Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 50 (1912)
Heft: 49

Artikel: L'expérience
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-209107

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 12.07.2025

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

se déconcerterait à moins); le 329 « dans un bel étui en cuir indispensable aux cors. » Le N° 332 est un « blaireau pour voyageur avec plat à barbe blanc et cosse avec savon ». S'agit-il d'une cosse de fève ou de haricot? M. Stern serait bien aimable de nous le dire.

Puisqu'il tient à s'épargner le souci et les frais d'une bonne traduction, qu'il nous permette de lui indiquer un moyen de rédiger à l'avenir ses prospectus avec plus de correction et sans peine aucune : il n'a qu'à écrire des lambeaux de phrases quelconques sur de petits papiers, à mélanger ces petits papiers dans un chapeau, à les faire tirer de là à l'aveuglette par un enfant ne sachant pas un mot de français, et à composer ses belles « préfaces » en mettant bout à bout les fragments de phrase dans l'ordre désigné par le sort. Il obtiendra ainsi des périodes dont il pourra dire avec une légitime fierté que les « jonctions en sont faites avec des formes pleines de goût. » V. F.

L'expérience. — Un homme doit toujours avoir les défauts qui peuvent faire pardonner ses qualités.

Les chansons de nos grands-pères.

Mon ambition.

Qu'ai-je besoin de la richesse?
Ce qui m'intéresse
Ce sont mes amours.
Le temps fuit; bornons sa vitesse
En semant de roses nos jours.

Qu'ai-je besoin de renommée
Si ma bien-aimée
Sourit à mes chants?
Baisers de sa bouche enflammée
Vous valez mieux qu'un vain accent.

Qu'ai-je besoin d'un rang suprême.
Si celui que j'aime
Fixe mes désirs?
Adieu, biens, pouvoirs, gloire même,
Je n'ai besoin que de plaisirs.

DELANDINE (1756-1820).

Communiqué par *Pierre d'Antan*).

A LA VESITA

QUAND lè dzouveno dzein l'ant dize-nâo an et que sant dau mîmo sexe que lau pére, ie dussant passa la vesita po vère se sant bon po lo militéro et se l'ant ti lau bon meimbro. Se lau manque quie que sâi, âo bin que l'aussant lè pî plliat, que sayant clliotson, gottrau, poussifo, nonviyeint, rontu, soriau, bossu âo hypocrito (que l'a 'na maladi qu'on é plliein d'iguie et que no vint 'na panse quemet onna fusta), hardi! on è franc! bon po payî l'impoût.

Ein mîmo teimps, quand sant revetu — por cein que sè dussant dêveti à tsavon dèvant lo mâidzo — on lè recorde on boquenet po vère cein que l'ant apprâ. On lau dèmande la jographie et bin dâi z'autro z'affére, sein âoblia lo carcul que l'è prau dèfecilo.

A la derrâire vesita — pè Cossouné, que crâïo — l'inspetteu recordâve ion de clliau dzouveno et lâi dèmandâve dâi z'affére : houit iâdzo nâo, diéro de iâdzo sat lâi a dein cinquanta, dâi z'interé et que sé-io bin pou. Mâ lo corps, qu'ètâi portant on fort gaillâ, pipâve pas on mot. On vayâi que savâi pas son aleçon. A la fin, l'inspetteu lâi fâ :

— Te sâ rein, mon valet! Porrâi-to tot parâi mè dere diéro no sein dein clli pâilo.

Noutron corps sè met à crepeton, et pu compte avoué sè dâi : ion, dou, trâi, etseptra. Du cein l'eimpougne son grayon et dau papâ et sè met à fére dâi nelhie de tchiffre, que l'inspetteu ein ètâi tot èbaubi.

On quart d'hâora aprî, ie retourne vè l'inspetteu avoué sa folhie tota plleinna.

— Eh bin! se lâi fâ, a-to trovâ diéro no sein?

— Oï, l'ètâi on bocon dèfecilo, mâ lâi su arrevâ; no sein dize-houit.

— L'è justo, mâ quemet a-to fé?

— Eh bin! vâite que : i'é comptâ diéro lâi avâi de tsambe et pu aprî m'a faliu divisâ pè dou.

MARC A LOUIS.

Impudence. — Un quémandeur avait fait, à plusieurs reprises déjà, des démarches pour être introduit auprès d'un magistrat. Il avait toujours été éconduit. On lui répondait invariablement : « M. le conseiller est absent » ou « il est malade ».

A la fin, impatienté, il dit à la bonne, d'un air mystérieux :

— M. le conseiller aurait-il la petite vérole?

— La petite!... Est-ce que vous prenez mossieu pour un enfant?

UN ART COMME UN AUTRE

AVEZ-VOUS un caveau? Non pas un de ces caveaux-macédoine, où voisinent dans une promiscuité vraiment inqualifiable les pommes de terre, les pommes, de réserve, la « seille » à fromage, la viande au sel, les pots de conserves, la provision de coke et celle d'eaux minérales, puis, relégué dans quelque recoin, celui qui devrait être le maître de céans, le nectar cher à Bacchus.

Non, pas cela! Mais un caveau propre et soigné à l'égal d'un salon, voûté, si possible, où dans des casiers sont alignées, échafaudées avec art, des bouteilles dont les fonds, s'animant à la lueur de la bougie, semblent comme autant de gros yeux ronds braqués sur vous. Et cette seule vue éveille en votre palais, émoustillé, d'exquises perspectives. Dans ces caveaux-là, on ne pénètre qu'avec respect, presque sur la pointe des pieds; inconsciemment, on baisse la voix, ainsi qu'on le ferait en un sanctuaire. On a peur, dirait-on, de troubler l'œuvre mystérieuse et bénie qui, lentement, dans l'ombre, dans le silence, sous la poussière et avec le concours des ans, s'élabore en ces flacons où bouillonne, prisonnier indiscipliné, un peu de ce soleil dont les voluptueuses caresses ont doré le raisin. Sautez, bouchons!

