

[Nouvelles diverses]

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **31 (1893)**

Heft 50

PDF erstellt am: **15.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-193965>

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.

Un de nos oculistes a eu la grande obligeance de nous adresser à ce sujet les lignes suivantes :

Monsieur le Rédacteur,

Pour suivre à votre « invite, » permettez-moi de vous donner quelques explications sur la manière d'apprécier la grandeur de la lune.

Vous croyez que les uns voient la lune très grande et les autres très petite, que les uns la voient comme un fromage, les autres comme une orange ? Cela n'est probablement pas. Pour tous, la lune est égale et nous ne varions que par le point de comparaison. Chacun indique un objet rond à son choix. Mais ce que personne ne dit, c'est la distance à laquelle il suppose cet objet rond pour le déclarer égal au disque de la lune.

Il y a toujours une distance à laquelle un fromage, une orange, ou même une pilule est capable de couvrir, pour notre œil, les contours de la lune. Car enfin, dans tous ces points de comparaison, personne ne prétend indiquer un objet qui soit en réalité égal à la lune. Il ne s'agit que d'en trouver un qui soit d'une grandeur apparente, égale à la grandeur apparente de l'astre.

Vous voyez dès lors de quelle importance est cette longueur toujours indéterminée qui est la distance. Le désaccord entre les appréciations n'existe que pour un corps dont la grandeur véritable est sans rapport avec nos objets usuels, et dont la position isolée, au milieu du firmament, nous empêche d'avoir, les uns ou les autres, une distance presque uniforme à laquelle nous placerions les uns et les autres nos objets de comparaison.

Cela est si vrai que lorsque la lune passe par exemple derrière le coq de St-François — ce qui est sa position ordinaire pour un spectateur marchant sur le Grand-Pont vers 10 ou 11 heures du soir, à l'époque de la pleine lune, — nul ne songerait à indiquer une pilule, une orange ou même un fromage comme point de comparaison. Tout naturellement on placerait l'objet à la distance de la flèche de St-François, et ce serait une meule de moulin tout au plus qui deviendrait l'objet comparable.

Si donc quelqu'un vous dit désormais : « Je vois la lune comme ceci, » faites-lui compléter tout de suite sa pensée en lui demandant : « Ceci, à quelle distance ? »

X. oculiste.

Lè partis.

Quand dou valets, Djan et Dzaquière, sè tserisont rogne onna né dè danse, rappoo à 'na pernetta que reluquont ti dou, coumeinçont pè sè lanci dâi fions, que cein ne seimbiè que 'na couë-narda; mà petit z'à petit, la colère bourmè dein lè tètès; sè reproudzont çosse à cein; lè gros mots arrevont, et on pétâ einmourdè onna trevougnâ, que sè rebedoulont bintout perque bas.

Lè z'autro vouâitont d'aboo sein pipâ lo mot; mà Dzaquière est dèzo; se n'ami François, que lo vâo reveindzi, va eimpougni Djan po lo doutâ dè dessus. Sami, que vâi que son cousin Djan va ètrè taupâ, du que sont dou contrè li,

criè : « Cein n'est pas justo ! » et châtòt su François; mà Abran, que ne vâo pas laissi vouistâ son frère François, accrotsè Sami pè son pantet dè veste, tandi que Gabri lo preind à la brachâ po reimparâ Sami. Adon Dâvi, Manuet, Djan-Luvi, Tiénon, Loïa et onna beinda d'autro s'ein méclliant assebin et sont bintout ti appondus, que reinvaissent lè trablîs, épéclliant lè botolhiès, dégrussont lè z'haillons, sè potsont lè gè et font on boucan dè la metsance.

Quand l'ont botsi, et qu'on l'âo demandè porquie sè sont tapâ, onna bouna eimpartiâ n'ein savont pas on mot : Loïa, que sè tràovè dâo coté dè Djan, s'est eimpougni po cein que ne volliâvè pas laissi rôssi se n'ami Charlot, et Fanfoei, qu'est dâo coté dè Dzaquière s'ein est méclliâ po défeindrè Djan-Luvi; mà sè fot atant dè Dzaquière què dè Djan, tot coumeint la maiti dâi z'autro assebin.

