

selon nos convenances, j'aurais renvoyé à après-demain le coupable festin, mais en agissant ainsi, nous ajouterions au péché déjà très grand de manger une truite qui ne nous appartient pas, un autre péché plus grand encore, celui de ne pas la manger fraîche.....»

Pas n'est besoin d'ajouter que la truite fut excellente et que les deux fractions extrêmes de la Chambre atténuèrent dans une sage mesure la vivacité de leur opposition.

Choses et autres.

Traitements, par l'eau chaude, des plantes malades. — Il s'agit tout simplement, au dire d'un homme expérimenté, d'arroser d'eau chaude les plantes malades après avoir remué un peu la terre, mais sans toucher aux racines. L'eau qui sortira par le fond du vase — car il s'agit de plantes en vase — sera d'abord claire, puis légèrement brune et donnera une réaction acide, car c'est à la présence de substances acides dans le sol qu'on attribue l'état maladif des plantes ; l'eau chaude aurait pour objet d'éliminer une partie de ces substances. Ce traitement, continué un certain temps, amènerait une nouvelle et vigoureuse croissance de la plante.

L'année 1884 est bissextile, ce qui se reconnaît tout de suite au fait que le millésime est divisible par quatre. L'existence d'un jour supplémentaire a des conséquences assez curieuses pour la chose publique. Tous les services qui ne sont pas rétribués par mois et qui entraînent des dépenses quotidiennes, vont occasionner une dépense supplémentaire correspondant à ce 366^e jour de l'année.

Ainsi, on a calculé qu'en France, par exemple, pour l'armée et la flotte, où les hommes reçoivent une solde et une ration journalière, l'augmentation est parfaitement sensible.

La bissextilité de l'année actuelle entraînera une dépense supplémentaire de 715,962 fr. pour l'armée de terre, et de 264,496 fr. pour la flotte et l'armée de mer.

L'omelette au jambon. — Il existe dans le midi de la France un vieil usage qui consiste à manger, à Pâques, une omelette au jambon. Voici comment on en raconte l'origine, qui remonte, paraît-il, à Charlemagne :

A cette époque, Guillaume I^{er}, seigneur d'Aqui-

taine, qui plus tard se retira dans un cloître, donnait à ses sujets l'exemple de la plus grande austérité. En carême, personne ne pratiquait l'abstinence avec autant de rigueur que lui. Non-seulement il ne mangeait pas de viande, mais il se privait d'œufs pendant les 40 jours, quoiqu'il eût une grande passion pour cet aliment. Il en avait une non moins grande pour le jambon.

Une année, au commencement de la semaine sainte, le moine attaché à son service et qui lui faisait la cuisine, le trouvant extrêmement pâle, lui promit de le dédommager le jour de Pâques.

« Vous ne me dédommagerez pas, lui dit Guillaume, si vous ne trouvez un moyen, ce jour-là, de me faire manger à la fois mes deux plats favoris : des œufs et du jambon. »

Le moine-cuisinier resta perplexe pendant plusieurs jours, mais le samedi-saint, il était radieux : il avait trouvé l'omelette au jambon, dont Guillaume se régala le lendemain.

La découverte fit fortune en pays de Gascogne. L'année suivante, tous les nobles de cette contrée mangèrent de cet excellent plat, et de nos jours encore, il n'est pas de village dans le midi de la France où le plus pauvre paysan ne mange, le jour de Pâques, l'omelette au jambon.

Indiquons maintenant à nos cuisinières la manière de la faire :

Hâchez du jambon avec un peu de civette, cerfeuil, persil et marjolaine ; mêlez-y ensuite une demi-cuillerée de farine, quatre ou cinq œufs et deux déclitres de lait. Délayez bien le tout, faites chauffer un peu de beurre dans une tourtière, mettez-y la farce et faites cuire au four.

* * *

Voici un calcul bien curieux qui a été fait par M. Flammarion, et auquel on ne croirait pas, si ce n'était d'une certitude mathématique.

Dix personnes, assises à une même table, peuvent changer de place de 3,628,800 manières différentes !

