

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 33 (1895)
Heft: 31

Artikel: Oeufs à la coque et oeufs sur le plat
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-195067>

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: 23.02.2026

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

— Oui, mais, qu'est-ce que c'est que cette affaire noire derrière les bœufs ? fait Grognez en s'approchant du tableau. Y en a un qui a bousé...

— Pas plus ! quelle idée !... C'est tout simplement une ombre.

— Ah, ah !... Eh bien, allons voir le bétail, à présent.

— Tout à l'heure, dit l'instituteur, voyons un peu là, dans la salle à côté, l'exposition d'apiculture, ainsi que celle de la station viticole.

— Qu'est-ce que c'est que cette apiculture, demande Grognez, je connais pas ça, moi.

— C'est la science qui traite de l'éducation des abeilles, M. Grognez, science pleine d'enseignements. Voyez ce que font ces intelligentes bêtes, quel travail, quelle patience, quelles leçons elles nous donnent, par leur prodigieuse activité !

— Quelles leçons !... c'est-à-dire que dans le temps on a travaillé autant qu'elles, réplique Grognez en hochant la tête. Si on a du pain dans le buffet, c'est pas sans peine. D'ailleurs c'est pas tant pénible ce qu'elles font, les abeilles ; on dit qu'elles n'ont qu'à se promener sur les fleurs d'esparcette, de trèfle, de dent-de-lion, et que le miel s'apêdze tout seul à leurs pattes... Croyez-vous que si je n'avais eu qu'à me promener pour que les étius s'apêzient à mes souliers, j'aurais pas eu bien meilleur temps... Merci, il a fallu buriner, allez ! Quand j'avais mon domaine, à quatre heures du matin j'étais levé !...

— Que de miel, que de miel y a par là, interrompt Favey, du miel en rayons, du miel en pots, du miel de toute espèce... Que de douceurs ; ça ne m'irait pas tant, et à toi, beau-frère ?

— A moi non plus, y me faut du piquant.

— Eh bien messieurs, reprit l'instituteur, mon rêve, depuis longtemps déjà, c'est de me créer un joli rucher, et d'étudier ces merveilleuses petites bêtes, dans leur travail et dans leurs mœurs.

— Commencez d'abord par vous marier, monsieur le régent. Je sais bien l'abeille qu'il vous faudrait, moi... C'est celle qui brodait là-bas ; qu'en dites-vous ?

— Ah ! monsieur Grognez, vous êtes cruel !... Moi qui cherchais au contraire à me distraire pour l'oublier, puisque le sort a décidé qu'elle ne serait jamais... Tenez, voilà l'exposition de la station viticole, voilà des feuilles de vigne sur lesquelles on peut suivre les ravages du terrible phylloxéra.

— Et qu'est-ce qu'on guigne dans ces verres ? demanda Favey.

— Voyons... Ah ! c'est précisément l'insecte qu'on nous montre là sous un verre grossissant.

— Oui, tu sais bien, ajoute Grognez, c'est un microscopé, comme nous avons

vu à Paris. Laisse-me voir regarder cette vermine de bête... Voyez-vous ses griffes... on dirait des étenailles ; c'est avec ça qu'il se cramponne aux racines. Hé ! charrette !

— Pardine ; épi ça fait des nichées un tonnerre et demi... On ne sait pourtant pas pourquoi le bon Dieu a ça créé.

— M. Favey, ne cherchons pas à sonder ces grands mystères, dit l'instituteur d'un ton grave.

— Je ne sonde rien, je dis seulement que ces pestes de bêtes doivent laisser la vigne tranquille, quoi !... Allons voir les vaches, à présent, c'est bien plus intéressant ; au moins ça rapporte quelque chose, tandis que le phylloxéra ne fait que de détruire.

Entrez... Quelles lignées de belles bêtes !... En voilà des races numéro un ! Mossieu Viquet n'en veut pas d'autres. Ah ! il a vu clair avec ses concours ; la preuve en est là.

Tenez, voilà le véritable manteau, ces taconnées rouge et blanc. Faut pas trop rouge... un peu tuile comme ça. Eh ! quelles laitières, quel rendement !

Et celle-ci, sentez ce garrot, ce fanion sous le cou, ces fesses ; c'est planté ça !

— Quant à moi, dit le régent, je suis un parfait ignorant en ces matières ; je ne connais rien aux bêtes.