Ah! de ce sanctuaire, n'ouvrez jamais la porte à un profane. Arrière, celui qui dédaigne ou ne sait apprécier les mérites de ces nectars, mûris sur les coteaux noyés de soleil et sanctifiés dans l'ombre des caveaux, silencieux comme des cloîtres. Arrière, aussi, celui qui ne boit que pour boire, qui ne se grise que de quantité et profane par ses excès stupides le précieux trésor des celliers. Place aux initiés!

Car il y a un art de boire les grands vins. Un Français, M. L. Mathieu, directeur de la station œnologique de Bourgogne, à Beaune, a donné sur ce point quelques détails intéressants.

Tout en reconnaissant que le scintillement d'une carafe de cristal est bien propre à faire valoir un beau vin, M. Mathieu n'est pas partisan de la décantation. « Si le vin est limpide, dit-il, et que le dépôt adhère au verre, décanter est inutile. Si le dépôt est sec, il suffit de relever la bouteille pendant quelque temps pour que le dépôt se rassemble dans le sillon du fond et que l'on puisse verser le vin limpide jusqu'au dernier verre. »

Pour M. Mathieu et pour beaucoup, la bouteille poudreuse « a aussi sa noblesse et son charme. » D'ailleurs, à ce propos, tout dépend des vins. Il en est qui gagnent à être décantés, leur bouquet s'affinant au contact de l'air. Pour d'autres, au contraire, de vieux vins en particulier, il vaut mieux les servir dans leur bouteille.

Il n'est pas mauvais, du reste, d'attirer l'attention par quelques mots, sur les caractères spéciaux du vin que l'on offre.

« Et à ce point de vue, dit encore M. Mathieu, » n'est-ce pas une faute de décanter les vieilles » bouteilles, nobles avec leur forme pansue, » leur col tendu, leurs flancs recouverts de la » poussière des ans? Doit-on priver ses invités » de la petite mise en scène de l'introduction » de la noble Dame : multiples recommandations à la bonne de la prendre avec les plus » grandes précautions, entrée majestueuse dans » son berceau d'osier ou même de métal artistique, la gravité du maître de maison débouchant » avec mille précautions le précieux flacon, flairant avec satisfaction le liège ratatiné par le » long contact du vin, puis levant le verre à la » hauteur de l'œil, le contemplant longuement » et enfin le dégustant les yeux mi-clos, avant » d'initier ses voisins à la merveille d'art qu'il » va leur verser.

» Ce décor, le milieu même, n'ont-ils pas » aussi une influence sur nos impressions, etc. »

Et les verres! Là aussi il y a certaines prescriptions à observer. Le plus recommandable est le verre de fine mousseline de cristal léger, dont les facettes, par les jeux de lumière, permettent de donner toute la valeur à la belle couleur ambrée des vins blancs ou au rubis des rouges.

Déguster le vin est un art aussi. Ecoutez encore à ce propos M. Mathieu :

« Le verre devra reposer sur l'index recourbé, le pouce le maintenant vertical; il sera animé d'un léger mouvement de rotation pour, qu'à demi rempli, toute la surface intérieure soit bien mouillée et donne ainsi une large surface d'évaporation. Le véritable dégustateur déguste peut-être plus par l'odorat qu'avec la bouche; il suit attentivement le développement du bouquet et ensuite il ne boit pas : il *hume* à petites gorgées, les savourant et analysant les multiples sensations reçues. »

Il y a donc également un *art de boire*.

« Voyez, disait Luchet, ce vieux Bourguignon, prendre un *large verre*, le réchauffer paternellement dans ses deux mains, y verser un peu de vin, l'agiter, le mirer, le tourner, le placer entre la lumière et son œil pour être sûr de sa limpidité, le flairer pieusement, amoureusement; enfin, le boire, peu à peu, en s'y reprenant et le mâchant comme boivent les oiseaux! »

Et maintenant à l'intention des personnes qui, bien à tort, condamnent l'usage *raisonnable* du vin, citons encore ce passage d'Antony Réal, évoquant l'action psychologique des bons vins, leur influence heureuse sur la mentalité :

« Les grands vins joueront toujours un rôle prépondérant dans les relations sociales; ils seront toujours un trait d'union entre gens de bonne compagnie. Que d'heures enchanteresses nous leur devons! Sous leur magnétique influence, l'âme s'ouvre aux sentiments généreux, l'esprit devient plus subtil, la parole plus éloquente. Ils ont le don de développer les délicatesses du goût et de spiritualiser les plaisirs de la table. »

Buvons peu, mais buvons bon et buvons intelligemment. Puis, tâchons qu'à la faveur des lois de contrôle, rigoureusement appliquées, cette faculté de boire de « bon » vin ne reste pas le privilège des favoris de la fortune, mais soit au contraire le plus possible généralisée. Ce sera peut-être un des meilleurs moyens de lutter contre l'usage des boissons néfastes, à qui, seules, on doit tous les méfaits dont on accuse injustement le vin.

A bonne adresse. — Un jeune homme, qui a plus de prétention que de talent, s'en va montrer, pour avoir son avis, une pièce de vers de sa composition à un écrivain célèbre.

Ce dernier était assis auprès de sa cheminée. Tandis que le jeune poète lisait ses vers, la feuille lui échappe et vole dans le feu. L'auteur se précipite pour la ramasser.

— Laissez, dit le censeur, cette pièce suit sa vocation.