

Le mariage d'un guide

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **30 (1892)**

Heft 38

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-193157>

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.

mier contient le jaune, le second le blanc, le troisième la pellicule blanche de l'œuf, le quatrième l'écaïlle de gypse qui formera la coquille. Vous avez senti en entrant ici un changement de température. Ce froid est nécessaire. Vous allez voir pourquoi. Dans le premier compartiment, on verse le jaune à l'état de farine assez épaisse; il y prend une forme ronde et s'y congèle. Après quoi, il passe dans le second compartiment, où il s'entoure de blanc et, par un mouvement rotatoire, prend une forme ovale; il s'y congèle aussi. Puis, il passe dans le suivant, où il se revêt d'une légère pelure; et enfin dans le dernier, l'écaïlle, où il complète son costume. L'œuf est fait; on le place sur les plateaux sécheurs que voici, où l'écaïlle sèche tout d'un coup, tandis que l'intérieur se dégage. Et voilà l'objet. Une poule ne ferait pas mieux.

— Ni meilleur ?

— Ni meilleur. Tenez, en voici un qu'on vient de cuire à votre intention. Goûtez-le.

Louis Vernet vida d'un trait la moitié de la coquille.

— Exquis! déclara-t-il.

— Et bien! voilà ce que je peux vous livrer à treize dollars le mille, un peu plus de soixante-dix francs... Trouvez-moi des poules pour travailler régulièrement à ce prix-là.

— Et combien de temps se conservent-ils, vos œufs postiches ?

— Indéfiniment. Celui que vous venez de manger avait un an. Voyez: la date était marquée dessus. Autre avantage: la coquille étant plus épaisse et plus dure que celle de l'œuf naturel, c'est une garantie pour l'expédition. Presque jamais de casse!

— Et vous êtes le seul à opérer ce tour de force ?

Le front de Nathaniel Simpson se rembrunit.

— Le seul? dit-il, non; j'ai un concurrent.

— Aussi fort que vous ?

— Plus fort que moi! il a trouvé le moyen de donner à ses œufs, à volonté, le goût des œufs d'oie ou de canard. Ce gueux de Campbell est un malin! Mais c'est égal, tôt ou tard je l'enfoncerai. C'est une idée fixe. En attendant, allons déjeuner.

— Naturellement, dit Nathaniel Simpson à son hôte, en se levant de table, vous êtes venu à Chicago pour notre Exposition.... Qu'est-ce que vous en dites ?

— Très intéressante. Le *phonophotosiénytophiographe* m'a surtout frappé d'admiration. J'avoue que je suis resté bouche bée devant cet instrument qui, en moins d'une minute, et sur une simple question que vous lui adressez, vous rend du même coup votre photographie, le son de votre voix, votre phrase imprimée, un *fac-simile* de votre écriture et la date de votre naissance.

— Peuh! la dernière création d'Edison!... Dans un an, ce sera dépassé... Mais avez-vous vu mes œufs ?

— Non.

— Nous allons les voir.

Un quart d'heure après, Nathaniel Simpson et Louis Vernet étaient arrêtés devant une vitrine, sous laquelle plusieurs douzaines d'œufs étaient entre une double rangée d'étiquettes la candeur immaculée de leurs

ventres rebondis. A côté, sous une seconde vitrine, d'autres œufs étaient exposés, mais ceux-là de diverses grosseurs, et avec un plus grand luxe d'étiquettes. Trois pancartes les dominaient, portant les mentions suivantes: *Œufs de poule* — *Œufs d'oie* — *Œufs de canard*.

— C'est la vitrine de ce gueux de Campbell, dit Simpson. Il n'y a pas à dire, c'est lui qui aura le prix!

— Dites donc, fit Louis Vernet, vous avez un rayon de soleil en plein sur vos œufs: vous ne craignez pas que ça les abîme ?

— Non; ils sont garantis bon teint. Et puis, nous sommes en hiver. Le soleil n'est pas bien méchant. La preuve, c'est que, si l'Exposition n'était pas chauffée, nous y gèlerions bel et bien. N'est-ce pas, Jim ?

Un gardien s'approcha.

— C'est vrai, monsieur Simpson, dit-il, le calorifère n'est pas de trop.

Louis Vernet était resté devant la vitrine de son hôte, le menton dans sa main, comme plongé dans une profonde méditation; soudain, il releva la tête avec un sourire:

— Combien, fit-il en prenant le bras de Simpson qu'il entraîna dans un coin, combien donneriez-vous pour enfoncer votre concurrent ?

— Campbell?... Tout ce qu'on voudrait!

— Mille dollars ?

— Une misère... Deux mille, s'il le faut!

