

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 43 (1905)  
**Heft:** 44  
  
**Artikel:** Napoléon, le sucre et les Anglais  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-202781>

### **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:** 15.01.2026

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

au plus fort de leur besogne ; défendre d'autre part aux lavandières « d'user de la brosse en lavant leur lessive » (on faisait durer le linge en ce temps-là) ; inspecter les façades des maisons pour être certain que rien de dangereux, charge de bois, poutres, vases à fleurs, ne dégringole sur les passants ; mettre à l'amende les propriétaires qui s'obstinent à garder leurs étables à porcs du côté de la rue ; charger les sonneurs de chasser les troupeaux de porcs qui paissent autour des églises ; ordonner l'enlèvement immédiat des tas de fumier des rues de la ville et des faubourgs ; en cas de déboussance, les confisquer au bout de trois jours et les faire conduire sur les vignes des pauvres ; observer si les aubergistes se conforment à l'ordonnance qui leur interdit, sous peine de 2 florins 6 sols d'amende, « de se servir, pour enseignes ou bouchons de cabaret, de plantes de sapin, ou de leurs sommités » ; prendre note des hôteliers qui auraient logé des charretiers allemands ou autres, dont les chariots ne seraient pas rangés sur la place de Saint-François ; voir si, malgré la menace d'une amende de 5 florins par vingt-quatre heures, on persiste à faire « des dépôts de bois, futailles et autres embarras, sur les places publiques, rues, promenades, sur les portes de la ville et sur les cimetières ». Des futailles sur les tombes ! Les ossements des vigneron ne s'en offusquaient sans doute guère, mais le tableau n'en devait pas moins être singulier.

Son premier coup d'œil donné dans les rues, M. le métral procédait à l'inspection des boulangeries, boucheries, charcuteries, selon un règlement sévère.

« Tous les boulangers, dit ce règlement, devront faire du beau et bon pain ». Aucun ne pourra en débiter plus de trois sortes, « savoir : du blanc, du moyen dit de l'Evêché, et du noir. » Aucun ne pourra refuser du pain « à qui que ce soit, à quelque heure que ce puisse être, moyennant que celui qui en demande veuille le payer comptant ».

M. le métral devra « de temps en temps, et surtout à chaque foire, faire la visite chez les boulangers, pour voir la qualité de leur pain, s'il est bien fait et cuit convenablement, et surtout si leurs miches d'un bache, et de demi-bache, ont le poids suivant le tarif du prix du pain ; les boulangers devront alors présenter tout le pain qu'ils auront, et n'en point cacher. M. le métral aura même le droit de visiter les boutiques et arrière-boutiques pour s'en assurer ; et s'ils sont trouvés en faute, ils payeront le bamp. Que si les boulangers voulaient conserver pour leur usage les miches d'un bache et de demi-bache qui n'auraient pas le poids, ou d'un pain qui serait mal fait ou mal cuit, ils devront avoir soin de le couper, pour faire connaître par là que ce pain n'est pas à vendre ; à défaut de quoi, ils seront sujets à l'amende, outre la confiscation, dont il aura la moitié, et l'autre sera au profit de l'Hôpital. »

Plus minutieuses encore étaient les ordonnances visant les meuniers. Outre la visite générale qui se faisait chez eux, après la Saint-Martin, par les seigneurs de la Chambre de Fabrique, accompagnés de M. le métral, celui-ci les inspectait fréquemment. Le Flon faisait tourner alors les roues de plusieurs moulins et huileries. Les noyers étaient encore abondants autour de la ville et les noix destinées à être pressées faisaient l'objet d'un important négoce. Est-ce pour conserver l'arbre qui les produit qu'il était défendu d'inhumer dans des bières de noyer, et que M. le métral devait faire payer l'amende à ceux qui les commandaient, ainsi qu'aux menuisiers qui les faisaient ? (A suivre.) V. F.

