

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 28 (1890)
Heft: 13

Artikel: Sauvé par un chien
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-191617>

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: 21.11.2024

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

de la beauté de ses traits et de la douceur et de la bienveillance de son expression, puis aussi de l'amabilité et de la grande richesse de son esprit. Il était intéressant, original, piquant même, sans être jamais blessant. Il n'était point naïf, et il n'y avait pas besoin de s'entretenir longtemps avec lui pour apercevoir sa profonde connaissance des hommes et des choses; il n'avait enrôlé son esprit dans aucun parti, et avait gardé toujours une grande indépendance et une grande pondération de jugement dans toutes les questions scientifiques, philosophiques, sociales et religieuses, mais le caractère commun à toutes ses idées et déterminant de toutes ses décisions était, nous le croyons vraiment, le besoin de ne faire ni chagrin, ni tort, d'être bienveillant et bon. En disant cela, nous avons la conscience de faire un très grand éloge de lui, et la certitude qu'il le méritait.

Dr M. DUFOUR.

L'homme modèle.

Praz Bélon, lo 23 de mà 1890.

A monsu l'écrivain dâo Conteu, pè Pinpinet.

Y'a z'u deçando houit dzo, tandi que y'eimpatâvo (lo fornâi m'avâi coumandâ po la derrâire), lo poustyon no z'a apportâ voutron papâi, et noutra bouéba no z'a liaisu dessus cein que dussè être on hommo modêlo.

Ne su que 'na fenna, et ne sé pas deré dâi résons coumeint on gratta-papâi, mâ tot parâi, vo deri tot net que se noutra 'hommo étâi coumeint cé que vo ditès, lâi deré que n'est qu'on tâta-dzenelhie et on fennet, et cein sè porrâi bin que lo remâoféyo soveint, kâ vâidè-vo : se faut que 'na fenna sâi 'na fenna, faut que n'hommo sâi on hommo et qu'on satse se l'a dé la mourtache âo bin dâo pâi fou.

Que deriâ-vo d'on père âo de 'na mère que fariont totès lâo fantasi à lâo z'einfants, que lâo baillèront dâi bonbons ein guise de pan, de la cougnarda ein pliaçe de jerdinadzo et dâi pliaquès de chocolat po dâi truffès, et que lè laissèriont s'amusâ tot lo dzo na pas lè z'einvoyi à l'écoula et lâo z'appreindrè à travailli? Vo deriâ que cliâo dzeins que sont fous, et que l'est fère bin dâo mau à lâo z'einfants què de lè z'accoutemâ dinsè à dâi gormandi et à ne rein fère. Et vo z'ariâ réson.

Eh bin! on hommo modêlo dâi vairè lo bin de sa fenna et na pas sè z'esès. Voditès que sè dussè lévâ lo premi, et dévant que l'aussè pi passâ la pegnetta, que faut que l'einfatâi sè tsaussès et sè bambochès et que corze tsi lo bolondzi po allâ queri dâi navettès tsaudès po sa pernetta, et fère mémameint lo café po lo lâi portâ âo lhi!

Mâ! Mâ! radotâ-vo? bailli dinsè lo gout de la tserropiondze et dâo dorlotadzo à sa fenna, c'est lâi fère mé de mau què de bin. Que l'hommo sè lévâi lo premi, su d'accoo, mâ po allâ gouvernâ

et na pas po fotemassi déveron la cafe-tière; et la fenna dâi chàotâ frou avoué lo dzo assebin, kâ lo frais dâo matin vaut mi què lo tsaud dâo lhi, et l'est cein que n'hommo modêlo lâi fâ comprendre.

Après, vo ditès que sé dâi racliâ lè pi po eintrâ! Ne manquérai perein que l'eintrâi dein lo pâilo avoué sè solâ eimpacottâ âo bin sè chòquès eimbozèlâiès. N'ia pas fauta d'être on hommo modêlo po sè raceliâ; lè vòlets lo font bin.

Po cein qu'ein est d'invitâ cauquon, qu'on lo dièssè à l'avanço âo na, n'ein cratchéré pas perque bas. On a adé on bocon de pan et de toma et on verro de vin.

Ora, vo ditès que lo né dussè liairè l'armana à sa fenna! et porquî fère? Po lâi gravâ dé comptâ sè maillès quand le brotsè dâi tsaossons, et quand faut redè-fère on part de tors s'on a âobliâ d'augmeintâ âo de diminuâ, c'est dâo teimps perdu. Que liaisè su lè papâi quand l'a bourlâ âo bin quand on a tiâ cauquon, eh bin! à la boune hàora; mâ onno fenna n'a pas lizi d'ein mé attiutâ.

