

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 31 (1893)
Heft: 39

Artikel: Les ânes de Sa Majesté
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-193829>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 09.02.2026

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

gnent peut-être, mais les producteurs ne gagnent rien, ou gagnent bien peu.

L'Hérault se plaint donc, malgré sa très belle récolte. Mais l'énorme quantité de celle-ci rend les vendanges fort curieuses. Les charrettes chargées de quinze à vingt *comportes* (espèce de cuveau) arrivent par un plan incliné à la hauteur du premier étage, le long des bâtiments d'exploitation. Le raisin est jeté et broyé grossièrement entre deux rouleaux, et tombe, par une ouverture du plancher, dans des cuves de pierre, qui ont six mètres de profondeur, et ne contiennent pas moins de 210,000 litres. Il y reste plus ou moins de temps, et le vin nouveau, tamisé au passage, puis foulé par des pompes, coule dans les foudres de la cave voisine. Les pressoirs envoient aussi leur courant de vin à ces énormes tonnes de chêne ciré, luisant, qui sont disposées sur deux rangs, quinze d'un côté, quinze de l'autre, et peuvent, en moyenne, renfermer chacune 280 hectolitres.

On comprend qu'il faut de pareils torrents pour rémunérer un propriétaire qui aventure, chaque année, plus de 140,000 francs de frais.

Il y a plus d'un domaine semblable à l'Hérault.

Une partie des travailleurs d'occasion recrutés pour la vendange vient des campagnes voisines, l'autre vient des montagnes, races bien différentes, mais qui s'entendent assez bien et partagent le même régime au *ramonetage*.

Le ramonetage est une institution des domaines méridionaux. Elle est dirigée par le ramonet et la ramonette.

Un ramonet représente quelque chose comme un entrepreneur de victuailles. En temps de vendange ou de moisson, il reçoit du propriétaire cinquante centimes par jour et par tête de client à nourrir, plus une quantité de blé équivalente à quarante centimes, enfin du vin à discrétion. Cela s'appelle la *grande dépense*, moyennant laquelle il doit fournir cinq repas par jour, dont deux avec de la viande, à tout le personnel du domaine. En temps de petite dépense, il touche un peu moins, ne donne que quatre repas, et ne reçoit, autour de la table de chêne massif que les domestiques loués à l'année.

Demandez aux propriétaires : ils vous diront qu'un bon ramonet est le rêve d'un viticulteur.

Les vignerons peut-être en diraient autant. Le soir, quand la journée est finie et que, dans le ramonetage, le bruit des verres et des assiettes a cessé, ils s'assemblent pour danser dans une grange. Les gens de la montagne, surtout, n'y manquent guère. Quelques couples s'asseoient sur les débris de tonneaux, les baquets, les planches amoncelées le long des murs ; quelques au-

tres, au milieu de la pièce, à la lueur d'une lampe fumeuse, exécutent des bournées graves, lentes, qui font un étrange effet dans ce Midi extrême. Ils n'ont pas de musique, sauf aux jours de fête, quand la contrebasse du bourg voisin, le flageolet et le cornet à piston veulent bien se déplacer. Mais il se trouve toujours parmi eux quelque jeune gars à la voix bien timbrée, pasteur de porcs ou de moutons, qui chante en sourdine un refrain, sans variations, pendant des heures. A peine s'il s'interrompt pour boire un coup de vin nouveau à la cruche posée près de lui, dans l'ombre. Les filles tournent, raides, sans rien dire. Les danseurs non plus ne parlent pas. Parfois l'un d'eux éclate d'un gros rire, on ne sait trop pourquoi. Mais cela fait oublier la peine.

Et demain, dès l'aube, ils seront aux vignes.

(*Journal des Débats*).

