

# [Nouvelles diverses]

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **25 (1887)**

Heft 17

PDF erstellt am: **23.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-189763>

## **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.

# CONTEUR VAUDOIS

## JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

Paraissant tous les samedis.

### PRIX DE L'ABONNEMENT :

SUISSE : un an . . . 4 fr. 50  
 six mois . . . 2 fr. 50  
 ETRANGER : un an . . . 7 fr. 20

On peut s'abonner aux Bureaux des Postes ; — au magasin MONNET, rue Pépinet, maison Vincent, à Lausanne ; — ou en s'adressant par écrit à la *Rédaction du Conteur vaudois*. — Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

### CAUSERIES DU CONTEUR

2<sup>me</sup> et 3<sup>me</sup> séries.

Prix 2 fr. a série ; 3 fr. les deux.

### La vérité sur le bouillon.

Je vais étonner bien des gens en leur disant ce que je pense de ce breuvage alimentaire vénéré, à la couleur ambrée, à l'odeur agréable : sa réputation est usurpée. Le bouillon ne nourrit pas, il ne peut pas nourrir, parce qu'il ne renferme qu'une quantité minime de matériaux assimilables.

Le bouillon le plus corsé et le plus savoureux ne contient par litre que 17 grammes de matières organiques (créatine, gélatine, dextrine, etc.), qui ne font que traverser l'organisme et sortent du corps comme elles y sont entrées ; elles ne réparent pas les pertes de l'économie, elles ne donnent pas des forces. « J'ai été consulté, dit le professeur Bouchardat, par un vieillard de quatre-vingt-trois ans, qui pensait réparer ses forces en ingérant par jour trois litres de consommé. Sous l'influence de ce régime, ce vieillard s'était affaibli. La quantité des urines s'était tellement accrue qu'il pensait être glycosurique. Les reins éliminaient les principes immédiats du bouillon. En supprimant cet excès de consommé, tout rentra aussitôt dans les conditions normales. »

Les parties nourrissantes de la viande ne s'incorporent pas à l'eau de la marmite ; cette eau est incapable de restaurer le sang et les tissus de nos organes ; le bouillon ordinaire est une illusion gastronomique. Pour lui donner une valeur nutritive réelle, il faut y ajouter les substances diverses qui le transforment en soupe, ou bien changer radicalement son mode de préparation.

Avec de la viande et de l'eau, on peut faire véritablement une combinaison alimentaire sérieuse, mais en opérant autrement que ne le font les meilleures ménagères. Puisant leurs inspirations dans la *Cuisine bourgeoise*, les maîtresses de maison les moins avares font bouillir un morceau de bœuf massif dans trois fois au moins son poids d'eau ; la cuisson doit être lente, le pot rester sur le feu pendant cinq ou six heures. Que résulte-t-il de cette minutieuse opération ? Un breuvage dont l'odeur et la saveur sont agréables, mais dont la valeur nutritive est presque nulle, en comparaison de celle du thé de bœuf, bouillon spécial concentré et dont voici la recette :

On prend un morceau de bœuf entièrement maigre et sans mélange d'os : on le débarrasse soigneusement des aponévroses, ainsi que des tendons, et on le hache menu comme de la chair à saucisses,

puis on y ajoute son poids d'eau froide, que l'on porte rapidement à l'ébullition. Quand le liquide a bouilli pendant une minute (deux au plus), on le passe, en pressant fortement la viande hachée dans une serviette.

On obtient ainsi un aliment liquide, fortement chargé de tous les principes solubles de la viande. Assaisonné d'un peu de sel et même d'une pincée de poivre, il répare rapidement les forces dans la convalescence des maladies les plus longues et les plus débilitantes.

Dr Félix BRÉMONT.

On nous écrit de Lausanne :

Les querelles de *Piquepot et Mathurine*, publiées dans votre précédent numéro, m'ont rappelé un fait parfaitement authentique, qui s'est passé il y a 25 ans, à peu près, dans un de nos beaux villages du pied du Jura, où j'habitais alors.

Madame \*\*\* la « grande bouchère », comme on l'appelait, un peu maigre, un peu sèche, mais vaillante, avait un mari grognard. En faut-il accuser le métier, le petit blanc ou la femme ?... la chronique n'en dit rien. Le fait est que notre homme était boudeur, gardait des jours durant un silence obstiné, et forçait ainsi sa chère moitié à observer un mutisme incontestablement fatigant pour une fille d'Eve, — au dire des détracteurs du sexe faible.

Or, il advint une semaine néfaste où la mine de notre homme s'était si bien allongée et pour longtemps, que sa pauvre épouse, lasse d'un état de choses aussi insupportable, médita une vengeance assez comique.

Un soir que le maître et seigneur du logis approchait du village, au retour des affaires, il vit avec étonnement toutes les fenêtres de sa maison vivement illuminées, ce qui ne s'était jamais vu.

— Que diantre est-ce ça ? dit-il en fouettant son cheval.

Arrivé devant chez lui, notre homme s'arrête de plus en plus ébahi. Il entre : ce n'était partout que chandelles. Dans toutes les chambres, à la cuisine, à la cave, au grenier, on en avait mis à profusion. De plus, la grande Louise, une lanterne à la main, allait, venait à droite, à gauche, en haut et en bas, cherchant sans souffler mot.

— Es-tu donc folle !... Qu'as-tu perdu ?... que cherches-tu ? exclama son mari.

— Ah ! tu l'as retrouvée ?...

— Quoi?... retrouvée?

— Ta langue, *pardine*, vieux *bordon*, c'est elle que je cherchais!

On m'a toujours affirmé dès lors que la leçon avait porté ses fruits.

