

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 3 (1865)
Heft: 37

Artikel: [Sur une anecdote]
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-178155>

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: 01.04.2025

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

à employer lorsqu'il s'agit de conserver et de transporter de grandes masses de poudre, nous en ferons part à nos lecteurs.

L'auteur du procédé, M. Gale de Londres, avait appris qu'en mélangeant la poudre avec du sable ou du charbon pulvérisé, on pouvait modifier plus ou moins profondément son inflammabilité. Mais ces deux corps présentaient plusieurs inconvénients dans la pratique; les grains de sable n'étant pas tous de même grandeur sont difficiles à séparer complètement de la poudre quand on veut s'en servir; le charbon a de plus l'inconvénient d'attirer l'humidité et de rendre la poudre impropre au service. M. Gale a eu l'idée d'employer du verre pulvérisé, aussi fin que possible, plus fin encore que la poudre elle-même. La poudre a déjà perdu bien de son inflammabilité quand elle est mélangée par parties égales avec le verre. Mais pour la rendre complètement inerte, c'est-à-dire pour lui enlever tout à fait la propriété de s'enflammer subitement et de faire explosion, il suffit de mélanger ensemble une partie de poudre à canon et quatre parties de verre. Les expériences récentes qui ont été faites à ce sujet ont montré qu'on pouvait impunément introduire un tison chauffé au rouge dans un tonneau renfermant le mélange que nous venons d'indiquer. Pour rendre à la poudre ses propriétés balistiques, il suffit — de la tamiser. S. C.

La question de la fertilisation des terres est et sera de plus en plus à l'ordre du jour. En effet, si rien ne se perd à la surface de la terre, il n'en est pas moins vrai qu'une portion très-notable des substances nutritives fournies par le sol ne lui sont pas directement rendues: elles sont rejetées dans les cours d'eau qui les entraînent au fond des mers, là, elles attendent un nouveau bouleversement, qui changerait la physionomie de nos hémisphères, et amènerait à la surface les couches solides que recouvrent aujourd'hui nos océans. La fertilité des terres tend donc tout naturellement à diminuer, et cela surtout dans le voisinage des grandes villes qui absorbent une quantité considérable de matière nutritive et n'en rendent qu'une bien minime portion. Liebig explique même par ce fait la stérilité des environs de Rome et de plusieurs contrées dans le voisinage desquelles ont existé autrefois de grandes villes.

Il est donc important de signaler toutes les ressources dont nous pouvons disposer et qui peuvent contribuer à la fertilisation des terres. Il paraît que sous ce rapport la tourbe jouit en Angleterre d'une grande faveur, et comme cette substance est très-abondante dans notre pays, nous croyons intéressant d'indiquer la manière dont on peut l'employer comme engrais.

La tourbe ne donne qu'un médiocre engrais à l'état naturel; mais quand elle est mélangée avec

les fumiers de ferme, elle acquiert des propriétés fertilisantes assez prononcées. La proportion qui paraît la meilleure est celle de 2 quintaux d'engrais de basse-cour pour 5 quintaux de tourbe sèche. La tourbe doit être extraite du marais par un temps sec, rester exposée à l'air pendant deux ou trois semaines, puis mélangée au fumier. Il faut faciliter la fermentation du mélange en l'arrosant avec du purin.

La tourbe sèche, arrosée avec le purin qui se perd dans les villages, fournirait seule un excellent engrais. On peut aussi convertir la tourbe en charbon et mélanger celui-ci, réduit en poudre grossière, avec le froment des semailles, ce qui hâte la végétation d'une manière très-sensible. L'usage des cendres de tourbe est plus répandu que celui de la tourbe pure et du charbon de tourbe. On emploie comme engrais, dans plusieurs pays, les *cendres de mer*, que l'on tire de Hollande, et qui proviennent d'une tourbe très-riche renfermant une certaine quantité de sel marin.

A l'occasion de la petite anecdote bouffonne que nous avons publiée dans notre précédent numéro, et qui était empruntée à la *Feuille d'avis d'Orbe*, l'*Estaffette*, journal ayant nom *Feuille d'annonces*, paraissant à Lausanne, au lieu dit *sur le Crêt*, entre les dernières ramifications de la rue Mercerie et la fontaine couverte de l'Escalier-du-Marché, nous dédie quelques lignes où la douceur des expressions s'allie au tact le plus parfait, à la politesse la plus exquise.

Lecteurs, découvrez-vous et lisez :

Le *Conteur Vaudois*, qui semble de plus en plus prendre la *Griffe* pour modèle, reproduit aujourd'hui une histoire de l'autre monde empruntée, sauf erreur, à la *Feuille d'avis d'Orbe*. Il s'agit de deux Anglais qui, pendant la Fête des Vignerons, traversaient une des rues de Vevey, lorsqu'un cocher maladroit leur poussa son cheval dans les reins; là-dessus dialogue, tableau et tout ce qui s'en suit.

Il n'y a à cela qu'un léger inconvénient: c'est que, par ordre, aucun véhicule n'a parcouru Vevey pendant la fête...

Le *Conteur* fera bien désormais, ou de mieux choisir ses remplissages, ou de citer ses sources, afin de n'assumer que la moitié du ridicule qui s'attache à d'aussi plates inventions.

Ne tenant aucun compte des observations de l'*Estaffette*, qui sont ici complètement erronées, nous la prions de croire que si, règle générale, la circulation des véhicules était défendue, il y a eu de nombreuses exceptions. La diligence a circulé; des voitures conduisant les grands prêtres et les déesses dès leur domicile aux endroits désignés pour la réunion des différents corps du cortège, ont circulé; des chars transportant des vivres pour la troupe ont circulé; des chars de laitiers ont circulé et enfin plusieurs voitures ont obtenu la permission de passer.

