

Le mousseron de la Saint-Georges

Autor(en): **V.F.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **45 (1907)**

Heft 19

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-204220>

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.



CONTEUR VAUDOIS

PARAISSANT TOUS LES SAMEDIS

Fondé en 1861, par L. Monnet et H. Renou.

Rédaction, rue d'Etraz, 23 (1^{er} étage).
Administration (abonnements, changements d'adresse),
E. Monnet, rue de la Louve, 1.

Pour les annonces s'adresser exclusivement
à l'Agence de Publicité Haassenstein & Vogler,
GRAND-CHÊNE, 11, LAUSANNE,
et dans ses agences.

ABONNEMENT : Suisse, un an, Fr. 4 50;
six mois, Fr. 2 50. — Etranger, un an, Fr. 7 20.

ANNONCES : Canton, 15 cent. — Suisse, 20 cent.
Etranger, 25 cent. — Réclames, 50 cent.
la ligne ou son espace.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

Le « Molare ».

ENCORE un disparu.

Les boutiques luxueuses ou modestes l'ont détrôné. Peut-être le rencontre-t-on encore par ci par là hors de notre canton. Pour mon compte, il y a bien des années que je n'ai eu le plaisir de croiser sur mon chemin, en terre vaudoise, ce brave rémouleur portant son attirail et sa meule sur son dos.

Et c'est dommage. Le rémouleur m'a toujours apparu comme le prototype de la gaité laborieuse. Il allait de pair avec le savetier de La-fontaine et c'était plaisir de l'entendre siffloter ou chanter en mesure, d'après le mouvement de sa jambe actionnant la meule. Croyez-moi, les gens satisfaits de leur sort sont si rares que pareil spectacle est un réconfort vraiment efficace pour ceux que la lutte pour l'existence rendent moroses et soucieux.

— Aiguisez couteaux, ciseaux et rasoirs !

Ainsi s'annonçait le molare, tenant d'une main un anneau de fer auquel il passait les ciseaux et de l'autre une caisse où les couteaux pouvaient leur place. Il ne donnait ni jetons, ni reçus et, cependant, je n'ai pas souvenir que ma mère ait jamais eu à se plaindre d'une perte ou d'une substitution. C'était à la bonne franquette ; une mode encore qui disparaît tuée par les complications de l'existence contemporaine, une mode qui plaisait dans sa simplicité cordiale et sa familiarité courtoise. La bonne franquette est morte. Donnons-lui un pleur et l'y pensons plus, de crainte que le cérémonial l'aujourd'hui nous écœure et nous indigne.

Le rémouleur d'autrefois avait sa clientèle assurée, soit qu'il fût à demeure dans la cité et abritât son installation sous l'auvent de la maison d'école ou le toit de l'auberge communale, soit qu'il passât une fois ou deux par mois dans le village, pour la plus grande joie des gamins et la plus grande colère des chiens que l'attirail stupéfiait ; le rémouleur connaissait ses pratiques accoutumées et savait qu'elles lui étaient fidèles. Ces braves ménagères eussent lutôt coupé leur toile avec des ciseaux « pénibles » que de confier cet instrument à un autre que le père Antoine, ou François, ou Joseph.

— Il n'y en a point à lui pour leur donner un bon fil, disait Mme Chavan.

Les hommes, d'ailleurs, chantaient la même chanson pour leurs rasoirs. Et Dieu sait, cependant, si la gent masculine est difficile, quant à cet instrument de barbier, mais le rémouleur connaissait mieux que le « frater » la barbe de ses clients. Il savait que celle du syndic était dure, que le régent avait la peau si tendre que le sang venait aux pores rien qu'en passant la lame, que le ministre rasant sa moustache était délicat de la lèvres, que le juge était à « rerousse-poil », etc., etc. Et selon ces diversités de système peuleux, le brave homme passait leur soir toujours sur une meulette de bois dur et avec un soin méticuleux.

Alors, aussi, ces messieurs s'écriaient :

— Il n'y en a point à lui pour y donner le fil. La journée du rémouleur s'écoulait ainsi, sur

la place, à satisfaire ses clients. Les gamins entouraient d'un cercle curieux la boutique ambulante et s'égayant à voir, parfois, de l'acier vigoureusement maintenu sur la meule, jaillir de mignonnes petites étincelles. Que d'heures j'ai passé à ce jeu. Souvent aussi, le rémouleur un peu las demandait à l'un de nous de saisir la manivelle et de tourner. Et c'étaient des disputes à qui manierait cet instrument. Le brave homme, alors, mettait le holà ! Il désignait les plus robustes, les moins « sauteurs », les plus sérieux ; et ceux-ci, chacun à leur tour, donnaient le coup de main au père Antoine.

Puis le soir venu, au crépuscule, le rémouleur réunissait les ciseaux, couteaux et rasoirs mis au point et parcourait le village pour les remettre à qui de droit et retirer les pièces de dix et vingt centimes que lui valait son travail.

