

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 28 (1890)  
**Heft:** 12

**Artikel:** Progrès industriel  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-191601>

#### **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:** 30.01.2026

**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
ETRANGER : 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 Conte à vaudois*. — Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

CAUSERIES DU CONTEUR  
2<sup>me</sup> et 3<sup>me</sup> séries.  
Prix 2 fr. la série ; 3 fr. les deux.

### Progrès industriel.

Lorsqu'on veut plaisanter sur l'ingénuité de quelqu'un, sur son manque d'initiative et d'intelligence, on entend dire assez fréquemment : « Il n'a pas inventé le fil à couper le beurre. » Rira-t-on de même de la *machine à faire les tartines*, inventée tout récemment par un Américain ?... C'est ce que l'avenir nous apprendra. Quoi qu'il en soit, cet appareil vous découpe le pain par tranches égales et régulièrement calibrées, puis, au moyen d'une brosse rotative, vous étend dessus, à l'épaisseur désirée, le beurre ou la confiture, dans des proportions d'économie inconnues jusqu'à ce jour. Actionnée soit par la force musculaire, soit par la force hydraulique, soit par la vapeur, l'air comprimé, le gaz ou l'électricité, l'ingénieuse mécanique peut vous abattre ses 750 tartines à l'heure, 10,000 par jour.

L'inventeur la recommande tout particulièrement aux pensions.

C'est là, en matière de progrès industriel, une de ces innovations, en apparence peu importante, comme il en surgit chaque jour, mais qui peuvent contenir parfois bien des leçons fécondes. La machine à faire les tartines, avec ses allures modestes, ne soulève rien moins qu'un gros problème social dont elle permet même d'entrevoir d'ores et déjà la solution.

Il reste, en effet, au milieu de l'infinité complication du travail et des besoins modernes, une foule de fonctions fastidieuses, grossières, malpropres, désagréables, ou même répugnantes, qui doivent cependant coûte que coûte être régulièrement remplies, quoique plus nous avançons, plus le moment approche où le recrutement du personnel *ad hoc* sera devenu à peu près impossible.

Qui donc, dans un demi-siècle, si les relations sociales devaient demeurer ce qu'elles sont, consentirait à balayer les appartements et les rues, à laver la vaisselle, à vider les égouts et autres choses ?

Partout les domestiques deviennent de plus en plus exigeants et insoumis. En Espagne, par exemple, les garçons d'hôtel ne cirent pas les chaussures des voyageurs, ils les portent en tas à

l'échoppe voisine, où un entrepreneur spécial se charge, moyennant une légère rémunération, de leur donner, à la main ou à la mécanique, le lustre désiré.

Aux Etats-Unis, malgré les égards dont ils sont entourés, et où on les appelle des *aides*, les domestiques sont presque introuvables. Aussi remarque-t-on dans les familles américaines une tendance à vivre à l'hôtel, où il n'y a plus de domestiques proprement dits, mais seulement des employés. Les laquais, valets, bonnes à tout faire, femmes de chambre, porte-coton, etc., cèdent de plus en plus la place à l'ouvrier, au passant, qui se loue pour tel travail spécial, pour telle fonction particulière, pour un laps de temps déterminé et s'attache à l'emploi, non plus à la personne.

Nous verrons sans doute prochainement fonctionner partout la machine à cirer les souliers, la machine à brosser les tapis, la machine à récurer les cousteaux, la machine à épucher les légumes, la machine à écosser les pois, le chemin de fer pour salle à manger, apportant les plats chauds et emportant les assiettes sales, la machine enfin à faire les tartines et les sandwiches.

Puis, ce sera le tour de la mécanique à faire les lits, de l'automate vidangeur, de l'expéditionnaire phonographique, des maisons savamment machinées de façon à ce que chacun, au coin de son feu, ait sous la main tout ce qui est nécessaire à la vie, à la vie luxueuse comme à la vie simple, le superflu comme l'utile, et, rien qu'en tournant un commutateur, en tirant sur une ficelle, en pesant sur un bouton, puisse satisfaire immédiatement, comme dans les contes de fées, tous ses besoins et tous ses caprices.

