

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 34 (1896)
Heft: 40

Artikel: L'Ormounein et la clèrinetta
Autor: C.T.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-195759>

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: 30.11.2025

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

mais alors, qu'en va-t-on faire, je vous prie?... sous quelle forme en subissons-nous la consommation? car, en définitive, il faudra bien le boire!...

Ceci nous rend perplexe, et ce n'est qu'avec une réelle inquiétude qu'on songe aux affreux mariages qui vont se contracter dans les caves : tout ce dont la chimie est capable sera tenté pour faire disparaître à la longue ce misérable liquide!

C'est peu réjouissant.

Dans les temps les plus anciens, où des mœurs simples existaient encore, la récolte de la vigne était faite par des personnes de condition libre. Homère peint une vendange, où des jeunes gens des deux sexes cueillaient les raisins, tandis qu'un joueur de flûte égayait leur travail. Mais, plus tard, ces mœurs simples ont cessé, du moins à Athènes et dans une partie de la Grèce. Dès lors, de nombreux esclaves travaillèrent pour des maîtres plongés dans l'oisiveté des villes. Démosthène, dans un de ses plaidoyers, cite comme une preuve d'indigence excessive des femmes libres qui ont dû s'occuper de ce travail.

Les raisins, à mesure qu'ils étaient cueillis, étaient transportés au moyen de paniers d'osier; on avait soin, par conséquent, de ne pas les fouler. On les déposait sur une aire, où ils restaient dix jours exposés au soleil, puis on les conservait cinq autres jours dans un lieu aéré, mais à l'ombre, avant de les mettre sous le pressoir.

Le moût que produisaient les raisins traités de cette manière était tellement concentré, qu'on devait y ajouter une certaine quantité d'eau pour faciliter la fermentation, qui, sans cela, ne se serait établie que difficilement; et cette pratique s'est conservée dans les endroits où ce procédé de récolte existe encore.

Dès les temps d'Homère et d'Hésiode, les Grecs ont connu l'usage des pressoirs, mais nous n'avons aucune donnée bien positive sur leur forme et leur construction. Nous savons seulement que c'est chez les Grecs que les Romains ont appris à en construire de perfectionnés. Pline place à un siècle avant lui l'introduction en Italie de ceux où l'emploi de la vis était combiné avec l'action du levier, et à trente ans seulement ceux dont la vis agissait directement sur le centre du pressoir. Mais Pline, qui prouve que c'est chez les Grecs où ces pressoirs ont été premièrement en usage, ne nous apprend rien sur l'époque, plus ou moins ancienne, où en remonte l'invention chez eux, si même ils ne les ont pas imités d'autres peuples.

Des hommes foulaient d'abord les raisins avec leurs pieds, et le produit de cette première opération formait le vin le plus estimé. C'est seulement après cette opération qu'on faisait agir le pressoir pour exprimer le reste du moût.

On trouve dans les écrits des Grecs quelques conseils sur les moyens de remédier à l'insuffisante maturité d'un moût récolté, soit dans une mauvaise exposition, soit dans une température froide. Ainsi, lorsqu'il paraissait trop acerbé, ils conseillaient d'y ajouter une décoction de raisins secs, qui lui communiquait le principe sucré dont il manquait. D'autres ont conseillé de corriger un moût trop acide en y mêlant du plâtre calciné, et il existe encore des traces de cette pratique en Sicile.

La tonnellerie est une invention des peuples du Nord, qui n'a pénétré que fort tard dans le midi de l'Europe et n'est pas encore adoptée dans le Levant. Les anciens Grecs conservaient leurs vins dans des jarres de diverses grandeurs, comme le font encore leurs descendants; seulement, au lieu de les enduire de

poix à l'intérieur comme on le faisait jadis, ils y substituaient de la cire.

Comme le déplacement de vases pareils aurait été trop difficile, à cause de leur fragilité, on se servait d'outres pour le transport du vin, et l'usage s'en est conservé malgré le goût désagréable qu'il y contracte souvent.

