

L'histoire de cinquante sous : (les petits vols)

Autor(en): **Chavette, Eugène**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **34 (1896)**

Heft 40

PDF erstellt am: **26.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-195760>

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.

mais alors, qu'en va-t-on faire, je vous prie?... sous quelle forme en subissons-nous la consommation? car, en définitive, il faudra bien le boire!...

Ceci nous rend perplexe, et ce n'est qu'avec une réelle inquiétude qu'on songe aux affreux mariages qui vont se contracter dans les caves: tout ce dont la chimie est capable sera tenté pour faire disparaître à la longue ce misérable liquide!

C'est peu réjouissant.

Dans les temps les plus anciens, où des mœurs simples existaient encore, la récolte de la vigne était faite par des personnes de condition libre. Homère peint une vendange, où des jeunes gens des deux sexes cueillaient les raisins, tandis qu'un joueur de flûte égayait leur travail. Mais, plus tard, ces mœurs simples ont cessé, du moins à Athènes et dans une partie de la Grèce. Dès lors, de nombreux esclaves travaillèrent pour des maîtres plongés dans l'oisiveté des villes. Démosthène, dans un de ses plaidoyers, cite comme une preuve d'indigence excessive des femmes libres qui ont dû s'occuper de ce travail.

Les raisins, à mesure qu'ils étaient cueillis, étaient transportés au moyen de paniers d'osier; on avait soin, par conséquent, de ne pas les fouler. On les déposait sur une aire, où ils restaient dix jours exposés au soleil, puis on les conservait cinq autres jours dans un lieu aéré, mais à l'ombre, avant de les mettre sous le pressoir.

Le moût que produisaient les raisins traités de cette manière était tellement concentré, qu'on devait y ajouter une certaine quantité d'eau pour faciliter la fermentation, qui, sans cela, ne se serait établie que difficilement; et cette pratique s'est conservée dans les endroits où ce procédé de récolte existe encore.

Dès les temps d'Homère et d'Hésiode, les Grecs ont connu l'usage des pressoirs, mais nous n'avons aucune donnée bien positive sur leur forme et leur construction. Nous savons seulement que c'est chez les Grecs que les Romains ont appris à en construire de perfectionnés. Pline place à un siècle avant lui l'introduction en Italie de ceux où l'emploi de la vis était combiné avec l'action du levier, et à trente ans seulement ceux dont la vis agissait directement sur le centre du pressoir. Mais Pline, qui prouve que c'est chez les Grecs où ces pressoirs ont été premièrement en usage, ne nous apprend rien sur l'époque, plus ou moins ancienne, où en remonte l'invention chez eux, si même ils ne les ont pas imités d'autres peuples.

Des hommes foulaient d'abord les raisins avec leurs pieds, et le produit de cette première opération formait le vin le plus estimé. C'est seulement après cette opération qu'on faisait agir le pressoir pour exprimer le reste du moût.

On trouve dans les écrits des Grecs quelques conseils sur les moyens de remédier à l'insuffisante maturité d'un moût récolté, soit dans une mauvaise exposition, soit dans une température froide. Ainsi, lorsqu'il paraissait trop acerbe, ils conseillaient d'y ajouter une décoction de raisins secs, qui lui communiquait le principe sucré dont il manquait. D'autres ont conseillé de corriger un moût trop acide en y mêlant du plâtre calciné, et il existe encore des traces de cette pratique en Sicile.

La tonnellerie est une invention des peuples du Nord, qui n'a pénétré que fort tard dans le midi de l'Europe et n'est pas encore adoptée dans le Levant. Les anciens Grecs conservaient leurs vins dans des jarres de diverses grandeurs, comme le font encore leurs descendants; seulement, au lieu de les enduire de

poix à l'intérieur comme on le faisait jadis, ils y substituaient de la cire.

Comme le déplacement de vases pareils aurait été trop difficile, à cause de leur fragilité, on se servait d'outres pour le transport du vin, et l'usage s'en est conservé malgré le goût désagréable qu'il y contracte souvent.

