Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 31 (1893)

Artikel: De l'eau, toujours de l'eau
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-193670

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 16.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

naux. Nous grimpons un long escalier en colimaçon. Une petite porte s'ouvre. Nous sommes chez le docteur Alphonse Bertillon, inventeur et directeur du service anthropométrique.

La pièce est en grande partie garnie de casiers noirs, remplis de boîtes mobiles. Celles-ci sont pleines de petits carrés de carton, portant chacun le signalement anthropométrique d'un individu, c'est-à-dire sa taille, la mesure de sa tête, de son pied, de son oreille, etc.; la couleur de ses yeux, les signes particuliers, tels que grains de beauté ou cicatrices, relevés sur sa personne; plus, sa photographie de face et de profil. Il y a déjà 120,000 de ces signalements au Dépôt, mais telle est la perfection de la méthode Bertillon que le plus inexpérimenté peut retrouver sans hésitation la fiche de l'individu inconnu et affublé d'un faux nom, que les agents lui mettent devant les yeux.

Le principe est d'une simplicité admirable. Prenons, par exemple, la classe des hommes adultes, soit 90,000 signalements environ. Ceux-ci sont d'abord répartis *d'après la longueur de la tête*. en trois embranchements primordiaux : *petites* longueurs de tête; *moyennes* longueurs et *grandes* longueurs; soit 30,000 fiches par embranchement. Chacune de ces trois grandes masses de signalements est ensuite partagée elle-même en trois groupes basés sur la *largeur* de la tête: soit 10,000 fiches par groupes. On subdivise de nouveau les groupes de 10,000 au moyen de la longueur du doigt médius. On continue à subdiviser d'après la longueur du pied, la longueur de la coudée, etc. Vient enfin la couleur des yeux; on n'a plus à hésiter qu'entre une douzaine de fiches, et il reste encore la mesure de l'oreille, les signes particuliers et la photographie. C'est plus qu'il n'en faut pour identifier son homme.

On fait entrer, par exemple, un individu arrêté hier en flagrant délit de cambriolage. Il avoue, — il ne peut faire autrement, — mais il assure n'avoir jamais été condamné et avoir agi dans un moment de folie! Les agents de police, qui sont de grands physionomistes, ont une autre opinion. Ils sont persuadés que ce garçon-là n'en est pas à son coup d'essai, et qu'il leur a donné un faux nom. On le mesure, M. Bertillon va à ses casiers et cherche. Ce n'est pas long, ce n'est pas douteux. Notre prisonnier est couvert de signes particuliers, un point bleu par-ci, une cicatrice par-là, qui s'ajoutent aux mensurations, pour lui constituer un signalement unique. La photographie complète ce passe-port pour le tribunal.

Quand le personnage suspect voit son portrait, qu'il entend lire son véritable nom et la liste de ses condamnations antérieures, il se trouble et avoue. On le renvoie au Dépôt et on en amène un autre.

Choux et haricots.

Dans sa spirituelle chroniqne du journal *La France*, M. Fulbert Dumonteil parle ainsi de ces deux légumes, partout si populaires :

« Juin est le triomphe culinaire de ces légumes bienfaisants et nouveaux qui rafraîchissent le corps de l'homme, trop souvent échauffé par l'abus des chairs excitantes.

Au moment où la goutte me tourmente, où les rhumatismes agaçants se donnent le mot pour interrompre mon sommeil, j'éprouve le besoin de faire ma cour aux légumes que je vous présente du bout de la plume.

Il n'est pas de légume, après la pomme de terre, peut-être plus populaire que le chou. C'est un vrai paysan qui n'a pas les fragiles délicatesses de l'asperge, le panache coquet de la carotte, le turban des potirons, la chevelure artistement frisée des chicorées, le teint des concombres, les joues roses des radis et les fleurs charmantes que les petits pois mettent à leur boutonnière.

Le chou est un bon villageois, large, trapu, solide comme le sol qui le porte, à l'allure rustique et franche, à la grosse tête ronde émergeant de feuilles verdoyantes et plissées, arrondies en forme de collerette. On dirait une plante des tropiques. Si le chou n'avait pas été vulgarisé par la soupe et déshonoré par les lapins, il nous apparaîtrait avec son beau feuillage comme une plante d'ornement digne de nos massifs et de nos corbeilles, mais il fait si bien dans nos marmites !

