Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande

Band: 22 (1884)

Heft: 29

Artikel: Une industrie genevoise

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-188305

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: 24.10.2025

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 vives, 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 Conteur,

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 logogriphes 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 épuisée sous toutes ses faces et à tous les points de vue, tu courrais le risque, en me lisant, de bàiller 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 disserter 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'entraîneraient à des développements excessifs.

Aussi, étais-je presque résolu à disserter 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. Brémond, 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 rechange, qui coûtent parfois jusqu'à 6000 fr. et audelà, si la musique proprement dite est compliquée de pièces mécaniques automatiques, tels que danseurs ou cymbaliers, oiseaux chanteurs, joueurs de flûtes, etc. M. Brémond 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

voix célestes: orchestre composé de jeu d'anches et comprenant clavier, harpe, mandoline, batterie de tambour, timbres, castagnettes, dans un espace de 50 à 60 lames. Ces appareils merveilleux ont une puissance de son et une perfection extraordinaires. Le constructeur possède des collections d'airs de tous les pays, dont plusieurs ont un cachet mélodique tout à fait remarquable: airs chinois, japonais, indous, africains, pour ne parler que des plus curieux. »

Onna rachon dè papagâi.

Lâi a dài z'étrandzi dào défrou dè la Suisse que sè crayont que n'ia per tsi no què dâi dadou et dâi taborniaux; mâ ne savont pas cein que lâo peind âo naz quand sè volliont fotrè dè cauquiès lulus que ne payont pas dè mena, mâ qu'ont soveint mé dè malice què leu.

On comi-voyageu, que l'est tot bounameint on vôlet dè boutequi, étâi venu pè châotrè po tatsi dè veindrè dâo vin dè France pè bossatton. Cé gaillà étâi à mâitrè tsi on grand vegnolan dè per lé et châi vegnâi tsertsi dâi pratiquès. On dzo que passâvè pè Mordze, l'eintrà tsi Janôt à la Lise, qu'étâi carbatier et lài démanda à dinâ. Janôt que n'avâi pas l'air tant dégourdi, mâ qu'étâi retoo coumeint on protiureu, sè tegnâi on papagâi qu'amusâvè gaillâ lo mondo pè son dévesâ, kà l'est veré que cein est rudo galé d'ourè cliião z'ozès dévesâ coumeint dâi grantès dzeins. Adon lo dzo que cé comi-voyageu, qu'étâi on mîna-mor et on farceu dâo tonaire, étâi perquie, s'émaginà dè férè on tor à Janôt et lài démandà po son dinâ, na pas dâi z'iselettès, que sont tant bounes à Mordze, ma tot bounameint son pa-

- Eh! mon bon, se fe âo carbatier, z'aimerais pour mon diner d'auzourd'hui manzer du perroquet en sauce.
- Dào diablio qu'on va vo z'ein bailli, repond Janòt, on osé que vaut 600 francs!
- Hé bagasse! ze me fice bien de 600 francs! Qu'est-ce-que ça me fait 600 francs!
- Chix ceints francs, sè peinsà tot parâi Janôt, après avâi rumina on bocon, cein fa portant onna somma, et du que ma fenna traovè que cé osé coffiè trao perquie et que le voudrai qu'on s'ein débarrassai, mè vé profita dè l'occajon, pisque cé coo traovè que n'est rein.
- Eh bin, monsu, se fe à l'autro, on vo bailléra, po vo férè pliési, d\u00e3o perrotiet po voutron din\u00e1.

- Eh ben, bon!

Janôt preind la pourra béte, que sè met à dzevatâ et à férè: Jacot! as-tu bien déjeuné? lâi too lo cou, la déplionmè, et hardi, l'ein fà 'na bouna dauba po lo dinâ dào pétaquin et quand l'est frou dè la mermita, ye va derè âo lulu: Lo perrotiet est prêt à rupâ!

