

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 62 (1924)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Histoire d'un Ormonan  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-218505>

### **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:** 09.11.2024

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

nales, se proposent-elles, sans doute, d'aller présenter leurs hommages à nos visiteurs. Seulement... il y a un hic. M. le directeur du Cirque se dispose à distribuer à ces messieurs un certain nombre de cartes permanentes, donnant droit à l'entrée dans les cages, en-famille. Or, dit-on, nos honorés magistrats ne présentent qu'à demi, la faveur insigne qui leur est accordée. Quelque respect et quelque admiration qu'ils aient pour le roi du désert et le roi de la jungle, ils ne tiennent pas à les voir de trop près et résistent opiniâtement aux insistances de la Direction, animée pourtant des meilleures intentions et qui veut ainsi marquer sa reconnaissance pour l'hospitalité que ses pensionnaires reçoivent dans notre cité.

Oh ! les magistrats ne sont pas seuls à renasquer. Les journalistes — ne sont-ils pas de toutes les fêtes ? — sont, eux aussi, menacés d'une invitation semblable. Tout curieux qu'ils soient, par devoir professionnel, bien entendu, et tout désireux qu'ils soient aussi de servir à leurs lecteurs des nouvelles sensationnelles, ils hésitent également à aller interviewer nos hôtes de Beauclieu, qui ne veulent, paraît-il, se prêter à la conversation que dans leur cage même.

Nos reporters se tiennent prudemment à une distance qu'ils n'ont guère coutume de respecter en d'autres circonstances. Ils sont d'une discrétion exceptionnelle.

Après tout, s'il est des personnes qui désirent entrer dans les cages qu'elles y aillent. Nous leur céderons très volontiers notre place.

J. M.

### CHANSON D'AUTREFOIS

Il existe dans ce monde des gens pour qui les fêtes de fin d'année, n'ont guère d'attraits, parce qu'elles leur rappellent parfois des souvenirs empreints de mélancolie. Plutôt que de courir les arbres de Noël, les bals masqués et autres réjouissances de la saison, ces personnes, surtout si elles sont déjà d'un certain âge, préfèrent rester auprès de leur feu, et évoquer par la pensée un passé plus ou moins lointain. C'est ainsi, que ces jours derniers, en relisant de la vieille correspondance de famille, nous avons retrouvé les vers d'une chanson que nous transcrivons ci-après. Peut-être intéresseront-ils quelques lecteurs du *Conteur*. Cette chanson qui berça notre enfance a pour titre :

#### La légende du grand étang.

Ecoutez ce qu'il arriva  
D'un enfant blond qui s'esquiva  
Des bras de sa mère.  
C'était en un jour sans pareil,  
Tout de parfum et de soleil,  
Des brises légères.

Et les oiseaux peuplaient les airs,  
Pour enchanter de leurs concerts  
La nature entière.

**Refrain :** Petits enfants n'approchez pas,  
Quand vous courez par la vallée  
Du grand étang... qu'on voit là-bas  
Sous la feuillée.

L'enfant sous le bleu firmament,  
S'en allait les cheveux au vent,  
Et par la prairie.  
Quand il eut fait de papillons,  
Et de bluets par les sillons  
Sa moisson fleurie.  
Tout petit près du grand étang.  
Il arriva tout haletant.  
Et l'âme ravie.

**Refrain :** Petits enfants, etc.

La demoiselle aux ailes d'or,  
Volait, rasait, rasait encor  
L'onde frémissante.  
Et sur un nœuphar en fleurs,  
Fière de ses mille couleurs  
Se posa tremblante.  
Pour la saisir, l'enfant courut  
Elle s'enfuit, il disparut  
Sous la fleur tremblante.

**Refrain :** Petits enfants, etc.

Le lendemain sa mère en pleurs,  
Disait aux bois, disait aux fleurs  
Sa douleur amère.  
La fleur en or lui répondit  
Ne pleure plus ton cher petit,

Oh ! ma bonne mère.

Car j'ai vu l'ange au front vermeil  
Qui l'emportait vers le soleil,  
Bien loin de la terre.

