

Journée d'un marchand de vins

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **26 (1888)**

Heft 49

PDF erstellt am: **26.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-190680>

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.

large, ils quintuplaient, dans la sébile, leur offrande à l'aveugle absent. Deux heures après, Baptiste rapportait au logis sa sébile pleine qu'il vidait par terre.

Le lendemain de cette découverte, le théâtre, pressé, joua la pièce, où l'actrice, par son talent, se fit remarquer d'un directeur d'une scène rivale, qui l'engagea à des appointements plus sérieux.

Hélas! vingt années se sont écoulées depuis cette aventure. Aujourd'hui, l'actrice est riche et célèbre; mais Baptiste n'a jamais quitté son toit. Voici bientôt douze ans qu'il occupe une place d'honneur dans le salon (il est vrai qu'il est empaillé), et quand on demande à la maîtresse de quel droit ce chien est ainsi installé en plein guéridon sur un coussin de soie, elle vous fait le récit que je viens de transcrire.

[Paris-Théâtre.]

D.

On pan frelatâ.

Quand on est accoutemâ à medzi dâo lard, dè la compôta, dâi tchoux et dâi truffès boullâtès, on ne sè tsau pas tant dè cé fin fricotadzo dè vela, kâ seimblîe que clliâo prins bocons ne nourront pas atant que 'na crâna soupa âi z'herbettès avoué 'na bouna pliatêlâ dè papetta âo poret âo dè tsergotset après, qu'on s'ein pâo bailli, na pas tant quîe qu'on n'aussè pequa fan, mâ tant quîe que tot sâi réduit. Et quand bin tot fâ panse, s'on agottè oquié qu'on ne cognâi pas, on ne sâ pas dâo premi coup se cein est bon, oî âo na, et s'on ousè ein medzi à remolhie-mor; et quand cein n'est pas coumeint tsi sè, on s'ein démaufè.

On brâvo citoyein qu'étâi l'autro dzo pè Lozena et que n'avâi rein remedzi du que l'étâi saillâi dè l'hotô, cheintâi lè rattès que sè corratâvont dein son veintro et tsertsivè on bolondzi po s'atsetâ on bocon dè pan. A fooce vouâiti pè lè fenêtrès dâi bou-tequès, tràovè oquié proutso dâo borné iô y'a on estatûa que tint dâi z'ébalancès et onna palasse. C'étâi onna boutequa iô y'avâi dâi petits pans on pou bélons, et bio rossets que seimbliâvont bons, et l'eintrè dedein po ein atsetâ.

— Diéro clliâo petits pans, que fâ ein eintreint?

— Cinquanta centimes, qu'on lâi repond.

— Oh! ne lè vu pas ti; n'ein vu rein què ion, fâ noutron gaillâ que sè peinsâvè que l'étâi tot lo moué que cotâvè 50 centimes.

— Eh bin, vo dio, repond lo boutequi, l'est 50 centimes ion.

Noutron compagnon tràovè cein rudo tchai et sè repeintâi d'être venu quie, kâ sè desâi qu'on dévessâi trovâ de clliâo navettès po 5 centimes; mâ coumeint n'ousâvè pas s'ein retornâ

sein rein atsetâ, et que se n'estoma demandâvè, sè décidâ d'ein preindrè ion, bin maugrà li.

Ye pâvè et s'ein va demandâ quartetta dein 'na pinta drai à coté, po bâirè 'na gotta ein rupeint son pan; mâ à la première moocce, ye cheint que y'avâi dâo diablo dein cé pan, s'arrètè, vouâitè lo bet eintanâ, recratchè la noce que l'avâi dza mozu, et fâ :

— Eh! t'einlèvâi pi po on caïon dè bolondzi; n'a-te pas fourrà dè la tsai dein son pan! C'est portant on rudo affèrè qu'on ne pouèssè pas sè fiâ âi dzeins! Et n'est que quand lo carbatier lâi a z'u espliquâ que cein étâi fé espret et que ne faillâi pas s'ein dégottâ, que noutron coo sè décidâ à remoodrè.

Lo pourro bougro étâi z'u, na pas tsi on bolondzi; mâ tsi on chertiutier, et cé petit pan étâi tot bounameint on pâté, et coumeint noutron compagnon ne cognessâi pas clliâ medzaille, ye renasquâvè dè tapâ dessus, kâ cein ne croussivè pas coumeint on vretâblio crotson.

Journée d'un marchand de vins.

Chacun sait combien la vie du cafetier est pénible chez nous. A son poste jours et dimanches, soumis à toutes les exigences de sa clientèle, vivant dans un air toujours vicié, forcé à de longues veilles, il use sa vie à ce rude métier, dont il ne se retire souvent que fatigué au point de ne plus même pouvoir jouir agréablement des économies qu'il a pu faire.

La position du marchand de vins n'est pas plus flatteuse en France, si nous en jugeons par ce tableau que nous a laissé un spirituel écrivain, Charles Monselet :

« Le marchand de vins, nous dit-il, n'est pas l'être heureux et joyeux qu'on pourrait s'imaginer.

