

Célibataires

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **37 (1899)**

Heft 46

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-197833>

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.

des sucs dont le rôle est de dissoudre les aliments et de les préparer à l'assimilation. L'absorption d'une grande quantité de liquide tend, en outre, à dilater l'estomac.

Aussi, messieurs les docteurs l'interdisent-ils à tous ceux de leurs clients qui ont la digestion laborieuse. Un de ces messieurs nous disait l'autre jour: « Je ne prends jamais de soupe et je ne bois rien à mes repas; à la fin du dîner, c'est à peine si je me verse un doigt de vin pour me rincer les incisives. »

Eh bien, nous nous permettons de croire que ces messieurs exagèrent quelque peu le mauvais effet de la soupe sur l'estomac, et qu'ils ont tort de se priver d'un aliment qui, pris modérément, est des plus agréables.

Hélas! de toute antiquité on a mangé de la soupe, et nos ancêtres ne s'en trouvaient guère plus mal. Il faudrait remonter bien haut dans le cours des siècles, nous dit la *Science illustrée*, pour trouver l'origine de la soupe. Dès que l'homme sut façonner grossièrement des vases de terre, l'invention de cette préparation devint possible et fut réalisée par le premier de nos lointains ancêtres qui eut l'idée de faire bouillir sa viande dans l'eau, au lieu de la rôtir, et y ajouta quelques herbes pour en modifier le goût.

Les Romains, avant leurs guerres avec les nations orientales, ignoraient l'art de faire le pain et consommaient leurs graines bouillies dans l'eau.

D'après Athénée, les Gaulois mangeaient ordinairement leurs viandes bouillies et il est bien probable qu'ils faisaient des soupes avec le bouillon de ces viandes. Grégoire de Tours raconte que le roi Chilpéric lui offrit un jour un potage succulent fait avec de la volaille. Les poésies des XII^e et XIII^e siècles font mention de potage à la purée, au lard, aux légumes, au gruau et même aux amandes et à l'huile d'olive, dans le Midi.

La soupe au vin ou soupe de perroquet, consistant en tranches de pain trempées dans du vin, était très estimée des rudes guerriers de la fin du moyen-âge. L'un des vœux les plus pénibles que pût faire un chevalier était de jurer de ne plus manger de soupe au vin jusqu'à ce qu'il eût tiré vengeance d'une offense qu'il avait reçue. Quand du Guesclin alla combattre l'Anglais Guillaume de Blanchbourg, il mangea trois soupes en l'honneur des trois personnes de la Trinité.

Un vieux manuscrit sur les coutumes du moyen-âge, donne la longue liste des soupes estimées alors. Nous y relevons le potage de pois vieux à l'eau de lard; le potage de *crapois* ou baleine salée pour le carême, le potage de cresson, celui aux choux touchés de la gelée, la soupe au fromage, la *soupe despourvue* qu'on faisait en hâte dans les hôtelleries quand il arrivait des voyageurs inattendus. Les soupes à la moutarde, au chénevis, au millet, au verjus, aux betteraves, aux coings, au fenouil, à la fleur de sureau faisaient aussi les délices de nos ancêtres. Rabelais dit que les Français étaient les plus grands mangeurs de soupe qui fussent au monde, et se vantaient d'en avoir inventé plus de septante-sept espèces.

Le peuple regardait la soupe chaude comme base de l'alimentation; chacun mangeait au moins deux soupes par jour.

Le grand gourmet, Brillat Savarin, appréciait beaucoup le potage, dont il disait: « Il est au dîner ce qu'est le portique ou le péristyle à un édifice. »

Célibataires. — Le royaume de Hesse vient enfin de promulguer la fameuse loi d'impôt sur les célibataires, dont on parle depuis si longtemps.

« Attendu, dit cette loi, que les célibataires

hommes, sont responsables de leur état et qu'ils ne peuvent arguer qu'on n'a pas demandé leur main... »

En effet, ce ne sont ordinairement pas les demoiselles qui demandent les jeunes gens en mariage.

