

L'histoire de l'absinthe, à Couvet

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **28 (1890)**

Heft 2

PDF erstellt am: **19.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-191469>

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.

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

Paraissant tous les samedis.

PRIX DE L'ABONNEMENT :

SUISSE : un an . . . 4 fr. 50
 six mois . . . 2 fr. 50
 ÉTRANGER : un an . . . 7 fr. 20

On peut s'abonner aux Bureaux des Postes ; — au magasin MONNET, rue Pépinet, maison Vincent, à Lausanne ; — ou en s'adressant par écrit à la Rédaction du *Conteur vaudois*. — Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

CAUSERIES DU CONTEUR

2^{me} et 3^{me} séries.

Prix 2 fr. la série ; 3 fr. les deux.

L'histoire de l'absinthe, à Couvet.

Il est assez difficile de savoir à quelle époque on commença à distiller l'absinthe pour en obtenir l'élixir. Ce sont les alchimistes du moyen-âge qui découvrirent que l'on pouvait, par la distillation, extraire certains principes contenus dans les plantes ; et tout porte à croire que l'absinthe fut, une des premières, soumise à cette opération. Déjà au milieu du XVII^e siècle, nous trouvons l'élixir d'absinthe parmi les *tinctures* que vendaient les apothicaires. On conseillait son usage principalement contre les fièvres.

Vers la fin du siècle dernier, un médecin, dont on n'a pu retrouver le nom, vint s'établir à Couvet pour y exercer son art. Selon l'usage de ses confrères éloignés des villes, il préparait lui-même les remèdes qu'il prescrivait, car dans tout le Val-de-Travers on aurait vainement cherché l'ombre d'une pharmacie. Alors le pays était parcouru par de nombreux charlatans, attirés surtout par les foires de Neuchâtel, et qui trouvaient dans le public ignorant et crédule des clients pleins d'une foi robuste, toujours prêts à faire provision de drogues pour leurs maladies présentes ou futures. Nous ne devons donc pas être surpris de voir l'esculape de Couvet préconiser une panacée que lui-même préparait avec grand mystère et qui était censée guérir une foule de maux. Cette panacée était l'élixir d'absinthe, où entraient différentes espèces de plantes aromatiques, d'après une recette dont lui seul connaissait le secret.

Le médecin de Couvet, qui mourut après avoir fabriqué son élixir pendant plusieurs années, légua sa recette à sa vieille et fidèle gouvernante, Mlle Grandpierre. Celle-ci la vendit aux demoiselles Henriod, qui se mirent immédiatement à fabriquer l'élixir d'absinthe et préludèrent ainsi à l'exploitation d'une industrie qui devait prendre plus tard le développement qu'on lui connaît aujourd'hui.

Mais le début fut bien modeste ; rien ne ressemblait moins aux fabriques actuelles, si bien montées et si grande-

ment conduites, que la cuisine où ces demoiselles s'exerçaient à la distillation. D'abord elles cultivaient elles-mêmes les herbages dans leur jardin, et elles les distillaient dans un petit alambic posé sur le foyer et soutenu par un trépied. L'appareil était sans réfrigérant, et la condensation, ainsi qu'on peut le supposer, bien imparfaite. C'était un de ces alambics connus alors sous le nom de *tête de mort* ; on assure qu'il existe encore et qu'il est en la possession d'une famille de Morat.

Le principe alcoolique était fourni par l'eau-de-vie de marc de Bourgogne, c'est-à-dire la plus commune qui existât. Pour donner la couleur verte à l'élixir, on plaçait au soleil les vases dans lesquels se faisait l'infusion. Quant à la quantité fabriquée à cette époque, elle était peu considérable. En 1799, les demoiselles Henriod ayant réuni une centaine de pots d'élixir dans un tonneau, tout le village accourut pour voir cette merveille. Jamais on n'avait vu la précieuse liqueur en pareille quantité. Qu'auraient dit les braves habitants de Couvet si on les eût mis en présence des centaines de mille litres qui vont chaque année porter au loin le nom de leur beau village ?

