

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 10 (1872)
Heft: 13

Artikel: La culture de la vigne : sur les rives du Léman, vers l'an 180 de l'ère chrétienne : (note tirée d'un fragment de voyage dans l'ancienne Helvétie)
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-181823>

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: 18.05.2025

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

Tout à coup, mes yeux se portèrent de nouveau sur cette page de Liszt, et ne voulant pas jouer ces accords, je me mis... à compter les notes. Le morceau a quatre pages, et j'y trouvai 2547 notes dans 64 mesures. D'après le mouvement indiqué, le morceau doit se jouer en moins de 2 1/2 minutes. Il faut donc jouer plus de 1000 notes par minute, 17 par seconde (naturellement, presque toujours plusieurs à la fois). Quel admirable instrument que la main qui sait exécuter tant de mouvements en si peu de temps et mesurer pour chaque note exactement le degré de force qui lui convient, depuis le plus délicat pianissimo jusqu'au plus énergique fortissimo ! Quel organe merveilleux que l'ouïe saisissant et appréciant tous ces sons avec toutes leurs nuances et qui serait choquée si une note était produite par une corde faisant quelques vibrations de plus ou de moins que le nombre qu'exige l'accord dont la note fait partie ! *

Nous pouvons estimer que M. de Bülow a joué dans son concert la valeur de 100 pages de musique, soit environ 60,000 notes. Il a tout joué de mémoire et certainement il pourrait jouer ainsi des centaines de morceaux. Quelle merveille que ce cerveau qui, à côté de mille et mille autres idées et connaissances, sait retenir des millions de notes et les faire reproduire par les doigts dans un ordre rigoureux, fixé par les compositeurs !... A. Rtz.

L'anthropophagie et la guerre **

L'anthropophagie est une des maladies de la première enfance de l'humanité, un goût dépravé que la misère explique, si elle ne le justifie pas. C'est une courte folie expliquée par la faim ; mais il faut bien que l'humanité passe par la phase de la disette pour arriver à celle de l'abondance. Plaignez donc le cannibale et ne l'injuriez pas, vous autres civilisés qui mangez de la viande saignante et qui massacrez tous les jours des milliers de vos semblables pour des motifs moins plausibles que la faim. Pour moi, je ne crains pas d'affirmer que de toutes les guerres que les hommes se font, celle où l'on se mange est la seule rationnelle. J'excuse tous les coupables qui ont faim, parce que la première loi pour tous les êtres est de vivre, et qu'il est naturel qu'un homme tue son semblable et le mange, quand il n'a pas autre chose à se mettre sous la dent. Tous les jours ces principes sont mis en pratique chez les nations civilisées, et les Géricault, les Delacroix, les Eugène Sue ont fait, en les appliquant aux naufrages, des chefs-d'œuvres admirables, et l'opinion publique a plaint plus qu'elle n'a condamné les malheureux affamés de la *Méduse* et de la *Salamandre* ; Ugolin mangeant ses enfants pour leur conserver un père, inspire même autant et plus de pitié que d'horreur. Le mal en effet n'est pas tant de faire rôti son ennemi quand il est mort

* Et le nombre de ces vibrations est relativement énorme. D'après les physiiciens, les sons aigus peuvent être perçus jusqu'à ceux de 48,000 vibrations simples par seconde.

** Nous empruntons ces lignes à un ouvrage pétillant d'esprit et d'observations judicieuses et fines : *L'Esprit des bêtes*, par A. TOUSSENEL.

que de le tuer quand il ne veut pas mourir. Et la preuve que le crime ne consiste que dans la manière d'envisager la chose, c'est que les mêmes moralistes qui blâment si fort le sauvage affamé de s'assimiler la substance de son ennemi sous forme de rosbif ont fait de la reine Artémise le modèle des épouses, pour avoir avalé son mari en pilules.

Où il y a crime impardonnable, folie furieuse poussée jusqu'à la septième puissance, c'est dans la guerre à coups de canon que se font entre eux les peuples civilisés, comme les Français, les Anglais, les Prussiens, les Russes, qui n'ont pas faim les uns des autres et qui se battent pour la gloire de leurs maîtres. La guerre est la plus atroce de toutes les folies humaines ; mais la plus risible de ces atrocités est à coup sûr celle où l'on se tue sans motif, pour le seul plaisir de se tuer ; où les ennemis se saluent courtoisement avant de s'égorger ; où les vainqueurs, après la bataille, s'occupent philanthropiquement à raccommo-der les jambes aux vaincus comme s'il n'eut pas été plus simple de ne pas les casser *avant*. Hélas ! l'oiseau de proie et le tigre, qui sont forcés de vivre de chair, donnent tous les jours de fières leçons d'humanité à l'homme. Ils ne se chassent pas entre eux, et ils ne tuent que pour assouvir leur faim. Castagno, mon chien braque, était intimement persuadé que je calomniais mon espèce quand je lui racontais certaines extravagances humaines, comme des boucheries de guerres civiles et des assassinats de prisonniers. Castagno partageait complètement l'opinion d'Helvétius qui a écrit qu'une guerre entreprise pour défendre l'honneur d'une nation était généralement un prétexte pour la piller.

