

L'ancienne commune de Villette

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **30 (1892)**

Heft 33

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-193092>

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.

Un quarteron d'indifférence,
 Autant de résolution,
 Dont vous ferez infusion,
 Avec le jus de patience;
 Point de procès, force gaité;
 Deux onces de société,
 Avec quelque peu d'exercice;
 Point de souci ni d'avarice;
 Trois bons grains de diversion;
 Aucun excès de passion;
 — Vous mêlerez le tout ensemble
 Pour en prendre, si bon vous semble,
 Autant le soir que le matin,
 Avec un doigt de fort bon vin,
 Et verrez que cette pratique
 Au choléra fera la nique!

On voit qu'à cette époque déjà, on recommandait la tranquillité d'esprit et la belle humeur comme le meilleur remède.

L'ancienne commune de Villette.

Anciennement, Villette était le chef-lieu d'une grande commune qui s'étendait des bords du lac jusque sur le plateau du Jorat, vers le mont de Gourze, et formait l'une des quatre paroisses de Lavaux.

En 1823, une pétition revêtue d'un grand nombre de signatures de citoyens de Cully, de Riez, d'Epesses, etc., demanda au Grand Conseil de faire procéder enfin au partage de la commune générale de Villette, dont il était question depuis plusieurs années déjà.

Dans la session du Grand Conseil, de mai 1824, le Conseil d'Etat présenta à cet effet un projet de décret qui fut accepté. En voici les termes :

La commune de Villette est partagée en six communes, savoir : 1^o Cully et Chenaux ; 2^o Riez ; 3^o Epesses ; 4^o Grandvaux et Curson ; 5^o Villette et Aran ; 6^o Forel ou les Monts, qui auront chacune les mêmes droits et les mêmes attributions que les autres communes du canton.

La bourse de chacune de ces nouvelles communes sera formée : 1^o de la part qui lui sera assignée dans le partage des biens de la commune générale ; 2^o des biens que chacune des anciennes confréries sera tenue de verser dans la caisse de la nouvelle commune qui la remplacera. — Ce versement pour chaque confrérie sera proportionné aux charges et dépenses publiques qu'elle supportait précédemment, et l'excédent de ses biens sera partagé entre ses membres.

Les bourgeois de la commune générale actuelle qui ne ressortent d'aucune confrérie (et il y en a un bon nombre), choisiront à leur gré l'une des six nouvelles communes, en y apportant d'abord leur part individuelle aux biens de la commune générale et de plus une finance proportionnelle à la part que pourrait avoir un membre de l'ancienne confrérie aux biens versés par celle-ci dans la nouvelle commune.

Quant aux pauvres, hors d'état de payer cette finance, ils seront répartis entre les six nouvelles communes dans une mesure équitable. — Des bases semblables ont été adoptées précédemment pour les partages des communes générales de Corsier, de St-Sapho-

rin, de Lassarraz et plusieurs autres, et ces opérations, qui se sont faites avec facilité, ont été suivies d'un entier succès.

Onna meinta qu'est dé perdenà.

On preind mé dè motsès avoué dâo mâ qu'avoué dâo venégro.

La Françoise à Copetta, qu'étâi à maitrè per tsi onna dama dè pè la vela, étâi bin la pè granta tabousse dâo distrit. Dza à l'écoula, lo régent étâi d'obedzi dè lâi bailli quasu ti lè dzo on verbe, rappoo à sa tapetta, et ein vegneint granta, sa leinga n'a pas décu.

Ma fâi, dè tant barjaquâ, cein ne fâ pas avanci l'ovradzo ; assebin la bordzâize à la Fraçoise ein étâi adrâi mau conteinta, kâ lâi faillâi on teimps et demi po relavâ, reméssi et fèrè lo dinâ ; lè repès étiont adé ein retard, et la dama sè decidâ à lâi bailli son condzi et à lâi fèrè son compto. Sta dama amâvè gaillâ tsantâ et menâ lo clavecin, que se l'avâi étâ on homo, l'arâi po su étâ dein lè trompètès, et l'étâi pe soveint à musiquâ qu'à brotsi et repétassi ; et on iadzo que l'étâi einmodâie, le ne débantsivè pas dévânt dè lè z'avâi totès tsantâies, que cein douravè dâi vouarbès. La Françoise, que savâi cein, posâvè la patta d'ése quand le coumeincivè à l'ouèrè. et frinnâvè avau lè z'égras po batolhi avoué la serveinta d'avau et surtot avoué lo cocher d'on monsu que restâvè âo plianpi, et pas petout l'oïessâi que la dama botsivè dè ruailâ que le retracivè amont fèrè état dè s'eincoradzi. Faut don pas être mau l'ébâyi se se n'ovradzo trainâvè.