#### Le chapeau de madame.

Mme Z. n'est pas belle ; ce n'est pas sa faute. Il y a quelques jours, elle surprend sa

femme de chambre, jolie brune de vingt-cinq ans, essayant un de ses chapeaux.

— C'est trop fort ! s'écrie-t-elle, une pareille audace ! Oser essayer un de mes chapeaux !

— Oh ! madame, excusez-moi, répond ingénument la soubrette, c'est une simple curiosité ; je voulais seulement voir l'effet que ferait le chapeau de madame sur un joli visage.

#### Facteur à 175,000 francs.

Il existe, aux Etats-Unis, un simple facteur des postes qui touche, annuellement, un modeste traitement de 175,000 francs.

Seulement, car il y a un seulement, le facteur de 175,000 francs est chargé du transport des lettres et journaux entre deux bourgades de l'Alaska, au-dessus du cercle polaire. La distance à parcourir est de plus de 680 kilomètres, et le facteur doit l'accomplir deux fois par mois par la charmante température que l'on devine. Aussi, notre homme a-t-il à sa disposition une cinquantaine de chiens et plusieurs traîneaux qui lui permettent de faire son service en six jours, soit du 110 kilomètres par jour, une misère pour nos chauffeurs.

C'est tout un petit monde à entretenir, soigner, nourrir, un véritable arsenal à surveiller, d'où ce budget qui semblerait, au premier abord, établi par un milliardaire prodigue...

Aussi, a-t-on l'idée d'habiter au-dessus du cercle polaire ?

#### Lo menistre et le pere à Marc Petsar.

Dè couste lo courti à Marc Petsar lài avai tot pplein d'âbro que, dâi z'annâie que lài avai, l'avant onna fronnâie de pomme, de pronme, de preniaux, mâ principalement de pere. Ein ire de tote lè sortè : de cliau gros goliâ qu'on derai onna botollie de demi-pot, dâi pere de livro que fant dau tant bon vin po lè fenne, dâi blessons po la resègnâ, dâi pere corbo po medzi avoué lè truffie boulâite tandu l'hivè, mimameint dâi pere buré que Marc Petsar sognive et tsouyive quemet ion desè modzon. L'è veré que cliau pere espalié ein ètai ad pou et vegniant asse gros que dâi tiudron.

On'annâie que lè bolon l'avant dzalâ, lè coince l'ètant vegnaite assebin et l'avant tot dèfreguelhi per dessu l'espalié, que dou pere qu'avant pu arrevâ à bouna fin. N'è pas po dere, ma cliau dou pere l'ètai dau biau ! fâil-lâi lè vère : dzauno quemet dau bon vilho à Comtesse âo bin à Monnet, et gros qu'on arâi djurâ dâi tchou-râve âo bin dâi z'abondance. Assebin on dzo que l'avant saillâ lè bite po patourâ et qu'on modzon s'ire vegnâi crinsî contro lo pèra que cein avâi fè tsesi lè dou pere, l'avâi fè mau bin à Marc Petsar de lè vère avau. Adan, quemet tote lè z'annâie ie portâve dau frit âo menistre que l'ètai onna bin brâva zkein, mon Marc preind sè dou pere pè la tiuva et trasse à la tiura.

— Salut, mon ami Marc, so lài fâ lo menistre, pò cein que l'avâi z'u âo catsîmo, qu'è-te que l'è que cein ?

— Vo z'apporto cliau dou pere, monsu lo menistre, que lài repond ; l'è quasu tot cein que l'espalié ein a z'u sti l'âoton, et sant tsesâ sti matin.

— T'i on crâno gaillâ, lài dit lo menistre ; du que va dinse et que iè rido sâi, câ i'è bin pio-tounâ vouâ po la colletta dâi z'eintiurâbllo, no vein lè medzi tot tsaud lè dou !

— Oh ! que na, gardâ lè pi por vo.

