Le 1956

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

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **84 (1957)**

Heft 6

PDF erstellt am: **28.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-230389

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

LE 1956

— Il va bien.
— Tellement bien que ça risque de mal aller tout à l'heure !

PROPOS DU VIGNOBLE

La neige a recouvert les coteaux. Les vignerons sont en repos, au dehors s'entend, car dans les caves et les pressoirs, il y a toujours quelque chose à faire : soigner les vins, couper les souches, fendre les échalas.

Dans le temps, avant l'hiver, on faisait les « mottes ». Savez-vous encore ce que c'est que faire les mottes ?

Après la distillation du marc, on le transportait à la maison et on l'entassait à proximité. Au bout de quelque temps, on l'arrosait, on le serrait dans des moules sur lesquels on dansait avec de vieilles socques sans clous. Cela donnait de grosses tommes que l'on mettait sur des claies, sous les avant-toits des remises. Quand les mottes étaient à point, on les brûlait dans les poêles de nos chambres. Elles tenaient lieu de briquettes.

C'est comme pour le « brot ».

Dans ma jeunesse, quand on biochait, on ne jetait pas les pousses à terre comme aujourd'hui. On en faisait de petits paquets que l'on plantait au sommet des échalas. Une fois secs, on les ramassait. On en faisait de « puissantes » hottées que l'on portait au galetas. Et l'hiver, on les fourrageait aux chèvres ou aux vaches. Elles mangeaient ça comme du sucre ! Il faut dire aussi que depuis que l'on a multiplié les sulfatages et autres traitements, on a renoncé à garder le « brot ». D'autre part, le bétail a quasiment disparu de nos villages et de nos petites bourgades vigneronnes.

Le « 56 » se fait dans les grands vases. Un honnête vin qui n'aura qu'un défaut : sa rareté. Les consommateurs devront se contenter des crus des années précédentes. Il y en a encore assez. Il attend qu'on le boive. N'est-ce pas Ed. Vautier qui a écrit un jour :

« L'eau de vie est pour les ivrognes,
Le champagne est pour les fêtards,
L'eau des marais pour les cigognes,
Et des étangs pour les têtards.
On réserve aux dieux l'ambroisie,
Mais pour nous honnêtes bourgeois,
Arrosons notre bourgeoisie
Du vin clair des coteaux vaudois. »

Mais attention, n'abusez pas du petit blanc, sinon il vous jouera des tours et il arrivera un moment où le docteur, dans votre intérêt, vous coupera les vivres et les liquides et vous mettra au régime si vous avez trop d'embonpoint, trop de couleurs, trop de pression et le cœur fatigué.

Un médecin de chez nous avait soumis un de ces patients à un régime sévère. Il tombe, un jour, chez son malade, à l'heure de midi. Il le trouve à table en train de se garnir l'estomac de toutes les choses défendues. Il s'étonne et en demande le pourquoi. Mais on lui répond, avec un brin de malice :

— Vous savez, Monchu le docteur, le régime ? eh bien ! je le fais à onze, mais à midi, je dîne !

Mat.