

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 34 (1896)
Heft: 24

Artikel: La Saint-Médard et les chiffres
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-195581>

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>

CONTEUR VAUDOIS

PARAISANT TOUS LES SAMEDIS

Pour les annonces, s'adresser exclusivement à
L'AGENCE DE PUBLICITÉ HAASENSTEIN & VOGLER
 PALUD, 24, LAUSANNE
 Montreux, Genève, Neuchâtel, Chaux-de-Fonds, Fribourg,
 St-Imier, Delémont, Bienne, Bâle, Berne, Zurich, St-Gall,
 Lucerne, Lugano, Coire, etc.

Rédaction et abonnements :

BUREAU DU « CONTEUR VAUDOIS, » LAUSANNE
 SUISSE : Un an, fr. 4,50 ; six mois, fr. 2,50.
 ETRANGER : Un an, fr. 7,20.
 Les abonnements datent des 1^{er} janvier, 1^{er} avril, 1^{er} juillet et 1^{er} octobre.
 S'adresser au Bureau du journal ou aux Bureaux des Postes.

PRIX DES ANNONCES
 Canton : 15 cent. — Suisse : 20 cent.
 Etranger : 25 cent. — Réclames : 50 cent.
 la ligne ou son espace.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

La Saint-Médard et les chiffres.

En réalité, Saint-Médard n'a pas plus d'influence que les autres saints de l'almanach sur les phénomènes météorologiques. Il peut arriver que sa fête marque le point de départ d'une série de jours de pluie, mais c'est tout bonnement une coïncidence dont on aurait tort de vouloir tirer des conclusions générales.

D'ailleurs, en ces matières, rien n'est plus éloquent que les chiffres. A plusieurs reprises déjà, de patients observateurs, parmi lesquels il faut citer le Docteur Berigny et M. A. Lancaster, en ont fourni, à grands renforts de chiffres et de documents statistiques, la démonstration décisive, publiée dans l'*Annuaire de la Société météorologique et Ciel et Terre*.

Leur travail ingrat, mais curieux, a été revu en 1888, et très probablement à l'occasion de l'été diluvien de cette année-là, par l'observatoire météorologique de la Baleine situé à quelques lieues de Moulins et à la limite des départements de la Nièvre et de l'Allier. Il a porté sur une période de 53 années, de 1835 à 1888, abstraction faite de l'année 1839, pour laquelle les renseignements faisaient défaut. Les résultats de ces recherches ont entièrement confirmé les enquêtes antérieures.

Dans le cours de ces 53 années, il a plu 30 fois le jour de la Saint-Médard, et 23 fois il n'a pas plu.

Le nombre moyen des jours de pluie après une Saint-Médard humide, dans la période du 8 juin au 17 juillet, a été de 16 $\frac{1}{10}$ seulement.

Après une Saint-Médard sans pluie, ce nombre moyen s'est élevé à 16 $\frac{1}{10}$.

La différence très minime (deux dixièmes de jour) n'est pas en faveur du proverbe :

S'il pleut le jour de la Saint-Médard, il pleut 40 jours plus tard.

Le minimum et le maximum des jours de pluie, dans l'intervalle considéré, ont été atteints tous deux après une Saint-Médard pluvieuse ; le minimum, savoir 7 jours de pluie, en 1836, et le maximum, 32 jours de pluie, en 1888.

Des 30 années où il a plu le jour de la Saint-Médard, pour la période du 8 juin au 17 juillet :

6	ont donné de	7 à 11	jours de pluie,
11	"	12 à 16	"
8	"	17 à 21	"
4	"	22 à 26	"

1 a donné plus de 25 jours de pluie : pas une seule moins de 7 jours.

Des 23 années où il n'a pas plu le jour de la Saint-Médard :

Pas une seule n'a donné moins de 7 jours ou plus de 25 jours de pluie.

4	ont donné de	7 à 11	jours de pluie.
9	"	12 à 16	"
7	"	17 à 21	"
3	"	22 à 26	"

On a remarqué, en outre, des séries de jours de pluie consécutifs après une Saint-Médard sèche, et des séries continues de jours de beau temps après une Saint-Médard pluvieuse.

C'est ainsi, par exemple, qu'en 1836, 25 jours consécutifs sans pluie ont succédé, dans la pé-

riode du 8 juin au 17 juillet, à une Saint-Médard pluvieuse.

En revanche, en 1865, une série de 12 jours de pluie continue succéderent à une Saint-Médard sèche.

Il est bien entendu que le temps qu'il fait le 8 juin n'a aucune relation logique avec le temps qu'il fera les six semaines suivantes. C'est un jour comme un autre.

La légende de saint Médard et de son arrosoir à jet continu ne fait donc qu'attester des erreurs et des préjugés populaires toujours si difficiles à déraciner.

Comment ça tournera-t-il ?

Madame Julie s'agit dans sa cuisine. Elle a très chaud ; son bonnet est de travers, et ses cheveux, un peu ébouriffés, sont poudrés de la farine qu'elle pétrit avec hâte.

