

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 9 (1871)
Heft: 41

Artikel: Le boulanger en vieux
Autor: Privat d'Anglemont
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-181486>

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: 05.02.2025

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

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

Paraissant tous les Samedis.

PRIX DE L'ABONNEMENT :

pour la Suisse : un an, 4 fr. ; six mois, 2 fr. ; trois mois, 1 fr.
Pour l'étranger : le port en sus.

On peut s'abonner aux Bureaux des Postes; — au magasin Monnet, place de Saint-Laurent, à Lausanne; — ou en s'adressant par écrit à la Rédaction du *Conteur vaudois*. — Tout le fret et tout envoi doivent être affranchis.

Lausanne, le 14 Octobre 1871.

Un jeune écrivain italien vient de publier une description du tunnel du Mont-Cenis où l'on remarque les lignes suivantes, qui peignent avec beaucoup de verve et de poésie les impressions que le voyageur éprouve en traversant cette immense voie souterraine :

« Voici la bouche du tunnel, écrit-il. Aussitôt qu'on aperçoit cette ouverture noire, une sorte d'épouvante vous serre le cœur. On pense involontairement à l'énorme masse de granit qui s'amoncelle au-dessus, et il semble que la montagne irritée par l'injure faite à sa majesté sauvage et superbe, veuille crouler sur nos têtes, et écraser avec nous notre orgueil. Mais à peine le train a-t-il pénétré dans la vaste galerie, à peine a-t-on jeté les yeux sur les murs de pierre et sur la voûte robuste qui ne paraît se courber que pour porter le formidable poids des Alpes, à peine a-t-on vu les luminaires et senti qu'on respire librement, qu'on court avec un élan facile et sûr, aussitôt le cœur se calme, l'esprit s'épanouit dans une majestueuse idée de grandeur et de force, l'âme embrasse tout entier, avec une palpitation d'admiration et de reconnaissance, ce miracle impénétrable du génie et du travail.

Que de pensées, que de sentiments nouveaux et profonds nous assaillent confusément et tout à coup ! Douze années de travail ! Nous passons enfin sur ce terrain baigné par tant de sueurs. Voici l'endroit où, durant un si long espace de temps, les hommes éminents qui ont conduit à fin la grande entreprise, étudièrent, travaillèrent, luttèrent, tantôt opprimés par un doute douloureux, tantôt ranimés par une espérance puissante.

On entend dans ce bruit rauque et haletant du train mille rumeurs qui parlent à l'âme : les coups serrés foudroyants, rumeurs de la *perforatrice* qui dévore la roche, le sifflement confus de cent roues, le tonnerre des mines, la tempête des éclats de pierres sur les parois, sur les échafaudages, le commandement des contre-maitres, les cris, les rires des ouvriers, le résonnement varié et continu du travail, l'écho de toute cette vie souterraine qui s'agite pendant tant d'années dans les profondeurs inconnues de la montagne, sans un sourire du soleil, sans un souffle d'air sain, sans autre spectacle que la roche et sa solitude impo-

sante, mystérieuse. Et que de victimes dans la foule ! Et comme leurs images se présentent à l'esprit en disant : « Moi aussi j'ai travaillé, souffert ; qu'on se souvienne aussi de moi ! » Ce sont des ouvriers maigres et pâles qui ont dépensé les plus belles années de leur vie dans le laborieux chemin à travers les Alpes ; ce sont des vieillards qui ont perdu la vue, des jeunes gens que les mines, les machines, ont mutilés et tués. Et au milieu de toute cette foule d'invalides, de blessés et de morts qui paraissent se soulever pour demander leur part d'affection et de gloire, se dresse la belle et vénérable figure de Sommeiller, les yeux brillants encore de cette joie suprême qu'il éprouva quand la *perforatrice* porta son dernier coup dans le vide au cri de : *Vive la France ! Vive l'Italie !*

» Et le train va toujours, et nous sentons croître en nous l'émotion à mesure qu'on avance, et l'imagination travaille, travaille... Tantôt il nous semble qu'on ne doive plus sortir de ces abîmes, que nous nous sommes enfoncés dans les entrailles de la terre, et que nous nous précipitons vers un but mystérieux ; tantôt il semble que le train, tout à coup, retourne furieusement en arrière, comme effrayé de l'inconnu vers lequel il était lancé ; tantôt on tremble d'arriver trop vite à l'issue, et l'on voudrait retarder ce dernier moment, afin de prolonger nos sensations émerveillées et fantastiques ; tantôt il nous prend comme un besoin effréné d'air et de lumière, un désir impatient de verdure et de ciel ; tantôt on reste comme sans mémoire et frappé de stupeur ; on se demande : Où sommes-nous ? Déjà en France ? Encore en Italie ? L'un de nous regarde sa montre et s'écrie : « Nous sommes en France ! » Les cœurs bondissent, les yeux se cherchent, les mains se serrent.... Mais le gaz pâlit, on sent un souffle d'air vif et pur, les parois blanchissent, la vapeur jette un long cri de triomphe.... Voici les monts ! Le soleil ! La France !..... »

Le boulanger en vieux.

