

Le jardin botanique de Lausanne

Autor(en): **S.B.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **12 (1874)**

Heft 20

PDF erstellt am: **23.03.2021**

Persistenter Link: <http://doi.org/10.5169/seals-182793>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

Paraissant tous les Samedis.

PRIX DE L'ABONNEMENT :

Pour la Suisse : un an, 4 fr. ; six mois, 2 fr.

Pour l'étranger : le port en sus.

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

Lausanne, le 16 mai 1874.

Les champs étaient naguère pleins d'allégresse. Un hiver doux, juste assez froid pour tenir la végétation en bride, juste assez chaud pour lui permettre, par une bonne végétation souterraine, d'allonger ses racinelles et de consolider ses appuis dans le sol, nous avait favorisés. Une porte entr'ouverte laissait promener le regard émerveillé sur de magnifiques manteaux de verdure. Mais on avait compté sans cette vilaine lune rousse dont les débuts, masqués sous des dehors bénins, promettaient une période qui se passerait sans accident. Après nous avoir donné des jours de chaleur intense, la voilà qui tout à coup fait volte-face et nous ramène une froidure inopportune. Depuis plusieurs nuits les gelées blanches se font sentir cruellement et portent leurs ravages dans nos vergers et dans nos vignes. C'est surtout du côté du Rhin que le mal est le plus grave, et de Colmar on nous apprend que le tiers du vignoble est atteint. Dans l'Aisne, du côté de Villars-Cotterets, les jeunes pousses des chênes, des noyers, étaient noircies et tombaient en poussière comme si elles avaient été brûlées. A Vienne, le froid a été si intense dans ce pays, déjà si éprouvé pendant plusieurs années, que les grains en terre, les bourgeons et les fleurs des vignes ont été détruits.

Les avis qui parviennent d'Allemagne sont affligeants, mais les dégâts ne sont encore que localisés.

La Suisse peut déjà compter sur quelques désastres qui atteignent surtout le vignoble.

Dans le canton d'Argovie, les vignes situées dans des bas-fonds ont beaucoup souffert. Dans différentes parties du canton, les arbres fruitiers et les noyers ont été complètement gelés.

Dans les cantons de Soleure et de Schaffhouse, on signale les mêmes conséquences du froid.

Dans le canton de St-Gall, les vignobles composés de jeunes plants ont beaucoup souffert, les arbres fruitiers n'ont pas été épargnés.

Dans le canton de Berne les arbres fruitiers ont passablement souffert, les noyers ne produiront rien cette année. Du vignoble du lac de Thoune et de celui du lac de Bienne, les renseignements sont fâcheux.

Dans le canton de Zurich, les jeunes vignes ont particulièrement souffert, tandis que les arbres fruitiers

ont résisté. Jusqu'ici le dommage aux vignes peut se calculer dans une mesure de 10 p. cent.

Dans le canton de Vaud le vignoble traverse aussi sa crise et on ne sait trop comment il s'en tirera. — Mais, chut ! Au moment où nous mettons sous presse, un superbe soleil vient sourire à la nature attristée par des jours pluvieux ; saint Pégrin et son ami Pancrace s'enfuient à toutes jambes emportant avec eux le fantôme destructeur des vignes et qui n'existe plus que dans l'imagination des marchands de vin.

Le Jardin botanique de Lausanne.

Notre ville vient de s'enrichir d'un nouveau moyen d'instruction, accessoire obligé des études scientifiques de notre Académie.

Si, comme on l'a dit précédemment, le canton de Vaud est lui-même un jardin botanique, il n'en est pas moins indispensable pour les professeurs de posséder une collection vivante des principaux types de plantes à faire étudier par les élèves, et l'on en est presque à se demander comment on a pu jusqu'à présent négliger la formation d'un pareil établissement.

Mais ce n'est pas chose facile que de créer un jardin botanique ; il faut trouver un emplacement favorable présentant des conditions diverses d'exposition, et il faut de plus réunir péniblement et à la longue de nombreuses plantes des différentes familles naturelles ; aussi ne peut-on pas d'un jour à l'autre former un pareil jardin.

Grâce à la bienveillance de M. de Buren, qui avait rassemblé dans son jardin de Vaumarcus environ 1,400 plantes diverses, indigènes et étrangères, et qui en a fait don au canton de Vaud, la création d'un jardin botanique a été considérablement facilitée.

Restait le choix d'un emplacement favorable. Il s'est heureusement rencontré, déjà tout préparé, dans le domaine du Champ de l'air, et le don généreux de M. de Buren y a pu trouver place immédiatement, sans frais considérables, grâce au zèle de MM. Schnetzler et Borgeaud, et surtout à l'activité intelligente de M. Pittet.

Le jardin de l'ancien établissement des aliénés forme une superbe terrasse dominant la ville et jouissant d'une vue étendue sur le lac et les Alpes.

Cette vue seule sera déjà un attrait pour les promeneurs du pays et pour les étrangers. Quant aux richesses botaniques à réunir dans le jardin, il sera certainement avantageux pour notre ville que les nombreux étrangers qui nous visitent puissent rencontrer là des collections toutes préparées de nos plantes alpines et se faire une idée des richesses qu'ils pourront trouver dans nos montagnes.

