

Lo fou dé la beinda

Autor(en): **H.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **42 (1904)**

Heft 27

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-201279>

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.

estre léger peu de viande sera le mieux le soir des œufs frais cuit mollet ne sont pas contraire quelquefois pas toujours néanmoins. La boisson ordinaire sera une thysanne faite avec une poignée d'orge entier bien nettoyées et lavées, une douzaine de raisins de caisse ou gros raisins, une pincée d'anis qu'on fera bouillir avec un pot d'eau pendant un quart d'heure, passer le tout par un linge ce qui servira de boisson ordinaire et en tremper le vin aux repas, qui doit être un bon vin vieux blanc que l'on permet de boire trois ou quatre verres par repas beaucoup trempée. Il est à observer encore que d'abord après avoir purgée avec ces espèces laxatifs ci-jointe il conviendra de le lendemain entre à l'usage des bouillons; on doit se promener après les avoir pris environ une heure à la campagne s'il fait beau en évitant le gros du soleil et la rosée. On en doit faire de même pendant l'usage du petit lait composée avec cette attention qu'après avoir avallé celui-ci de mettre sur l'estomac une serviette chaude et de promener comme il est dit avec et ôter cette serviette à son retour sans en mettre d'autre. »

Suit la recette pour la préparation du « bouillon médicale » et du « petit lait composée ».

Triple charité. — S'il pleut, n'offrez jamais une place sous votre parapluie à une seule personne, mais toujours à deux, car vous pourrez vous mettre au milieu et éviter les gouttières.

Précaution. — Deux messieurs attendent dans un salon.

Comme ils sont seuls, l'un dit à l'autre en plaisantant :

— Nos hôtes sont vraiment confiants. Regardez donc ce meuble... Ils ont laissé la clef au tiroir... S'il y avait dedans quelque chose de précieux?...
— Il n'y a rien, je viens d'y regarder.

Demande en mariage. — Un vieux monsieur faisait la cour à la jolie M^{lle} ..., qui compte à peine vingt printemps.

Il sollicita sa main.
— Mademoiselle, lui dit-il, je suis très vieux, vous êtes très jeune... Voulez-vous devenir ma veuve? ...

Lo fou dé la beinda.

N'é pas adé lè dzeins bein retzès qu'ont le moins de cousins et que vivent le plie beinirào. Suivant l'ouvra que fa, lao passé bein deï brelairés per la tète; l'idée que la mô pao lé rappertsi dévânt que séyont vilhòs lao baillé la fringála; la crainté dé passa pè lé crapiés deï voleux lao fot la gruletta, ka ye savont que ne fa pas bon étre dépelhi per leu.

Se lé bons partis tardont on bocon po démanda lao feilhés ein mariadzo l'eimpacheince lao fa gonclia lo fédzo; ein on mot, l'ein passont deï rudés.

On monnaï dé pé vers lo Vaïron étaït dincé; l'avai gaillá de bein et fenameint dués feilhés qu'étoit rudo galézés.

Po sur, lé bons partis ne lao manquavont pas et lo père qu'étaït on tot fin retò s'é veillivé ao gran ein prenié toté lé precauchons possibliés. Ne voillavé mein dé domestiquo, crainte que lei carresséyont sé dués pernettés, et portant son domaino lei produisai dé la patoura po garda deï vatzés, mà l'amavé mi n'ein garda qué yena ao dués tshivrés que sa fèna et sé feilhés gouvernavont leu mèmés.

On dzo que l'avai veindu yena de sé cabrés, l'otra, que s'einnoyivé soletta, fasai deï bèlayés de la mézance qu'essordoilivont lo monnaï. A force d'ouré cliaio tshurlayés,



noutron cò s'é dit: « Arrita, t'é vu prao reconsolé », et, su lo coup, s'ein va tzi lo derbouni que gardé on bocan.

— Adieu, Djean-Samuyet!

— Salut, Gabriel!

— Quin bon nové?

— Hé bein, ye vugno verré se t'é disposá de mé féré on servico. Yé veindu yena de mé tchivrés et ora que l'otra est soletta ye s'einnoyé tellameint et ye fá deï roélayés que mé feindont l'ama. Vugno té proposa dé mé prêtá ton boc po lo mettré avoué ein atteindeint que yein osse atzeta on'otra. Quein dis-tou?

— Voiquie, ye vu réflèchi; reveins à midzo, t'é deri cein que ye décia.

A midzo lo monnaï reveint.

— Et pouis, as-tou réflèchi?

— Oi, mà quand mémo yamo reindré servico, ne vu pas té prêtá cé tzermalai à quatro piatés et à berbitche parce que t'é retzo, et que t'á dués galézés feilhés qu'ont on masse de preteindeints, et quand cliiau z'amoureux saront ti perque, mon bocan passera oncora po lo fou dé la beinda. H.