Verser le plaisir et l'oubli à tout le monde et ne se réserver pour soi que la fatigue, — tel est son lot. On va en juger par le simple exposé d'une des journées du premier marchand de vins venu.

A six heures en été, à sept heures en hiver, le marchand de vins est invariablement debout chaque matin, pour présider à l'ouverture et au nettoyage de sa boutique. Puis il s'assied à son comptoir de plomb, avec la majesté d'un fonctionnaire public, et attend venir le client.

Sur le comptoir, il y a tout ce qu'il faut pour... boire; c'est-à-dire, d'un côté, toutes les mesures connues sous les noms de litre, demi-litre, cinquième, canon; de l'autre côté, des verres de toutes les dimensions.

Au-dessus du comptoir, une pen-

dule. Le long du mur, le *tourniquet*, témoin des défis bachiques; et l'*ardoise* qui reçoit les additions.

Le premier client du marchand de vins est quelquefois cet ouvrier nocturne dont le nom seul réclame toutes les délicatesses de la plume. D'autres fois, c'est le *laitier*.

Mais, à coup sûr et invariablement, le troisième client est le charbonnier. — le charbonnier du coin ou d'en face, éveillé lui aussi dès la première heure, et tourmenté du besoin bien naturel de *tuer le ver*.

Voyez-le, cet enfant de l'Auvergne, à la figure joviale et demi-noire, aux dents blanches, à la démarche indolente et lourde; il apparaît sur le seuil du marchand de vins, l'air à la fois indécis et malin.

— Bonjour, monsieur Louis (ou monsieur Jean, ou monsieur Thomas), dit-il.

— Bonjour, monsieur Chambournac.

— Et qu'est-ce que vous nous racontez de nouveau, che matin, monsieur Louis?

— Pas grand'chose, monsieur Chambournac.

— Che crois bien que ch'est votre tour de payer le vin blanc, ajoute-t-il en se grattant l'oreille.

— Je suis sûr du contraire, réplique le marchand de vins, puisque c'est moi qui l'ai payé hier.

— Alors, comme chela, monsieur Louis, il faut que je régale aujourd'hui?

— Vous voyez bien que les verres son remplis.

— Ch'est juste. A vostre santa, monsieur Louis.

— A la vôtre, monsieur Chambournac!

Et l'on trinque.

Après avoir bu et s'être essuyé les lèvres du revers de sa main, l'honnête Auvergnat ne manque pas d'ajouter avec un gros sourire :

— Chavez-vous, monsieur Louis, que vos verres deviennent plus petits tous les jours?

— Attendez, je vais les remplir une seconde fois et payer la tournée; je suis sûr que vous les trouverez plus grands.

— Oh! oh! ch'est pourtant vrai! s'écrie joyeusement le charbonnier.

Et l'on trinque encore, on trinque toujours. Il faut que le marchand de vins soit en fer pour y tenir. Les tournées succèdent aux tournées; après le charbonnier, c'est le boulanger, c'est le coiffeur, c'est le marchand de couleurs, ce sont tous les voisins, empressés successivement d'*écraser un grain*.

Le marchand de vins tient tête à tous.

Nottez qu'il n'est pas encore huit heures.

A huit heures, une soupe plantureuse se dresse et fume pour tout le monde, pour les ouvriers de l'atelier voisin, pour les cochers de la station de vis-à-vis.

Je laisse à juger si on l'arrose!

Le vin rouge a remplacé le vin blanc; — désormais le vin rouge règnera toute la journée.

Jusqu'à midi, déjeuner par-ci, déjeuner par-là; l'entre-côte traditionnelle ou l'omelette au lard; souvent la modeste andouillette; quelquefois moins encore, deux œufs durs épluchés sur le coin du comptoir...

Il est reconnu que l'œuf dur est un puissant éperon pour la soif.

Puis, la cafetière se promène, versant le *petit noir* aux indigents, le *gloria* aux opulents.

C'est aussi le moment où l'on apporte les cadres de tapis verts et les cartes; on joue les consommations passées et les consommations futures, prétextes sans cesse renaissants; parties en *lié* et en renoué, coupées par l'éternel choc des verres, — sans oublier l'apostrophe continuelle au marchand de vins:

— Eh bien! patron, est-ce que vous ne prendrez pas quelque chose avec nous?

— Tout de même! répond l'héroïque patron.

Pendant l'après-midi la consommation se diversifie, s'étend, s'ingénie, emprunte mille formes, touche à tout, goûte à tout. L'après-midi est surtout le moment du *casuel*, des buveurs envoyés par le hasard.

Nous touchons à une heure importante, — à l'heure de l'absinthe.

L'heure de l'absinthe est aussi l'heure du vermouth et l'heure du bitter, et l'heure du madère, — l'heure des apéritifs enfin.

— Versez! et reversez encore! Paris n'a pas soif, mais il veut s'exciter à boire.

Et il arrivera à son but, soyez-en sûr.

Le voilà à table en effet.

Il dîne chez le marchand de vins, qui a toujours un noyau de dix ou douze habitués.

