

Une dernière recommandation

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **34 (1896)**

Heft 45

PDF erstellt am: **09.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-195828>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

savoir: Les Geneveys sur Fontaines, les Geneveys sur Coffrane et les Geneveys sur Saint-Martin.

Voici un extrait d'un acte latin qui porte les relevances de ces francs-habergeants:

« Le franc-habergeant doit une journée de faucheur au breuil du Seigneur par chaque année, et une fois aux vendanges un charroi de vin pour mener le vin du Seigneur depuis la côte de Neuchâtel jusqu'à Valangin. »

Ils devaient encore, outre cela, annuellement, à leurs seigneurs, une poule, un char de bois par famille, un batz par mère brebis.

Nourrices.

Sous ce titre, nous empruntons les curieux détails qui suivent à la chronique parisienne de la *Bibliothèque universelle* de novembre.

« Au ^{xiii}^e siècle, Paris possédait déjà des bureaux de placement pour nourrices. Les patronnes de ces établissements se nommaient des *recommanderesses*, et avaient pour auxiliaires les *meneurs*, chargés d'aller racoler en province les femmes en quête de nourrissons. Ils en remplissaient une charrette, les amenaient à Paris et les reconduisaient à leur village après qu'elles avaient conclu l'affaire.

Le voyage en charrette était par lui-même une rude épreuve pour un nouveau-né qui n'avait pas choisi sa saison pour venir au monde. Un règlement de police de 1773 laisse entrevoir ce qu'étaient ces transports. Il enjoignait aux meneurs « de se servir de voitures » bien conditionnées, dont le fond soit en planches suffisamment garnies de paille neuve, les ridelles exactement closes par des planches assemblées ou par des nattes de paille ou d'osier, toujours entretenues en bon état, et de couvrir leurs voitures avec une bonne toile bien tendue sur des cerceaux et assez grande pour envelopper les bouts et côtés ».

Les enfants ramenés à leurs parents étaient entassés dans ces charrettes, à peu près sans surveillance, d'où une foule d'accidents. L'ordonnance de police s'en préoccupe. Elle enjoignait « qu'il y ait des nourrices assises sur des bancs suspendus au-devant et au derrière de la voiture avec des cordes ou courroies solidement attachées, afin que les nourrices soient à portée de veiller aux besoins des nourrissons et de prévenir les accidents auxquels ils pourraient être exposés sur la route ».

L'esprit demeure confondu à la pensée que les parents n'avaient aucune objection à de pareils arrangements. Aux environs de 1780, on évaluait le nombre des naissances parisiennes à 21,000 par an. Sur ce chiffre, 700 environ étaient nourris par leur mère, et autant par une nourrice à demeure. Tout le reste s'en allait comme on vient de le voir, et les grandes familles se montraient aussi insouciantes que les autres.

On sait que Talleyrand était fils ainé, et que, s'il n'en fut pas moins mis dans l'église, c'est qu'il était devenu boiteux à la suite d'une chute faite en bas âge. Voici ce qu'il dit à ce sujet dans ses *Mémoires*: « La mode des soins paternels n'était pas encore arrivée. La mode était même tout autre dans mon enfance; j'ai aussi été laissé plusieurs années dans un faubourg de Paris. A quatre ans, j'y étais encore. C'est à cet âge que la femme chez laquelle on m'avait mis en pension me laissa tomber de dessus une commode. Je me démis un pied; elle fut plusieurs mois sans le dire; on s'en aperçut lorsqu'on vint me prendre ».

Aujourd'hui, les étrangers se moquent de nous parce que nous sommes « trop portés à nous sacrifier à nos petits ». Franchement, nous aimons mieux cela. L'ancienne indifférence nous fait horreur.

Lo sondzo à Gatolliet,

Tot lo mondo cognâ Gatolliet, que vit dè remonnès por cein que s'est troça lè dou brès et 'na tzamba, et qu'on lai dit « Gazetta », vu que l'appreind totès lè novallès bounès et crouyès, ein voyadzeint pè lo mondo.

Lo protieure Rognasson qu'est tiurieux coumeint 'na fenna l'ai baillivè adi por quartetta por ourè ti lè commèradzôs dâo district, mèmeint que Gatolliet irè soveint d'obedzi d'inveinta dâi dzanlihs por avâi sa quartetta; tant l'ai a qu'on biau dzor sè dese: Yè binstou prâo conta dè dzanlihs à Rognasson por dâi quartettès, mè faut lai derè la vretâ on iadzo por rein.

