

Tzanson po eingadzi lè valets à sè mariâ

Autor(en): **Daovèlu**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **34 (1896)**

Heft 31

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-195659>

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 ajoute que les Romains, ayant l'habitude de prendre le bain immédiatement avant le repas, ils sentaient le besoin de demeurer tranquilles et se jetaient sur ces petits lits que nous appelons *lits de repos*.

Avant de monter sur les lits, les convives quittaient leurs souliers, par propreté. Dans les repas de cérémonie, on oignait les convives d'essences et de parfums. En sortant du bain, on passait un habit plus ou moins léger, selon la saison. Celui qui donnait le festin avait soin, quelquefois, d'en fournir de magnifiques à ses hôtes.

Quand on allait manger chez quelqu'un, on faisait ordinairement apporter sa serviette par un esclave, qui avait soin de la rapporter; mais elle ne s'en retournait guère à vide; on y mettait souvent quelque pièce du souper. On pouvait même, au milieu du repas, en envoyer à sa femme ou à un ami, sans que cela parût choquant. Quand un parent, un ami, un invité n'avait pas pu venir au repas, on lui en envoyait des portions chez lui.

Pour les nappes, il n'en était pas question; elles ne commencèrent à paraître sur les tables que sous les derniers empereurs.

A Rome, un convié avait la liberté d'amener avec lui un ami. Ce *struméraire* était appelé *ombre*, par allusion à celle que fait le corps et qui le suit. Pour ceux qui venaient d'eux-mêmes sans être mandés ou amenés par quelqu'un, on les appelait *mouches*, à cause du rapport qu'ils avaient avec ces insectes incommodes qui se fourrent partout.

Les esclaves, proprement vêtus, apportaient les plats et servaient. Un écuyer tranchant dépeçait proprement les viandes, ce que des gens couchés sur des lits ne pouvaient faire avec aisance.

Le premier service était ordinairement des œufs, des salades de laitues et d'olives. On y joignait des huîtres du lac Lutrin, coquillage renommé. Le second service était composé de rôti et de viandes les plus solides; mais on entremêlait quelque plat de poissons; les Romains les aimaient si passionnément que, sans ce mets, ils n'estimaient pas avoir fait bonne chère. Le troisième service consistait en fruits crus ou cuits, en confitures, pâtisseries légères, etc. — Chose singulière, ces fruits étaient servis sur une autre table que celle où l'on avait servi le repas.

Les mets préférés des Romains étaient les paons, les grues de Malte, les rossignols, les grives, les oies. Mais le plus fastueux, c'était un sanglier farci de gibier et de volaille, que l'on servait tout entier. Accommodé de cette manière, cette bête se nommait *Sanglier à la Troienne*, par allusion au cheval de Troie.

Les Romains mangeaient les asperges en salade; ils savaient aussi bien que nous que pour les manger bonnes il fallait les cuire très peu. Un mot familier à Auguste nous rappelle cette particularité. Quand cet empereur recommandait la prompte expédition d'une affaire: « Il faut, disait-il, n'y pas mettre plus de temps que pour cuire une asperge. »

On pense bien que les Romains ne mangeaient pas sans boire. Leur coutume était d'avoir l'eau et le vin dans de grands vases, où l'on puisait avec d'autres petits vases ou gobelets appelés *cyathus*. Dans les repas joyeux et absolument de plaisir, on buvait à la ronde dans une coupe faite exprès appelée la *coupe magistrale*. Elle était destinée à boire à la santé des personnes qui leur étaient chères. Si c'était celle d'une maîtresse, la galanterie exigeait que l'on bût autant de coups qu'il y avait de lettres dans son nom.

Tzanson po eingadzi lè valets à sè mariâ.

A m'n ami lo carabinier Eugène B, à Peinthalz.