**Refrain :** Petits enfants, etc.

Depuis lors quand s'envient minuit,  
Le feu follet, danse et reluit,  
Sur les bouts de branche.  
Et l'on voit sur le bord de l'eau  
Sortant du sombre des roseaux  
Une dame blanche,

Qui s'en vient conter ses douleurs  
Aux rameaux d'un vieux saule pleureur,  
Qui sur l'onde se penche.

**Refrain :** Petits enfants, etc.

Depuis tantôt quarante ans que nous avons entendu chanter cette complainte pour la dernière fois, sa mélodie s'est plus ou moins effacée de notre mémoire. Parmi les lecteurs du *Conteur*, s'en trouveraient-il qui, la connaissant, seraient disposés à nous la communiquer ? Nous lui en serions extrêmement reconnaissants.

Rocharnon.

**Histoire d'un Ormonan.** — Un Ormonan s'en allait à Villeneuve pour la première fois. Il faisait le voyage en chemin de fer, depuis Aigle.

Pour se distraire, l'idée lui vint de compter son argent :

— Yon, dou, trei, quatre, cin, si, sept !

Une grenouille qui se cachait dans le marais, qui longe la voie ferrée, cria à tue-tête :

— Hui ! hui ! hui !

Notre Ormonan, un moment interdit, compte et recompte son argent et ne trouve toujours que sept francs. La grenouille, impitoyable, continue :

— Hui ! hui ! hui !

A la fin, notre homme impatienté et rouge de colère, prend son porte-monnaie et le lance par la portière en s'écriant :

— Compté té mimo ! vilha bita que t'i !

### LA MANIÈRE DE VIVRE DE NOS ANCÊTRES COMMENT IL SE FAUT GOUVERNER AU MANGER

(Suite.)

Comme la bonne nourriture engendre le bon sang, ainsi la mauvaise produit-elle les mauvaises humeurs, qui causent une infinité de maladies au corps. Il faut donc pour la conservation de sa santé choisir toujours les viandes de bon suc, de facile digestion et qui n'ont guère d'excrements ; et laisser celles qui sont de mauvais suc, flasques à digérer et abondantes en superfluité, si ce n'est qu'on les aperçoive pour quelque accident estre profitables. La bonté et malice des viandes se cognoit doublement, par leur température et par leur consistance.

Celles qui ne sont extrêmement ny chaudes, ny froides, ny sèches, ny humides, ains tempérées et qui ne sont ny trop grasses et gluantes, ny trop subtiles et extenuantes, mais tiennent justement le mitan (milieu) entre les deux, sont de bon suc, parce qu'elles engendrent le sang de bonne température et consistance, n'étant excessif en aucune qualité, ny trop espais, ny trop sereux. Les viandes grasses et gluantes causent oppillation de foye, de rate, des roignons et autres parties à ceux qui ont leurs conduits naturellement estroits, et empêchent la transpiration et rafraichissement du corps en estouppant les pores, par le moyen des humeurs épaisses et visqueuses qu'elles engendrent, lesquelles arrêtées au passage viennent en fin à se pourrir ou s'endurcir, dont procèdent plusieurs sortes de maladies. Mais ceux qui sont de très-bonne constitution et de complexion exactement tempérée ont les conduits par où les humeurs passent si larges qu'ils peuvent user hardiment de viandes grossières et gluantes, sans s'en trouver mal, moyennant qu'ils ayent la commodité de faire exercice avant le repas et de dormir à souhait la nuit. Car les viandes de suc gros et gluant, indubitablement nourrissent beaucoup et font bon sang, quand elles sont bien digérées en l'estomach et portées après au foye sans estre accrochées en chemin. Et sont fort propres à ceux qui se trouvent vains, pour avoir le cuir fort rare et poreux, le corps lasche, ouvert et aisé à se resoudre ; pareillement à ceux qui travaillent tous les jours depuis le matin jusques