On delon matin que Rognasson n'irè pas dè boun'humeu, ye vâi arrouva Gazetta et lai dit: — Ah! l'est tè, Gatolliet dè malheu! Quiè dè bon per lo mondo?

— Rein dè bon! que repond, yè fè on sondzo épouaireint s'ta né passâ.

— Conta-mè vâi cein por m'épouairi on pou?

— Lè difficilo à derè, Monsu Rognasson, mâ du que vo volliâi lo savai, vouaiquie: Yè sondzi que yiro mò et condannâ ai z'einfers; renasquâvo dein on carro quand on grand lulu qu'a vâidai cornès et portavè 'na trein mè dit:

— Coumeint t'appellè-tou?

— Gatolliet, que l'ai repondo.

— Eintra pi ique, que mè fâ ein mè busseint avouè sa trein. Ye m'einfato per 'na porta et mè tràova dein on grand pailo qu'avâi dâi chòlès ein fû tò dâo long et dâi dzeins dessus que fassont dâi ge gros comme lo poeng. Mè vouaique bin refè! que mè dio et ye vè preindrè la seula pliace que restâvè, quand l'hommo à la trein que n'avè pas encora apèçu arrouvè coumeint on furieux et mè dit:

— Coumeint t'appellè-tou?

— Gatolliet, que repondo encora un iadzo

— Fot-mè lo camp d'ique, c'est la pliace à Rognasson, procureu!

Les crouyès leingùès prèteindont que Gatolliet n'a pas atteint sa quartetta, et que dâ cein Rognasson va à o pridzo. D P.

Lo caïon à Samuiet.

L'affère s'est passâie à Molleins. Samuiet dâo carro avâi son caïon malado du quoqué dzo. Cein vera mau, et lo pourro Samuiet ne poivè pas fère on pas sein ètre eimbèta pè lè dzeins que lai demandâvont: « Eh! Samuiet, ton caïon, coumeint va te? »

— Cein va... cein va...

Cé commerce dourâvè du quat'ao cinq dzo quand son vezin, lo Major, lai criè du tot lien: « Eh! Samuiet, lo caïon, coumeint va te? »

— Lè crèvâ stu matin, Dieu sâi bèn! Stu iadzo lè défrou dè la leingua dâi dzeins!

Les grands vins.

Lorsqu'en 1868 les trois frères Rothschild achetèrent le vignoble de Château-Laffitte, d'une contenance de 70 hectares, ils le payèrent 4,140,000 francs. Le Château-Margaux, qui est aujourd'hui la propriété du comte Pillet-Will, a été acquis, en 1879, pour 5 millions; la contenance du domaine est de 80 hectares. Le produit de ces vignobles fameux varie, selon les années, de 2,000 à plus de 6,000 francs le tonneau de 900 litres.

Le domaine du Château-Yquem (90 hectares) appartient aux Lur-Saluces depuis 1785. La valeur moyenne de ce roi des vins blancs est de 4,000 fr. le tonneau. En 1859, le grand-duc Constantin, de passage à Bordeaux, payâ 20,000 francs quatre barriques de ce vin célèbre.

Voilà des prix qui eussent bien étonné nos pères, de même que les procédés de fabrication, le choix des cépages et le mode de culture adopté aujourd'hui.

La rareté de ces vins aux qualités exquises fait leur cherté. Le Château-Latour et le Haut-Brion complètent la série des premiers grands crus du Bordelais, dont la récolte moyenne est d'environ

5,000 hectolitres. Cinquante autres crus, dont les derniers suffiraient parfaitement comme vins d'extra à plus d'un gourmet, occupent des rangs secondaires.

Mais ce n'est là qu'une portion infime de la récolte annuelle, et il est certainement à désirer que, par la sélection des levures, la Gironde arrive à transformer en vins fins les produits de tout son vignoble.

En Bourgogne, le vin privilégié est fourni par une bande de vignes de 500 mètres de largeur en moyenne, plantée en *pineau*, qui se déroule à mi-côte depuis Dijon jusqu'à Sautenay, dominant la ligne principale du chemin de fer de Lyon. C'est là que mûrit le Montrachet, qui est le plus grand vin de Bourgogne avec le Chambertin, — le vin de Napoléon I^{er} — dont la récolte n'est que de 150 pièces par année.