Avant de déposer les jarres pleines de vin nouveau dans les celliers destinés à sa conservation, on les faisait séjourner quelque temps dans des espèces d'étuves bien closes, où la fumée d'un feu entretenu dessous pénétrait par des soupiraux pratiqués dans le plancher.

L'Ormounein et la clérinetta.

Vo sédès que dein clliào veladzo dè la montagne sont ti einfarattà aprè la musica, lè dzouvenès dzeins surtot. Quand y'ein a ion que sà djuì dè la clérinetta, on autro est astout trovà po racllià la violà, et quand y'ein a onco on troisièmo po eimpougni la bàssa avoué la grossa violà (vo sédès, cllia que faut mettrè perquie bas po djuì) cein fà n'a cràna musica, que l'est rudo galè dè lè z'ouèrè quand sè meltont ti einseimbllo.

L'est dinsè que l'aviont fè pè la Forcliaz, on galè veladzo dè la perrotse d'Ormont dézo. On part dè valottès dè per lè d'amont s'ètiont met per einseimbllo po fèrè n'a socièta et s'eingadzivont decè delè po fèrè dansi lè Jeunesses. Et l'ètai cè que tegnà la clérinetta qu'ètai lo chef dè la fanfara.

On dzouven'Ormounein, on pou bornican, que volliàvè sè mettrè dè cllia socièta, avà n'a dàra dàu dianstro d'avà n'a clérinetta; assebin l'ècrise à monsu Feutiche à Lozena dè lài ein einvoui iena ein reimborsèment pè la pousta.

On iadzo que l'ènt l'uti, n'ètai pas lo tot; faillai apprenndrè à socllia dedein, maniylè cllia po fèrè lè notès, lè bémots, lè dièzès, lè pianissimo et lè faussets, que faut don avà prào cabosse et bon socllio po poà cein fèrè allà dè sorta, kà cein ne va pas tot coumeint on sublliet.

Noutron gaillà va don trovà lo chef dè la musica po lài demàndà se volliàvè l'ai apprenndrè à djuì.

— Bin se te vao! que l'ai fà stusse, tè baillèrè on part d'a leçons, pu, ein tè recordeint bin adrà tsi tè tandi quoquie teimps, n'aussè pas poàire, ào bet d'on part dè senannès, te vao prào t'ein teri tot solet.

Tè faut assebin veni avoué no quand n'òdreint djuì pè chàotrè et te tè tindrè derrai mè po que te pouessè bin vairè coumeint ye maniyò lè cllia et po apprenndrè assebin lè galops, lè sautichès, lè mouferinès et totès clliào dansès que n'ein dza recordaiès. Ne vein justameint djuì ein Leysin, po la Berneusa (*), demèindze que vint, tè faut l'ai veni.

— Et bin, l'ai àodrè, se fà l'autro, et la demèindze ein quèstion, modè po la Berneusa, yo tràovè lè tràì musicarès.

Quand l'ont volliu einmourdzi la dansa, noutron gaillà, que n'avà pas aobllia cein que lo chef l'ai avà de, va sè fourrà drài derrai stusse po poà mi vairè maniyi l'uti.

Quand l'ein ont zu veri quoqu'ennès, demèndiront on galop et vo sédès que clliaò galops ne sè dansont pas su l'air dàu chaumo ceint-dix-nào; mà cein va bin dè pe rudo, qu'à la fin lè musicarès sont tot ein nadze, surtot la clérinetta que dussè fèrè dàì trioulàès que ma fàì ne faut pas avà lè dàì einmourti ào bin plliens d'eindzalirès po maniyi lè cllia dè l'instumeint.

Adon, quand furont arrevà à n'on passadzo dè cè galop io la clérinetta tracivè fermò ein faseint clliaò picllaiès, noutron Ormounein, qu'avà adè lè gè branquà su l'uti, n'eimpou-

gnè-te pas lo chef dè la musica pè lo bré ein l'ai deseint:

— Baille la mè vâi vito, ora que l'es bin einmodaie!