On dzo l'envia dè mè mariâ
Mè vint de 'na façon étrandze:
En reduiseint, devant d'ariâ,
Lè z'utis au fond dè la grandze!
Y'avé prâo bin, dâo bouta-frou,
Bons brés, bon tieu, bouna tapette;
Mè faillâ du l' sailli-frou } bis.
Féré la cor à la Janette.

Medâi! la Janette à Samin,
Dâi fehliès dè tot lo veladzo
Etâi la mi; du lo matin
L'étâi la premire à l'ovradzo.

Dè la voâtî l'étâi plliési,
Tzantâvè coumeint l'alouette;
D'atteindrè mè n'u pas lesi, } bis.
On poâvè mè roba Janette!

Le leindèman, dèvâi la né,
Bin revot, m'ein vé tzi lo père;
Revegnivè dè Cossené,
Yo l'avâi fé 'na boun-affère.
L'étâi dzoïâo, diè qu'on tienson,
Et mim'on tantinet pompette;
Ein m'offreit on bet dè Grandson, } bis.
Mè de: « Te pâo preindrè Janette. »

L'an d'apri, m'ein sovign' adé,
Y'êtè fou, châtâvo dè dzouïe,
Ma fenna boèba dans la né:
L'étâi on valet gras qu'on'ouïe.
Dè sè cheintrè mère à son too,
Dè vâirè quie deïn sa cutzette
Lo boèbo que drumessâi foo, } bis.
Le plliora coumeint 'na Janette.

Dix mâi plliè tâ, on bio matin,
Y'êtè tot solet deïn l'ètrâbllo,
Quand ma balla-mère Samin,
Vint mè fêr'on boucan dâo diabllo:
Dépatze-tè, gros tatifu,
Dè s'âi veni — y'è la grulette —
A Dieu mè reindo! y'eïn a dou!! } bis.
Que vâo-tou der' à la Janette?

No sein adé ti dou d'accœo,
Et tzi no n'ia mein dè tzeacagne;
Se y'è brâmâ on pou trâo foo,
No n'eïn pas fautâ dè baragne!
Kâ ye m'eïn vé tot ballameint,
Ein vèieint tzezi 'na larmette
Prè dè ma mie ein lâi deseint: } bis.
Ye t'âmo! ma pourra Janette.

DAOVÈLU.

Digestion.

Sous ce titre, le *XIX^e Siècle* publie les curieuses observations qu'on va lire, signées: Dr Lambert.

« En général, on est tenté de croire que la condition première et essentielle pour bien digérer les aliments, est de posséder un estomac en bon état. — Assurément, cette appréciation paraît infiniment judicieuse, mais, en réalité, elle est loin d'être aussi absolue qu'on pourrait le supposer.

« En effet, il ne suffit pas d'avoir un bon estomac pour être assuré d'une digestion complète. Les physiologistes modernes nous ont démontré expérimentalement qu'il en était tout autrement et que, dans l'exactitude des choses, la question de l'estomac était, en somme, secondaire. Et ceci n'est pas simplement une théorie, mais bien un fait acquis. C'est ainsi que, dès 1878, le physiologiste Czerny, dont les expériences ont été répétées et étendues par MM. J. Carvalhe et V. Tachon, au laboratoire de physiologie de M. Ch. Richet, professeur à la faculté de médecine de Paris, a réussi à faire vivre, en d'excellentes conditions, durant des mois, et sans régime alimentaire spécial, des chiens auxquels il avait pratiqué l'ablation totale de l'estomac. S'il en est ainsi, c'est donc bien, comme nous le disions tout à l'heure, que le rôle de l'estomac, dans la fonction de digestion, est d'importance secondaire.

« Pour avoir échappé à l'action du suc gastrique, les aliments ne sont nullement condamnés à ne subir aucune des transformations qui les rendront assimilables par l'organisme.

« Dans l'intestin, en effet, ils sont en contact avec un suc spécial, le suc pancréatique, qui doit à un principe actif qu'il renferme, la pancréatine, la faculté de dissoudre tous les aliments, quels qu'ils soient.