Avant de nous attribuer de « plates inventions, » l'*Estaffette* aurait mieux fait de se taire et attendre d'être mieux renseignée.

Quant aux « histoires de l'autre monde, » il suffit, pour en avoir des échantillons accomplis, de lire chaque jour la 3^e et la 4^e page de ce journal, la 1^{re} étant le plus souvent remplie par le titre et la liste des étrangers, la seconde par quelques annonces (partie la plus intéressante).

« Le *Conteur*, dit la feuille du *Crêt*, d'un ton de petit maître, fera bien désormais de mieux choisir ses remplissages. » Hélas! Madame l'*Estaffette*, veuillez nous passer ce petit expédient; nous n'en userions certainement pas si nous osions, sans sourciller, couper, chaque matin, à grands coups de ciseaux dans le *Journal de Genève*, et si nous avions telle réputation qui nous vaudrait les bonnes grâces de tant de commères par l'organe desquelles nous serions au courant des cancans des districts de *Lausanne*, de *Morges* et de *Lavaux*.

Vous nous reprochez encore, belle causeuse, d'imiter la *Griffe*, vous avez grand tort. Nous ne cherchons guère à imiter nos confrères; nous ne tenterions pas même d'imiter la modeste *Feuille d'avis de Lausanne*; la spéculation offrirait, croyons-nous, peu de chances de succès.... Qu'en pensez-vous?

Cela dit, adieu Madame, et sans rancune.

Un événement.

Nous passions l'autre jour sur une des principales places de Lausanne, lorsque nous fûmes arrêté par une foule compacte. Il y avait là un mouvement général dans cette agglomération inattendue d'hommes, de femmes et d'enfants que les passants, arrivant par les rues adjacentes, augmentaient à chaque instant. Toutes les croisées étaient occupées par des gens regardant d'un air effrayé à droite et à gauche et demandant à grands cris de quoi il s'agissait. Ceux qui étaient dans la rue avaient tous le nez en l'air et montraient du doigt quelque chose en criant à tue-tête: « ici! — là! — le voici! — là-bas! — gare! — doucement! — attendez! — taisez-vous!..... Nous crûmes sans hésiter à un commencement d'incendie; mais pas de fumée, donc pas de feu sans fumée; donc pas d'incendie. Était-ce quelque apparition dans le ciel, quelque phénomène astronomique? Nous adressions des questions partout autour de nous; nul ne répondait, tant l'agitation était vive..

Le passage des voitures était gêné, les agents de police se démenaient en criant: circulez, circulez! Enfin nous ne comprenions rien à cette scène étrange lorsque tout à coup un plaisant dit en souriant: « mettez lui donc du sel sur la queue. »

Hélas! un pauvre petit canari s'était échappé de sa cage et sifflait sur la corniche!

Aux amateurs de fruits.

Chose étonnante, nous sommes arrivés au 19^e siècle, au 10 août 1865, sans avoir connu la manière de manger les fruits. La *Gazette de Lausanne* vient enfin de résoudre le problème et de révéler un secret de la plus haute importance dans les fonctions de la nutrition. Voici comment s'exprime le premier journal du pays, dans son numéro de jeudi dernier :

- Manière de manger les fruits en bonne compagnie :
- On fend en quatre la pomme et la pêche ;
- On ouvre l'abricot ;
- On mord aux prunes ;
- On brise les noix, on ne les casse pas avec les dents.

La figue fraîche offre plus de difficultés. Si vous voulez la manger dans toutes les règles, saisissez-la de la main gauche par la queue et la tête en haut; fendez-la par le milieu avec le couteau; fendez encore chaque moitié sans détacher les parties de la queue; passez votre couteau entre la chair et la peau de chaque partie, en commençant vers la queue; puis quand elle sera suffisamment séparée sans être détachée, approchez votre bouche et achevez cette séparation avec vos lèvres.

Reprenons maintenant une à une ces utiles prescriptions, tant elles offrent d'intérêt, tant nous avons à cœur qu'elles soient comprises de tous.

Faisons remarquer dès le début qu'il y a deux manières de manger les fruits : *en bonne compagnie* et *en mauvaise compagnie*.

On fend en quatre la pomme et la pêche. Puisque telle chose est ordonnée, il faut nécessairement croire que si on les fendait en deux ou en trois, en s'écartant du chiffre indiqué, il s'en suivrait de graves complications dans le travail de la mastication et que la saveur de ces fruits serait considérablement diminuée.

On ouvre l'abricot. Ah! cette explication est plus ou moins équivoque. Faut-il l'ouvrir avec les doigts ou par un coup de lame?... Comme c'est un fruit qu'on doit manger avec circonspection, nous espérons que la *Gazette* voudra bien nous donner des indications plus complètes.

On mord aux prunes. La *Gazette* dit cela comme l'on dirait *mort aux rats*. Il serait mieux de dire *on mord dans les prunes*. Maintenant elle n'explique pas avec quoi l'on doit mordre, mais c'est évidemment avec les dents; ceux qui en sont dépourvus s'en tirent au mieux possible.

On brise les noix, on ne les casse pas avec les dents. Il nous semble que *briser* et *casser* sont cousins germains. Cependant les personnes qui mangent en bonne compagnie feront bien de se munir d'un marteau ou d'un brise-noix. — En mauvaise compagnie, il est permis de *mordre aux noix*.

La figue fraîche, dit la Gazette, offre plus de difficultés. Si vous voulez la manger dans toutes les règles, saisissez-la de la main gauche, etc., etc. Prenez-garde, lecteurs, si vous alliez la saisir de la main droite vous commettriez une grave erreur. Comment doivent faire les manchots? Nous n'en savons rien. N'allez pas non plus la saisir par le