

Lo diabllo dè Molleins : (suite et fin)

Autor(en): **Favrat, L.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **2 (1864)**

Heft 3

PDF erstellt am: **28.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-177068>

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.

on trouvera peut-être qu'ils ne sont pas dépourvus d'à propos dans les colonnes du *Conteur*.

Déjà loin de nous, sans retour,
Doucement s'envole une année.
L'an nouveau se lève à son tour;
De frimas sa tête est chargée.
Que renferme-t-il dans son sein?
Jours de bonheur, jours de tristesse?
Nous, enfants, nous n'en savons rien:
C'est à Dieu seul qu'est la sagesse.
Mais si tout descend au tombeau,
Quand le temps, d'un coup de son aile,
A la vie enlève un rameau,
Sur nos fronts reste une immortelle.

H. RENOU.

Les champignons vénéneux.

Les empoisonnements produits par les champignons sont connus depuis longtemps et assez fréquents pour que les botanistes, ainsi que les personnes qui s'occupent d'hygiène, aient cherché des moyens simples, à la portée de tout le monde, pour distinguer les espèces vénéneuses de celles qui ne le sont pas. Malheureusement la chose n'est pas facile; on rencontre des champignons qui paraissent parfaitement identiques, croissant dans le même lieu, pour ainsi dire côte à côte, et par conséquent n'offrant pas de caractères précis d'après lesquels on puisse dire: celui-là est vénéneux, celui-ci est comestible. Malgré les études sérieuses qui ont été faites pour arriver à distinguer facilement les bons champignons des mauvais, la question n'a pas encore été résolue et ne le sera probablement jamais.

Que reste-t-il à faire? Ou abandonner complètement l'usage des champignons comme aliment, on se résout à voir des empoisonnements nombreux.

Mais on peut aborder la question sous une autre face et chercher un moyen de transformer les champignons vénéneux en champignons inoffensifs, en leur faisant subir une certaine préparation. La question ainsi posée a été résolue; il suffit de les faire bouillir, pendant un certain temps, dans un mélange d'eau et de vinaigre ou dans de l'eau chargée de sel marin.

L'action du vinaigre sur les champignons était connue des anciens; on trouve dans Pline un passage dont voici la traduction: « Le vinaigre combat les champignons, la nature du vinaigre leur est contraire. » La même idée se retrouve dans un grand ouvrage sur les champignons, publié en 1793, et dans plusieurs traités scientifiques. Mais, de tous ceux qui ont cherché à mettre cette action hors de doute, aucun n'a montré plus de courage et de persévérance qu'un naturaliste français attaché au Jardin des Plantes, Frédéric Gérard, mort il y a quelques années. Laissons-le parler lui-même:.

« Dans l'espace d'un mois, dit-il, plus de 75 kilo-

grammes de champignons vénéneux sont entrés chez moi; ce sont les espèces les plus dangereuses. Pendant huit jours, je m'astreignis à manger deux fois par jour de 250 à 300 grammes (7 à 9 onces) de champignons cuits. N'en ayant ressenti aucune incommodité, je ne m'en tins pas là, et craignant que mes nombreuses expériences n'eussent émoussé ma sensibilité, j'admis à partager mon expérience tous les membres de ma famille, qui se compose de douze personnes. Je ne procédais qu'avec lenteur, et après avoir essayé sur un, j'en prenais un deuxième. Je continuai jusqu'à ce que je fusse convaincu que, malgré la différence des âge, des sexes et des tempéraments, personne n'était incommodé. »

Voici en quelques mots la préparation des champignons, telle que Gérard l'indique. Après les avoir coupés en gros morceaux et lavés dans l'eau froide, on les fait bouillir, pendant deux heures environ, dans un mélange d'eau et de vinaigre; pour une livre de champignons, cueillis depuis deux jours, il suffit de deux cuillerées de vinaigre dans deux tiers de pot d'eau. Quand ils sont cuits, on les lave une dernière fois à grande eau, on les essuie, et dans cet état ils sont prêts à être accommodés.

On a objecté que les champignons, ainsi préparés, ne laissent qu'une matière coriace et sans goût; les expériences de Gérard ne mentionnent pas ce fait; mais, la chose fût-elle vraie, nous répondrons avec Louis Figuier (*Année scientifique pour 1862*), auquel nous empruntons les détails que nous venons de donner, qu'il vaut mieux manger des champignons peu savoureux que d'ingurgiter un poison.