— Tè dio que te dusse m'aidhî à lè z'agotta. N'è pas question de cein !

Peindeint ci teimps, lo menistre avâi prâ ion de cliau pere et l'avâi baillâ à Marc que ne sè pressâve rein de lo medzi, tandi que lo menistre mosâi lo sein sein lo plliêmâ et que lo trovâve bon, câ lè desâi à tot moment : « Mâ-tin que l'è bon ! on derâi dau büro ! Mâtin que l'è dâo ! on derâi dâo mâ ! »

Quand l'eut fini, sè revîre vè Marc Petsar, que tagnâi adî lo sein pè la tiuva :

— Porquie n'eintâme-to pas lo tin ? que lài fâ.

— L'è que i'è aobliâ mon couti de catsetta ein petit-gôteint, ne porrâi-vo pas m'ein pritâ ion ?

— Qu'ein vâo-to fère ?

— L'è po plliema mon pere.

— Mâ, que lài dit lo menistre, cliau pere sant tellameint bon que la plliemitse va avau tota soletta : n'a pas falta de la plliêmâ !

— L'è que, lài fâ Marc, vu vo dere, monsu lo menistre : ein avâi ion dâi dou que l'è tsesâ su 'na bâosa de bolet, et ma fâi ne sè pas quin l'è.

— Eh ! t'inlèvâi po on còo, se lài dit lo menistre, que lài seimblâve que l'avâi croûto goût dein lo mor, te n'arâi pas pu lo dere devant, melebâogro de Marc Petsar, omète i'arè plliêmâ lo min assebin !

MARC A LOUIS.

#### Espoir et chagrin.

Araignée du matin,  
Chagrin ;  
Araignée du soir,  
Espoir.

Différentes versions ont été données de ce proverbe ; en voici une, d'après un entomologiste distingué :

L'araignée donne un excellent moyen de pronostiquer le temps ; ainsi, jamais on ne voit une araignée par les matinées de rosée abondante, ce qui est un signe de beau temps ; par les matinées sèches et sans rosée, on l'aperçoit dans sa toile ; signe de pluie certaine : « Araignée du matin, chagrin ».

Dans les soirées chaudes, l'araignée sort volontiers dans sa toile, pour saisir les insectes qui, dans ces conditions atmosphériques, voltigent en grand nombre ; présage d'un beau lendemain : « Araignée du soir, espoir ».

#### Napoléon, le sucre et les Anglais.

Le sucre a fait beaucoup parler de lui, ces derniers temps ; les Anglais sont aujourd'hui les meilleurs amis des Français ; il est donc tout indiqué de rappeler certain incident politique où les Anglais et le sucre jouèrent les rôles principaux.

Lorsque Napoléon décida le blocus continental, la France ne fabriquait pas encore le sucre. Elle était tributaire du sucre colonial, lequel lui était indispensable, n'eût-ce été que pour ses préparations pharmaceutiques ou culinaires. Peu de remèdes sans sucre — et sans sucre, ni pâtisserie, ni sirop !...

Le blocus, si rigoureux, se relâchait de sa rigueur pour une denrée aussi indispensable.

Aussi, quelle joie éprouva l'empereur lorsqu'à la fin de 1809, Parmentier fit savoir qu'il avait découvert le sucre de raisin. Le sucre allait donc devenir un produit national. Napoléon attacha à cette découverte une telle importance qu'il fit publier, dans le *Moniteur*, l'entre-filet suivant :

INTÉRIEUR

Paris, le 10 mars 1810.

M. Collin, premier chef d'office de S. M. l'Empereur, lui a servi aujourd'hui des glaces avec du sirop de raisin qui avait été envoyé à Sa Majesté par M. Parmentier. Elles étaient aussi parfaites que si elles avaient été préparées avec le sucre le plus raffiné.

Or, un chercheur vient de découvrir, dans de vieux papiers, la clef de cet entre-filet. C'est assez amusant.

