

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 10 (1872)  
**Heft:** 13

**Artikel:** La serveinta dé Druey  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-181824>

### **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:** 30.01.2025

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

d'une disette qui affligea l'Italie, fit brusquement arracher toutes les vignes de l'empire, et ordonna que partout on semât du blé. Le désastre fut complet; mais en l'an 180 on n'en apercevait déjà plus les traces. Jusqu'à Pennilucus (dérivé du celtique Pen-Lech, tête du lac, et analogue pour la signification, à Caput Lacensis, tête du lac, dont on a fait Chablais); jusqu'à Pennilucus (aujourd'hui Villeneuve), disons-nous, la route était alors protégée par des collines couvertes de vignobles. Elle contournait leurs bases, suivait les rives du lac, quelquefois montait et s'échappait au travers des rochers, d'autres fois passait dans des villages ombragés de pampres.

C'est dans cette contrée de l'Helvétie que la culture de la vigne obtint le plus de succès. Les habitants la faisaient passer d'arbre en arbre. Ils fumaient leurs terres avec de la cendre, et l'employaient encore à poudrer le raisin. De vastes cuves de bois recevaient les grappes foulées. C'est de là que le vin, après avoir fermenté, était transvasé dans les tonneaux. La dépuraison s'y achevait selon la qualité, par du plâtre, des cendres, de la poix résine, de la craie ou du sel. On l'aromatisait quelquefois avec de l'absinthe, de la marjolaine ou des baies de lentisque; et ce n'est qu'au bout d'une année, qu'on le soutirait dans des vases de terre, et qu'on le plaçait dans les celliers.

Quelques propriétaires avaient emprunté des Massiliens l'habitude de fumer leurs vins pour leur donner l'apparence et le goût des vins vieux. Ils plaçaient alors les amphores (vases de terre) dans une pièce élevée où, par divers tuyaux, aboutissait la fumée d'un fourneau inférieur. En forçant ce procédé, le vin prenait insensiblement la consistance du miel, et devenait un corps plus solide encore, qu'on délayait quand on voulait le boire. Quelques propriétaires avaient adopté l'usage des tonneaux, plus commodes et plus solides que les vases de terre. Les uns les enduisaient de poix pour donner au vin le goût du goudron; les autres y associaient du savon et composaient un mastic particulier dans le but de perfectionner la qualité du vin.

Le temps de la vendange ramenait dans la contrée les danses et les fêtes; les autels de Bacchus étaient sans cesse entourés d'un peuple en délire; les bacchantes, portant des thyrses à la main, parcouraient les campagnes, chantant *Evohe Bacche!*, dansant autour des vendangeurs et les invitant au plaisir. Il y avait entr'autres une danse connue sous le nom de *Danse du pressoir*, où, chaque soir, après le travail, les pantomimes représentaient, au son des tambours, toutes les scènes de la vendange, et imitaient par un jeu plein de grâces, ceux qui cueillent le raisin, ceux qui le portent, ceux qui le foulent et ceux que remplissent les tonneaux.

#### La serveinta dé Druey.

On dzo, l'ambassadeur de France, Monsu Bois-le-Comte, avai à parlâ d'afféré avoué Druey, et venie lai fêré onna vesita à Lausena. Nôutron magistra demoravé en sti teimps à na petita maison pré de

la Barra. L'ambassadeur tiré lo cordon de la senaille. Intrâ pi, lai crié-t-on du l'otô. L'intré et truvé la serveinta que grellivé son café: — Que demandavo? — Voudré parlâ à monsu Druey, se lé possible. — Ie vint de sailli; la travailli coumeint la metzance quanqu'ora; crau bin que lé zalla tzi Bôlo bairé quartetta et medzi ou bocon de saucece avoué quôqué zamis; l'ont tiâ lo caïon stu matin. Ce ne mé faliai pas quie veri po grelli mon café iauré lo queri; mâ nepu pas lo laissi bourlâ. Quoui été-vo? — Su lo serviteur dau rai dé France. — Eh à Dieu mé reindo! ... est-te veré! ... vo zété vôlez tzi lo rai, vo daissé avai on rudo gadzo et na rachliaie dé bouné man. Coumeint diablo aivo pu vo infelâ ai Tiolairé? on dit que c'est na maison tan balla! — Ie vo deri cein apri; allâ pi criâ voutron monsu, ie vu prau veri la segnaua. — Quand le revint, le cheinté la foumaie dau café que Bois-le-comte avai laissi bourlâ et lai fe on détartin d'ein-fer. — Eh coumeint mé faut te prépara l'écouala dé café à monsu qu'amé tant lo bairé quand la bin travailli. Savia vo pas veri, bougro dé tadié! .... Druey arrevé et truvé l'étrandzi que fasâi quie na trista mēna. Lai dese: Eh vo vaiquie monsu l'ambassadeur, intra au pailo. A cé mot d'ambassadeur, la pourra serveinta nein revegne pas, le fut tot ébouriffaie. Druey et lo représeintin de la France cliouront la porta dau pailo et se tenian lé couët, s'écliaffavan dé riré. On dit que nûront pas dé peina à tomba daccord sur le zafféré politique tant l'étiôn de boun'humeu après sta farça.

#### Toni le gris.

#### IX

Toni prit en effet la direction qu'il venait d'indiquer, mais il se rendait en réalité dans une autre chambre, où il pensait exécuter son projet. Le berger qui l'habitait était un rusé braconnier, dont il espérait tirer d'utiles renseignements. En tout cas, il pourrait, sans aucun dérangement, y préparer ses lacets. Dans cette espérance, Toni se mit à marcher aussi vite que la raideur de sa jambe le lui permettait. A droite et à gauche brûlaient les feux des vachers. Ceux-ci, à la fin de l'automne et avant de descendre dans la plaine, mettent le feu aux branches qui ont poussé dans les prairies, afin que le bétail puisse paître sans obstacles, au retour du printemps, et que les cendres de leurs bûchers fertilisent le sol. Plus d'une montagne, sur le sommet de laquelle se trouvait un de ces feux, ressemble à un volcan. Autre part, la fumée s'élevant près d'une cascade, revêtait les nuances de l'arc-en-ciel.

Le temps était magnifique sur la hauteur, tandis que, sur la plaine, le soleil faisait lever un léger voile de vapeur.

Toni désirant n'être pas vu, évitait les nombreuses paysannes, qui allaient ramasser le regain. Il quitta parfois le chemin, et suivit le lit du torrent, en sautant de pierre en pierre.

Toni, afin de ne rencontrer personne, finit par sauter d'un roc à l'autre, reprenant tout le naturel du montagnard, que des années de misère avaient étouffé en lui.

Enfin il atteignit le chalet du berger, que ceux de la plaine appelaient le sauvage Xaverl, parce qu'il avait un goret énorme, ce qui lui donnait quelque chose de la tournure d'un crétin.

Xaverl fut surpris, en voyant arriver Toni.

— Nous descendons demain, lui dit-il, et si tu désirais me voir, tu as bien fait de venir aujourd'hui. Je viens justement d'abattre un jeune chamois.

— Y a-t-il des chamois, là haut dans les rochers?

