Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 34 (1896)
Heft: 45

Artikel: Vieille, mais toujours bonne
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-195827

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: 15.07.2025

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

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 redevances 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 XIIme 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 enjoint aux meneurs « de se servir de voitures » bien conditionnées, dont le fond soit en plan- » ches suffisamment garnies de paille neuve, » les ridelles exactement closes par des plan- » ches 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 enjoint « qu'il y ait des nourrices assises sur des » bancs suspendus au-devant et au derrière de » la voiture avec des cordes ou courroies soli- » dement 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 aîné, 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; » aussi ai-je 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 dé- » mis 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 cognâi Gatolliet, que vit dè remonnès por cein que s'est troça lè dou brés et 'na tzamba, et qu'on lâi dit « Gazetta », vu que l'appreind totès lè novallès bounès et crouyès, ein voyadzeint pè lo mondo.

Lo protiureu Rognasson qu'est tiurieux coumeint 'na fenna l'âi baillivè adi por quartetta por ourè ti lè comméradzos dâo district, mêmameint que Gatolliet irè soveint d'obedzi d'einveinta dâi dzanlhiès por avâi sa quartetta; tant l'ai a qu'on biau dzor sè dese: Yé binstou prâo conta dè dzanlhiès à Rognasson por dâi quartettès, mè faut lai derè la vretà on iadzo por rein.

On delon matin que Rognasson n'irè pas dè boun'humeu, ye vâi arrouva Gazetta et lâi dit:

— Ah! l'est tè, Gatolliet dè malheu! Quiè dè bon per lo mondo?

— Rein dè bon! que repond, yé fé 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: Yé sondzi que yiro mô et condamnâ âi 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 pî ique, que mè fâ ein mè busseint avouè sa trein. Ye m'einfato per 'na porta et mè trâova dein on grand pailo qu'avai dâi chôlès ein fù tot dâo long et dâi dzeins déssus que fasont dâi ge gros comme lo poeng. Mè vouaique bin refè! que mè dio et ye vé preindrè la seula pliace que restâvè, quand l'hommo à la trein que n'avé pas encora apéçu 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 leinguès préteindont que Gatolliet n'a pas atteindu sa quartetta, et que dû cein Rognasson va âo pridzo. D P.

Lo caïon à Samuiet.

L'affére 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 fére on pas sein être eimbêta pè lè dzeins que lâi demandâvont: « Eh! Samuiet, ton caïon, coumeint va te? »

— Cein va... cein va...

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

— Lè crèvâ stu matin, Dieu sâi béni. 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, paya 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 Ier — dont la récolte n'est que de 150 pièces par année.

Le Musigny, 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 1,250,000 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. Etait-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