Eh bin, l'est on pou dinsè que sont lè partis per tsi no. On est libériaü âo bin radicaü po cein que noutrès z'amis lo sont et qu'on vâo ètrè coumeint leu; mà po dè derè âo justo quinna differeince lâi a, lo sâ-t-on ? Tot cein, c'est l'histoire dè Djan et dè Dzaquière; qu'on fâ don mî dè vivrè ein bons z'amis lè z'ons avouè lè z'autro, què dè sè tsermailli coumeint dâi iadzo qu'on vâi dâi gaillâ que ne sè dient pas pi *atsi-ro!* po cein que ne sont pas dâo mème parti, et que ne sâvont pas pi cein que l'est qu'on radicaü âo bin on libériaü.

Dou z'amis dévezâvont su la politica onna né pè la pinta. Marque, qu'êtâi bon radicaü, bragavè son parti et desâi qu'on bon citoein dévessâi ètrè démocrate, que c'êtâi lo parti dâi bons Vaudois, tandi que lè z'autro n'êtient què dâi ristous et dâi mômièrs que ne demandâvont pas mî què dè reveni âo villio teimps po tâtsi dè no remettè la patta dessus. Daniet, qu'êtâi dè l'autro parti, lâi repond que tot cein c'est dâi bambioulès; que lè libériaux, c'êtâi lo parti dâi brâvès dzeins que ne volliâvont què lo bin dâo pays, tandi qu'on ne poivè pas sè fiâ à elliao z'êtsâodâ dè radicaux que ne sont binstout ti què dâi socialistes, dâi dzeins que volliont tot partadzi. Et, târe, bâre, coumeint l'êtient bin alleingâ ti dou, tsacon bragâ son parti dâo mî que put.

Quand sè furent réduits, ruminâront à tot cein que l'aviont distiutâ, et là senanna d'après, que dévessâi lâi avâi dâi vôtès, sèdè-vo cein qu'arrevâ ? C'est que l'aviont tant bin prédzi ti lè dou, qu'on ve Marque à l'asseimbiâre dè la Tonâla, et Daniet à ellia dâi Trâi-Suisses; l'aviont veri casaqua ti dou, po ètrè dâo bon parti.

Sainte-Croix, 7 décembre 1893.

Monsieur le rédacteur du *Conteur vaudois*, Lausanne.

Je ne suis pas une de ces aimables correspondantes qui vous indiquent divers moyens pour retenir leurs maris à la maison, mais bien un des maris qui n'y restent pas souvent. La cause en est bien simple; et pour l'édification de ces dames qui prétendent toutes vous indiquer de bons remèdes, je vous dirai tout bonnement que c'est parce que ma femme y est que je n'y reste pas, et que chaque fois qu'elle s'en va, je suis un fidèle gardien de mon Home, si toutefois ce mot peut lui convenir.

Avec parfaite considération,

P.

Voilà, par exemple, qui n'est guère aimable pour nos lectrices; aussi espérons-nous qu'elles aiguiseront leur plume pour répondre à notre correspondant.

Le Sentier, 10 décembre 1893.

Monsieur le rédacteur,

J'ai lu par hasard dans le *Conteur vaudois* l'article destiné aux dames, en vue de retenir leurs maris au logis pendant les longues soirées d'hiver. A ce propos, je vous dirai que j'aime beaucoup jouer, mais comme nous ne sommes que trois, il faut nécessairement trouver le quatrième partenaire; et celui que je préfère, c'est naturellement mon cher mari, qui se prête assez à ce genre d'amusement, pourvu qu'il soit intéressant.

Voyez donc comme c'est charmant, le père, la mère et les deux fils passant ensemble la soirée!

Je crois donc, monsieur le rédacteur, qu'il n'y a pas rien que la femme qui puisse retenir le mari à la maison; mais quand les fils aiment le nid paternel, le père est obligé de suivre leur exemple. Les dames qui ont déjà de grands fils feront bien d'essayer ce moyen.

Veuillez croire, monsieur le rédacteur, que, dès aujourd'hui, je serai une nouvelle et fidèle lectrice du *Conteur*.

S. M.

Voici maintenant, sur le même sujet, ce que dit, sous une forme très amusante, une de nos lectrices du Jorat. C'est la première fois qu'une dame nous écrit en patois.

