

Courses alpestres : de Lausanne au mont Buet

Autor(en): **L.C.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **7 (1869)**

Heft 33

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-180467>

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.

priétaire comme de l'être à moitié et c'est sur cette notion très simple que repose tout l'édifice de l'Association coopérative immobilière.

Espérons qu'il sera possible de trouver à Lausanne des terrains, pas trop éloignés de la ville et cependant pas trop chers, qui permettent de réaliser d'une manière pratique les idées bonnes et utiles qui sont à la base du projet. S. C.

Courses alpestres

de Lausanne au mont Buet.

La chaleur est étouffante : au soleil, 53 degrés nous séparaient du zéro.

53 degrés ! qui de vous, chers lecteurs, voudrait travailler dans une pareille fournaise ? Probablement aucun et moi non plus. Le ciel est clair comme une perle et les montagnes qui m'entourent ont pour moi des attractions invincibles.

Là-haut, l'air est vif et léger : partons.

Mais quel est cet officier que j'aperçois sur la route poudreuse ? Eh parbleu ! voilà mon affaire. C'est un des héros de Villars-Tiercelin qui va chercher à la montagne le sommeil qu'il a perdu sous la tente-abri et le repos que les marches forcées du service de sûreté lui ont gaspillé.

Il a rompu sa chaîne pour 72 heures, au bout desquelles il sera de nouveau esclave de l'impitoyable ordre du jour : plus ça change, plus c'est la même chose.

Après le vif chasseur vient le gai mousquetaire
Qui fera bien des fois endéver l'instructeur ;
Car un mois, c'est bien peu, pour apprendre à se taire,
Six, n'ont pas n'ont pas corrigé votre humble serviteur.

Paix ! voici notre officier. « Bonjour mon cher, quel vent vous amène ?

— Une course au Buet pour demain.

— Avec qui ?

— Avec l'ami B... que vous connaissez.

Va pour le Buet et l'ami B... ; je suis des vôtres et vais faire mon sac.

C'est le matin. Sac au dos, nous arrivons à la station prochaine pour rejoindre l'ami B. qu'amène le premier train de Lausanne. Lui aussi est content de planter là les liasses poussiéreuses des paperasses de l'Etat.

A Vernayaz-Pissevache, nous laissons filer le train sur l'Italie et nous enfourchons le mulet de Vaulion. Nous sommes à dix lieues du sommet du Buet : courage.

Mais, pardon, chers lecteurs ; connaissez-vous le mont Buet ? Si oui, tant mieux pour vous ; sinon, prenez la carte Dufour ou plutôt, venez avec nous de confiance.

La cascade de Pissevache et les gorges du Trient sont visitées ; nous prenons à gauche de ces dernières les charmants et pittoresques *lacets* qui conduisent à Salvan. Nous arrivons sur un petit plateau d'où l'on jouit d'une très belle vue sur la vallée du Rhône. Plus loin, ce sont des gorges sauvages qui excitent notre admiration.

Le sentier se transforme en casse-cou pour aboutir à un petit pont jeté sur les eaux noires du Trient. Au-delà, nous montons en côtoyant un rocher ; un groupe de jeunes faneuses nous croise.

L'officier remarque qu'elles ont de belles dents et des bas couleur saumon.

Salvan s'offre à nos regards avec ses alpestres maisons de bois et ses toits d'ardoise qui brillent au soleil.

Il est midi : première étape.

Guidés par une mâle soif, nous cherchons une auberge et en trouvons deux contiguës : l'hôtel des Alpes et l'Union.

Nous tuons le ver à l'hôtel des Alpes en croquant un pâté Forney et repartons du pied gauche.

D'un pas allégué et joyeux, le sourire et le cigare aux lèvres, nous cheminons à travers les hameaux, les croix et les madones. Un petit pont de pierre nous arrête. Sa voûte, élevée de 150 à 200 pieds au-dessus du lit de la Triège (affluent du Trient), est d'une grande hardiesse. Aussi lit-on, sans étonnement, cette inscription gravée sur une pierre du parapet :

LE GÉNIE M'A FAIT.

1855.

Un autre génie fait construire en amont de ce pont des galeries pareilles à celles du Trient, destinées à faire admirer aux voyageurs (moyennant une préalable rançon) les superbes cascades de la Triège.

Le chemin à mulets que nous parcourons est bien entretenu ; la vallée qu'il domine est d'un vert qui repose et de nombreux cerisiers chargés de fruits font plaisir à voir.

Nous entrons dans une nature bouleversée. D'énormes blocs de rochers bordent la route et attestent sans doute quelque immense cataclysme. Il y a là des prodiges d'équilibre ; des caprices surprenants de la nature ont formé à chaque pas des grottes où le voyageur peut s'abriter en temps d'orage. En revanche, pas une goutte d'eau.

Voici le village de Finshaut, au penchant d'un grand mont, avec son joli clocher vert-clair. C'est un lieu sévère en face du glacier du Trient.

Une petite cantine en bois blanc attire nos regards. L'officier et le bureaucrate entrent ; je les suis. Le vin est passable et pas trop cher. Buons et en route, car le temps se couvre et nous avons encore une grande course à faire.

Nous voilà embarrassés, le chemin se bifurque, l'un monte et l'autre descend. Au point d'intersection est une magnifique croix en bois, peinte à neuf en vert, avec des filets bruns, et dans laquelle on a ménagé une niche renfermant une Ste-Vierge en porcelaine. En vain nous jetons des regards interrogateurs sur la statuette ; heureusement que l'ami B... avise une vierge en chair et en os, qui nous tire d'embarras.

Nous marchons entre la crainte et l'espérance, de gros nuages noirs se promènent sur les pointes d'alentour, comme pour nous avertir.

