

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 40 (1902)
Heft: 2

Artikel: Pour devenir centenaire
Autor: Antan, Pierre d'
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-199162>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

CONTEUR VAUDOIS

PARAISANT TOUS LES SAMEDIS

Pour les annonces, s'adresser exclusivement à
L'AGENCE DE PUBLICITÉ HAASENSTEIN & VOGEL
Grand-Chêne, 11, Lausanne.

Montreux, Gerolles, Neuchâtel, Chaux-de-Fonds, Fribourg,
St-Imier, Delémont, Bienne, Bâle, Berne, Zurich, St-Gall,
Lucerne, Lugano, Coire, etc.

Rédaction et abonnements :
BUREAU DU « CONTEUR VAUDOIS, » LAUSANNE

SUISSE : Un an, fr. 4.50; six mois, fr. 2.50.

ÉTRANGER : Un an, fr. 7.20.

Les abonnements partent des 1^{er} janvier, 1^{er} avril, 1^{er} juillet et 1^{er} octobre.
S'adresser au Bureau du journal ou aux Bureaux des Postes.

PRIX DES ANNONCES

Canton : 15 cent. — Suisse : 20 cent.

Etranger : 25 cent. — Réclames : 50 cent.
la ligne ou son espace.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

Pour devenir centenaire.

Tant pis ! je sais que je vais me mettre à dos l'honorable corporation des médecins, et la non moins honorable corporation des apothicaires, sans compter une légion de garde-malades, masseurs, sages-femmes à ventouses et croquemorts, tous gens qui font profession de vivre du malheur d'autrui.

Cela m'ennuie un peu, parce qu'enfin, on ne sait jamais de qui on peut avoir besoin dans ce monde.

Mais l'intérêt général doit passer avant l'intérêt particulier, n'est-il pas vrai. et je m'en voudrais de tenir caché le précieux trésor que je viens de découvrir.

Il n'a l'air, de rien, surtout pas d'un trésor. C'est un vieux livre, passablement crasseux, qui doit avoir été bien souvent feuilleté, car il a conservé bon nombre d'empreintes mal odorantes. Il a perdu dans le cours de son existence sa couverture et son titre, de sorte que je ne sais pas même à qui l'attribuer. Son auteur fut sans doute un de ces génies inconnus qui... que... allons, bon, voilà que je patauge; cambions la gouille.

Malgré cela, c'est bien un trésor. Songez, il contient une foule de remèdes pour toutes les maladies connues et inconnues, depuis le feu volage et la faim canine, jusqu'à la vérole et au bégaïement.

On y enseigne l'art de faire tous les spécifiques et toutes les panacées, des plus simples aux plus merveilleux : le vinaigre des quatre voleurs, préservatif infailible contre la peste, dont les particuliers, est-il dit, « doivent toujours avoir une bouteille dans leur poche pour s'en laver la bouche et mettre dans le nez » ; l'or de vie qui guérit l'épilepsie, la poudre de sympathie, si précieuse dans les hémorrhagies, le syrop de longue-vie ou de Calabre, le meilleur de tous les stomachiques, l'esprit de fourmy, si utile dans le décroût, l'elixir solaire, l'eau d'Arquebusade, la poudre de crapaud, le baume de soufre, les pilules universelles, etc.

De nos jours, quand un homme est épuisé, on le rapicole avec du kola, ou du vin de Mariani. Nos ancêtres avaient l'essence de sang de coq, infailible « dans toutes sortes d'occasions où la nature manque ». Ecoutez-en la recette :

« Prenez une pinte de bonne eau-de-vie, versez-en la quatrième partie dans un grand saladier de porcelaine, faites-y déjouer le sang de sept jeunes coqs, et ayez soin de battre l'eau-de-vie à mesure que le sang y déjoue, versez-y ensuite le reste de l'eau-de-vie en remuant toujours. Ajoutez à ce mélange deux dragmes de canelle concassée et demi-livre de sucre candi en poudre ; mettez tout ceci dans une bouteille de grez bouchée avec liège, mastic fondu et de la vessie de cochon ; enterrez la bouteille dans le fumier de cheval pendant quarante jours. Laissez refroidir liqueur avant l'ouvrir ».

Les rois de France avaient autrefois la vertu de guérir les écrouelles ou la scrofule par simple attouchement. Voici qui remplace fort

avantageusement Sa Majesté Très chrétienne.

« Faites bouillir de l'huile d'olive, jetez-y un crapaud vivant et bouchez bien le pot, laissez le bouillir jusqu'à ce qu'il soit desséché. Retirez le pot du feu, laissez-le refroidir, et quand vous le découvrirez, gardez-vous de la première vapeur. On met de cette huile spiritueuse sur la tumeur avec une plume. »

Quant aux mamans dont les fillettes ont les pâles couleurs, elles peuvent laisser de côté le vin de quinquina. Voici qui vaut bien mieux : « Prenez douze vers de terre, lavez-les dans l'eau et faites-les tremper dans le vin blanc pendant douze heures ; ôtez-les du vin, hachez-les et pilez-les tous à la fois dans un mortier, mêlez tout avec un petit verre de vin blanc pendant une heure, passez par un linge, pressez le marc et donnez toute l'expression à boire à la malade ; réitérez pendant trois matins. »

Seulement, tendres mamans, croyez-moi, ne dites pas à vos fillettes ce que vous leur faites avaler.