La culture de la vigne

sur les rives du Léman, vers l'an 180 de l'ère chrétienne,

(Note tirée d'un fragment de voyage dans l'ancienne Helvétie).

Cully était célèbre par un temple consacré à Bacchus, et par la foule de pèlerins qu'y attirait son culte. Au pied des autels, de nombreuses prêtresses, armées d'un thyrses et couronnées de lierre, faisaient retentir les voûtes sacrées, de leurs cris et de leurs hurlements. Le dieu était environné de pampres. On lui avait donné la figure d'un jeune homme, expression de la franchise et de la gaieté.

La culture de la vigne, en Helvétie, paraît remonter à la plus haute antiquité. La tradition du pays l'attribue au charpentier Elicon, qui, à son retour de Rome, où il avait passé sa jeunesse, en découvrit le secret à ses compatriotes. Cet art fut longtemps dans l'enfance, mais, peu à peu, on multiplia les plantations. Les forêts renversées, les marais desséchés, donnèrent au climat la chaleur nécessaire à la vigne. Plus tard, on emprunta le plant si vanté des Bituriges (Bordeaux) ; on admit la culture perfectionnée des Grecs, dont il y avait une colonie à Massilia (Marseille) ; ce fut d'eux qu'on apprit l'art de faire mûrir la grappe. On tira du pays des Allobroges une poix particulière, qui ajoute aux qualités du vin. Déjà sous César, l'Helvétie offrait un vignoble étendu, mais Domitien, effrayé

d'une disette qui affligea l'Italie, fit brusquement arracher toutes les vignes de l'empire, et ordonna que partout on semât du blé. Le désastre fut complet; mais en l'an 180 on n'en apercevait déjà plus les traces. Jusqu'à Pennilucus (dérivé du celtique Pen-Lech, tête du lac, et analogue pour la signification, à Caput Lacensis, tête du lac, dont on a fait Chablais); jusqu'à Pennilucus (aujourd'hui Villeneuve), disons-nous, la route était alors protégée par des collines couvertes de vignobles. Elle contournait leurs bases, suivait les rives du lac, quelquefois montait et s'échappait au travers des rochers, d'autres fois passait dans des villages ombragés de pampres.

C'est dans cette contrée de l'Helvétie que la culture de la vigne obtint le plus de succès. Les habitants la faisaient passer d'arbre en arbre. Ils fumaient leurs terres avec de la cendre, et l'employaient encore à poudrer le raisin. De vastes cuves de bois recevaient les grappes foulées. C'est de là que le vin, après avoir fermenté, était transvasé dans les tonneaux. La dépuraison s'y achevait selon la qualité, par du plâtre, des cendres, de la poix résine, de la craie ou du sel. On l'aromatisait quelquefois avec de l'absinthe, de la marjolaine ou des baies de lentisque; et ce n'est qu'au bout d'une année, qu'on le soutirait dans des vases de terre, et qu'on le plaçait dans les celliers.

Quelques propriétaires avaient emprunté des Massiliens l'habitude de fumer leurs vins pour leur donner l'apparence et le goût des vins vieux. Ils plaçaient alors les amphores (vases de terre) dans une pièce élevée où, par divers tuyaux, aboutissait la fumée d'un fourneau inférieur. En forçant ce procédé, le vin prenait insensiblement la consistance du miel, et devenait un corps plus solide encore, qu'on délayait quand on voulait le boire. Quelques propriétaires avaient adopté l'usage des tonneaux, plus commodes et plus solides que les vases de terre. Les uns les enduisaient de poix pour donner au vin le goût du goudron; les autres y associaient du savon et composaient un mastic particulier dans le but de perfectionner la qualité du vin.