L'écoulement de l'élixir, assez difficile, se faisait par le moyen du colportage. Un homme chargé d'une dame-jeanne allait de lieu en lieu et la vendait, surtout dans les pharmacies et dans les villages, à raison d'un *écu neuf* le pot.

Au commencement de ce siècle, les demoiselles Henriod vendirent leur recette à M. Pernod fils qui, le premier, inaugura une fabrication sérieuse et y employa son intelligence des affaires et son activité à trouver des débouchés importants. Il entreprit à cet effet des voyages en Suisse, en France et en Italie pour faire connaître ses produits, dont la réputation se répandit peu à peu. Dès lors l'absinthe, qui n'avait été considérée jusque-là que comme un médicament, et qui ne se trouvait que chez les apothicaires, passa à l'état de boisson d'agrément.

Pour suffire aux besoins d'une fabrication qui prenait des proportions toujours plus considérables, on se mit à cultiver les herbes aromatiques indis-

pensables dans les champs voisins de Couvet. On reconnut que le sol était admirablement approprié à cette culture et qu'il donnait des produits de qualité supérieure. Aujourd'hui, le voyageur qui parcourt, en été, le Val-de-Travers, remarque avec étonnement ces moissons bleuâtres qui forment autour des villages une ceinture parfumée. Les plantes cultivées sont de trois espèces : la grande absinthe, la petite absinthe et l'hysope. L'étendue des terres consacrées à cet usage est de près de 200 poses, dont chacune rend en moyenne cinq à six cents francs par an. On plante les herbes en avril ou mai, par petits bouquets, dans un terrain bien préparé et convenablement fumé ; la grande absinthe, à la distance de 1 1/2 pied, et la petite, de 1 pied. Pendant toute la durée de l'accroissement, le sol doit être sarclé avec le plus grand soin et tenu proprement. La coupe de la grande absinthe se fait en juin ou juillet, suivant les années, au moment où se montrent les boutons des fleurs et avant leur épanouissement ; sans cette précaution, l'herbe perd sa qualité. La petite absinthe est coupée en juillet ou août, lorsqu'elle commence à prendre une teinte argentée.

Après la récolte, les herbes doivent être séchées à l'ombre, avec les mêmes précautions que celles qui sont recommandées pour la dessiccation des feuilles du tabac. Celles que l'on expose au soleil perdent une grande partie de leurs propriétés. Lorsqu'elles sont suffisamment sèches, on les emballe dans des sacs de toile, où elles peuvent se conserver pendant plusieurs années.

Il n'est guère de boisson dont on ait dit plus de mal que l'absinthe ; tous les hommes compétents qui ont analysé cette liqueur et en ont étudié les effets, soit sur l'homme, soit sur les animaux, sont d'accord pour en condamner l'usage. Malgré cela, il s'en fait une consommation considérable. Certains buveurs d'absinthe disent n'en éprouver aucun inconvénient, d'autres reconnaissent qu'ils feraient beaucoup mieux de s'en abstenir, mais qu'une pareille privation leur serait trop cruelle.

Rappelons en terminant ce curieux sonnet qui donne, pour préparer l'absin-

the, une méthode que nous recommandons tout particulièrement à nos lecteurs :

Versez avec lenteur l'absinthe dans le verre, Deux doigts, pas davantage; ensuite saisissez Une carafe d'eau bien fraîche; puis versez, Versez tout doucement d'une main très légère.

Que petit à petit votre main accélère La verte infusion; puis augmentez, pressez Le volume de l'eau, la main haute, et cessez Quand vous aurez jugé la liqueur assez claire.

Laissez-la reposer une minute encor : Couvez-la d'un regard comme on couve un [trésor.