Vo marquâ assebin que ne dussè jamé bordenâ quiet qu'on lâi baillâi à medzi âi repès. Po çosse, su prâo d'accoo; mâ tot parâi se tràovè dâi coitrons dein la salarda, lè pâo portant pas croussi po fère pliési à sa fenna.

Ora quand sè réduit on bocon tard vo ditès que dussè traire sè charguès que dévant. Eh bin, ne sé pas! y'âmo tot atant ourè sabottâ âotrè la né què d'être d'obedjâ de fère on buion espret po sè tsaossons, kâ faut vo derè que tsi no lè zenelhiès vignont roudâ tanquî vai lè mermitès.

Ora po cein qu'ein est de bailli à sa fenna po atsetâ onna roba, n'ia pas fauta d'être on modêlo po cein. Se l'étâi po onna « tournure », vo sédè, po cliâo bougnès qu'on derâi que cein dussè servi po sotenî 'na lotta po ne pas que lè cordzons fassont mau âi z'épaulès, ne dio pas: mâ autrameint lâi a-te on hommo que voudrâi vairè on cotiyon tot per-tousi à sa fenna!

Su bin désolâie de pas être d'accoo avoué vo; mâ ne baillèré pas pipetta de n'hommo modêlo coumeint cé que vo no ditès et y'âmo onco dix iadzo mi mon vilhio, tot bordon que l'est.

A respect,

JEANNETTE GUEGNELOUNA.

L'ange et la bête.

Assurément, si l'on s'en rapporte à la loi de la nature, le jour semble avoir été fait pour l'activité et la nuit pour le repos. Cependant la machine humaine est très souple; elle s'accommode aisément des habitudes qu'on lui impose, pourvu qu'on n'exige pas d'elle des fonctions excessives et trop anormales. Par exemple, elle se pliera volontiers au renver-

sement des heures dans l'emploi du temps, en faisant de la nuit le jour et vice versa.

Ce qui la contrarie, ce qui peut la fausser et même la briser, c'est l'irrégularité.

La chronique scientifique de l'*Univers illustré* nous raconte que Littré, qui fut l'un des plus grands travailleurs de notre siècle, passait toute sa journée dehors; il ne commençait à travailler que le soir, à sept heures et demie, après son dîner, restant dans sa bibliothèque penché sur ses livres, et sans aucune distraction, jusqu'à 4 heures du matin environ. Comme il demeurait dans la même maison que M. Barthélemy Saint-Hilaire, souvent, en allant se coucher, il rencontrait son ami qui allait au travail, car M. Barthélemy se mettait à l'ouvrage avant l'aube.

Pendant plus de 50 ans, Littré a mené cette existence laborieuse avec une régularité inexorable.

Cette régularité lui a permis de mener à bien des travaux énormes et de vivre quatre-vingts ans.

Tous ceux qui ont produit des œuvres grandioses par le génie ou la patience, doivent leur triomphe, dit le docteur Richet, moins à un excès de travail momentané qu'à un travail continu, régulier, persévérant, *interrompu par des distractions et des récréations régulières*. L'exercice et le délassement du corps doivent quotidiennement faire juste contre-poids à la dépense cérébrale. Dès que cet équilibre est interrompu, il y a surmenage.

M. Richet n'hésite pas à dire que nous devrions, pendant quelques heures par jour, « vivre d'une existence purement animale ». On se rappelle le fameux mot de Pascal: « L'homme n'est ni ange ni bête ». Eh bien! si nous étions sages, nous accepterions résolument d'être, du moins en partie, des bêtes; nous prendrions soin de la bête qui est la moitié de nous-même, et nous ne perdriions jamais de vue que, lorsque la bête souffre, l'ange se porte mal.

Sauvé par un chien.

Nous avons entendu dire plus d'une fois que tout ce qu'on raconte des chiens des hospices du St-Bernard et du St-Gothard, allant à la recherche des voyageurs perdus dans les neiges, surpris par le froid ou les avalanches, n'était qu'une légende. Cependant, les journaux de Côme publiaient dernièrement les aventures d'un pauvre ouvrier italien qui, sans l'intervention d'un chien, serait misérablement mort de froid sur le Saint-Gothard.

