Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 32 (1894)
Heft: 42

Artikel: Vin d'Arbois
Autor: Fourrier, Eugène
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-194532

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: 10.12.2025

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

quand on est jeune : ah ! si c'était à recommencer ! »

Le cœur de Madame la syndique fit entendre des battements d'angoisse. Elle a été trompée et ne connaît son mari que d'aujourd'hui. La découverte lui paraît noire comme le ciel de la journée ; aussi, n'ayant plus d'illusion, songeant à son linge mouillé, sur lequel, lui semble-t-il, les rayons du soleil ne brilleront jamais, elle se tourne du côté de la paroi en poussant un soupir amer.

* * *

Que conclure, maintenant, de cette petite histoire ? Sont-ce les belles femmes qui ont le mauvais temps pour la lessive, ou si ce sont les laides ?...

ALICE.

Un Anglais s'est mis en tête de chercher dans quel laps de temps notre globe serait complètement peuplé et hors d'état de nourrir un nombre d'habitants plus élevé que celui qu'il aura atteint.

En tenant compte, d'une manière approximative, de la quantité des terres fertiles et des terres infertiles, on peut compter qu'il y a place environ ici-bas pour cinq milliards neuf cent quatre-vingt-quatorze millions d'hommes ; le chiffre actuel est à peine supérieur à un milliard. Si l'on considère la progression normale à l'heure présente, on constate tous les dix ans une augmentation générale et moyenne de huit pour cent.

Dans ces conditions, le nombre maximum sera atteint vers l'an 2072, c'est-à-dire dans cent soixante-dix-huit ans d'ici, moins de deux siècles ; le délai, on le voit, est singulièrement court.

Seulement, en admettant l'absolue exactitude de ces calculs, est-il certain que la progression normale d'aujourd'hui doive se continuer régulièrement et dans des proportions identiques ?

Si oui, les économistes et les sociologues ont là un nouveau et bien grave problème à envisager. Avant qu'aient passé cinq ou six générations, il faudra que les conditions de la vie se soient radicalement transformées, ou que l'on invoque, pour empêcher le monde de périr par encombrement, les guerres, invasions, famines, épidémies et autres fléaux bienfaisants qui se chargeront d'alléger notre planète, trop chargée, et qui y rétabliront l'équilibre.

Vin d'Arbois.

Monsieur le curé de Mirebois avait dîné chez son confrère de Villars-sur-Ecot et fort bien dîné, ma foi ! Il avait goûté d'un certain vin d'Arbois comme on n'en boit pas chez le Président de la République. C'était un petit vin d'une belle couleur, plutôt clair que foncé, doux comme du velours, au parfum inoubliable et qui vous réchauffait délicieusement l'estomac.

Monsieur le curé de Mirebois, dont la cave était cependant bien montée, n'en possédait pas de pareil ; aussi, au dessert, profitant des bonnes dispositions dans lesquelles se trouvait son confrère, chercha-t-il à le décider à lui en céder une petite barrique.

Le curé de Villars-sur-Ecot fit la sourde oreille, il tenait à son vin ; il avait dix ans de fût, et il ne lui en restait pas beaucoup. Il accueillit d'abord la demande par une fin de non-recevoir ; puis devant l'insistance du curé de Mirebois, il feignit de consentir.

Il voulait gagner du temps et s'en débarrasser.

— Pour vous faire plaisir, je vous en enverrai un tonnelet.

— Envoyer ? non pas ! s'écria le curé de Mirebois qui prit la balle au bond ; je l'emporterai avec moi.

— Sur votre dos ?

— J'ai ma jument ; je fixerai le tonneau sur la selle et je le prendrai en croupe.

Le curé de Villars-sur-Ecot combattit en vain ce mode de transport ; il dut céder et son confrère emporta le tonnelet comme il l'avait dit

Il contenait une quarantaine de litres.

Monsieur le curé mit sa jument au pas ; il était enchanté de son acquisition. C'était par une chaude journée d'été, un soleil étincelant dorait la campagne, pas un nuage au ciel ; la jument alourdie par la chaleur ne se pressait pas.

Monsieur le curé s'abandonna à une douce rêverie.

Il fit des songes d'or.

Il allait surprendre agréablement sa servante, la vieille Ursuline, et lorsqu'il recevrait des confrères, il exciterait leur jalousie ; le curé de Villars-sur-Ecot était le seul qui possédât de ce vin merveilleux.

Monseigneur devait bientôt faire sa tournée pastorale, il aurait l'honneur de l'avoir à sa table ; quoique obscur curé de campagne, il pourrait lui offrir un vin digne de Sa Grandeur. Monseigneur était connaisseur, il n'aimait pas la piquette.

