

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 15 (1877)
Heft: 32

Artikel: [Nouvelles diverses]
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-184338>

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: 09.02.2026

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

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE



Paraissant tous les Samedis.

PRIX DE L'ABONNEMENT :

Pour la Suisse : un an, 4 fr.; six mois, 2 fr. 50.
Pour l'étranger : le port en sus.

On peut s'abonner aux Bureaux des Postes; — au magasin Monnet, rue Pépinet, maison Vincent, à Lausanne; — ou en s'adressant par écrit à la Rédaction du *Conteur vaudois*. — Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

Jean-Marie Farina.

Tout le monde connaît ou croit connaître Jean-Marie Farina. Pour preuve, qu'on pose un peu aux cent premiers venus cette question : « Où est la fabrique de Jean-Marie Farina et qu'y fait-on ? » On obtiendra cent réponses identiques : « La fabrique de J.-M. Farina est à Cologne et on y fait de l'eau de Cologne. »

Autant d'erreurs : l'unique fabrique actuelle de Jean-Marie Farina est à Peregallo et on y fait des Jean-Marie Farina, sans compter les Jean-Antoine.

Peut-être ceci demande-t-il une explication. La voici :

L'idiot de génie qui inventa l'eau de Cologne et l'art de faire fortune avec ce parfum contestable, était originaire de Peregallo, un hameau du Milanais, faisant partie de la commune de Lesmo près de Monza. La partie de la famille qu'il laissa au pays a plus pullulé que prospéré, et la plupart de ses membres travaillent aujourd'hui comme ratta-cheurs d'abord, puis comme ouvriers fileurs dans l'établissement de M. Fumagalli.

Et cependant, le susdit inventeur est devenu, à son insu, une source de bien-être pour sa famille à tous les degrés de parenté.

La province du Rhin (Rheinpreussen) où Cologne est située, a conservé, depuis l'époque française, le code dit *Napoléon*. Or, d'après le code, la raison sociale d'une maison de commerce doit représenter une réalité, et si une maison signe *Jean-Marie Farina*, elle doit pouvoir exhiber un Jean-Marie Farina en chair et en os. Et comme il y a à Cologne environ une dizaine de maisons Farina, la chose serait bientôt devenue impossible sans la fabrique de Peregallo. Là, on leur en fait à profusion. Tous les Farina, sachant ce que cela vaut, appellent invariablement leur premier-né mâle *Jean-Marie*. Survient-il un second fils, on l'appelle *Jean-Antoine*; cet article s'écoule aussi. Mais c'est la filature Fumagalli qui a peine à s'y reconnaître ; elle a fini par les numérotier.

Donc chaque maison de Cologne a son Farina. Vient-il à mourir, on part pour Peregallo et, au moyen de l'état civil, on trouve un remplaçant au défunt. On l'emmène à Cologne, on passe un acte d'association bien en règle, puis un autre acte par

lequel M. Farina charge ses associés exclusivement de l'administration et de la signature sociale, déclarant leur abandonner sa part de bénéfices moyennant le payement comptant et à forfait d'un capital de seize cents francs. C'est un prix aussi fixe que celui des petits pâtés. Un Jean-Antoine est meilleur marché : il ne va qu'à douze cents francs.

Le tour fait, M. Farina prend congé de ses associés qu'il ne reverra plus, et il retourne à ses Mull-Jennys.

Ou les fabricants de Cologne sont bien adroits, ou les Farina sont bien braves ou bien simples. Il semble que le *chantage* serait facile à ces derniers. Peut-être existe-t-il entre eux un esprit de corps et ne veulent-ils pas gâter le métier. Quoi qu'il en soit, les amateurs de parfums peuvent être sans inquiétude. Ils ne manqueront pas de si tôt de *Jean-Marie Farina*.

Nous n'aurions jamais pensé qu'après les quelques réflexions dont nous avons fait précédé l'article d'Alphonse Karr, reproduit dans le *Conteur* de samedi dernier, il fût nécessaire de revenir sur l'intention qui nous a guidé. Il paraît néanmoins que plusieurs personnes ne nous ont pas compris. Voici le fait.

Péniblement impressionné de la manière on ne peut plus grossière dont Alphonse Karr attaquait des hommes aussi honorables que MM. Thiers, Gambetta, V. Hugo et d'autres qui combattent pour la même cause, nous avons voulu faire connaître ces lignes à ceux qui, comme nous, ont sans doute admiré, dans le temps, celui qui a écrit *Sous les Tilleuls*, et tant d'autres belles productions littéraires, qui ne nous auraient jamais laissé supposer que la même plume put descendre si bas. Et ces lignes nous frappèrent d'autant plus qu'Alphonse Karr venait de faire un séjour en Suisse, berceau des institutions républicaines.

La cuisine.

Tous les peuples ont fait et font la cuisine. Les Asiatiques y apportèrent les premiers raffinements; les Grecs les imitèrent, et les Romains, héritant des deux, donnèrent à l'art culinaire un tel développement que, d'après Pline, on en arriva à ce point