

Etincelles

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **72 (1933)**

Heft 43

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-225475>

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.

FOURNEAUX



VOUS allez me dire : « Mais, mon pauvre monsieur, les fourneaux, ça ne se fait plus ! C'est encombrant, sale, peu pratique... vieux jeu ! Non, ça ne s'achète plus, on a mieux maintenant ; on a le chauffage central ! Alors oui, voilà quelque chose de moderne, de propre. On n'a pas besoin de s'en occuper, ça ne fume pas, ça ne s'éteint pas ! »

D'accord ! Le radiateur a tous ces avantages et d'autres encore. Mais, voulez-vous le fond de ma pensée ? Ces appareils, voyez-vous, ça ne vit pas. C'est mort, et seulement cette idée, ça vous donne froid dans le dos ! Tandis que le fourneau...

Le fourneau a toutes les formes qu'on peut imaginer : pansu comme un syndic ou sec comme un pasteur ! Et les couleurs ! Vous en avez des verts, des bruns, de jaunes, tous bien assis sur leurs pieds de fonte. Il y en a des luisants comme une carrosserie d'automobile, d'autres sont ternes et ridés comme de pauvres vieilles usées par les lessives et les raccommodages... mais tous vivent !

Pour cela, il faut qu'on s'occupe d'eux. On leur donne leurs repas, deux fois par jour. On descend à la cave avec un seau qui vous bat les jambes et fait siffloter sa poignée en tournant sur ses axes rouillés. On remonte en tendant le bras, on ouvre la gueule du fourneau et hardi ! un plein seau qui s'engouffre d'un coup, jusque dans les viscères, et l'on referme la porte au son clair. Le fourneau ronronne de plaisir et, par moment, on entend une espèce de décrochement à l'intérieur : c'est la digestion qui se fait ! Mais il arrive qu'elle ne se fasse pas. Alors le tirage ne marche plus et très vite, la température... baisse ! C'est le contraire de nous, quand la grippe nous prend ! Sans attendre des complications inévitables, il s'agit d'administrer à notre poêle un laxatif énergique. Non, point d'huile de ricin... mais un solide tisonnier, et l'on « graille » à tour de bras, de haut en bas, de long en large ! Ensuite, avec précaution, on peut recommencer à donner les repas. Oh ! quelle chose de léger. Du papier de journal d'abord, puis de fines bûchilles, et peu à peu, on essaye un petit morceau de bois, mais bien sec, et enfin, quand les fonctions ont repris normalement, on peut servir une modeste portion de charbon !

A part les indigestions chroniques, le fourneau est sujet à quantité de malaises, passagers il est vrai, mais non sans importance. Par exemple, les jours de grand vent, il lui prend assez souvent de violents accès de toux. C'est une fumée noirâtre qui s'échappe par tous les orifices, par à-coups. Ne vous tourmentez point, laissez faire, allez vous promener un moment. Quand il s'apercevra que sa mauvaise humeur n'a pas de prise sur vous, votre fourneau reprendra son train-train habituel !

Voyez-vous toute la question est là ! Il ne faut jamais le frapper. Le fourneau est un peu comme un enfant. Plus vous le gâtez, moins il sera agréable. Tenez, nous avions un de ces poêles qui faisait sa petite bouche, qui dédaignait la saine nourriture qu'on lui donnait. Tout juste s'il daignait accepter une briquette qu'on lui présentait au bout d'une pincette ! Enfin, il finit par nous exaspérer, et un beau jour, on lui administra une de ces vigoureuses corrections, une de ces bonnes secouées comme les anciens régents en avaient le secret ! Maintenant, c'est plaisir de l'entendre et de le voir ouvrir tout grand la bouche aux déchets de haie, aux vieux souliers et aux nœuds les plus tourmentés !

B. Guex.

ETINCELLES

La résignation est l'héroïsme des vaincus.

Se consoler d'un affront, c'est en mériter d'autres.

La conversation est l'art d'écouter toujours, de parler quelquefois.

On sait une langue quand on la parle si bien que personne ne songe plus à vous en faire compliment.

On enterre plus souvent ses amitiés que ses amis.

Dans le monde, on dit souvent le mal qu'on pense d'une personne, mais on pense rarement le bien qu'on en dit.

La pire des souffrances est de voir souffrir.

En amour, plus on parle, moins on dit.

Les hommes qui aiment la femme n'aiment jamais une femme.

On oublie plus vite un grand chagrin qu'une petite humiliation.

La beauté fait naître l'amour, la bonté seule le fait vivre.

Recette de bonheur conjugal : la femme doit toujours faire ce que désire le mari ; et le mari ne doit désirer que ce que la femme veut.

S'il existait un homme parfait, il lui suffirait de se savoir tel pour ne plus l'être.

Le charme est l'âme de la beauté.

Fuir les éloges, c'est les mériter.

Avant de parler, il est sage de réfléchir deux fois et puis de ne rien dire.

Le plus fatigant de tous les métiers est celui de désœuvré.

La vanité est la cuirasse des sots.

Un fat est un sot qui s'ignore.

Le talent crée moins de jaloux que le succès.

Un homme blasé trouve de l'ennui dans le plaisir et du plaisir dans l'ennui.

La reconnaissance ne nous pèse que quand elle n'existe plus.

L'idéal en ménage est d'avoir les caractères différents et les goûts semblables.

Si tu peux te venger d'une offense, pardonne-la sans oublier ; sinon, oublie-la, sans la pardonner.

De tous les sentiments, les seuls sincères sont ceux qu'on n'affiche pas.

C'est un grand bonheur pour une femme que d'avoir un mari gourmet : elle est toujours sûre de trouver le chemin de son cœur.

