

# Les gâte-métier

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-193158>

## **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 *phonophotosiénytophographie* 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<sup>me</sup> 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

à tout prix pour lutter contre la concurrence vendent leur marchandise à des prix dérisoires. Il est vrai que neuf fois sur dix ce sont des gens qui préparent leur ruine ; mais le « métier » n'en est pas moins gâté.

La chose ne date cependant pas d'aujourd'hui ; il en fut ainsi de tout temps, témoin ces quelques lignes, publiées sous la rubrique : *Lausanne*, dans un volume intitulé : *Manuel de l'étranger qui voyage en Suisse*, édité en 1795 :

« Le principal revenu des habitants de Lausanne consiste en loyers et pensions que les étrangers leur payent. Le commerce y est peu considérable, et les métiers sont exercés pour la plupart par des étrangers. L'imprimerie et la librairie y étaient autrefois plus considérables qu'elles ne le sont aujourd'hui. Les boutiquiers y sont en trop grand nombre, et par les grands rabais qu'ils accordent, ils enlèvent les acheteurs l'un à l'autre, et par là ils se ruinent à la fin eux-mêmes. »

**Fêtes historiques.** — On a souvent remarqué combien les Français font abus des fêtes historiques : Prise de la Bastille, Proclamation de la République, Prise des Tuileries, etc., etc. C'est au point qu'ils trouveront bientôt, dans chaque date du calendrier, un événement quelconque pour se mettre en liesse. Aussi le *Gaulois* fait-il une très jolie charge à ce sujet en proposant au Conseil municipal de Paris de prendre, à propos des fêtes nationales, la résolution suivante :

Le Conseil municipal, considérant :

Que, s'il est du devoir des Français de fêter par des réjouissances nationales les dates les plus grandioses de la Révolution, comme l'anniversaire de la prise de la Bastille, sans laquelle nous n'aurions pas de conseils municipaux, ou le 22 septembre, jour de la proclamation de la République ;

Que, si ces dates doivent, à juste titre, être gravées dans le cœur de tous les bons citoyens,

Il ne faut pas oublier, toutefois, que, du 1er janvier au 31 décembre, il n'y a pas une journée qui ne nous rappelle quelque événement de la Révolution française ;

Que, si, par exemple, nos pères ont pris la Bastille le 14 juillet, le 13 juillet était la veille de la prise de la Bastille et le 15 juillet en était le lendemain ;

Que le lendemain et la veille d'un jour aussi mémorable sont par conséquent des dates fameuses dont le souvenir ne doit pas s'effacer ;

Qu'il en est de même pour toutes les journées de la Révolution,

Vote le projet de loi suivant :

ARTICLE UNIQUE. — Il y aura fête nationale dans la ville de Paris, tous les jours, excepté le dimanche.

**Taches de graisse.** — Pour enlever

les taches de graisse sur toutes les étoffes ; sans en altérer la couleur et l'éclat, prenez :

Essence de térébenthine très pure 250 gr.

Esprit-de-vin . . . . . 30 »

Ether sulfurique. . . . . 30 »

Faites le mélange et agitez bien, à bouchon fermé.

Pour se servir de cette essence, on place l'étoffe à détacher sur plusieurs doubles de linge, on en imbibe la partie tachée, puis on frotte légèrement avec un autre linge fin, jusqu'au moment où l'étoffe est bien séchée et la tache enlevée.

**Bouillon.** — Un bon petit conseil aux ménagères. Pour conserver le bouillon, durant les temps d'orage, il suffit de mettre dans la marmite, pendant l'ébullition, un morceau de charbon et de l'y laisser séjourner ; on peut, de cette manière, garder du bouillon plusieurs jours sans qu'il s'aigrisse.

**Mot de la Charade** du 3 septembre : *Franche-Comté.* — Ont deviné : MM. Siegenthaler, Trub (Berne) ; Orange, Genève ; A. Tanner, Bulle ; A. Fattbert, Villars-Bramard ; Tinembart, Bevaix ; Desbiolles, Bulle ; F. Duvoisin, Lausanne ; Kilchenmann, Gondo ; Ruisillon, Couvet ; A., Gryon ; Zimmermann, Chavannes-le-Veyron ; Delessert, Vufflens ; Henneberger, Lausanne ; Auberson, Essertines ; Favre, Romont ; Delvecchio, Lausanne ; Neeser, Malleray. — La prime est échue à L. Desbiolles, à Bulle.

#### Problème.

Quel est le nombre dont le cinquième divisé par le dixième donne un quotient égal à ce nombre ?

