

L'autre boeuf

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **43 (1905)**

Heft 14

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-202172>

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.

La providence des médecins. — Un médecin monte l'autre jour dans le tram, sur la place St-François.

— Hé, bonjour, docteur, ça va bien? lui demande un monsieur de sa connaissance.
— Ça va bien, merci, et vous?
— Pas trop mal. Vous avez de l'ouvrage ces ours, les médecins!
— Oui, la clientèle ne manque pas, grâce à Dieu.

Vilaine affaire. — Entre deux dames, dont l'une, anglaise. Elles parlent d'une malheureuse victime de la boisson, qui est en traitement dans un asile, pour une crise de *delirium tremens*.

— A propos, chère madame, il y a longtemps que je n'ai vu votre cocher. N'est-il plus à votre service?

— Aoh! nò; le malheureux, il était dans une hôpital.

— Et qu'a-t-il donc?

— Aoh! oune chose bien triste; il avait depuis une semaine, oune très violente et très mauvaise querelle avec le petite vin blanc. Aoh! c'était affreux.

En route pour Vevey.

Nous n'y sommes point encore, à la *Fête des Vignerons*, soit, mais si nous voulons nous y rendre à petites journées, afin de ne rien manquer de ce qu'il est intéressant de connaître, ce n'est pas partir trop tôt. Pour compagnon de la première étape, prenons le *doyen Bridel*, un homme aimable, un causeur jovial et qui, bien que pasteur, appréciait les joies de la vie, comprenait la gaieté. Écoutons-le nous raconter ses impressions de la Fête des Vignerons du 20 août 1783.

M. le doyen, vous avez la parole:

On célèbre tous les quatre ans, à Vevey, une fête d'agriculture unique dans son genre; on la nomme *l'abbaye des Vignerons*. Son origine fort ancienne est aussi fort obscure, comme celle de la plupart des institutions utiles... La tradition en fait cependant honneur aux moines d'Hauterive ou à ceux de Hauterêt, qui, ayant planté des vignes dans les environs de Vevey, célébrèrent l'heureux succès d'une première vendange par des repas, des chants et des danses: les vignerons se couvrirent de pampres; l'un représenta Noé, l'autre Bacchus; et l'ignorance des fondateurs ou l'esprit du siècle permit et conserva ce mélange bizarre de sacré et de profane... Bientôt les moissonneurs des plaines, imitant les vignerons des coteaux, voulurent avoir leur fête: la charrue et le pressoir sont trop nécessaires l'un à l'autre pour être séparés; aussi des deux fêtes on n'en fit bientôt qu'une, le même jour. La réformation, loin de la détruire, la respecta sagement: l'agriculteur a tant de jours mauvais ou pénibles à passer qu'il serait barbare de lui ôter un jour de plaisir. Avec le temps, cette fête perdit de sa simplicité champêtre; on la chargea d'ornements: mais la parure a-t-elle jamais enlaidi une belle femme? Analogie au ton de la chose, tout ce qu'on y a ajouté ne choque point l'homme qui veut réfléchir: il s'accoutume sans peine à voir l'arche de Noé et le char des Cyclopes, un abbé, Cérès et Bacchus ne lui paraissent point si mal associés: et sous le voile flatteur de l'allégorie il ne trouve point un culte profane; mais il voit avec le plus vif intérêt l'agriculture respectée, les travaux du village honorés, et le citoyen rappelé à l'amour des champs et à la reconnaissance des bienfaits de la terre et des peines de ceux qui la fertilisent.

La fête du 20 août de l'année 1783 a été des plus brillantes; un concours immense y a amené une foule de Fribourgeois, de Valaisans, d'habitants de nos Alpes, aussi avides d'entendre chanter les louanges de Bacchus qu'habiles à juger du prix de ses dons...