Qu'avez-vous? — Un médecin, qui s'occupe spécialement des maladies de la peau, voit son cabinet assiégé du matin au soir; aussi a-t-il, entre le salon d'attente et son cabinet, une pièce où un domestique invite les malades à se déshabiller, de façon à gagner quelques minutes.

Un malade se présente.

— M. le docteur prie monsieur de se déshabiller en l'attendant, dit le valet.

— Mais...

— Sans cela, il serait obligé de passer le tour de monsieur.

Un instant après, dépouillé de ses vêtements, le client entre chez le docteur, qui l'examine minutieusement. Ne voyant rien, il lui demande :

— Qu'éprouvez-vous?

— J'ai la vue basse.

Item au cresson.

L'hygiène est une fort belle chose et que l'on ne pratique pas encore assez, mais il faut avouer qu'elle nous gâte parfois singulièrement l'existence, en matière d'alimentation surtout.

On aurait tort, cependant, de méconnaître ses sages avis; il peut y aller de notre vie.

Ainsi, l'autre jour, M. le professeur Henri Dufour nous mettait en garde contre l'usage de la glace, dont il condamne résolument l'usage interne. Aujourd'hui, selon les *Feuilles d'hygiène et de médecine populaire*, un très intéressant périodique publié par MM. Attinger frères, à Neuchâtel, c'est du cresson qu'il faut se défier. Adieu la salade et la soupe au cresson, régal des gourmets.

Voici ce qu'en dit le journal en question :

« Si le cresson, dit cresson de fontaine, qui croit volontiers au bord des sources les plus pures, mérite le nom de « santé du corps » et jouit de propriétés stomachiques et dépuratives, le cresson élevé en culture intensive peut présenter certains dangers. Ces dangers, hâtons-nous de le dire, ne sont pas causés par la plante elle-même, mais par les matières organiques en décomposition qu'elle peut véhiculer.

» Dans les cressonnères, on force la culture au moyen de matières fécales, purins et fumiers divers qu'on y répand largement sans avoir soin de ne pas souiller la partie comestible de la plante. Or ces souillures peuvent déterminer chez le consommateur qui se régale de cresson cru des symptômes sur lesquels un pharmacien français vient d'attirer l'attention. Ce pharmacien a réuni un certain nom-

bre de cas d'empoisonnement par l'ingestion de cresson de fontaine. Les symptômes qu'il a observés sont les symptômes habituels de l'intoxication par des matières alimentaires avariées ou corrompues, savoir: malaise général, anxiété localisée dans la région du cœur, refroidissement des extrémités, douleurs abdominales assez vives et vomissements fréquents.

« Voilà, écrit cet auteur, pour les méfaits directs et constatés après manifestation rapide. Mais combien de fièvres et autres maladies contagieuses de nature épidémique qui pourraient, si on cherchait bien, être imputées au cresson, sans compter les cas de ténia et d'autres vers intestinaux dont il est susceptible de communiquer le germe! »

» Pour éviter ce danger, on fera bien de donner sa préférence au cresson qui a poussé au bord d'une onde pure. Si l'on n'en connaît point la provenance, on devra lui faire subir une macération dans l'eau salée bouillie, suivie d'un lavage sous un filet d'eau tombant d'une certaine hauteur et capable de détacher de la plante les matières qui ont pu la souiller. »

Eau de Cologne d'ici. — Voici une recette économique :

Essence de bergamote 8 grammes.

» de limons 4 grammes.

» de néroli 20 gouttes.

» d'origan 6 gouttes.

» de romarin 20 gouttes.

Eau de fleur d'oranger 30 grammes.

Alcool rectifié tridistillé 578 centilitres.

Épitaphe. — Lu sur une pierre tumulaire dans un cimetièrre du vignoble :

« Tu reposes et nous souffrons. »

Au revoir! — Un aumônier de prison fait un sermon en trois points à un détenu qui va être libéré :



— ... Maintenant, allez en paix, et quand vous nous revendrez, ayez dépouillé tout à fait le vieil homme!

Passé-temps.

Solution du mot-losange de notre numéro du 11 juin.

G
T A S
G A B E S
S E M
S

La prime est échue à M. Ed. Mermod, à Clarens.

Problème.

J'ai 86 pièces de 1 fr., 2 fr. et 5 fr., faisant une valeur totale de 298 fr. Combien en ai-je de chaque espèce?

Tout lecteur du « Conteur » a droit au tirage au sort pour la prime.

Quand on tient une veine!... — Cette veine est une opérette à grand spectacle qui se joue depuis plus d'une semaine au Théâtre d'été de Bel-Air et qui a pour titre: *Les 13 jours d'un Parisien*. A côté de ce morceau de résistance, il y a de nombreuses attractions, qui toutes trouvent moyen d'avoir aussi leur part de succès. Aussi le Kursaal est-il, en ce moment, le naturel rendez-vous de beaucoup de Lausannois et de plusieurs de leurs hôtes.

La rédaction: J. MONNET et V. FAVRAT.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.