

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 89 (1962)
Heft: 4

Artikel: Propos du vignoble
Autor: Mat.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-232783>

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: 17.11.2024

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



Propos du Vignoble

Dernièrement, on a distillé les marcs. La distilleuse, « le Coquemar du Diable », comme on l'a appelé, va de village en village. Avec les exigences et les restrictions de la Régie des alcools, les producteurs distillent beaucoup moins qu'autrefois.

Ah ! ces jours passés autour de la machine, je m'en souviens comme s'ils dataient d'hier... D'abord il fallait sortir le marc des vases, des cuves ou des tines, l'émietter, le mettre en sacs, puis le transporter hors de la ville, près du cimetière au même endroit qu'aujourd'hui. Seulement, à l'époque, il n'y avait pas de construction pour abriter la distilleuse. Tout se faisait en plein air par tous les temps. C'était tout qu'agréable !

Je sens encore l'odeur douceuse et écœurante du marc sortant de la chaudière. Je vois encore ces grosses tomates brunes et brûlantes que l'on fai-

Romands !

**Le verre de l'amitié se boit au
BUFFET DE LA GARE**

Robert PÉCLARD LAUSANNE

sait basculer l'une après l'autre sur le tas fumant, dans un nuage de vapeur. On remplaçait les paniers en cuivre dans la machine et l'opération continuait.

Le soir, un ou deux falots tempête éclairaient la scène. De loin, on eût dit vraiment une machine infernale autour de laquelle s'affairaient des êtres aux formes fantomales.

Maintenant tout est éclairé à giorno, à l'électricité et la distilleuse marche au mazout.

On reprenait le marc, on l'entassait dans une courtine ou un enclos, pour en faire des mottes, à temps perdu.

Qui connaît encore les mottes ? Bien sèches, elles valaient des briquettes. Jadis, rien ne se perdait dans les ménages vigneron : sarments, échelas, souches, marc : tout se brûlait. On ne parlait pas alors des cuisinières électriques et des chauffages centraux.

Près de sa machine, le distillateur sondait le liquide sortant du serpent. Après chaque « cuite », il verse le « che-nique » dans une bonbonne. De quoi corser le café noir du dîner quand le marc aura vieilli... si possible !

Mat.

Opticien diplômé



LAUSANNE

Rue St-Pierre 1 (arcades Cinéma Atlantic)

CONFORT ET QUALITÉ