

Que de lait, que de lait !

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **32 (1894)**

Heft 41

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-194520>

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.

les vendanges dernières, dans une vigne qui fait partie du domaine du Traband, près Lausanne, un pressoir à vis d'une construction assez remarquable. Il est construit dans une grotte creusée dans un roc de grès, soit molasse, qui se trouve dominer assez le sol pour que cette excavation soit suffisamment éclairée par la porte d'entrée, devant laquelle le terrain forme une terrasse.

» Le pressoir est pris à son tour dans la masse du roc, de manière que ses points d'appui, en haut et en bas, sont formés de ce même roc, ce qui donne une idée de sa force et de sa solidité. Le bassin est creusé dans le roc. Les colonnes des côtés ne sont autre chose que deux faces ou corps avancés du même rocher. Il n'y a donc en bois, en fait de grandes pièces, que la vis de l'érou ou *écroure* dans laquelle elle tourne. Cette dernière est assujettie par ses deux extrémités dans la masse du roc, et elle est appuyée au-dessus contre le plafond formé du même roc, ce qui fait qu'elle ne peut ni rompre ni fléchir.

» La grotte qui renferme ce singulier pressoir a trente pieds de longueur, depuis la porte jusqu'au fond, et autant de largeur; mais en forme de croix, formant ainsi quatre compartiments. Le premier, en entrant, sert de vestibule, de place à manger et d'entrepôt pour le mou. Celui de droite offre une excavation où est placée une tino, soit cuve de décharge. Le vide de celui de gauche sert de lit aux presseurs de la vendange. Enfin, celui du fond est occupé par le pressoir même, derrière lequel est percée une cheminée, qui va sortir dans le sol au-dessus, et qui est particulièrement utile pour établir un courant d'air continu entre elle et un vide ménagé au-dessus de la porte d'entrée; ce qui fait que cette excavation ne présente aucune espèce d'humidité, puisque les presseurs y couchent et y ont couché sans inconvénient, même durant les vendanges les plus humides; et c'est depuis vingt-trois ans qu'il existe.

» Placé dans une vigne de deux niveaux différents, tandis que la porte d'entrée domine la partie inférieure, le pressoir se trouve placé sous la partie supérieure, où la vigne croît et le recouvre en entier.

» Cette construction ne pourrait pas être imitée partout; mais elle pourrait l'être en plusieurs endroits, et dans d'autres parties du vignoble au pied du Jorat où le roc se montre à nu. Elle a même déjà été imitée depuis deux ans dans un emplacement analogue, aux portes de Lausanne.

» Nous ajouterons que le propriétaire du pressoir modèle, M. le ministre Gély, de Lausanne, se fera un plaisir de le faire voir aux personnes qui pourraient désirer de l'imiter. »

Existe-t-il encore aujourd'hui quelque vestige de ce curieux pressoir? Nous l'ignorons. C'est ce que pourrait nous dire le propriétaire du Traband.

(*Réd.*)

Choses à savoir. — On doit saluer toutes les personnes que l'on connaît partout où on les rencontre.

Il ne faut pas attendre, pour saluer un *inférieur*, qu'il vous ait salué. Les personnes qui ont l'esprit bien fait cherchent à prévenir à cet égard toute personne de connaissance.

Ne pas rendre le salut par fierté, est d'un esprit bien sot et bien borné. Tout supérieur, qui a de nobles sentiments, se fait remarquer par la manière obligeante avec laquelle il remplit ce devoir.

« Je ne sais, disait Henri IV, comment on peut se dispenser d'honnêteté et de propreté, lorsqu'il ne faut qu'un verre d'eau pour être propre, qu'un coup de chapeau pour être honnête. »

Dans un lieu isolé, à la campagne, il est d'usage de saluer les inconnus rencontrés par hasard.

Quand on rencontre une dame seule au bras de quelqu'un que l'on ne connaît pas, il est d'usage d'attendre qu'elle vous ait prévenu par un geste, un regard, de la permission qu'elle vous donne de la saluer.

