

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 42 (1904)
Heft: 39

Artikel: Les chansons de nos grand'mères
Autor: Jacquemart
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-201509>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 10.11.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

CONTEUR VAUDOIS

PARAISANT TOUS LES SAMEDIS

Pour les annonces, s'adresser exclusivement à
L'AGENCE DE PUBLICITÉ HAASENSTEIN & VOGLER
Grand-Gêne, 11, Lausanne.

Montreux, Gerre, Neuchâtel, Chaux-de-Fonds, Fribourg,
St-Imier, Delémont, Bière, Bâle, Berne, Zurich, St-Gall,
Lucerne, Lugano, Coire, etc.

Rédaction et abonnements.

BUREAU DU « CONTEUR VAUDOIS, » LAUSANNE

SUISSE: Un an, fr. 4,50; six mois, fr. 2,50.

ÉTRANGER: Un an, fr. 7,20.

Les abonnements de tent des 1^{er} janvier, 1^{er} avril, 1^{er} juillet et 1^{er} octobre.
S'adresser au Bureau du journal ou aux Bureaux des Postes.

PRIX DES ANNONCES

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

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

Notre petit blanc¹.

Nos vins et nos vignes des bords du Léman ont une histoire qui mériterait d'être écrite. Sans abonder précisément, les documents pour le faire ne manquent pas. On sait, en particulier, que c'est sur les bords du Léman, et même dans leur région la plus escarpée, les côtes du Dézaley, que la vigne fut plantée pour la première fois en Suisse².

Cet important événement remonterait, d'après les sources les plus autorisées, à la première moitié du 12^{me} siècle. En 1134, des religieux venus pour la plupart de Chertlieu, en Bourgogne, vinrent se fixer dans notre pays et fondèrent l'abbaye de Hautcrêt, longtemps florissante, mais aujourd'hui disparue, jusqu'à ses ruines dont on retrouve difficilement des vestiges. C'est à peine si l'on s'accorde à en fixer exactement l'emplacement aux environs de Palézieux.

En 1154, l'évêque de Lausanne, Guy de Marlanie, qui avait déjà donné le terrain sur lequel s'était élevé le monastère, fait encore cadeau aux moines bourguignons des terres alors incultes et désertes du Dézaley, à l'effet d'y planter la vigne et à la condition d'en cultiver la moitié à *demi-fruit*, l'autre moitié restant propriété absolue des *moines blancs* de Hautcrêt, comme on les appelait.

Il est probable, mais non établi par des actes authentiques, croyons-nous, qu'à cette époque les vignobles de Cully et Saint-Saphorin existaient déjà.

Dès cette époque et jusqu'à la fin du 12^{me} siècle, on retrouve la trace de nombreux dons, chartes, etc., accordés à l'abbaye de Hautcrêt, en reconnaissance, sans doute, de ses succès agricoles et viticoles.

Placée, en outre, sur la route qui, d'Allemagne, conduisait en Italie par le Grand Saint-Bernard, l'abbaye se développa et prospéra rapidement; il est permis de supposer qu'il en fut de même du vignoble qu'elle avait créé. On ne trouve du reste pas à ce sujet de dates importantes à mentionner, sauf celle de 1288, où un hiver rigoureux gela un grand nombre de vignes et força à les renouveler avec des plants qu'on alla de nouveau chercher en Bourgogne.

Le vignoble vaudois est donc sorti du vignoble de Bourgogne, et encore maintenant le plant rouge le plus apprécié est le pineau noir, le même qui fournit les grands vins de nos voisins de la Côte d'Or.

M. Levade a publié en 1815, dans les « Feuilles d'agriculture du canton de Vaud », un opuscule intitulé: *De la culture de la vigne au 13^{me} siècle*, qui ne contient malheureusement aucun document sur notre vignoble. L'auteur se borne à faire dans une série d'articles, restés d'ailleurs inachevés, des extraits d'un livre rare: le *Livre des Prouffils champêtres et ru-*

¹ Nous extrayons ces lignes de l'intéressant opuscule publié en 1893 par MM. E. Chuard et F. Seiler, sous le titre de *Contribution à la connaissance des vins vaudois*.