Monchu lou Conteur,

Vous ai parla dein voutron papai que elliao que lon dai recettès po ferè resta lè s'hommos à la maison dussont voles invoulhi. Ora vu vo derè mon idée po cein que tràovou que nion n'a de lou fin mot de l'affèrè.

D'abo què lai vont-te ferè ao cabaret ? lè pa por itrè pe tranquillou, ka on sâ que lai font ona chetta dè la metzance et que lai sè tsécagnont fermou; lè pa

non pllie po vouaiti lé cabartières que sont bin soveint pas se galézés quié lau fenné. On bi avançou dé catsi la borsa! Bairont à crédi... Et dé lau féré la lecture coumeint iéna dé cliiau pernettés propousé? tsacon n'a pa lezi, épi savent prao liairé quand lau plié.

Ora vos diou que lou plie court por lé féré resta à la maison lé dé lau féré segni la tempérance ka por su l'aodront pas à la pinta por bairé d'ao thé.

Lequel des deux époux a le droit de renvoyer les domestiques?

Voilà certes une question fort curieuse et d'un grand intérêt domestique, sur laquelle nous serions enchanté d'avoir l'opinion de nos lecteurs, et tout particulièrement celle de nos lectrices.

Qui, du mari ou de la femme, a le droit de renvoyer une bonne ou une cuisinière? En d'autres termes, *monsieur* doit-il, en telle circonstance, s'incliner devant la volonté de *madame*, ou *madame* se courber devant la volonté de *monsieur*?

Telle est la question qui a été portée devant la 5^e chambre du tribunal civil de la Seine.

C'est pour n'avoir pas pu s'entendre sur ce point, que la femme d'un docteur parisien a gravement introduit une demande en séparation de corps contre son mari.

Voici les conclusions du jugement:

... Attendu qu'en résumé le seul grief qui subsiste, de l'aveu même de la demanderesse, est le grief relatif au refus par le docteur... de renvoyer les deux bonnes et surtout la cuisinière; que la demanderesse voit dans ce refus une injure grave justifiant sa demande;

Attendu, à ce sujet, que si la femme est parfaitement fondée à vouloir avoir la haute main dans la direction de son ménage, si elle est en droit d'exiger de ses bonnes l'obéissance la plus complète et la déférence la plus absolue, son droit est forcément limité par celui du mari qui, en définitive, est le chef de la communauté, et qui n'est pas tenu de céder à ce qu'il a des raisons sérieuses de considérer comme un simple caprice de sa femme...

Une fois de plus, le tribunal susmentionné a reconnu que du côté de la barbe est la toute puissance, même en matière de renvoi de domestiques.

A-t-il bien jugé?...

Les explosifs.

L'attentat de Vaillant contre la Chambre des députés a fait, cette semaine, les frais de toutes les conversations, non seulement à Paris, mais dans le monde entier. Ces crimes épouvantables et si fréquents, font sur quelques imaginations une impression profonde; c'est au point qu'à Barcelone, par exem-

ple, les églises fréquentées par la haute société restent aujourd'hui désertes, ainsi que les théâtres.

Ecoutez plutôt ce qu'on écrivait dernièrement de Barcelone au *Journal des Débats*:

« Je suis allé à la messe de 11 heures de Santa-Maria-del-Carmen, où d'ordinaire il n'y a pas assez de place pour recevoir les fidèles; l'église était presque vide, tandis que Nuestra-Senora-de-la-Concepcion, un assez pauvre sanctuaire, n'a cessé d'être assiégé par une foule élégante, que l'on n'y avait jamais vue jusqu'ici.

» Cela tient à ce que le bruit avait couru que les anarchistes lanceraient des bombes dans une des églises de la capitale.

» De même, au Ramblon, un jeu de balle très en faveur à Barcelone, et où des parties se jouent chaque dimanche, presque personne ne s'y est rendu.

» Quant aux théâtres, il est inutile d'en parler. On m'a dit qu'à Tivoli, qui contient deux mille places, cinq spectateurs de bonne volonté s'étaient rendus samedi.