« En conséquence, dès l'âge de 30 ans, ils auront à payer 25 pour cent de plus que les contribuables mariés. »

La loi n'ajoute pas ce que l'Etat fera de ces « centimes additionnels ». Espérons qu'il en dotera les filles à marier — que les célibataires alors prendront peut-être plus facilement. Ce sera pour eux une façon de rentrer dans leur argent.

(France-Mode.)

Couleurs des chrysanthèmes. — Provenant de types à fleurs primitivement jaunes ou blanches, les chrysanthèmes cultivés présentent maintenant toutes les couleurs sauf le bleu. On prétend qu'au Japon certains horticulteurs sont arrivés à obtenir des variétés dont la nuance s'approche du bleu, mais elles sont restées, jusqu'à présent, cachées à tous les yeux profanes, et nos jardiniers européens n'ont pu parvenir encore à la produire. Le violet franc n'existe pas non plus dans nos races européennes.

Le rouge violacé, le rouge grenat, le cuivré, l'abricoté, les teintes bronzées, les marrons, les mauves et les lilas, avec leurs mille nuances et leurs associations les plus savantes ou les plus compliquées, se remarquent dans les expositions de chrysanthèmes.

La forme des ligules ne présente pas moins de variétés que leurs nuances; les unes sont plates comme un ruban ou, au contraire, roulées en tubes, d'autres plus ou moins spatulées. Il y a des ligules droites ou recourbées, soit en avant, soit vers le centre de la fleur, soit en arrière vers le pédoncule. Elles peuvent être encore contournées ou ondulées de diverses façons.

Les chrysanthèmes dits *Japonais*, sont les plus élégants et les plus admirés. Leurs ligules généralement inégales de longueur et plus ou moins courbées ou contournées, donnent à la fleur un aspect échevelé ou emmêlé.

Mode. — Rien au monde de plus curieux que la mode. Les chroniques de Paris nous apprennent que le manchon, délaissé depuis plusieurs années, comme un objet laid et gênant, sera porté cet hiver.

Il y a 500 ans que le manchon fit son apparition à Venise, aux premiers froids de 1499. Il était de fourrure de soie comme aujourd'hui, mais la fourrure était à l'intérieur et la soie au dehors. Au XVII^e siècle, nous dit Jacques Lefranc du *Petit Parisien*, le manchon resté jusque-là vénitien, fut bientôt connu dans toute l'Europe. On le portait en manière de collier chez soi et au théâtre.

Frédéric I^{er}, roi de Prusse, voulut qu'à son couronnement, en 1701, le manchon fit partie de la toilette de cour des dames. Les hommes trouvant l'objet commode, l'adoptèrent. Mais ils le portèrent considérablement, suspendu au cou et en peau de léopard.

Plus tard, après les manchons d'une grosseur énorme, l'inévitable réaction a amené la mode des manchons minuscules, qui se tiennent au bout du poing.

Le plus récent modèle porte une poche pratiquée sur le devant et qui permet de mettre au chaud un chien de petite taille.

Histoire de tsachão.

Ya on part dè dzos, trài tsachão dè pè Lozena s'étiot bailli lo mot po allà fèrè 'na veria pè contre la Brouye po vairè se per hazà n'ia-vai pas canquies bounès praisès à fèrè per lè.

Onna né, preignont don lo trein et s'ein vont cutsi à Màodon po poi coumeinci dè boun'hàore lo leindèman.

Ion dè cliào tsachão, qu'étai on gaillà prévegneint, avai couteima, quand l'allavè à la tsasse, dè preindrè avouè li totès sortès d'ingrédièints po se dâi iadzo l'arrevavè oquie et, ma fai, l'avai rêson, kâ, quand on foradzè dinse permi cliào bou et cliào z'âdzès, on ne

sâ pas que pào arrevà, on pào sè fèrè on ein-toose, sè fèrè pequà pè 'na croula bitè, voutron fusi pào vo z'èpècllià dein lè mans ein te-reint on coup, sein comptà que vo pàodès onco ètrè tià pè on collègue que vo z'a prai po on renà àobin po 'na laivra quand vo vo catsi dein on bosson. Cè tsachão avai don adè 'na botolhie d'èdhie dè Goulà, dâo venégro, dâi pomardes po gosse et po cein, dâi pudrès, dâo iode et totès sortes dè bougrèri.

