

Conseils utiles

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

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 3

PDF erstellt am: **26.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-188121>

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.

taine, qui plus tard se retira dans un cloître, donnait à ses sujets l'exemple de la plus grande austérité. En carême, personne ne pratiquait l'abstinence avec autant de rigueur que lui. Non-seulement il ne mangeait pas de viande, mais il se privait d'œufs pendant les 40 jours, quoiqu'il eût une grande passion pour cet aliment. Il en avait une non moins grande pour le jambon.

Une année, au commencement de la semaine sainte, le moine attaché à son service et qui lui faisait la cuisine, le trouvant extrêmement pâle, lui promit de le dédommager le jour de Pâques.

« Vous ne me dédommagerez pas, lui dit Guillaume, si vous ne trouvez un moyen, ce jour-là, de me faire manger à la fois mes deux plats favoris : des œufs et du jambon. »

Le moine-cuisinier resta perplexe pendant plusieurs jours, mais le samedi-saint, il était radieux : il avait trouvé l'omelette au jambon, dont Guillaume se régala le lendemain.

La découverte fit fortune en pays de Gascogne. L'année suivante, tous les nobles de cette contrée mangèrent de cet excellent plat, et de nos jours encore, il n'est pas de village dans le midi de la France où le plus pauvre paysan ne mange, le jour de Pâques, l'omelette au jambon.

Indiquons maintenant à nos cuisinières la manière de la faire :

Hâchez du jambon avec un peu de civette, cerfeuil, persil et marjolaine ; mêlez-y ensuite une demi-cuillerée de farine, quatre ou cinq œufs et deux décaillitres de lait. Délayez bien le tout, faites chauffer un peu de beurre dans une tourtière, mettez-y la farce et faites cuire au four.

Voici un calcul bien curieux qui a été fait par M. Flammarion, et auquel on ne croirait pas, si ce n'était d'une certitude mathématique.

Dix personnes, assises à une même table, peuvent changer de place de 3,628,800 manières différentes !

Si, au moment de diner, on ne parvenait pas à s'entendre, soit par modestie, soit par vanité, sur certaines questions de préséance, et si l'on décidait que l'on recommencera le diner tous les jours, jusqu'à ce que la série des combinaisons possibles fût épuisée, il faudrait que les dix mêmes personnes dînassent ensemble pendant 3,628,000 jours de suite, c'est-à-dire pendant 9388 ans ! En supposant que les diners aient commencé aussitôt qu'Adam et Eve eurent eu huit descendants, le cercle ne serait pas encore parcouru à l'heure actuelle, puisque les traditions n'accordent que 600 ans à l'époque de l'apparition de l'homme sur la terre.

Conseils utiles.

Que fait-on ordinairement contre le rhume ? On s'enferme dans une chambre surchauffée, on s'habille de vêtements épais, on prend quantité de liquides très chauds, ce qui accroît la prédisposition fiévreuse et prolonge ordinairement la durée du rhume, qui n'est autre, après tout, qu'une fièvre légère qu'on ne

doit pas accroître inconsidérément. Dans certaines parties de l'Ecosse, au contraire, les classes populaires guérissent leurs rhumes par l'absorption d'un grand verre d'eau de source froide avant de se mettre au lit, et beaucoup de praticiens du pays ont constaté que ce remède était très efficace dans un rhume récent, surtout alors que le malade a des prédispositions à la pléthore.

On croit généralement, à tort, que c'est l'exposition au froid ou à une atmosphère froide qui produit le rhume, alors que c'est le brusque retour de cette température à une beaucoup plus chaude qui cause seul le danger. Tant qu'une personne reste exposée à la température extérieure, quelque froide qu'elle soit, l'air froid pénètre régulièrement dans ses poumons, et aussi longtemps qu'elle y demeure, elle n'a aucune crainte à avoir ; mais aussitôt qu'elle retourne à la maison, qu'elle s'approche du feu dans une chambre déjà chaude, qu'elle boit par dessus une boisson chaude ou tiède pour se réchauffer, dit-elle, ce passage brusque d'une température à l'autre amène inévitablement le rhume.

Pour éviter cet inconvénient, quand vous arrivez du dehors ou d'un endroit froid, n'entrez pas tout d'abord dans une chambre où il y a du feu ; et si vous ne pouvez faire autrement, tenez-vous le plus éloigné qu'il vous sera possible du foyer ; ne buvez aucune boisson chaude ou tiède immédiatement en arrivant. Laissez pénétrer la chaleur en vous par degrés et vous y trouverez d'excellents résultats, ces conseils étant basés sur un principe analogue à celui qui consiste à frotter vigoureusement avec de la neige le corps atteint de gelée.

On patifou.

N'est pas bailli à tsacon d'avai prâo malice et d'adé savai sè reveri quand l'afféré ne va pas coumeint on voudrai. Ne faut don pas rirè dé cliào que sont pas tant refoo, kâ n'est pas dè lâo fauta. Mâ tot parâi y'ein a dâi iadzo que sont on bocon trâo tabornîo et qu'on grand fauta d'être dégroumelhi onna vouâiretta.

Lo volet dè noutron syndiquo est ion dè cliào gaillâ. N'est pas on crouïo soudzet, bin lo contréro, et po travailli, l'est on sâcro à l'ovradzo ; mâ sa 'cabosse ne tint pas onna grossa pliace.

On dzo, lo syndiquo l'avai envoi ein vela, féré dâi coumechons, et lâi baillâ onna mèsoura po atsetâ dâi solâ à la serveinta. Vo sèdè bin coumeint on preind cliâ mèsoura : on einfatè on bocon dè bou deïn on solâ que va bin ; et quand cé bou cotè bin adrâi ào fond dè l'eimpeigne, on lo copè à râ lo cartâi, et on a dinsè justo la grantiào dào pi, du lo talon tant qu'ào bet dào gros artet ; ora, quand on vâo atsetâ dâi solâ tot fé, on n'a qu'a fourrà cé bocon dè bou dedein et quand l'eintrè chà sein portant trâo gavouatâ, lè solâ dussont bin allâ.

— Du que te vas atsetâ dâi solâ, se fe lo syndiquo à son volet, mè vè té bailli l'ardzeint po t'ein atsetâ assebin por tè, kâ vâyo que t'ein as fauta.

Lo volet, tot conteint, sè-fâ onna mèsoura, après quiet sè revou on bocon et sè met ein route po la vela iò ye fe sè coumechons.