Dès que l'empereur connut que l'on pouvait faire du sucre avec du raisin, il entendit qu'on ne lui en servit plus d'autre. Or, s'étant invité à dîner chez M. de Montalivet, son ministre de l'intérieur, il lui fit savoir, par son préfet du palais, qu'il ne serait servi au repas qu'il de-

vait honorer de sa présence que du sucre de raisin.

Mais sa volonté, qui ne s'exprimait qu'à la dernière minute, mettait le ministre dans un cruel embarras; les crèmes étaient déjà faites — et faites au sucre colonial. M. de Montalivet en exprima sa douleur à son maître :

Paris, le 10 mars 1810.

Sire,

Votre Majesté me fait connaître par son préfet du palais que les rafraîchissements et les glaces qui demain seront offerts au ministère de l'intérieur doivent être préparés au sirop de raisin.

En sortant ce matin du cabinet de Votre Majesté, j'avais déjà pris des mesures pour donner suite autant que possible à la première pensée qu'elle avait eue, et je puis lui offrir l'assurance que l'orgeat, la limonade, l'orangeade et tous les fruits glacés ou glaces ayant forme de fruits seront sans sucre; les crèmes étaient malheureusement déjà amalgamées et ne pourront être qu'en partie au jus de raisin.

Combien, Sire, Votre Majesté peut rendre le jour de demain mémorable pour Mme de Montalivet et pour moi en réalisant l'espérance qu'Elle nous a permis de concevoir de la posséder quelques instants.

Je suis avec le plus profond respect,

Sire,

De Votre Majesté Impériale et Royale, le sujet le plus fidèle et le plus dévoué.

MONTALIVET.

Sauf les crèmes, tout fut au jus de raisin. Napoléon, qui avait son idée lorsqu'il réclamait que les choses fussent ainsi, donnait l'ordre de faire savoir, par le *Moniteur*, que le jus de raisin — produit français — venait, sur sa table, comme sur celle de ses ministres, de vaincre le sucre de canne. Il n'était pas douteux, d'ailleurs, que la découverte de Parmentier ne réalisât une économie considérable.

Les hospices de Perpignan, deux ans plus tard, recevaient une moyenne de mille cinq cents malades provenant en partie de l'armée d'Espagne. Là, comme partout, on n'employait plus que du sucre de raisin. Une note de la secrétairerie d'Etat marque, avec satisfaction, les avantages de cette découverte :

20 septembre 1811.

Le pharmacien en chef des hospices de Perpignan y emploie chaque année 100 quintaux de sirop de raisin qu'il fabrique et qui est reconnu de très bonne qualité.

Cette dépense est de 12,500 fr.

Elle serait, en sucre de canne, de 139,600 fr.

C'était la victoire. Le sucre de canne cédait la table au sucre de raisin. L'Anglais était battu.

#### Avez-vous un moment ?

Une jeune et jolie dame, un jour était malade, mais pas assez pour ne point bavarder sans répit à son médecin. Celui-ci lui fait tirer la langue.

Au bout de quelques instants, la dame, surprise, finit par dire :

— Mais, docteur, vous me faites tirer la langue et vous ne la regardez pas ?

— C'était, madame, répondit le praticien en souriant, pour avoir le temps d'écrire mon ordonnance.

#### Le bague du choléra.

C'est terrible, le choléra, savez-vous ! A ce seul mot, que de gens tremblent dans leur culotte.

Vous avez le choléra. C'est dit; vous n'appartenez plus au monde, vous n'appartenez plus aux vôtres, vous ne vous appartenez plus. Vous êtes la propriété de l'Etat, qui vous enlève, vous isole et ne vous laisse d'autre lien avec la société que celui du docteur et des infirmiers chargés de vous soigner. Hormis ces personnes-là — que vous n'avez même pas la faculté de choisir à votre gré — la porte de la chambre où vous geignez n'est ouverte qu'à la guérison ou... à la mort.