Monseigneur était satisfait de la table et de l'accueil de son subordonné dont il apercevait enfin les mérites ; ses yeux s'ouvraient à la lumière ; il ne pouvait comprendre qu'il eût méconnu à ce point ce dévoué serviteur de l'Eglise ; il l'avait toujours laissé un peu à l'écart ; et, comme le bon vin met en bonne humeur, il partait en lui faisant les plus belles promesses.

Monsieur le curé s'assoupit ; il abandonna les rênes sur le cou de sa jument et bientôt il s'endormit.

Les rêves les plus riants traversèrent son sommeil.

Monseigneur s'était souvenu du petit vin d'Arbois ; il faisait appeler monsieur le curé auprès de lui, il l'élevait à la dignité de chanoine ; tous ses confrères en jaunissaient d'envie.

Monsieur le curé était chanoine ; il avait quitté Mirebois où il végétait depuis trente ans, pour Besançon, laissé l'humble presbytère qui s'en allait en ruines pour habiter l'archevêché.

Tous ses paroissiens l'avaient accompagné en pleurant ; il avait versé quelques larmes hypocrites :

« Mes enfants, car vous êtes mes enfants, le ciel est témoin que j'aurais voulu rester ; j'espérais mourir au milieu de vous, c'était ma seule ambition. Dieu en a décidé autrement, respectons sa volonté ; je dois obéir à mon supérieur.

» Le devoir a des exigences bien cruelles ! »

Les pauvres gens étaient navrés. Le paysan est méfiant : on sait bien ce que l'on quitte, on ne sait pas qui l'on prend.

Monsieur le curé était chanoine. C'était un personnage. Aux offices, dans la cathédrale, il occupait une place d'honneur, une stalle au chœur, et, dans les grandes cérémonies, on lui servait l'encens ; il portait la mosette de soie et faisait partie du Conseil de Monseigneur.

Devant lui, le Suisse, un bel homme, s'arrêtait et présentait les armes ; les jeunes séminaristes rougissaient, prenaient un air recueilli et s'inclinait bien bas, et les fidèles s'écartaient avec respect sur son passage.

Monseigneur l'invitait à sa table ; il était reçu dans la meilleure société, chacun se disputait l'honneur de le posséder ; les invitations sucédaient aux invitations. C'était tous les jours des dîners où l'on buvait les vins les plus exquis et les plus rares, où l'on servait les mets les plus succulents, des plats inconnus, chefs-d'œuvre de l'art culinaire. Aux poulardes truffées, aux crêmes à la vanille succédaient les liqueurs des îles, breuvages mystérieux qui, tout en flattant délicieusement le palais, venaient aider à la digestion.

« Le devoir a des exigences bien cruelles ! »

Monsieur le chanoine était heureux : il pouvait attendre sans trop d'impatience que Dieu l'appelât pour le placer à côté de ses élus.

Soudain il fut réveillé par un bruit qu'il connaissait bien : Cocotte, sa jument, s'épanchait ; il l'arrêta et, lui caressant l'encolure, il se mit à siffler doucement.

Les oiseaux qui voltigeaient dans les haies s'arrêtèrent à leur tour et firent chorus avec monsieur le curé. L'air moqueur, ils sifflaient, ils sifflaient : tui, tui, tui, un débordement de petits cris, une cascade de notes aiguës, on eût dit des éclats de rire.

Cocotte, contente, frottait son encolure contre la main de son maître. Bien sûr elle avait dû se retenir pendant toute la journée, la pauvre bête ! Le changement d'écurie, un départ matinal, tout cela avait dérangé ses habitudes.

Monsieur le curé sifflait toujours et les oiseaux renchérissaient.

— Allons, Cocotte, dépêche-toi ; tu n'en finis plus.

Cocotte obéit ; encore quelques gouttes, puis elle se remit en marche ; maintenant son pas était allègre : elle semblait soulagée d'un grand poids.

Mirebois n'était pas éloigné. Lorsque monture et cavalier arrivèrent, la vieille servante les attendait :

— Sainte-Marie, mère de Dieu ! qu'est-ce que vous apportez, monsieur le curé ? s'écria-t-elle à la vue du tonneau.

— Du vin d'Arbois et du meilleur.

— C'est-t'y Dieu possible !

— Tu bavarderas après, aide-moi à le décharger.

Elle souleva la barrique.

— Ah ! Grand Saint-Joseph ! dit-elle, monsieur le curé a voulu se gausser de moi ; le tonneau est vide.

— Vide !

Monsieur le curé leva les bras au ciel, une lueur se fit dans son esprit; il comprit.