Chacun sait ce que c'est qu'un tailleur en vieux ou un cordonnier en vieux, mais peu de nos lecteurs connaissent le *boulanger en vieux*.

Feu Privat d'Anglemont nous donne des détails très-curieux sur cette industrie dans un intéressant volume intitulé : *Paris-anecdote*.

Nous en tirons, pour l'agrément de nos lecteurs, les passages suivants qui nous ont paru les plus dignes d'être reproduits : Inutile de dire que cela se passe à Paris.

« J'ai été occupé pendant quelque temps, me disait le père Chapellier chez un chiffonnier en gros, où chaque matin les chiffonniers errants allaient débiter leur hottée.

Une chose me frappa : ce fut la grande quantité de morceaux de pain qu'ils avaient en leur possession.

Je les questionnai ; je sus comment tous ces rogatons leur arrivaient et comment ils s'en défaisaient. J'eus l'idée de m'établir *boulangier en vieux* et de vendre en gros ce que les autres vendaient en détail.

Le père Chapellier venait en effet de traverser la route qui devait le mener à la fortune. Il ne perdit pas de temps, il fit l'acquisition d'un petit bidet et d'une charrette ; il loua une grande pièce dans un des anciens collèges si nombreux dans les vieux quartiers, et il alla voir tous les garçons de cuisine des grands établissements scolaires du 12^e arrondissement. Ceux-ci étaient habitués depuis de longues années à donner leurs morceaux de pain aux chiffonniers ; ils crurent avoir affaire à un fou ; ils acceptèrent toutefois ses propositions.

Le succès que notre homme obtint auprès des cuistres de collège ne fit que l'encourager.

Il résolut d'acaparer toutes les croûtes de pain de la ville, de façon à ne pas laisser de place à un concurrent. Il vit tous les laveurs de vaisselle des restaurants grands et petits, il s'entendit avec les chiffonniers, et fit à chacun des avantages qu'il ne pouvait rencontrer nulle autre part. Lorsque toutes ses précautions furent bien prises, un matin, il s'établit à la halle avec des bourriches vides et des gros sacs pleins autour de lui. Au-dessus de sa tête on lisait cet écriteau : *Croûtes de pain à vendre*.

Le spéculateur connaissait son Paris ; il savait que la population parisienne qui fréquente les barrières, a pour la gibelotte de lapin un goût tout particulier. Or, pour élever les lapins et surtout pour les engraisser, il faut outre les choux, beaucoup de pain. Les poules qu'on engraisse pour la consommation, les chiens et tous les animaux domestiques en absorbent aussi des quantités prodigieuses.

Le père Chapellier qui vendait sa bourriche pleine six sous, c'est-à-dire beaucoup meilleur marché que le pain de munition, eût bientôt attiré à lui tous les petits éleveurs de la grande et de la petite banlieue.

Au bout d'un mois il avait presque doublé son fonds, et cependant il n'avait pas encore donné à son commerce toute l'extension possible.

Que vous dirai-je ? Continua le père Chapellier : Chaque jour je passais de nouveaux marchés avec les tables d'hôte, les cafés, les chefs de grandes maisons, les cuisiniers et même les sœurs de communautés religieuses ; tous les matins je voyais augmenter ma clientèle. Quatre mois après ma première apparition à la halle, j'avais 3 chevaux et 3 voitures

continuellement occupés ; je voyais le moment où je pouvais me retirer à la campagne.

Dans son commerce, le père Chapellier se trouvait nécessairement en rapport avec les cuisinières, les bouchers et les charcutiers, tous grands amateurs de chiens. Peu à peu, il s'initia aux secrets de ces diverses professions ; il apprit que tous ces personnages usaient des quantités considérables de chapelure pour les côtelettes, les gratins, etc. La chapelure qui se fait avec du pain sec pilé ou râpé, se vendait 8 sous la mesure. Cette mesure était d'une capacité un peu moindre que le litre. Il s'établit *fabricant de chapelure* *. Il en livra le litre, mesure légale pour 6 sous ; cette baisse de prix lui attira tous les consommateurs. En moins de 6 mois il dut encore se procurer des chevaux et des ouvriers.

Plus tard, à son commerce de *boulangier en vieux*, à sa fabrique de chapelure, cet homme de génie joignit bientôt une fabrique de *Croûtes pour la soupe*.