Cet ouvrier, du nom de Simoni, est âgé d'une trentaine d'années. Sa femme et ses quatre enfants habitent Paris. Vers le milieu de février, il se mit en route pour rejoindre sa famille. Son intention était de gagner Paris par étapes en traversant la Suisse, où il espérait trouver du travail.

Au Tessin, première désillusion, il n'obtint nulle part du travail et soutint son existence Dieu sait comment. Enfin, le 27 février, Simoni arrivait à Airolo dans un état déplorable et à bout de ressources. Il ne perdit pas courage, cependant. On lui assura qu'il trouverait peut-être de l'occupation à Andermatt pour les travaux de fortifications. Le pauvre ouvrier n'avait plus le sou ; il ne pouvait donc songer à prendre le train. Il se résolut alors de franchir le St-Gothard à pied. Le temps était superbe, du reste, et un soleil brillant semblait le convier à affronter sans peur les dangers de la montagne.

La première partie de l'ascension n'offrit aucune difficulté sérieuse. Mais comme Simoni approchait du sommet du passage, le temps changea brusquement, et le vent commença à souffler par rafales. En même temps, des tourbillons de neige assaillirent le pauvre voyageur, perdu au milieu de l'immense solitude alpestre. Simoni lutta longtemps ; la pensée de sa famille le soutenait, l'espoir de trouver enfin du travail à Andermatt lui redonnait des jambes et de la vigueur.

Cependant, le vent hurlait à travers les gorges. Les blancs flocons s'élançaient en colonnes serrées, impétueuses, contre le malheureux, lui fouettant le visage, l'aveuglant, s'attachant à tout son corps. Ses pieds étaient presque gelés, ses mains raidies par le froid, tous ses membres tremblaient. Et il avançait pourtant, poussé en avant par une sauvage énergie.

Mais, comme il allait atteindre l'hospice, il trébucha et finit par tomber sur la neige. Il se releva cependant et fit encore quelques pas en chancelant, mais un furieux coup de vent le jeta une seconde fois à terre.

Cette fois-ci, l'infortuné se crut perdu. Les forces l'abandonnaient. Il sentait le froid gagner tout son corps. La neige s'amoncelait sur lui. Il voulut crier, appeler au secours, mais sa voix s'éteignit au milieu du vacarme de l'ouragan déchainé.

Bientôt Simoni perdit connaissance. Combien de temps resta-t-il en cet état ? Il ne le sait. Le pauvre homme se souvient toutefois qu'à un moment donné il eut l'impression d'un souffle chaud passant sur son visage, il entendit en même temps des aboiements obstinés, puis il se sentit furieusement tiré par son habit. C'était un des gros chiens de l'hospice du St-Gothard qui l'avait découvert sous la neige et qui, avec le merveilleux instinct de ces nobles animaux, cherchait à le sauver d'une mort certaine.

Des domestiques de l'hospice, prévenus par les aboiements du chien, accoururent ; ils transportèrent le pauvre homme dans un refuge voisin, lui prodiguèrent tous les soins que nécessitait son état, puis, au bout de quelques jours, il le transférèrent à l'hôpital d'Airolo.

De là, sur sa demande, Simoni fut conduit à Côme, où il est actuellement en traitement. Il faudra probablement lui amputer quelques-uns des orteils qui ont été complètement gelés.

Les habitants du fromage.

M. Adametz, de Sornethal, au canton de Berne, nous dit *la Nature*, vient de

faire des recherches sur les animalcules microscopiques qui habitent le fromage. Il a trouvé les résultats suivants en ce qui regarde l'Emmenthal. — Fromage frais : On y trouve pour chaque gramme 90 à 140,000 microbes. Avec le temps, ce nombre augmente ; un fromage de 71 jours renferme 800,000 bactéries par gramme.

Dans un fromage beaucoup plus dense que le précédent et datant de 25 jours, on trouve 1,200,000 microbes par gramme. Dans le même fromage, au bout de 45 jours 2,000,000 de microbes par gramme. Dans un gramme de fromage près des bords, 3,600,000 à 5,600,000 microbes. D'après la moyenne de ces deux nombres, il y a autant d'êtres vivants dans 560 grammes d'un tel fromage, que d'hommes sur la terre

Oufs à la neige. — Mettre dans une casserole du lait bien sucré, parfumé à la vanille ou au citron, — le faire bouillir.