Le dîner, c'est le *crescendo* de la symphonie, le couronnement, le bouquet, les digues rompues, l'inondation, l'explosion, l'éruption!

Et vous vous imaginez bien que le marchand de vins a sa part des trésors liquides qu'il monte de sa cave, — surtout lorsque c'est lui-même qui, armé de son *foret*, délivre de sa prison transparente l'âme du vin.

— Allons, patron, apportez votre verre!

— Vous me faites bien de l'honneur, messieurs, répond le patron obéissant.

Entre onze heures et minuit, vous le croyez peut-être harassé, abattu, brisé.

Vous vous le représentez vaincu par cette mer de liquides de toutes les couleurs qu'il a engloutie.

Vous vous le figurez demandant grâce...

Erreur! son œil est peut-être plus brillant, ses joues plus enflammées, sa voix plus retentissante; — mais il est ferme à son poste.

Ne faut-il pas qu'il surveille les bishofs et les punchs par lesquels les buveurs triomphalement obstinés terminent leurs glorieux travaux?

Certes, il faut être spécialement et énergiquement constitué pour accepter les rudes fonctions de marchand de vins.

Je n'ai tracé qu'un croquis insuffisant et incomplet d'une de ces journées si effrayamment remplies.

Encore n'ai-je point parlé des discussions où il est naturellement forcé d'intervenir.

Des rixes qu'il est appelé à étouffer.

Des *pochards* qu'il faut éconduire plus ou moins poliment.

Voyez le temps qu'il lui reste pour la vie de famille, pour les distractions, pour la pensée!

Et portez-lui envie, si vous l'osez...

Minuit!

C'est l'heure de la délivrance!

Les volets sont fermés, le gaz va être éteint.

Le marchand de vin compte sa recette, il est enfin seul — et, malgré lui, sa tête s'incline dans ses mains...

Mais il se reproche bien vite ce moment de faiblesse, et, d'un pas encore assuré, il monte dans sa chambre à coucher.

Six heures après... il recommence.

Petits conseils du samedi.

Terrine à la paysanne. — Coupez du bœuf bien maigre en petites tranches, avec du petit lard également maigre, persil, ciboule hachés, feuille de laurier, un clou de girofle, quelques oignons et rouelles de carottes, sel et poivre. Disposez dans une terrine: une couche de bœuf, une de petit lard et assaisonnement, et ainsi de suite; à la fin, une cuillerée d'eau-de-vie, étendue de deux cuillerées d'eau; bouchez bien votre terrine et faites cuire cinq ou six heures sur la cendre chaude ou dans un four.

Procédé permettant de limer, tourner, tailler le verre. — On se sert à cet effet des outils ordinaires, limes, meules, etc., que l'on trempe préalablement dans l'essence de thérébentine.

Pour blanchir de l'ivoire devenu jaune. — Jetez un peu de chaux vive dans de l'eau, laissez déposer et transvasez l'eau. Faites ensuite bouillir votre ivoire dans celle-ci jusqu'à ce qu'il devienne blanc. Pour le polir, frottez-le d'abord avec de la pierre ponce pilée, humectée et polissez avec un chiffon doux ou de la peau trempés dans de l'huile d'olive mélangée de blanc d'Espagne.

Poudre à nettoyer les bijoux, les boîtes de montres, en argent, etc. Mélanger 4 parties de blanc d'Espagne, contre une de rouge anglais, et employer avec de l'alcool ou de l'eau.

Boutades.

Un farceur avait une jambe de bois. Quelqu'un lui demandait naïvement:

— Comment se fait-il que vous ayez une jambe de bois?...

— Hélas! répond-il, mon grand-père en avait une, mon père aussi; je crois que c'est dans le sang.

Un de nos médecins, enclin à la mélancolie, nous disait l'autre jour:

— Tout m'est devenu indifférent... Je n'éprouve même plus de plaisir à couper une jambe!

Un vieux buveur, resté veuf, venait de mourir, et son gendre consultait un marbrier au sujet du monument funéraire:

— Voudriez-vous un fût de colonne? lui demande le funèbre industriel.

— Non pas, réplique l'autre, une colonne de fûts ferait mieux son affaire.

Epanchements entre deux moutards:

— Comment qu'ils s'appelle, dis, ton petit frère?

— Je n'ai pas de petit frère.

— Non? Et de petite sœur?

— Non plus.

— Tiens!... Qui que tu bats, alors?

Réponse et questions. — Le mot de l'énigme de samedi est: *Mouchettes*. Deux personnes seulement ont deviné, M^{me} Orange, à Genève et M. C. Jolliet, à Bulle. La prime est échue à ce dernier.

Charade.

Aux chances du premier est bien fou qui se fie,
Chacun, vers mon dernier, va toujours en avant;
Et mon entier, dans le monde, souvent
Décide du sort de la vie.

Prime: 100 cartes de visite.

OPÉRA. — Dimanche 9 courant:

Le postillon de Lonjumeau.

Mercredi 12, Le Roi d'Ys!