— Eh ben! mon brave, se fà l'autro, que rizâi dza ein li-mémo de la potta qu'allàve fére Janôt, apportez-m'en pour 50 centimes.

— Eh! que lo diablio t'escarfaillài lo melon! se sè peinsà Janôt, quand ve que lo gaillà s'étâi moquâ dè li; mâ ne pipà pas lo mot et ne fe pas vairè que l'étâi ein colére, et tot ein rumineint se n'afférè, lâi apporta po 50 centimes dè tsai et on saladier dè saussa. L'autro rupa sa rachon, fe état dè sè bin regâlâ et dè sè reletsi lè pottès et demandà son compto ào carbatier, et soo on franc po pàyi se n'écot.

Janôt va àovri son bureau, soo son potet, sa plionma et onna folhie dè papâi, et l'écrit:

Dогт	Mossieu Bagasson							à Janôt Riquet,					Avoir			
													Fr.	C.		
Une r	atio	on (de j	per	rot	iet							0	50		
Sauce												6	00	00		
Vin .		٠.											0	30		
Pain.									١,				0	20		
							Τ	от	AT			6	01	00	_	

Quand lo Bagasson, ve cllia nota, fe d'aboo état dè rirè et vollie bailli son franc; mâ Janôt coumeinçà à sè montâ et à tapâ su la trablia. L'autro vollie cresenâ sein payi, mâ cein n'a rein servi, et cein a fini dévant lo dzudzo qu'a condanâ lo Français à payi rique-raque à Janôt lè 601 francs et que lâi fe onco payi lè frais.....

Faut avouâ que cé perrotiet étài on bocon salâ, tot parâi; assebin, Bagasson n'a jamé remet le pî tsi Janôt ; mà Janôt s'ein fot pas mau!

LE NAUFRAGE DU WATERLOO VIII

J'ai eu tort; si je regrette une chose, c'est de ne les avoir pas rejetés à coup de gaffe. Des Anglais! jamais!

— Ne vous faites donc pas plus méchant que vous ne l'êtes, l'ancien! je vous connais, moi, vous n'auriez jamais fait une pareille vilenie: la preuve que vous saviez bien qu'ils étaient Anglais, c'est qu'en les amarrant au bassin, vous leur avez dit en riant: All right, les goddems! Ah!

— Si c'était aujourd'hui!

— Vous feriez la même chose. Voyons, l'ancien, je suppose qu'on soit venu vous dire que votre gars avait laissé se noyer un homme alors qu'il pouvait le sauver, uniquement parce que cet homme était Anglais, qu'est-ce que vous auriez dit ?

— Je sais bien, moi, ce que vous auriez dit: Qu'il a eu tort, qu'un homme en vaut un autre, et qu'un sauveteur français doit faire son devoir d'abord. La preuve, c'est que vous avez dit à M. Plough que Pierre avait eu raison de sauver son fils, et ajoutant que cela lui avait coûté un peu cher, vous ne l'avez pas blâmé!

 Un sauveteur doit toujours essayer de tirer son homme de la mort, autrement ce n'est pas un sauveteur.

- D'accord. Pourquoi alors avoir fait une si grande avanie à M. Plough? Parce qu'il était Anglais! La belle affaire! Ce n'est pas de sa faute. Vous deviez voir en lui l'homme, le père et non pas l'étranger. Lui qui avait tant de bonheur à venir vous serrer la main, et pleurer avec vous, à offrir à madame Mardrec une partie de sa fortune pour elle, pour vous, pour les petits gars.
- Pourquoi diable aussi appelle-t-il son bâtiment Waterloo?
- Nous avons bien l'Austerlitz, le Magenta, le Solférino, etc.; ce ne sont que des souvenirs patriotiques. Ah! tenez, l'ancien, vous étiez mal luné ce jour-là, vous lui avez fait une grosse peine, vous l'avez presque mis à la porte, chassé!...
 - Chassé? Non pas. Je n'aime point les Anglais...