Au cours de l'épidémie qui a sévi récemment en Allemagne, un cas s'est déclaré à Paris. La France, elle aussi, allait elle être envahie par le fléau ? Chacun était sur le qui-vive.

— Allez vite aux renseignements, fait à l'un de ses rédacteurs le directeur d'un journal parisien. Il s'agit d'un débardeur, il s'appelle Grard; on l'a interné à l'hôpital. Allez !

« J'allai, raconte le pauvre rédacteur, et je maudissais ce Grard, qui ne craignait pas d'offrir l'hospitalité de ses entrailles à l'abominable microbe.

Je trouvai les portes de l'hôpital grandes ouvertes, et j'avisai un employé tout de blanc vêtu, le front ceint d'une calotte noire.

— Le pavillon de la direction ?

Il me l'indiqua vaguement; j'eus quelque peine à le trouver. A l'huis, je frappai une fois, deux fois, trois fois, sans obtenir de réponse. J'entrai. Vide était l'antichambre, vide la cuisine, vide le salon. Je sortis. Vers les hauteurs, j'aperçus une figure : c'était la bonne.

— M. le directeur ? demandai-je.

— Oh ! monsieur, à cette heure-ci !... Monsieur est parti et ne rentrera que fort tard.

— Alors, le sous-directeur...

— Il est en congé !

— L'économe...

— Il l'est aussi.

— L'interne de garde...

— Il l'est également.

— Voyons, mademoiselle, si le directeur est absent, le sous-directeur en congé, l'économe en vacances, l'interne aux bains de mer, que reste-t-il dans l'hôpital ?

La bonne eut un sourire charmant.

— Monsieur, il reste les garçons de service.

Je remerciai, saluai, et tournai les talons. Cependant, on m'avait envoyé chercher le choléra. Où était le choléra ?... Je finis par apprendre qu'il était salle X. Je marchai donc bravement vers la salle X. Non loin de ses portes redoutables, j'avisai une infirmière !

— Mille pardons, madame... La surveillante de la salle X ?

— Est-ce, monsieur, la surveillante de jour ou celle de nuit que vous désirez voir ?

— La surveillante de jour, bien entendu...

— Elle est partie depuis six heures.

— Ah ! Alors, celle de nuit

— Elle n'arrive qu'à sept heures...

— Et la fille de garde ?

— Elle est en permission...

Il n'y avait personne, personne pour veiller sur le choléra. Sans trembler, j'entrai dans la salle. Elle était fort obscure; j'eus quelque peine à y trouver Grard, ce Grard que je croyais gardé derrière les quadruples verrous de la Faculté. Enfin, je le découvris; et, puisqu'il n'y avait ni directeur, ni sous-directeur, ni économe, ni interne, ni surveillant, je l'interrogeai.

Il m'expliqua son cas : Soudain, il avait été pris de crampes subites et tellement violentes qu'il fut dans l'impossibilité d'avancer. Les douleurs intestinales étaient accompagnées de coliques; on le transporta à l'hôpital. Je lui demandai si c'était bien le choléra qu'il avait. Il me répondit qu'il n'en savait rien et que l'infirmière n'en savait pas davantage. Je lui souhaitai un prompt rétablissement et je partis.

Le soir, mon rédacteur en chef me demanda si le choléra était bien soigné à l'hôpital ?

Je lui dis... ce qu'il me vint de vous conter. »

#### Agathe et Sophie.

Agathe et Sophie sont deux petites sœurs nées à un an de distance, jour pour jour; si bien que quand l'aînée cesse d'avoir quatre ans, c'est à la plus jeune d'avoir cet âge. Et cela frappe Sophie sans l'étonner beaucoup cependant, car c'est assez l'habitude qu'elle

reçoive, pour sa part, tout ce qui a cessé d'être à sa sœur. Ainsi en a décidé l'esprit économe d'une maman pleine de sollicitude, mais experte en science ménagère. Cela vexa un peu aussi la petite personne dont l'amour-propre est extrêmement chatouilleux.