Pendant ce temps, battre en neige des blancs d'œufs mêlés ensuite de sucre en poudre. Ces blancs devenus très fermes seront placés par grosses cuillerées à la surface du lait bouillant. Ils se prennent presque instantanément. On les retourne sens dessus dessous, pour qu'ils cuisent également. On les retire ensuite avec une écumoire et on les met dans un plat.

Dans le lait resté, on ajoute les jaunes d'œufs bien délayés au moyen de quelques cuillerées à part ; on tourne et on fait prendre en crème, sans laisser bouillir. On verse cette crème, doucement sous les œufs en neige qui se soulèvent et nagent sur le tout. Servir chaud ou froid à volonté.

Le dernier numéro de *l'Illustration nationale suisse* publie les articles suivants : Histoire de la semaine. — A travers l'Italie, par *H. Maystre*. — Notre Régional, nouvelle, par *T. Combe*. — Une cuisinière à Rio-de-Janeiro, par *Julie Anneville*. — La prévision du temps. — Théâtre, concerts, etc. — Carnet de la ménagère. — Jeux. — *Gravures* : Vieille Picarde, M. de Berlepsch, M. Blumer, Influenza, Vieux pêcheurs d'Yvoire, Paysage d'hiver, etc.

Boutades.

En voyage de noces.

La jeune mariée murmure, rougissante, à son époux, en descendant du train :

— Mon chéri, tâchons, avant d'entrer dans l'hôtel, de ne pas avoir l'air de jeunes mariés en voyage de noces.

Le jeune époux. — Tu as raison, mon amour. Tiens, porte ma valise, ma canne et mon parapluie.

— Embrasse-moi donc comme tu m'aimes, disait un père à son enfant.

— Oh ! non, papa.

— Pourquoi donc ?

— Je te ferais mal.

Dans un hôtel de la ville :

Une dame seule demande à loger.

Au moment de l'inscription ordinaire, le propriétaire demande :

— D'où venez-vous et où allez-vous ?

— Je fais mon tour de noce.

— Seule ?

— Mais oui ! nous avons un commerce qui nous empêche de quitter la maison ensemble. Je fais mon tour de noce maintenant, et quand je rentrerai, ce sera le tour de mon mari.

En police correctionnelle :

Un pâtissier est prévenu d'avoir battu son apprenti, qu'il avait chargé de garder la boutique pendant qu'il était lui-même au four.

Le patron lui avait ordonné de siffler sans interruption, et c'est en ne l'entendant pas qu'il est arrivé et qu'il a surpris le jeune gâte-sauce dévorant ses meringues.

Le prévenu explique ainsi l'ordre étrange qu'il a donné à l'apprenti :

— Dame, j'étais sûr que pendant qu'il sifflerait un air, il ne sifflerait pas ma marchandise.

Madame rentre chez elle.

En entrant dans le salon, elle trouve les fenêtres grandes ouvertes ; dans la cheminée flambe un feu d'enfer.

— Que veut dire ceci ? demande-t-elle à sa camériste.

— Oh ! c'est bien simple ; Madame a toujours trop chaud, n'est-ce pas ? Monsieur a toujours trop froid ; moi, j'ai trouvé le moyen de les contenter tous les deux.

Un mari à sa femme :

— Chère amie, je reviens des eaux, guéri de mes rhumatismes.

— Quel ennui ! Nous ne saurons plus maintenant quand le temps va changer.

Chez le barbier.

— Saprستي ! vous venez encore de me couper au menton. Si vous ne rasez pas mieux que ça, vous perdrez tous vos clients.

— Oh ! non, le patron ne me laisse raser que les passants !

L. MONNET.

ACHAT ET VENTE DE FONDS PUBLICS

Actions, Obligations, Lots à primes. Encaissement de coupons. Recouvrements.

J'offre net de frais les lots suivants : Ville de Fribourg à fr. 12,50. — Canton de Fribourg à fr. 26. — Communes fribourgeoises 3 % différé à fr. 49,25. — Canton de Genève 3 % à fr. 103. — Principauté de Serbie 3 % à fr. 83. — Bari, à fr. 72. — Barletta, à fr. 39,50. — Milan 1861, à fr. 39,50. — Venise, à fr. 24,25

Ch. BORNAND, Successor de J. Guilloud,
4, rue Pépinet, LAUSANNE

LAUSANNE — IMPRIMERIE GUILLOUD-HOWARD.