Dans les morceaux que lui livraient ses vendeurs, il avait vu des croûtes de 2 espèces : de bonnes et de gâtées. Il avait bien eu la pensée de les diviser et d'en faire des lots séparés, mais le gain ne lui parut pas assez réel pour s'y arrêter. Il aima mieux inventer une nouvelle industrie, il fit des *Croûtes au pot*.

Vous avez vu chez les épiciers, de ces morceaux de pain croustillants que les ménagères achètent avec empressement le jour de pot-au-feu. Eh bien ! défiez-vous de ces choses si appétissantes dans les potages gras ; défiez-vous des soupes au pain des petits restaurants ; défiez-vous surtout des purées aux croûtes. Tout cela sort de la fabrique du père Chapellier ; tout cela est le reliquat du pain distribué aux enfants dans les collèges, les pensionnats et les séminaires ; tout cela provient des morceaux que vous avez laissés il y a 15 jours sur le coin de votre table. Heureusement, dit-on, le feu purifie tout.

Ces espèces d'éponges noircies se vendent moins cher que le pain ordinaire. Aussi la consommation qu'on en fait dans les petits ménages, chez les petits gargottiers des halles, pour la soupe et le café au lait, est-elle prodigieuse.

Cette fabrication forme la meilleure part du revenu de M. Chapellier. Il a établi aux environs de la barrière St-Jacques des fours qui ne refroidissent jamais, et où sont empilés des milliers de morceaux de pain, qui servent tant à la *chapelure* qu'aux *croûtes au pot*. Une multitude d'ouvriers, hommes, femmes et enfants sont occupés à piler et à râper la marchandise à la sortie du four.

On met de côté les parties carbonisées, dont on fait du *noir de pain* pour blanchir les dents. Cette poudre est ensuite passée au tamis de soie et vendue aux parfumeurs.

Rien n'est plus curieux que les magasins du père Chapellier, ce sont d'immenses pièces où il arrive à chaque instant des montagnes de pain. On trie toutes ces croûtes. A droite sont les mannes destinées aux hommes, à gauche celles qu'on destine aux lapins.

(*) Croûte de pain râpée ou pulvérisée.

Tout cela se fait avec un ordre et une propreté extrêmes. De jeunes filles font les paquets de *croûtes au pot* après les avoir pesées, et des enfants tout noirs, semblables aux jeunes nègres des colonies, emplissent de grandes boîtes de poudre. Le propriétaire est parmi ses travailleurs, commandant, causant, riant, plaisantant.

Je sortis émerveillé de ma conversation avec ce modeste homme de génie qui est peut-être deux fois millionnaire.

« PRIVAT D'ANGLEMONT. »

Lettra sur l'esposechon dé Sion.

Mon boun onellio Djan !

Yè on pou tardà dé vo parlà dé l'esposechon dé Sion. Mâ on lai étai tôlamin imborbâ qu'in revegnint i'étaivé to maffi.

Toparai, lai avai dai ball' et bounné tsousé, dai tserri, dai z'ersés, dai vassellet (¹), quanqu'à dai dzèbé (²) que lai avai.

Por cin que viré, iavaï dai tsai, dai tre dé Dze-néva, dai brego d'Ulon et dai moulin à vannâ de ne sè io.

Por cin que sé medzé, l'avion esposâ gros mè dé fromadzo que dé pan, et dai picé, vaidé-vo que faut on vouaindo polé veri, et que son pllie villié que lo canton dé Vaud.

Et dai truffé, dai cûdré, dai pommé, dai peré : a Diu mé rindo quinna raclliâhié ! Vo cognaité bin Ramet qu'étai din la musica dé Mordze : l'avai invouhî lè on moué dé peré de la metsance et ma fâi l'a z'u on bio prix assebin. Lolai coso bin, kâ l'est on boun infant.

Adon por cin que sé bai, vo pouai dé comptâ que lége m'épélouvont ! Dai botollie dé rodze, dai botollie dé bllian, dau findin dau raffi, dau brantevin dé gratta-kiu ; tot cin qu'on hummo pâo demândâ et onna féna assebin.

La tête voverivé, l'aigüié vo vegnaï à la botse, et s'on agotavé ? l'est adon qu'on sé letsivé lé potté ! vo z'arai frémâ que l'étai dau fû³ que vo déchindai din la guerguetta ! Vo lo dio sin mantéri cliaux vins valion trai iadzo mè que lo *quaranté sat*, que no bévechá tsi Priot à Gollion.

L'âmont bin lo bon vin per lè, ma se faut tot vo deré, ne lai a pas gros dé vegnolans. S'on va pai lé vegné, on trauvé onna grugne dé rodze, iena dé bllian ; iena qu'est passélahié l'âutra pouâhié à bosson, quié : tot cin est bon po pekotâ, mâ po fèré dau cllia, parlâ-mé dai noutré.