Céder le pas à quelqu'un au seuil d'une porte est un témoignage de respect, mais il ne faut jamais trop insister: le débat qui s'en suivrait serait ridicule. Un auteur dramatique ancien a fait une ingénieuse critique de cette politesse excessive:

« A la fin d'un acte de comédie, deux comères, qui doivent entrer dans la même maison, s'obstinent mutuellement à se céder le pas, à ce point que le rideau tombe, les cache, sans qu'aucune d'elles se soit départie de son respect pour la préséance.

Lorsqu'un quart d'heure plus tard le rideau se relève, les deux femmes sont encore à lutter de cérémonie, et ce n'est qu'après un débat de quelques instants que l'une d'elles se décide à entrer. »

(MULLER, *Traité de politesse française.*)

Que de lait, que de lait!

L'administration de l'Assistance publique, à Paris, procédera, le 31 octobre, à l'adjudication de la fourniture du lait nécessaire au service des hôpitaux et hospices civils de Paris, pendant l'année 1895. Veut-on savoir à combien est évaluée cette fourniture?... A 2,690,000 litres!

Concerts d'abonnement. — Le premier concert d'abonnement aura lieu le 26 octobre avec le concours de M. von Zur Mühlen, ténor russe. Les autres solistes annoncés pour cet hiver sont M^{lle} Ketten, cantatrice; M. Hugo Becker, violoncelliste; M^{me} Bloomfield, pianiste américaine; M^{lle} Géneau, cantatrice; MM. Nagy et Eugène Reymond, violonistes. On s'abonne chez M. Fötisch.

M. Humbert, directeur de l'orchestre, fera chaque jeudi une conférence sur les morceaux d'orchestre figurant au programme du

jour suivant. Abonnements chez MM. Fötisch et Tarin.

Parmi les pièces qui figureront sur les programmes, nous relevons un certain nombre de compositions de musique moderne à côté des chefs-d'œuvres de l'art classique. Les symphonies seront choisies parmi les suivantes: Beethoven 7, la majeur; 8, fa majeur; Mozart, ré majeur; Schumann, ré mineur; Gade, si bémol; Dvorak, fa majeur; Saint-Saëns, la mineur; Bach, suite en ré majeur; Saint-Saëns, suite algérienne.

La musique suisse est représentée par des airs de ballets de Jaques-Dalcroze.

Chemins de fer. — Il y a eu jeudi, 6 octobre, 56 ans que fut inaugurée, en Angleterre — sous le règne de la reine Victoria, détail digne de remarque — la première ligne importante de chemin de fer, celle de Londres à Liverpool.

Treize ans auparavant, en 1825, la première voie de fer, avec traction de chevaux, entre Darlington et Stockton, avait été livrée au public.

En France, le premier chemin de fer à locomotives, celui de St-Etienne à Andrézieux (16 kilomètres), existait depuis le 1^{er} octobre 1828.

En l'année 1838 fut donnée la concession du chemin de fer de Strasbourg à Bâle (la première grande ligne établie en France), celle de Paris au Havre par Rouen, et celle de Paris à Orléans.

Dans notre canton, le premier chemin de fer ne date que de trente-neuf ans. Ce fut en mai 1855, seulement, que la section Yverdon Bussigny fut livrée à la circulation, et celle de Bussigny-Remens-Morges en juillet de la même année.

Expositions et jurys.

Il vient d'en arriver une bien bonne au jury de l'Exposition internationale de Vienne, nous disent les *Annales politiques et littéraires*. On sait que, dans cette capitale, avait été organisée récemment une exposition de produits alimentaires, de subsistances pour les armées, etc. Le jury distribua de nombreuses récompenses, médailles d'honneur-et prix de toutes sortes. Ses opérations terminées, il fut saisi d'un vague scrupule et résolut de soumettre à un examen approfondi les produits qu'il avait primés. Le résultat fut désastreux. Voici un passage du rapport imprimé du docteur Mansfeld:

« Les cafés récompensés sont presque tous falsifiés. L'un, le *café des Evêques*, contient très peu de café, mais beaucoup de seigle, beaucoup d'orge et de grains divers. Le véritable extrait du *café hollandais* se compose d'orge, de figue et de chicorée. Le *café des Cent florins* consiste essentiellement en noyaux de prunes concassés.