Personne désormais qui se suffise à soi-même par son propre labeur. Autrefois, chaque famille pétrissait et cuisait son pain. Il n'en est plus guère ainsi aujourd'hui que dans nos campagnes, dans les hameaux isolés.

Voici que, demain, on trouvera en magasin son pain non-seulement tout cuit, mais tout coupé et tout beurré. Après-demain la ménagère, au lieu de perdre son temps à peler les pommes de terre, à écumer la marmite, à tour-

ner la broche ou à veiller à ce que l'anse du panier ne se livre pas, entre les mains de la cuisinière, à une danse trop désordonnée, commandera téléphoniquement son menu, approprié à ses goûts et à l'état de sa bourse, et qu'on lui expédiera tout chaud tout bouillant, partubes pneumatiques, de quelque colossale manufacture de cuisine, sorte de bazar électrique de l'alimentation.

Ecoutez un peu ce que dit, à ce propos, l'*Industrie laitière*, dans un de ses derniers numéros.

On sait qu'aux Etats-Unis et au Caucase le pétrole se transporte économiquement au moyen d'un réseau de tuyaux souterrains dans lesquels l'huile inflammable coule comme de l'eau. Ces tuyaux qui relient les immenses réservoirs placés auprès des puits aux raffineries et aux ports de mer, ont de dix à quinze centimètres de diamètre et la longueur du réseau atteint plusieurs milliers de milles. Des relais de machines à vapeur actionnant des pompes géantes assurent la circulation en refoulant le pétrole de station en station.

On songe à appliquer le même système à la canalisation du lait. Une société s'est, en effet, fondée tout récemment à New-York pour établir une canalisation dans ce but. Toutes les fermes situées dans un rayon de 50 kilomètres (pour commencer) autour de la ville pourraient ainsi envoyer leur lait dans des tubes qui déboucheraient chez les consommateurs.

Un ingénieur français, M. Duponchel, a proposé dans le temps, — sans succès, il est vrai, — l'établissement, non pas pour le lait, mais pour le vin, au moins pour le vin ordinaire, qu'il s'agissait de refouler du Midi jusqu'à Bercy, en attendant qu'on le refoulât de Bercy sur les tables mêmes des consommateurs parisiens ! Histoire d'ennuyer les compagnies de chemins de fer !

Dame ! On distribue déjà à domicile le gaz, l'électricité, l'eau potable ou non, l'air comprimé, le froid et le chaud. Pourquoi ne distribuerait-on pas aussi bien le lait, le vin, la soupe, l'absinthe même et le café, avec la « goutte » ? Pourquoi ne tuerait-on pas le ver, de loin, par fil électrique ?

Ah ! dit M. Raoul Lucet, dans le XIX<sup>e</sup> siècle d'où nous extrayons ces divers détails, dans une centaine d'années d'ici, je vous prie de croire qu'ils vont pou-

voir se la couler douce, nos polissons d'arrière-petits-fils !

### Le docteur Recordon.

#### II

Au mois de juillet 1844, le bâtiment était achevé et presque entièrement meublé. Le rez-de-chaussée put déjà recevoir à cette époque le petit établissement hospitalier provisoirement logé ailleurs. A la fin de décembre, les jeunes aveugles commencèrent à être admis dans l'institut qui occupait alors le premier étage, et très vite, sous l'intelligente direction médicale du Dr Recordon, avec l'entrain du jeune directeur Hirzel, une activité intense commença à se développer dans cet établissement nouveau, qui dut, nous n'en doutons point, réjouir le cœur de ceux qui l'avaient fondé.

L'hôpital ophtalmique contenait 20 lits ; des consultations publiques y furent données le matin, les opérations pratiquées avec l'assistance du directeur, et un succès évident vint couronner tous ces efforts.

