

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 22 (1884)
Heft: 31

Artikel: Le grand bassin de Gryon
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-188319>

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 :

SUISSE : un an . . . 4 fr. 50
six mois . . . 2 fr. 50
ÉTRANGER : un an . . . 7 fr. 20

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 *Coniteur vaudois*. — Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

PRIX DES ANNONCES :
La ligne ou son espace, 15 c.
Pour l'étranger, 20 cent.

Nos ennemis.

Il n'y a que peu d'années encore que les recherches de la science ont découvert une myriade d'ennemis qui exercent des ravages constants, soit dans l'espèce humaine, soit parmi les animaux. Ces infiniments petits, de nature animale ou végétale, dont le microscope nous a révélé l'existence dans l'air, dans l'eau, dans une foule de fermentations et de maladies, sont désignés, suivant leurs formes, sous les noms de *microbes*, *bactéries*, *bacilles* ou *vibrions*. Nous connaissons aujourd'hui le microbe du charbon, le microbe du typhus, celui du choléra, de la rage, etc., etc. Nos grand-pères, qui n'en entendirent jamais parler, eurent au moins le bonheur de ne pas savoir de quoi ils mourraient; car il faut avouer qu'il est désagréable de penser que notre vie dépend de tant de petites bêtes, et que nous ne pouvons boire ou manger, pas même respirer, sans courir la chance de les introduire par milliers dans notre organisme.

Les bactéries, heureusement pour nous, ne peuvent vivre que dans des conditions déterminées, et l'organisme en bonne santé leur est réfractaire et les rejette violemment quand elles essaient de l'envelopper. Mais, si par une cause quelconque, l'organisme s'affaiblit, les bactéries envahissent la place, pullulent avec une rapidité prodigieuse, modifient les conditions de vitalité des organes et engendrent la maladie.

A ce propos, il est bon de relever une erreur assez répandue. On entend très souvent dire que de mauvais fruits, des fruits mal mûrs, ainsi que certaines boissons, ont occasionné le choléra. Le fait n'est pas rigoureusement exact; ces aliments n'ont fait que déranger les fonctions de l'estomac et l'action de ses sucs digestifs. Mais, si dans ces circonstances, quelque germe fatal vient à s'y introduire, il y trouve son milieu et se développe; il périra au contraire si l'estomac se trouve dans des conditions normales.

Les bactéries se reproduisent de deux manières: la première est la scissiparité; le corps s'étrangle, puis se divise en deux bactéries qui se séparent ensuite pour se rediuisir plus loin; ce phénomène s'accomplit en quelques heures. Un autre mode est la reproduction par germes: à l'une des extrémités de la bactérie, souvent même aux deux, il se développe un point très brillant, qui survit à la destruction de l'être et peut se conserver séché, un temps

assez long. Placé dans des conditions favorables, ce corpuscule se développe et donne naissance à une bactérie, souche de nombreuses générations par la scissiparité.

Le grand bassin de Gryon.

En ce moment où nos montagnes attirent de nombreux touristes, le récit qu'on va lire, emprunté aux écrits de M. le professeur Rambert, sera lu avec d'autant plus d'intérêt qu'il se rattache à une des stations les plus riantes et les plus fréquentées des Alpes vaudoises :