— Mille suffiront... M'ouvrez-vous ce crédit ? Je vous répons du succès.

Nathaniel regarda son hôte.

— Je n'y comprends rien, dit-il. Mais c'est égal. Marché conclu!

— Bien. Laissez-moi seulement ici cinq minutes. Je vous rejoins à la sortie.

Dès que Simpson se fut éloigné, Louis Vernet appela le gardien d'un signe; au bout de trois minutes de conversation à voix basse, il tira son portefeuille et remit à l'homme quelques billets de banque.

— Le reste dans quinze jours au plus, lui dit-il en s'en allant.

Huit jours après, comme il parcourait son journal, Nathaniel Simpson fit sur son fauteuil un tel bond qu'il faillit jeter son bureau par terre; voici ce qu'il venait de lire:

« LE TRIOMPHE DE LA SCIENCE

» Cette nuit s'est produit, à l'Exposition, le phénomène le plus extraordinaire du siècle. » Tout le monde a remarqué les curieuses vitrines d'œufs artificiels de MM. Campbell et Simpson. Or, dans celle de ce dernier, voici le spectacle véritablement stupéfiant qu'on a vu ce matin: un des œufs était à moitié brisé et, par l'ouverture de la coquille, passait la tête d'un petit poulet parfaitement vivant. Les précautions méticuleuses qui ont été prises pour la réception et la conservation des produits exposés ne laissent aucune place à l'hypothèse d'une supercherie impossible, une seule conclusion peut être tirée de ce fait merveilleux: c'est que M. Simpson a poussé l'imitation de la nature à un tel point, qu'il a dérobé à celle-ci son dernier secret. Nul doute qu'une récompense éclatante ne vienne consacrer ce résultat vraiment prodigieux du génie scientifique, qui est destiné à faire époque dans les annales de l'humanité. »

Le journal tomba des mains de Nathaniel Simpson, médusé; à ce moment, Louis Vernet

entraîna dans son bureau, tenant à la main un numéro de la même feuille.

— Le gardien Jim, dit-il, est un brave homme, qui a bien gagné ses mille dollars. L'œuf de poule qu'il a glissé dans votre vitrine ne lui a pas coûté, il est vrai, plus de trois sous. Mais il peut garder la différence. Quant à votre soleil d'Amérique, c'est un paresseux qui n'entend rien à son métier, et, sans une prise de chaleur adroitement pratiquée dans le tuyau du calorifère, vous attendriez encore votre poulet fantastique, monsieur Simpson!

Nathaniel Simpson éclata d'un rire formidable.

— Diable de Français, va! s'écria-t-il; il n'y a encore que vous pour avoir des idées pareilles! Seulement, vous allez avoir une mort d'homme sur la conscience. Ce gueux de Campbell va sûrement en crever de dépit!

Le mariage d'un guide. — « Les guides, nous dit M. Paul Ginisty, du *XIX^{me} Siècle*, ont parfois leur roman. En Savoie, il n'y a pas longtemps que s'est déroulée une aventure qu'on peut bien qualifier de romanesque, ou ce mot n'aurait plus de sens. Demandez au guide Jean Charlet, d'Argentières.

» Ce guide, fort expert, avait conduit souvent une audacieuse Anglaise, miss Straton, qui ne s'était pas contentée d'ascensions faites en été, mais qui, en plein cœur de l'hiver, avait voulu aussi atteindre les sommets les plus redoutables. Là-haut, là-haut, sur la montagne, — comme dit la chanson, — on ne voit plus les choses avec la même étroitesse qu'en bas, et les différences de castes et de distinctions sociales semblent purs préjugés. Bref, miss Straton s'avisait de s'éprendre du beau garçon qui, maintes fois, d'une poigne solide, l'avait retenue sur le bord de l'abîme. On imagine les lyriques accents de passion que peut trouver une Anglaise sentimentale, à quelque deux mille mètres au-dessus du niveau de la mer...

Le bon Jean Charlet, à ces discours, ouvrait de grands yeux. Lui, devenir le mari de cette quasi-millionnaire aux pieds légers! Ce n'était pas que la chose lui déplût; mais il avait peur des plaisanteries des camarades; et puis, est-ce que les règlements de la corporation permettaient cette métamorphose? Discipliné avant tout, il voulait consulter le guide-chef.

— Enfin, dit-il, c'est que je tiens à mon métier.

— Vous ne le quitterez pas, répondit l'Anglaise; seulement, vous ne conduirez plus que moi.

» Il paraît que le ménage est toujours très heureux. »

Les gâte-métier. — A chaque instant, vous entendez des négociants de Lausanne se plaindre des gâte-métier, de ces gens qui voulant faire des affaires