

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 34 (1896)
Heft: 28

Artikel: Tous professeurs !
Autor: Regard, Jules
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-195625>

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: 22.02.2026

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

CONTEUR VAUDOIS

PARAISANT TOUS LES SAMEDIS

Pour les annonces, s'adresser exclusivement à
L'AGENCE DE PUBLICITÉ HAASENSTEIN & VÖGLER
PALUD, 24, LAUSANNE

Montreux, Genève, Neuchâtel, Chaux-de-Fonds, Fribourg,
St-Imier, Delémont, Bienne. Bâle, Berne, Zurich, St-Gall,
Lucerne, Lugano, Coire, etc.

Rédaction et abonnements :
BUREAU DU « CONTEUR VAUDOIS, » LAUSANNE

SUISSE : Un an, fr. 4,50; six mois, fr. 2,50.

ETRANGER : Un an, fr. 7,20.

Les abonnements datent des 1^{er} janvier, 1^{er} avril, 1^{er} juillet et 1^{er} octobre.
S'adresser au Bureau du journal ou aux Bureaux des Postes.

PRIX DES ANNONCES

Canton : 15 cent. — Suisse : 20 cent.

Etranger : 25 cent. — Réclames : 50 cent.
la ligne ou son espace.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

L'éclairage.

Les moyens d'éclairage n'ont cessé de subir des modifications depuis un quart de siècle; on les révolutionne tous les deux ou trois ans par des inventions nouvelles: après le gaz et le pétrole, l'électricité, après l'électricité — qui paraissait avoir le dernier mot — l'acétylène, sans compter toutes les surprises que la science nous réserve.

M. d'Avenel a publié à ce sujet, dans la *Revue des Deux-Mondes*, un remarquable travail, dont M. de Pontarmé, du *Petit Parisien* fait une analyse à laquelle nous empruntons ces très intéressants détails sur l'histoire de l'éclairage :

« Si le progrès s'est affirmé quelque part, c'est certainement dans la manière dont l'homme supplée aujourd'hui à l'insuffisance de lumière solaire afin de vaquer plus commodément à ses travaux de chaque jour,

» Dans les civilisations anciennes on ne remarque rien de pareil. La lampe des Egyptiens, des Grecs et des Romains n'est pas autre chose qu'un simple vase où une mèche de coton trempait dans l'huile. Et jusqu'à la fin du dix-huitième siècle, nul ne s'est avisé de chercher mieux, de remédier au perpétuel filet de fumée ou à l'âcre odeur qui s'en dégagait.

» Mais l'huile à brûler que l'on tirait des noix, du lin, du pavot, du poisson, coûtait cher autrefois. A l'époque féodale, elle se vendait — évaluée en monnaie actuelle — jusqu'à 4 francs le kilo. Aussi, dans les ménages ruraux, par économie, avait-on simplement recours, pour s'éclairer, à la chandelle de résine piquée sur les landiers de fer.

» A ce flambeau primitif fut peu à peu substituée la chandelle de suif dont l'usage fut importé en France par les barbares du Nord. Il y avait bien aussi le cierge ou chandelle de cire; mais les riches eux-mêmes ne jugeaient guère à propos de s'en permettre la dépense, qui se chiffrait à 12 ou 20 francs par kilo, du treizième au seizième siècle. Sous Louis XIV, la duchesse de Bourgogne n'eut de bougie dans son appartement que depuis qu'elle était à la Cour. On ne faisait pas abus de lumière à cette époque. Quand madame de Maintenon réglait le budget du ménage de son frère, elle ne lui accordait que deux bougies par jour, coûtant dix sols, c'est-à-dire environ deux francs de notre monnaie.

» La chandelle de suif elle-même, que nos épiciers vendent 1 franc le kilo, atteignait alors un prix fort élevé, variant de 2 fr. 50 à 3 fr. de notre monnaie. Ce prix tenait à la rareté du suif que les moutons et les bœufs de jadis ne fournissaient qu'en petite quantité, car ils n'avaient le plus souvent que la peau sur les os. Aussi, constate M. d'Avenel, les peaux se trouvaient-elles abondantes et les objets de cuir à bas prix; mais la graisse faisait défaut et se vendait séparément jusqu'au double de la viande de boucherie. De là vient que les souliers étaient pour rien et que les chandelles étaient précieuses.