² Selon d'autres, le vignoble valaisan serait encore plus ancien, et on y retrouverait des plants dont l'origine romaine est probable. (Note des auteurs.)

raux, par maître Pierre de Crescens, bourgeois de Boulogne la grasse. Ce livre est la traduction d'un ouvrage latin datant de la fin du 13^{me} siècle, et dédié à Charles II, roi de Sicile, mort en 1308.

Il faut venir jusqu'au siècle dernier pour trouver des indications précises concernant les soins qu'on donnait chez nous à la vigne et aux vins. Nous les trouvons dans les Mémoires de la Société économique de Berne, année 1766. La Société bernoise, qui naturellement avait de nombreuses racines en pays vaudois et d'importants intérêts dans nos vignobles, avait mis au concours en 1765 la question suivante:

De la manière de perfectionner la qualité des vins, soit par la culture et façon de la vigne, soit par la vendange et les soins aux vins en cave.

Divers auteurs y répondirent, entre autres M. Félice, à Morat, qui obtint le prix proposé, et M. Bourgeois, docteur-médecin à Yverdon, qui obtint un accessit.

Plus tard, nous retrouvons des publications ayant trait au même objet; ainsi, en 1778, les articles *vigne* et *vin* de la célèbre *Encyclopédie d'Yverdon*, ou Dictionnaire universel et raisonné des connaissances humaines, concurrence à la grande *Encyclopédie*, qui, paraît-il, enragea Voltaire.

Enfin, en 1798, parut l'ouvrage justement estimé, pendant longtemps, du *citoyen Reymondin*, sur l'*Art du vigneron*, qui emprunta largement, il est vrai, à l'*Encyclopédie*, mais y ajouta aussi de son cru, et ce n'est pas la partie la moins instructive.

A en croire ces ouvrages, on ne savait rien de précis autrefois au sujet de la fermentation alcoolique, qui transforme le moût en vin nouveau. Au lieu de chercher à obtenir une fermentation normale, dans de bonnes conditions et en logeant le vin dans de grands vases, de façon à éviter de brusques transitions du chaud au froid, on recommandait de loger le moût dans de petits tonneaux en sapin (2 à 3 muids), et ce n'est qu'au transvasage qu'on mettait le vin dans de grands vases ou *legrefasses*. On cherchait une seule chose: éviter la perte d'alcool.

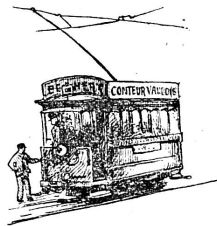
Les idées les plus bizarres régnaient à l'égard des maladies des vins et elles entraient des pratiques non moins bizarres, quand elles n'étaient pas par-dessus le marché répugnantes, pour la guérison de ces maladies: les pois chiches, le blé, la moutarde, la *pourpe de bœuf*, la chaux vive, l'alun, le sang, les coquilles d'œuf, etc., jouaient alors un rôle prépondérant.

Actuellement, on sait que la plupart de ces maladies sont dues au développement de germes d'organismes nuisibles, dont on peut se préserver par des soins attentifs. Les principes enseignés par Pasteur ont fait petit à petit leur chemin jusque dans les caves; on sait que le premier devoir de celui qui s'occupe des vins est d'être d'une propreté absolue, méticuleuse, dans tous les détails, du pressoir à la cave, dans les vases et hors des vases, et que rien

ne remplace cette condition indispensable du succès. C'est là un progrès immense, et nos vins se présentent aujourd'hui sous un aspect qui étonnerait sans doute les vigneron du siècle dernier et les remplirait d'admiration.

Enfin notons encore l'abandon absolu des anciennes pratiques consistant soi-disant à améliorer le vin en y introduisant des substances étrangères. On ne se faisait pas de scrupules autrefois, on se faisait même un devoir d'incorporer au vin des drogues diverses, destinées à en modifier la saveur ou l'arôme. Actuellement, la législation vaudoise n'a fait que constater ce qui existe chez nous, en définissant le vin: « le produit exclusif de la fermentation du jus des raisins frais, sans aucune addition étrangère ». Cela aussi est un progrès considérable et contribue pour beaucoup au bon renom de nos vins vaudois.