Si, au moment de diner, on ne parvenait pas à s'entendre, soit par modestie, soit par vanité, sur certaines questions de préséance, et si l'on décidait que l'on recommencera le diner tous les jours, jusqu'à ce que la série des combinaisons possibles fût épuisée, il faudrait que les dix mêmes personnes dinassent ensemble pendant 3,628,000 jours de suite, c'est-à-dire pendant 9388 ans ! En supposant que les dîners aient commencé aussitôt qu'Adam et Ève eurent eu huit descendants, le cercle ne serait pas encore parcouru à l'heure actuelle, puisque les traditions n'accordent que 600 ans à l'époque de l'apparition de l'homme sur la terre.

Conseils utiles.

Que fait-on ordinairement contre le rhume ? On s'enferme dans une chambre surchauffée, on s'habille de vêtements épais, on prend quantité de liquides très chauds, ce qui accroît la prédisposition fiévreuse et prolonge ordinairement la durée du rhume, qui n'est autre, après tout, qu'une fièvre légère qu'on ne

doit pas accroître inconsidérément. Dans certaines parties de l'Ecosse, au contraire, les classes populaires guérissent leurs rhumes par l'absorption d'un grand verre d'eau de source froide avant de se mettre au lit, et beaucoup de praticiens du pays ont constaté que ce remède était très efficace dans un rhume récent, surtout alors que le malade a des prédispositions à la pléthora.

On croit généralement, à tort, que c'est l'exposition au froid ou à une atmosphère froide qui produit le rhume, alors que c'est le brusque retour de cette température à une beaucoup plus chaude qui cause seul le danger. Tant qu'une personne reste exposée à la température extérieure, quelque froide qu'elle soit, l'air froid pénètre régulièrement dans ses poumons, et aussi longtemps qu'elle y demeure, elle n'a aucune crainte à avoir ; mais aussitôt qu'elle retourne à la maison, qu'elle s'approche du feu dans une chambre déjà chaude, qu'elle boit par-dessus une boisson chaude ou tiède pour se réchauffer, dit-elle, ce passage brusque d'une température à l'autre amène inévitablement le rhume.

Pour éviter cet inconvénient, quand vous arrivez du dehors ou d'un endroit froid, n'entrez pas tout d'abord dans une chambre où il y a du feu ; et si vous ne pouvez faire autrement, tenez-vous le plus éloigné qu'il vous sera possible du foyer ; ne buvez aucune boisson chaude ou tiède immédiatement en arrivant. Laissez pénétrer la chaleur en vous par degrés et vous y trouverez d'excellents résultats, ces conseils étant basés sur un principe analogue à celui qui consiste à frotter vigoureusement avec de la neige le corps atteint de gelée.

On patifou.

N'est pas bailli à tsacon d'avai prão malice et d'adé savai sè reveri quand l'afférè ne va pas coumeint on voudrài. Ne faut don pas rirè dé cliai que sont pas tant refoo, kâ n'est pas dè lão fulta. Mâ tot parài y'ein a dâi iadzo que sont on bocon trào taborniò et qu'on grand fulta d'êtrè dégroumelhi onna vouairetta.

Lo volet dè noutron syndiquo est ion dè cliai gaillâ. N'est pas on crouïo soudzet, bin lo contréro, et po travailli, l'est on sâcro à l'ovradzo ; mâ sa 'ca-bosse ne tint pas onna grossa pliace.

On dzo, lo syndiquo l'avai envoyoi ein vela, férè dâi coumechons, et lâi baillâ onna mésoura po atsetâ dâi solâ à la serveinta. Vo sédè bin coumeint on preind ellia mésoura : on einfatè on bocon dè bou dein on solâ que va bin ; et quand cé bou cotè bin adrâi áo fond dè l'eimpeigne, on lo copè à râ lo cartâi, et on a dinsè justo la grantiâo dâo pi, du lo talon tant qu'ao bet dâo gros artet ; ora, quand on vao atsetâ dâi solâ tot fê, on n'a qu'a fourrâ cé bocon dè bou dedein et quand l'eintrè châ sein portant trào gavouatâ, lè solâ dussont bin allâ.

— Du que te vas atsetâ dâi solâ, se fe lo syndiquo à son volet, mè vè té bailli l'ardzeint po t'ein atsetâ assebin por tè, kâ vâyo que t'ein as fulta.

Lo volet, tot conteint, sè-fâ onna mésoura, après quiet sè revou on bocon et sè met ein route po la vela iô ye fe sè coumechons.