Quel est cet hôtel que nous voyons là-bas à la

jonction des routes de Martigny et Vernayaz pour Chamounix? Nous arrivons et lisons : « Hôtel royal du Châtelard. » Entrons-y et, en bons Vaudois, demandons une bouteille.

A vingt minutes de là, nous passons devant l'hôtel de la cascade de Barberine; la pluie commence à tomber. Nous tenons conseil sous l'abri destiné aux mulets en voyage et décidons à l'unanimité que « nous n'irons pas plus loin pour ce soir. »

Sage résolution, qui me permet, chers lecteurs, de vous écrire pour vous souhaiter une bonne nuit.

Cascade de Barberine, 24 juillet 1869. L. C.

Vin de groseilles à grappes.

Les groseilles à grappes (*raisins de mars*) fournissent une gelée bien connue et généralement appréciée.

On sait moins communément qu'on peut en tirer un vin de dessert fort agréable, peu coûteux, d'une conservation facile et presque indéfinie.

Un échantillon de ce vin, âgé de deux ans seulement, a été présenté au dernier dîner mensuel du Cercle des Agriculteurs, à Genève, et, dégusté par les nombreux convives présents, il a réuni tous les suffrages.

En voici la préparation :

On broie et l'on presse sans les égrapper les groseilles dont on dispose. On mesure le jus obtenu, puis on verse sur le marc une égale quantité d'eau, dans laquelle on le délaie et on le laisse macérer un moment, puis on le presse de nouveau. Cette espèce de lavage dispense d'opérer une très forte pression pour extraire le jus et permet d'employer pour cela les procédés les plus primitifs. On réunit ensuite les produits des deux pressées.

On fait, d'autre part, fondre à chaud dans une seconde quantité d'eau égale à la première un poids égal de sucre raffiné, et quand ce sirop n'est plus que tiède on le mélange bien avec le jus de groseilles. On met le tout dans une bonbonne ou un tonnelet, qu'on ne ferme qu'avec quelques feuilles jusqu'à ce que la fermentation tumultueuse ait cessé. On place alors un bouchon sans l'assujettir, et en décembre ou janvier on tire à clair une première fois. En mars on transvase et l'on peut mettre en bouteilles. Ce vin se conserve bien en bonbonnes ou en bouteilles bien bouchées et au besoin cachetées, qu'il n'est pas nécessaire de coucher et que l'on peut serrer droites dans une armoire.

Quelques personnes ajoutent encore au jus de groseilles une petite quantité de bon cognac, mais cela n'est point indispensable. La recette ci-dessus se résume dans les chiffres suivants :

Jus de groseilles à grappes, 1 partie *en poids*.

Eau 2 parties *id.*

Sucre blanc. 1 partie *id.*

On peut, du reste, varier les proportions pour obtenir des vins plus ou moins secs et plus ou moins alcooliques. (*Cultivateur*).

VI^e lettre sur l'Exposition de peinture de Lausanne.

Monsieur le Rédacteur,

J'aimerais terminer par quelques conseils cette correspondance déjà un peu longue pour MM. vos lecteurs. Des conseils! A qui donc? mais aux jeunes peintres qui.... Naïf compère que vous êtes, me répondrez-vous, comme si nos artistes avaient besoin de vos conseils, comme si Boileau leur était connu, et s'ils approuvaient cette recommandation pédantesque :

Aimez qu'on vous conseille et non pas qu'on vous loue.

Non, M^r le critique, si la Société des Beaux-Arts s'est donné la peine d'organiser une exposition de peinture à Lausanne, ce n'est pas dans le but de soumettre les œuvres de nos peintres au jugement du public. Le public n'y connaît rien. Son rôle c'est d'admirer. Il lui est formellement interdit d'exprimer son opinion autrement que par ces mots : Ah! que c'est bien, ah! que c'est beau! Ah! que c'est original, ah! que c'est grandiose! On lui permet cette critique-là, et MM. les artistes l'acceptent facilement.

Quelques sots, et vous êtes du nombre, me direz-vous encore, ont voulu émettre quelques doutes sur l'excellence de certains tableaux. Comme on vous les a rembarrés! Des hommes sans goût, sans la moindre connaissance de ce qui est beau, oser se mêler de critiquer! En vérité cela n'est pas pardonna-ble. MM. les artistes se sont fâchés, ils ont eu bien raison. Quand on plane à travers les hautes sphères de l'art, quel dédain l'on doit éprouver pour ces misérables insectes qui rampent, bourdonnent et piquent tout en bas, à une distance infinie de la perfection artistique!

Combien de peintres, en effet, que la modestie a perdus! L'art est comme une échelle très haute, très haute; plus on est près du sommet, plus on est exposé au vertige.

Parlez-moi de ces gens, qui, sans regarder en bas, montent deux à deux les échelons de la célébrité.

Voilà de vrais artistes!

Pour réussir, il est encore une autre condition indispensable, c'est d'être bien persuadé qu'on n'a plus rien à apprendre. On est artiste; ce mot n'embrasse-t-il pas à lui seul toutes les études et toutes les perfections? Un pédant viendra vous dire :

Etudiez les œuvres des grands maîtres. Répondez hardiment : Je suis artiste.

Soyez humble!

— Je suis artiste.

Développez vos facultés intellectuelles par de nombreuses lectures, familiarisez-vous avec les données de l'histoire, de la philosophie, des antiquités, de la littérature.

— Je suis artiste.

C'est comme le *sans dot* de Molière, la réponse à tout.

Et soyez-en bien convaincus, MM., la bonne opinion de soi-même est toujours une preuve de génie.

Sic itur ad astra.

Agréez, etc.