Planter ses choux : ce légume est comme un symbole de détachement mondain, de calme intime, de repos domestique.

* * *

Le haricot est le roi des potagers, comme la pomme de terre est la reine des champs. On en compte de toutes les variétés et de toutes les couleurs: de blancs, de noirs, de rouges, de violets, de ponceau, de chamois, de café-au-lait, de gris, de roses, de verts, de mouchetés, de bronzés, de marbrés, de striés, de jaspés, de bicolores; il y a le suisse, le sang-de-bœuf, le ventre-de-biche, le nain rose et le lilas.

Le haricot n'est pas seulement un de nos premiers légumes, c'est aussi une plante charmante. J'aime ses gousses vertes et fines, exquises à la maître-d'hôtel et ses grains savoureux, cortège obligatoire des gigots périgourdins que l'ail embaume.

Le haricot ramé escalade les branches comme un volubilis et sème de fleurettes mignonnes tout son voisinage.

On ne peut guère reprocher au haricot que ses prétentions musicales; mais hâtons-nous de dire que pour imposer silence à ce « piano du pauvre » et le ramener aux convenances du monde, il suffit de quelques gouttes d'huile fine. Cette précaution prise, il sera d'une digestion plus facile et il se taira. »

Le mouton. — Le mouton donne une viande succulente, estimée avec raison, convenant à tous les âges ainsi qu'à tous les tempéraments, et dont l'abus n'est point dangereux. Un peu moins nutritive que la chair de bœuf (le bœuf contient 60 % de matières azotées, le mouton n'en renferme que 50), la chair de mouton se digère plus facilement et est plus savoureuse; la chose est connue de quiconque a mangé une belle tranche de gigot à la broche ou une fine côtelette grillée à point. Pour juger des mérites du mouton, dont la viande serait, d'après Hypocrate, supérieure à celle du bœuf, il n'est pas nécessaire d'opérer comme le gros Louis XVIII. Ce monarque, qui était un des plus beaux mangeurs de son royaume, déjeunait de six côtelettes de mouton; mais pour faire mieux cuire ces six côtelettes de Majesté, il en fallait douze autres, les unes dessus, les autres dessous, grillées à feu d'enfer. Le roi ne mangeait que les côtelettes du milieu qui avaient absorbé le jus des autres.

Les personnes qui ont une tendance à l'obésité doivent préférer la chair du mouton à celle du bœuf. On sait qu'en Angleterre il y a des boxeurs qu'on nourrit de manière à les rendre forts et agiles, et l'on a constaté sur l'un d'eux que le bœuf rôti le rendait trop gros. On substitua dès lors au rôti de bœuf le rôti de mouton et cela fit diminuer son embonpoint.

De l'eau, toujours de l'eau. — Voilà ce que nous devons boire, si nous en croyons M. le professeur Forel, de Zurich, qui vient de donner à Genève une conférence fort remarquée sur le rôle des boissons alcooliques.

Après une énumération rapide des diverses sociétés d'abstinence, le conférencier montre les boissons alcooliques se développant au cours des siècles, envahissant insidieusement le monde et, particulièrement, le monde civilisé. Il cite, en exemple, les 4000 médecins réunis à Berlin pour le congrès international, ayant bu 15,382 bouteilles de vin, 22 hectolitres de bière et 300 bouteilles de cognac. Les suites... pour plusieurs de ces graves disciples d'Esculape, sont inénarrables... elles nous montrent qu'à l'âge mûr on subit les conséquences d'une jeunesse universitaire intempérante.

M. Forel démontre que les boissons alcooliques ne sont ni reconstituantes, ni réconfortantes. Il a reconnu que les enfants, buveurs d'eau pure, fournissaient une plus grande somme de travail et étaient mieux portants que les enfants buvant du vin.

Citons aussi, dit M. Forel, les compagnies d'assurance sur la vie, qui accordent aux abstinents un rabais de 8 à 10 pour cent sur les gens buvant modérément.

D'après des statistiques, il est démontré qu'avec les abstinents les compa-

gnies font de bonnes affaires malgré la réduction des primes; et, certes, les compagnies d'assurance savent compter.

Lo paquiet qu'on met à la pousta.

