

Une industrie genevoise

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **22 (1884)**

Heft 29

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-188305>

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.

bord, puis la valeur nutritive de la viande qu'ils fournissent y perdent considérablement.

L'influence des tortures finales sur la chair d'un être comestible est très appréciable. Ainsi tous les chasseurs savent qu'un lièvre couru et forcé par les chiens n'est pas mangeable. Le filet d'un cerf passé de la vie à trépas, ne le devient qu'après un stage fort long dans le vinaigre.

Tout récemment on expliquait avec beaucoup de justesse dans un journal marseillais, comment des langoustes achetées *vives*, ou du moins paraissant telles, pouvaient incommoder les personnes qui en mangeaient ; c'est qu'il y a, en effet, une grande différence entre le poisson pêché depuis plusieurs heures et qui est encore vif, et le poisson venant d'être pêché à l'instant, même quand celui-ci est mort.

A ce propos, M. de Cherville cite le fait suivant qui étonnera bien certainement des ménagères, mais qui ne surprendra aucun pêcheur de profession : « Un vieux pêcheur de la Marne, de nos amis, auquel nous achetions une carpe qu'il venait de prendre, enfonça un gros clou dans la tête du poisson, aussitôt qu'il l'eût dégagé des mailles de son filet, en nous assurant que sa chair serait très supérieure à celle d'une carpe conservée quelque temps prisonnière, et il disait vrai. Comme nous lui demandions quelque temps après pourquoi il ne tuait pas immédiatement toutes les pièces qu'il ramenait : — Je m'en garderais bien, nous répondit-il ; si je les gâtai comme ça, mes pratiques ne les voudraient pas ; elles préfèrent de beaucoup celles que je conserve vivantes dans mon étui. Je sais que la qualité en est moins bonne, mais je n'ai jamais pu le faire comprendre à nos cuisinières. »

Bords de la Birse, Jura bernois, 10 juillet.

Mon cher Conteur,

Tu auras peut-être de la peine à t'imaginer que ce sont ces chaleurs torrides qui me font sortir de mon mutisme et me décident à t'écrire quelques mots. Rien n'est plus exact cependant. Je m'y suis résolu à la lecture de la prime originale que tu offres à ceux de tes abonnés qui ont le courage de se torturer la cervelle pour deviner tes logoglyphes et tes énigmes : Une grosse de plumes destinée à te fournir de la copie ! Hum ! l'idée est heureuse !

Mais ce n'est pas le tout ; il faut encore trouver un sujet. De quoi vais-je te parler ? Du choléra ?... Que Dieu t'en préserve ! Du reste, la question ayant été épuisée sous toutes ses faces et à tous les points de vue, tu courrais le risque, en me lisant, de bâiller d'ennui et tu t'exposerais peut-être à avaler inconsciemment quelques-uns de ces affreux microbes dont on se préoccupe tant aujourd'hui.

Te parlerai-je alors de la guerre du Tonkin ? Il fait trop chaud pour cela. M'en voilà donc réduit à disserter sur les progrès inquiétants et toujours plus considérables de l'alcoolisme en Suisse. Hélas ! les bains de lézard que nous prenons depuis quelques jours ne sont rien moins que de nature à nous faire trouver des arguments en faveur de la tempé-

rance et de l'abstention complète de toute boisson alcoolique. — Peut-être un brin de statistique fédérale et humanitaire serait-elle à sa place ici ? J'ai lu dernièrement un intéressant article sur la grandeur, la hauteur, la capacité et le *bombement* (sic) comparatifs du thorax des premiers Helvètes et ceux de nos recrues actuelles. Détail à noter, ces dernières ont en général l'orteil plus court et, paraît-il, le 87.04 % de plus de cors aux pieds que leurs celtiques ancêtres. Tous ces détails, dont je te garantis l'exactitude, sont très instructifs, mais m'entraîneraient à des développements excessifs.

Aussi, étais-je presque résolu à disserter ici de l'influence de la maladie des pommes de terre sur le développement moral des populations lacustres, lorsque, heureusement pour tes lecteurs, je me suis rappelé le fait absolument authentique qu'on m'a rapporté hier.

Il y a trois jours, un brave boucher des environs de D... (Jura bernois), vient en toute hâte chercher le docteur X. pour un cas des plus pressants. Notre homme et le praticien montent sur-le-champ dans un mauvais véhicule qui allait tout cahin caha, et qui avait l'air de vouloir à tout instant se disloquer.

