

La poule aux oeufs d'or

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **32 (1894)**

Heft 24

PDF erstellt am: **26.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-194336>

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.

La poule aux œufs d'or. — Nous empruntons les lignes suivantes à la *Revue des Sciences* de M. Henri de Parville, dans le *Journal des Débats* :

« Un brave fermier du nom de Mac Conville, habitant Butte-City, dans le Montana, un des Etats de l'Union américaine, a eu dernièrement une agréable surprise. Il tua un de ses poulets pour le manger, ce qui est tout simple ; mais ce qui est beaucoup plus rare, en le vidant, il trouva dans le jabot et dans le gésier un certain nombre de pépites d'or. C'était parfaitement de l'or. Notre homme se mit consciencieusement à tuer ses trente poules et poulets les uns après les autres, et l'idée n'était pas mauvaise, car, dans chaque poulet ou poule, il découvrit encore des pépites. Il y en avait en tout pour 387 dollars, soit 12 dollars en moyenne par poulet !

Le fermier a vendu son or à la State National Bank, de Butte-City et s'est empressé de racheter cinquante poules nouvelles. Puis il les a aussitôt lâchées dans les champs aurifères du voisinage. Au bout d'une semaine, Conville tua un des nouveaux poulets ; or il y avait dans son gésier une pépité de 3 dollars. Et il tue et il achète, et il tue de nouveau. Il a de bons poulets sur sa table et de l'or dans sa poche. Il compte bien devenir millionnaire.

Voilà un fermier chanceux. Reste à savoir si ces poulets mineurs ne finiront pas par s'apercevoir que l'or est une chimère.

Le cognac.

Sous ce titre, le *Petit Marseillais* publie un intéressant article du D^r Félix Brémond, dont les curieuses révélations peuvent être utiles à tous. Nous en détachons les passages suivants :

En bonne règle, on ne devrait appeler *cognac* que l'eau-de-vie extraite des vins récoltés dans l'arrondissement de Cognac ; cependant il est permis de désigner ainsi toutes les bonnes eaux-de-vie de raisin, qu'elles proviennent d'Angoulême, de Barbézieux, de Saintes, voire même du Languedoc, du Roussillon ou de la Provence. Toutes les autres eaux-de-vie, vendues à bas prix chez les débitants de Paris et des départements, usurpent indignement la dénomination de « cognac ». Ces liquides singent plus ou moins l'eau-de-vie vraie, sont composés avec des alcools de grains, de pommes de terre ou de betteraves, étendus d'eau ou chargés de poivre, de piments, de gingembre, de pyrètre, de stramoine, d'alun et même d'acide sulfurique. A Rouen, sur 35 échantillons saisis par la police dans les faubourgs, 21 contenaient de l'acide sulfurique et 5 de l'acide acétique.

Toutes ces drogues ont pour but de donner à la liqueur une saveur mordante qui fait les délices des clients des assommoirs. D'autres drogues sont employées pour la coloration ; les matières tinctoriales dont il est fait l'usage le plus fréquent sont : Le cachou, la fleur de

genêt, la réglisse verte et le brou de noix. Pour donner aux cognacs de fantaisie l'opacité qui caractérise la vieille eau-de-vie de vin, on les charge encore de savon ; quant au bouquet spécial des produits naturels de l'Angoumois et du Languedoc, on cherche à le provoquer par l'addition de quelques gouttes d'ammoniaque. Au reste, on vend librement partout, sous le nom de « bouquet de cognac », une mixture savante dont voici la formule :

Cachou, 250 grammes ; sassafras, 468, gr. ; fleurs de genêt, 500 gr. ; véronique, 492 gr. ; thé hiswin, 128 gr. ; capillaire du Canada, 128 gr. ; réglisse en bois, 500 gr. ; racine d'iris, 16 gr. ; alcool, 6 litr. ; éther buthrique, 15 litr.

La chimie décèle, heureusement, l'existence de toutes ces combinaisons aussi malpropres que malsaines.