» Le Théâtre-Principal, qui devait ouvrir ses portes vendredi, est resté fermé. On ne sait encore s'il ouvrira de la saison, et ce sont les pauvres qui deviennent les victimes de cette situation. En effet, ce théâtre est exploité par le conseil d'administration de l'hôpital et produit de belles recettes, qui manqueront cet hiver aux malades. »

« Les personnes timorées, disait d'un autre côté le *Figaro*, que l'obsession de la dynamite empêche de dormir, feront aussi bien de ne pas lire le *Dictionnaire des explosifs* du colonel anglais Cundill, car cette lecture leur donnerait le cauchemar. Ils y verraient, en effet, que le nombre des modernes « cassetoutiles » capables, en un clin d'œil, de faire d'une ville un tas de ruines et de réduire un peuple en miettes, n'est pas inférieur à mille soixante et un! »

» Tel est le chiffre fatidique auquel a cru devoir s'arrêter le colonel Cundill, lequel prend encore grand soin de nous faire remarquer qu'il n'a pas eu la prétention d'énumérer toutes les matières détonantes généralement quelconques.

» Il existe donc, dans la science, sinon dans le commerce, plus de mille produits chimiques, dont la dynamite, qui les personnifie tous aux yeux des foules profanes, n'est ni le plus puissant, ni le plus subtil.

» Mais ce qui n'est pas moins inquiétant et pas moins extraordinaire, c'est la multiplicité et la variété des substances qui peuvent figurer, le cas échéant, dans la composition de ces mélanges diaboliques.

» Il entre de tout, en réalité, là-

dedans, jusque et y compris les choses les plus inattendues, les plus banales, les plus inoffensives en apparence. L'acide phénique, le sucre, la vaseline et les haricots, la benzine et le camphre, les pommes de terre et le tannin, le suif, les noix, le papier, le miel, les rognures de cuir, le goudron, la soie, la moëlle de sureau, la glycérine, la sciure de bois, l'huile, le liège, la teinture d'iode, l'émoliente graine de lin, etc.

» Ces diverses substances peuvent, quand on les combine dans certaines proportions déterminées avec tels ou tels autres éléments, se transformer instantanément en autant de tonnerres!

» Ce n'est plus sur un volcan que navigue le char de la société, c'est sur une série de volcans, sur une Sainte-Barbe, bourrée de pétards polymorphes et insoupçonnés. »

Fichtre!... en faut-il davantage pour nous empêcher de dormir!

Conseils aux ménagères.

Boissons d'hiver:

Le vin chaud est d'un usage fréquent à la campagne, soit pour offrir en hiver aux visiteurs qui ont fait une course à l'air froid, soit comme une sorte de médicament pour ramener la chaleur et la circulation chez les personnes obligées de travailler en plein air et par conséquent souvent trempées par la pluie. Il faut mettre du vin rouge mélangé d'eau par moitié, s'il est fort, avec deux ou trois morceaux de sucre, un peu de canelle ou de girofle (deux substances qui portent à la peau), et laisser bouillir le tout pendant cinq ou six minutes. Le vin chaud ainsi préparé est infiniment meilleur que lorsqu'on le sucre dans la tasse.

Le punch est un mélange d'eau-de-vie, de rhum ou kirsch, de thé et de sucre. La façon classique de le préparer consiste à faire brûler, dans un vase de terre solide ou de métal, l'eau-de-vie et le sucre. Lorsque la flamme perd la teinte bleue particulière à toutes les flammes d'alcool, on laisse éteindre le feu (il suffit pour cela de ne plus agiter le liquide), et l'on ajoute environ un tiers de thé un peu fort, très chaud, et deux cuillerées de rhum ou de kirsch.

Recette pour accommoder le bouilli à la sauce « pauvre homme »:

Déposez les tranches de bouilli sur un plat de métal dont vous avez couvert le fond d'une couche de beurre saupoudré de chapelure; mouillez de bouillon, sel, poivre; recouvrez de persil haché, d'un peu de chapelure et de quelques petits morceaux de beurre.

Feu vif dessous, charbon ou braise en dessus pour faire gratiner; ajoutez thym, laurier, girofle, un peu de citron.

Faites bouillir dix minutes, retirez thym, laurier, girofle et servez.

(Petit Parisien.)

Moyen d'économiser l'avoine.

— Ce moyen consiste à faire tremper l'avoine pendant quelques heures dans l'eau. L'expé-