« Au dire de toutes les ménagères, la merveille de Gryon est le grand bassin de la grande fontaine. Et, en effet, si l'on prend la peine d'y réfléchir, on trouvera que ce n'est pas chose si simple qu'un bassin pareil à cette hauteur. Il est d'un seul bloc, en marbre, et ne mesure pas moins de vingt et quelques pieds de longueur, la largeur en proportion. Les connaisseurs devineront tout de suite d'où il vient. C'est du marbre de Saint-Tiphon. Mais ce qui est moins facile à comprendre, c'est la manière dont il a pu faire le voyage de Saint-Tiphon à Gryon. Par la nouvelle route, ce serait chose aisée. Une dizaine de bons chevaux en feraient l'affaire. Mais le bassin est plus vieux que la route, et dans le temps où il a été hissé à Gryon, il n'existeait que l'ancien chemin, pierreux, raboteux, aux contours subits, moins un chemin qu'un couloir, et dont les piétons se servent encore aujourd'hui pour abréger. De robustes chevaux montagnards pourraient à la rigueur tirer par ce casse-cou un chariot à deux roues; mais comment y faire manœuvrer un attelage de plusieurs chevaux? On s'y prit différemment. Toute la population mâle de Gryon descendit à la rencontre du bassin communal, et vint s'y atteler au bas de la pente. C'était en hiver, la neige était dure, et dans les endroits les plus favorables on pouvait le faire glisser; ailleurs, on le faisait cheminer sur des rouleaux. En les voyant passer, le directeur des Salines, qui était alors M. de Charpentier, paria sa tête qu'ils n'arriveraient jamais; mais l'honneur était engagé et les gens de Gryon ont forte poigne. Le soir du premier jour, ils avaient fait à peu près le tiers du chemin; ils continuèrent à travailler toute la nuit, au clair de lune, puis tout le lendemain. Le soir du second jour, ils avaient dépassé le village des Posses, et il ne restait guère qu'une dernière rampe; mais tout le

monde était à bout de forces, et les travailleurs allaient prendre le chemin du logis, laissant le monstre dormir à la belle étoile, lorsqu'on vit accourir toutes les femmes de Gryon, enflammées d'une sainte ardeur. Elles s'attelèrent, et minuit n'avait pas encore sonné à l'église paroissiale que le grand bassin était en place et qu'on dansait autour une ronde triomphale. »

Quelques plantes dangereuses.

On signale chaque année, en cette saison, un assez grand nombre d'empoisonnements accidentels dus à des plantes ou fruits vénéneux, mangés avec imprudence.

Voici d'abord les baies de la *belladone*, ressemblant assez aux cerises par leur grosseur et leur couleur. — La belladone atteint un mètre et plus de hauteur ; feuilles ovales et pointues, souvent déchiquetées par les limaçons ; fleurs de la forme d'une cloche inclinée et de couleur violette. Le fruit est une baie d'abord verte, puis rouge et noire. On la trouve dans les bois, mais elle rôde volontiers autour des habitations, dans les vieux murs et les plâtras. On la cultive dans les jardins comme plante d'ornement.

Toutes les parties de la plante sont vénéneuses ; on a vu maintes fois un emplâtre de belladone appliqué sur le front, aux reins, au bas-ventre, et même un simple liniment belladoné déterminer l'empoisonnement.

Il n'est pas besoin de dire qu'il faut proscrire la belladone de nos jardins ; apprendre aux enfants à la reconnaître et leur indiquer ses propriétés nuisibles.

Qui ne connaît les *bois gentil* (*daphné mezerum*), qu'on cultive dans nos jardins et dont les baies, d'un rouge vif avant leur maturité, ressemblent à celles du groseiller à grappes ? Eh bien, on cite plusieurs cas d'empoisonnement d'enfants par ces petits fruits. Chose curieuse, les oiseaux en mangent avec avidité et impunité.

Croiriez-vous que le *chèvre-feuille*, cet ornement de nos buissons, et dont l'odeur est si suave, peut-être dangereux ? Ses baies, remplies d'un suc amer, purgent et font vomir. Elles ne sont pas aussi redoutables que celles du *bois gentil* ; mais, cependant, on cite quelques cas d'empoisonnement par leur ingestion.

La *morelle noire*, très commune dans les champs, dans les jardins négligés, et qu'on appelle vulgairement *crève-chien*, contient un poison. Elle est facile à reconnaître : feuilles ovales, dentelées, fleurs blanches en grappes, baies noires. Quelques-uns disent qu'elle est inoffensive ; mais, quoi qu'il en soit, et comme on cite divers cas d'empoisonnement, il est prudent de la faire connaître aux enfants, que ses baies pourraient tenter.