Cette cuisine des alcools toxiques a ému nos législateurs. Au commencement de cette année 1894, la Chambre des députés a nommé une commission chargée d'étudier la question, et le *Journal officiel* a publié un beau rapport dans lequel on remarque ce passage :

« Nous ne contestons nullement qu'en France on ne fabrique d'excellentes eau-de-vie de cognac. Nous connaissons la réputation dont jouissent, à juste titre, certaines marques françaises. Nous savons que le consommateur riche ou simplement aisé peut se procurer des cognacs absolument parfaits ; mais, la statistique en main, nous constatons que plus des neuf dixièmes de l'alcool consommé en France sont bus « sur le zinc », c'est-à-dire chez le détaillant, et, celui-ci, accablé d'impôts de toute sorte, falsifie l'alcool qu'il livre à ses clients. La commission a voulu se rendre compte de la qualité des alcools qui sont bus chez les débitants de Paris. Elle s'est livrée à cette expérience avec toutes les garanties possibles. Elle a prélevé des alcools dans un très grand nombre d'établissements, depuis le bouge où s'attablent les rôdeurs de barrière jusqu'au café luxueux des boulevards. Nulle part elle n'a trouvé de l'alcool satisfaisant. Tous les échantillons soumis à l'analyse sont revenus avec la mention « dangereux » ou « mauvais ».

Atlas de géographie historique.

Nous avons sous les yeux les livraisons 3 à 7 de ce superbe ouvrage, publié par la librairie Hachette, de Paris, et qui est en vente à la librairie de M. B. Benda, à Lausanne. Cet atlas, qui paraîtra en 18 livraisons à 1 fr. 50, est publié sous la direction de M. F. Schrader. Il comprendra 54 cartes doubles de 30 sur 40 centimètres, imprimées en huit couleurs, chaque livraison étant composée de 3 cartes.

Ce qui donne à cet ouvrage un attrait incontestable sur tous les autres, c'est que chaque carte est accompagnée de deux pages de texte, où l'on apprend, en peu de temps, une foule de choses intéressantes, habilement résumées et qui, à un moment donné, vous évitent de longues recherches. Il y a là tout un abrégé de l'histoire universelle dans ses rapports avec le milieu géographique qui lui a servi de cadre. On ne saurait acheter un ouvrage plus instructif et plus agréable à consulter.

Nous rappelons le **grand et beau concert** de demain à la Cathédrale.

Pour éviter l'encombrement, les portes se-

ront ouvertes à 2 heures, c'est-à-dire une heure avant le concert, et un bureau pour la vente des billets sera installé dès 1 heure, à l'entrée principale, au-dessus de l'Escalier-du-Marché.

Le jour du tir de l'abbaye d'un petit village, au pied du Jura, un Lausannois se présente devant le comité et demande de pouvoir jouir de ses droits à la dite abbaye, comme fils d'ancien membre. Mais, ensuite d'erreur commise par l'un des secrétaires précédents, le registre portait, en regard du nom du père du requérant, cette inscription :

Décédé sans postérité.

Le président, s'adressant alors au Lausannois, lui dit : « Votre père étant mort sans enfants, vous n'avez pas le droit de lui succéder dans la société. »

Et lorsque vint le moment de la réunion des membres de la société sur le pont de danse, pour déguster le vin de fête, le président monta sur un tabouret et dit de façon à être entendu de tous :

« Messieurs les invités sont priés de se retirer pendant qu'on boit le vin de la société. »

L. MONNET.

CAUSERIES du CONTEUR VAUDOIS

Première série, nouvelle édition : illustrée, contenant entre autres : La mappemonde qui penche. — On voit d'où t'en t'in tein dè fai. — Les domestiques femmes. — Réponse de deux servantes. — La bataille de St-Dzaquié — L'histoire de Guyaume-Tè. — La fin des épaulettes. — Lettre d'un Grand-conseiller. — Lè dou rats. — Une fête villageoise. — Une revue d'autrefois. — Lè dragons de Villà. — La tsanson d'ao thorax. — Le char de Jean Louis. — Surnoms des communes Vaudoises. — Aux habitants des étoiles. — Une fête villageoise. et plusieurs autres morceaux amusants. — En vente au bureau du Conteur et chez tous les libraires. Prix fr. 2.

PARATONNERRES

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

L. FATIO, constructeur, à LAUSANNE

VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

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. 13,10. — Canton de Fribourg à fr. 27,40. — Communes fribourgeoises 3 % différé à fr. 48,25. — Canton de Genève 3 % à fr. 107,25. De Serbie 3 % à fr. 76, —. — Bari, à fr. 55, —. — Barletta, à fr. 37,50. — Milan 1861, à 35, —. — Milan 1866, à fr. 9,65. — Venise, à fr. 22,25. — Ville de Bruxelles 1886, à fr. 109,25. — Bons de l'Exposition, à fr. 6,75. — Croix-blanche de Hollande, à fr. 17, —. — Tabacs serbes, à fr. 11,25. — 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 GUILLLOUD-HOWARD.