E. CHUARD ET F. SEILER.



La rue, à Londres. — Extrait d'une chronique :

« Au centre, la voie pour les chevaux, les voitures, les automobiles, les tramways; à droite et à gauche, des trottoirs et des maisons.

» La voie est pavée, ici, macadamisée, là; sa largeur varie suivant les endroits. Les voitures ne sont ni de la même couleur, ni de la même grandeur. Les unes ont deux roues, les autres, davantage.

» Les maisons sont peintes des nuances les plus diverses; le nombre des étages dépend de la fortune ou du caprice des propriétaires.

» Les hommes qui passent sont jeunes ou vieux, beaux ou laids, riches ou pauvres, blonds ou bruns, pressés ou non. A moins qu'ils ne soient ni jeunes, ni vieux, ni beaux, ni laids, ni riches, ni pauvres, ni blonds, ni bruns, ni pressés... ni le contraire.

» Mêmes observations pour les dames, les enfants et les militaires. »

Les chansons de nos grand'mères.

FAISONS DURER LE PLAISIR.

(Air du *Calife de Bagdad*: « Mes chers amis, dans cette vie, etc. »)

Il m'en souvient, bonne grand'mère

Voulant modérer nos désirs,

Nous disait, d'un ton peu sévère,

En nous régaland de *plaisirs*:

« C'est bien léger, c'est bien fragile !

» D'un seul, on peut en faire mille.

» Mes chers enfants, mes p'tits enfants,

» Faites durer le plaisir longtemps. »

Sur le court chemin de la vie,
Il faut se *hâter lentement* ;
Le cœur joyeux, l'âme ravie,
Sur des fleurs, courir... doucement.
Dans votre saison printanière,
Faites l'école buissonnière.
« Mes chers enfants, mes p'tits enfants,
» Faites durer le plaisir longtemps. »

Vider d'un trait une bouteille
Est indigne des fins gourmets :
Dégustez le jus de la treille,
Savouriez le parfum des mets.
N'épuisez le verre et l'assiette
Que goutte à goutte, miette à miette.
« Mes chers enfants, etc. »

Combien d'espérances trompées,
En changeant, petits libertins,
De maîtresses et de poupées,
De ministres et de pantins !
Des marionnettes nouvelles,
Au lieu de couper les ficelles,
« Mes chers enfants, etc. »

Enfants, plus désireux que sages,
Pourquoi, d'une indiscrète main,
Soulever les dernières pages
Du livre de votre destin ?
De ce livre où rien ne s'efface,
Relisez plutôt la préface.
« Mes chers enfants, etc. »

Aux biens que la nature donne,
Portez la main, jamais le fer ;
Vous aurez des fleurs en automne,
Vous aurez des fruits en hiver.
Le soir, pour voir briller encore
Les feux si doux de votre aurore,
« Mes chers enfants, mes p'tits enfants,
» Faites durer le plaisir longtemps ! »

JACQUEMART.

Oh ! ces impôts ! — En sortant, avant-hier, du bureau du boursier communal, où nous venions d'acquitter l'impôt sur le loyer, nous rencontrons, dans l'escalier, une dame que semblable obligation amenait en ces lieux. Un monsieur l'arrête, la salue, et lui demande comment elle va.

— Hélas, répond la dame, comme quelqu'un qui a toujours le portemonnaie à la main et qui ne fait que payer. Décidément ces impôts deviennent ruineux. Les voilà doubles, triples, et si cela continue, ils seront bientôt quadruplés.

In salhin daô prîdzo.

(Lo dzo daô Dzonno, intré dué barjaqués : l'Isaline à Baliste et la Mélie aô boreitai ; tot in allin dà lo mothi tsi leu).

L'ISALINE (que sè pânè lè ge avoué son motchaô dè catsella, iau l'a fetsi on petit botiet dè rézèda et dè marzolinna, po chintre bon). — Lè ge mè caolan adi.

LA MÉLIE (in sè panin assebin). — A mè lo mim'affère.

L'ISALINE. — Se l'in a de ? te possiblio !

