

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 21 (1883)
Heft: 44

Artikel: Le levain de vendange
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-187888>

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: 21.02.2026

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

composition entrer en fermentation, sans boucher le baril ; huit ou dix jours après on ajoute du vin — blanc si l'on veut avoir du vinaigre blanc — et au bout de vingt jours le mélange est devenu du vinaigre dont on peut faire usage. Il suffit, pour l'entretenir, d'y verser du vin à mesure qu'on tire du vinaigre.

On entretient généralement le vinaigrier avec les vins qui ont perdu leurs qualités, et le dépôt des barriques qu'on filtre avant de le verser dans le vinaigrier.

Le vin blanc donne le meilleur vinaigre. On peut décolorer le vinaigre fait avec du vin rouge, en le filtrant à travers de la craie.

On parfume le vinaigre en y faisant infuser des feuilles d'estragon, de pimprenelle, des fleurs de sureau, etc.

Le levain de vendange.

La température de l'air, au moment de la vendange, a une grande influence sur la marche et le développement de la fermentation. La fermentation marche beaucoup plus rapidement par un temps suffisamment chaud que par un temps froid.

Quand on craint que la fermentation ne s'établisse pas promptement, il est une pratique qui peut rendre de grands services : elle consiste à introduire dans la cuve et à mêler à la nouvelle vendange une certaine quantité de moût en pleine fermentation. Pour cela, il suffit de recueillir, un ou deux jours avant la vendange, des raisins bien mûrs, de les écraser dans un tonneau défoncé qu'on mettra dans les conditions de température les plus convenables pour que la fermentation s'y développe rapidement ; puis ce raisin sera introduit dans la cuve et y déterminera la fermentation.

C'est une véritable mise en levain, qui, jointe à la précaution de chauffer la cuverie, si la température est trop basse, aura d'excellents résultats.

Dégraissage des habits. — Un habit, une robe, etc., sont-ils maculés de taches grasses, voici un moyen bien simple de les dégraisser rapidement. Mouillez d'huile de pétrole les parties tachées, de manière à les bien imbiber ; frottez immédiatement avec la surface interne d'une croûte de pain frais, jusqu'à ce que vous ayez enlevé toute tache et à peu près séché. Etendez à l'air, l'effet est infaillible.

M. Alphonse Scheler, trop bien connu et apprécié de notre public lettré pour qu'il soit nécessaire d'en faire l'éloge, nous annonce 4 séances littéraires, au Casino-Théâtre, qui auront lieu les mercredi 7, vendredi 16, mercredis 21 et 28 novembre.

Le programme varié et de bon goût, qui comprend l'interprétation de poèmes, scènes de comédies, monologues, etc., ne peut manquer de donner à ces séances un puissant attrait.

Boutades.

C'était à l'époque où la pêche était interdite. Un pêcheur endurci, se souciant peu de la loi, tendait

son filet du côté de Vidy, lorsqu'il fut surpris par un gendarme :

— Je vous prends, cette fois, mon vieux, avec vos engins, et je vais faire mon rapport.

— Mais, pardon, monsieur le gendarme, j'ai une autorisation *verbale*.

— Alors, montrez-la moi !

A la première représentation d'une pièce de M. Viennet, M. Alexandre Dumas, qui y assistait, lui fit sentir avec beaucoup d'esprit que le public paraissait s'ennuyer.

Le lendemain, on jouait au même théâtre un drame de l'auteur des *Mousquetaires*.

— Voyez donc, M. Dumas, fit Viennet pour se venger, voyez à l'orchestre ce spectateur qui bâille.

— Oh ! ça, c'est un monsieur d'hier.

Un Anglais et deux dames se rencontrent à l'Observatoire, pour voir plus à leur aise une éclipse de lune.

Ils arrivent trop tard, l'éclipse était finie ; l'Anglais dit ingénument aux astronomes : « Messieurs, auriez-vous la complaisance de recommencer pour ces dames. »

Il est des infortunés qui prêtent des livres et à qui on ne les rend jamais. Pour s'éviter à l'avenir un pareil désagrément, il faut prendre la précaution suivante :

On fait gaufrer sur la couverture, si l'on s'appelle, par exemple, Cabassol :

CE LIVRE A ÉTÉ VOLÉ

A

PIERRE CABASSOL.

Impossible aux gens les plus indéclicats de conserver le volume.

Chansonnier Vaudois, de M. Dénéréaz. — Le bureau de notre journal se charge d'expédier cet ouvrage contre remboursement à toutes les personnes qui en feront la demande. — Prix, broché : 2 fr ; relié toile souple, fr. 2. 20.

En vente au bureau du Conteur Vaudois.

Logogriphe.

Je dénote un penchant que la vertu critique,

Parce qu'il a par trop le goût économique.

Otez mon apostrophe et coupez-moi en deux,

Et je deviens un mal très ennuyeux.

Prime : 100 cartes de visite.

L. MONNET.

Papeterie L. MONNET

Rue Pépinet 3, Lausanne.

Grand choix de papiers à lettres pour bureaux. — Impression de têtes de lettres, factures, enveloppes, cartes de visite, etc. — Registres de toutes régères et de tous formats. Presses à copier.

Agendas de bureaux pour 1884.

IMPRIMERIE HOWARD GUILLLOUD & C^{ie}.