

# Oeuvre d'Euler

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **47 (1909)**

Heft 29

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-206156>

## **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.

témoigner une fois de plus à ses gymnastes toute sa sympathie et à leurs camarades vaudois et confédérés, sa sincère reconnaissance.  
 Dans l'épreuve, serrons les rangs.

### Philosophie rurale.

Tous les philosophes n'ont pas un grade universitaire et tous ceux qui en ont un, ou même plusieurs, ne sont pas de vrais philosophes.

J'ai vu un très illustre professeur de philosophie se mettre dans une colère à congestion, — une rage comme en ont les moutards quand le tuyau de leur biberon vient à se boucher, — parce que quelqu'un s'avisait de n'être pas de son avis sur la manière de procéder à un examen.

Par contre, feu mon voisin D., un type de vigneron de Lavaux, un jour qu'il avait plu en 1896 comme il pleut en 1909, disait pour se consoler : « C'est toujours autant de bas ! »

Il avait une femme plutôt... variable. Quand on lui en demandait des nouvelles il répondait : « Elle va comme le temps. »

A quelqu'un qui se lamentait sur la persistance de la pluie, il faisait cette judicieuse remarque : « Prenons le temps comme il vient, puisque tout également il faut bien prendre les femmes comme elles sont. »

Voilà la vraie philosophie et la pure logique formulées sur le seuil d'un pressoir. Conclusion : « N'est pas din l'Académie que vo poez apprendre tot ». B.

### POUR S'Y FAIRE

Voici une histoire que nous coupons dans le « Réformiste », un journal publié à Paris, suivant les principes de la réforme orthographique.

L'histoire en elle-même n'est pas très, très amusante ; nous la reproduisons surtout à titre d'échantillon de la nouvelle orthographe. Celle-ci l'emportera-t-elle jamais ? On ne saurait le dire. Mais, comme pour le féminisme, dans le doute, il est bon de s'y habituer peu à peu.

#### Les bones actions sont toujours récompensées.

Il y avait une fois un brigand qui sortit un matin de sa caverne et trouva une bote sur la route.

— Ah, s'écria-t-il tristement, pourquoi cète bote n'a-t-elle pas sa compagne ?

En éfet, ses botes à lui étaient éculées, tandis que la bote trouvée sur la route était en excellent état.

Il porta quelques instants cète presque neuve chaussure, puis, ne sachant coment l'utiliser toute seule, il la déposa au pied d'un arbre qui bordait la route.

Or, après avoir fait beaucoup de chemin, notre brigand trouva l'autre bote qui, comé la première, était tombée de la voiture d'un paysan. Il devint alors furieux d'avoir jeté l'autre bote ; mais, se sentant trop fatigué, il se mit à déjeuner au lieu d'aler la chercher.

A ce moment passa un pauvre vieillard, à qui le brigand fit cadeau de la deuxième bote ramassée, en lui indiquant l'endroit exact où il pourrait trouver la première. C'était une action bien généreuse de la part d'un brigand. Aussi le bon Dieu l'en récompensa-t-il de la manière la plus éclatante.

En éfet, pendant qu'il était tranquillement assis à fumer sa pipe à l'ombre, le pauvre vieillard passa de nouveau, bien vouté par l'âge et la fatigue de sa longue course en plein soleil, mais content tout de même de sa journée et de son effort excessif, car il avait trouvé la première bote et possédait maintenant la paire, qu'il avait même chaussée et qui lui allait comé un gant ou plutôt comé deus gants.

— Alors, tu as la paire ? lui dit le brigand.

— Mais oui, mon bon monsieur, répondit le

pauvre vieillard, et je vous en remercie, car c'est grâce à vous que je l'ai.

— Eh bien, dans ce cas, comé toute peine mérite salaire, ôte ces botes et done-les-moi.

C'est ce que, bien malgré lui, le vieillard dut faire.

Un moment après le brigand lui disait : « Ces botes me vont très bien et je les garde comé récompense du service que je t'ai rendu. D'ailleurs, tu peux prendre mes vieilles botes qui, quoique un peu trouées, sont encore assez bones pour toi. »

La réplique pouvant entraîner de graves résultats, le vieillard prit les vieilles botes sans rien dire et s'éloigna tristement en pensant à l'injustice et à l'égoïsme des homes forts qui, comé les gros chiens, ne laissent manger par les petits que ce qu'ils sont impuissants à dévorer.

### Oseille nouvelle aux œufs

(6 personnes)

(1 heure 3/4)

Epluchez et lavez 1 kilo d'oseille fraîchement cueillie. Mettez-la dans une casserole avec un verre d'eau et faites-la fondre tout doucement sur le côté du feu. Renversez-la ensuite sur un tamis retourné sens dessus dessous ; laissez-la égoutter à fond, puis passez-la.

Avec 30 grammes de beurre et 15 grammes de farine, préparez un roux blond. Ajoutez-y l'oseille, mélangez-la bien au roux et complétez avec 2 pincées de sel, une pincée de sucre, une prise de poivre, un verre de bouillon (du bouillon granulé Maggi convient très bien) ; couvrez et cuisez au four pendant une heure. Dix minutes avant de le sortir du four, mélangez-y 3 œufs battus en omelette.

Au dernier moment, complétez-la, hors du feu, avec 40 grammes de beurre et 6 gouttes d'arome Maggi. Versez-la dans un légumier et disposez dessus 4 œufs durs fraîchement cuits, coupés en rondelles ou en quartiers.