Plus d'escuminancies. Ecoutez comment on s'y prend !

« Prenez un nid entier d'hirondelle, faites-le frire dans du beurre frais non salé, et après l'avoir mis entre deux linges, appliquez-le sur la gorge en l'assujettissant avec une cravatte ou autre bandage. »

Une chose cependant me laisse rêveur. Faut-il prendre le nid avec la mère et les œufs, ou bien tout seul ?

L'hydropisie ? Elle est domptée.

« Prenez deux livres de crapauds vifs, une livre d'huile, et demi-livre de cire ; faites bouillir dans un vaisseau bien fermé avec de la pâte jusqu'à diminution de la moitié. »

Vous aviez toujours cru, n'est-ce pas, que les escargots ne servaient qu'au plaisir de quelques gourmets, et que les coitrons n'avaient été créés que pour faire endéver les jardiniers. Erreur ! Triple erreur !

Ils entrent dans je ne sais combien de recettes.

Ainsi, pour la poitrine, rien ne vaut le bouillon fait avec un poulet farci d'orge, de raisins, de figues, et de douze limaçons à la coque.

Ils sont bons... vous ne le devineriez jamais, même contre les coups de soleil.

« Prenez trente ou quarante limaçons à coque, pilez-les avec deux pincées de sel, étendez-les sur des étoupes, et appliquez-en sur les deux plantes des pieds ; laissez-y ces cataplasmes pendant trois heures, et renouvelez-les. »

Messieurs les gouteux, voici pour vous :

« Si on veut être à l'abri de la goutte dans le cours de toute l'année, on n'a qu'à se faire saigner aux deux oreilles dans le mois de février, lorsque la lune est dans le signe des Poissons !... »

Notre auteur a aussi pensé à vous, mesdames. Si vous voulez faire disparaître les lentilles, taches de son ou pîolles qui défigurent quelquefois votre charmant visage, « prenez un fiel de chèvre, mêlez-le avec de la farine

de pois, jusqu'en consistance de bouillie, et appliquez-en soir et matin. »

Les limaçons à coquille, mêlés avec des citrons, des blancs d'œufs, et distillés, produisent aussi une liqueur merveilleuse, pour la rougeur du visage.

Pour faire revenir les cheveux où il n'y en a plus :

« Prenez des mouches à miel autant qu'il vous plaira, faites-les sécher au four dans un panier pour les mettre en poudre fine : faites des cendres de châtaignes, prenez ensuite deux dragmes de chacune de ces poudres, jetez-les dans quatre onces d'huile de noisettes et frottez-en pendant huit jours deux ou trois fois la place où vous voulez avoir des cheveux. »

Enfin, voici comment on guérit les verrues ou poireaux.

« On se sert d'un oignon rouge, qu'on partage en deux moitiés dont on frotte bien les poireaux ; après quoi on réunit l'oignon, on le lie avec du fil, et on le jette dans les lieux ; on peut se servir d'une pomme de renette à la place de l'oignon, et l'on obtient le même effet ! »

Pas étonnant si nos ancêtres devenaient si vieux ! Messieurs de la Faculté, croyez-moi, pendez-vous !

PIERRE D'ANTAN.

L'ami Marc.

Un brave homme de mes amis — Monsieur Marc B. — vient de mourir. Le fait n'a rien, en lui-même, d'extraordinaire ; c'est un accident fort commun à tout âge, et plus encore à soixante ans. Ce départ, néanmoins, m'a causé une peine très vive. J'aimais beaucoup ce bon Vaudois, qui avait su rester très jeune de cœur ; il vous accueillait toujours avec un bon sourire et un mot aimable en vous tendant la main, toute large. Sa jovialité était connue fort loin, de même que son hospitalité, dont on abusait un peu, parfois. Vivant seul, retiré, presque en ermite, il aimait qu'on ne l'oublât pas ; aussi, sa petite maison — sa Cascinetta, comme il l'appelait — était-elle ouverte à tout venant. Il y avait toujours un sourire pour chacun... et un petit verre de *penatzel* pour ceux que ne retenait pas un vœu d'abstinence ! Ah ! les gais moments que j'ai passés en la compagnie de l'ami Marc. Malgré notre différence d'âge, on s'entendait à merveille — j'allais dire comme larrons en foire. — Etant resté jeune, il aimait la jeunesse ; il avait beaucoup voyagé, avait vu beaucoup de gens et possédait, sous une certaine timidité bien vaudoise, une grande pratique du monde et de ses ruses. C'était, comme on dit chez nous, un roublard. Il savait, mieux que personne, saisir l'occasion de rire un brin, et non sans esprit, comme vous l'allez voir.

Un jour qu'il travaillait à son jardin, chaussé de sabots, d'une mise plutôt patriarcale, un individu se présenta sur le chemin. C'était un assez vilain sire, un de ces chercheurs de travail que la déveine poursuit et qui n'en trouvent jamais. Mon ami B. recevait assez fré-