Vo vâidès d'ice lè recafaiès qu'a fè l'autro; assebin n'a jamé pu reimpougni se n'instrument dàu tant que rizai et sè dou camarado ont ètà d'obedzi dè fini tot solets lo galop.

C. T.

L'histoire de cinquante sous.

(Les petits vols)

Soyons indulgents pour ceux qui succombent à la misère ou à la tentation. Quel est le juste qui n'a pas été, au moins une fois, un tantinet filou?

Et voici comment on peut y venir:

La caisse ne payait que le lendemain! — Je cherchais donc au fin fond de ma bourse les moyens de passer les vingt-quatre heures qui me séparaient du bienheureux émargement. — J'étais sauvé! car une invitation en ville me garantissait mon dîner et il me restait encore cinq francs pour déjeuner.

Justement j'avais très faim ce matin-là, et j'allais me rendre chez Brébant avec la ferme intention de dévorer mes cent sous jusqu'au dernier centime, quand on frappa à ma porte. C'était un camarade qui, ayant cru que le mois n'avait que trente jours, venait, la bourse vide, me faire un appel de fonds.

Nous partageâmes fraternellement ma fortune.

Ainsi écornée de cinquante sous, ma pièce ne me permettant plus le splendide Brébant, je me dirigeai donc mélancoliquement vers un bouillon Duval.

Je touchais déjà la porte, quand je me sentis embrassé tout à coup par deux bras, en même temps qu'une voix joyeuse s'écriait:

— Ah! voilà une heureuse rencontre!

Et je reconnus un bon et aimable Danois dont j'avais fait la connaissance à Copenhague, où il m'avait choyé, fêté, hébergé, etc., enfin une généreuse hospitalité que je m'étais bien promis de lui rendre à Paris, lors de son premier voyage.

Le moment était venu!... oui, mais je n'avais que cinquante sous!!!

Je lui aurais bien dit que je me rendais à une audience très pressée du ministre, mais il m'avait malheureusement surpris la main sur le bouton de porte de l'établissement Duval:

— Tiens, vous entriez là? me dit-il.

Vous comprenez le frisson de crainte et l'hypocrisie du sourire avec lesquels je répliquai:

— Suis-je assez en chance pour que vous n'ayez pas encore déjeuné?

— Malheureusement je sors de table.... J'ai déjeuné.... et amplement déjeuné, je vous jure.

A cette réponse, mon cœur se dilata.

— J'entre avec vous, ajouta-t-il, nous causerons pendant votre repas.

Plein de confiance, je l'introduisis dans la salle.

Il me parla de Copenhague assez longuement pour que mon bifteck eût le temps d'être cuit et servi devant moi par la fille de salle.

Je me penchais déjà pour le couper, quand tout à coup:

— Hé! hé! fit mon homme, mais ça m'a l'air appétissant!

J'eus froid dans le dos! — Oh! cher lecteur, je vous l'affirme, je n'eus pas besoin de relever la tête pour lire la convoitise dans les yeux du Danois; au son de sa voix, j'avais deviné tout de suite qu'il allait compléter sa phrase par:

— J'en mangerais bien un!!!

— C'est un peu lourd après votre déjeuner, lui objectai-je.

— Bah! je digère mieux que l'autruche.

— ... Et un peu dur.

— Je mâche du fer, ajouta-t-il avec un sourire qui découvrit des dents si larges, si solides et surtout si profondément plantées, que c'était à croire qu'il s'essayait sur l'extrémité des racines.

Pendant qu'il donnait ses ordres à la servante, je faisais mentalement ce calcul rapide: deux biftecks, 24 ... et 8 de vin, 32 ... et 6 de pain, 38!!!

De 38 à 50, j'avais encore 12 sous de marge.

Aussi, quand il se retourna, il me vit souriant et ma bouteille à la main, inclinant le goulot sur son verre pour lui faire partager mon vin.

Il m'arrêta vivement la main.

— Non, me dit-il, je ne bois jamais de vin à mon déjeuner.

