

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 33 (1895)
Heft: 22

Artikel: A ceux qui partent
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-194968>

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: 15.03.2025

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

demne et ne pas remonter à plus de trois mois de date.

» Au physique comme au moral, le gardien de la paix devrait donc être un homme absolument parfait, à la fois vigoureux et doux.

» Son recrutement se fait presque exclusivement dans l'armée; beaucoup ont été caporaux ou sergents-majors. Cependant cette règle n'est pas absolue et une porte d'entrée est aussi ouvert aux candidats civils.

» Voilà maintenant l'homme admis; il a subi irrécusablement les diverses épreuves. Aussi, il est incorporé, immatriculé comme au régiment.

» Dans les premiers huit jours on l'habilte et on l'arme, c'est-à-dire qu'on lui donne un chassepot; mais il n'en portera que le sabre-bayonnette, le fusil devant rester au magasin spécial de la police, où il le trouvera en cas de besoin.

» Cependant, de ce qu'il sort de l'armée, de ce qu'il est probe, discipliné et doux, il ne s'ensuit pas qu'il connaisse comme par une sorte d'inspiration son nouveau service, qui diffère singulièrement de l'autre, et, comme il a appris le précédent, il devra apprendre celui-là.

» Comment va-t-on l'éduquer, lui enseigner son métier?

» On va tout bonnement l'envoyer à l'école, comme un enfant, pour y apprendre sa leçon.

» Créée spécialement en 1883, l'école des gardiens de la paix s'appelle *école pratique* de la police municipale, et a son local dans la caserne de la Cité. Installée à peu près comme une école communale, on y remarque le tableau noir. Lois, décrets, ordonnances réglementant la police, tout y défille, tout y passe, tout y est écrit, commenté, expliqué.

» Mais ce qui avant tout s'y lit, ce que la craie blanche y trace à perpétuité, ce sont les principes mêmes sur lesquels repose toute la police théorique et pratique :

Ne jamais répondre aux injures par des injures, aux menaces par des menaces, aux coups par des coups.

Prévenir et ne pas réprimer.

Se servir de la douceur et non de la force.

Ne s'abriter jamais derrière le cas de légitime défense, mais laisser son arme au fourreau.

» Et tous les jours, à chaque leçon, les hommes qui se succèdent à ces pupitres, lisent ces mêmes phrases qu'on leur explique, qu'on leur commente.

» Puis à ces conférences sur les principes généraux qui régissent la police, succèdent des leçons sur les différents incidents de la rue auxquels ils seront légalement tenus de se mêler.

» Ils passent ainsi en général de quatre à six mois à l'école, sous la férule, écrivant penchés, courbés sur leurs pupitres comme des écoliers, tandis que là-bas, à côté du tableau, sur sa chaise, le brigadier-moniteur leur lit un fragment des règlements et des lois, les interrogeant à leur place tour à tour. »

A ceux qui partent.

A chaque instant les journaux nous dépeignent le triste sort de compatriotes qui, sans autres ressources que leurs bras, sans s'y être assurés des

moyens d'existence, partent pour de lointains pays, avec l'idée que les caillies y tombent toutes rôties et qu'ils y feront fortune. Hélas, cette fâcheuse tendance à s'expatrier avec autant d'imprévoyance, ne date pas, comme on pourrait le croire, de la seconde moitié de ce siècle; écoutez les judicieuses réflexions que faisait, à ce propos, en 1761, le célèbre docteur Tissot, dans son *Avis au peuple* :

« L'expatriation est une épidémie dont les ravages vont en croissant, par une raison simple : c'est que le succès d'un seul en détermine cent à aller courir les mêmes hasards, et que peut-être quatre-vingt-dix-huit échoueront. L'on est frappé du bien, l'on ignore le mal. Je suppose qu'il soit parti, il y a dix ans, cent personnes pour aller ce qu'on appelle *chercher fortune*; au bout de six mois ils étaient tous oubliés, excepté de leurs parents : qu'il en soit revenu un cette année avec quelques biens au-dessus de son patrimoine, tout le pays en est instruit, et s'en occupe; une foule de jeunes gens sont séduits et partent, parce que personne ne pense que, des cent quatre-vingt-dix-neuf qui étaient partis avec lui, la moitié a péri; une partie est misérable, et le reste est de retour, sans avoir gagné autre chose que l'incapacité de s'occuper utilement dans son pays et dans sa première vocation. Le petit nombre qui réussit est publié; la foule qui échoue reste dans un profond oubli. Le mal est très grand et très réel. Quel pourrait en être le remède ?