Aspirez son parfum qui donne le bien-être ! Enfin pour couronner tant de soins inouis, Bien délicatement prenez le verre, et puis Lancez, sans hésiter, le tout par la fenêtre.

Lausanne, le 6 janvier 1890.

Monsieur le Rédacteur,

Dans l'intérêt de la vérité, je tiens à vous signaler l'inexactitude de la recette publiée dans votre numéro du 21 décembre sous la rubrique :

MOYEN DE VÉRIFIER SI LE KIRSCH EST PUR.

Le bois de gaïac précipite en bleu foncé tous les alcools distillés dans des appareils en cuivre non étamés. Ce précipité est dû à la présence du cuivre et... pas autre chose. En effet, si l'on distille des cerises dans un alambic de verre, on constate que tout le bois de gaïac du monde ne fera prendre au produit obtenu la moindre teinte bleue.

Il n'existe aucun moyen bien déterminé pour reconnaître la fraude; les uns s'en tiennent au goût et à l'odeur du kirsch, d'autres font tomber du lait goutte à goutte dans le kirsch à essayer; si le kirsch est pur, les gouttes iront au fond du vase comme du plomb, tandis que si le kirsch est coupé, le lait se répandra dans le volume de kirsch et formera nuage (S. G. D. G.).

Agréez, Monsieur le Rédacteur, l'assurance de mes sentiments distingués.

Constant PAYOT,
distillateur.

Une excellente occasion se présente pour publier les jolis vers suivants que nous avons depuis quelque temps en porte-feuille; c'est la souscription actuellement ouverte dans le but d'offrir au musée Arlaud le beau tableau d'Anker: *La reine Berthe apprenant à filer à des jeunes filles.*

Notre bonne reine Berthe.

Sur la grand'route sillonnée,
Voyez cette blanche haquenée

Qui vient là-bas...

Elle porte bien gente dame,
Puisqu'un chacun toujours l'acclame,
A chaque pas!

C'est notre bonne reine Berthe,
Toujours vive et toujours alerte,
Qui va filant

Le blanc coton de sa quenouille,
Qui lui sourit et qui s'embrouille
A tout instant.

De son peuple qu'elle tutoie,
Elle comprend aussi la joie
Et la douleur;

Au cœur brisé par la souffrance,
Elle fait croire à l'espérance
Si douce au cœur.

Chacun l'admire: elle est si bonne!
Sa blanche main, sans compter, donne
La charité...

Et le pauvre, du fond de l'âme,
Béni la douce et sainte femme
Pour sa bonté!

Elle est aussi sage que belle,
Aussi nous prions tous pour elle,
Petits et grands,

Afin que Dieu lui prête vie,
Pour le bonheur de la patrie,
Encor longtemps.

Sur la grand'route sillonnée,
Voyez cette blanche haquenée
Qui vient là-bas...

Elle porte bien gente dame
Puisqu'un chacun toujours l'acclame
A chaque pas!

HERMANN CHAPPUIS.

LE CURÉ DE LORMETTE

(Fin.)

Ainsi, cet homme qui réclamait de lui indulgence et pardon, cet homme à qui il devait murmurer des paroles de douceur pour bercer son agonie, comme une mère chante pour endormir son enfant; vers qui, par cette nuit d'hiver sombre et glacée, il était accouru en ami: cet homme-là, c'était l'assassin de son frère!

Horreur!

Oui, Antoine Lebellon avait tué Claude, il l'avait précipité au fond du ravin, par jalousie, pour se débarrasser de lui, avec cet espoir que Susanne reviendrait sur sa parole et l'accepterait plus tard pour mari, lui, le meurtrier que personne ne soupçonnerait!

Et personne, en effet, n'aurait osé l'accuser. Quelles preuves relever contre lui? Claude, qu'il avait poussé dans l'abîme, n'avait point survécu d'une minute. On crut à un accident, on le plaignit, et puis le silence se fit autour de ce triste événement.

