Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande

Band: 37 (1899)

Heft: 46

Artikel: Mode
Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-197835

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: 01.11.2025

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

des sucs dont le rôle est de dissoudre les aliments et de les préparer à l'assimilation. L'absorption d'une grande quantité de liquide tend, en outre, à dilater l'estomac.

Aussi, messieurs les docteurs l'interdisentils à tous ceux de leurs clients qui ont la digestion laborieuse. Un de ces messieurs nous disait l'autre jour: « Je ne prends jamais de soupe et je ne bois rien à mes repas; à la fin du diner, c'est à peine si je me verse un doigt de vin pour me rincer les incisives. »

Eh bien, nous nous permettons de croire que ces messieurs exagèrent quelque peu le mauvais effet de la soupe sur l'estomac, et qu'ils ont tort de se priver d'un aliment qui, pris modérément, est des plus agréables.

Hélas! de toute antiquité on a mangé de la soupe, et nos ancètres ne s'en trouvaient guère plus mal. Il faudrait remonter bien haut dans le cours des siècles, nous dit la Science illustrée. pour trouver l'origine de là soupe. Dès que l'homme sut façonner grossièrement des vases de terre, l'invention de cette préparation devint possible et fut réalisée par le premier de nos lointains ancètres qui eut l'idée de faire bouillir sa viande dans l'eau, au lieu de la rôtir, et y ajouta quelques herbes pour en modifier le goût.

Les Romains, avant leurs guerres avec les nations orientales, ignoraient l'art de faire le pain et consommaient leurs graines bouillies dans l'eau.

D'après Athènée, les Gaulois mangeaient ordinairement leurs viandes bouillies et il est bien probable qu'ils faisaient des soupes avec le bouillon de ces viandes. Grégoire de Tours raconte que le roi Chilpéric lui offrit un jour un potage succulent fait avec de la volaille. Les poésies des XII° et XIII° siècle font mention de potage à la purée, au lard, aux légumes, au gruau et même aux amandes et à l'huile d'olive, dans le Midi.

La soupe au vin ou soupe de perroquet, consistant en tranches de pain trempée dans du vin, était très estimée des rudes guerriers de la fin du moyen-âge. L'un des vœux les plus pénibles que pût faire un chevalier était de jurer de ne plus manger de soupe au vin jusqu'à ce qu'il eût tiré vengeance d'une offense qu'il avait reçue. Quand du Guesclin alla combattre l'Anglais Guillaume de Blancbourg, il mangea trois soupes en l'honneur des trois personnes de la Trinité.

Un vieux manuscrit sur les coutumes du moyen-âge, donne la longue liste des soupes estimées alors. Nous y relevons le potage de pois vieux à l'eau de lard; le potage de crapois ou baleine salée pour le carême, le potage de cresson, celui aux choux touchés de la gelée, la soupe au fromage, la souppe despourvue qu'on faisait en hâte dans les hôtelleries quand il arrivait des voyageurs inattendus. Les soupes à la moutarde, au chénevis, au millet, au verjus, aux betteraves, aux coings, au fenouil, à la fleur de sureau faisaient aussi les délices de nos ancêtres. Rabelais dit que les Français étaient les plus grands mangeurs de soupe qui fussent au monde, et se vantaient d'en avoir inventé plus de septantesept espèces.

Le peuple regardait la soupe chaude comme base de l'alimentation; chacun mangeait au moins deux soupes par jour.

Le grand gourmet, Brillat Savarin, appréciait beaucoup le potage, dont il disait : « Il est au diner ce qu'est le portique ou le péristyle à un édifice. »

Célibataires. — Le royaume de Hesse vient enfin de promulguer la fameuse loi d'impôt sur les célibataires, dont on parle deouis si longtemps.

« Attendu, dit cette loi, que les célibataires

hommes, sont responsables de leur état et qu'ils ne peuvent arguer qu'on n'a pas demandé leur main .. »

En effet, ce ne sont ordinairement pas les demoiselles qui demandent les jeunes gens en mariage

« En conséquence, dès l'âge de 30 ans, ils auront à payer 25 pour cent de plus que les contribuables mariés. »

La loi n'ajoute pas ce que l'Etat fera de ces « centimes additionnels ». Espérons qu'il en dotera les filles à marier — que les célibataires alors prendront peut-être plus facilement. Ce sera pour eux une façon de rentrer dans leur argent.