» Il suffirait peut-être de faire connaître le danger; et le moyen est aisé : il n'y aurait qu'à tenir annuellement un registre exact de ceux qui sortent et, au bout de six, huit, dix ans, en publier la liste avec le succès de leur voyage. On ne verrait pas autant de gens quitter leur lieu natal, dans lequel ils peuvent vivre heureux en travaillant, pour aller dans les pays étrangers, chercher des établissements, dont les listes que je propose leur démontreraient l'incertitude. »

Mesdames.

Un des collaborateurs du *XIX^{me} Siècle*, qui signe B. de B., publie de temps en temps, dans ce journal, d'intéressantes communications sur la vie domestique. Nous extrayons, à votre intention, d'une de ses dernières chroniques, les lignes suivantes :

Une grande préoccupation pour toutes les maîtresses de maison, est l'ordonnance des repas. La question *menu* ayant son importance, j'ai pensé rendre service à celles qui me lisent, en essayant de les guider dans cette tâche difficile et parfois compliquée.

Le mérite est de faire bien, tout en agissant avec économie.

Le premier point à établir, c'est qu'il est

des mets qu'on ne mange que le matin, d'autres qui sont exclusivement réservés au dîner; et qu'enfin, lorsqu'on a une entrée de viande et un rôti, il est indispensable que ces deux plats soient l'un, de viande blanche, et l'autre de viande noire. Peu importe l'ordre dans lequel on les place; mais ce serait manquer à toutes les règles que de faire une entrée d'agneau par exemple et un poulet comme rôti, ou un canard comme entrée et un rôti de bœuf ou de gigot ensuite.

Ce premier point établi, il faut se souvenir que la variété des mets est une des conditions essentielles pour exciter l'appétit. Dans un ménage bien tenu, rien ne doit se perdre. On mange donc jusqu'au dernier morceau tout ce qui se sert sur la table; mais c'est précisément sur la question des restes que doit se montrer inventive l'imagination d'une bonne maîtresse de maison et d'une cuisinière habile.

L'art d'accueillir les restes en est un assurément et non des moins appréciables; il permet de servir sous des formes bien diverses tout ce qui a déjà paru sur la table, de faire du nouveau avec de l'ancien; et souvent de composer des mets exquis dont la cuisine de ménage a, seule, le monopole.

C'est ainsi qu'on fait d'excellentes croquettes avec des restes de poulet, ou de volaille quelconque, imprésentables sous d'autres formes; des gratins et des hachis parfaits avec du bœuf bouilli, des quenelles avec des débris de poisson; je dis débris pour bien exprimer mon idée, car il n'est pas besoin pour cela d'avoir des filets entiers. Assurément, non.

On termine très bien un gigot, sous la forme d'un bon ragoût, avec des pommes de terre, voire quelquefois avec des carottes et des navets mélangés à ces tubercules. C'est, ce qu'au restaurant on appelle un *navarin*.

Le *navarin* frais se fait avec de la poitrine de mouton que l'on fait revenir dans le beurre, et bien dorer, avant de commencer le roux qui est la base de ce genre de ragoût.

Je dois dire que le roux blond est plus délicat que le roux brun, et qu'un peu de raisinet de tomates lui communique à la fois de la couleur et une saveur exquise.

Le reste d'une purée de pommes de terre, au maigre, bien entendu, additionnée d'eau ou de lait, ce qui vaut mieux, et servie sur une bonne chiffonnade de cerfeuil, compose un délicat *potage Saint-Germain*.

On utilise les restes de légumes cuits à l'eau en une parfaite salade russe de ménage, si on y ajoute un ou deux œufs durs coupés en quartiers, une laitue et de la sauce mayonnaise.

Le gouvernement italien, en présence des plaintes qui lui arrivent de toutes parts sur l'état général de gêne des populations du royaume, vient d'ordonner une enquête sur les salaires payés aux ouvrières. Voici quelques-unes des réponses vraiment navrantes adressées par les préfets :

Préfet d'Ascoli : Les ouvrières des champs ont 50 centimes par jour; celles qui sont payées au mois reçoivent la nourriture, une pièce de vêtement et 2 francs par mois.