

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 2 (1864)  
**Heft:** 1

**Artikel:** L'exploitation des glaciers  
**Autor:** S.C.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-177052>

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### 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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 08.02.2026

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

# CONTEUR VAUDOIS

## JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

*Paraisant tous les Samedis*

LITTÉRATURE NATIONALE — AGRICULTURE — INDUSTRIE



\* **PRIX DE L'ABONNEMENT** (franc de port).  
Un an, 4 fr. — Six mois, 2 fr. — Trois mois, 1 fr.  
**Tarif pour les annonces :** 15 centimes la ligne ou son espace.

On peut s'abonner aux Bureaux des Postes; — au Cabinet de lecture place de Saint-Laurent, à Lausanne; — ou en s'adressant par écrit à la Rédaction du *Conteur Vaudois*. — Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

Lausanne, le 28 novembre.

Le *Conteur Vaudois* commence aujourd'hui sa seconde année. Lancé dans le monde comme un enfant aventureux, il a eu ses peines et ses joies, ses succès et ses déceptions. Il a pu rencontrer parfois l'indifférence et les doutes auxquels n'échappent guère, à leur début, les publications de ce genre; mais, empressons-nous de le reconnaître, il n'a pas tardé à recevoir de nombreux encouragements; tout récemment encore, deux de nos écrivains nationaux de beaucoup de mérite, dont l'un habite Paris, ont daigné nous témoigner, par des lettres obligeantes, l'intérêt tout particulier qu'ils portent à cette petite feuille.

Loin cependant de nous faire illusion sur notre tâche, et de méconnaître combien nous avons encore de progrès à faire pour atteindre complètement notre but, nous nous efforcerons de plus en plus à mériter l'accueil bienveillant que nous avons reçu jusqu'ici, et à donner au *Conteur* tout l'intérêt dont nous serons capables.

Ayant adopté d'emblée un genre qui exige généralement des morceaux inédits et exclut de nos colonnes toute question politique, nous avons pu nous convaincre combien il est difficile de satisfaire aux exigences d'un pareil programme et nous sentons chaque jour le besoin d'avoir une collaboration plus active; elle est le seul moyen de donner à notre œuvre et la variété et de nouvelles idées.

Nous faisons donc appel à tous nos jeunes écrivains, même à ceux qui, s'étant adressés à nos grands journaux, ont eu le sort du panier; car nous savons que les essais littéraires n'obtiennent pas grande faveur auprès de certains journalistes qui regardent comme insignifiant tout ce qui n'a pas quelque parfum de controverse politique.

Eh bien! jeunes amis de la littérature, qui consacrez une partie de vos veilles aux travaux de l'esprit, le *Conteur* vous ouvre ses colonnes. Ce petit journal a aussi son panier; mais ce panier n'est point redoutable; il consiste en conseils intimes, en explications amicales et franches, à l'auteur de tout article qui ne peut être

admis, soit qu'il s'écarte de l'esprit du journal, soit qu'il demande plus de soins.

Nous désirons aussi posséder un correspondant dans les principales localités du canton, afin de pouvoir publier une chronique où l'on retrouverait ces anecdotes, ces détails sur nos mœurs, notre industrie, ces mille faits qui intéressent notre vie nationale et qui, le plus souvent, restent inconnus en dehors des causeries du foyer. Ceux de nos lecteurs qui pourraient satisfaire à ce désir sont priés de nous le faire connaître; ils se rendraient ainsi utiles à notre entreprise et agréables à leurs concitoyens.

L. M.

### L'exploitation des glaciers.

A quoi servent les glaciers? — Ma foi, je n'en sais rien, aurais-je répondu tout d'abord à une question aussi brutale; demandez-moi, du même coup, à quoi servent les montagnes, les rivières, les mers; il y a peu ou beaucoup à répondre. Mais j'y pense! les glaciers alimentent nos rivières et nos fleuves pendant l'été et mieux que cela, ils servent à alimenter de voyageurs les magnifiques hôtels que l'on construit chaque année, à quelques mille pieds d'élévation. Ils attirent dans notre pays les touristes des cinq parties du monde qui veulent, au moins une fois dans leur vie, avoir mis les pieds sur ce terrain glissant, au risque de s'y casser le cou; il est agréable de pouvoir raconter, à Paris et à Londres, les dangers réels ou imaginaires que l'on a courus et de pouvoir, comme le Français de Töppfer, parler des émotions terribles que ressent un homme qui tombe dans une avalanche!! Mais, à côté de cette utilisation indirecte de ces immenses champs de glace, ne pourrait-on pas leur demander ce qu'ils renferment en abondance et ce qui est très-recherché dans les villes: de la glace?

Voilà une réflexion qui, sans doute, s'est présentée depuis longtemps à quelques-unes des nombreuses personnes qui se chargent de rafraîchir le public au moyen de glaces à la vanille ou aux fraises. Mais la grande difficulté qui s'est toujours présentée est celle du trans-

port. Lorsque le service des marchandises se faisait par le *roulage accéléré*, il ne pouvait être question de transporter de la glace à une grande distance. Les chemins de fer sont arrivés, mais il n'ont pas pénétré, dès le premier jour, dans le cœur de la Suisse et il s'écoulera quelque temps encore avant que l'on expédie du Simplon ou du St-Gotthard un train de glace pour Paris ou Berlin. En attendant ce jour, on se contente de faire partir le train de Martigny et depuis deux ans, les confiseurs de Paris ont pu voir, sans crainte, s'épuiser les provisions que renfermaient leurs glacières artificielles. Le chemin de fer était là pour amener chaque jour le *froid* dont ils avaient besoin.