Avant de déposer les jarres pleines de vin nouveau dans les celliers destinés à sa conservation, on les faisait séjourner quelque temps dans des espèces d'étuves bien closes, où la fumée d'un feu entretenu dessous pénétrait par des soupiraux pratiqués dans le plancher.

L'Ormounein et la clérinetta.

Vo sédès que dein cliiào veladzo dè la montagne sont ti einfarattà aprè la musica, lè dzouvenès dzeins surtot. Quand y'ein a ion que sà djuì dè la clérinetta, on autro est astout trovà po racclià la vioula, et quand y'ein a onco on troisièmo po eimpougni la bàssa avoué la grossa vioula (vo sédès, cliià que faut mettrè perquie bas po djuì) cein fà n'a cràna musica, que l'est rudo galè dè lè z'ouèrè quand sè metlont ti einseimbllio.

L'est dinsé que l'aviont fè pè la Forcliaz, on galè veladzo dè la perrotse d'Ormont dézo. On part dè valottès dè per lè d'amont s'étiot met per einseimbllio po fèrè n'a socièta et s'eingadzivont decé delè po fèrè dansi lè Jeunesses. Et l'étai cè que tegnà la clérinetta qu'ètai lo chef dè la fanfara.

On dzouven'Ormounein, on pou bornican, que volliàvè sè mettrè dè cliià socièta, avà n'a dàra d'ao dianstro d'avà n'a clérinetta; assebin l'ècrise à monsù Feutiche à Lozena dè lài ein einvouyi iena ein reimborsèment pè la pousa. On iadzo que l'ènt l'uti, n'ètai pas lo tot; faillai apprenèrè à socclià dedein, maniysi lè cliià po fèrè lè notès, lè bémots, lè dièzès, lè pianissimo et lè faussets, que faut don avà prào cabosse et bon socllo po poà cein fèrè allà dè sorta, kà cein ne va pas tot coumeint on sublliet.

Noutron gaillà va don trovà lo chef dè la musica po lài demandà se volliàvè l'ai apprenèrè à djuì.

— Bin se te vao! que l'ai fà stusse, tè baillèrè on part d'a leçons, pu, ein tè recordeint bin adrà tsi tè tandi quoquie teimps, n'aussè pas poàire, ào bet d'on part dè senannès, te vao prào t'ein teri tot solet.

Tè faut assebin veni avoué no quand n'òdreint djuì pè chàotrè et te tè tindrè derrai mé po que te pouessè bin vairè coumeint ye maniyo lè cliià et po apprenèrè assebin lè galops, lè sautichès, lè mouferinès et totès cliiào dansès que n'ein dza recordàies. Ne vein justameint djuì ein Leysin, po la Berneusa (°), demèindze que vint, tè faut l'ai veni.

— Et bin, l'ai àodrè, se fà l'autro, et la demèindze ein quèstion, modè po la Berneusa, yo tràovè lè tràì musicàrès.

Quand l'ont volliu einmourdzi la dansa, noutron gaillà, que n'avà pas aobllia cein que lo chef l'ai avà de, va sè fourrà drài derrai stusse po poà mi vairè maniysi l'uti.

Quand l'ein ont zu veri quoqu'ennès, demèindront on galop et vo sédès que cliiào galops ne sè dansont pas su l'air d'ao chaumo ceint-dix-não; mà cein va bin dè pe rudo, qu'à la fin lè musicàrès sont tot ein nadze, surtot la clérinetta que dussè fèrè d'ài trioulàies que ma fàì ne faut pas avà lè d'ài einmourti ào bin plliens d'eindzalirès po maniysi lè cliià dè l'instrument.

Adon, quand furont arrevà à n'on passadzo dè cè galop io la clérinetta tracivè fermo ein faseint cliiào picllàies, noutron Ormounein, qu'avà adè lè gè branquà su l'uti, n'eimpou-

gnè-te pas lo chef dè la musica pè lo bré ein l'ai deseint:

— Baille la mè v'ai vito, ora que l'es bin ein-modàie!