La Revue agricole publie, sur les raisins de Corinthe, un article qui ne nous fait certes pas venir l'eau à la bouche, témoins ces quelques détails :

« La culture du plant de Corinthe et la pratique du séchage est d'une très haute antiquité en Grèce et dans les îles Ioniennes. Vers la fin du juillet grec, c'est-à-dire vers le 10 août, — l'écart entre le calendrier grec et le nôtre est de 12 jours, — la vendange commence. Elle se fait à trois reprises, à dix jours d'intervalle. On cueille une première fois les raisins les plus mûrs et on les apporte sur de grandes aires préparées *ad hoc*, en plein vignoble. On choisit dans un endroit exposé au soleil un emplacement dont on brûle les quelques herbes sèches qui le recouvrent. On arrose l'aire avec une bouillie claire de bouse de vache délayée dans l'eau ; je demande pardon pour ce détail qui a son importance. On verse et laisse sécher, ce qui ne tarde pas, et sur la surface plane ainsi obtenue on place les grappes serrées les unes contre les autres, l'extrémité de la rafaille en l'air, autant que possible. Au bout de 8 à 10 jours la dessication est terminée : un ouvrier armé d'un balai épineux amoncelle les grappes en les travaillant de manière à égrapper le raisin, ce qui se fait très facilement. Il n'y a plus qu'à passer le tout à travers un tarare, semblable à ceux employés chez nous pour nettoyer le blé, et le raisin sec est prêt à être mis en sacs, pesé et chargé sur bord. »

Les gentilles hirondelles vont nous quitter ; plusieurs sont déjà parties pour des climats plus chauds. Ils sont curieux ces départs qui ont lieu régulièrement à la fin de septembre, six mois après l'arrivée en mars.

Pour le départ, pas plus que pour l'arrivée, l'hirondelle n'a besoin de consulter le calendrier. On voit un matin toutes les habitantes des toits du voisinage se réunir sur un grand arbre, ou sur les fils télégraphiques où elles délibèrent. On les entend jaser bruyamment, et au bout de quelques heures elles se dispersent.

Le mot d'ordre est donné et le rendez-vous habituel est au bord de la mer où l'on s'installera dans les cordages du navire qui part pour l'Orient.

Elles s'y installent, confiantes, d'une confiance qui n'est point trompée : le marin, en effet, respecte ces voyageuses qui font appel à sa générosité, à sa loyauté, et lui rappellent aussi le pays, le nid de terre au bord du toit de l'habitation de famille.

Quand elles arriveront là-bas, près de la cité grecque ou turque, les voyageuses reprendront chacune leur vie individuelle dans l'asile privé, dans le nid abandonné au printemps.

Les ânes de Sa Majesté. — Dans la ferme de Windsor, les ânes de la reine Victoria ont la préséance. Ce sont eux qui occupent le premier rang parmi les favoris de Sa Majesté. De tous ces ânes d'élite, le plus illustre et le plus aimé c'est « Jacquot », que la reine emmène dans tous ses voyages.

Jacquot ! Pour Victoria c'est un compagnon et un ami ; pour les gens de la cour, c'est un personnage. Ses naseaux blancs comme la neige, ses grands yeux noirs et vifs, entourés d'un cercle gris-clair, ses oreilles élégantes et flexibles, d'une pittoresque longueur, ses lèvres mutines et pincées, marquées de feu, montrant de temps à autre des dents plus jaunes qu'un chapelet du temps de Charlemagne, tout cela donne à la physionomie de Jacquot une expression très originale.

C'est ce baudet privilégié qui a l'honneur d'être attelé à la « Chaise de la Reine », sorte de petite voiture à quatre roues que Sa Majesté conduit toujours elle-même.

Et pourtant, il paraît que Jacquot, comme tous les serviteurs que l'on a trop gâtés, n'est pas très ardent à la besogne.

Ce n'est pas sans rébeillon, assez familière à sa race récalcitrante, qu'il se décide à prendre le trot, un petit trot rythmé et coquet qui charme la reine. Après un premier mouvement de mauvaise humeur, promptement apaisé par une caresse royale, Jacquot se résigne à faire son devoir en toute conscience,

Jenny, fine fleur de bourrique de la reine, s'acquittait avec plus d'entrain de son glorieux office. Mais ayant dépassé sa vingt-cinquième année, on l'a mise à

la retraite comme un simple chef de bureau.

