

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: 07.02.2026

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'interdisent-ils 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 dîner, 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 ancêtres 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 la 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 ancêtres 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 Athénée, 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^e et XIII^e 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 trempé dans du vin, était très estimée des rudes guerriers de la fin du moyen-âge. L'un des vœux les plus pénibles que put 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 *soupe despourvue* qu'on faisait en hâte dans les hôtelleries quand il arrivait des voyageurs inattendus. Les soupes à la moutarde, au chênevis, 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 septante-sept 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 dîner 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 depuis 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 chrysanthèmes. — 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, échappées 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 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 emmêlé.

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 gênant, sera porté cet hiver.

Il y a 500 ans que le manchon fit son apparition à Venise, aux premiers froids de 1499. Il était de fourrure de soie comme aujourd'hui, mais la fourrure était à l'intérieur et la soie au dehors. Au XVII^e siècle, nous dit Jacques Lefranc du *Petit Parisien*, le manchon resté jusqu-là vénitien, fut bientôt connu dans toute l'Europe. On le portait en manière de colifichet chez soi et au théâtre.

Frédéric I^r, 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 de tsachão.

Ya on part dè dzos, trâi tsachão dè pè Lôzena s'eftiont bailli lo mot po allâ férè 'na veria pè contre la Brouye po vairè se per hazâ n'ia-vai pas cauquès bounès praisés à férè per lè.

Onna né, preignont don lo trein et s'ein vont cutsi à Mâodon po poiou comeinci dè boun'hâore lo leindéman.

Ion dè cllião tsachão, qu'etâi on gaillâ prêvegnaint, avâi couetume, quand l'allâvè à la tsasse, dè preindrè avoué li totès sortès d'ingrédieints po se dâi iadzo l'arrevâvè oquie et, ma fai, l'avâi résoun, kâ, quand on foradzè dinse permî cllião bou et cllião z'âdzès, on ne

sâ pas que pao arrevâ, on pao sè férè on ein-toose, sè férè pequâ pè 'na crouia bitè, voultron fusi pao vo z'épelliâ dein lè mans ein te-reint on coup, sein comptâ que vo pâodès onco êtrè tiâ pè on collègue que vo z'a prâi po on renâ àobin po 'na laivra quand vo vo catsi dein on bosson. Cé tsachão avâi don adé 'na botolhie d'édhie dè Goulâ, dâo venégro, dâi pomardes po cosse et po cein, dâi pudrè, dâo iode et totès sortes dè bougréi.

Cé tsachão droumessâi dein la mima tsam-bra què B., ion dè sè compagnons, et, tandi la né, l'ouït l'autro que sè reverivè dein son lhi, que sè grattavè et sè rupâvè pertot, que sè morniflâve la frimousse ein fâseint dâi sâ-crèmeint d'einfai.

— Que dâo dianstre as-tou ? se l'ai fe.

— Kaise-tè ! l'ai repond B., su quie dévourâ pè cllião pestès dè moussellions que mè fous-nent pè lè z'orolhies et pertot ! on derâi que l'ein ont vouagni pè la tsambrâ tant y'en a !

— Atteinds-tè vai 'na menuta, l'ai dese l'autro, ein châoteint frou dâo lhi, y'è quie dâo venégro dein 'na botolhie, n'ia rein dè parai po lè férè décampâ ; te l'ein frottérè bin adrâi lè mans et la tête et sarè bin lo diabllio se t'ein raperçai ion !

Lo tsachão va don preindrè à novyon la botolhie dein son chernier, voudiè on part dè iadzo dè cé venégro dein la man à l'autre que s'embardouffâ à mesure la frimousse, lo cotson et lè 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, kâ, du adon, l'autro n'a min recheintu cllião bourtia dè moussellions

Lo leindéman, faillâ sè dématenâ dè boun'hâore s'on volliavè rapportâ oquie à l'hotô, assebin noutrès tsachão étions su pi dza dévant dzo ; sè viton à la couaite et décheindont quie dévant, io sè sont de : « No no z'astiqué-reint on bocon ein vegneint d'edjonnâ, pè vai lè sa-t-hâore, allein vito férè 'na veria dein lè z'enverrons po vairè se n'ia pas moian dè lèvâ oquie perquie. »

On vâyai onco papi bê et lè trâi compagnons, sein avâi pu pi sè vouaiti bin adrâi, partont et quand fûront défrou dè Mâodon, ion a prai à draî à travai lè tsamps, on autre, à gautse, et lo troisiémo sédiâ la grand'route.

Cé qu'avâi étâ tormeint pè lè moussellions, don B., oft tot d'on coup seiyi à n'on tsamp on bet pe liein et s'embautsè vai lo saitao po l'ai démandâ se dâi iadzo n'avâi pas vu dâo gibier perquie : mâ, quand fut tot proutso et que lo sailao eut vouaiti noutron tsachão, vouaiquie l'autro que preind la fousaire, tsampè via sa faulx et son covai et que sè met à décampâ à travai lè tsamps ein boaleint qu'on sorcier : « Ao sécoo ! ào sécoo ! on sauvaldo ! ào sécoo ! ein aide ! »

— Que dâo diabllio a-te ? sè peinsavè lo tsachão et quinna breleira dè fou l'ai preind-te ? T'einlevâi po on tabornio ! l'est fou !

L'eut bo coudhi lo recriâ, mâ lo saitao trâcivâ adé veintre à terre contre Mâodon.

Lè dou z'autro tsachão qu'aviont oû criâ ào sécoo, ont peinsâ qu'on allâvè ein éterti ion per lè et sè sont dépâsi dè veni vairè que dâo diabllio l'ai avai ; mâ quand l'ont vu lâo collègue tot solet et que l'euront vouauti sa frimousse, sè teniont lo veintro dâo tant que recaffâvont.

— Qu'âi-vo ? Qu'âi-vo ! Itès-vo fous assebin ? démandâvè l'autro.

Mâ ne poivont rein lâo repondre, tant sè maillivant lè coûtes ein vouaiteint lâo compagnon qu'avâi lè pottès, lo pifre, lè z'orolhies, quiet ! tota la frimousse couleu clliâr dè chique

Ora, du io cein vegnâi-te ? et coumeint B. s'etâi-te astiquâ dè clliâa façon ? N'ont pas zu fauta dè sè crozâ la cervalla, kâ l'etâi lo tsachão