LA MÉLIE. — L'est cique qu'a daô boutedor !

L'ISALINE. — Te paô comptâ ! N'est pas on pèchaire : paô oquié !

LA MÉLIE. — L'a tot paraî de daî rudès vretâs !...

L'ISALINE. — N'a pas zu pouaire.

LA MÉLIE. — L'est su, que s'on réfléchessâ bin, on faraî daî iadzo aôtrameint !...

L'ISALINE. — As-tou oïu quand desâ qu'on arrêteret pllie châ lè torreints dè la mer que la leinga daô mondo ? (In la bussin daô caôdo). Sondzivo à duè... à la Luise à Pierr'aô gros... à...

LA MÉLIE (que lai copé lo subliet). — Mè trovavo justameint chetaïe décoûtè li. A ci momeint l'in a on pâr que sè san réverïé po la louchi : cliennâve la tita et fasaî mena dè binnâ, la sorcière !

L'ISALINE. — L'avai vergogne, clia granta serpeint ! (In sè réverin) Crayo bin que l'est li

que vint derraî no. Budzin po ne pas no trovâ avoué ci boum'ozî.

LA MÉLIE. — Et quand l'a tapadzi su l'orgouet, la hiautiaô dè tieu ; lè fêmallè que fotan tot su laô tieu, que ne savañ pas su quin pi martsî, et que viran la tita et fan simblen dè s'incobliâ quand reincontran lè pourro ? Et su cliaô que s'inrimblan quantiaô cou dein lè devallè po pouai brayâ et fronâ totès lè de-meindzès in petit tser, in a-te devudyi ? L'est lo capitèno et sa fenna que devessan aôvri lè z'orolhiès ! Tsi leu que ne sondan qu'à sè fère bi et à corre decé delé po fère vaire laô bi z'apliai et laô bi z'atoors.

L'ISALINE. — Et su la gormandi, in a-te débliottâ assebin ? ! La vilhe aô menuisié pouavè acutâ li que n'âmè què lo cugnu à la cranma, lo ruti, lo pan ai z'aô et que lai faut ti lè dzo, et traî iadzo per dzo, dou pucheints bocons dè sucro dein s'n'écoualla dè café. (In li-mîma.) Ma fai, ne sè pas daô diastro iau prignan, tsi lo menuisié.

LA MÉLIE. — On deraî que lo menistre sâ tot cein que sè passè dein lè z'hotò. Faut que sè traôvè cauquon po le lai redzapettâ, sein quiet, cra-tou pas ? n'aret pas dévezâ quemîn l'a fè daî dierrès dein lè ménadzo, daî z'einfants que ne volhian ran mé acutâ, daî felhiès et daî valets que rôdan maîti la né, daî sôloun que faut déveti po alla aô lhi, daî fenè... qu'on n'ouzzè pas pi dere (In li-mîma : Cosse po la pattaira), daî z'homme que sè fan criâ apri...

L'ISALINE. — Quemîn te tè rassovin !

LA MÉLIE. — Et su cein l'a onco de que saret mé redémindâ ai grands dè sti mondo — ai précauts ste vaô, — qu'à no z'autro. ka bin soveint ne martsan pas draî et balhian lo croûvi exeimplio ; pu, que, s'on savâi tot, l'in a que fant bin lè hiaut !...

L'ISALINE. — Se lo conseiller ne droumesâi pas dévezâi tire mau dein sa tsemise et avai la pudze à l'orolhie... Dian que quand va pé Lozena... Mimameint que ion dè pè chaôtrè daî l'avai vu... (In sè réverin) Fudraî portant pas que cauquon m'ouyé.

LA MÉLIE. — Què lai faraî-te : to lo veladzo lo sâ. Nia que la consellière qu'aussè lè ge bouts. Dû lo temps que cein sè brassè.. dévetraî quand mimo s'apèchaidre..

L'ISALINE. — Cauquiès radzès lai vindran bin à cliaque, po lai rabattrè s'n'orgouet !... Pu l'a-te pas praô tsertisi, son conseiller?... Résondze-vâi on bokonlè manairès que fasaî !...

