

**Zeitschrift:** Bulletin de la Société Vaudoise des Sciences Naturelles  
**Herausgeber:** Société Vaudoise des Sciences Naturelles  
**Band:** 16 (1879-1880)  
**Heft:** 83

**Artikel:** À propos des raisins de 1879  
**Autor:** Bischoff, H.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-259051>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 18.04.2026

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

## A propos des raisins de 1879,

PAR

M. H. BISCHOFF



Pendant tout l'été dernier on a eu des craintes sérieuses sur le degré de maturation que les raisins pourraient atteindre, ou la quantité de sucre qu'ils pourraient contenir au moment de vendanger. On se demandait combien de sucre il faudrait ajouter au moût pour en faire un vin potable.

Le raisin a en effet beaucoup tardé à mûrir, et le 15 octobre son jus contenait 13 % de sucre, tandis que l'année passée on en trouvait déjà 13 1/2 le 19 septembre; malgré le peu de chaleur qu'il a fait dès lors jusqu'au moment de la vendange, soit au 25 octobre, la quantité de sucre s'est élevée jusqu'à 14 1/2 %. L'année passée il y en a eu jusqu'à 17 % pour des raisins bien mûrs <sup>1</sup>.

On est en droit de s'étonner que le raisin soit encore aussi sucré après le triste été que nous venons de passer.

Il y a cependant un autre point à considérer, qui sera un assez gros désavantage pour le vin de 1879, c'est l'acidité. Le jus du raisin avait 19 degrés d'acidité à Lausanne et 18 à Cully; tandis que l'année passée l'acidité variait entre 11 pour Cully et 13 pour Lausanne <sup>2</sup>. Cette acidité diminuera pendant la fer-

<sup>1</sup> Ceci pour des vignes au-dessous de Lausanne; des raisins de Cully, un peu verts il est vrai, ont donné 14 %. A en juger par un vin nouveau du Désaley débité à Lausanne, la quantité de sucre doit avoir été plus considérable dans cette localité, tandis que d'après des dosages faits à Rolle sur des raisins de La Côte le jus n'aurait contenu que 12 %.

<sup>2</sup> L'acidité des raisins du Désaley a dû aussi être passablement inférieure. Je nomme degré d'acidité le nombre de centimètres cubes de solution alcaline dite *normale* nécessaire pour neutraliser 100 cc. de jus ou de vin.

mentation et après, principalement par le dépôt du tartre, mais il est à présumer qu'elle ne descendra guère au-dessous de 14 : celle du 1878 varie entre 8 et 11.

Le vin de 1879 ne sera donc en somme pas aussi mauvais qu'on l'a craint. On en a fait de pire en 1860 ; cette année-là le raisin de Lausanne donnait un jus contenant 11 % de sucre et celui de Vevey 12 % : il est vrai que l'acidité n'allait qu'à 13  $\frac{1}{2}$ .

Comme point de comparaison pour des années meilleures, qu'il nous est permis d'espérer, voici quelques données anciennes :

En 1859 le raisin du Châtelard (au-dessus de Lutry) donnait un jus avec 18 % de sucre avec une acidité de 10  $\frac{1}{2}$  ; celui de Lausanne en 1861, 17 % de sucre et une acidité de 12, et en 1854 celui d'Epesses jusqu'à 22 % de sucre.