Et, en effet, on a entrepris il y a deux ou trois ans l'exploitation des glaciers qui dominent la partie supérieure de la vallée de Bagne, en Valais; la glace est amenée en gros blocs sur des traîneaux jusqu'au bas de la vallée; des chars la conduisent ensuite à la gare de Martigny d'où elle est expédiée, en wagons, dans différentes directions. Les compagnies de chemin de fer ont construit, pour cet usage, des wagons spéciaux, qui ont parfaitement réussi; ils sont formés d'une double enveloppe dans le vide de laquelle se trouve de la sciure de bois; la chaleur ne traverse que difficilement une telle paroi. C'est par le même moyen ou en enveloppant les parois de paille que l'on conserve pendant plusieurs mois la glace dans les glacières artificielles. D'après l'expérience faite, la perte de glace est relativement insignifiante dans le trajet de Martigny à Paris. Le prix excessivement faible auquel cette glace est vendue à Martigny (1 fr. le quintal) permet d'en expédier à une grande distance; les compagnies ont d'ailleurs facilité ces envois en établissant des tarifs très-favorables. La compagnie Paris-Lyon-Méditerranée, qui n'a pas de concurrence à craindre pour l'alimentation de Lyon, est la seule qui maintienne sur cet article des tarifs très élevés. Aussi la glace à destination de Paris s'en va chercher à Bâle le chemin de l'Est-français.

Les Alpes vaudoises pourraient facilement fournir sur plusieurs points de grandes quantités de glace. Les glaciers des Martinets, au pied de la dent de Moreles et de Plan-Névé, sur les flancs du Grand-Muveran sont d'un abord facile et à peu de distance d'une excellente route, celle qui va de Bex aux Plans. Le second se trouve encore, sous ce rapport, dans une position plus favorable que le premier; le chemin à parcourir en traîneau, avant d'arriver à la route, est situé sur des pentes beaucoup plus fortes que celui qui conduirait aux Martinets, ensorte que la descente de la glace s'effectuerait plus rapidement. Si nous ne nous trompons, une demande de concession a dû être adressée à l'Etat de Vaud dans le courant de cette année, pour l'exploitation du glacier de Plan-Névé. Il serait bien possible, cependant, que cette exploitation ne pût pas soutenir la concurrence avec celle du Valais, à cause du prix de la main-d'œuvre.

Dans tous les cas, la question est intéressante, et elle l'est d'autant plus que l'industrie veut lutter avec la nature dans la production de la glace. Un ingénieur français, M. Carré, a imaginé un appareil, qu'il construit maintenant sur une grande échelle, et au moyen duquel il produit artificiellement le froid. Cependant, le prix de revient de la glace fabriquée par ce procédé est encore aujourd'hui supérieur, même à Paris, malgré la distance, à celui de la glace naturelle.

S. C.

#### Les saumons en Australie.

Il y a beaucoup d'or en Australie, mais il paraît que le saumon y fait complètement défaut. C'est du moins ce que paraissent témoigner les louables sacrifices que les colonies anglaises de la Nouvelle-Hollande sont disposées à faire pour encourager l'acclimatation de ce poisson dans leur pays. Après deux tentatives infructueuses, faites, l'une en 1852 et l'autre en 1860, le gouvernement de la Tasmanie vota un subside de 15,000 fr.; celui de Victoria de 12,500 fr., et celui de Southland de 5000 fr., en faveur d'une troisième expérience. Il faut dire que dans les premiers essais, on n'eut pas à se donner beaucoup de peine pour acclimater le saumon dans sa nouvelle résidence; tous les œufs avaient péri en route. La troisième fois, on prit toutes les précautions imaginables: On embarqua 50,000 œufs en compagnie de 25 quintaux de glace, destinée à les rafraîchir au passage des tropiques; on renouvela l'eau fréquemment, et au bout de vingt-trois jours... il n'y avait plus un seul œuf ni un seul poisson vivant. Le navire avait éprouvé un fort roulis au départ, les œufs avaient été terriblement secoués et... tout est à recommencer. C'est ce qui va avoir lieu prochainement.

Le saumon partage, du reste, avec d'autres animaux européens, l'honneur d'être ardemment désiré en Australie. La truite y serait très bien reçue, et plusieurs de nos petits oiseaux, le merle, le rossignol, le moineau même sont cordialement invités à traverser l'Océan. Bon voyage!

S. C.

#### A propos de sorciers.

Il faut bien qu'il y ait encore des gens qui croient à la magie ou à la sorcellerie, puisqu'on vient de juger à Lausanne un soi-disant magicien ou chercheur de trésors, qui réussissait à vivre de son métier, ou à peu près. Nous aimons à croire que les dupes du susdit personnage ont juré qu'on ne les y prendrait plus. Quoi qu'il en soit, et pour leur édification spéciale, nous leur donnons aujourd'hui quelques précieuses recettes, tirées d'un vieux manuel qui nous est tombé sous la main, et qui paraît avoir appartenu à un *mège* de village, autant dire à un sorcier. Les bonnes gens qui aiment les secrets infaillibles du *Grand Albert*,