A. LUDE.

Lo Diabllio dè Molleins¹.

(Suite et fin.)

Hèh! lè pouai! lè pouai! lè caïons! et vatequie lè pierrè, lè mellion que coumeincant, sein comptà lè goùmo dè lizé, et noutré co se mettànt à corre tant que pouant éteindre, po allà retrova lau z'habits derrà l'adze. — Mè puros amis, mè puros amis, vos ài gâtà l'affère, fallhà pas vos sauvà; oreindrà faut tot recoumeincé; mà ne vos faut pas pèdre coradzo, se vos volhà avà lo trèso. Adi dau pan bllian, dau roti et dau vin boutzi, oude-vos. Et poui, oriendrà que la procèchon a manqà, nos foudra fère ôquie d'òtro po nos bin préparà po quand lo momeint sara quie; et vos dio que ne lei a pas grand mau, fède pi bin cein que vé vos dere: Vos, vos faut medzi peindeint quieinze dzo dè la biola nàire, vos dè la biola blliantze; et ti elliau que sant marià, ie faut que eutzant à bètzevet, oude-vos bin... Et ne sé que lau dese d'òtro, enfin eccétra.

Mà noutron sorcier ne pouàvè pas lè menà adi pè lo nà, et fallie bin lè fère à veni onna né su lo cret po allà preindre tot dè bon lo trèso. Lau dese dan on biau

matin : vâitzé lo momeint ore, mà ne faut pas badenâ ; nos ein lo trèsò po su sti iâdzo, mà ne vos faut rein àubliâ dè tot cien que vé vos dere. Vos vindràì contre la miné, avoué dau pan bllian, dau roti et dau vin boutzi, mà faut que l'ein ôssè prau, faut pas mènadzi lo pan et la pedance dein elliau z'affère, ni lo bàire, et que tot sâi bon. Vos dio que nos ein noutr'affère. Portant, se par hasâ l'esprit qu'è metcheint, vos sèdè, l'allâvè itre lo pllie fort, ah ! dein stu cas ne pu repondre ni dè ma via ni dè la voutra, et se vos ouèdè on bruit d'ètius-nâuvo et dè lous-d'o, cein voudra dere que faut felâ asse rido qu'on porra, po ne pas avâi lo cou tordu ; cà se l'esprit no z'atlappè, nos rontra lo cotzon. Se cein arrevè, ma crayo que na, vos volliâi ouro lo bruit dau caisson que retchidra avoué lè z'ètius ; et pu vos verrâi tot plliein dè fu pè lo bou, et lè vâudâi, lo diablo et tota la mètzance que vindrant et que farant la chetta et on trafi d'einfè. Vos âi bin ohu. Mà sta né nos ein lè z'ètius. Apportâ pi dei satzets, que séyant fè dè tâila que n'ôssè pas servi et que n'ôssè pas ètà à la buia, et ie faut que lè satzets séyant liettâ dè crin d'èga que n'ossè fè qu'on polliein. N'aubliâ rein. Adieusivo à ti. Vos ne mè reverràì pas dèvant que vos revâyo.

Quand lau z'u tot cein de, s'ein alla trovâ quôquè z'amis et lau dese dinse : Dité vâi, vos faut mè fère on servigo ; i'è quie sat âu bouit dàdous à quoui i'è fè à craire que vu teri frou lo soi-disant trèsò dè Nernetzan ; nos volliein fère dei bounè recâffâies, vos allâ vère, et bàire on bon coup. Lè z'amis que ne dèmandâvant pas mî desirant qu'oï. — Vos foudra mettre dei tremisè per dessus voutrè z'habits, et préparâ onna dozânnâ dè petits mous dè retailons et dè rebibè, et preindre tot cein que fo po fère on tzèrivari d'einfè : dei pâle, dei faux, dei couvè dè marmite et tot lo batacllian. Laissèri tzezi on mellion su on moui dè brequès d'ècouallè et dè botoillè, sara lo signa ; vos mettrâi lo fu âi rebibè et apri vos foudra boulà que dei vâudâi, vos dèmenâ et corre decé delé ein fascint lo tzèrivari.