Renommée par son ardeur au travail, sa douceur, sa docilité, Jenny ne se serait jamais permis les capricieuses incartades que l'on reproche à son successeur Jacquot.

Vive, légère et pleine de grâce touchante, Jenny était l'idéal des ânesses royales. Aujourd'hui, l'âge, le repos, une nourriture trop abondante et trop choisie, ont empâté ses formes : l'élégante et coquette Bourrique de la reine est atteinte d'obésité. (La France.)

La Tunisie.

Quand noutron vilhio régent est z'u moo, l'a failli mettrè la pliaice su lè pâpâi, et l'ont fê onna visitâ avoué clliâo que sè sont preseintâ, po savâi cé qu'avâi lo mé dè cabosse. Lao z'ont démandâ totès sortès d'afférès, et l'ont dû derè iò l'étai la Tunisie.

Lo vilhio Djan à Samin, que n'avâi rein à férè, étai z'u pè la maison d'écola po vairè clliâo novés régents et se trouvâ quie tandi qu'on lè z'interrogâvè, mafut bin ébâyi dè lâo z'oûrè derè que la Tunisie étai on pâys coumeint lo noutrô, que sè trovâvè pè l'Afrique, ào fin bas dè la carta, tot coumeint lo Sétife, kâ ein saillesaint ye fe ào syndiquo :

— Cein que c'est què dè savâi oquière, syndiquo : mè qu'avé adé cru que cllia Tunisie l'étai onna bite.

On elliou bin rivâ.

On pâysan dè pè contrè Servion qu'avâi menâ onna cabra à la fairè dè Rua, fasâi route ein s'ein revêgneint avoué on autre pâysan dâo coté dè Promaseins, et coumeint sè cognessont po s'êtré z'âo z'u vus, dévezâvont dè çosse et dè cein.

Lâi avâi z'u cauquie teimps devant onna granta sâiti et on avâi mémameint de qu'on avâi fê dâi procéchons po avâi la pliodze. Lo Vaudois, qu'étai on inguenôt que n'avâi pas mè dè religiòn que ne faillai, couienâvè son compagno, et lâi fasai : « Tot parâi vo z'autro Fribordzâi, vo z'îtès onco dâi drôlo dè pistolets dè crairè à clliâo procéchons ; que volliâi-vo que cein pouéssè férè ? tot cein c'est dâi bamboulès. »

— Et vo, lé Vaudois, se repond lo Dzoset, vo z'ai bin dè quiet vo fottrè dè no : vo crâidè bin ài paratounéro !

Trop de bonheur.

Un de nos abonnés du vignoble nous écrit :

« Monsieur le rédacteur,

» La vendange bat son plein et la besogne ne manque pas; mais je ne puis résister à l'envie de vous faire part d'une exclamâtion que j'ai entendue hier

et qui pourrait peut-être trouver sa petite place dans le *Conteur vaudois*.

» Un propriétaire, qui a vendu ses vases pendant les mauvaises années, se trouve très embarrassé pour encaver sa récolte. Il s'adresse en vain à ses amis et à ses voisins, qui ont bien assez à faire pour eux-mêmes; et après des recherches inutiles, il est obligé de suspendre la cueillette, et, fort ennuyé, il s'écrie :

» — Quelle misère que ces années d'abondance !

» Notre contrée est toute dans la joie, car malgré le gel et la grêle qui ont frappé quelques parchets, on n'a pas fait pareille quantité depuis 1871 : quatre fois plus que l'année dernière !

» Votre fidèle abonné,
» ***. »

Sous le titre : *Théâtres et concerts*, les journaux de Paris publient cet entrefilet :

« La direction de l'Opéra vient de prendre une excellente mesure : l'accès des fauteuils sera interdit désormais aux porteurs de vêtements négligés, tels que ceux dont les Anglais s'affublent pour venir à notre Académie nationale de musique.

