

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 22 (1884)
Heft: 29

Artikel: [Nouvelles diverses]
Autor: A.R.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-188304>

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>

bord, puis la valeur nutritive de la viande qu'ils fournissent y perdent considérablement.

L'influence des tortures finales sur la chair d'un être comestible est très appréciable. Ainsi tous les chasseurs savent qu'un lièvre couru et forcé par les chiens n'est pas mangeable. Le filet d'un cerf passé de la vie à trépas, ne le devient qu'après un stage fort long dans le vinaigre.

Tout récemment on expliquait avec beaucoup de justesse dans un journal marseillais, comment des langoustes achetées *rives*, ou du moins paraissant telles, pouvaient incommoder les personnes qui en mangeaient ; c'est qu'il y a, en effet, une grande différence entre le poisson pêché depuis plusieurs heures et qui est encore vif, et le poisson venant d'être pêché à l'instant, même quand celui-ci est mort.

A ce propos, M. de Cherville cite le fait suivant qui étonnera bien certainement des ménagères, mais qui ne surprendra aucun pêcheur de profession : « Un vieux pêcheur de la Marne, de nos amis, auquel nous achetions une carpe qu'il venait de prendre, enfonça un gros clou dans la tête du poisson, aussitôt qu'il l'eût dégagé des mailles de son filet, en nous assurant que sa chair serait très supérieure à celle d'une carpe conservée quelque temps prisonnière, et il disait vrai. Comme nous lui demandions quelque temps après pourquoi il ne tuait pas immédiatement toutes les pièces qu'il ramenait : — Je m'en garderais bien, nous répondit-il ; si je les gâtais comme ça, mes pratiques ne les voudraient pas ; elles préfèrent de beaucoup celles que je conserve vivantes dans mon étui. Je sais que la qualité en est moins bonne, mais je n'ai jamais pu le faire comprendre à nos cuisinières. »

Bords de la Birse, Jura bernois, 10 juillet.

Mon cher Conte,

Tu auras peut-être de la peine à t'imaginer que ce sont ces chaleurs torrides qui me font sortir de mon mutisme et me décident à t'écrire quelques mots. Rien n'est plus exact cependant. Je m'y suis résolu à la lecture de la prime originale que tu offres à ceux de tes abonnés qui ont le courage de se torturer la cervelle pour deviner tes logographes et tes énigmes : Une grosse de plumes destinée à te fournir de la copie ! Hum ! l'idée est heureuse !

Mais ce n'est pas le tout ; il faut encore trouver un sujet. De quoi vais-je te parler ? Du choléra ?... Que Dieu t'en préserve ! Du reste, la question ayant été épousée sous toutes ses faces et à tous les points de vue, tu courrais le risque, en me lisant, de bâiller d'ennui et tu t'exposerais peut-être à avaler inconsciemment quelques-uns de ces affreux microbes dont on se préoccupe tant aujourd'hui.

Te parlerai-je alors de la guerre du Tonkin ? Il fait trop chaud pour cela. M'en voilà donc réduit à disséquer sur les progrès inquiétants et toujours plus considérables de l'alcoolisme en Suisse. Hélas ! les bains de lézard que nous prenons depuis quelques jours ne sont rien moins que de nature à nous faire trouver des arguments en faveur de la tempé-

rance et de l'abstention complète de toute boisson alcoolique. — Peut-être un brin de statistique fédérale et humanitaire serait-elle à sa place ici ? J'ai lu dernièrement un intéressant article sur la grandeur, la hauteur, la capacité et le *bombement* (sic) comparatifs du thorax des premiers Helvètes et ceux de nos recrues actuelles. Détail à noter, ces dernières ont en général l'orteil plus court et, paraît-il, le 87,04 % de plus de cors aux pieds que leurs celtiques ancêtres. Tous ces détails, dont je te garantis l'exactitude, sont très instructifs, mais m'entraînent à des développements excessifs.

Aussi, étais-je presque résolu à disséquer ici de l'influence de la maladie des pommes de terre sur le développement moral des populations lacustres, lorsque, heureusement pour tes lecteurs, je me suis rappelé le fait absolument authentique qu'on m'a rapporté hier.

Il y a trois jours, un brave boucher des environs de D... (Jura bernois), vient en toute hâte chercher le docteur X. pour un cas des plus pressants. Notre homme et le praticien montent sur-le-champ dans un mauvais véhicule qui allait tout cahin caha, et qui avait l'air de vouloir à tout instant se disloquer.

« Vous m'excuserez bien, Monsieur le docteur, dit le digne boucher, ma voiture est bien mauvaise, mais je n'avais pas le temps de m'en procurer une autre ; celle de mon voisin ne vaut guère mieux. Et puis, vous savez, celle-ci me suffit pour aller chercher des veaux.... ! »

Tableau !....

Sur ce, au revoir !

A. R.

Une industrie genevoise.

Le journal *La Nature* publie un intéressant article sur la fabrication des boîtes à musique, à Genève, où cette industrie a fait de merveilleux progrès. Après en avoir énuméré les divers perfectionnements, l'auteur de l'article fait particulièrement remarquer qu'on est parvenu à adapter sur la même pièce, deux, quatre, six, huit barillets, contenant un nombre correspondant de ressorts, qui se déroulant à tour de rôle, permettent une marche d'une heure et plus, sans remontage. Puis un mécanisme très simple, d'invention récente, qui permet de faire jouer instantanément l'un des airs, sans avoir à entendre les autres. Enfin, un mécanisme régulateur du mouvement, qui donne depuis l'extrême lenteur jusqu'au mouvement le plus accéléré.

« J'ai eu l'occasion, dit-il, de visiter récemment la fabrique de M. Brémont, à Genève : c'est l'un des plus importants centres de production de l'Europe. Cette manufacture comprend depuis l'article pacotille jusqu'aux orchestres avec cylindres de recharge, qui coûtent parfois jusqu'à 6000 fr. et au-delà, si la musique proprement dite est compliquée de pièces mécaniques automatiques, tels que danseurs ou cymbalistes, oiseaux chantants, joueurs de flûtes, etc. M. Brémont a inventé un système qui permet le déroulement de grands morceaux d'opéras, sans arrêt à chaque fraction d'air. Nous avons entendu là des pièces imitant les orgues d'église avec