

# [Nouvelles diverses]

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **22 (1884)**

Heft 28

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-188299>

## **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.

heures de lecture, l'histoire d'événements que nul ne peut ignorer. J'ai la conviction que si dans toute famille où se lit un journal, le petit volume de M. Magnecat se trouvait là sur la table, il ne se passerait pas de jour qu'il ne fut consulté et ne rendit quelque service.

L. M.

### On dzudzémeint iò n'ia rein à rederè.

Permi lè maladi dè stu pourro mondo, y'ein a iena que ne fâ pas tant souffri la carcasse, s'on vâo, mâ qu'est onco pe trista què totès lè z'autrès : c'est la maladi dâi dâi à crotsets. Quand 'na pourra dzein souffrè dè la fan et que le sè laissè allâ à traîrè cauquiè truffès, à couilli on eimbottâ dè favioulès âo bin à copâ on bliosset dè tserfouillet dein lo courti d'on retsâ, cein n'est pas bin fé, bin su ; mâ que volliâi-vo ! quand lè rattès sè corratont dein lo veintro, faut bin oquiè po lè fèrè botsi ; et sein la misère, cliâo dzeins ne fariont pas lè lârres. Mâ y'ein a dâi z'autro, et dè cliâo qu'ont bon moïan, qu'ont la nortse po robâ quiet que sâi et iò que sâi, sein que l'ein aussont fauta ; sont tot coumeint lè tsats après lè rattès, que lâo corzont après quand bin sont bin repèssus. Se cliâo gaillâ eintront dein 'na boutequa, profitont dè cein que lo boutequi ne lè vâi pas po vito einfatâ à catson oquiè dein lâo catsetta, et ne lâo tsau pas quiet : que sâi onna boubena dè fi âo bin on paquiet dé tabâ, on péclliet dè porta âo bin onna pegnetta, tot lâo z'est bon ; que cein cotâi 5 francs âo 5 centimes, lo prix ne fâ rein ; faut que robéyont oquiè âo bin ne sont pas conteints. Eh bin, vo dio que quand cein va dinsè, l'est 'na vretablia maladi que 'na po mâidzo què lo dzudzo et po remido què la preson.

On gaillâ qu'avâi dinsè la lubie d'adé accrotsi oquiè, sè trovâ on dzo solet dein on église iò y'avâi l'estatua de 'na madona que fasâi dâi merâclio tot coumeint cliâ dè Lourdes âo dè Bro, dein lo canton dè Fribor. Adon cé lulu que ne vayâi nion perquie, profitâ dè déguenautsi on galé crucifix ein ardzeint, que lâi fasâi enviâ, et s'ein allâ avoué.

Ma fâi quand l'incourâ s'apècut dè l'affèrè, porta plieinte et on finit pè découvri lo coupablo, que sè trovâ ètrè lo valet d'on grand conseiller, d'on bin bravo hommo. que fut bin désolâ dè la vergogne que lâi fasâi son valet. Lè z'amis dè cé conseiller ont bin coudi tsertsi à arretâ lè z'affèrès et s'ar-reindzi à l'amiablia ; mâ la plieinte étâi portâie et l'incourâ que volliâvè fèrè condanâ lo gaillâ, refusâ dè lè z'ourâ et cein allâ ein tribunal, iò lo lulu qu'avâi robâ lo crucifix sacrameinta que l'étâi la madona que lo lâi avâi bailli dè bon tieu, et que ne l'avâi pas robâ.

Vo peinsâ bin que n'étâi diéro d'accutâ ; mâ se n'avocat qu'étâi on tot fin, fe citâ l'incourâ à l'audience et lâi demanda :

— Est-te que la madona pâo vretabliameint gari lè dzeins que sont malado ?

— Oi, se repond l'incourâ.

— Adon se le pâo repètassi on estraupîâ, ne peinsâ vo pas que le porrâi tot assebin fèrè pliési à n'on bin porteint et lâi bailli oquiè ?

Ma fâi l'incourâ que vayâi lo tribunal pliein dè dzeins qu'allâvont totès lè demeindzes priyi dévât la madona, n'ousa pas derè què na ; et lè dzudzo qu'aviont einviâ dè sauvâ lo valet âo conseiller, décidaron que n'étâi pas coupablo et que la madona poivè bin lâi avâi bailli lo crucifix ; mâ lâi défeindront po on auto iadzo d'acqettâ quiet que sâi dè l'estatua.

On ne saurait trop recommander toutes les précautions possibles contre l'invasion du choléra, dont la marche est des plus incertaines. Les localités qui semblent dans les plus mauvaises conditions échappent parfois comme par miracle à la contagion, tandis que d'autres, admirablement exposées, sont les plus maltraitées.

Le germe cholérique pouvant s'absorber par les voies digestives, il faut éviter de boire de l'eau de puits ou de rivière. Les eaux de sources minérales, mises en bouteilles depuis longtemps, sont les plus convenables. A leur défaut, on peut faire bouillir chaque jour la quantité d'eau nécessaire à la consommation, car l'ébullition donne une sécurité absolue. Le thé, les tisanes de houblon, de centaurée, etc., sont aussi d'excellentes boissons. Par dessus tout, le café noir. Sans changer son régime, il faut éviter de manger des fruits en trop grande quantité et s'abstenir surtout des fruits verts. Tous les excès peuvent amener des accidents funestes. On doit surtout aérer fréquemment les appartements et y répandre, au besoin, de l'acide phénique ou tout autre désinfectant.

En cas de première atteinte, il faut boire une infusion chaude de thé ou de menthe, fortement coupée de rhum. Les douleurs d'entrailles sont combattues par des lavements laudanisés et des frictions avec des flanelles chaudes.

### Conseil aux ménagères.

On le croira difficilement, mais il n'en est pas moins vrai que bien des cuisinières, même des plus expérimentées, mettent encore la viande sur le feu dans de l'eau froide, alors que c'est précisément en agissant de cette manière qu'on fait perdre à la viande toute sa saveur et en partie sa valeur nutritive.

L'expérience démontrera à chacun qu'en faisant cuire la viande dans de l'eau bouillante, elle reste succulente et savoureuse ; le bouillon, il est vrai, sera plus faible que par l'autre procédé, mais la force qui lui manque peut toujours facilement lui être donnée par une minime addition d'Extrait de viande Liebig.

Cet Extrait est en effet d'une utilité et d'une économie telles que nous ne pouvons assez conseiller à tout ménage d'en faire au moins l'essai.

*Gelée de groseilles.* — Il faut toujours choisir des groseilles bien mûres ; on peut mélanger les blanches et les rouges et les additionner de framboises ; mais il ne faut pas mettre plus d'un quart de framboises par livre de groseilles. — Mettez le tout dans