Cè tsachão droumessai dein la mima tsambra què B., ion dè sè compagnons, et, tandi la né, l'out l'autro que sè reverivè dein son lhi, que sè grattavè et sè rupavè pertot, que sè morniflavè la frimousse ein faseint dâi sacrements d'ènfai.

— Que dâo dianstre as-tou? se l'âi fe.

— Kaise-tè! l'âi repond B., su quie devourà pè cliào pestès dè mousseliens que mè fouze-nont pè lè z'orolhiès et pertot! on derai que l'ein ont vouagni pè la tsambra tant y'ein a!

— Atteinds-tè vai 'na menuta, l'âi dese l'autro, ein chàoteint frou dâo lhi, y'è quie dâo venégro dein 'na botolhie, n'ia rein dè parai po lè fèrè dècampà; te l'ein frottèrè bin adrà lè mans et la tètâ et sarè bin lo diabllo sè t'ein raperçai ion!

Lo tsachão va don preindrè à noviyon la botolhie dein son chernier, vouldè on part dè iadzo dè cé venégro dein la man à l'autro que s'eimbardouffè à mesoure la frimousse, lo cotson et lè mans avouè, pu, quand l'ein eut zu prâo met, sè refourront ti dou à la paille.

Ora, paret que lo remido a fe effet, kâ, du adon, l'autro n'a min recheintu cliào bourtia dè mousseliens.

Lo leindèman, faillà sè dématenâ dè boun'hàore s'on volliavè rapportâ oquie à l'hotò, assebin noutrès tsachão étiont su pi dza dévant dzo; sè vitont à la couaite et décheindont quie dévant, io sè sont de: « No no z'astiquè-reint on bocon ein vegneint dèdjonnâ, pè vai lè sa-t'hàorè, allein vito fèrè 'na veria dein lè z'einverons po vairè se n'ia pas moian dè levâ oquie perquie. »

On vèyâi onco papi bé et lè trài compagnons, sein avai pu pi sè vouaiti bin adrà, partont et quand furont dèfrou dè Màodon, ion a prai à draite à travai lè tsamps, on autro, à gautse, et lo troisièmo sèdiâ la grand'route.

Cè qu'avai ètâ tormeintâ pè lè mousseliens, don B., out tot d'on coup seiyi à n'on tsamp on bet pe liein et s'eimbautsè vai lo saitâo po l'âi demandâ se dâi iadzo n'avai pas vu dâo gibier perquie: mâ, quand fut tot proutso et que lo sailâo eut vouaiti noutron tsachão, vouaiquie l'autro que preind la fouaire, tsampè via sa faulx et son covai et què sè met à dècampâ à travai lè tsamps ein boailent qu'on sorcier: « Ao sécoo! âo sécoo! on sauvadzo! âo sécoo! ein aide! »

— Que dâo diabllo a-te? sè peinsavè lo tsachão et quinna breleira dè fou l'âi preind-te? T'einlèvai po on tabornio! l'est fou!

L'eut bo coudhi lo recriâ, mâ lo saitâo travivè adè vèintre à terre contre Màodon.

Lè dou z'autro tsachão qu'aviont oiu criâ âo sécoo, ont peinsâ qu'on allavè ein ètèrti ion per lè et sè sont dèpatsi dè veni vairè que dâo diabllo l'âi avai; mâ quand l'ont vu l'âo collègue tot solet et que l'eurent vouaiti sa frimousse, sè teniont lo vèintro dâo tant que recaffâvont.

— Qu'âi-vo? Qu'âi-vo! Itès-vo fous assebin? demandavè l'autro.

Mâ ne poivont rein l'âo repondre, tant sè maillivant lè cotès ein vouaitient l'âo compagnon qu'avai lè pottès, lo pifre, lè z'orolhiès, quiet! tota la frimousse couleu cliar dè chique.

Ora, du io cein vegnâi-te? et coumeint B. s'étai-te astiquâ dè clià façon? N'ont pas zu fauta dè sè crozâ la cervalla, kâ l'étai lo tsa-