Confus, il baissa la tête; il avait imité Perrette, mais la laitière ne sifflait pas, pendant que ses rêves s'en allaient à vau-l'eau.

EUGÈNE FOURRIER.

Pegnettaz et lè musicârès.

L'autro dzo, onna beinda dè musicârès, dè clliâo qu'on lâo desâi lè z'autro iadzo dâi mineu, djuïvont pè lè tserrairès dè pè Lozena, et quand botsivont on momeint, l'étâi po alla rappertsi cauquiès crutz. Enfin quiet! teindiont la demi-auna.

L'étiont branquâ pè Pinpinet quand Djan Pegnettaz qu'avâi menâ dâi truffès pè la capitâla et qu'avâi laissi son tsai pè la Barra, passâvè perquie justo âo momeint iô l'ein einmodâvont iena.

S'arrêtè onna mi po cein ourè, et quand sont arrevâ âo bet dè la monferine sont zu râocanâ vai lâi dzeins. Cé qu'est z'allâ vai Pegnettaz a dû sè reintorna vouâisu; Pegnettaz, à l'avi que l'autro lâi a teindu sa carletta, a branlâ la téta ein faseint: « Na! »

Adon lè gaillâ allâvont s'eimbantsi pe liein, quand Pegnettaz, qu'avâi z'âo z'u essiyi dè socclià dein 'na clérinette dein son dzouveno teimps, et qu'amâvè bin ourè la musiqua, s'approutsè dè leu et lâo fâ:

— Attendez-voi un moment! embriyez z'en voi enco une, vous avez bon souffle!

Lè Chouâbes que sè peinsont que lo gaillâ est on lulu à grossa courtena que vâo férè se n'hommo et que va étrè genereux, sè remettont ein riond et reinmodont.

— Tonaire, quielle pince vous avez! se fâ à cé que tegnâi lo cornet, renvoyez z'en voi enco un bout!

L'ein djuont onco iena, après quiet ion dè leu lâi revà preseintâ la carletta.

Pegnettaz met la man dein son bosson, ein sôo onna pîce dè veingt centimes et fâ à l'autro: « Attendez-voi, je n'ai rien de monnaie! » Adon l'eintrè tsi l'apotiquière, en face, po demandâ quatro pîces dè cinq, revint vai lè musicârès et dit âo gaillâ que tegnâi la carletta: « Voilà! » et lâi laissè tsezi onna pîce de cinq dein la capa.

Pegnettaz sè créyâi que l'allâvont ein einmodâ onco iena, po lo remachâ; mâ lè z'autro que djurâvont ein dedein contrè cé tsancro dè cocardier, sont partis vai la Consommachon, tandis que Pegnettaz, que restâvè pliantâ su la pliace, lè vouâitivè modâ ein sè deseint: « Cein est biô, mâ cein cotè; assebin lè tsaravoûtès ariont bin pu ein derè onco on bet. »

On nous écrit de Lausanne:

« Le pressoir du *Trabandan*, dont vous avez parlé dans votre précédent numéro, existe encore; seulement, on a remplacé l'écouvre en bois par un écrou en fer. Ce pressoir et les vignes qui l'entourent faisaient autrefois partie du domaine de la *Retraite*, appartenant au pasteur Gély, et maintenant à Mme Jaccard-Gély. »

La scarpologie. — Nous lisons ce qui suit dans la chronique scientifique du *Temps*, par H. de Parville:

« On s'amuse partout... même à Bâle. Le système phrénologique du docteur Gall étant un peu démodé, un médecin suisse, M. le docteur Garré, a inventé la « scarpologie », un mot qui laissera pensifs les chercheurs d'étymologie. Qu'est-ce que la scarpologie? C'est l'art de lire votre caractère et vos penchants au moyen de l'usure de vos souliers, tout comme la graphologie est l'art de..., tout comme le chiromancie est l'art de... Ecritures ou lignes de la main sont remplacées par de vieilles bottines éculées. Evidemment c'est moins élégant; mais, si c'est meilleur et plus certain! Or, M. le docteur Garré, de Bâle, l'affirme. Il diagnostique le tempérament, le caractère, avec une sûreté merveilleuse. Si on lui donne un soulier porté depuis au moins trois mois; le soulier porté, c'est le caractère révélé. Au soulier se reconnaissent le défaut d'énergie, l'inconstance, l'apathie, la colère, la luxure, enfin, tous les péchés capitaux et non capitaux. Envoyez à M. Garré une chaussure portée au minimum pendant deux mois, et vous serez « défini ». M. Bertillon, dans ses procédés de classification, n'avait évidemment pas songé à la scarpologie.