(*) Berneusa. Nom donné à la fête de la mi-été à Leysin.

J'eus un instant le fol espoir qu'il préférerait l'eau.

— J'aime mieux la bière, déclara-t-il.

Il demandait à peine sa chope à la servante, que je m'étais déjà dit tout bas : 38 et 7 de bière font 45!

J'étais encore au-dessus de mes affaires, mais une vague inquiétude m'agitait. Je n'envisageais pas précisément l'avenir avec cette sérénité d'âme de l'homme qui a cent mille livres de rentes.

Je mangeais lentement, lentement, dans l'espérance de voir mon convive s'impacienter et prendre son chapeau, car depuis longtemps son bifteck avait disparu comme une simple pastille.

La fatalité fit que, sans qu'on lui eût rien demandé, la fille de salle... une zélée maladroite! une épressée stupide! vint placer sur la table un triangle de fromage de Brie. Dans la prévision d'un malheur, je voulus d'abord résister, mais j'avais très faim, je vous l'ai dit; de plus, ma bourse me conseillait tout bas : « 45 et 3 de Brie, 48; tu peux encore y aller... » Et puis le Danois paraissait si occupé par son récit de voyage, que, toutes ces tentations aidant, j'attirai fort doucement l'assiette devant moi, en regardant bien mon homme dans les yeux pour ne pas détourner son rayon visuel sur l'assiette.

Hélas! j'avais compté sans l'arôme du Brie qui monta aux narines de mon terrible convive.

Il abaissa aussitôt son regard sur la table :

— Tiens! que mangez-vous donc là?

— Du Brie... un fromage du pays.

— Est-ce bon?

— Peuh! peuh! peuh! fis-je avec une feinte grimace de dégoût.

— Ma foi! tant pis! on voyage afin de s'instruire....

Plus prompt que l'éclair, je lui tendis l'assiette pour un partage.

Le misérable avait bon cœur!!!

— Non, dit-il, je ne veux pas vous en priver..... Hola! servante, une nouvelle portion.

Cet ordre me retentit au cerveau, ma vue s'obscurcit et, à mes oreilles qui tintaient, j'entendis la voix d'une sévère arithmétique qui me sifflait : « 48 et 3 font cinquante et UN!!! »

UN! c'est-à-dire l'affront qui m'attendait au comptoir! UN! le sourire ironique de cette fille de salle!

UN! l'aveu de ma misère devant mon hôte!

Vingt fois en deux secondes, dans ma cervelle en feu, je refis mon compte sans pouvoir me débarasser de ce *un* qui revenait menaçant.

Cependant les clients, qui arrivaient en foule, réclamaient des places. La servante, pour obtenir notre table, n'attendit pas ma demande de l'addition.

C'est de ce jour que j'ai cru à la seconde vue, car en ce moment, sans tourner la tête, je sentis cette fille m'arriver dans le dos, avec son papier redouté à la main.

Je fermai les yeux pour ne pas voir l'affreux.... le redoutable UN qui excédait ma fortune.

Mais jugez de ma stupéfaction, quand j'entendis mon convive s'écrier :

— Tiens! quarante-quatre sous, ce n'est pas cher! Quarante-quatre! Je bondis sur le papier....

Ah! lecteur, on a raison de dire qu'il est une Providence miséricordieuse pour les honnêtes gens!

Ils avaient oublié de compter la bière!!!

Aussi, je le répète, soyez indulgents pour ceux qui succombent à la misère ou à la tentation. Quel est le juste qui n'a pas été, au moins une fois, un peu flou!

EUGÈNE CHAVETTE.

Les secrets de la photographie. — Un des rédacteurs du *Petit Parisien* racontait dernièrement l'histoire d'un brave négociant en beurre qui habite St-Denis. Il désirait se marier. Rien de plus naturel, car il venait vers les quarante ans. Mais comme il ne trouvait pas autour de lui, dans ses relations, l'ange blond ou brun qui était appelé à faire son bonheur, il eut l'idée de s'adresser tout simplement à une agence matrimoniale. On indiqua, comme lui convenant à merveille, une demoiselle — un peu mûre — qui vivait avec sa mère, dans une ville du Midi.