*Une de vos lectrices.*

Voici une autre communication sur le même sujet, qui nous est adressée d'une localité dont on nous prie de taire le nom, le fait étant ainsi parfaitement exact.

Monsieur le rédacteur,

La jolie historiette « Piquepot et Mathurine » de votre dernier numéro, me remet en mémoire une chose qui s'est passée autrefois dans un village de notre vallon et qui n'est pas sans quelque analogie avec la susdite.

De même que Piquepot et Mathurine, Monsieur X et sa compagne voyaient parfois apparaître un petit nuage noir au milieu de leur ciel conjugal.

Un jour, Madame X imagine le même stratagème que Mathurine, se promettant de boudier avec mutisme absolu.

Le mari, homme jovial de sa nature, voit passer un matin devant chez lui sa vieille connaissance, le docteur Z., du village voisin. A sa vue, il lui vient une inspiration, et il appelle ce dernier en le priant de bien vouloir se rendre auprès de sa femme qui, dit-il, lui cause beaucoup d'inquiétude depuis quelques jours et semble avoir perdu totalement l'usage de la parole.

Le médecin, de bonne foi, s'empresse d'aller voir Madame X, et vous pouvez penser si la consultation fut du plus haut comique.

Pendant ce temps, le mari s'en allait prudemment prendre son absinthe en se tenant les côtes; mais le docteur, froissé d'avoir été joué, se vengea de la belle manière en envoyant à son ami, quelques semaines plus tard, une note d'honoraires de 50 fr. pour cette visite extraordinaire.

*L'heure de l'absinthe à Paris.* — Paris aime à se créer des habitudes. A l'habitude du tabac, à l'habitude de la bière, il a ajouté celle de l'absinthe. Paris n'avait guère autrefois d'autre motif pour aller au café que celui de savourer une tasse de café entre six et sept heures du soir. Bientôt il s'aperçut que ce n'était pas assez pour lui d'aller au café après dîner; il voulut encore y aller avant. Dès lors l'heure de l'absinthe fut imaginée. Elle commence vers quatre heures de l'après-midi. A ce moment, tous les cafés, surtout ceux des boulevards, présentent l'aspect le plus animé. Des groupes de trois ou quatre personnes s'organisent autour de chaque table, — à l'extérieur pendant l'été. C'est un va-et-vient de plateaux: les garçons, la bouteille au poing, demandent aux consommateurs:

— Monsieur, pure ou avec de la gomme?

Car il y a cent manières de prendre l'absinthe, puis aussi de la *faire*, c'est-à-dire de la troubler avec de l'eau, de la mêler, de la lier. Il y a même des professeurs d'absinthe.

L'heure de l'absinthe est tellement passée dans

les mœurs que rien n'est plus fréquent que d'entendre dans la rue le dialogue suivant: — Que devenez-vous? on ne vous voit plus. — Mais si! — Où donc? — Tous les soirs au café de \*\*\* — A quelle heure? — A l'heure de l'absinthe, parbleu!

La *Science pour tous* nous dit ce qu'il faut penser de la déplorable habitude des apéritifs, qui consistent ordinairement dans un extrait végétal amer ou extrait d'absinthe. D'après les recherches récentes d'un médecin très distingué, les apéritifs gênent la digestion plutôt qu'ils ne l'activent; à forte dose, ils diminuent la sécrétion du suc gastrique; à dose modérée, ils ne produisent qu'un effet passager, ils retardent la digestion.

D'un autre côté, le docteur Hector George cite les expériences faites par le docteur Magnan, de l'asile d'aliénés de Ste-Anne (Seine).

Ce médecin prenait, par exemple, deux chiens de même taille et de même force. A l'un, il injectait de l'eau-de-vie dans les veines; à l'autre, de la liqueur d'absinthe. Le premier tombait bientôt sur le flanc, ronflant comme un homme ivre-mort; le second était pris de tremblements et devenait vite en proie à une attaque d'épilepsie.

Si on met sous une grande cloche en verre un cochon d'Inde avec une soucoupe remplie d'alcool, et sous une autre cloche un second cochon d'Inde avec une soucoupe remplie d'absinthe, le premier tombe bientôt ivre-mort et immobile; le second tombe également, mais avec une attaque d'épilepsie.

Les chats, les lapins et les porcs se comportent de même.

Ces exemples sont concluants, on ne saurait leur donner trop de publicité. S'il y avait moins de buveurs d'absinthe, il y aurait moins d'épileptiques et surtout moins d'enfants qui héritent de cette maladie des parents.

Le caractère plus ou moins politique attribué par divers journaux au voyage de M. de Lesseps, à Berlin, a soulevé certaines critiques qui ont inspiré à un poète, M. Gilbert-Martin, du *Don Quichotte*, les vers spirituels qu'on va lire:

Lesseps, vous êtes un grand homme;  
Pour un perceur on vous renomme,  
Illustre et vaillant entre tous.  
A quoi bon quitter votre sphère?  
Percez, percez, c'est votre affaire;  
Mais ensuite restez chez vous.

Par ce temps froid, quelle imprudence  
D'aller au loin faire une absence!  
On gagne si vite une toux!  
Mieux vaut, près du feu qui pétille,  
Jouer le bézigue en famille:  
Restez bien chaudement chez vous.

Au lieu d'entreprendre, à votre âge,  
Un trop équivoque voyage  
Chez les reptiles et les loups,  
Au lieu d'aller faire risette  
Au pays où fleurit Herbette,  
C'est si simple! restez chez vous.

A chacun son métier sur terre:  
L'un est maçon, l'autre est notaire,