» Voulez-vous essayer? Essayez. Si le talon et la semelle sont symétriquement usés, soyez certain que vous avez affaire à un homme pondéré, énergique, à un employé sur lequel vous pouvez compter, côté des hommes. Côté des femmes, épouse fidèle, bien équilibrée, excellente mère de famille. Si le bord externe est seul usé, le porteur est un volontaire, un entêté, un homme d'initiative; il peut même se rapprocher de l'aventurier. Côté des femmes, même diagnostic adouci. Mais, si c'est le bord interne, tout change: c'est, pour l'homme, un signe de faiblesse et d'irrésolution; pour la femme, un signe de douceur et de modestie. Je cite les grandes lignes de l'art nouveau; nous n'en sommes pas encore aux détails. M. Garré, pour prouver la portée de la scarpologie, rapporte qu'il vit entrer dernièrement à sa consultation un étranger qu'il examina de la tête aux pieds... surtout aux souliers. Or, les bords externes de ses chaussures étaient franchement usés, les pointes étaient râpées et le reste apparaissait neuf. « Je pensai aussitôt, dit-il, que cet homme était un coquin. » Le lendemain, mon visiteur était arrêté pour vol. Est-ce assez démonstratif?

» La scarpologie aura donc de beaux jours. Si, maintenant, dans un salon ou ailleurs, vous voyez les yeux des curieux et même des curieuses se baisser et se porter sur la semelle de vos bottines, ne vous étonnez plus: d'ici un mois, tout le monde sera scarpologiste. »

Confitures de tomates. — Prenez 4 kilos de tomates, 4 kilos de sucre, une gousse de vanille, le zeste d'un demi-citron. Choisissez les tomates les plus charnues; mettez-les dans une terrine, versez par-dessus de l'eau bouillante, pelez vos tomates rapidement, jetez-les au fur et à mesure dans une terrine remplie d'eau froide. Prenez ensuite les tomates, coupez-les transversalement par le milieu et enlevez toutes les graines à l'aide du manche d'une petite cuiller; cette opération doit être très soigneusement faite; plongez au fur et à mesure les tomates de nouveau dans l'eau froide. Faites fondre le sucre dans une bassine avec une très petite quantité d'eau; juste la quantité indispensable. Dès que cet épais sirop entrera en ébullition, jetez-y les tomates, la vanille et le zeste de citron coupés l'un et l'autre en très petits morceaux. Cette confiture exige de deux heures et demie à trois heures de cuisson; elle est à point quand le goût de tomate a entièrement disparu. Cette confiture brûle aisément et il faut, pour sa bonne réussite, que l'habile cuisinière qui la confectionne la remue constamment.

(La Famille)

Mürger, l'auteur de la *Vie de Bohême*, parlant un jour des gens en place, avec un de ses amis, ce dernier lui dit:

— Et vous, n'avez-vous jamais rêvé d'une position officielle?

— Mais si, répondit Mürger, seulement je ne puis me résoudre à quitter Paris. D'autre part, je ne suis pas un homme de combat, il me faut avant tout la tranquillité.

— Alors quel est le genre de place qui vous conviendrait?

Mürger se recueillit un instant et répondit avec un soupir:

— Garde-champêtre... au café Riche!

L. MONNET.

VINS DE VILLENEUVE

Amédée Monnet & Fils, Lausanne.

ACHAT ET VENTE DE FONDS PUBLICS

Actions, Obligations, Lots à primes.

Encaissement de coupons. Recouvrement.

Nous offrons net de frais les lots suivants: Ville de Fribourg à fr. 13,25. — Canton de Fribourg à fr. 27,50, — Communes fribourgeoises 3 % différé à fr. 48,20. — Canton de Genève 3 % à fr. 109.—. De Serbie 3 % à fr. 84,—. — Bari, à fr. 51,75. — Barletta, à fr. 35,—. — Milan 1861, à 35,—. — Milan 1866, à fr. 9,60. — Venise, à fr. 22,25. — Ville de Bruxelles 1886, à fr. 108,25. — Bons de l'Exposition, à fr. 7,75. — Croix-blanche de Hollande, à fr. 18,25. — Tabacs serbes, à fr. 11,25. — *Port à la charge de l'acheteur. Nous procurons également, aux cours du jour, tous autres titres.* — J. DIND & Co, *Ancienne maison J. Guilloud*, 4, rue Pépinet, Lausanne. — Succursale à Lutry. — Téléphone. — Administration du *Moniteur Suisse des Tirages Financiers.*

LAUSANNE. — IMPRIMERIE GUILLOUD-HOWARD.