Le Meusigny, le Richebourg, le Clos-Vougeot (devant lequel le duc d'Aumale faisait porter les armes à ses soldats), le Romanée-Conti ne fournissent pas de vendanges plus abondantes. Quelques milliers de bouteilles par an ont seules le droit de se prévaloir ici d'une origine certaine.

Le vrai Champagne est mieux connu. Mais la Marne a aussi ses grands vins, que se réservent les tables des riches. Il y a quelques années, le prix du double hectolitre atteignait 4,500 francs, à Ay, à Bouzy et à Verzenay. Cela met la bouteille à un prix peu abordable pour les bourses ordinaires.

Heureusement, une fabrication perfectionnée met des vins moins coûteux à la portée des amateurs de boisson pétillante, et la Champagne reste la plus commerçante de nos régions viticoles. Sa production représente le tiers de la catégorie des vins de qualité supérieure, évaluée à 1,350,000 hectolitres pour toute la France. (Petit Parisien).

VIEILLE, MAIS TOUJOURS BONNE. — Certain curé passait pour un libéral amphitryon. Certain paysan, propriétaire d'une vieille poule qu'il n'avait pas pu vendre, imagina d'en faire hommage au curé hospitalier. Il vint donc au presbytère et offrit sa volaille; le bon curé le remercia et le retint à dîner. Il y a apparence que le campagnard fut satisfait, car il ne manqua pas de revenir la semaine suivante:

— C'est moi, dit-il pour se faire reconnaître, qui vous ai apporté l'autre jour la poule au pot. Était-elle bonne?

— Excellente, répondit le curé; vous arrivez à point, nous allons nous mettre à table.

Huit jours après, un autre quidam se présente à la cure:

— C'est moi, dit le nouveau venu, qui suis le voisin de celui qui vous a donné la poule.

— Très bien, fit le curé, je suis enchanté de vous voir. Nous allons manger un morceau ensemble!

Le surlendemain, un troisième paysan frappe à la porte du presbytère. Le curé lui demande le motif de sa visite.

— Je suis, répliqua l'autre, le voisin du voisin de celui qui vous a donné la poule.

— Charmé de vous voir, reprit le curé. Acceptez-vous quelque chose?

Le quidam ne se fit pas tirer l'oreille; il se met à table, où le curé lui fit servir une grande écuelle de soupe à l'eau chaude. On se figure la grimace du parasite attrapé.

— Mon ami, lui dit le curé, mon potage vous paraît fade. Ne vous en étonnez pas; c'est le bouillon du bouillon de la poule que le voisin de votre voisin m'apporta l'autre jour.

UNE DERNIÈRE RECOMMANDATION. — Si le mariage est une assurance de longévité, c'est à la condition de n'avoir pas un conjoint aussi bête ou aussi cruel que ce mari, dont, la semaine passée, la femme étant à l'article de la mort, exprimait ce dernier vœu:

« Mon ami, disait-elle à son époux, il arrive quelquefois qu'un sommeil léthargique offre les apparences de la mort, et, bien souvent, l'inhumation a été faite d'une personne vivante. Jure-moi que tu ne me feras mettre en

terre que cinq jours après mon décès. »
Le mari avait à peine juré que la dame mourait.

Le veuf tint parole; il attendit avec patience et ne la fit inhumer que cinq jours après, ainsi que l'avait demandé cette pauvre femme qui craignait tant d'être enterrée vivante.

Seulement, trois heures après le décès, il l'avait fait embaumer.

Un souvenir de M. Challemeil-Lacour:

Il rendit un jour visite à Arthur Schopenhauer, le célèbre philosophe allemand, qui habitait à Francfort-sur-le-Mein. Les deux savants se donnèrent rendez-vous pour le soir au « Englischer Hof », où Schopenhauer prenait ses repas.

Voici ce que M. Challemeil-Lacour racontait à propos de ce rendez-vous.

« J'arrivai vers la fin du dîner et je vis Schopenhauer à table d'hôte, à côté de plusieurs officiers. Je remarquai qu'il avait placé à côté de son assiette un louis d'or qu'il remit dans sa poche, le dîner fini.

