

Propos du vignoble : en relisant de vieux journaux

Autor(en): **Mat.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le nouveau conteur vaudois et romand**

Band (Jahr): **87 (1960)**

Heft 7

PDF erstellt am: **05.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-231891>

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.



Propos du Vignoble

En relisant de vieux journaux !

L'année 1881 ne dut pas être trop mauvaise pour les vigneron, si l'on s'en réfère aux annonces de l'époque :

La Municipalité de Lutry fera miser les vins de la récolte de 1881 des vignes de la Bourse des pauvres. 29 359 litres de vin blanc en 11 vases et 320 litres de rouge.

Celle de Cully offrait en mise :

Cave de Cully : 24 000 litres de vin blanc en 8 vases et 1000 litres de rouge.

Cave de Villette : 12 560 litres de vin blanc en 3 vases. Dégustation : 1 heure avant les enchères.

L'Etat de Fribourg, lui, pour ses vignes d'Ogoz et des Faverges, mettait à la disposition des acheteurs :

910 hl. de vin blanc et 32 hl. de vin rouge.

A la même époque, au château de Mathod, près d'Yverdon, l'on faisait vendre aux enchères publiques :

21 000 litres de vin blanc de Mathod de 1881 et 2000 litres de la récolte de 1880.

Que de verrées en perspective !

Dans l'un des numéros de la *Feuille des Avis officiels* de l'année 1881, l'on pouvait lire :

Vente de vins

Vins blancs du pays depuis 50 centimes et vins rouges de France garantis, depuis 55 centimes le litre.

Restons dans le vin.

« Je soussigné X, domicilié à Y, déclare avoir faussement accusé le citoyen Z d'avoir mélangé de l'eau dans du vin rouge après en avoir fait un premier soutirage et lui fais toutes mes excuses, etc. »

Cela se rapproche de l'histoire qu'aimait à raconter mon grand-père.

« Quelqu'un entrant dans la maison d'un vigneron aperçoit un gamin et lui demande :

— Où est ton papa ?

— A la cave !

— Que fait-il ?

— Du « vin de foire » !

— Comment ?

— Il met deux « seillons » d'eau et un de vin ! »

Du vin, l'on peut passer sans transition... à la fondue.

Chacun sait combien il est difficile maintenant d'engager du personnel de maison et de le garder.

Un monsieur avait engagé une cuisinière qui se révéla un cordon bleu extra, 101 %, comme aurait dit feu mon ancien ministre. Une cuisinière qui mijotait de ces petits plats... de vrais régals !

Un jour le maître de la maison lui dit :

— Ce soir, nous avons des amis, vous nous ferez une fondue.

— Non, Monsieur, je ne vous ferai pas de fondue. Ce sont les cochons qui mangent ainsi dans la même auge !

Et la cuisinière, n'en voulant pas démordre, fit des croûtes au fromage !

Mat.