

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 43 (1905)
Heft: 14

Artikel: "Au pont d'Arcole !" : fabrique de pommes de terre nouvelles
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-202165>

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>

dont nous déplorons la graduelle disparition. Il s'agit de « l'art de manger », ce qui est une tout autre chose à laquelle nos pères et leurs médecins eux-mêmes vouaient un véritable culte.

A table, croyez que nos pères N'enviaient point le sort des rois, Et qu'au fragile éclat des verres Ils le comparaient quelquefois. A voix pleine ils chantaient Grégoire, Docteur que l'on peut expliquer, Et pour choquer, Se provoquer, Le verre en main, tous en rond s'attaquer, Nos bons aïeux trinquaient pour boire Et puis ils buvaient pour trinquer.

Et c'est encore Béranger qui a dit :

Du dîner, j'aime fort la cloche, Mais on la sonne en peu d'endroits ; Plus qu'elle aussi le tournebroche A nos hommages a des droits. Combien d'ennemis il rapproche Chez le prince et chez le bourgeois !

A son doux tactac, un jour, les partis Signeront la paix entre deux rôts.

Combien Béranger avait raison et quel dommage que nous ne soyons plus comme les gens de son époque, qui prenaient le temps de vivre et de jouir de l'existence.

« Nous devonons prodigieusement bêtes, remarque l'écrivain du *Genevois*, oui, bêtes ; et il n'y a là nul paradoxe, malheureusement. Or, quand on devient bête, on n'est plus gourmet.

» Entendons-nous ; si je dis que nous devons bêtes, je n'entends pas laisser croire que l'intelligence humaine regresse. Elle s'oriente seulement trop du côté utilitaire ; elle applique, dans la partie gastronomique, la maxime d'Harpagos : « Il faut manger pour vivre, non pas vivre pour manger... »

» Sans doute, il ne faut pas vivre uniquement pour manger ; mais non moins évidemment il faut s'arranger, quand on le peut, pour bien manger. C'est là ce qui, quant au goût, nous différencie essentiellement de la bête. J'avais donc raison de dire que nous devonons prodigieusement bêtes, puisque nous ne savons plus manger.

» Au fait, si l'on ne sait plus manger, cela tient surtout à une autre décadence de l'esprit humain ; on ne sait plus « causer ». La vapeur et l'électricité ont tué l'esprit. Il va de soi que, dès qu'on ne sait plus « causer », on n'éprouve guère de plaisir à demeurer à table. On mange alors pour vivre et on mange mal ; et, par contre-coup, on pense mal.

» On en a fini avec les dîners d'amis experts en la chère exquise. Que voulez-vous ? On parle politique. Or, s'il est une chose au monde qui donne mauvais estomac, c'est bien cet apéritif ou ce digestif... indigeste par excellence. Connaissez-vous encore des compagnies de bons vivants où l'on narre l'anecdote tout en décortiquant des écrevisses et en sablant le Sauterne ? Plus d'anecdotes... Talemant des Réaux, Mme de Sévigné, Voltaire, Diderot, Brillat-Savarin, Aurélien Scholl sont morts et bien morts.

» L'évolution nous entraîne peu à peu, mais irrésistiblement, vers les comprimés alimentaires ; d'infâmes mélanges chimiques remplaceront, un jour, les faisans à la Périgueux ou le sole normande.

Heureux temps où l'on portera avec soi, dans sa poche de gilet, un dîner qu'on avalera d'un coup de langue, comme une pilule.

Pour quelques minutes gagnées, que de bonnes choses et que de beaux moments perdus !

Oh ! oui, c'est triste à dire, mais nous devons bêtes, bien bêtes !

Cruel oubli.

Un de nos amis a été le témoin de la scène suivante, la semaine dernière, à la gare de Zurich.

