

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 1 (1863)
Heft: 51

Artikel: Les escargots d'Appenzell
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-176791>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

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

Eclairage électrique.

Nous trouvons dans le dernier bulletin de la Société vaudoise des sciences naturelles des renseignements très-intéressants, fournis par M. Cauderay, sur l'éclairage électrique de la gare d'Aigle pendant le tir cantonal de 1862. La question de l'éclairage électrique revenant fréquemment à l'ordre du jour, nous croyons que ces renseignements pourront intéresser un grand nombre de nos lecteurs.

Les trois lampes électriques employées avaient été transportées à Aigle dès la chute du Rhin, près Schaffhouse, où elles servent à l'illumination de la cascade; elles ont été fournies par la fabrique Duboscq, à Paris. On a employé trois piles de Bunsen, à diaphragmes, chargées d'eau étendue d'acide sulfurique et d'acide nitrique pur.

Le 11 août on a éclairé (pour essai) de	
8 h. à 9 h.	1 h.
Le 14 août on a éclairé de 8 h. 40 m.	
à 10 h. 25 m.	2 h. 45 m.
Le 16 août on a éclairé de 8 h. à 10 h.	
05 m.	2 h. 05 m.
Le 17 août on a éclairé de 7 h. 50 m.	
à 10 h. 50 m.	3 h.
	Total 8 h. 20 m.

Donc, pour les trois appareils 22 heures, et avec l'heure d'essai du 11, 25 heures, pendant lesquelles on a consommé:

85 $\frac{1}{2}$ livres de zinc, à 65 cent. la livre	Fr. 55 57
7 livres de mercure, à 3 fr. 50 la liv.	» 24 50
170 » d'acide sulfurique, à 15 fr. le quintal	» 25 50
200 » d'acide nitrique, à 45 fr. le quintal	» 90
4 » acide, à 15 cent. la livre	60
16 pieds de baguettes de charbon, à 50 cent. le pied	» 8
Dommages causés aux appareils et aux câbles conducteurs du courant	» 42 50
	Total, Fr. 216 67

On a donc brûlé 7 pouces de charbon par heure et par appareil, et on a consommé pour 9 fr. 41 $\frac{1}{2}$ de matériel par heure et par appareil.

Les acides auraient pu servir encore une ou deux fois.

Les escargots d'Appenzell.

Les escargots d'Appenzell jouissent d'une très-grande réputation. C'est dans un coin du jardin du couvent d'Appenzell, soigneusement clos de planches, que se fait suivant toutes les règles de l'art, l'éducation de cet intéressant mollusque, et, pour l'élève, aussi bien que

pour la préparation des escargots, les *reverendissimi patres capucini* ont la réputation de vrais virtuoses. En été, le voyageur devra se contenter de la vue de ces petits animaux, qui se livrent à de vaines tentatives d'évasion, en cherchant à escalader la clôture en planches que l'on a soin de saupoudrer de sciure de bois.

C'est à la fin de l'hiver, en temps de carême, que l'on se régale de ce mets exquis, digne de figurer à côté d'un plat de cuisses de grenouilles. Il paraît que l'on s'entend également fort bien à Einsiedeln à élever les escargots et que l'on en expédie même au dehors. C'est ce qui a donné lieu, il y a quelques années, à une curieuse méprise. Un avocat de Zurich avait été occupé pour l'abbaye dans une longue instance engagée avec l'Etat d'Argovie, pour séquestration de biens du couvent. L'homme de loi n'avait rien négligé pour imprimer à la procédure une allure plus accélérée que celle du mollusque dont nous parlons; néanmoins, pour activer encore son zèle, on eut l'ingénieuse idée de lui adresser en cadeau une petite caisse d'escargots. Mais le sort jaloux ou une malice d'un frère conventuel en avait disposé autrement. Au moment où s'expédiait à Zurich la fameuse caisse, on en faisait partir pour l'Amérique une autre remplie de ces petites images saintes que l'on fabrique en si grand nombre à Einsiedeln, et qui, sous le nom de *Petit-bon-Dieu* (*Hergættli*), se répandent dans le monde entier. Une transposition d'adresses eut lieu, si bien que les *Hergættli* arrivèrent à l'avocat de Zurich, tandis que les escargots allèrent voguer par delà les mers.

J'achetai l'autre jour chez un marchand de vins deux setiers de vin de 1859. En me le livrant il me dit: « Voilà du vin de première qualité; il est d'une force telle qu'il pourrait facilement supporter le quart d'eau. »

Soit curiosité, soit motif d'économie, j'essayai d'ajouter la quantité d'eau indiquée. Après avoir goûté le mélange, je courus furieux chez mon marchand de vins et lui dis: « Vous êtes un misérable, vous m'avez trompé; j'ai ajouté le quart d'eau et votre vin est détestable. »

— Diable, me répondit-il, vous avez eu tort; j'en avais déjà mis suffisamment!...

(Communiqué.)

Un statisticien a recherché dernièrement l'origine des grandes fortunes faites de notre temps par des hommes qui étaient dans une position pauvre ou médiocre à vingt-cinq ou trente ans. Il est arrivé à ce résultat: sur cent fortunes, vingt sont dues à des travaux d'industrie, de commerce ou à de grandes entreprises utiles; quinze à l'exercice de professions libérales: médecine, barreau, littérature; dix à des jeux de bourse ou à des spéculations équivoques; tout le reste à des mariages.