» On en était réduit à rationner la clarté dans des maisons aux fenêtres étroites garnies de toiles cirées ou de châssis de papier huilé. Au début du règne de Louis XV, dans beaucoup de maisons de Paris, on vitra encore en papier les fenêtres donnant sur les cours de service. M. d'Avenel en conclut que le plus petit ménage d'aujourd'hui, avec sa lampe à pétrole, est mieux éclairé que le chatelain d'il y a deux siècles.

» Quant à l'éclairage des rues, il était encore plus rare que celui des maisons. Le bourgeois devait cheminer le soir, la torche de résine à la main. Les réverbères ne furent introduits à Paris qu'en 1766. Vingt ans plus tard, lorsque l'éclairage à la Quinquet fut installé dans les galeries du Palais-Royal, ce fut dans tout Paris un cri d'admiration. Paris n'était pas blasé alors en matière d'illuminations comme il l'est à présent. Rappelons que vers 1840 encore, le 1^{er} mai, jour de la fête du roi Louis-Philippe, la foule se portait rue de Rivoli pour y jouir de l'illumination des arcades. Or, en quoi consistait cet éclairage exceptionnel qui charmait les masses populaires? En un pauvre réverbère que l'on plaçait sous chaque arcade! La même rue est mieux éclairée aujourd'hui chaque soir par ses becs de gaz.

» Quinquet, à la vérité, ne fut qu'un usurpateur. Ce pharmacien du quartier des Halles n'avait pas inventé la lampe à double courant d'air qui porta son nom, qu'il exploitait et qui fut considérée comme une merveille par les Parisiens de 1784. Son véritable inventeur s'appelait Argand; c'était un Genevois qui mourut de misère en 1803. Dans la lampe qu'il créa, le réservoir d'huile était latéral et placé à la hauteur de la mèche qu'il alimentait. L'horloger Carcel, dont la boutique se trouvait rue de l'Arbre-Sec, imagina de placer le réservoir sous la lampe et de faire monter l'huile jusqu'à la mèche par une petite pompe qu'actionnait un mouvement d'horlogerie.

» C'était très ingénieux; mais le prix élevé de ces lampes, leur mécanisme fragile les firent abandonner, il y a cinquante ans, pour les « modérateurs », lampe où les rouages de pendule étaient remplacés par un simple ressort à boudin agissant sur un piston.

» Hélas! au grand désespoir des lampistes, la lampe à pétrole devait bientôt détrôner ces systèmes. Aujourd'hui, l'usage de l'huile de colza à Paris a diminué des trois quarts. Par contre, la consommation du pétrole, dont l'introduction remonte à une trentaine d'années, a augmenté dans des proportions considérables.

» Dans l'échelle de la consommation des matières éclairantes, c'est, il va sans dire, le gaz qui tient le premier rang. Il pénètre dans 31,000 maisons parisiennes (sur 83,000), alimente deux millions de becs privés et 77,000 lanternes publiques.

» Ce sont les deux tiers de l'éclairage général de Paris. Le pétrole y compte pour un cinquième, l'électricité pour un dix-huitième, l'huile pour un trente-cinquième et la bougie stéarique pour trois fois moins que l'huile.

Mais, si l'on tient compte des inventions nouvelles, il est fort probable que ces proportions ne se maintiendront pas longtemps.

Tous professeurs!

Vous croyez peut-être que ce titre honorifique désigne exclusivement les honorables et savants maîtres de nos établissements supérieurs: détrompez-vous. Quiconque enseigne n'importe quoi, s'est collé cette étiquette. Tout petit régent veut être un professeur. Et cette vanité étonne d'autant plus que nos institutions démocratiques tendent plutôt à abolir les titres, et qu'on n'a pas même voulu, comme partout ailleurs, appeler *général* le chef d'une division ou d'un corps de notre armée. — On a eu raison, par exemple, car en voyant combien le grade de colonel déjà, est recherché par nos politiciens, on se demande si celui de général n'eût pas créé une soif trop ardente de galons et de plumets.

Je reviens au titre de professeur, titre qui devrait être réservé, et qui est réservé officiellement aux seuls maîtres de nos établissements universitaires.

Ceux qui y ont le moins de droit sont ceux qui se disent, le plus naïvement du monde, professeurs. Ainsi, il y a des professeurs de gymnastique, de danse, de cuisine, d'escrime... J'en omet, et des plus beaux. Au temps de Molière, on disait: maître à danser, maître d'armes, etc. C'est trop peu sonore maintenant pour ces messieurs.