Nous observerons avec plaisir dans les premiers rangs deux vignerons couronnés pour avoir le mieux travaillé leur vigne, qui marchent avant l'abbé même, chef de la société. Nous remarquons Bacchus, jeune garçon qui s'avance à la tête d'une troupe joyeuse de Faunes, armés de thyrses, de Bacchantes jouant du tambour de basque, et de

Satyres conduisant une victime aux cornes dorées. Nous regarderons un encensoir, un trépied et un autel à l'antique, portés devant la grande prêtresse; le vieux Silène, ceint et couronné de pampres, une cruche sous le bras, chancelant sur un âne paisible, et une foule d'enfants portant, en tumulte, au bout de leurs bâtons, tous les attributs de l'agriculture. Nous n'oublierons ni l'arche où paraissaient Noé et ses enfants, entre une vigne naturelle et un pressoir d'où coulait le vin nouveau; ni la grappe de Canaan, portée par deux robustes paysans; ni Vulcain avec ses Cyclopes, forgeant en cadence des socs et des serpes sur une enclume massive; ni la cuve ambulante où se foulait les raisins. Nous aimons surtout une division de vignerons dans le simple habit de leur état, qui, laissant hottes, *brantes* et *fossiers*, pour s'étendre devant une nappe grossière couverte de pain bis, et de fromage maigre, rappelaient la frugalité de nos paysans après en avoir imité les travaux. Après la troupe bachique, moins brillante peut-être parce qu'elle est plus utile, venait celle des moissonneurs qui fermaient la marche; au milieu d'eux, assise sur un trône, entourée d'épis et de pavots, paraissait une jeune fille tenant une javelle d'une main et une serpe de l'autre. C'était Cérès, la compagne inséparable de Bacchus, qui suivait celui qu'elle devait naturellement précéder.

Nous laissons à l'imagination des lecteurs à se représenter la marche pompeuse de toute cette procession, et le ballet de caractère qu'exécutèrent très joliment, dans les diverses places de la ville, la grande prêtresse, les Faunes et les Bacchantes...

Les hymnes chantés à l'honneur de Bacchus et de Cérès avaient plus que le mérite du moment, parce qu'on y trouve moins d'esprit que de naïveté et plus de force que d'harmonie: nous ajouterons seulement que le refrain du chœur des Bacchantes était bien national. Il n'est pas long:

Chacun a son tempérament;
Boire, c'est notre amusement.

Celui du chœur des moissonneurs avait quelque chose de plus antique, de plus savant; il venait de Rome même:

Oui, sans Cérès et sans Bacchus
Il n'est point d'autel pour Vénus.

La procession finie, on dressa, sur une promenade charmante au bord du Léman, une table de plus de 150 couverts: elle offrait à l'œil, pour toute vaisselle, des plats et des assiettes de terre ou de bois, et à l'appétit, un pain grossier, des choux, des fèves et d'autres légumes, avec quelques pièces de bœuf étuvé ou rôti.

Le surlendemain, un bal charmant montra que Messieurs de Vevey savent réunir les fêtes de la ville à celles de la campagne; partout l'ordre accompagna le plaisir; l'antique hospitalité fit les honneurs du jour: amis, voisins, étrangers, tous les spectateurs regagnèrent leurs foyers, également satisfaits du spectacle et de ceux qui l'avaient donné.

La situation seule de Vevey invite au contentement et à la joie; protégée par les Alpes majestueuses, au pied de coteaux couverts de vignes, au bord d'un lac riant, dans un pays fertile et sain, cette ville semble faite pour le bonheur, et la fête périodique qu'on y célèbre pour en être l'expression solennelle.

P. B.

L'autre bœuf.

Un vigneron conduisait, l'autre jour, un char de sarments de Lutry à Grandvaux. Pensant gagner du temps, il avait pris par le raidillon de la Boillattaz. Son bœuf avait mille peines à exécuter cette ascension, ce que voyant, un passant aux épaules solides, l'aida à hisser le véhicule. Arrivé au haut de la rampe, le vigneron de remercier le quidam complaisant et d'ajouter:

— Je me l'étais bien dit, au milieu de la montée: « Jamais tu n'arriveras là-haut avec une seule bête! »

Le remède du pauvre. — Deux pauvres diables se rencontrent dans la rue.