Bientôt les services rendus se font connaître au loin ; les malades accueillis avec bonté, soignés avec dévouement et guéris, sortent en élargissant toujours plus le cercle dans lequel le nom du médecin est cité d'abord, bénî ensuite. La notoriété arrive, les premiers malades sont des Vaudois presque exclusivement, nous voyons entrer ensuite des confédérés des cantons voisins, puis des étrangers, qui ne forment d'abord que le deux pour cent, environ, des malades des deux premières années, et parmi ces 7 malades étrangers, nous voyons figurer « 5 Sardes, » vraisemblablement de nos voisins de l'autre côté du lac. Bientôt, cependant, l'affluence augmente ; la réputation du Dr Recordon franchit les frontières de la Suisse, une attraction assez intense paraît s'exercer surtout sur des malades de la Franche-Comté, du Lyonnais, du Dauphiné, et ces malades, rentrant chez eux, apportent de leur docteur lausannois une impression, dont il n'est pas douteux que les médecins actuels de Lausanne profitent encore aujourd'hui.

L'activité ophtalmologique du Dr Recordon se déployait ainsi dans un champ de plus en plus vaste, au fur et à mesure de ses succès. Le nombre des malades admis annuellement dépassa bientôt 250, jusqu'au moment où, la maison devant être dédoublée et l'hôpital agrandi, le chiffre des admissions eût dépassé 500. Le nombre des consultations était de 5 à 6000 par an et le nombre enfin des opérations que le Dr Recordon y a pratiquées doit s'approcher de 2 à 3000. La proportion des succès était grande, il arriva plusieurs fois au Dr Recordon d'avoir des séries de 30 à 35 extractions de cataracte à lambeau, sans un cas de suppuration ; et, ce que nous savons des opérations qui se faisaient alors, il est vrai, dans les services de chirurgie entre des fractures compliquées et des plaies suppurantes, était bien différent et le succès ne correspondait vraiment pas à la dextérité de l'opération.

Le Dr Recordon était d'ailleurs un excellent opérateur. Il avait la tranquillité, la précision des mouvements, l'acuité de la vue, une égale dextérité de la main gauche et de la main droite et enfin la bonté et la

bonne humeur qui ne sont point à dédaigner pour rassurer le malade et le tranquilliser au besoin. Il opérait généralement assis en face du malade, sans élévateur et quelquefois sans fixation, la main assurée de M. Hirzel soulevant seule la paupière supérieure. Nous croyons volontiers que la grande proportion des succès était due aussi au bon air des environs de Lausanne, à la propreté de la maison, à la propreté de l'opérateur, de l'assistant et des instruments, et enfin à l'exclusion d'autres maladies internes ou chirurgicales. Voilà les éléments que l'état actuel de la science nous fait considérer comme importants, mais il n'en est pas moins vrai que voir opérer avec aisance et dextérité comme opérait le Dr Recordon était un spectacle particulièrement captivant.