Mais qui pourrait jamais dire sa souffrance, à lui, son remords de chaque jour, de chaque heure, de chaque minute? Qui comprendrait jamais ses tortures?

La force lui avait manqué pour continuer l'atroce lutte contre sa conscience, il sentait qu'il ne pourrait plus se contenir et qu'il allait crier à tous:

— C'est moi le meurtrier de Claude Ferlet!

Alors, éperdu, affolé, il s'était précipité dans le ravin des Aigues, à la place même où il avait poussé Claude.

Et voici que Dieu n'avait point permis sa mort immédiate, et que dans son corps meurtri, brisé, la conscience persistait intacte. Puisqu'il ne pouvait crier à tous les gens de Lormette:

— Je suis l'assassin! il avait voulu du moins le dire à son frère; à son frère, dont la mission sacrée fait un justicier redoutable

entre tous. Car les autres pouvaient, s'il l'avait avoué, frapper le corps, et lui, prêtre, atteignait l'âme!

Mais l'abbé n'entendait point. La parole du mourant, plus forte cependant à ce moment suprême qu'elle ne l'était tout à l'heure, se perdait dans le bruit du vent et dans le crépitement de l'âtre. Il n'entendait point, et il ne pensait plus à l'absolution demandée; ses tempes battaient violemment, ses mains devenaient aussi froides que les mains tendues vers lui, il lui semblait que son cœur cessait de battre, qu'il était emporté dans je ne sais quel chaos où son esprit allait sombrer, il ne savait plus rien, ne songait à rien, si ce n'était que ce moribond avait assassiné son frère!

— Je vous en prie! je vous en prie! murmura Antoine.

Et comme il ne bougeait pas, qu'il ne relevait pas la tête, il posa sa main sur son épaule.

— Vous êtes prêtre, ajouta-t-il, et je me repens...

Il tressaillit et se leva brusquement, tout droit devant le coupable, qu'il regarda longuement.

C'était vrai, pourtant, qu'il avait un devoir à remplir, et que ce devoir lui défendait la haine: c'était vrai qu'il devait absoudre ce criminel et ouvrir à cette âme, peut-être repentante, les portes de l'éternité heureuse ou malheureuse, selon qu'il le voudrait.

Allait-il donc se venger impitoyablement, lui, le disciple du Christ? Le mourant implorerait sa miséricorde, allait-il la lui refuser?...

Il ferma les yeux, étendit ses deux mains au-dessus de la tête renversée sur les oreillers, et lentement, avec un effort surhumain de sa volonté, il prononça les paroles sacramentelles...

Antoine Lebellon mourut une heure après, soutenu et consolé jusqu'au dernier moment, et lorsque le lendemain, à l'aube grise, le curé de Lormette rentra au presbytère, sa vieille servante eut peine à le reconnaître, car ses cheveux étaient devenus blancs comme la neige.

JEAN BARANCY.

Ein revegneint dè Bertsi.

Quand on a fé l'essai dâo tsemin dè fai dè Bertsi, à la fin dè stu âoton passâ, lâi a z'u onna masse dè dzeins que sont z'u vairè, et vo sédè que tot s'est bin passâ et que tsacon a bin bu et bin medzi. Ma fâi quand tot cè mondo a dû modâ po sè reintornâ contrè Etsalleins et Lozena, tsacon s'est einfatâ coumeint l'a pu dein lè wagons, kâ lo trein s'est trovâ pliein coumeint on écualetta que râzè.

Dou z'amis dè pè Remané que lâi étont z'u et que ne s'étont pas quittâ d'on revire-pi dè tot lo dzo, sè sont perdus dein la cougne à la gâra po sè reintornâ, et ne sè sont retrouvâ qu'ein dècheindeint à Remané.

— Yô dâo diablo t'és tou met po reveni, se fâ à l'autro ion dè stâo compagnons, kâ y'é coudi vouâiti dein dou âo