Le négociant, trop occupé dans son commerce pour entreprendre immédiatement un

voyage aussi éloigné, demanda tout simplement la photographie de la personne dont on lui parlait. Et il envoya la sienne.

Sur la vue de leur portraits respectifs, les futurs conjoints se déclarèrent entièrement satisfaits, et une correspondance très tendre s'engagea entre eux.

« Vous êtes bien, écrivait-il, la femme que j'ai toujours rêvée! »

« Vous avez bien, répondait-elle, le genre de figure que j'adore; votre nez à la Bourbon m'a ravie tout de suite! »

Enfin, arriva le jour tant désiré qui devait mettre en présence l'un de l'autre ces deux amoureux!

Ayant pris le train-rapide du matin, le marchand de beurre arriva chez sa belle à sept heures du soir. Il fit passer sa carte. Elle entra dans le salon, toute rougissante.

Il la regarda.

Elle le regarda.

Et tous deux, en même temps, comme mus par un ressort, poussèrent un cri de surprise et de déception!

Lui, était bossu!

Elle, était bancale!

Naturellement aucune des deux photographies n'avait dévoilé leurs infirmités respectives.

Ce qui prouve bien, comme dit la chanson, qu'en matière de mariage :

On n'est jamais trop indiscret ;

A qui vous peint une merveille,

Demandez à voir le modèle :

Ne vous fiez pas au portrait!

A l'église d'Ouchy.

Il y a de cela trois ans. C'était un jeudi, le jour où de nombreux mariages se célébraient dans la petite église d'Ouchy.

Dès les premiers coups de cloche, les époux remettent au pasteur la pièce qui leur a été délivrée par l'officier d'état civil, afin que l'officier puisse les appeler, à répondre individuellement, à la formule : « Déclarez-vous prendre pour votre épouse Marie-Elise-Albertine, etc. », et vice-versa.

Il y avait, ce jeudi-là, sept couples à marier. Mais l'un d'eux, insouciant et en retard, ne remit pas au pasteur la déclaration nécessaire. Il ne fut donc pas appelé, mais ne parut pas s'en faire de souci, pensant d'ailleurs qu'ils étaient mariés en bloc.

Au sortir de l'église, il fit cependant une réflexion, et sortant un pli de sa poche, il dit à sa compagne :

— Dis donc, Frosine, nous ne sommes pas mariés!....

— Comment?...!

— J'ai pas remis mes papiers.... J'y ai pas pensé!... T'emballe-t-y pas!... Et s'approchant du pasteur : « Pardon, est-ce, monsieur le ministre..... Je sais pas... mais y me semble que nous ne sommes pas mariés?... »

— Et pourquoi, qu'est-ce qu'il y a? demanda le pasteur.

— Je vous ai pas remis le papier de l'état civil.... J'y ai pas pensé.

— Montrez-moi ça..... En effet. Je ne vous comprends pas; vous êtes d'une légèreté impardonnable... Enfin, allons, rentrez à l'église et hâtez-vous!....

Et la cérémonie fut reprise pour les deux retardataires.

En s'en allant, l'époux dit au pasteur d'un ton trainard : « Je vous remercie, monsieur le ministre, pour toute la peine, quand même on aurait pu laisser l'affaire comme ça.... Je ne voulais pas abandonner ma Frosine; il y a sept ans que je la fréquente. »

— Eh bien, mon brave ami, j'espère que vous avez eu le temps de vous connaître et de vous décider.

— Aloo!!

A Tiennette Briffaut

ma cuisinière.