« Il résulte de tout ceci que, pour bien digé-

rer, il vaut mieux posséder un actif pancréas qu'un estomac intact.

« Malheureusement, il n'en est pas toujours ainsi, beaucoup de personnes étant, sous le rapport du pancréas, des plus mal partagées.

« Grâce à ses travaux, M. Defresne est arrivé à remédier à cet état de choses. Il a, en effet, réussi à isoler, avec toutes ses propriétés, le principe actif du suc pancréatique, si bien que, désormais, chacun peut à sa guise, et suivant ses besoins, se procurer sans peine sa provision d'éléments digestifs de premier ordre. La *Pancréatine Defresne*, tel est le nom dont a été désigné ce produit, dont la conservation et l'inaltérabilité sont parfaites.

« La Pancréatine Defresne est préparée en pilules et en poudre. Sous son influence, l'appétit renaît, les forces reviennent et les troubles digestifs disparaissent. Trois à cinq pilules Defresne après les repas ou un gramme de poudre Defresne au commencement du repas donneront toujours les meilleurs résultats.

« La découverte, on en conviendra, est précieuse entre toutes, et, à ce titre, valait bien d'être tout spécialement signalée ».

Le coiffeur de Victor Hugo. — On rappelait dernièrement la mésaventure que V. Hugo infligea au nommé Brassier, qui avait l'inestimable avantage d'être son coiffeur, et qui tenait boutique dans la rue Culture-Sainte-Catherine... Victor Hugo lui fit perdre quatorze bonnes pratiques. C'était un matin de mardi gras. Il entre dans l'officine et s'assied, le visage pensif. Brassier lui met la serviette au cou, saisit son pinceau; le poète, d'un geste brusque, arrête son bras:

— Un instant, dit-il...

Et le voilà, tirant un crayon de son gousset, et fouillant avec impatience dans les poches de son habit. Il avise une feuille de papier qui traîne sur le comptoir, il s'en empare et commence à griffonner. Brassier, respectueux, n'ose interrompre ce travail, mais il trépigne d'impatience; d'autres personnes sont là qui attendent. A la fin, il n'y tient plus.

— Pardonnez-moi, monsieur Hugo, mais aujourd'hui, je suis bien pressé.

— Ah! vous êtes pressé. Et moi aussi!

Il se lève, sans être rasé, et sort en coup de vent... Alors Brassier se tourne vers les garçons:

— Vite! que l'on aille aux adresses que je vais vous donner. Nous n'avons pas une minute à perdre. Où est ma liste?... Qu'est devenue ma liste?...

On la cherche partout... Hélas! la liste s'est évanouie. Victor Hugo s'en était servi pour composer une tirade des *Burgraves*. L'infortuné Brassier put se dire qu'il avait été le collaborateur de Victor Hugo, mais il n'en avait pas moins perdu ses meilleurs clients.

On voit que ce n'est pas toujours un bienfait des dieux que d'être le fournisseur d'un grand homme.

L'écurie et la cave. — Un campagnard du Jorat qui, à côté de ses travaux agricoles, faisait de nombreux charrois, possédait toujours huit ou dix chevaux, au moins. Ces chevaux étaient, pour la plupart, pitoyablement maigres et usés. — Un dimanche qu'il recevait la visite d'un ami habitant à quelques lieues de là, ils firent ensemble le tour de la propriété et donnèrent ensuite un coup d'œil à l'écurie.

De l'écurie, ils passèrent à la cave.

Le visiteur avait été frappé de la maigreur des chevaux, mais il n'en avait dit mot, pour ne pas être désagréable à leur propriétaire.

A la cave, ce dernier lui fit boire à trois tonneaux qui, les uns comme les autres, étaient fortement inclinés en avant, ce qui indiquait, à l'évidence, que leur contenu tirait à sa fin.