

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 58 (1920)
Heft: 41

Artikel: Pas beaucoup
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-215874>

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: 08.02.2026

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

aboutiraient à une ordonnance de non-lieu ou à une simple amende avec sursis.

Le 1^{er} octobre le premier sieur châtelain examina l'accusée qui, pressée d'avouer, reconnut une partie des griefs portés contre elle. Les jurés, convaincus de sa culpabilité, condamnèrent la femme Maurond à la « simple corde » sous réserve toutefois du bon vouloir de Leurs Excellences.

Leurs Excellences du *Conseil étroit* (hélas ! bien étroit !) de la ville de Fribourg, jugèrent la dite détenue « devoir être torturée avec la simple corde et le demi-quintal (aux pieds), entraînèrent en confession jusques à but du droit impérial ; au contre, sera le procédé renvoyé pour en recevoir ultérieur commandement. Le 3 octobre 1644. »

Françoise Maurond, accusée de sorcellerie et mise à la torture, a dû avouer ce qu'on voulait qu'elle avouât, et fut condamnée au supplice du feu, ainsi que ses deux accusatrices.

Et voilà comment, en ce *bon vieux temps*, après seize siècles de civilisation chrétienne, on rendait la justice dans notre bonne vieille Helvétie ! O tempora ! O mores !

Le passé a sans doute eu du bon, son histoire contient des pages héroïques et glorieuses, mais aussi de tristes et amers souvenirs, qui ont au moins cet avantage de nous faire mieux apprécier le présent.

Solandieu.

FAVEY. ET GROGNUZ

Nous rappelons que les abonnés au **CONTEUR VAUDOIS** peuvent se procurer au prix réduit de 3 fr. la jolie édition illustrée de Favey et Grognuz, et cela jusqu'à fin courant, en s'adressant à l'administration, Pré-du-Marché, 9.



TABLEAUX VILLAGEOIS

I

La vieille maison.

La vieille maison que j'habite
est accrochée à la colline ;
Elle est toute voûtée,
comme une grand'mère,
qui se tient assise au soleil,
les mains sur les genoux.
Son toit à larges auvents
est recouvert de tuiles brunes
où déjà croît la mousse.
Et de la cheminée
s'échappe la fumée
qui monte paresseusement dans le ciel bleu,
puis s'étire en longs fils, pareils
à ceux des toiles d'araignées.
Les petites fenêtres regardent l'horizon
avec des yeux de flammes
quand revient le soleil couchant.
Et les autres maisons du village
sont à peu près toutes pareilles
avec leurs jardinets
où croissent les tulipes, les pivoines et les capucines,
et d'où s'échappe du rucher
un continuel bourdonnement d'abeilles.
Elles se sont blotties,
autour du vieux clocher,
haut et carré,
avec des lucarnes qui laissent apercevoir les cloches
et d'où l'heure descend
lentement sur les toits.
D'abord on entend le bruit sourd
des vieux ressorts qui crient,
puis le marteau tombe et retombe,
réveillant les campagnes endormies.

II

Marie.

Quand je t'ai vue pour la première fois,
C'était par un beau dimanche,
tout rempli de soleil

et de bourdonnements d'abeilles.
Les cloches de l'église
sonnaient dans l'air léger,
et leur mélodie cuivrée
passait lentement sur les toits.
Tu portais, ce jour-là, une robe
de mousseline blanche
avec un ruban rose, serré
autour de ta taille ;
et sous ton grand chapeau,
tout fleuri de bluets et de marguerites,
je te voyais sourire...
parce qu'il faisait beau temps,
et que les filles qui n'ont pas vingt ans
rient toujours
pour montrer leurs jolies dents.
Tu étais la dernière ;
et, seule, tu as traversé la place
— la place de l'église avec ses marronniers
et son tilleul.
Et, quand tu as passé sous le porche,
tu es entrée au moment où les cloches
achevaient de sonner.
J'aurais voulu te suivre,
mais je suis resté là,
à écouter mon cœur battre dans le silence.
Puis, quand a retenti
le pas lourd des sonneurs dans l'escalier,
je suis monté, sans bruit,
sur la petite galerie,
tout près de l'orgue.
Alors j'ai revu ton chapeau de paille ;
tu te levais et tu penchais la tête
pour prier.

Jean des Sapins.

Pas beaucoup. — Le petit Bob dine en ville. On admire sa tenue. Dans son assiette, on met un petit gâteau. Fière de lui, sa maman lui dit à l'oreille :

— Qu'est-ce qu'on dit ?
Bob fronce le sourcil, baisse la tête, et d'une voix lente et profonde :
— Y en a pas beaucoup !...

A LA PORTE DE L'HIVER

Le chauffage économique.

NOUS ne sommes pas encore en hiver, soit, laissons au moins se terminer les vendanges ; mais, inutile de vouloir ruser avec l'évidence et l'inévitable : l'hiver approche. Et ce sentiment que nous allons entrer bientôt dans la saison des frimas donne déjà le frisson à nombre de gens. Et leur appréhension est d'autant plus grande que, cette année encore, le combustible sera rare et cher.

Heureusement, il est un autre moyen de se chauffer que d'engouffrer ses économies dans un calorifère ou une cheminée. Écoutez plutôt M. Raoul Lucet.