D'où cette réflexion amère, formulée hier, jour anniversaire des deux sœurs, par Sophie qui venait d'accomplir sa cinquième année, quand son aînée faisait de même pour sa sixième :

— Oh ! moi, c'est toujours ce dont Agathe ne veut plus que je reçois pour ma fête : ses vieilles robes, ses vieux chapeaux, ses vieilles bottines... même ses *vieux ans* : quand elle a assez d'avoir cinq ans, c'est à moi qu'on les donne... et elle, elle a un *an tout neuf* !

#### La ville des fous.

On sait ce que, dans les anciennes cours de nos rois, on appelait *fous en titre d'office* ou bien encore joyeux du roi; mais ce qu'on ne sait pas d'ordinaire, c'est qu'une ville, celle de Troyes en Champagne, était, comme redevance particulière, tenue de fournir ces bouffons royaux avec un tel soin et une telle régularité que l'office ne chôma jamais. Vers le milieu du siècle dernier, on conservait encore dans les archives de la vieille ville champenoise, l'original d'une lettre de Charles V, relative à cette coutume. La voici :

« Charles-Quint, par la grâce de Dieu roy de France,

A leurs seigneuries les maires et échevins de notre bonne cité de Troyes, salut et délection : sçavoir faisons à leurs dessus dites seigneuries que Thévenin, nostre fol de cour, vient de trespasser de cestuy du monde dans l'autre. Le Seigneur Dieu veuille avoir engré l'âme de luy qui oncques ne faillit en sa charge et fonctions, auprès nostre royale seigneurie; et mesmement ne voulust trespasser sans faire quelque joyeuseté et faire gentille farce de son métier. Pourquoy avons ordonné que luy seroit dressé marbre funéraire, représentant le dit syre avec une épitaphe condigne.

Ores, comme par le trespassement d'iceluy la charge de fol en nostre maison est de fait vacquante, avons ordonné et ordonnons aux bourgeois et villans de nostre bonne ville de Troyes qu'ils veuillent pour droict à nous acquies, sça depuis longues années, nous bailler un fol de leur cité, pour récréer nostre Majesté et les seigneurs de nostre palais.

Ce faisant feront droict à nos royaux privilèges. Et pour gregneuv seront ledits bourgeois et villans a tout mais nos féaux et armés subjects. Le tout sans délai ni surcis aucuns; car voulons que ladite charge ne reste en plus longtemps vacquante. En nostre palais de Paris, le 14 janvier de l'an de l'incarnation MCCCCLXXII. »

**Lausanne s'amuse.** — *Théâtre.* — Nous avons eu, jeudi, une seconde du *Duel*, de Lavedan. Même succès qu'à la première. Cette pièce nous sera redonnée le dimanche 12 courant. Demain, *La grande Marnière*, de Georges Olmet. Il y a neuf ans que ce drame poignant n'a pas été donné sur notre scène; cinq actes et huit tableaux. — Mardi, le vaudeville, *Coralie et Cie*; jeudi, *Vers l'amour*. M. Darcourt nous soigne.

*Kursaal.* — Tout d'abord, une bonne nouvelle: nous aurons tout l'hiver les Villé-Dora. Ces artistes aimés du public nous donneront un répertoire choisi de comédies et opérettes en 1 acte. En ce moment, c'est *Jobin et Nanette*, de Victor Massé. A côté de cela, *Sophie Vladimiresco*, danseuse, *Léo Valbreuse*, chanteur mondain à transformations, *Mlle de Parascac* de l'Opéra de Paris, les 2 *Barons*, athlètes, puis des *singes acrobates*. Tel est le spectacle de la semaine.

La rédaction: J. MONNET et V. FAVRAT.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.