Une autre mesure, qui sera également approuvée de tout le monde, vient d'être prise à l'égard des dames, qui ne seront plus admises aux fauteuils d'orchestre, à partir du 1^{er} octobre, que sans chapeau. Il est certain que les chapeaux à plumes, qu'on porte aujourd'hui, cachent à ceux qui sont placés derrière une grande partie de la scène. A notre avis, le port du chapeau pour les femmes devrait être interdit dans tous les théâtres, à l'orchestre et au balcon. »

On lit dans les mémoires de Pierrefleur :

Orbe. — Prise de l'année 1556. La présente année a été grandement pleine de chaleur et sans pluie que bien peu, de sorte que quant à la récolte des bleds et du foin ne fut rien plus que de la tierce partie de l'année précédente. Et quant aux vins, les vendanges furent faites au mois d'août avec suffisance et abondance de vin ; de sorte que le vin qui paravant se vendait le char dix escus, l'on l'eust pour trois escus. Le bled qui paravant se vendait 13 sols, se vendit après 28 et 30 sols.

Le lumbago du roi Guillaume. — C'était à la fin de la guerre de 1870. Le vainqueur de la France, le roi Guillaume, avait établi son quartier-général à Versailles, où les délégués des souverains de l'Allemagne du sud vinrent, le 19 décembre, lui offrir la dignité d'empereur

d'Allemagne. Guillaume l'accepta, et la cérémonie fut fixée au 18 janvier. Mais comme le roi souffrait violemment d'un lumbago, il se demanda s'il pourrait se tenir à cheval dans la grande revue qui devait suivre le couronnement.

Une scène curieuse eut lieu. Il essaya ses forces en enfourchant le bras d'un grand fauteuil, et imita les mouvements d'un cavalier sur son cheval. Mais ce fauteuil avait des roulettes. Le « cavalier » s'agita sans doute trop fort, « imita » trop consciencieusement l'attitude que l'on a à cheval... Le fauteuil glissa sous lui et il tomba de tout son long !...

La chute fut assez sérieuse pour qu'il perdit connaissance.

Il ne tarda pas, cependant, à revenir à lui, mais il était meurtri, il ne pouvait plus se tenir debout ; ce ne fut que le soir qu'il rassura son entourage et qu'il donna l'ordre de ne rien changer au programme arrêté.

Glané dans les archives d'une de nos petites villes :

1746. — M. le Gouverneur fera faire un rattelier tout simple à la cuisine du 1^{er} Régent de sapin et point de buffet dessus.

1763. — Accordé au Granger de B... La genisse qui doit faire son veau de deux ans, et cela à titre d'amodiation pour moitié vache.

1776. — Permis au S^r Antoine Pellechet dit la Joye maître à danser de séjourner ici à bien plaisir pour donner des leçons en se bien conduisant.

1800. — A la réquisition du sieur B... chirurgien, il lui est permis de faire garder une chèvre à l'attache sur les grands chemins vu la maladie de son enfant qui en boit le lait.

Nos journaux racontent chaque jour quelque nouvelle anecdote prise dans la vie du regretté L. Ruchonnet. Voici entre autres celle que nous trouvons dans une correspondance de Lausanne adressée au Neuchâtelois :

« Comme jeune étudiant, je me trouvais une fois en course dans une vallée de l'Oberland. Notre caravane rencontrâ un monsieur qui portait un panier lourdement chargé ; il l'avait pris des mains d'une enfant qui pliait sous le poids et qui pleurait : c'était Louis Ruchonnet qui, en vrai père, avait consolé la fillette et l'accompagnait en portant son fardeau. Le président de la Confédération — c'était en 1883 — ne s'est pas trouvé trop grand pour porter un panier et essuyer des larmes. »

Recettes.

Longe de veau braisée. — Désossez et ficelez une longe de veau ; mettez-la dans une