A chacun son tour

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **44 (1906)**

Heft 32

PDF erstellt am: **27.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-203574

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

— Qui ?
— Le voleur.
— Le voleur !... Y a beau temps, beau terme qu'il est dedans. J. M.

En vacances.

Un journal allemand publie le dialogue suivant :

— Avez-vous passé agréablement vos vacances cette année ?
— Oui ; ne le voyez-vous pas à ma figure ?
— Certainement, vous n'avez jamais eu meilleure mine ; chacun ne se remonte pas si bien pendant son séjour d'été !
— Non, mais j'ai été très heureux dans le choix de mon lieu de séjour. Je m'y suis si bien trouvé que j'y passerai sans doute mes futures vacances.
— Bonne table ?
— Excellente ! J'avais tout ce que je désirais.
— Gens agréables ?
— Charmantes gens !... Et ce qui était encore mieux, c'est qu'il n'y avait point de formalités, ni gêne aucune. Nous pouvions dire et faire ce qui nous convenait.
— Vous étiez tranquilles ?
— Je pense bien ! Je n'ai jamais été dans un endroit aussi tranquille.
— Bons lits ?
— Excellents lits. Il y avait même chambre de bain !
— C'était sans doute très cher ?
— Au contraire, j'ai passé les vacances les moins coûteuses.
— Mais, monsieur, dites-moi donc enfin où c'était ?
— A la maison !

Enfantines.

On parle famille : père, mère, orphelins. Titine demande alors :

— Dis, papa, si un orphelin épouse une orpheline, leurs bébés sont-ils orphelins ?

*

Une bonne dame racontait à une fillette de six ans l'histoire d'une famille malheureuse, qui comptait douze enfants.

— Saurais-tu, demande-t-elle à l'enfant, me dire ce que faisait chacun de ses enfants ?
— Oh ! oui.
— Eh bien, le premier, que faisait-il ?
— Le premier... le premier... y balayait.
— Et le second ?
— Le second... y cirait les souliers.
— Et le troisième ?
— ...Y faisait le dîner.

Et ainsi de suite jusqu'au onzième. Restait le dernier, le tout petit.

— Et le douzième, le tout, tout petit, questionne la dame, que pouvait-il bien faire ?
— Le tout petit ?... y faisait... je sais pas. . Ah ! oui... y faisait un petit sonson.

*

— Dis, p'pa, pourquoi que les hirondelles elles volent quelquefois sans remuer les ailes.
— Eh bien, mon chéri, c'est parce qu'elles planent.
— ... Planent ?. . Ah ! oui, je sais ; elles font « roue libre » !

*

Dans le corridor d'une maison, qui n'est pas la leur, deux bambins, pas plus hauts qu'une botte. L'un d'eux hisse péniblement son compagnon jusqu'à hauteur des boîtes aux lettres, et celui-ci glisse dans la fente de vieilles enveloppes vides, trouvées sur le pavé ou dans quelque caisse à ordures.

Survient un locataire, qui les interpelle : « Hé, les enfants, qu'est-ce que vous faites là ? Voulez-vous bien déguerpir ! »

Effrayés, les mioches se retournent. Celui qui était en bas lâche brusquement son compagnon, et, tout interloqués, ils regardent, tremblants, le « m'sieu .» Puis se remettant :

— Oh ! on fait pas du mal... on joue au facteur.

Voici, la Mi-Eté.

La Mi-Eté de Taveyanne a été célébrée dimanche, en présence d'un nombreux concours de personnes ; les Lausannois étaient nombreux. Le matin, il y eut un culte fait par M. Beaussire, pasteur de Gryon ; l'après-midi, on s'est réuni pour chanter, avec accompagnement de la fanfare de Gryon, la chanson de la Taveyanne, « Voici la Mi-Eté ». On a rappelé que l'an prochain sera célébré le centenaire de la naissance de Juste Olivier, le grand poète et patriote vaudois. Une collecte faite en faveur de son monument a réuni une centaine de francs.

A chacun son tour. — Une mère à sa fillette :
— Te voilà donc la sixième de ta classe, et moi qui étais encore tout heureuse ce matin à l'idée que tu resterais la première !
— Que veux-tu, petite mère, le destin a voulu qu'une autre maman bonne comme toi ait aussi son tour de bonheur !

Le manque d'exercice. — Le commandant vient d'inspecter le corps des pompiers d'une commune voisine du chef-lieu. Il se déclare très satisfait.
— Capitaine, dit-il au chef du corps, je me plais à reconnaître que vos homme manœuvrent à la perfection et que vos pompes sont en excellent état.
— C'est seulement dommage, mon commandant, qu'il ne brûle qu'un paire de fois par année !

Les plantes vénéneuses.

La morelle noire.

La *morelle noire*, qui est très commune dans les champs, sur les bords des chemins, dans les jardins négligés et qu'on appelle vulgairement *crève-chien*, contient un poison, la *solanine*. La morelle est facile à reconnaître à ses feuilles ovales, dentelées, à ses fleurs blanches en grappes, à ses baies noires. On a observé chez un enfant qui avait mangé des fruits de morelle, de la stupeur, du coma, une violente douleur au creux de l'estomac et de la fièvre. Orfila fit périr plusieurs chiens en leur faisant prendre de l'extrait aqueux de morelle. On cite des moutons qui périrent dans l'espace de quelques jours pour avoir été conduits dans un champ rempli de morelle. Trois enfants succombèrent à Nantes pour avoir mangé des baies de morelle. Dunal, au contraire, en fit prendre à certains animaux et en mangea lui-même impunément. Quoi qu'il en soit, il sera toujours prudent de la faire connaître aux enfants et de les mettre en garde contre les baies qui pourraient les tenter.