— Voyez-vous, me dit-il, voilà un mois que je place tous les jours cette pièce d'or sur la table, avec la ferme intention de la donner aux pauvres le jour où ces messieurs parleront d'autre chose que d'avancement, de chevaux et de femmes. J'ai toujours mon louis d'or. »

Facture d'un cordonnier.

Doit, M. J. M..., à N... cordonnier, savoir:
1 paire de souliers pour son fils, veau;
1 paire de bottines pour sa bonne, chèvre;
1 idem pour la petite, vache;
2 paires de souliers au jeune enfant vernis;
1 paire de socques pour madame en caoutchouc;
2 empeignes pour monsieur le grand-père en peau de chagrin;
Posé des talons au petit garçon avec des clous sur le derrière;
Arrangé des ornements sur des brodequins avec un cœur élastique.

Le Bon Messager. — Samedi dernier, nous parlions du *Messager boiteux*, aujourd'hui nous recevons la visite du *Bon Messager*, son ami, sinon son frère. Tous deux ont nos sympathies; tous deux sont accueillis, chaque année, avec un égal plaisir. Il est fort rare, dans notre canton, qu'on ne les rencontre pas ensemble au même foyer. Si le *Messager*, de Vevey, qui boite, paraît le premier, à peine l'a-t-on lu qu'on s'empresse de se procurer le *Messager* qui ne boite pas, et nous vient de l'imprimerie Bridel. Ce sont deux inséparables, se recommandant tout particulièrement cette année par le soin apporté au texte ainsi qu'aux gravures.

Nous remarquons dans le *Bon Messager*, à côté d'un très grand nombre de variétés, d'anecdotes et de judicieux conseils, une très intéressante biographie de M. Naef, accompagnée d'un portrait qui frappera tout le monde par sa parfaite ressemblance. — L'Exposition nationale figure aussi dans cette publication par un résumé soigné, que relève encore une très bonne vue d'ensemble. — La maison où Vinet est né (ancien château d'Ouchy) et celle où il est mort (Clarens) a fourni aussi à l'éditeur le sujet d'un excellent article et de deux jolies vignettes. — Puis vient la biographie et le portrait du regretté C.-C. Dénéreaz, portrait rendant bien l'expression de cette physionomie si sympathique et empreinte à la fois de finesse et de bonté. — La trombe de Roche et les désastres qu'elle a occasionnés, ont donné lieu à des détails et des vignettes qui seront remarqués. — Enfin signalons encore un article fort original intitulé: *A qui la victoire?* — Tout cela se lit avec beaucoup d'intérêt.

Une belle dot.

Un père voulant marier sa fille allait partout publiant qu'il lui donnait 100,000 francs à son mariage. Aussitôt les prétendants d'accourir, par la dot alléchés. Après maintes informations, le choix tomba sur un jeune commerçant. A la veille du mariage, le père fait appeler celui-ci dans son cabinet et lui dit:

— Mon cher ami, je veux vous remettre la dot de ma fille.

— Par exemple!... Y pensez-vous?... Rien ne presse! s'écrie le futur époux, sur un ton de désintéressement.

Malgré cela, le père insiste et présente au jeune homme une feuille de papier où il lut ce qui suit:

DOT DE MA FILLE.

Education soignée, esprit juste, sens droit, cela vaut bien	Fr. 20,000
Ma fille n'est pas coquette, et cette qualité ne saurait s'estimer au-dessous de	» 20,000
Vertueuse, remplie d'ordre et d'économie, elle est capable de s'attacher à son ménage et de diriger sa maison	» 30,000
Elle n'a pas le goût des bals et des spectacles, ce qui, dans un ménage, peut bien encore s'estimer	» 10,000
Elle est adroite et laborieuse, peut se passer de modistes et de couturières; n'est-ce pas encore au moins	» 10,000
Enfin je lui donne 10,000 fr. qui valent plus que ne vaudrait une fortune avec des défauts contraires aux qualités que je suis heureux de reconnaître chez ma fille.	» 10,000
Total.	Fr. 100,000

Le jeune homme, un peu désappointé après cette lecture, comprit cependant la leçon que le père avait voulu lui donner. Il en profita pour épouser la fille, et il s'en trouva bien. Il est aujourd'hui riche, heureux et considéré dans la commune où, grâce à l'activité et à l'économie de sa famille, il est parvenu à acquérir l'estime et la fortune.

