

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

Artikel: Conseils utiles
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-188121>

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>

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 ; méllez-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 dîner, on ne parvenait pas à s'entendre, soit par modestie, soit par vanité, sur certaines questions de préséance, et si l'on décidaît que l'on recommencera le dîner 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 pléthore.

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'avâi prâo malice et d'adé savâi sè reveri quand l'afférè ne va pas coumeint on voudrài. Ne faut don pas rirè dé clliâo que sont pas tant refoo, kâ n'est pas dè lâo fulta. Mâ tot parâi y'ein a dâi iadzo que sont on bocon trâo taborniô et qu'on grand fulta d'êtrè dégroumelhi onna vouairetta.

Lo volet dè noutron syndiquo est ion dè clliâo gaillâ. N'est pas on crouö soudzot, 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'avâi envoyoi ein vela, férè dâi coumechons, et lâi baillâ onna mésoura po atsetâ dâi solâ à la serveinta. Vo sédè bin coumeint on preind cllia mésoura : on einfatè on bocon dè bou dein on solâ que va bin ; et quand cé bou cotè bin adrâi ào 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'âo bet dâo gros artet ; ora, quand on vâo atsetâ dâi solâ tot fê, on n'a qu'a fourrâ cé bocon dè bou dedein et quand l'eintrè châ sein portant trâo 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.