O Tiennette, pardon! Je suis un sot, un rustre : Je n'ai rien dit de l'art que votre esprit illustre. J'ai chanté dans mes vers la nature et le ciel, Et le monde idéal planant sur le réel, Le soir et le matin, et les lis et les roses, Le prince de Joinville et beaucoup d'autres choses, La joie et la douleur, la vie et le trépas, Sujets inspireurs.... qui ne nourrissent pas, Et n'ai rien dit encor du dîner délectable Que vos doigts, chaque jour, déposent sur la table, De vos créations, de vos mets pleins d'appâts Que vous donnez toujours et qu'on ne vous rend pas. Ah! je suis un ingrat, — pardonnez-moi, Tiennette! Le monde est bien mal fait, comme dit maint poète; Pour vous sa gratitude et son affection Ne sauraient pas survivre à la digestion. Oui, je suis un ingrat, et je veux que ma Muse S'incline devant vous et vous présente excuse. Je dis en vérité que votre esprit vainqueur Prouve que l'estomac est le chemin du cœur; Que vous avez du veau compris tout le mystère, Compris les épinards et les pommes de terre, Compris qu'en la marmite on cuit la soupe aux choux, Compris bien plus encore! — Tiennette, gloire à vous! Sans vouloir avouer quel feu vous illumine, Sans nous jeter au nez du latin... de cuisine, Comme certains auteurs perruquiers ou maçons, Vous parlez franchement, librement, sans façons. Il vous arrive bien de trahir la grammaire, De faire à votre usage un long dictionnaire, N'importe! — Et si je cherche un auteur sans défaut, La raison dit Tiennette et la rime Briffaut. Gloire à vous, gloire à vous, gloire! je le répète; Nourrissez-moi toujours de vos bienfaits, Tiennette, Et, grâce à votre veau détrônant le bifteck, Vous pourrez désormais me mener par le bec, Septembre 1847. [MARC MONNIER. Vers Bellettriers.

THÉÂTRE. — Nous venons de recevoir le tableau de la Compagnie dramatique de M. Scheler. Celle-ci débutera jeudi 8 octobre par **Le prince d'Aurec**, de Levadan, à ce qu'on assure. Parmi les artistes de M. Scheler, nous en retrouvons quelques-uns de la saison dernière: Mme Fernande d'Athis, le désopilant M. Daubrel, le sympathique M. Tapie, et notre compatriote M. Charles Henry. Les autres artistes nous étant inconnus, nous les attendons à l'œuvre, en leur souhaitant à tous les meilleurs succès.

Monsieur Arthur Vittel, de Rolle, a eu l'amabilité de nous adresser la notice qu'il vient de publier sur *l'Île et le monument élevés à la mémoire de F.-C. DE LA HARPE*. Ce travail, très complet, a mis au jour divers documents et révélé des détails complètement inconnus jusqu'ici de notre génération. Tous nos confrères en ayant déjà donné le compte-rendu, nous ne pouvons aujourd'hui que nous associer avec empressement à leur élogieuse appréciation. Donc, toutes nos félicitations à l'auteur de cette très intéressante et patriotique publication, que nous aimerions voir prendre place dans chaque bibliothèque de famille. Le dépôt de vente, à Lausanne, est chez M. Rouge, libraire, rue Haldimand.

Guêpes. — Il y a beaucoup de guêpes cette année, et l'on se plaint un peu partout de leurs dégâts; les poires, les pêches et le raisin souffrent énormément de la visite de cet insecte. Les piqûres de cet insecte doivent par conséquent être assez fréquentes; aussi plusieurs journaux indiquent-ils les divers moyens de les combattre; car il est prudent d'agir sans retard. — L'alcali volatil étendu d'eau, au besoin l'ouverture de la place par incision, des lavages à l'eau alcaline, l'application de feuilles de persil suffiront dans la plupart des cas. Il sera bon les jours suivants de laver la place à l'aide d'un antiseptique (acide borique à 3 pour 100, acide phénique étendu), car l'insecte peut s'être posé sur une matière en décomposition et apporter ainsi dans la plaie des microbes pathogènes.

D'un autre côté, la *Nature* signale les bons effets de la teinture de quinine ammoniacale, et, d'après expérience, considère cette solution comme beaucoup plus active que l'ammoniaque communément employée.

L. MONNET.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.