(La salle à manger de Paris.) LOUIS TRONGET

### L'ART AU LOGIS

Comment faire un bouquet.

Si tous aiment cueillir des fleurs, tous ne savent pas les arranger, les disposer. Ici intervient le goût personnel, le sentiment artistique et, à défaut de ces dons naturels, la connaissance de l'art floral, écrit M. A. Buysens, dans la *Revue de l'horticulture belge et étrangère*.

La fleur, ou plutôt la tige florale entière, forme un ensemble harmonieux. Prenons la rose pour exemple : coupez la fleur sans la tige, sans les feuilles ; vous sentez tout de suite que la fleur n'a pas son cadre qui la complète. Les feuilles vertes font ressortir les couleurs de la corolle et la tige lui donne de l'élégance, de l'élan. Il faut donc cueillir la fleur avec sa tige et couper celle-ci aussi longue que possible ; plus les tiges sont longues, plus on a de latitude pour la disposition des fleurs.

Le choix du vase est pour beaucoup dans l'effet décoratif. Il ne faut pas qu'il soit trop grand ni trop petit. Dans le premier cas, il écrase le bouquet ; dans le second c'est le bouquet qui l'écrase. Le vase doit avoir la moitié du volume du bouquet qui le dépasse. Sa forme devra se prêter à l'arrangement des fleurs ; si celles-ci ont des tiges courbées, il pourra être cylindrique ; si les tiges sont raides et droites il faudra un récipient évasé dans le bas, pour pouvoir écarter les fleurs dans le haut (par exemple les glaïeuls). La couleur du vase doit être identique à celle des fleurs, complémentaire ou neutre. Un vase vert terne fera valoir des fleurs rouges ou roses ; un vase jaune pâle fera ressortir des fleurs bleues. Pour avoir des tons neutres, il faut des vases gris, de préférence un peu violacé. Le vase blanc avivera les autres couleurs, surtout les rouges ; mais, dans un entourage sombre, il se fera trop remarquer, au détriment des fleurs.

Comment disposer les fleurs ? Ce qu'il faut éviter avant tout, c'est de les entasser. L'art du fleuriste moderne consiste, au contraire, à pro-

duire le maximum d'effet avec le minimum de fleurs.

L'association des fleurs est encore tout un problème. Règle générale : mélangez le moins possible des fleurs d'espèces différentes ; laissez les roses ensemble, les capucines entre elles. Chaque série de variétés d'une même espèce a sa gamme de tons s'harmonisant entre eux, mais il est difficile d'harmoniser les tons de gammes différentes. Il faut, pour cela, beaucoup de discernement.

Toutefois, des feuillages superposés peuvent lier un ensemble disparate, par exemple une gerbe de fleurs des champs, de toutes couleurs, disposées légèrement et mélangées d'herbes, de graminées. C'est surtout le cas pour les petites fleurs, qui produisent alors comme un scintillement.

Enfin, pour jouir le plus longtemps possible des fleurs coupées il est nécessaire de renouveler l'eau chaque jour, d'y ajouter du sel, ou mieux, du charbon de bois, comé désinfectant, et couper chaque fois les tiges d'un demi-centimètre, pour enlever la plaie attaquée par la pourriture et en produire une nouvelle, par laquelle l'eau montera dans les tiges.

**Au catéchisme.** — Un catéchumène récitait ainsi son verset l'autre dimanche :

« Il est plus facile à un riche de passer par le trou d'une aiguille qu'à un chameau d'entrer dans le royaume des cieus. »

**Précocité.** — Une maman affairée disait à son petit garçon qui lui faisait une scie :

— Tu verras ce que c'est quand tu auras quatre petits enfants à élever.

Le gamin :

— Oh ! moi, j'aurai pas tant à faire, puisque je serai le papa.

### Pensées.

Quel que soit le mot d'ordre politique, les sympathies personnelles vont où il leur plaît, et les antipathies mieux encore.

Sans cela, les partis seraient irréductibles ; tandis que nous les voyons toujours se recruter les uns chez les autres.

\*

Un homme franc, parmi des menteurs, est aussi désarmé qu'un homme d'esprit parmi des sots.

Ils n'ont tous deux pas d'autre refuge que l'entier silence.

\*

Il doit y avoir un amour de l'obscurité sans doute égal, chez certains êtres, à la passion de la gloire chez d'autres.

Ces deux rêves sont pareillement déçus.

On n'est jamais aussi caché, ni aussi fameux que l'on voudrait.

**Œuvres d'Euler.** — Les personnes qui désirent contribuer à la souscription ouverte en faveur de l'édition des *Œuvres d'Euler*, sont priées d'adresser leurs dons ou souscriptions à l'un des membres de la Commission chargée de rassembler les contributions du canton de Vaud, savoir : MM. C. Jaccotet, priv.-docent, président de la Commission, M. Ney, secrétaire, H. Amstein, M. Lacombe, L. Pellet, professeurs à l'Université.

• **Lumen.** — Avec toute une série de scènes amusantes ou pathétiques, le théâtre *Lumen* offre cette semaine la continuation de ses vues d'actualités. Dans le nombre, on peut citer comé particulièrement intéressantes : Chasse à la panthère ; la course Bordeaux-Paris ; le 1<sup>er</sup> mai à Argenteuil ; Mme Sarah Bernhardt au Théâtre Français ; M. Fallières à la Côte d'Azur ; le célèbre M. Pataud, organisateur de grèves, etc., etc.

Rédaction : Julien MONNET et Victor FAVRAT

Lausanne. — Imprimerie AMI FATIO.