Il devisait un peu partout, ayant aussi son bagage de nouvelles récoltées de lieue en lieue et comme nos gens n'étaient point avares du jus de leurs vignes, on l'invitait, çà et là, à boire trois verres au « guillon », si bien que, quelquefois, le bonhomme rentrait à l'auberge un peu plus gai encore que de coutume et chantonnant joyeusement quelque refrain rustique cueilli dans ses pérégrinations.

LE PÈRE GRISE.

Adages d'un Anglais.

Celui qui n'a pas de fortune, n'a pas de crédit.
Celui qui n'a pas de parents, n'a pas d'amis.
Celui qui n'a pas d'enfants, n'a pas de force.
Celui qui n'a pas de femme soumise, n'a pas de repos.

Mais celui qui n'a rien de tout cela, est exempt de soucis.

Pauvre porteur. — Un marchand de phonographes a reçu, l'autre jour, le billet que voici :
« Nous vous serions obligés de réparer le ressort du phonographe que nous vous faisons remettre par le porteur, qui doit être cassé.
» Recevez, etc. »

Le mousseron de la Saint-Georges.

À défaut de grives, on mange des merles et, à défaut de morilles, on récolte le mousseron de la Saint-Georges. Ce champignon-là est ainsi dénommé parce qu'il se montre en abondance dans la seconde quinzaine d'avril déjà et que la Saint-Georges tombe sur le 23 de ce mois. C'est aussi le type par excellence du mousseron ; il se plaît dans la mousse épaisse et tendre des forêts de sapins ; il y enfonce si bien sa blanche tige et son chapeau mâchuré, qu'on ne devine souvent sa présence qu'aux renflements du tapis qui le recouvre.

Le mousseron de la Saint-Georges n'a pas le fumet de la morille, mais il vaut celle-ci par la délicatesse de sa chair ; et puis, il a comme elle ce mérite d'être un des premiers champignons que nous donnent les bois, aussitôt que la neige a disparu et même quand elle blanchit encore çà et là les pentes tournées au nord.

Ceux qui jugent les gens et les mousserons sur la mine, n'y touchent pas, à cause de la teinte charbonnée de leur couvre-chef. Qu'ils persistent dans leur défiance ! c'est la prière que leur adressent les gourmets, les ouvriers maçons italiens qui champignonnent le dimanche et les paysannes qui portent au marché le produit de leurs sylvestres récoltes.

On me dira que la chasse au mousseron de la Saint-Georges est bien prosaïque, qu'elle n'offre pas ces émotions fortes que recherchent les morilleurs. Je répondrai à M. On que c'est affaire de goût. Le mousseron de la Saint-Georges suffit au bonheur de l'amateur modeste et philosophe ; la chasse qu'il lui livre lui permet, comme s'il allait aux morilles, de surprendre la nature à son réveil, de se réjouir de la première anémone ou de la première pervenche qui étoile les taillis ; de suivre les sorties encore timides des fourmis et le travail qu'elles font pour chauffer leurs galeries aux bons rayons du soleil ; elle lui permet encore, cette chasse prosaïque, de se croire rajeuni lui-même et de chanter *in petto*, avec toutes les créatures, la chanson du renouveau, la chanson de la vie, de la lumière et de la gaité ! Si, par dessus le marché, l'humble amateur rencontre quelques douzaines de mousserons de la Saint-Georges, voire même une morille solitaire, il est au septième ciel.

Il est fort aisé de reconnaître le mousseron de la Saint-Georges, du moins la variété noirâtre des forêts du Jorat. Aucun autre champignon ne lui ressemble. Le dessous de son chapeau est garni de lamelles, comme chez la chanterelle ou chez l'agaric délicieux ; ces lamelles sont d'un blanc douteux ; le pied est blanc ; le champignon tout entier, y compris le chapeau, a la même teinte blanche s'il est tout jeune et qu'il se trouve enfoui sous une forte couche de mousse ou d'aiguilles de sapin. Comme le mousseron de la Saint-Georges vit généralement en société, on est certain d'en dénicher plusieurs au même endroit ; on n'a pour cela qu'à soulever la mousse tout autour du premier exemplaire découvert.

Quant à la façon d'apprêter le mousseron de la Saint-Georges, je ne vous le donne pas, par la raison qu'il y en a bien plus d'une et que toutes les ménagères soucieuses de leur réputation de cordon-bleu vous les indiqueront mieux que je ne pourrais le faire. Vous pourrez aussi vous adresser aux nemrods de la Diâna. Ils connaissent toutes les bonnes recettes. Mais ne leur demandez pas quels sont les meilleurs coins de mousserons de la Saint-Georges, ils ne vous le diront pas, et, s'il vous arrive de chasser sur leur terrain, vous pouvez compter qu'ils vous enverront à l'autre bout de la forêt, pour achever seuls leur cueillette pendant que vous vous morfondrez dans les parages qu'ils viennent de « travailler », comme en usa avec votre serviteur, il y a huit jours, un de leurs plus illustres représentants, M. Floridor.

V. F.