— Eh bien vous avez tort, fait Grognez, vous devriez vous y mettre... Ah ! voilà la *Baronne* qui a été achetée pour la loterie. Quelle est pourtant belle !... Il faut que je prenne encore un bêt... Avant de sortir il faut voir les taureaux ; viens beau-frère, venez mossieu le régent... Ti possible, quels gaillards !... Voilà le plus beau, c'est *Lion*, exposé par Mossieu Henchoz, de Château-d'Ex. Regardez-moi bien ce lulu, mossieu le régent, vous n'en reverrez jamais un pareil !

— Eh bien je vous avoue que je n'y tiens pas. Le taureau a quelque chose de brutal, de féroce, de si profondément bestial qui m'effraie et m'inspire la plus grande répugnance.

— C'est vrai, ajoute Favey, que celui-là n'a pas l'air bien amica. Allons, je piquerais bien quelque chose au buffet de la gare, puisqu'il est là tout près ; y a longtemps qu'on cirtuile.

(A suivre).

Chat et lièvre. — Les *Débats* racontent, d'après un journal allemand, l'anecdote suivante :

Un gentilhomme campagnard s'étant emparé d'un jeune levraut de quelques jours, eut l'idée de le faire nourrir par une chatte qui venait de mettre bas ; la chatte accepta ce nouveau nourrisson, et le jeune herbivore ne se trouva pas mal du régime inattendu auquel il était soumis : il prospéra, il grandit, et c'est alors que l'histoire devint curieuse.

La chatte jugea un jour à propos de commencer l'éducation véritable de son pensionnaire et de lui apprendre à chasser les souris. Le levraut ne montra pas les moindres dispositions pour ce genre de sport ; sa mère adoptive, à chacune de ses nombreuses fautes, lui donnait de vigoureux coups de pattes sur les oreilles.

Rien n'y fit, et les rapports commençaient à s'aggraver entre les deux animaux, lorsque, un beau jour, on les transporta sur une pelouse devant la maison. Là, le lièvre, qui était assez grand pour se passer du lait de la chatte, se mit à brouter l'herbe avec un remarquable appétit.

La chatte s'en aperçut, donna les signes de la plus vive stupeur, puis d'une profonde indignation, tourna autour de son ex-nourrisson en le regardant avec mépris, puis s'éloigna et ne voulut plus jamais avoir de relations avec lui.

Elle s'apercevait enfin qu'elle avait allaité un intrus.

Abeilles.

D'après un calcul de la *Revue des sciences naturelles*, une abeille, par un beau temps, récolte en six à huit voyages, qui constituent sa journée de travail, et au cours desquels elle visite de 40 à 80 fleurs... Combien de nectar croyez-vous ? Un seizième de gramme ! Elle mettra donc quinze jours à en avoir un gramme, et pour en fabriquer un kilo qui remplira environ 3000 cellules, il lui faudra plusieurs années !

La moitié seulement de la population des ruches étant employée à la préparation du miel — l'autre vaque aux soins du ménage et de la famille — on voit que pour récolter un kilo de miel par jour, une ruche doit compter trente mille citoyennes, encore ce résultat suppose-t-il de très bonnes conditions quant au nombre, à la nature et à la proximité des plantes.

D'après les plus récentes statistiques, ces petites ouvrières donnent annuellement, rien qu'en Europe, 95,000 tonnes de produits dont la valeur s'élève à 88,750,000 fr. Le miel entre dans ces totaux pour 80,000 tonnes et 55,000,000 de francs. Quant à ce que cela représente de travail, c'est inimaginable.

Oufs à la coque et œufs sur le plat.

— Les *œufs à la coque*, après avoir été plongés dans l'eau très bouillante pendant une, deux, trois minutes au plus, suivant qu'on les aime à peine chauds, ou laitieux, ou presque durs, se servent soit dans l'eau chaude, soit dans une serviette ; ce dernier mode est préférable, car la chaleur de l'eau, continuant à agir sur la table, donne des œufs trop cuits. La serviette peut être remplacée par de jolis sacs brodés et doublés de molleton. Quant aux *œufs sur le plat*, il est nécessaire de ne jamais mettre le beurre sur un grand feu ; un très petit brasier suffit.

L. MONNET.

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GUILLOU-DHOWARD.