

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 32 (1894)
Heft: 16

Artikel: Les parfums
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-194234>

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: 14.05.2025

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

en ferai pas mon compliment. Le cuir s'use déjà terriblement *et pourtant je ne les ai portées que dix minutes. Car si ma mémoire est bonne, je crois avoir pris un bain de pieds en oubliant de les retirer.* Peut-être est-ce là ce qui les a rétrécies. Néanmoins...

— Vous vous trompez, monsieur, finit par crier la patronne qui comprenait à quel fumiste elle avait affaire.

— Comment, je me trompe. Ah! je voudrais vous y voir. Vous êtes gais dans la cordonnerie. Peut-être n'avez-vous ni cors, ni œil de perdrix, ni oignons. Alors je comprends l'inaltérabilité de votre humeur. Pour moi, dont les pieds ressemblent à des cultures maraîchères, je ne cesserai de protester contre la ridicule étroitesse de ces bottines. D'ailleurs, je vais vous faire voir.

Et il commençait à se déchausser, quand les pâtisseries s'interposèrent à grand bruit. Des clients que la scène amusait, d'autres qui ne comprenaient pas remplissaient la boutique et attendaient la fin. Cette fin se manifesta sous la forme d'un agent, car Truchant, ne voulant rien ouïr, continuait à vociférer : « M'avoir vendu des bottines pareilles! Comment appelez-vous ce modèle-là : Bottines Borquemada? Bien nommé, mesdames, oh! que je souffre, que je souffre! »

— Ça n'est pas tout, ça, jeune homme, fit le sergent de ville, mais vous vous croyez dans une cordonnerie et vous êtes chez un pâtissier. Il faut vous en aller.

Alors Truchant, se levant brusquement :

— Allons donc, pas possible!!! Que d'excuses, mesdames. Ma vie entière pour réparer cette indécente méprise. C'est la douleur, voyez-vous. N'est-ce pas, monsieur, dit-il à l'agent, la souffrance des pieds vous rend fou : on ne sait plus ce qu'on fait. J'ai cru entrer chez le cordonnier d'à côté.

— Pour sûr, fit le gardien de la paix. Que j'ai des bottes qui, nonobstant, me font bougrement mal quand le temps est à l'orage. Allons, partons ; vous empêchez ces dames de travailler.

Et, processionnellement, l'agent, Truchant, ses deux amis et les consommateurs, tout le monde quitta la pâtisserie, pendant que les demoiselles, aux bavettes de neige, poussaient des soupirs de contentement.

Les parfums.

M. Roussel donne, dans la *Science illustrée*, d'intéressants détails sur les parfums et leur fabrication. « Ce n'est pas, dit-il, sans de longues et patientes recherches, qu'on est arrivé à produire un flacon de parfum pour un prix abordable, étant donnée la quantité produi-

gieuse de fleurs qu'il faut traiter pour obtenir un extrait quelconque.

Aujourd'hui l'industrie de la parfumerie est très florissante, et c'est par centaines que l'on compte le nombre des extraits qui entrent dans la composition des savons, eaux de toilette, huiles, pommades et cosmétiques. La production de la parfumerie française est d'environ 40 millions de francs.

La plupart des parfums usités communément proviennent du midi de la France, de Cannes, Grasse et Nice. A Cannes, se fabriquent tous les produits de la rose, de la tubéreuse, de la cassie et du jasmin. Nice produit la violette, Grasse, la rose. Enfin, de l'Italie viennent l'iris et la bergamotte; de l'Angleterre, la lavande et la menthe poivrée.

Grasse, Cannes et les villages environnants donnent annuellement 40,000 kilogrammes de roses. La quantité de violettes récoltées à Nice et à Cannes dépasse 25,000 kilogrammes, et les fleurs d'oranger comptent pour 435,000 kilogrammes, à Cannes.

On se sert de quatre procédés principaux pour extraire l'arome des végétaux : l'absorption, la macération, la distillation et l'expression.