Le temps de la vendange ramenait dans la contrée les danses et les fêtes; les autels de Bacchus étaient sans cesse entourés d'un peuple en délire; les bacchantes, portant des thyrses à la main, parcouraient les campagnes, chantant *Evohe Bacche!*, dansant autour des vendangeurs et les invitant au plaisir. Il y avait entr'autres une danse connue sous le nom de *Danse du pressoir*, où, chaque soir, après le travail, les pantomimes représentaient, au son des tambours, toutes les scènes de la vendange, et imitaient par un jeu plein de grâces, ceux qui cueillent le raisin, ceux qui le portent, ceux qui le foulent et ceux que remplissent les tonneaux.

La serveinta dé Druey.

On dzo, l'ambassadeur de France, Monsu Bois-le-Comte, avai à parlâ d'afféré avoué Druey, et venie lai fêré onna vesita à Lausena. Nôutron magistra demoravé en sti teimps à na petita maison pré de

la Barra. L'ambassadeur tiré lo cordon de la senaille. Intrâ pi, lai crié-t-on du l'otô. L'intré et truvé la serveinta que grellivé son café: — Que demandavo? — Voudré parlâ à monsu Druey, se lé possible. — Ie vint de sailli; la travailli coumeint la metzance quanqu'ora; crau bin que lé zalla tzi Bôlo bairé quartetta et medzi ou bocon de saucece avoué quôqué zamis; l'ont tiâ lo caïon stu matin. Ce ne mé faliai pas quie veri po grelli mon café iauré lo queri; mâ nepu pas lo laissi bourlâ. Quoui été-vo? — Su lo serviteur dau rai dé France. — Eh à Dieu mé reindo! ... est-te veré! ... vo zété vôlez tzi lo rai, vo daissé avai on rudo gadzo et na rachliaie dé bouné man. Coumeint diablo aivo pu vo infelâ ai Tiolairé? on dit que c'est na maison tan balla! — Ie vo deri cein apri; allâ pi criâ voutron monsu, ie vu prau veri la segnaua. — Quand le revint, le cheinté la foumaie dau café que Bois-le-comte avai laissi bourlâ et lai fe on détartin d'ein-fer. — Eh coumeint mé faut te prépara l'écouala dé café à monsu qu'amé tant lo bairé quand la bin travailli. Savia vo pas veri, bougro dé tadié! Druey arrevé et truvé l'étrandzi que fasâi quie na trista mēna. Lai dese: Eh vo vaiquie monsu l'ambassadeur, intra au pailo. A cé mot d'ambassadeur, la pourra serveinta nein revegne pas, le fut tot ébouriffaie. Druey et lo représeintin de la France cliouront la porta dau pailo et se tenian lé coûté, s'écliaffavan dé riré. On dit que nûront pas dé peina à tomba daccord sur le zafféré politique tant l'étiôn de boun'humeu après sta farça.

Toni le gris.

IX

Toni prit en effet la direction qu'il venait d'indiquer, mais il se rendait en réalité dans une autre chambre, où il pensait exécuter son projet. Le berger qui l'habitait était un rusé braconnier, dont il espérait tirer d'utiles renseignements. En tout cas, il pourrait, sans aucun dérangement, y préparer ses lacets. Dans cette espérance, Toni se mit à marcher aussi vite que la raideur de sa jambe le lui permettait. A droite et à gauche brûlaient les feux des vachers. Ceux-ci, à la fin de l'automne et avant de descendre dans la plaine, mettent le feu aux branches qui ont poussé dans les prairies, afin que le bétail puisse paître sans obstacles, au retour du printemps, et que les cendres de leurs bûchers fertilisent le sol. Plus d'une montagne, sur le sommet de laquelle se trouvait un de ces feux, ressemble à un volcan. Autre part, la fumée s'élevant près d'une cascade, revêtait les nuances de l'arc-en-ciel.

Le temps était magnifique sur la hauteur, tandis que, sur la plaine, le soleil faisait lever un léger voile de vapeur.

Toni désirant n'être pas vu, évitait les nombreuses paysannes, qui allaient ramasser le regain. Il quitta parfois le chemin, et suivit le lit du torrent, en sautant de pierre en pierre.

Toni, afin de ne rencontrer personne, finit par sauter d'un roc à l'autre, reprenant tout le naturel du montagnard, que des années de misère avaient étouffé en lui.

Enfin il atteignit le chalet du berger, que ceux de la plaine appelaient le sauvage Xaverl, parce qu'il avait un gorette énorme, ce qui lui donnait quelque chose de la tournure d'un crétin.

Xaverl fut surpris, en voyant arriver Toni.

— Nous descendons demain, lui dit-il, et si tu désirais me voir, tu as bien fait de venir aujourd'hui. Je viens justement d'abattre un jeune chamois.

— Y a-t-il des chamois, là haut dans les rochers?