Il se passe décidément quelque chose d'extraordinaire. Le calme a disparu de la maison, surtout de la cuisine, pour céder la place à un tintamarre en règle. Effrayé par le bruit agacant des casseroles, le chat installé à sa place habituelle, et qui songe aux choses auxquelles un chat a l'habitude de songer, se lève tout à coup et, sans même prendre le temps de s'étirer un peu, s'enfuit au dehors.

Madame Julie ne s'inquiète guère du chat ; elle a bien d'autres choses en tête, car demain est un jour exceptionnel et important. C'est le tir, l'abbaye du village !

Comment ça tournera-t-il ?

La bonne femme s'échauffe outre mesure. Personne n'en est surpris, car dans bien d'autres cuisines que la sienne se font entendre des bruits inaccoutumés et se morfondent des ménagères aux visages affairés et aux bonnets saupoudrés de farine.

Mais entre toutes, madame Julie est bien la plus enfiévrée, car au dedans d'elle se pose cette question : « Comment ça tournera-t-il ? »

Déjà le Comité du tir a donné au stand un air de fête ; les drapeaux voltigent au souffle agréable du printemps ; les prix sont exposés de façon à tenter les tireurs et, non loin de là, sont couchées jusqu'à demain, un nombre respectable de bouteilles.

A ce propos, ces dames songent aussi au plaisir qu'elles éprouveraient si leurs maris avaient la bonne chance de gagner au tir un de ces beaux prix dont tout le village parlera ; mais elles n'osent guère se bercer d'une telle espérance, tant elles craignent, au contraire, que leurs seigneurs et maîtres ne rapportent au domicile conjugal que les effets de trop nombreuses libations.

Sur la place du village, le charpentier vient de planter le dernier clou au pont de danse, sur lequel la jeunesse va s'en donner à cœur joie.

Aux quatre coins, de grands sapins entre lesquels se balancent de longues guirlandes de verdure et de fleurs que les demoiselles viennent de terminer.

Et demain, à l'heure fixée, les garçons s'en iront, chacun de son côté, chercher leur pré-

férée, pour se joindre avec elle au cortège, qui grossira insensiblement en passant, musiquée en tête, dans les rues du village.

« Comment ça tournera-t-il ? » se demande toujours madame Julie, en pensant à Louis, le fils « au Président », qui a fait l'honneur à sa fille de l'inviter pour toute la durée de la fête.

L'émotion la gagne à cette pensée et elle se dit tout bas : « Je veux en tous cas faire mon possible pour que mes beignets soient délicats et la pâte de mes gâteaux bien feuilletée ».

Et dans le grand pot de terre où sa main armée d'une cuillère plonge en ce moment, elle puise, bien profonde, une nouvelle *raclée* de graisse.

Un sourire glisse alors sur ses lèvres : Comment le fils au Président pourrait-il ne pas livrer son cœur à la suite du goûter qu'elle lui prépare pour demain et qu'il viendra partager avec sa fille, lui, en son plus bel habit, elle, en sa robe blanche toute fraîche repassée et sur laquelle voltigent des nœuds de rubans roses ?

Enfin, tout est préparé ; madame Julie vient de donner un coup de brosse à ses cheveux et de remettre son bonnet d'aplomb. Son visage, si sombre tantôt, respire la joie... Ah ! c'est qu'elle est réellement contente de la parfaite réussite des beignets croquants et dorés qu'elle vient d'empiler avec soin, et aux quatre espèces de gâteaux, qui, tous meilleurs les uns que les autres, répondent à la question : Comment ça tournera-t-il ? — Ne craignez rien, madame Julie, ça tournera bien.

Le calme est revenu. Aussi, pendant que la nuit descend graduellement sur la terre, le chat qui, depuis un moment, tourne autour de la maison en prêtant l'oreille, se décide tout à coup à s'y glisser doucement, et reprend bientôt ses rêves interrompus.

Quant à madame Julie, elle sourit déjà à la noce qui ne peut manquer de suivre l'abbaye ; et les gâteaux et les beignets, appâts pleins de douceur, se préparent à faire la conquête du mari convoité.

M^{me} DESBOIS.

La connaissance de l'avenir

par le marc de café, sans garantie du gouvernement ni du Conteuro.

Cette manière de prédire l'avenir, quoique moderne, a pris un tel essor que tout le monde doit la connaître aujourd'hui. Du reste, elle vaut la peine d'être étudiée, son originalité seule lui donnant un certain attrait.

Voici la manière de procéder :

Prenez du marc de café, laissez-le égoutter de façon à ne l'employer que lorsqu'il sera absolument sec.

Délayez ce marc dans très peu d'eau tiède.

Faites chauffer une assiette blanche et bien propre que vous ne sauriez trop essuyer avec soin, le moindre nuage humide pouvant nuire à l'opération.

Remuez le marc et jetez-en une petite partie sur l'assiette.

Aussitôt dans l'assiette, hâlez-vous de pencher celle-ci dans tous les sens, précipitamment, de gauche à droite et de droite à gauche, de façon que le marc s'étende bien sur toute la surface.