Nous avons même failli avoir un professeur fédéral de cuisine. Il nous aurait fallu alors, par patriotisme, ne prendre pour femmes que des jeunes filles ayant appris la cuisine à Berne. Mais les Chambres, bien avisées, ont fait justice de ce vœu naïf.

Dans un village du Jura, où l'on fabrique, en très grand nombre, de ces horribles boîtes à *miousique* à l'intention des peuples barbares (artistiquement), tels que les Chinois et les Américains, je connais aussi quelques messieurs qui se disent *professeurs de musique*, et dont la seule fonction est de massacrer, de hâcher en tranches, à l'usage de ces instruments mélodieux les chefs d'œuvre des compositeurs.

Mais au dessus de ces personnages usurpant un titre immérité, et qui les coiffe assez mal, il y a une autre classe de gens qui se prétendent aussi professeurs. Il y a le régent et l'instituteur de petite ville, qui a fait son école normale, qui a même côtoyé les études universitaires quelquefois. Il est maître de français, de dessin ou de gymnastique, peut-être simple maître de classe, mais on le bombarde *professeur*. Et lorsqu'il donne une conférence en faveur de quelque œuvre d'utilité publique dans sa petite ville, la feuille d'avis locale remercie avec éloges le jeune et déjà si sympathique *professeur* qui a parlé en termes nouveaux du génie de Victor Hugo, ou qui a si brillamment résolu la question sociale.

Et lui-même fait suivre son nom de l'abréviation *prof.*, le dernier mot de son ambition.

Tout cela est extrêmement agaçant: pour-quoi ne pas rester simplement instituteur, titre fort respectable et estimable, me semble-t-il.

Puis en dehors du monde officiel de l'enseignement, il y a les parias et les grotesques du professorat, qui publient des annonces à deux sous la ligne, à la quatrième page des journaux, et ont des cartes de visite sur lesquelles on peut lire: Monsieur Guiseppa J... professeur de mandoline, d'italien, de guitare et d'allemand, tenue de livres et conversation, etc... ou bien Mademoiselle Wanda S..., diplômée de N..., professeur de langues vivantes, ouvrages de dames, éléments de latin, etc... Car cet heureux titre de *professeur* n'a pas de féminin, et une foule de demoiselles plus ou moins jeunes, champions des revendications féminines, se parent de ce nom à la désinence masculine qui flatte leurs oreilles.

On ne sait réellement pas alors ce qu'il vaut le mieux faire: plaindre la misère bien mise de la plupart de ces professeurs — car ils ne gagnent pas souvent leur vie — ou admirer leur vanité. Il en est plusieurs qui ont connu des jours meilleurs. Ils avaient appris la mandoline et l'anglais parce que c'était bien porté dans leur monde, sans se douter qu'un jour leur petit talent de société les empêcherait de mourir de faim. Ceux-là, n'en parlons pas et plaignons-les.

Mais il en est d'autres qui sont vraiment drôles avec leurs grands airs et leurs titres pompeux. Ce sont des étudiants ratés qui n'ont qu'un bachot (quand ils l'ont) et qui, cherchant à décrocher un diplôme, se font répétiteurs d'élèves à la tête dure, à l'intelligence lente; mais ils ne vont jamais plus loin; ils enseignent toute leur vie: *Nominalif*: rosa la rose, *vocatif*: rosa ô rose, etc., et les éléments de la grammaire grecque.

Enfin, à côté de ceux-là, on trouve toute la classe si amusante des demoiselles diplômées. Diplômées, elles le sont toutes ou à peu près; ça les prend un beau jour, lorsqu'elles commencent à porter des robes longues et s'aperçoivent qu'elles ne pourront pas vivre sans rien faire et ne trouveront pas davantage le mari, idéal de leurs rêves, qui serait le sauveur pour beaucoup. Elles ne réfléchissent pas longtemps à prendre une décision: Devenir modistes, demoiselles de magasin, gagner sa vie de ses dix doigts, fi donc! il n'y faut pas songer, c'est trop modeste, trop humble. Une seule carrière s'ouvre devant elles, digne de leur rang et de leur finesse native, celle de l'enseignement. Elles enseigneront quoi? c'est vite trouvé: l'anglais, l'allemand, le français, etc.