Vo vайдès d'ice lè recafiàs qu'a fè l'autro; assebin n'a jamé pu reimpougni se n'instrument d'ao tant que rizai et sè dou camarado ont ètà d'obedzi dè fini tot solets lo galop.

C. T.

L'histoire de cinquante sous.

(Les petits vols)

Soyons indulgents pour ceux qui succombent à la misère ou à la tentation. Quel est le juste qui n'a pas été, au moins une fois, un tantinet filou?

Et voici comment on peut y venir:

La caisse ne payait que le lendemain! — Je cherchais donc au fin fond de ma bourse les moyens de passer les vingt-quatre heures qui me séparaient du bienheureux émargement. — J'étais sauvé! car une invitation en ville me garantissait mon dîner et il me restait encore cinq francs pour déjeuner.

Justement j'avais très faim ce matin-là, et j'allais me rendre chez Brébant avec la ferme intention de dévorer mes cent sous jusqu'au dernier centime, quand on frappa à ma porte. C'était un camarade qui, ayant cru que le mois n'avait que trente jours, venait, la bourse vide, me faire un appel de fonds.

Nous partageâmes fraternellement ma fortune.

Ainsi écornée de cinquante sous, ma pièce ne me permettant plus le splendide Brébant, je me dirigeai donc mélancoliquement vers un bouillon Duval.

Je touchais déjà la porte, quand je me sentis embrassé tout à coup par deux bras, en même temps qu'une voix joyeuse s'écriait:

— Ah! voilà une heureuse rencontre!

Et je reconnus un bon et aimable Danois dont j'avais fait la connaissance à Copenhague, où il m'avait choyé, fêté, hébergé, etc., enfin une généreuse hospitalité que je m'étais bien promis de lui rendre à Paris, lors de son premier voyage.

Le moment était venu!... oui, mais je n'avais que cinquante sous!!!

Je lui aurais bien dit que je me rendais à une audience très pressée du ministre, mais il m'avait malheureusement surpris la main sur le bouton de porte de l'établissement Duval:

— Tiens, vous entriez là? me dit-il.

Vous comprenez le frisson de crainte et l'hypocrisie du sourire avec lesquels je répliquai:

— Suis-je assez en chance pour que vous n'ayez pas encore déjeuné?

— Malheureusement je sors de table.... J'ai déjeuné..... et amplement déjeuné, je vous jure.

A cette réponse, mon cœur se dilata.

— J'entre avec vous, ajouta-t-il, nous causerons pendant votre repas.

Plein de confiance, je l'introduisis dans la salle.

Il me parla de Copenhague assez longuement pour que mon bifteck eût le temps d'être cuit et servi devant moi par la fille de salle.

Je me penchais déjà pour le couper, quand tout à coup:

— Hé! hé! fit mon homme, mais ça m'a l'air appétissant!

J'eus froid dans le dos! — Oh! cher lecteur, je vous l'affirme, je n'eus pas besoin de relever la tête pour lire la convoitise dans les yeux du Danois; au son de sa voix, j'avais deviné tout de suite qu'il allait compléter sa phrase par:

— J'en mangerais bien un!!!

— C'est un peu lourd après votre déjeuner, lui objectai-je.

— Bah! je digère mieux que l'autruche.

— ... Et un peu dur.

— Je mâche du fer, ajouta-t-il avec un sourire qui découvrit des dents si larges, si solides et surtout si profondément plantées, que c'était à croire qu'il s'asseyait sur l'extrémité des racines.

Pendant qu'il donnait ses ordres à la servante, je faisais mentalement ce calcul rapide: deux biftecks, 24 ... et 8 de vin, 32 ... et 6 de pain, 38!!!

De 38 à 50, j'avais encore 12 sous de marge.

Aussi, quand il se retourna, il me vit souriant et ma bouteille à la main, inclinant le goulot sur son verre pour lui faire partager mon vin.

Il m'arrêta vivement la main.

— Non, me dit-il, je ne bois jamais de vin à mon déjeuner.

(°) Berneusa, Nom donné à la fête de la mi-été à Leysin.