L'absorption ou *enfleurage* est le procédé le plus généralement employé; c'est celui qui sert à Grasse. Sur de longues tables sont empilées les roses fraîchement cueillies. Des femmes ont pour unique occupation d'en extraire les pistils et les pétales, qui sont ensuite jetés dans des châssis sur le fond desquels on a répandu une couche de graisse. Les corps gras possédant la propriété d'absorber les principes odorants des plantes, au bout de 24 heures, au plus, tout le parfum en est extrait; les fleurs sont alors enlevées et remplacées par d'autres. On obtient ainsi une espèce de pommade d'où l'on extraira le parfum.

Pour la *macération*, on fait couler sur les plantes, renfermées dans des appareils, une certaine quantité d'alcool, qui dissout le parfum.

La *distillation* ne peut s'appliquer qu'aux fleurs renfermant un parfum volatil et inaltérable par la vapeur d'eau sous l'influence de la chaleur. On traite ainsi les fleurs d'oranger, de mélisse et de menthe.

Le procédé par *expression* ne s'emploie que pour les plantes riches en essences (restes d'oranges, limon, citron, bergamotte).

L'essence de roses est le parfum le plus répandu en Orient, où on l'emploie à tous les usages. C'est en Turquie, près de Kizanlick, au pied des Balkans, que se fabriquent les neuf dixièmes de l'essence de roses consommée dans le monde entier. Le prix en est assez élevé; elle se vend couramment 1200 fr. le kilogramme.

Pour l'obtenir, on remplit de grands vases en terre avec de l'eau, dans laquelle on immerge une quantité considérable de pétales de roses. Ces réipients sont exposés au soleil pendant six ou huit jours. Dès le commencement du troisième jour, on voit se former à la surface de l'eau une écume huileuse, que l'on recueille avec un petit bâton garni de coton à son extrémité. C'est la précieuse essence de roses que l'on verse dans des flacons, et qui, dans cet état, est livrée au commerce.

Il est très facile de préparer soi-même une eau de roses, excellente pour la toilette et possédant de précieuses qualités thérapeutiques pour les yeux. On met une couche assez épaisse de corolles de roses très odorantes sur un linge fin tendu sur l'orifice d'un vase. Après avoir recouvert le tout de quelques feuilles de papier blanc, on pose, par dessus, un pot à chaufferette, plein de braise allumée, produisant une chaleur moyenne. L'eau de roses, par ce moyen, s'épure avec le temps, passe goutte à goutte au travers du linge et tombe dans le vase.

Lê z'áo ào merião.

C'est on bio afféré d'étré bin éduquâ et dè savâi dévezâ coumeint on lâivro; mâ dâi iadzo que y'a, clião fignolets vo diont dâi z'afférés qu'on ne lâi compreind gotta, et s'on a pas l'esprit d'avâi on estiua, on passé po d'âi fotiès bêtès.

Djan Tacon étâi amodieu et tagnâi montagne. Passâvè tot lo tsautein, du la montâie tant qu'à la Saint-Déni, pè lo tsalè, po fèrè la toma et lo cèré, tandi que sa fenna restâvè pè l'hotò po servi lè pratiquès, kâ Tacon étâi ein mémo teimps fretâi et carbatier et tagnâi onna pinta dein lo veladzo.

On dzo que dou monsu dè pè la vela, que fasonè lè tsachão, passâvont perquie, l'eintront dein la pinta po bâirè oquiè et po sè repètrè on bocon, kâ quand faut travaissâ lè prâ, lè tsamps ein sémorè, lè tsamps laborâ, lè terreaux, lè z'adzès et lè bossons po corattâ clião tsancrès dè lâivrès que vo font quasû adé faubon, on ramassè la fan, kâ l'est épouâireint dè vairè cein qu'on tsachão sè pào einfatâ dein lo pètro.

Quand furont dein la tsambra à bâirè et que l'eurent tapâ po demi-pot, la fenna à Tacon vint po servi.

— Peut-on avoir quelque chose à manger, se l'âi firont?

— Oh bien, voilà! que oui! se le pond.

— Avez-vous des œufs?

— Oh! à votre service!

— Eh bien, apportez-nous un demi-litre et préparez-nous six œufs au miroir.