On part pour une école où une maîtresse enseigne une langue qui n'est pas la sienne, dont elle estropie la prononciation et la syntaxe. Après un certain temps d'études, on passe un examen, on ramasse un diplôme, et, si l'on ne trouve pas de place dans une école de l'Etat, on s'embarque pour une station de bains, une ville d'étrangers; on se fait faire des cartes de visite: M^{lle} X., diplômée de..., professeuse de langues, et tout est en règle.

Et la demoiselle, pas plus que ses maîtres, n'est allée dans le pays où l'on parle la langue qu'elle doit faire apprendre aux autres. Vous voyez d'ici, au bout d'une ou deux générations d'élèves, l'accent et la syntaxe!

Il faut vraiment une dose monstre de confiance en soi et de vanité, pour enseigner une langue qui n'est pas la sienne, que l'on n'a pas entendu parler par des gens dont c'est la langue maternelle et dans la contrée où cette langue est née. Et pourtant, des centaines de messieurs et des milliers de dames font cela journellement et dans tous les pays.

J'ai appris, assez mal, les langues anciennes classiques, et même des langues plus ou moins orientales, et, en fait de langues vivantes, je parle un peu l'allemand. J'ai fait divers séjours en Allemagne, ce qui m'a mis à même d'acheter un cigare et de m'offrir une chope sans le secours d'un interprète. Je puis, à l'occasion, lorsque je sens le besoin de m'initier au mouvement de l'art et de la pensée contemporaine en Germanie, lire les *Fliegende Blätter*, mais jamais il ne me viendrait à l'idée, avec un tel bagage scientifique, de me faire professeur de langues; quant à enseigner la danse ou la cuisine, je m'y risquerais encore moins.

Non, pour être bon *professeur*, homme ou femme, naturellement du genre de ceux dont je viens de parler, il faut quelque chose qui me manque absolument: une confiance inouïe en un savoir qu'on n'a pas et un sentiment énorme de son importance; et, c'est plus fort que moi, je ne peux pas. Je ne serai sans doute jamais *professeur*, mais je me console en pensant qu'il y en a déjà assez comme cela par le monde.

JULES REGARD.

Le treizième pâté.

Quand j'étais petit, dit maître François, le fermier des « Quatre-Chemins », en chauffant ses mains ridées à la flamme d'une brassée de sarments qui éclairait les visages roses et joufflus de ses auditeurs, quand j'étais petit, j'étais plus gourmand que le plus gourmand d'entre vous, mes fleux.

Faut dire aussi que j'étais moins gâté. Au lieu d'une bonne tasse de lait sucré, le matin, j'avais une miche de pain noir; au lieu d'une tartine de confitures à mon goûter, j'avais un oignon cru que je frottais sur une croûte; et le reste à l'avenant.

Ma mère était morte quand j'étais tout petit; mon père, comme j'avais huit ans; et j'étais resté seul, sans sou ni maille, pas bon à grand'chose, ayant jusque-là passé le plus clair de mon temps à courir les bois, pour cueillir les noisettes et dénicher les oiseaux.

Mais M. Monnier, le fermier chez qui travaillait mon père, un homme charitable et craignant Dieu (il est bien sûr dans dans son saint Paradis), eut pitié de ma misère et me prit chez lui, pour garder les oies et faire les commissions.

Ce dernier emploi surtout me convenait fort. Je parlais de bon matin, à travers la campagne fleurie, suivant la longue route blanche et sifflant comme les merles.

Il y avait une lieue de la ferme à la ville; j'arrivais, et, traversant les rues étroites, mon grand panier au bras, je tâchais de ne rien oublier.

Pour cela, ne sachant pas lire, j'avais une taille de bois, comme chez les boulangers, avec une *coche* pour chaque course. Mais, faute d'indications spéciales, la mémoire me manquait parfois et je restais là, perplexe, indécis, cherchant quel four-nisseur j'avais négligé: le boucher? l'épicier? le pâtissier?

Non, le pâtissier je ne l'oubliais jamais et pour cause!

Mon maître, quand il avait du monde, commandait souvent une douzaine de petits pâtés.

Ces petits pâtés me semblaient le dernier mot du luxe et de la bonne chère, et la première fois que le pâtissier, maître Tavernier, me les remit tout chauds, tout appétissants, sous leur croûte dorée, j'ouvris de si grands yeux et les contemplai avec tant d'admiration et de convoitise que le brave homme me dit en riant:

— Tu sais, ne les mange pas en route!

Les manger! non, j'étais un honnête garçon; mais les regarder, c'était bien permis?