Lâi a dâi dzeins que ne pâyont pas dè mena; et soveint clliâo à quoui seimbliè qu'on pâo derè tot cein qu'on vâo, dâi z'afférès qu'on n'ousérâi pas derè à dâi z'autro, vo remotsont âo tot fin, et vo font bisquâ d'avâi z'u on bet dè leinga dè trâo. Sè faut adé on pou démaufiâ s'on ne vâo pas sè repeintrè d'avâi trâo batolhi.

L'autro dzo, onna brava fenna que volliâvè einvoyi oquiè à sa bouéba qu'est dein lo défrou, a vâi fé on paquiet dè cein que le volliâvè einvoyi, et la pourra pernetta l'avâi fé dâo mî que l'avâi pu; mâ son paquiet étâi on bocon mau fotu. Faut bin derè que l'est prâo molési dè férè on galé paquiet s'on n'a pas apprâi lo meti dè boutequi; cé tsancro dè papâi fâ adé dâi mougnons âi dou bets.

Quand la fenna arrevè à la pousta et que le baillè lo paquiet pè lo guintset, lo comi dè la pousta vouâitè cé paquiet dè ti lè cotés, vouâitè assebin la fenna, et fâ, avoué on air dè mépris :

— On vâi bin que l'est onna fenna qu'a fé cé paquiet.

La pernetta, que n'étâi pas eimprontâïe po bailli on coup dè leinga quand faillâi, eimbétâïe dè cein que cé tsancro dè gratta papâi lâi diéssè cein dévant lo mondo, lâi repond, à l'avi que l'autro a fini :

— Et vo! on vâi bin assebin que l'est onna fenna que vo z'a fé.

Coumeint quiet n'ia rein à risquâ.

On monsu dè la vela avâi eingadzi on valottet po férè l'ovradzo pè la mâison. Dévessâi reméssi que dévant, ratélâ lo gravier, trairè lè maunets sur lo pavâ, portâ lo bou, férè dâi coumechons, ceri lè solâ, brossattâ lè z'haillons; enfin quiet! fotemassi on pou tot.

On dzo qu'on dévessâi apportâ onna nota et que la faillâi pâyi, lo monsu, que n'avâi rein dè mounïa, baillè à noutron gaillâ on beliet dè banqua dè ceint francs, et lâi fâ :

— Dis-mè, Gabriet, quand on vindra apportâ la nota, vouaiquie po la pâyi; mâ se cé que veindrà ne pâo pas reindrè, ne lâi baille pas lo beliet dè banqua, dis-lâi d'allâ queri dè la mounïa, kâ on sè pâo pas fiâ à tot lo mondo.

On momeint aprés, on apportè la nota. L'étâi dè dozè francs cinquanta, et coumeint cé que l'apportâvè ne poivè pas reindrè, dut retornâ. Adon lo Gabriet va vai son monsu et lâi fâ.

— L'est venu avoué la nota.

— Ah bon! a-te pu reindrè?

— Na, mâ lâi é tot parâi bailli lo beliet dè banqua po que pouéssè tsandzi.

— Coumeint! et se ne revegnâi pas!

— Oh! n'ia rien à risquâ :' yé gardâ son parapliodze.

Petits conseils du samedi.

Rougeur du nez. — Il a y une rougeur habituelle qui provient de la délicatesse des vaisseaux capillaires du nez. On réussit à la faire disparaître en se lavant le nez quatre ou cinq fois par jour avec le mélange suivant: borax, 2 gr.; eau de rose, 15 gr.; eau de fleur d'oranger, 15 grammes.

* * *

Cerises en compote (dessert). — Très facile à préparer. On choisit de préférence les griottes ou les cerises anglaises; on coupe d'abord l'extrémité des queues, on pique légèrement les chairs du côté opposé, avec une épingle; on met les cerises dans une casserole avec un peu d'eau et de sucre. Lorsque les cerises sont cuites, après quelques bouillons on les dresse dans un compotier; on fait réduire un instant le jus de la cuisson, jusqu'à consistance de sirop, et on le verse sur les cerises. Cette compote se sert froide. Pour la parfumer agréablement, on ajoute du jus de framboises ou du zeste de citron. — On sait que le *zeste* est l'écorce extérieure jaune et colorante de l'orange ou du citron, séparée de la peau blanche et amère qui est au-dessous.