(France-Mode.)

Couleurs des ehrysanthèmes. — Provenant de types à fleurs primitivement jaunes ou blanches, les chrysanthèmes cultivés présentent maintenant toutes les couleurs sauf le bleu. On prétend qu'au Japon certains horticulteurs sont arrivés à obtenir des variétés dont la nuance s'approche du bleu, mais elles sont restées, jusqu'à présent, cachées à tous les yeux profanes, et nos jardiniers européens n'ont pu parvenir encore à la produire. Le violet franc n'existe pas non plus dans nos races européennes.

Le rouge violacé, le rouge grenat, le cuivré, l'abricoté, les teintes bronzées, les marrons, les mauves et les lilas, avec leurs mille nuances et leurs associations les plus savantes ou les plus compliquées, se remarquent dans les expositions de chrysanthèmes.

La forme des ligules ne présente pas moins de variétés que leurs nuances; les unes sont plates comme un ruban ou, au contraire, roulées en tubes, d'autres plus ou moins spatulées. Il y a des ligules droites ou recourbées, soit en avant, soit vers le centre de la fleur, soit en arrière vers le pédoncule. Elles peuvent être encore contournées ou ondulées de diverses façons.

Les chrysanthèmes dits Japonais, sont les plus

Les chrysanthèmes dits *Japonais*, sont les plus élégants et les plus admirés. Leurs ligules généralement inégales de longueur et plus ou moins courbées ou contournées, donnent à la fleur un aspect échevelé ou emmèlé.

Mode. — Rien au monde de plus curieux que la mode. Les chroniques de Paris nous apprennent que le manchon, délaissé depuis plusieurs années, comme un objet laid et génant, sera porté cet hiver.

Il y a 500 ans que le manchon fit son apparition à Venise, aux premiers froids de 4499. Il était de fourrure de soie comme aujourd'hui, mais la fourrure était à l'intérieur et la soie au dehors. Au xvir siècle, nous dit Jaques Lefranc du Petit Parisien, le manchon resté jusque-là vénitien, fut bientôt connu dans toute l'Europe. On le portait en manière de colifichet chez soi et au théâtre.

Frédéric Ier, roi de Prusse, voulut qu'à son couronnement, en 1701, le manchon fit partie de la toilette de cour des dames. Les hommes trouvant l'objet commode, l'adoptèrent. Mais ils le portèrent considérable, suspendu au cou et en peau de léopard.

Plus tard, après les manchons d'une grosseur énorme, l'inévitable réaction a amené la mode des manchons minuscules, qui se tiennent au bout du poing.

Le plus récent modèle porte une poche pratiquée sur le devant et qui permet de mettre au chaud un chien de petite taille.

Histoire dè tsachâo.

Ya on part dè dzos, trâi tsachâo dè pè Lozena s'étiont bailli lo mot po allâ férè 'na veria pè contre la Brouye po vairè se per hazâ n'iavâi pas cauquiès bounès praisès à férè per lé.

Onna né, preignont don lo trein et s'ein vont cutsi à Màodon po poai coumeinci dè boun'hàore lo leindéman.

Ion dè cliào tsachao, qu'étai on gailla prévegneint, avâi coutema, quand l'allavè à la tsasse, dè preindrè avoué li totès sortes d'ingrédieints po se dài iadzo l'arrevavè oquiè et, ma fai, l'avài réson, kâ, quand on foradzè dinse permi cliào bou et cliào z'àdzès, on ne

så pas que påo arrevà, on påo sè férè on eintoose, sè féré pequà pè 'na croula bitè, voutron fusi pào vo z'épécllià dein lè mans ein tereint on coup, sein comptà que vo pàodès onco êtrè tià pè on collégue que vo z'a prài po on renà àobin po 'na laivra quand vo vo catsi dein on bosson. Cè Isachào avài don adé 'na botolhie d'édhie dè Goulà, dào venégro, dài pomardes po çosse et po cein, dài pudrès, dào iode et totès sortes dè bougréri.