La *bryone blanche*, ou vigne blanche, extrêmement commune, croît principalement dans les haies. C'est une plante grimpante, à tiges grêles, à feuilles très découpées, pointues, à cinq lobes ; à chaque feuille est opposée une longue vrille, très fine et roulée en hélice sur elle-même, que nous signalons tout par-

ticulièrement. Les fleurs sont en grappes et d'un jaune verdâtre ; ses fruits globuleux et rouges, de saveur amère. La bryone est un poison énergique.

Les baies de *houx*, qui sont d'un rouge vif, exercent sur l'appareil digestif une excitation qui provoque le vomissement et la diarrhée.

Lif, bel arbre de la famille des conifères, a des fruits du volume d'un pois, rouges et d'une saveur douceâtre, qui n'ont qu'une légère action purgative, mais les feuilles peuvent produire des accidents graves.

La *jusquiaime* est un poison très actif. On la reconnaît à son aspect laineux, à sa teinte vert pâle, à son odeur fétide. Ses feuilles, découpées sur leurs bords, terminées en pointe à l'une de leurs extrémités, les fait souvent confondre avec le pissenlit (dent-de-lion).

La *ciguë*, de la famille des *ombellifères*, se rencontre dans les lieux frais, dans les terrains incultes, le long des mesures et des haies, autour des villages et des habitations. Il y en a plusieurs variétés, mais nous ne nous occuperons que de la petite ciguë des jardins ou *faux persil*, à cause de sa ressemblance avec le persil, qui donne souvent lieu à des méprises funestes. Voici les moyens de la distinguer du persil : La petite ciguë a une odeur fétide, vireuse. Le persil a une odeur aromatique, agréable. Les fleurs de la ciguë sont très blanches, celles du persil jaune verdâtre. Les feuilles de la ciguë sont d'un vert plus sombre et n'ont pas le petit point blanc qui marque le sommet de chaque division des folioles. Les ombelles de la ciguë ont cinq ou six rayons ; celles du persil en ont un grand nombre.

Il faut citer encore, comme plantes vénéneuses très communes, le *colchique d'automne*, appelée aussi *safran bâtarde*, qui croît dans les prairies humides et nous annonce la fin de l'été. Elle se reconnaît à ses fleurs rose tendre. Les feuilles longues, lancéolées, apparaissent au printemps, cachant entre elles le fruit, qui est une capsule à trois divisions.

Puis, le gouët ou *pied de veau*, qui se reconnaît à son cornet enveloppant les fleurs, à ses grandes fleurs en fer de lance tachetées de violet.

(Extrait d'un article du Dr Decaisne,
dans l'*Univers illustré*.)

On préfet eimbétâ.

Du grantenet, dza, noutron préfet avâi einvia d'allâ férè on tor pè Paris ; mà y'avâi adé z'u oquiè qu'avâi gravâ. A la fin, portant, sè décidâ dè lài modâ avoué sa fenna que sè redzoïessâi assebin dè férè cé bio voiadzo. Po allâ, l'est bin z'allâ, et lài ont z'u gaillâ dè pliési ; mà po reveni, l'ont étâ bougrameint eimbétâ.

Ein sè promeneint pè cé grand Paris, la préfetta avâi vu dein 'na boutequa dâi ballès deintallès coumeint n'y ein a min pè châotré, et le sè peinsâvè que se le poivè s'ein atsetâ cauquiès z'aunès po garni sa roba dè la demeindze, le sarâi rudo balla ; kâ n'y a pas ! on est la fenna dâo préfet, ào bin on ne l'est pas ! et on pâo bin avâi oquiè d'estrâ. Mâ lo diablio, c'est que lo préfet ne badenavè pas po cllião bougréri et que refusâ tot net quand le lài