Quand s'ein vegne pè vè la mi-nè, tot lo mondo sè trova à son pousto ; lo sorcier dein lo crâu, lè compère derraì lè z'âbros, et elliau que vegniant po lo trèsò tot aleinto dau crâu. Itè-vos quie, mè z'amis ? que dese lo sorcier à elliau z'iquie ; ne budzi pas, lo vâitzé, lo vâitze. Et noutron diablo d'hommo làivè on pucheint mellion et lo laissè retzesi su lo moui dè brèquè d'ècouallè. Lè compère allumant lè fû et coumèçant onna chetta, on trafi dè vaudâi ; iò vatequie ti elliau qu'étant venus po lo trèsò que fotant lo camp avau lo cret et que ne sè fant pas pressâ pos felâ. Quand furant prau liein et bô et bin via, lè compère et lo sorcier sè mirant à freccottâ dein lo crâu avoué lo pan bllian, lo roti et lo vin boutzi. Medzivant, tringuâvant et recâffâvant ; l'étant à noça et sè fasant dau bon sang. Mà l'ein eut ion dei z'èpouâiri que s'eincobliâ à on gourgnon et que tzeze bas ; iò l'avâi tant pouâire que n'osa pas rebudzi de grand teimps. Tot parâi quand l'eut

ohu dèvesâ et recâffâ et tringuâ, cà l'étâi tresâi proutzo dau crâu ; revegne on bocon dè sa pouaire, et finalameint se relèva ein se deseint dinse : — Mè bourlâi ! sè fotant dè nos... ei baugro dè sorcier, ei caion... Et s'ein alla tot lo drâi portâ plleinta contre lo diablo dè Molleins. Et l'affère alla au correctionnè, po cein que lo sorcier, que n'étâi pas sorcier, coumein vos sède, l'avâi teri quôquès picès dè cinq batze por avâi dau boutzi, sein cien n'arrâi pas ètà condannâ, car l'histoire dè ti elliau to fe à recâffâ tot lo tribuna ; et ti elliau que vegniant po oure l'affère ie firant dei bonnè risè. Lo diallio de Molleins conta tât lo dèta dè cein que l'avâi fè à fère a sa beinda, et elliau qu'avant portâ plleinta ne savaud pas iò sè catzi tant l'avant dèlâu.

L. FAVRAT.

Bulletin de la Bourse.

ACTIONS. — Les *bonnes* sont rares.

ARGENT. — Il est difficile de servir toutes les demandes.

INDÉPENDANCE. — Cette valeur n'est pas recherchée en ce moment. Par contre, *l'orgueil* a beaucoup monté. Nous devons toutefois rappeler que les hauts prix ne font pas toujours les bonnes valeurs. Les infortunés actionnaires de l'Ouest en savent quelque chose.

CHARITÉ. — Nous connaissons de gros capitalistes qui préfèrent d'autres valeurs à ce genre de placement. Nous le recommandons néanmoins à l'attention de nos amis.

BONNE FOI. — Cette valeur a besoin d'appui.

MODE. — Plus variable que le *crédit mobilier* et valeur souvent onéreuse pour les maris.

BONHEUR. — Rare. Il n'y a pas de vendeurs.

MARIAGE. — Il nous semble que cette valeur est délaissée par bon nombre de spéculateurs. Les dames sauraient-elles nous dire pourquoi ?

VIN. — Beaucoup d'affaires... mais quelques fois au dépens du nez.

THÉÂTRE. — Manque sur place. Reste demandé.

ABONNÉS. — Le *Conteur vaudois* est toujours preneur.

X.,

agent de change.

Lausanne, 10 Décembre 1863.

Notre appel à la collaboration nous a procuré déjà d'intéressantes communications que nous soignons en portefeuille pour leur donner essor dans nos colonnes au fur et à mesure que l'espace de celles-ci le permettra. Courage donc, chers collaborateurs ; n'attendez pas même la publication d'un premier article pour travailler à un second ; envoyez, envoyez toujours ; que vos nombreuses pages fassent de notre portefeuille une véritable corne d'abondance et que leur mérite laisse notre panier dans la disette.

Mais, écoutez tout bas à l'oreille : Sur dix d'entré