Cé tsachâo droumessái dein la mìma tsambra què B., ion dè sè compagnons, et, tandi la né, l'oût l'autro que sè reverivè dein son lhi, que sè grattâvè et sè rupâvè pertot, que sè morniflâvè la frimousse ein faseint dâi sacrémeints d'einfai.

- Que dào dianstre as-tou? se l'âi fe.

— Kaise-tè! l'ai repond B., su quie dévourà pè clliào pestès dè mousselions que mè fouzenont pè lè z'orolhiès et pertot! on derài que l'ein ont vouagni pè la tsambra tant y'ein a!

— Atteinds-tè vai 'na menuta, l'ài dese l'autro, ein châoteint frou dâo lhi, y'è quie dâo venégro dein 'na botolhie, n'ia rein dè parai po lè fèrè décampà; te t'ein frottérè bin adraî lè mans et la têta et sarè bin lo diabllio se t'ein rapercai ion!

Lo sachao va don preindre à noviyon la botolhie dein son chernier, vouide on part de iadzo de cé venégro dein la man à l'autro que s'eimbardouffe à mesoure la frimousse, lo cotson et le mans avoué, pu, quand l'ein eut zu prâo met, sè refourront ti dou à la paille.

Ora, paret que lo remido a fe effet, kà, du adon, l'autro n'a min recheintu clliào bourtia de mousselions

Lo leindéman, faillái sè dématena dè boun'-haore s'on volliave rapporta oquie à l'hoto, assebin noutres tsachao étiont su pi dza dévant dzo; sè vitont à la couaite et décheindont quie dévant, ïo sè sont de : « No no z'astiquéreint on bocon ein vegneint dédjonna, pè vai lè sa-t-haore, allein vito férè 'na veria dein lè z'einverons po vairè se n'ia pas moïan dè lévà oquiè perquie. »

On véyâi onco papi bé et lè trài compagnons, sein avâi pu pi sè vouaiti bin adrâi, partont et quand furont défrou dè Màodon, ion a prai à draite à travai lè tsamps, on autro, à gautse, et lo troisiémo sédiài la grand'route.

Cé qu'avài ètà tormeintà pè lè mousselions, don B., oùt tot d'on coup seiyi à n'on tsamp on bet pe liein et s'eimbautsè vai lo saitão po l'ài démandà se dài iadzo n'avài pas vu dào gibier perquie: mà, quand fut tot proutso et que lo sailão eut vouaiti noutron tsachao, vouaiquie l'autro que preind la fouaire, tsampè vïa sa faulx et son covai et que sè met à décampà à travâi lè tsamps ein boaileint qu'on sorcier: « Ao sécoo! ào sécoo! on sauvadzo! ào sécoo! ein aide! »

— Que d\u00e3o diabllio a-te \u00a9 s\u00e9 peins\u00eav\u00e9 lo tsach\u00e3o et quinna breleira d\u00e9 fou l'\u00e3i preind-te \u00e3 T'einl\u00e9v\u00e3i po on tabornio ! l'est fou !

L'eut bo coudhi lo recrià, mà lo saitào tracivè adé veintre à terre contre Màodon.

Lè dou z'autro tsachâo qu'aviont oïu criâ âo sécoo, ont peinsâ qu'on allavè ein éterti ion per lé et sè sont dépatsi dè veni vairè que dâo diabllio l'âi avai; mâ quand l'ont vu lâo collégue tot solet et que l'euront vouaiti sa frimousse, sè teniont lo veintro dâo tant que recaffâvont.

– Qu'âi-vo ? Qu'âi-vo ! Itès-vo fous assebin ? démandavè l'autro.

Mà ne poivont rein lào repondre, tant sè maillivant lè coûtès ein vouaitieint lào compagnon qu'avâi lè pottès, lo pifre, lè z'orolhiès, quiet! tota la frimousse couleu cliar dè chique

Ora, du ïo cein vegnâi-te? et coumeint B. s'étâi-te astiquâ dè cllia façon? N'ont pas zu fauta dè sè crozâ la cervalla, kâ l'étâi lo tsa-