LA MÉLIE. — Te dit lo fin mot. (Onna menuta aprî) Por mè m'a fé on verro dè bon sang quand lo menistre s'est veri daô coté daô boursier et dè son frâre et que lè za montra daô bet daô daî in desin : Vous les avars, les hypocrites !... Laô za de laô carton à cliaô dou crâpins !

L'ISALINE (in arrowin devant tsi leu). — Tè faut intrâ on momeint.

LA MÉLIE. — Bin ste vaô.

L'ISALINE. — T'agottèri noutra tâtra ai premiaux ?

LA MÉLIE. — Grand maci !

L'ISALINE. — L'est cliaqu'ai premiaux qu'amo lo mi.

LA MÉLIE. — Ti pas soletta.

(Sè san sèccossè lè pi et cliaque que l'est intrâie la sèconda l'a cliaqu'ousset derraî li).

OCTAVE CHAMBAZ.

Plus de morts-vivants ! — M. X.... de ... (on comprendra que nous taisions les noms), a perdu sa femme il y a quelques semaines.

La défunte n'avait eu, sa vie durant, qu'une seule crainte ; mais cette crainte la torturait à tel point qu'elle en était parfois malade.

« Oh ! disait-elle constamment à son mari, je t'en supplie, si je dois quitter ce monde avant

toi, ce qui est fort probable, fais tout ce que tu croiras bon, lorsque j'aurai rendu le dernier soupir, pour t'assurer que je suis bien morte. Je n'ai qu'une frayeur, vois-tu, c'est d'être enterrée vivante :

Devenu veuf, M. X... ne crut pouvoir accomplir plus scrupuleusement le vœu de sa femme qu'en appelant, pour constater le décès, une de nos célébrités médicales.

— Pardon, demande le savant avant d'examiner la défunte, quel médecin a soigné madame ?

— Le docteur ...

— Oh ! alors, vous pouvez être tranquille, elle est bien morte.



Au Musée des souvenirs.

L'arrivée à Lausanne du Grand Cirque national suisse, aux somptueuses installations, nous a rappelé les lignes que voici, extraites d'une récente chronique de Jules Claretie, dans le *Temps*.

« Il faut en prendre notre parti, le pittoresque perd du terrain là comme partout. La vieille baraque de toile de Tabarin cède la place à l'établissement dont la construction pourrait rivaliser avec celle d'un théâtre. Les chevaux de bois d'autrefois, taillés à la diable et peints de couleurs fauves, jaune de chrome ou bleu de Prusse, paraîtraient sommaires et ridicules aux jeunes cavaliers d'aujourd'hui, qui chevauchent des tigres comme le dompteur Bidel, ou des cygnes, comme Lohengrin, dans des cirques improvisés, étincelant de lumière électrique, et qui, avec leur luxe, leurs décors, leurs sculptures, leur musique mécanique, coûtent 100 ou 150,000 francs à leur propriétaire. O Bilboquet ! où es-tu, toi qui te contentais, pour tes accessoires, d'une malle qui n'était pas même à toi !

» Eh bien ! oui, il faut une mise de fonds considérable pour être forain aujourd'hui. Les pauvres saltimbanques, salués par Banville, cèdent le pas à des négociants, « notables commerçants », transportant de ville en ville des accessoires qui valent une fortune. Bostock nous a montré ce qu'était un cirque américain en voyage. Je prévois déjà, dans les fêtes foraines de l'avenir, le *trust* des chevaux de bois et des ménageries, et les forains de petite taille formant un syndicat de protestation. Hélas ! ils n'auront pas une association puissante comme celle des auteurs dramatiques, pour protester contre les *trusteurs*, et le dernier saltimbanque, fidèle à l'aventure et aux chevauchées des haridelles par les routes sans fin, mourra de misère en quelque fossé, tandis que telle baraque colossale drainera toute la recette, attirera avec ses lampes à arc, ses fanfares et ses lumières, tous ces papillons de nuit qui forment le public.

» Hâtez-vous, hâtez-vous vers les dernières fêtes. Les mirlions de Saint-Cloud seront bientôt brisés comme sont coupés depuis longtemps les lilas de Romainville. »