

Aimé Steinlen : notice biographique

Autor(en): **Vulliemin, L. / Steinlen, Aimé / Renou, H.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **2 (1864)**

Heft 3

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-177066>

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

LITTÉRATURE NATIONALE — AGRICULTURE — INDUSTRIE

PRIX DE L'ABONNEMENT (franc de port) :

Un an, 4 fr. — Six mois, 2 fr. — Trois mois, 1 fr.

Tarif pour les annonces : 15 centimes la ligne ou son espace.

On peut s'abonner aux Bureaux des Postes; — au Cabinet de lecture place de Saint-Laurent, à Lausanne; — ou en s'adressant par écrit à la Rédaction du *Conteur Vaudois*. — Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

Aimé Steinlen.

Notice biographique par M. L. VULLIEMIN. *Georges Bridel, éditeur.* — Prix : 2 fr.; au profit de l'hospice des enfants.

Si de nos jours il y avait beaucoup d'hommes réunissant au même degré la noblesse de caractère et l'élévation morale qui distinguèrent durant toute sa vie notre regretté concitoyen Aimé Steinlen, la notice de M. Vulliemin sur ce dernier n'aurait pas de raison d'être, puisque, à côté de ses solides vertus, cette sympathique figure de chrétien, de patriote, d'époux, de père et d'ami, n'offre dans le cours de son existence ni l'éclat ni le prestige qui éternisent le souvenir de certaines destinées. Mais il n'en est pas ainsi, malheureusement, et malgré les louanges que s'accorde volontiers notre époque, malgré le mot *progrès* qu'elle a adopté pour devise, malgré les découvertes scientifiques et industrielles qui secondent ses besoins toujours croissants, malgré, enfin, les beaux discours et les phrases sonores, expressions de sentiments aussi chaleureux que fugitifs, malgré tout cela, disons-nous, les hommes comme Steinlen sont *rare*s. Et voilà pourquoi il est utile de rendre publique une vie comme la sienne et d'aller chercher un enseignement auprès de ce modeste foyer, dans l'intérieur touchant d'un simple ménage chrétien.

C'est ce qu'un homme vénérable autant qu'illustre dont le canton de Vaud et la Suisse s'honorent, a bien senti puisqu'il a voulu se charger lui-même de cette tâche. Aussi, écoutez comme il commence son livre :

« Steinlen est mort sans laisser un nom. Il a été » licencié en théologie, sans recevoir la consécration » au ministère. Educateur, il a enseigné dans de multiples établissements, qui ne l'ont pas mis en évidence. Dans le militaire, il s'est élevé au grade de » fourrier. Ecrivain politique, il a eu deux journaux » tués sous lui. Littérateur, il n'a jamais eu les loisirs » nécessaires au plein développement du talent et n'a » laissé qu'une œuvre inachevée. Cœur candide, il ne » s'est pas élevé jusqu'à savoir décomposer sa science, la réduire à des éléments périssables et » ramener à une abstraction le nom de Dieu. Il n'a

» été qu'un homme vrai, simple, aimant, l'un des » amis le plus sûr, des patriotes le plus dévoué, des » chrétiens le plus humble et le plus inébranlable ; » il n'a été grand que par l'âme et le caractère ; mais » cela nous suffit pour croire qu'il a mérité de vivre » dans nos souvenirs, et que la Suisse ne pourrait, » sans s'oublier elle-même, ne pas conserver la mémoire de celui de ses fils qui, de nos jours, l'a peut-être le plus aimée. »

Puis M. Vulliemin nous dépeint avec cette éloquence émue qui est le propre des cœurs bien placés, cette existence toute remplie de luttes obscures et souvent pénibles dans lesquelles Steinlen, éclairé par sa conscience, ne transige jamais avec le devoir dans ce qu'il a de plus austère.

Chers lecteurs, qui le pouvez, achetez ce livre qui gagnera facilement, nous le croyons, vos meilleures sympathies et le chemin de votre cœur ; vous trouverez peut-être quelques rapprochements à faire entre la vie qu'il vous dépeint et d'autres existences qui vous touchent de plus près et dont la mémoire vous est chère à d'autres titres plus intimes encore... Dans le tableau de la foi inaltérable de ce serviteur de Christ, vous puiserez une force nouvelle qui vous sera d'autant plus précieuse que vous avez une plus grande part des luttes, des épreuves et des regrets d'ici-bas. Enfin, dans la mort seraine de celui qui sait où il va, vous trouverez une assurance de plus qui ira grossir le précieux trésor que nous portons avec nous, cette espérance divine qui, venue d'en Haut, doit nous y ramener!...

Il est encore une satisfaction réservée à ceux qui achèteront le livre dont nous parlons, c'est, puisque le produit de cet ouvrage est destiné à l'hospice de l'enfance, de concourir à une œuvre à laquelle Monsieur et Madame Aimé Steinlen ont voué tant de sollicitude. Ajoutons, puisque nous venons de prononcer le nom de la compagne bien-aimée de Steinlen, que, fidèle à ses antécédents et à ceux de son mari, elle continue de consacrer sa vie aux petits malheureux que recueille l'hospice de l'enfance.

En terminant ces lignes, nous citerons quelques vers d'Aimé Steinlen, étudiant. La fin de l'année approchant,

on trouvera peut-être qu'ils ne sont pas dépourvus d'à propos dans les colonnes du *Conteur*.