Si une femme s'habille mal, on dit qu'elle n'a pas de goût ; si elle s'habille bien, on dit qu'elle ne pense qu'à ses chiffons.

Le plus mauvais exemple est bon si on s'en sert pour éviter de le suivre.

Une bonne parole vaut mieux qu'un bon mot.

LA ROUTE DES MOINES BLANCS



LE temps des vendanges au pays de Lavaux fait songer à ceux qui, les premiers, s'attaquèrent aux pentes stériles surplombant le lac, pour les transformer et les recouvrir des ceps au fruit d'or.

En ce temps-là, Haut-Crêt était une contrée sauvage, peuplée de bêtes sauvages aussi. Les habitants des contrées voisines — nos ancêtres — l'étaient peut-être un peu moins... mais pas beaucoup !

Comment se faisait-il alors que Gui, premier abbé, quitta la belle Abbaye de Charlien en France, pour venir dans cette région retirée et fonder un monastère cisterciens ? Question sans réponse. (Il y en a beaucoup dans ce monde !) Le dit abbé reçut de l'évêque de Lausanne (nommé Gui lui aussi) cette terre d'Haut-Crêt moyennant le cens annuel d'une livre de cire. Malgré l'époque, la location n'était pas chère ! Le domaine avait une étendue d'environ 700 poses, mais il ne valait pas cher non plus ! Des forêts et des ruisseaux ! Surproduction de bois et de poissons.

En homme décidé, Gui choisit l'endroit le plus bas de son singulier domaine et au bord de

la Broye, il planta sa tente, ce qui veut dire qu'aide de ses compagnons (car il n'était pas venu seul à travers le Jura) il commença à bâtir. Il employa ce qu'il estimait les matériaux modernes de l'époque, en particulier le tuf. Puis, il entreprit le défrichement de ses terres.

Labeur merveilleux de patience, de courage, de fatigue. Les fermes s'élevèrent les unes après les autres pendant des années et des années. Délicieux réconfort : les braves moines pouvaient pêcher de superbes truites depuis les fenêtres de leur monastère... et sans permis. Il y avait d'ailleurs si longtemps que les truites attendaient qu'on vienne les prendre.

Le monastère fondé par Gui s'enrichit assez rapidement. Cela vous étonne, mais c'est ainsi !

Pour encourager les moines (ou peut-être pour se procurer quelque chose de très agréables à loger sous le palais) le même évêque de Lausanne donna « aux pauvres moines d'Haut-Crêt » une partie du Dézaley pour y faire des vignes. C'était en 1141. Les moines, on ne sait pour quelle cause, ne se pressèrent pas d'aller travailler au bord du Léman. L'affaire n'était peut-être pas très bien réglée en leur faveur, et ils ne voulaient pas se lancer trop légèrement dans l'aventure.

Mais voici qu'en 1154, le successeur de l'évêque, Amédée, confirma très clairement cette donation. Il avait d'ailleurs un motif très pressant comme on va le voir.

« Je remets (déclare-t-il) la terre déserte et inculte du Dézaley aux frères de Haut-Crêt pour en jouir à moitié fruit. Je promets de payer au bout de quatre ans vingt livres pour le travail qu'ils y feront ; sinon ils retiendront toute la récolte jusqu'à entier paiement ; de plus, quand nous viendrons à quitter, par mort ou autrement, l'évêché de Lausanne, nous leur donnons en franc alleu la moitié des vignes plantées par eux et cela en aumône et par principe de charité : que si les dits frères veulent cultiver l'autre moitié, ils auront aussi la moitié de la récolte. (Et voici le motif intéressant :) Pressé par la nécessité, nous leur avons emprunté trente livres qui leur seront fidèlement rendues par nous ou par nos successeurs ; et, pour éteindre cette dette, on taxera à sa valeur la récolte annuelle de ma moitié et on la leur remettra comme un acompte. »

Se représente-t-on, au vingtième siècle, combien il aurait fallu vider de verres pour arriver à un arrangement aussi clair et aussi étendu de conséquences.

Cette fois, les « pauvres » moines, créanciers de l'évêque, pouvaient y aller sans crainte et ils y allèrent ! Le défrichement commença, les jeunes barbus grandirent et bientôt le jus doré vint réjouir les cœurs austères des moines travailleurs.

D'où vient que le vignoble du Dézaley jouit d'une réputation supérieure à celle des autres crus ?

Est-ce là le résultat d'une meilleure exposition, ou d'un meilleur plant ou encore d'une bénédiction spéciale reposant sur le travail des hommes qui servaient Dieu à Haut-Crêt ?

Quoi qu'il en soit, l'abondance des récoltes nécessita l'agrandissement des édifices d'Haut-Crêt : il fallut construire des celliers, et pour transporter le précieux liquide, on établit une route, la première qui relia cette contrée aux rives du beau lac.

Ce chemin traverse une contrée si agréable que je veux essayer d'y conduire les lecteurs du *Conteur*. *Jaques Desbioles.*

Nous autres Romands... — « L'Illustré » consacre en date du 26 octobre un beau numéro spécial aux populations du Jura bernois et des cantons de Genève et de Neuchâtel. Cette série, qui fait suite à celle de Vaud, Valais et Fribourg, parue en juin, est, elle aussi, fort substantielle, tant en fait de textes récréatifs ou documentaires qu'en fait d'illustrations. En voici un tout petit aperçu : « Douceur de vivre (à Genève), « Élégances féminines neuchâteloises », « Devant le haut fourneau de Choindez », « Petit panorama des arts et des lettres en Romandie », etc. Un numéro qui mérite d'être lu d'un bout à l'autre !