UNE SÉPARATION. — Un jeune couple, semblant fort amoureux, se promenait bras dessus bras dessous, les yeux rougis par les larmes, dans la salle des voyageurs de première classe; il attendait, ou plutôt il redoutait l'heure du départ qui allait bientôt sonner, car ce couple si uni allait être séparé. Le mari restait à Paris, tandis que la femme allait forcément habiter, pendant deux ans, une ville d'Allemagne.

On prétend que, dans les séparations, celui qui part est le moins malheureux; en entendant les sanglots de la jeune femme, on se demandait donc naturellement quelle devait être la douleur intérieure du mari.

Mais les portes s'ouvrent à deux battants, une dernière étreinte enlace les deux amoureux, puis on entend le mari dire bien bas:

— Sois sage, ma bonne amie, et souviens-toi toujours que tu es la femme de Barnabé Devaux.

— Oh! oui, répondit d'une voix étouffée l'épouse voyageuse, et, tirant son mouchoir de sa poche, elle y fit un nœud!

LE BEURRE. — Machiavel disait: Ne laissez rien échapper. Les grands politiques, qui savent leur Machiavel, appliquent volontiers cette maxime, et c'est leur manie favorite de tout savoir. Or, de son temps, M. de Cavour aurait bien voulu savoir pourquoi, de Turin à Alexandrie, plusieurs fois par semaine, l'intendant

du prince de Carignan télégraphiait cette laconique dépêche:

— Envoyez-moi le beurre.

Le ministre se disait: « Je sais bien que le beurre d'Alexandrie est excellent; mais, en vérité, c'est trop de beurre. »

Enquête ouverte, il se trouva que le prince de Carignan ne conspirait pas. — Vous connaissez M^{te} ..., qui fut la perle du plus joyeux théâtre de Paris? — C'était le beurre.

Le vin de 1896. — Après les pluies incessantes de cette année et le temps déplorable que nous avons eu durant les vendanges, un de nos amis nous paraît avoir été assez heureux dans le choix du nom qu'il a donné au vin que nous venons de récolter: Il l'appelle le Moïse, ce qui, on le sait, signifie *sauvé des eaux*.

THÉÂTRE. — Demain, dimanche: **Le Bossu**, drame à grand spectacle, en cinq actes et douze tableaux. — Tramways à la sortie, directions de Lutry et de la Pontaise.

Taches grasses sur le drap. — Mouillez la partie tachée, puis prenez un morceau de magnésie, mouillez-le aussi, et frottez-en vigoureusement la tache. Laissez ensuite sécher, ôtez la poudre et toute tache aura disparu.

Boutades.

L'autre jour, Jean-David, de Froideville, se présentait chez l'officier d'état-civil pour faire inscrire un nouveau-né.

— Comment voulez-vous l'appeler? lui demande le pasteur.

— Isidore, monsieur.

— C'est un nom qui ne m'indique guère le sexe de l'enfant... Est-ce un garçon ou une fille?...

— C'est comme monsieur le pasteur voudra.

Deux fillettes de huit ans jouent à la « grande dame ».

La poupée représente la fille de l'une.

Tout à coup, la mère de famille s'arrête, trouve un billet sur une chaise, et s'écrie:

— Malheureuse! que vois-je?... mon mari m'a trompée!

Puis, d'une voix grave, en repoussant la poupée:

— Mademoiselle, vous n'êtes pas ma fille!

Et elle s'évanouit.

Glané dans nos feuilles d'annonces:

« Une maison et un jardin à deux étages à louer; on peut entrer en jouissance tout de suite et même plus tôt si on l'exige. »

En wagon. — J'allais à la Chaux-de-Fonds, mardi. A Neuchâtel, un gros monsieur monte dans le compartiment où j'étais. Au bout de quelques minutes, il se tourne vers moi et me dit gracieusement:

— Pardon, monsieur, vous n'auriez pas un cigare à mon service?

J'ouvre mon étui à cigares... vide! Je retourne mes poches... rien!

— Monsieur, lui dis-je, j'en suis vraiment fâché, mais je n'en ai plus.

— Allons, tant pis, dit-il en poussant un gros soupir, je suis donc obligé de fumer un des miens!

Et, tirant de sa poche un étui bien garni, il en sortit un grandson, l'alluma philosophiquement et remit ses cigares en poche sans m'en offrir le moindre bout.

J'en ai encore la fumée sur le cœur.

L. MONNET.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.