au soir, lesquels par grand exercice augmentent leur chaleur naturelle. Car la grande vaineité et évacuation de tout le corps procèdent de ce labeur et le profond sommeil qui s'ensuit sont cause de faire bien digérer les viandes grossières... Les viandes subtiles et atténuantes sont mauvaises à gens maigres, gresles et de légère taille, à raison qu'elles ne se nourrissent guère et ne soutiennent point et ne donnent pas grande force au corps, parce qu'elles sont bien tost digérées et incontinent exhalées et rendent le sang fort sereux et delié. Mais elles sont fort bonnes aux corps gros, massifs, amassez et serrez qui ne laissent aisément entrer ny sortir l'air, et à ceux qui sont chargés de phlegmes et cruditez. Elles sont aussi convenables, quand l'estomach pour sa débilité ne peut digérer les viandes fort nourrissantes...

Après la qualité des viandes, il faut venir à la quantité. L'aliment doit toujours estre proportionné à ce qui se perd continuellement de nostre corps. Tellement qu'il est nécessaire, selon que la dissipation de notre substance est plus grande ou plus petite, de prendre plus ou moins de nourriture. Partant ceux qui ont force chaleur naturelle et qui travaillent fort ont besoin de très-bien manger, parce qu'il se consomme beaucoup de leur substance. Mais ceux qui n'ont guère de chaleur naturelle et qui font peu d'exercice n'ont que faire de tant manger, d'autant qu'il se resout peu de leur substance. Davantage selon qu'est l'estomach grand ou petit, il est plus ou moins capable d'alimens. Or comme la sobriété est très salubre, ainsi l'excès des viandes est-il infiniment nuisible à la santé. Il se faut donc garder de remplir trop son estomach de viandes. La raison y est toute apparente, par ce qu'en le chargeant beaucoup, on travaille par trop sa chaleur naturelle qui est le principal instrument de l'âme, de sorte qu'on le rend en fin tout languide, attendu que tout agent naturel en agissant repaît. Parquoy quiconque désire vivre sainement ne se doit jamais saouler de viandes, *ans se lever toujours de la table avec appetit.*

Davantage, on se doit contenter d'une sorte ou deux de viandes. Car la variété nuit merveilleusement et ruine l'estomach, pour ce que les viandes ne sont pas toutes d'une mesme qualité, et par conséquent un mesme degré de chaleur n'y suffit pas...

Au demeurant, il se faut accoutumer à manger plus au souper qu'au disner, si le corps est bien sain et s'il n'est point subejct aux catharres. Pour bien digérer nous avons besoin de repos. Or la nuit toutes les fonctions animales cessent, il n'y a rien qui destourne notre chaleur. Elle pourra donc beaucoup mieux cuire... Tous les anciens l'ont ainsi pratiqué.

Il est besoin de bien mascher la viande avant que l'avaller, parce que l'estomach travaille beaucoup à cuire ce qui n'est pas masché. Les dents servent tant à la préparation de la première digestion que la principale raison pourquoy ceux qui ont beaucoup de dents vivent long-temps, est pour ce qu'ils maschent bien leurs viandes. Il faut au surplus garder un tel ordre en mangeant que les viandes légères, de facile digestion, aisées à se corrompre, et celles qui laschent le ventre, soient toujours prinnes les premières ; et les grosses, dures et astingentes, le dernières. Toutefois quand l'estomach est par trop lasche ou qu'il est fort affamé, il est meilleur de faire l'opposite... (A suivre).

### BOITE AUX LETTRES.

A Mme M. A. à Corbeyrier. — C'est avec plaisir que nous vous inscrivons comme nouvelle abonnée au *Conteur*. Mais si, à l'avenir, vous adressez de la correspondance à notre rédaction, nous vous serions obligés d'y prendre note que notre raison sociale est **Pache-Varidel et Bron** et non pas Pache et Brune-Haridelle, comme vous l'avez écrit dernièrement, sans doute par erreur. **Varidel** est un nom de famille très honorablement connu, tandis que **haridelle**... c'est quelque chose d'assez différent. Vous vous en rendrez parfaitement compte en consultant vos dictionnaires.