« Vous m'excuserez bien, Monsieur le docteur, dit le digne boucher, ma voiture est bien mauvaise, mais je n'avais pas le temps de m'en procurer une autre ; celle de mon voisin ne vaut guère mieux. Et puis, vous savez, celle-ci me suffit pour aller chercher des veaux..... ! »

Tableau !.....

Sur ce, au revoir !

A. R.

Une industrie genevoise.

Le journal *La Nature* publie un intéressant article sur la fabrication des boîtes à musique, à Genève, où cette industrie a fait de merveilleux progrès. Après en avoir énuméré les divers perfectionnements, l'auteur de l'article fait particulièrement remarquer qu'on est parvenu à adapter sur la même pièce, deux, quatre, six, huit barilletts, contenant un nombre correspondant de ressorts, qui se déroulant à tour de rôle, permettent une marche d'une heure et plus, sans remontage. Puis un mécanisme très simple, d'invention récente, qui permet de faire jouer instantanément l'un des airs, sans avoir à entendre les autres. Enfin, un mécanisme régulateur du mouvement, qui donne depuis l'extrême lenteur jusqu'au mouvement le plus accéléré.

« J'ai eu l'occasion, dit-il, de visiter récemment la fabrique de M. Brémond, à Genève : c'est l'un des plus importants centres de production de l'Europe. Cette manufacture comprend depuis l'article pacotille jusqu'aux orchestres avec cylindres de recharge, qui coûtent parfois jusqu'à 6000 fr. et au-delà, si la musique proprement dite est compliquée de pièces mécaniques automatiques, tels que danseurs ou cymbaliers, oiseaux chanteurs, joueurs de flûtes, etc. M. Brémond a inventé un système qui permet le déroulement de grands morceaux d'opéras, sans arrêt à chaque fraction d'air. Nous avons entendu là des pièces imitant les orgues d'église avec

voix célestes : orchestre composé de jeu d'anches et comprenant clavier, harpe, mandoline, batterie de tambour, timbres, castagnettes, dans un espace de 50 à 60 lames. Ces appareils merveilleux ont une puissance de son et une perfection extraordinaires. Le constructeur possède des collections d'airs de tous les pays, dont plusieurs ont un cachet mélodique tout à fait remarquable : airs chinois, japonais, indous, africains, pour ne parler que des plus curieux. »

Onna rachon dè papagâi.

Lâi a dâi z'étrandzi dâo défrou dè la Suisse que sè crayont que n'ia per tsi no què dâi dadou et dâi taborniaux ; mâ ne savont pas cein que lâo peind âo naz quand sè volliont fotrè dè cauquiès lulus que ne payont pas dè mena, mâ qu'ont soveint mè dè malice què leu.

On comi-voyageu, que l'est tot bounameint on vòlet dè boutequi, étâi venu pè chàotrè po tatsi dè veindrè dâo vin dè France pè bossatton. Cé gaillâ étâi à màitrè tsi on grand vegnolan dè per lé et châi vegnâi tsertsi dâi pratiquès. On dzo que passâvè pè Mordze, l'eintrâ tsi Janôt à la Lise, qu'étâi carbatier et lâi dèmanda à dinâ. Janôt que n'avâi pas l'air tant dégourdi, mâ qu'étâi retoo coumeint on protioreu, sè tegnâi on papagâi qu'amusâvè gaillâ lo mondo pè son dévesâ, kâ l'est veré que cein est rudo galé d'ourè clliaò z'ozès dévesâ coumeint dâi grantès dzeins. Adon lo dzo que cé comi-voyageu, qu'étâi on mina-mor et on farceu dâo tonaire, étâi perque, s'émaginâ dè fèrè on tor à Janôt et lâi dèmanda po son dinâ, na pas dâi z'iselettès, que sont tant bounès à Mordze, ma tot bounameint son papagâi.

— Eh ! mon bon, se fe à carbatier, z'aimerais pour mon diner d'aujourd'hui manzer du perroquet en sauce.

— Dâo diablo qu'on va vo z'ein bailli, repond Janôt, on osé que vaut 600 francs !

— Hé bagasse ! ze me fice bien de 600 francs ! Qu'est-ce-que ça me fait 600 francs !

— Chix ceints francs, sè peinsâ tot parâi Janôt, après avâi ruminâ on bocon, cein fâ portant onna somma, et du que ma fenna tràovè que cé osé cofiè trào perque et que le voudrâi qu'on s'ein débarassâi, mè vé profitâ dè l'occajon, pisque cé coo tràovè que n'est rein.

