

Mélasse et faire-part

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **46 (1908)**

Heft 12

PDF erstellt am: **11.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-204931>

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.

LES MÉTIERS DE SOUS-SOL

PÉNÉTRONS dans les sous-sols des Halles de Paris et voyons à l'œuvre, dans la nuit qui leur est nécessaire, les « mireurs d'œufs. »

En casquette de soie noire, vêtus du grand tablier bleu, ils sont assis par groupes de deux ou trois, près des caisses ouvertes où les œufs reposent sur des lits de paille. Une bougie supportée par un haut chandelier de fer ou par une baïonnette de vieux fusil, dont la pointe est plantée dans une caisse, éclaire chaque mireur.

Les œufs, pris par poignée de deux, sont présentés à la lumière par les deux mains à la fois et aussitôt placés, selon leur état, dans une caisse nouvelle ou dans un récipient réservé aux déchet.

Naturellement, lorsque les œufs sont de première fraîcheur, ce travail s'effectue très rapidement. On peut mirer un mille d'œufs en trois quarts d'heure.

Lorsqu'il y a des œufs gelés, tachés, cassés ou corrompus, et qu'il faut procéder à un classement par catégories nombreuses, le mireur perd beaucoup de temps. Les œufs « toqués » ou fendus sont également mis à part : mais ils comptent comme bons. Les tachés (et il s'en trouve beaucoup lorsqu'ils ont été exposés à l'humidité ou à la pluie au moment de l'emballage) perdent les deux tiers de leur valeur ; on les emploie à la confection des colifichets ou des échaudés, ainsi que les cassés dont les débris sont vendus au poids.

Un œuf taché se corrompt en deux ou trois jours pendant l'été, et au bout de quatre ou cinq en hiver. Corrompus, les œufs sont jetés, à l'exception des « pourris rouges », ainsi désignés parce que leur opacité n'est pas complète, qui servent à la fabrication du cirage.

On distingue encore une autre catégorie d'œufs ; ce sont ceux qui peuvent passer à travers la bague de plomb dont chaque mireur est pourvu ; ces petits œufs ne comptent que pour moitié.

La gelée coagule l'albumine de l'œuf, et à la clarté de la bougie, le mireur remarque un petit nuage opaque. Mais l'œuf ne perd pas pour autant de sa valeur. Ce n'est que lorsqu'il se fend que l'œuf gelé est relégué aux déchet ; il se vend alors à moitié prix.

La qualité de l'œuf se reconnaît à la grandeur du vide qui se forme à la plus grosse de ses extrémités. Si on examine à la lumière un œuf nouvellement pondu, on n'aperçoit aucun vide à l'intérieur, tandis que l'œuf, deux jours après

la ponte, laisse voir un vide qui s'agrandit à mesure que l'œuf vieillit. C'est ce qu'on appelle la couronne.

Lorsque la couronne s'est largement développée et que le contenu de l'œuf apparaît épais et trouble vers le centre, l'œuf est mauvais.

Ce vide, qui se produit dans l'œuf par suite de l'évaporation du liquide qu'il contient, la coquille étant très poreuse, diminue en d'assez fortes proportions le poids de l'œuf, ainsi que le démontre, mieux encore que le mirage, la simple expérience suivante qui a cours dans certaines cuisines.

On fait dissoudre dans de l'eau un huitième de son poids de sel ordinaire. On y plonge l'œuf ; s'il est du jour, il tombe au fond ; s'il a trois jours, il n'atteint pas tout à fait le fond ; s'il a plus de six jours, il flotte à la surface et la coque émerge d'autant plus de l'eau que l'œuf est éloigné de sa ponte.

Les mireurs des Halles sont rétribués à raison de 85 centimes le mille d'œufs examinés. Leur salaire, tous frais d'administration, de comptabilité et d'éclairage déduits, se chiffre à 3,000 francs par an.

Environ soixante d'entre eux vont chaque jour en ville, appelés qu'ils sont par des maisons de gros ou des débitants. Une trentaine sont constamment occupés dans les sous-sols des Halles.

Les joyusetés du langage. — Un monsieur est en voyage.

— Vous reste-t-il encore une chambre ? demande-t-il à un hôtelier.

— Oui, monsieur, au cinquième.

— Et l'on appelle cela « descendre à l'hôtel ».

Mélasse et faire-part. — Annonce cueillie dans un de nos journaux :

« Monsieur **, épicier à **, vient de recevoir de la mélasse premier choix.

» Par la même occasion, il a la douleur d'annoncer à ses amis et connaissances la perte cruelle qu'il vient de faire en la personne de sa chère fille Denise.

» La mélasse se vend au prix de fr. 1,20 le kilo et l'enterrement aura lieu mercredi à 3 heures.

» L'occasion est exceptionnelle ; culte à 2 ½ heures.

» Au-dessus de 10 kilos, on porte à domicile. Il ne sera pas envoyé de faire-part.

» Prière de ne pas envoyer de fleurs. Escompte au comptant ».

FEUILLETON DU CONTEUR VAUDOIS

1

(Reproduction interdite aux journaux qui n'ont pas traité directement avec MM. Payot et Cie, éditeurs, à Lausanne.)

Un retour d'inspection.

PAR JOSEPH AUTIER

NAYEZ donc pas souci, grand'mère, je serai là pour midi au plus tard, et avant le soir notre foin sera rentré.

— Pour cela, il ne faudrait pas l'arrêter en route, Julien...

— Quand je vous dis, grand'mère, que je serai là à temps ! Il ne vous faut pas comme cela vous mêler de moi.