— Ah! te voilà, Sami! Aloo, qu'es-tu devenu? On te revoit plus. J'ai ma foi bien cru que tu étais passé au sous-sol.

— Héla, mon vieu Daniet, y s'en est peu

fallu. Voilà un pair de mois que je ne suis rien bien.

— Ça se voit. As-tu pas été à la consulte?

— Mais oui que j'y suis allé.

— Aloo qu'est-ce qu'y t'a dit le médecin?

— Y m'a dit que je devais boire du bon vin, manger des biftecks, des côtelettes et aller passer quelques semaines à la montagne.

— Et c'est tout?...

— Oui... Et puis y m'a demandé trois francs pour m'avoir ça dit.

Pour les dents.

Recette pour une eau dentifrice:

Alcool à 80 ou 90 degrés.	5 litres.
Essence d'anis superfine.	25 grammes.
Essence de menthe	25 »
Essence de cannelle	10 »
Essence de girofle	5 »
Teinture de tolu	20 »
Teinture de benjoin	20 »
Cochenille pilée	25 »
Crème de tartre	25 »

Laisser macérer pendant douze jours et filtrer.

Monument Juste Olivier.

Au Conteur vaudois.

Mon cher Conteur,

J'ai le plaisir de vous remettre, de la part de la Société de Développement de la paroisse des Croisettes, pour être affectée au monument Juste Olivier, la somme de 20 francs, produit de la collecte faite à l'occasion de l'intéressante conférence donnée, l'autre jour, dans le temple des Croisettes, par MM. Savary et Tissot, instituteurs, avec le concours des élèves de la 1^{re} école de la Croix-Blanche et des trois Sociétés de chant de la paroisse.

Votre vieux et fidèle abonné,
Henri SUBILIA, pasteur.

Montant actuel du fonds Fr. 4133.—

Le coup de l'étrier. — Ils nous quittent, hélas! Oh! pour l'été seulement; l'automne nous les ramènera, ces chers artistes et, avec eux, leur aimable directeur. Avant de prendre congé, M. Darcourt nous offre une pièce à grand spectacle, dont il ne sera donné que quelques représentations. *Les Exilés*, 5 actes et 9 tableaux, comportent une importante figuration et des tableaux des plus curieux. Il y a un incendie, un vrai, préparé par Ruggieri, s'il vous plaît! Oh! rassurez-vous, aucun danger pour les spectateurs; les feux de Ruggieri brillent, étincellent, éblouissent, mais n'incendient pas. — Aux 7^e et 8^e tableaux, décors nouveaux de MM. Rasmussen et Balmer. Tout le monde aux *Exilés*.

Autre chose. Vous savez que Mme Barelli, une de nos meilleures actrices, a perdu, à l'incendie de la rue Beau-Séjour, toute sa garde-robe. La perte n'est réparable que par l'appui des habitués du théâtre et admirateurs de l'aimable actrice. Ils se rendront tous, ce soir, avec leurs familles, à son bénéfice. On joue *Le Bercaïl* et *l'Étincelle*.

Au kaléidoscope. — C'est à Bel-Air, où la variété et le choix des spectacles n'ont d'égal que l'empressement du public. Il fut un temps où l'on n'allait au Kursaal que pour se mettre à son aise; aujourd'hui, ce n'est plus ça, on y va pour son plaisir. La figure réjouie des spectateurs, à la sortie, atteste éloquentement la gaieté et l'attrait des représentations. Pour cette semaine, programme tout nouveau, naturellement.

NEL.

Douleurs et Rhumatismes

sont guéris rapidement par l'emploi de l'emplâtre Allcock, le véritable emplâtre américain, connu depuis plus de 60 ans. Refusez les imitations. Demandez dans toutes les pharmacies l'emplâtre Allcock. Les qualités réchauffantes de cet emplâtre, sans flanelle ni ouate, ne sont dépassées par aucun produit analogue.

La rédaction: J. MONNET et V. FAVRAT.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Hovard.