— Eh bin, monsu, se fe à l'autro, on vo bailléra, po vo fèrè pliési, dâo perroquet po voutron dinâ.

— Eh ben, bon !

Janôt preind la pourra bête, que sè met à dzevatâ et à fèrè : Jacot ! as-tu bien déjeuné ? lâi too lo cou, la déplionmè, et hardi, l'ein fâ 'na bouna dauba po lo dinâ dâo pétaquin et quand l'est frou dè la mermita, ye va derè ào lulu : Lo perroquet est prêt à rupâ !

— Eh ben ! mon brave, se fâ l'autro, que rizâi dza ein li-mémo dè la potta qu'allâvè fèrè Janôt, apportez-m'en pour 50 centimes.

— Eh ! que lo diablo t'escarfaillâi lo melon ! se sè peinsâ Janôt, quand ve que lo gaillâ s'étâi moquâ dè li ; mâ ne pipâ pas lo mot et ne fe pas vairè que

l'étâi ein colère, et tot ein rumineint se n'affèrè, lâi apporta po 50 centimes dè tsai et on saladier dè saussa. L'autro rupa sa rachon, fe état dè sè bin regâlâ et dè sè relets lè pottès et demandâ son compto ào carbatier, et soo on franc po pàyi se n'écot.

Janôt va àovri son bureau, soo son potet, sa plionma et onna folhie dè papâi, et l'écrit :

DORT	Mossieu Bagasson à Janôt Riquet,	AVOIR
		Fr. C.
Une ration de perroquet	0 50
Sauce		600 00
Vin		0 30
Pain.		0 20
	TOTAT	601 00

Quand lo Bagasson, ve cllia nota, fe d'aboo état dè rirè et vollie bailli son franc ; mâ Janôt coumeinçâ à sè montâ et à tapâ su la trabilia. L'autro vollie cresenâ sein payi, mâ cein n'a rein servi, et cein a fini dévant lo dzudzo qu'a condanâ lo Français à payi riche-raque à Janôt lè 601 francs et que lâi fe onco payi lè frais.....

Faut avouâ que cé perroquet étâi on bocon salâ, tot parâi ; assebin, Bagasson n'a jamé remet le pî tsi Janôt ; mâ Janôt s'ein fot pas mau !

LE NAUFRAGE DU WATERLOO

VIII

J'ai eu tort ; si je regrette une chose, c'est de ne les avoir pas rejetés à coup de gaffe. Des Anglais ! jamais !

— Ne vous faites donc pas plus méchant que vous ne l'êtes, l'ancien ! je vous connais, moi, vous n'auriez jamais fait une pareille vilénie ; la preuve que vous saviez bien qu'ils étaient Anglais, c'est qu'en les amarrant au bassin, vous leur avez dit en riant : *All right, les goddems !* Ah !

— Si c'était aujourd'hui !

— Vous feriez la même chose. Voyons, l'ancien, je suppose qu'on soit venu vous dire que votre gars avait laissé se noyer un homme alors qu'il pouvait le sauver, uniquement parce que cet homme était Anglais, qu'est-ce que vous auriez dit ?

— Je sais bien, moi, ce que vous auriez dit : Qu'il a eu tort, qu'un homme en vaut un autre, et qu'un sauveteur français doit faire son devoir d'abord. La preuve, c'est que vous avez dit à M. Plough que Pierre avait eu raison de sauver son fils, et ajoutant que cela lui avait coûté un peu cher, vous ne l'avez pas blâmé !

— Un sauveteur doit toujours essayer de tirer son homme de la mort, autrement ce n'est pas un sauveteur.

— D'accord. Pourquoi alors avoir fait une si grande avanie à M. Plough ? Parce qu'il était Anglais ! La belle affaire ! Ce n'est pas de sa faute. Vous deviez voir en lui l'homme, le père et non pas l'étranger. Lui qui avait tant de bonheur à venir vous serrer la main, et pleurer avec vous, à offrir à madame Mardrec une partie de sa fortune pour elle, pour vous, pour les petits gars.

— Pourquoi diable aussi appelle-t-il son bâtiment *Waterloo* ?

— Nous avons bien l'*Austerlitz*, le *Magenta*, le *Solférino*, etc. ; ce ne sont que des souvenirs patriotiques. Ah ! tenez, l'ancien, vous étiez mal luné ce jour-là, vous lui avez fait une grosse peine, vous l'avez presque mis à la porte, chassé !...

— Chassé ? Non pas. Je n'aime point les Anglais...