#### Enigme.

Dans les airs je m'élève et domine la sphère,  
Et je deviens un crime en descendant sur terre.

Il est nécessaire de répondre aux deux questions pour prendre part au tirage au sort.

**Le bicarbonate de soude.** — Ce sel qui a des propriétés digestives et fondantes est la base de presque toutes les eaux minérales et principalement de celles de Vichy, de Vals, d'Ems. Son action est très efficace. Il sature les acides de l'estomac et combat les aigreurs provenant des mauvaises digestions.

Dans la plupart des cas, le meilleur moyen de prendre le bicarbonate est de jeter une petite pincée dans un demi-verre d'eau et de remuer avec une cuillère comme s'il s'agissait d'un verre d'eau sucrée, — au besoin, pour les personnes difficiles, on peut ajouter un morceau de sucre. — Aussitôt dans l'estomac on en ressent les effets.

Dans les pastilles dites de Vichy, conseillées pour combattre la gravelle, les migraines périodiques, les digestions pénibles et dans certaines dyspepsies, le bicarbonate de soude se trouve dans la proportion de cinq centigrammes pour dix-neuf parties de sucre.

Mélangé avec l'acide tartrique, le bicarbonate sert à faire de l'eau de seltz et autres eaux gazeuses qui constituent, en général, des boissons agréables et hygiéniques.

Livraison de *septembre* de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE : De l'hygiène morale, par M. le Dr Paul Ladame. — Noëlle, roman, par M. H. Warnery. — La circulation à Londres, par M. G. van Muyden. — A travers la littérature anglaise contemporaine. Les Romains, par M. A. Glardon. — La langue russe et l'expansion des langues slaves, par M. Louis Leger. — Cœurs lassés, nouvelle, par M. T. Combe. — Variétés. Une amie neuchâteloise de Jean-Jacques Rousseau, par M. Philippe Godet. — La tolérance religieuse au XVI<sup>e</sup> siècle : Sébastien Castellion, par M. Aloys de Molin. — Chroniques parisienne, italienne, anglaise, suisse, politique. — Bureau, rue du Grand-St-Jean, 2, Lausanne.

#### Boutades.

Un journal anglais a ouvert récemment un concours entre ses lecteurs, sur cette question : « Des moyens à employer pour ne pas être ivre. »

Aussitôt les solutions les plus étranges ont été adressées à la rédaction qui les publie toutes. L'un recommande de ne pas ingurgiter successivement des spiritueux différents ; celui-ci conseille l'addition, aux alcools, d'une petite quantité d'eau de seltz ; cet autre constate qu'il est fort dangereux de boire à jeun.

Enfin, un lecteur ayant répondu par cette opinion concise et logique :

« Il ne faut pas trop boire. »

La rédaction lui a opposé cette riposte dédaigneuse :

« Vous sortez de la question ! »

Un chevalier d'industrie, qui ne vivait que de l'argent qu'il empruntait de côté et d'autre, sans jamais rendre, s'adressa à saint François de Sales. Il le pria de lui prêter vingt écus :

— En voilà dix que je vous donne, au lieu de vous en prêter vingt. Prenez-les. Vous y gagnerez et moi aussi.

L. MONNET.

#### VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

#### PARATONNERRES

Installations sur constructions de tous genres. Système perfectionné. Grande spécialité ; nombreuses références.

L. FATIO, constructeur, à LAUSANNE

#### ACHAT ET VENTE DE FONDS PUBLICS

Actions, Obligations, Lots à primes.

Encaissement de coupons. Recouvrements.

Nous offrons net de frais les lots suivants : Ville de Fribourg à fr. 13,25. — Canton de Fribourg à fr. 27. — Communes fribourgeoises 3 % différé à fr. 48,75. — Canton de Genève 3 % à fr. 104,50 De Serbie 3 % à fr. 82,50. — Bari, à fr. 58,50 — Barletta, à fr. 38. — Milan 1861, à fr. 38. — Milan 1866, à fr. 11,50. — Venise, à fr. 25,50. — Ville de Bruxelles 1886, à fr. 103,50. — Bons de l'Exposition, à fr. 6,50. — Croix-Blanche de Hollande, à fr. 13,75. — Tabacs serbes, à fr. 12,25. Port à la charge de l'acheteur. Nous procurons également, aux cours du jour, tous autres titres. — J. DIND & Co, Ancienne maison J. Guilloud. — 4, rue Pépinet, Lausanne. — Succursale à Lutry. — Téléphone. — Administration du *Moniteur Suisse des Tirages Financiers.*

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GUILLOUD-HOWARD