Déjà loin de nous, sans retour,
DouceMENT s'envole une année.
L'an nouveau se lève à son tour;
De frimas sa tête est chargée.
Que renferme-t-il dans son sein?
Jours de bonheur, jours de tristesse?
Nous, enfants, nous n'en savons rien:
C'est à Dieu seul qu'est la sagesse.
Mais si tout descend au tombeau,
Quand le temps, d'un coup de son aile,
A la vie enlève un rameau,
Sur nos fronts reste une immortelle.

H. RENOÛ.

Les champignons vénéneux.

Les empoisonnements produits par les champignons sont connus depuis longtemps et assez fréquents pour que les botanistes, ainsi que les personnes qui s'occupent d'hygiène, aient cherché des moyens simples, à la portée de tout le monde, pour distinguer les espèces vénéneuses de celles qui ne le sont pas. Malheureusement la chose n'est pas facile; on rencontre des champignons qui paraissent parfaitement identiques, croissant dans le même lieu, pour ainsi dire côte à côte, et par conséquent n'offrant pas de caractères précis d'après lesquels on puisse dire: celui-là est vénéneux, celui-ci est comestible. Malgré les études sérieuses qui ont été faites pour arriver à distinguer facilement les bons champignons des mauvais, la question n'a pas encore été résolue et ne le sera probablement jamais.

Que reste-t-il à faire? Ou abandonner complètement l'usage des champignons comme aliment, on se résout à voir des empoisonnements nombreux.

Mais on peut aborder la question sous une autre face et chercher un moyen de transformer les champignons vénéneux en champignons inoffensifs, en leur faisant subir une certaine préparation. La question ainsi posée a été résolue; il suffit de les faire bouillir, pendant un certain temps, dans un mélange d'eau et de vinaigre ou dans de l'eau chargée de sel marin.

L'action du vinaigre sur les champignons était connue des anciens; on trouve dans Pline un passage dont voici la traduction: « Le vinaigre combat les champignons, la nature du vinaigre leur est contraire. » La même idée se retrouve dans un grand ouvrage sur les champignons, publié en 1793, et dans plusieurs traités scientifiques. Mais, de tous ceux qui ont cherché à mettre cette action hors de doute, aucun n'a montré plus de courage et de persévérance qu'un naturaliste français attaché au Jardin des Plantes, Frédéric Gérard, mort il y a quelques années. Laissons-le parler lui-même.:

« Dans l'espace d'un mois, dit-il, plus de 75 kilo-

grammes de champignons vénéneux sont entrés chez moi; ce sont les espèces les plus dangereuses. Pendant huit jours, je m'astreignis à manger deux fois par jour de 250 à 300 grammes (7 à 9 onces) de champignons cuits. N'en ayant ressenti aucune incommodité, je ne m'en tins pas là, et craignant que mes nombreuses expériences n'eussent émoussé ma sensibilité, j'admis à partager mon expérience tous les membres de ma famille, qui se compose de douze personnes. Je ne procédais qu'avec lenteur, et après avoir essayé sur un, j'en prenais un deuxième. Je continuai jusqu'à ce que je fusse convaincu que, malgré la différence des âge, des sexes et des tempéraments, personne n'était incommodé. »

Voici en quelques mots la préparation des champignons, telle que Gérard l'indique. Après les avoir coupés en gros morceaux et lavés dans l'eau froide, on les fait bouillir, pendant deux heures environ, dans un mélange d'eau et de vinaigre; pour une livre de champignons, cueillis depuis deux jours, il suffit de deux cuillerées de vinaigre dans deux tiers de pot d'eau. Quand ils sont cuits, on les lave une dernière fois à grande eau, on les essuie, et dans cet état ils sont prêts à être accommodés.

On a objecté que les champignons, ainsi préparés, ne laissent qu'une matière coriace et sans goût; les expériences de Gérard ne mentionnent pas ce fait; mais, la chose fût-elle vraie, nous répondrons avec Louis Figuier (*Année scientifique pour 1862*), auquel nous empruntons les détails que nous venons de donner, qu'il vaut mieux manger des champignons peu savoureux que d'ingurgiter un poison.

A. LUDE.

Lo Diabllio dè Mollèins¹.

(Suite et fin.)

Hèh! lè pouai! lè pouai! lè caïons! et vatequie lè pierrè, lè mellion que coumeingant, sein comptà lè goùmo dè lizé, et noutrè co se mettant à corre tant que pouant éteindre, po allà retrova lau z'habits derrai l'adze. — Mè puros amis, mè puros amis, vos ài gâtà l'affère, fallhà pas vos sauvà; oreindràï faut tot recoumeincè; mà ne vos faut pas pèdre coradzo, se vos vollhà avàï lo trèso. Adi dau pan blian, dau roti et dau vin boutzi, oude-vos. Et poui, oriendràï que la procèchon a manqà, nos foudra fère ôquiè d'òtro po nos bin préparà po quand lo momeint sara quie; et vos dio que ne lei a pas grand mau, fède pi bin cein que vé vos dere: Vos, vos faut medzi peindeint quieinze dzo dè la biola nàire, vos dè la biola bliantze; et ti clliau que sant marià, ie faut que eutzant à bètzevet, oude-vos bin... Et ne sé que lau dese d'òtro, enfin eccètra.

Mà noutron sorcier ne pouavè pas lè menà adi pè lo nà, et fallie bin lè fère à veni onna né su lo cret po allà preindre tot dè bon lo trèso. Lau dese dan on biau