Un tout jeune couple, étroitement enlacé, se dirige vers un train qui va partir. A leurs regards tendres, aux longs baisers qu'ils se donnent au moment où les contrôleurs ferment les portières, on devine des époux en pleine lune de miel. Lui s'est élançé dans un compartiment ; elle, venue pour l'accompagner, demeure immobile sur le quai, les yeux fixés sur la voiture d'où le bien aimé va lui lancer encore un doux : Au revoir ! Tout à coup, un flot de vapeur sortant sur ne sait d'où enveloppe voyageurs et wagons. L'épouse, anxieuse, cherche à percer le brouillard pour voir une dernière fois le visage de l'élu de son cœur. Vains efforts, hélas ! Elle s'agit, elle court en avant, en arrière, elle perd la tête. Le train s'ébranle et, comme le prophète Elie, le mari s'envole dans un nuage...

Le dernier wagon a disparu depuis longtemps à l'horizon, et la pauvre délaissée est restée là, sur le quai, comme pétrifiée. Mais au bout d'un instant, elle se ranime et, se tordant les mains, avec un air de consternation ;

— Mon Dieu, mon Dieu ! j'ai oublié de pleurer !

« Au pont d'Arcole ! »

Fabrique de pommes de terre nouvelles.

Les pommes de terre nouvelles ont fait leur apparition. En attendant les nôtres, ces prémisses nous viennent de France.

A la vue d'une corbeille de ces tubercules, un de nos lecteurs, avec qui nous faisons, mercredi, un tour de marché, nous conta ce qui suit :

« Tandis que j'habitais Paris, je fis de fréquentes visites à une « fabrique de pommes de terre nouvelles », installée jadis sous le pont d'Arcole.

» Je ne sais si cette industrie existe toujours ; en tout cas, elle était très curieuse. On coupait en plusieurs morceaux, après les avoir pelées, de vieilles pommes de terre ; on jetait ces morceaux, avec de gros sable et de l'eau acidulée de vinaigre, dans un tonneau que l'on tournait avec une manivelle. L'opération se prolongeait jusqu'à ce que les morceaux de pommes de terre se soient arrondis par le frottement avec le gravier. Ainsi préparées, ces pommes ressemblaient à s'y méprendre à des pommes de terre nouvelles et je les ai vu vendre aux halles centrales avec une étiquette indiquant : *Pommes de terre nouvelles d'Algérie.* »

Apprentissage.

On nous écrit :

« L'avis que vous avez reproduit samedi dernier : « On demande une domestique sachant cuire et soigner les enfants » m'engage à vous adresser le suivant, que je coupai jadis dans le *Journal de Genève* :

« Une jeune personne parlant le français et l'allemand désire apprendre à cuire sous un bon chef ; elle est prête à faire une petite rémunération. S'adresser, etc. »

Sami à Liodi et la barquette.

Démorâve pè vè lo Tsalè-à-Goubet, Sami à Liodi, dè coute lè bou dão Grand-Dzorat, iò lè renâ sè baillant la bouna né. Crayo prao que sè père et mère-grand lài restâvant dza, po cein que lè dzein desant vè Liodi, quemet l'arant de à Corsalle ào bin à Mollie-Saudzon. Cein vagnâi de vilho. Lî, Sami, n'ire jamâ sailâ, l'avai z'u èta franc dão militero et diabe lo pî que l'arai su sè conduire pè lè tserrâire

de Lozena. Ne lâi ire d'ailleu vagnâi que do coups : on iadzo po passâ la vesita, à veins ans, et on autre coup po atsetâ dâi petit caions que lâi fasant bin fauta du que l'avâi ti sa grocha gouda qu'avâi bin trâi ào quatr'ans cå Sami ètai on boquetet conservate et garâvè sè bétion gran tein. Ma, dein lo bou, pa fotu d'ein trovâ ion à lî : pouâve vo dere iò lâ avâi dâi tanne, dâi nids d'etiairu, dâo galé netteyâdzo, dâi biau fourrions. Lo bou ètai sò pâlo, assebin quand restâve pè l'ottô, le py seimblâvât sè subyâ : « Io i-te, Sami ? » et l'z'agasse : « Que fa-te, Sami ? »