Et, m'asseyant au bord du chemin, je les étalai devant moi, essayant de tromper ainsi ma gourmandise.

Tout à coup, j'eus un éblouissement..., j'y voyais double!... Non... si...

En comptant machinalement mes petits pâtés, j'en avais trouvé treize!

Treize à la douzaine; c'est la coutume, mais je l'ignorais alors.

Quelle émotion!

Quelle tentation!

Je n'y résistai pas...

Fermant les yeux, je mordis à belles dents dans un des bienheureux pâtés..., la première bouchée entraîna la seconde..., enfin tout y passa.

Puis, bourré de remords, mais me léchant les lèvres, je courus sans m'arrêter jusqu'à la ferme où j'arrivai plus tôt que d'ordinaire.

Je reçus des compliments pour ma diligence..., mais nul reproche.

Je respirais. Décidément c'était le pâtissier qui s'était trompé.

S'en serait-il aperçu?

Cela m'inquiétait bien un peu, et, à la fois suivante, je me présentai chez lui l'oreille basse.

Maître Tavernier ne dit rien, j'étais sauvé!

Et comme je suivais ses mouvements du coin de l'œil, je comptais encore treize pâtés!

Il en mettait bien treize. Il en mettrait toujours treize!

J'éprouvais une joie de gourmand et je sortis de la boutique, le cœur en liesse.

Je n'hésitais même pas à satisfaire ma gourmandise; d'ailleurs une première faute entraîne une autre, et je ne pouvais plus m'arrêter sans être obligé de confesser mon méfait.

Je m'abandonnais au courant; peu à peu même, l'impunité m'enhardit, j'eus des raffinement. Au lieu d'engloutir en hâte, comme un voleur, *mon pâté*, je le dégustai tout à mon aise, je le choisis avec soin, méditant longuement sur cette question importante: « Quel est le plus gros? »

Après tout, gros ou petit, le crime était le même, autant en avoir le bénéfice.

Oh! les délicieux pâtés! on n'en fait plus de pareils, bien sûr.

Un jour, confortablement assis au bord de la route, mes pâtés étalés proprement sur une grosse pierre, je restais indécis, hésitant dans mon choix...

Un bruit de pas me fit lever la tête, M. le curé arrivait sur moi en lisant son bréviaire.

Une terreur folle me saisit et m'ôta toute présence d'esprit.

J'avais bien le temps de serrer mes gâteaux, et d'ailleurs, le digne abbé m'eût-il vu là, en admiration, que le mal n'eût pas été grand.

Mais une conscience troublée ne raisonne pas ainsi, et, ne songeant qu'à fuir, à me cacher, je me glissai dans une de ces buttes de terre et de cailloux qui sert d'abri aux cantonniers par le mauvais temps, et je tirai la porte sur moi, abandonnant mes pâtés rangés en bon ordre.

Le bon prêtre passa sans rien voir. Je me rassurais... quand du bois voisin sortit une petite mendiant qui l'arrêta pour lui demander l'aumône.

Ah! je ne la bénissais pas, je vous assure!

Heureusement, après lui avoir donné un gros sou, le curé reprit sa lecture et continua son chemin.

Enfin!

J'attendais un instant pour sortir de ma cachette, quand je vis la fillette arrêtée, ébahie, devant mon étalage.

— N'y touche pas! n'y touche pas! lui criai-je vivement.

Elle me regarda étonnée.

— Est-ce que tu me prends pour une voleuse?

Je ne répondis pas...

Yvonne avait mauvaise réputation.

Sa mère, qui n'était pas du pays, était morte peu après son arrivée chez nous, et la petite, dont personne n'avait voulu se charger, était restée seule, abandonnée, couchant dans les granges, vivant comme elle pouvait de ce qu'on lui donnait par charité ou de ce qu'elle grappillait, car les paysans qui la rencontraient souvent autour des groseillers ou des pommiers chargés de fruits, l'accusaient de maraude.

Pourtant elle était bonne et serviable à l'occasion, aussi je regrettais de l'avoir fâchée.

— Où vas-tu comme ça, lui dis-je?

— A la ville; monsieur le curé vient de me donner deux sous.

— Tu vas acheter des bonbons?

— Des bonbons! Non, du pain.

— Du pain!

Je fis la grimace.

— Oui, j'ai si grand faim.

— Tu n'as pas mangé, ce matin?

— Ni hier, dit-elle en riant.

— Pas mangé!

Je la regardais, le cœur serré à cette pensée.