La bryone blanche.

La *bryone blanche* ou vigne blanche, extrêmement commune dans tous les climats, croît principalement dans les haies. C'est une plante grimpante, à tiges grêles, à feuilles très découpées, pointues, à cinq lobes ; à chaque feuille est opposée une longue trille très fine et roulée en hélice sur elle-même et que nous signalons particulièrement. Les fleurs sont en grappes petites et d'un jaune verdâtre. Ses fruits sont globuleux et rouges ; ils sont âcres, caustiques et ont une saveur amère. La bryone est un poison énergique ; à forte dose, elle produit des vomissements violents avec défaillance, vive douleur, diarrhée abondante, et enfin la mort. L'usage de la bryone est répandu dans les campagnes. Les paysans l'emploient dans les hydropisies, comme vermifuge et pour faire passer le lait après le sevrage.

On combat l'empoisonnement par la bryone en gorgeant le malade de boissons émollientes, adoucissantes, sucrées, ou même d'eau simple. On cherchera aussi à le faire vomir en introduisant les doigts dans la bouche et en chatouillant la luette. Il ne faut pas employer l'émétique qui ne ferait qu'augmenter l'irritation. Lorsque les coliques ne sont pas violentes, qu'il y a des vomissements fréquents, de l'abattement, de l'insensibilité, il faut donner au malade du café noir, et de temps en temps une pincée de camphre en poudre dans du jaune d'œuf. Si le café est vomi, on le donnera en lavement. Quand il y aura des spasmes, des crampes, de la surexcitation nerveuse, on emploiera les bains tièdes, les affusions froides. Quelquefois la saignée, les sangsues au creux de l'estomac seront nécessaires. Il est bien entendu que dans tous les cas, il faut se hâter d'appeler le médecin.

La cerisette.

La *cerisette*, arbuste cultivé dans nos jardins comme plante d'ornement à cause de la beauté de ses fruits rouges qui ressemblent aux cerises, ce qui fait qu'ils tentent les enfants. On trouve dans les recueils scientifiques un certain nombre d'empoisonnements chez des enfants par les baies de la cerisette qui produisent leur effet principalement sur le cerveau. Le traitement de l'empoisonnement par la cerisette consiste dans l'application de sinapismes et l'administration du café à haute dose.

(*A suivre.*)

La terreur des chauffeurs. — Hans Eisenkopf, brave petit tailleur allemand établi dans le canton de Vaud, rentre chez lui, l'autre jour, le front ensanglanté, mais l'air glorieux tout de même.
— Mon Dieu ! mon Dieu ! s'écrie sa femme, est-ce que tu aurais été renversé par l'automobile qui vient de passer comme un éclair ?
— Foui.
— Mon pauvre Hans, comme ces brigands t'ont arrangé la tête !
— Oh ! mon tête, c'être rien ; il te faudrait voir leur machine !
Depuis ce jour, Hans Eisenkopf a été baptisé « La terreur des chauffeurs ».

Avant l'entrée en ménage. — Mlle Emilie à l'une de ses amies :
— Mon fiancé proclame que tout est exquis en moi : le parler, la démarche, la taille, les yeux, les mains...
— Et toi, que trouves-tu de charmant dans sa personne ?
— Son bon goût.

Il ne faut pas vivre pour manger. — Avant de vous donner ma fille en mariage, j'aimerais assez savoir si votre futur traitement de pasteur vous permettra de nourrir toute une famille.
— Mais, monsieur, les membres de ma famille, si nombreux qu'ils puissent être, ne songeront pas constamment à manger et boire !

Pour conserver les fleurs. — On a imaginé de conserver les fleurs dans un appareil frigorifique et on a obtenu des résultats fort intéressants. Au mois d'août 1904, on présentait à la Société d'horticulture de Paris des pivoines de Chine cueillies depuis 97 jours ; on les remettait dans une glacière et, 41 jours plus tard, on en trouvait encore plusieurs en assez bon état de conservation. Les expériences ont été reprises sur une plus grande échelle, les pivoines étant coupées avec 40 centimètres de tige et placées dans des bocaux remplis d'eau. On rafraîchissait les sections inférieures toutes les trois semaines et l'on renouvelait l'eau tous les trois mois. Dans ces conditions, des boutons de pivoines de Chine cueillis, prêts à s'ouvrir, le 31 mai, étaient en fleurs encore assez fraîches le 22 septembre. Des pivoines en arbre cueillies entr'ouvertes, le 11 mai, furent retirées de la cave frigorifique le 16 juin ; elles restèrent ouvertes, dans l'appartement, pendant 36 heures. Les feuilles nuisent à la conservation ; il est préférable de n'en conserver qu'une, la plus rapprochée de la fleur ; elle reste très verte. De toutes les fleurs soumises au traitement, la pivoine de Chine rouge et blanche, en particulier, présente le plus d'endurance.

Rédaction : Julien Monnet et Victor Favrat

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.
Ami Fatio, successeur.