Ma Sami n'avâi jamé guegni lo dé de prouts adan, onna demeindze la vêprâ, mode po *La vauvâ*, quemet l'appelâve tot cein qu'ire ào bau d'au lè. Quand fu arrevâ pè Outsy, cò l'a èt ébâhi ? lè bin noutron Sami. Peinsâ-vo vâi atant d'igui, onora que ne wayâi rein que l'coutset. « T'i possiblio ! que sè désai, que sâ dinse tota à la mima plièce, c'igui, quemet se ne sarai pas plie quemoudo s'ein avâi o bocon mé pè lè Liaise, iò lo riô l'e à che quasu tot lo tsautaie. Tê manerâi ! » Cein l'a musâve de vère lè barquette, que l'allâva su lo lè, et lè galèze liquiette que felâvant que met l'otura et on hommo avoué dou grands a fêre ein bou, mince à n'cn bet. Fiezâi s'igui, que cein fasâi dâi dzincelâie de la mètsance. Sami l'arai bin voliu alla dein ciliarcièce su lo lè ; à la vi que ellî pessounâ fu prâo proutso, lo subye et lâi de dinse :

— Dite-vâi, vo que vo z'ai l'air de cougnair, oukie perquie, porrâi-vo pas mè prèdre d'couête-vo on momeint ?

— Bin se on vâo, so repond l'autro, veni pâi

Sami s'embreye et... rrau, ie châotè dede la barquette que sè met à traci, iò noutron Dzoratâ n're pardieu pas à fita. Lo lè brassâve et la liquiette sè clînnâve ; dâi cou seimblâvâ que l'allâve sè reimpliâ, adans terive râ de l'autre coté tant que vesâve quasi. Einfâin que ! po tot dere l'ire quemet su o nîd de vouipe. Justameint lo lè brassâve dzo, et la barqua quâvattâve, caludzive, s'clînnâve, sè breinnâve, sè redressive, tand que Sami teimpâtâve, djurâve et sacrefiâve. « Mè bourlâ que resto mé ici, tsaravoutâ, l'po mè neyî, mè bourlâ se vu pas m'ein allâ. »

— Eh bin, va que sâi de, lâi fâ lo pessounâ cå vayâi Sami fêre son détertin et itre t passâ, blan qu'on panaman. Lâi a pas, l'i épouairi à tsavon et quand fu arrevâ à trâi, dâo bor, n'atteind pas son compto et d'oni cambillaie sè trâove su lè melion dâo lè. Adans ie sè revire vè lo pessounâ et lâi fâ :

— Ah ! tsaravoutâ ! te voliâve mè neyî ! Eh bin, vin vâi on coup ào Tsalè-à-Goubet avou ta sacré barquette po vère quemet on tè l'craserâ !

MARC A LOUIS.

L'âme du commerce.

A Nyon, l'autre jour, saisi au passage :

— Dites-moi, vous ne sauriez pas, par hasard, où je trouverais un fox-terrier, pur ?

— Une fox-terrier... Attendez donc. Mais, je gonnais une, suberpe et de toute breté. I pas de tout cher ; seulement deux cents francs

— Oh ! voilà, pas cher, pas cher. Je ne peais consacrer que cent cinquante francs à achat.

— Gu'est-ce que c'est que cinquante francs de plis, quand le marchantise il est de telle première qualité.

— Eh bien, nous verrons ; je ne dis pas non. J'attends de voir.

Les deux interlocuteurs viennent de se quitter à peine, lorsque le vendeur hèle un de ses amis, qui passe.

— Hé ! Isaac, adié. Dis, gu'est-ce que c'est une fox-terrier ; che fiens de fendre une ?