On sait l'évolution que l'ophtalmologie subit depuis 1852. L'étude de l'œil sain et de l'œil malade, travaillé par l'esprit pénétrant de trois ou quatre hommes de génie, fut, on peut le dire, tellement agrandie, précisée, modifiée, qu'au bout de quelques années c'était une science nouvelle. La découverte de l'ophthalmoscope par Helmholtz avait donné le signal, en ouvrant une large porte sur un domaine inconnu. Les travaux de Graefe et de Donders suivirent. Il y a eu peut-être dans le développement des sciences médicales des modifications d'une aussi grande importance pratique, telle est peut-être la chirurgie antiséptique, mais il n'y a cependant aucun exemple d'une modification aussi profonde portant sur la somme des faits connus, sur la précision des mesures, sur la nouveauté des méthodes, progrès d'un ordre purement scientifique, qui furent suivis pas à pas des succès pratiques les plus réjouissants et les plus beaux. Pour le médecin entré dans la pratique quinze ans plus tôt, c'était une science à réapprendre. Il fallait prendre de nouvelles mesures, examiner d'une nouvelle façon, il fallait enfin, chose à laquelle la lecture ne suffit pas, acquérir une nouvelle habileté de l'œil et de la main. Le Dr Recordon fut constamment au niveau de cette tâche, et, loin du monde universitaire qui eût pu rendre cette étude facile, mais favorisé en revanche par la rare souplesse de son esprit, par la facilité de son travail et aussi par l'étenue de ses connaissances antérieures, il suivit l'impulsion de ces grands progrès, et après avoir été un ophtalmologiste ancien, il devint un ophtalmologiste moderne. Et à travers quelles difficultés ! Une pratique de plus en plus étendue, absorbante, pénible, des soins qu'exigeait alors sa position officielle au Conseil de santé, la direction supérieure des hôpitaux, des examens médicaux, de l'hygiène publique dans le canton de Vaud, tout semblait lui rendre impossible de suivre alors les progrès de la science. Cependant il les suivit, il ajouta une habileté nouvelle à son ancienne dextérité, de nouvelles connaissances scientifiques vinrent servir de nouveaux cadres, en quelque sorte, aux trésors d'expérience pratique qu'il portait déjà en lui, et toute cette évolution se fit sans qu'il perdit un jour ni son aisance, ni sa bienveillance, ni même sa gaité. Le travail lui était évidemment facile et il resta tel jusqu'à la fin.

Mais cette existence harcelée par le tra-

vail fut peu propice à la production d'écrits scientifiques. Ce n'est pas que le Dr Recordon n'eût pas noté et observé avec pénétration ; il y a au contraire quelque chose de touchant à relire les observations qu'en l'absence d'un assistant, il prenait lui-même, de voir avec quelle assiduité il suivait le malade et avec quel esprit dégagé d'idées préconçues il notait les faits. Malheureusement les exigences pressantes de la vie pratique l'ont empêché de coordonner ses observations, de publier les plus intéressantes, dont quelques-unes étaient tout à fait nouvelles, ou même de faire connaître les améliorations qu'il apporta à quelques instruments, telles que la modification du ciseau pour certaines iridectomies et une pince spéciale pour l'opération de l'entropion.

Le Dr Recordon resta médecin en chef de l'Hôpital ophtalmique jusqu'en 1888, mais dès 1869, il s'était choisi et avait fait nommer par le comité de l'Asile, un médecin-adjoint pour le soulager d'abord et le relever peu à peu de cette partie de ses absorbantes occupations.

(*La fin au prochain numéro.*)

### Déjeuner et goûter.

Chacun sait, qu'en France, on appelle *déjeuner* le repas qui se fait à 11 heures ou midi, et que le dîner a lieu le soir, alors que le travail de la journée est terminé. Voici ce que le *Monde illustré* nous dit du déjeuner :

« On consacre de courts instants au déjeuner. Cette heure est celle des projets, des longues perspectives, des conversations sérieuses et condensées, dont les plaisirs d'une table abondante ne doivent pas détourner tout à fait les convives. A ce moment, l'esprit est moins excité ; on a plus de sang-froid et de jugement. Pour conserver cet équilibre, la modération doit être particulièrement observée par ceux qui, dans le courant de la journée, auront à exercer les facultés de leur intelligence.

» Les étrangers viennent moins souvent nous surprendre à déjeuner. Ce repas est tout intime. Le jeune couple y est seul. La femme y paraît dans une toilette matinale soignée, mais sans apprêts, avec ses mules du matin, dans l'abandon du peignoir flottant, avec une coiffure un peu lâche, qui, pour devenir correcte, attend un dernier coup d'œil.

» Plus tard, les jeunes enfants font leurs premiers essais, à midi, sur la chaise haute, entre le père et la mère, au *déjeuner*.

» Les parents s'y retrouvent seuls quand les enfants sont au collège. Ils parlent de leur avenir ; ils règlent l'emploi de l'après-midi, brièvement et sérieusement. Ils n'ont que peu de temps à leur disposition : le travail du mari l'a retenu jusqu'au dernier instant ; il doit repartir sans s'attarder.

» C'est donc une faute de donner à dé-