Livraison de juin de la *Bibliothèque universelle:* Le mode d'élection du Conseil fédéral, par M. Numa Droz. — Dans le désert. Nouvelle, par M. J. Dulac. — Romanciers anglais contemporains. Rudyard Kipling, par M. A. Glardon. — Histoire d'un fleuve. Le Rhône, d'après un livre récent, par M. Ed. Rossier. — Cœurs lassés. Nouvelle, par M. T. Combe. — Le mouvement littéraire en Espagne, par M. E. Rios. — Le vieux sergent-major. Récit d'un officier russe. — Chroniques parisienne, italienne, allemande, anglaise, suisse, politique. — Bulletin littéraire et bibliographique.

Bureau, imprimerie Bridel, place de la Louve, Lausanne.

Boutades.

M. Toto n'était pas content hier soir; il y avait grand dîner à la maison, et on l'avait placé seul devant un petit couvert dressé dans un coin de la salle à manger.

— Pour être à table avec les grandes personnes, lui avait dit son papa, il faut avoir des moustaches.

Soudain, pendant le repas, le chat, grimpé auprès de son ami Toto, essaie de dérober ce qui est dans son assiette.

Alors, M. Toto, très en colère :

— Allez, Minet, allez à la grande table, avec papa, vous avez des moustaches, vous.

Entre professeurs :

— Vraiment, je ne conçois pas pourquoi l'on dit de Z... qu'il est un puits de science?

— C'est peut-être parce que dans sa conversation il est si terne!

On donnait au théâtre des Variétés une pièce nouvelle dont le succès fut balancé. La scène représentait l'office d'une grande maison où les domestiques étaient à dîner. Au milieu du repas un coup de sifflet perçant se fit entendre au fond de la salle. Bordier, qui jouait le rôle d'un valet faisant le seigneur, s'adressant au maître d'hôtel, hasarda cette saillie :

— Mon ami, allez donc fermer la fenêtre, le vent siffle.

Un préfet du midi de la France est appelé devant le ministre de l'Intérieur, qui l'interpelle vivement :

— Pourquoi n'avez-vous pas suspendu le maire de Brélan-la-Forêt?

— Que lui reproche-t-on?

— On l'accuse d'être l'homme de paille d'un député réactionnaire.

— Ah! monsieur le ministre, si c'était un homme de paille, il y a longtemps que son Conseil municipal l'aurait mangé.

Court dialogue entre un peintre et le comte de V...

— Voici, comte, le portrait que m'a commandé votre fils?

— Très ressemblant, ma foi!... Est-ce qu'il vous l'a payé?

— Pas encore...

— Encore plus ressemblant!

Une dame à une cuisinière qui lui propose ses bons offices :

— Où avez-vous servi en dernier lieu?

— Chez un aveugle.

— Pourquoi l'avez-vous quitté?

— Parce qu'il était trop regardant.

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

Demander à **J.-H. MATILE**, au Petit-Bénéfice, **Morges**, échantillons de ses nouveautés pour robes, jupons, jaquettes et manteaux. Marchandise solide et meilleur marché que partout ailleurs, à qualité égale. Confection pour hommes; draperie, cotons, couvertures, tapis, descentes de lit, etc.

ACHAT ET VENTE DE FONDS PUBLICS

Actions, Obligations, Lots à primes.

Encaissement de coupons. Recouvrement.

Nous offrons net de frais les lots suivants: Ville de Fribourg à fr. 13,50. — Canton de Fribourg à fr. 28,50. — Communes fribourgeoises 3 % différé à fr. 48,75. — Canton de Genève 3 % à fr. 106. — De Serbie 3 % à fr. 88,—. — Bari, à fr. 59,50. — Barletta, à fr. 47,—. — Milan 1861, à 39,—. — Milan 1866, à fr. 11,50. — Venise, à fr. 25,75. — Ville de Bruxelles 1886, à fr. 108,—. — Bons de l'Exposition, à fr. 6,50. — Croix-blanche de Hollande, à fr. 14, 50 — Tabacs serbes, à fr. 11,75. — *Port à la charge de l'acheteur. Nous procurons également, aux cours du jour, tous autres titres.* — J. DIND & C°, *Ancienne maison J. Guilloud*, 4, rue Pépinet, Lausanne. — Succursale à Lutry. — Téléphone. — Administration du *Moniteur Suisse des Tirages Financiers*.

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GUILLOUD-HOWARD.