* * *

La source de la chaleur animale n'est pas au dehors : elle est en dedans de nous, et la meilleure façon de combattre le froid, c'est d'entretenir et d'attiser les combustions intimes, en veillant à ce qu'il se perde le moins possible de leurs radiations vivifiantes. Ne restez pas, sous le fallacieux prétexte que la bise est trop aigre, calfeutré au coin de votre feu, dans une atmosphère douce, peut-être, mais amollissante et empoisonnée.

Fabriquez plutôt de la chaleur en faisant fonctionner à force la machine musculaire. Faites de la gymnastique, faites du sport, de l'escrime, des haltères ou du patinage, courez, marchez, fût-ce même au grand air ; sciez du bois, au besoin. Activez, en un mot, le grand jeu des réactions chimico-physiologiques, qui sont l'essence même de la vie et qui brûlent dans le corps les déchets de l'usure des tissus, comme on brûle du charbon sur la grille d'une cheminée.

Qui dit travail mécanique, en effet, dit élévation de température, et le plus sûr moyen d'arriver à pouvoir se passer impunément de la chaleur factice et précaire d'un poêle, mobile ou fixe, c'est le mouvement.

Faut-il ajouter que la chaleur ainsi spontanément engendrée, au sein de l'organisme, est autrement subtile et durable, autrement profitable que celle qu'on ramasse, au vol, pour ainsi dire, dans une étuve ou devant un brasier ?

Ce n'est pas tout. Il ne suffit pas de faire marcher la machine : il faut encore l'entretenir de combustible. Il faut donc manger, et manger le plus possible, car l'alimentation est à un corps vivant ce que la houille est à une chaudière. Plus la nutrition sera active, plus les aliments seront abondants, plus, surtout, ils seront riches en carbone, et mieux s'accompliront les fonctions respiratoires et circulatoires interstitielles, plus grande sera la chaleur dégagée... Quand il fait très froid, mangez donc beaucoup ; mais au lieu de manger les premières choses venues, portez vos préférences sur les aliments qui donnent de la flamme, les huiles et les graisses de toutes sortes, le beurre, le lard, le sucre, etc.

N'abusez pas de l'alcool, cependant, quoiqu'il paraisse être et qu'il soit effectivement, dans une certaine mesure, le combustible par excellence. C'est que l'alcool n'est pas seulement un aliment : c'est aussi un poison. S'il commence, en effet, par stimuler l'activité des échanges organiques, il ne tarde guère à paralyser les éléments nerveux médullaires qui président à la nutrition des tissus, et la température, qui s'était un peu élevée au début, tend à redescendre. Ce n'est, en d'autres termes, qu'un feu de paille.

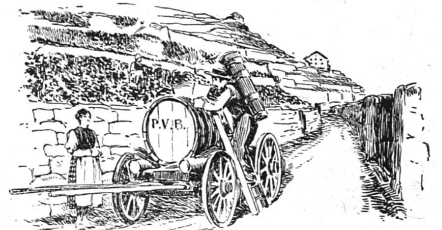
Sous cette réserve, et en résumé, puisque le corps est un foyer, jetez sans trêve de l'huile dessus.

Prenez bien garde, enfin, après avoir ainsi fabriqué de la chaleur, de la laisser perdre.

Le corps humain, en effet, comme tous les corps inertes ou vivants, rayonne de la chaleur, et le rayonnement est d'autant plus intense, — partant le déficit d'autant plus considérable — que la température du milieu est plus basse. Simple question d'équilibre !

L'important est donc d'opposer à cette irradiation refroidissante un obstacle approximativement insurmontable, d'interposer, en un mot, entre le corps chaud et le milieu froid une substance qui ne se laisse pas facilement traverser par les vibrations calorifiques.

La valeur des étoffes qui servent à fabriquer de chauds vêtements d'hiver ne tient pas à une prétendue puissance de caléfaction, mais à leur faible conductibilité pour la chaleur. Il est évident, en effet, que si la chaleur du dedans ne peut pas s'échapper parce que les issues lui sont fermées, le corps la gardera toute et en fera son profit.



AUTOUR DU CAQUELON

EN de nos bons amis à la gentille attention de nous adresser une description de la fondue, écrite par un spirituel chroniqueur français, P. Ginisty. C'est un charmant petit morceau de littérature, mais nous doutons fort que nos cuisiniers et nos gourmets, initiés aux secrets de la préparation d'une savoureuse fondue, usent de la recette un peu fantaisiste de M. Ginisty. Le chaudron « de cuivre » et le « litre » de vin blanc nous causent quelque perplexité.

Écoutons M. Ginisty.

La fondue.

Y a-t-il un plat dont le nom fasse venir plus volontiers l'eau à la bouche et soit plus prometteur d'agréables sensations gastronomiques ?

Fondue ! C'est toute une évocation !

On voit, dans un chaudron de cuivre, une savante préparation cuire à petit feu, mijoter, se réduire, pour devenir une crème savoureuse ! Fondue, n'est-ce pas ce qui flatte délicatement le palais, « fond » sous la langue ?

La fondue, orgueil de Fribourg, gloire de pays de Vaud, source d'une ancienne rivalité entre les deux cantons, mets national, plat démocratique, n'exige cependant pas, pour sa confection, des substances recherchées ou de rares épices.

Il suffit de prendre un kilogramme de fromage de Gruyère, vieux si possible, de le couper en tranches