Mais si jusqu'à présent la formation du jardin a peu coûté, il est à désirer que nous ne soyons pas chiches pour son développement complet. L'Etat fera, nous n'en doutons pas, les sacrifices nécessaires ; toutefois, dans une République, il est du devoir de tout citoyen d'aider au progrès du pays et de marquer son approbation par des témoignages un peu plus solides que de simples compliments.

Pour arriver à compléter notre jardin botanique, il faudra peu à peu le doter de serres et d'ornements qui en fassent une gracieuse promenade. Que chacun selon ses moyens apporte donc sa pite afin qu'on puisse dire de Lausanne qu'elle ne reste pas en arrière des autres villes de la Suisse. — S. B.

Si nous en croyons la *Feuille d'avis* de Ste-Croix, la fabrication de l'*extrait d'absinthe* au Val de Travers remonte aux dernières années du XVIII^e siècle. Un réfugié français, le médecin *Ordinaire*, choisit Couvet pour le lieu de son exil et le siège de son activité médicale. Il élit domicile à l'*Ecu de France*. C'était un grand original, de haute taille, dit la tradition, chevauchant partout dans le Vallon sur un petit cheval corse, connu dans la contrée sous le nom de *la Roquette*. Il employait fréquemment les panacées, en particulier l'*élixir d'absinthe*, composé de plantes aromatiques, dont lui seul avait le secret. Bien des gens, après en avoir fait usage, se déclaraient radicalement guéris.

A sa mort, le docteur *Ordinaire* légua sa fameuse recette à sa servante, Mlle Grandpierre, qui la vendit aux filles de M. le lieutenant Henriod. Cultivant elles-mêmes les herbages nécessaires dans leur jardin, elles les distillaient au foyer paternel. On ne comptait alors la fabrication de l'*élixir* que par quelques pots qui se vendaient assez difficilement par la voie du colportage.

La recette fut ensuite vendue à M. Pernod fils, au commencement de ce siècle, et c'est de cette époque que date l'entrée de l'*extrait d'absinthe* dans le commerce. Les premiers introducteurs furent MM. Dubois père et fils et Henri-Louis Pernod, fils, leur parent, tous trois à Couvet. Ils n'avaient alors pour alimenter leurs alambics que les petites plantations de leurs jardins ; mais peu à peu, la demande devenant plus forte, la culture des herbages fut augmentée d'autant. En 1830 les revenus des herbages pour les 4 communes de Couvet, Môtiers, Fleurier et Buttes, étaient estimés de 1,000 à 1,200 louis.

Aujourd'hui les propriétaires de Môtiers, de Boveresse et de Couvet retirent de leurs champs d'*absinthe* des revenus importants. Le village de Bove-

resse en vend annuellement, dit-on, pour plus de 6000 fr. ; Môtiers et Couvet, proportionnellement autant.

On évalue la quantité d'*absinthe* qui sort annuellement des distilleries du Val de Travers à 370,000 litres.

Hélas ! on compte les litres, mais on ne compte pas les victimes !...

Chacun connaît la réputation faite à l'eau de cologne de *Jean-Marie Farina*, et la quantité prodigieuse de flacons qui circulent dans le monde entier à la faveur de cette étiquette. Mais ce qu'il y a de curieux, c'est qu'il est fort difficile de trouver le véritable et le plus ancien distillateur de ce produit, attendu que ses fabricants abondent à Cologne et ont tous pour enseigne le nom de l'inventeur, *Jean-Marie Farina*. Il en est de ceux-ci comme de la canne de Jean-Jacques Rousseau, qui existe à la fois partout et nulle part ; comme de la vraie croix dont chaque chapelle de l'église romaine prétend posséder un fragment.

L'année dernière, un négociant de Lausanne se trouvant à Cologne, voulut profiter de son passage dans cette ville pour y faire emplette d'eau de Cologne. Il avisa un fabricant qui, d'après son enseigne, serait le véritable et le plus ancien distillateur de la précieuse liqueur. Il admire l'organisation de son établissement où la distillation se fait sur une grande échelle et occupe un nombre considérable d'ouvriers ; puis fait une commande de 400 flacons. Le marché conclu, il prend à part le grand fabricant d'eau de Cologne et lui dit :

« Maintenant que je vous ai acheté et payé 400 flacons de votre produit, dites-moi franchement une chose : Etes-vous le véritable Jean-Marie Farina ou son successeur direct ? Est-ce vous qui possédez la vraie recette, la recette originelle ?

— Eh bien, répond le fabricant, puisque vous me posez la question d'une manière aussi franche, aussi loyale, j'y répondrai avec la même franchise et la même loyauté. Je ne suis pas Jean-Marie Farina, mais mon eau de Cologne égale la sienne en tous points ; vous pouvez l'acheter avec confiance ; la composition en est exactement la même.

— Cependant, dit le Lausannois, puisque je suis sur les lieux, je désirerais vivement connaître la maison qui peut revendiquer la paternité de l'eau de Cologne et vous me feriez le plus grand plaisir en me l'indiquant.

— La véritable maison, répond le distillateur, se trouve dans la rue de X^{***}, n^o 9. Vous trouverez là un établissement de bien modeste apparence, il est vrai, mais qui a le privilège d'avoir, le premier, doté l'hygiène de la toilette d'une eau dont personne, aujourd'hui, ne conteste l'agréable et bien-faisante efficacité.

Le Lausannois, enchanté de posséder ces renseignements, se rend sans tarder dans la rue indiquée, et tout heureux de pouvoir dire à son retour dans notre ville : « Je viens de la source même ; moi seul