La vieille femme ne répondit pas et le jeune homme s'assit à la table de la cuisine, sur laquelle elle venait de lui servir à déjeuner. Elle resta debout en face de lui tandis qu'il buvait son café bouillant, et, peu à peu, son visage se faisait plus souriant.

C'est qu'il était vraiment beau à voir, son petit-fils, dans son uniforme bien brossé. Il eût été difficile de trouver dans la contrée un soldat ayant

plus fière tournure, et l'on aurait cherché également en vain un meilleur enfant.

— Tu as bonne façon, Julien, dit la grand'mère au bout d'un moment, personne ne prétendra le contraire, mais c'est égal, ça me fait peine de te voir t'en aller aujourd'hui. Au moment des foins les paysans ont autre chose à faire qu'à se laisser ainsi inspecter. Autrefois, du temps de ton grand-père et de ton père, les choses n'allaient pas comme ça.

— Allons donc, grand'mère ! Et les revues, et les avant-revues ?...

— C'est vrai, murmura-t-elle, et de fameuses occasions de déroute que c'étaient.

— Voilà le moment de partir, si je ne veux pas être en retard, s'écria Julien en s'emparant de son fusil et de son sac, déposés près de lui sur un banc.

Quant il eut achevé de boucler son ceinturon, il se baissa pour embrasser, comme il le faisait chaque fois qu'il la quittait, la vieille femme toute ridée qui l'avait élevé et qui n'avait plus que lui à aimer en ce monde.

Elle l'accompagna jusque dans la cour, sur laquelle ouvrait la porte de la maison, et regarda, en branlant la tête, les nuages qui montaient à l'horizon et les vapeurs blanches jetées, comme des voiles légers, sur les prés fauchés qui séparaient son petit domaine du village voisin.

— Il fera de l'orage ce soir, dit-elle.

L'ANNÉE DE LA MISÈRE

Le pasteur H.-L. Dutoit a écrit les lignes suivantes en marge du registre des baptêmes de la paroisse de Combremont, à la fin de l'année 1816 :

« Ce n'est guère possible en finissant cette année de ne pas reporter un coup d'œil en arrière et de ne pas prier Dieu de nous faire la grâce de n'en plus envoyer de semblable, ayant été on ne plus malheureuse par l'extrême médiocrité de toutes les récoltes, l'excessive cherté de toutes les denrées et la misère qui en résulte pour tant d'individus de tous les quartiers. Les pluies continuelles qui ont régné pendant presque toute la durée de cette dite année ont rendu très difficile la récolte des foins, qui a été chétive et de mauvaise qualité ; elle ont nui encore bien davantage à celle des graines, qui a été très médiocre et que l'on n'a pu ramasser que très mal secs. On était encore occupé à la moisson des avoines, quelques jours après la Saint-Martin, qu'on les débarrassait de dessous la neige pour les emporter.

Il a fallu à quelques particuliers trois gerbes de froment pour faire un quarteron, et d'autres quatre. La récolte des pommes de terre n'a pas été un dédommagement, une grande partie s'étant trouvées pourries dans la terre et n'ayant produit que la moitié de ce que l'on en espérait dans les bons terrains. Il est résulté de tout cela une cherté excessive et telle que l'on n'a rien vu de semblable dans le pays. Le froment s'est vendu 58 batz, mesure de Moudon, l'avoine 15 batz, les pommes de terre de 11 à 16. De là encore la grande quantité de pauvres et de familles réduites à la détresse. Le gouvernement a cousacré huit cent mille francs, les communes et les particuliers près de sept cent mille, pour faire venir des graines étrangères. Il faut espérer que, quand elles seront arrivées, ces temps rigoureux s'amenderont. »

(Communiqué par M. Alfred Milliood.)

Le voisin à musique. — M. K. est un excellent et charmant homme, mais mélomane enragé. Il ne manque pas un concert, pas une représentation d'opéra.

Comme il sait par cœur tous les opéras, il ne se peut défendre de chanter, avec les acteurs, tous les airs de la pièce représentée.

C'est très désagréable pour l'entourage.

L'autre soir, on jouait « Mignon ». Il avait fredonné avec les artistes toutes les mélodies d'Amboise Thomas.

Au dernier acte, lorsque le ténor chante le

Puis elle ajouta :

— Il ne faudrait pas l'arrêter en route, Julien.

— Mais il ne l'écouterait plus, il était déjà dans le sentier qui rejoignait la grande route un peu en dessous du village.

Il ne resta pas longtemps seul. De tous les chemins de traverse débouchaient des hommes qui se rendaient, comme lui, au chef-lieu du cercle, et ce fut en nombreuse compagnie qu'il atteignit, un peu avant l'heure fixée, la place ombragée de gros marronniers où devait avoir lieu l'inspection d'armes.

Pas un souffle n'agitait le feuillage ; la chaleur était déjà intense et se faisait péniblement sentir à tous ces hommes emprisonnés dans les hauts cols de leurs uniformes.

— J'espère bien qu'ils ne nous retiendront pas longtemps, dit Julien à un garçon avec lequel il avait fait, l'année précédente, son service de recrue et qui venait de s'approcher de lui pour lui dire bonjour.

— Es-tu donc si pressé ?

— Bien sûr que je le suis. Nous avons du foin à rentrer qui a déjà été mouillé avant-hier ; il ne s'agit pas qu'il le soit une seconde fois et nous aurons de l'orage ce soir !

— Oh ! d'ici à ce soir il y a encore un bout, et puis l'orage attendra peut-être jusqu'à demain. Il y a longtemps qu'on ne s'est vu, il faudra pourtant causer un moment avant de repartir chacun de son côté...