Ne vo z'è pâ onco parlâ dai bêté ma vo saidé ; cin n'est pas tant me n'affère.

Yin avai dé ti lé carro é dé toté lé sorté, dai bâo, dai vatsé, dai tsevu, dai bourrisco, onna tchivra, que Sè-io onco ? Dai zavélié, dai....., enfin vo dio, lai avai tôlamin dé bêté qu'on in trovavé quanquié din son lli.

Toparai lé on kiurieu-pahi que cè Valais, lé vatsé é lé bourrisco, son proupré coumin dai zugnon, et se

¹ Des ruches.

² Des cages.

vo z'alla din lé veladzo ; quinna coffiâ ! mon Diu quinna coffiâ !

A propou dé bourrisco, lai ia on monsu que m'a de, qu'on in trovavé que savant lierre ! Po clliaz'iquié lé assé dura à avalâ que s'on m'avai de que lé laivré corratâvont lé tsin, — ma que volliai-vo, lai a tant dé dzin lè que ne savont ni A ni B, lai a tant dé gna-gnoû, dé tchoupin, que petète que l'on melliâo tin d'éduquâ lé bourrisco que lé z'infants. Si la mouda in vegnaï, cin faret bin l'affèré dai naï, que ne démandéront pâ mî que de retorna in derraï.

Pourro muton vo z'arai bio fèré.

A dé on vo tondra.

Voûtron névâu,

L. C.

Dangereuse à courtiser.

Une certaine partie de nos lecteurs se représente que, quand on a fait le trajet de Genève à Bâle, ou à Saint-Gall, passé la Gemmi ou le Grimsel, et admiré les lacs de Brientz et de Thoune, on connaît la Suisse. A ce compte-là, il ne serait pas difficile d'arriver à l'unitarisme, car tout est vraiment stéréotypé sur le même modèle, dans les régions que nous venons d'indiquer. La Suisse change passablement de face, dans le Rheinthal, entre Rorschach et Coire. Nous ne prétendons nullement dire, que Coire n'est pas civilisé ; mais il l'est d'une autre manière. On y trouve de forts parfums du bassin du Danube, et d'autres bouffées, non moins puissantes venant de l'Italie : puis enfin la nature grisonne est un type particulier. La Via-Mala, parcourue à pied, est tout une initiation. Plus on se rapproche du Val Misocco, et plus on se trouve dépaycé. Le canton du Tessin n'a plus rien qui ressemble à la Suisse des grandes lignes ferrées.

C'est dans cette contrée, que nous allons conduire nos lecteurs, et nous conseillons à ceux qui sont sujets au vertige, de se camper dans un fauteuil ou sur un canapé, pour lire notre récit.

Tout en bas de la carte, à droite, voyez-vous ce labyrinthe de montagnes, entre Poschiavo en Suisse, et Tirano en Italie ? C'est là que nous allons nous transporter.

Une légère teinte d'un rose doré, passa d'abord, fugitive, sur la majestueuse cime du Rosseghorn. Elle s'y établit, puis descendit, peu à peu, sur les parois des rochers escarpés, puis sur la rivière s'échappant du glacier du colosse qui ferme comme la sentinelle avancée de l'extrême frontière du romantique pays des Grisons. De proche en proche la teinte rosée arriva dans le val agreste, pour annoncer aux habitants de ce coin reculé des Alpes, la naissance d'un jour de plus à vivre, à aimer, à craindre, à espérer.

Bientôt le soleil, se mit à regarder, du haut de la montagne, comme s'il eut été curieux de voir tout le mouvement, tous les désirs, toutes les passions que sa présence allait y réveiller. Il annonçait une magnifique journée de septembre, dans cette petite contrée où l'air tiède fait pressentir qu'on s'approche des splendides contrées du midi. En descendant sur le village de P..., le soleil suivit les gradations de l'aurore qui l'avait précédé, il s'arrêta d'abord sur la tour du château en ruines qui domine les demeures des hommes, et sembla, absorbé dans ses pensées, vouloir séjourner, un moment sur ces ruines grises, souvenir des anciens romains. Ce temps d'arrêt ne fut, du reste pas très long. Il franchit les murailles grimaçantes, et, après s'être assuré que toutes les sommités, autour du Roseghorn, étaient illuminées, il descendit pour faire sa visite aux paisibles habitants de la magnifique vallée de Rosana. Il était nécessaire que le soleil se mêlât de ressusciter la vie dans le village de P..., car ses habitants, déjà à moitié Italiens, n'aiment pas à ouvrir, de trop bonne heure, leurs grands yeux noirs. Ils préférèrent se livrer aux douces rêveries du léger sommeil du matin.

Cependant, à l'extrémité du village, il y avait une petite maison, où l'on ne dormait plus. Le soleil y arrivait trop