— Cein ne pâo rein mé allâ dinsè, se lâi fe on dzo la dama, et vo faut vo vouâiti on outra pliace po la fin dâo mâi, kâ ne pu pas gardâ onna serveinta assepatetta què vo!

— Eh madama ! assebin coumeint voliâi-vo qu'on pouessè fèrè se n'ovradzo dè sorta quand on vo z'ouèr tsantâ cliiâo ballès tsansons et qu'on vo z'ouèr djuï su voutron bureau à musiqua cliiâo ballès dansès ! Cein est tant bio, qu'on mè frésèrâi quie, que faut que y'attitûeyo, et n'est portant pas ma fauta se y'âmo dinsè la musiqua.

— Oh bin, c'est po rirè que vo dio cein, repond la dama, tota fire dé s'ouèr bragâ dinsè ; fédè adé bin voutron servico et à la fin dâo mâi vo baillèri ma robo dè percala, que vâo onco bin vo z'allâ...

Et l'est dinsè que cliiâ rusâie dè Françoise, que sè tsaillessâi atant dè la musiqua à sa dama que de 'na porta dè grandze que pioulè, a pu gardâ sa pliace ein deseint onna petita meinta ; mâ onna meinta que fasâi lo pliési et lo bounheu dè sa maitra.

Le tonneau de Naye.

Ceux qui ont fait la course de Naye, par la nouvelle ligne de chemin de fer, ont pu remarquer combien l'eau est rare là-haut, par ces temps de sécheresse, et surtout si l'on tient compte de la quantité qu'il en faut, soit pour les travaux de construction de la gare et du grand hôtel de Naye, soit pour l'alimentation des locomotives.

Aussi de longues et nombreuses rigoles, disposées en éventail, sont-elles pratiquées sur la rampe gazonnée qui descend du sommet de Naye pour recueillir les eaux de pluie, ici dans de petits réservoirs, plus loin dans un immense tonneau contenant près de 4000 litres, qu'on remarque au bas de cette rampe.

Il va sans dire que cet énorme vase, provenant d'une cave de Montreux, est arrivé à destination en douves et a été remonté sur place.

Un actionnaire, gai et bon vivant, qui présidait à cette installation, savait que le moment n'était pas éloigné où l'administration du Glion-Naye offrirait une course gratuite à de nombreux maîtres d'hôtels, qui s'efforcent d'encourager tout ce qui peut contribuer à la prospérité de la contrée.

Il voulut leur ménager une amusante surprise.

Pendant le montage du grand vase, un tonnelet de 40 litres fut placé à l'intérieur, vis-à-vis du robinet, et mis en communication avec ce dernier. Un long tuyau de caoutchouc, soigneusement adapté à la bonde, était destiné à le remplir de vin quand le moment serait venu, ainsi qu'à y amener de l'air pour faciliter l'écoulement.

Ces préparatifs terminés et le grand vase remis en état, le mystificateur n'avait plus qu'à attendre les événements.

Les pluies qui précédèrent l'inauguration de la ligne le servirent à souhait. Le grand vase fut rempli et les chéneaux qui y aboutissaient soigneusement enlevés.

Le grand jour arrivé, une abondante collation, préparée au sommet de Naye, fut offerte aux maîtres d'hôtels, qui se demandaient tous, en montant, que diantre pouvait bien faire là-bas cet énorme tonneau ?

Quant au tonnelet, il avait été rempli, la veille, d'excellent Yvorne.

Bref, on admira bientôt l'immense et superbe panorama de Naye, et l'on fit largement honneur à la collation.

Un peu plus tard, mis en joyeuse humeur par la beauté du site, l'atmosphère légère de ces régions et des vins généreux versés en abondance, tous redescendaient la longue pente verte.

Lorsqu'ils furent arrivés vers le bas, une voix leur cria :