Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 31 (1893)
Heft: 39

Artikel: La revue agricole
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-193827

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: 04.12.2025

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

gnent peut-être, mais les producteurs ne gagnent rien, ou gagnent bien peu.

L'Hérault se plaint donc, malgré sa très belle récolte. Mais l'énorme quantité de celle-ci rend les vendanges fort curieuses. Les charrettes chargées de quinze à vingt *comportes* (espèce de cuveau) arrivent par un plan incliné à la hauteur du premier étage, le long des bâtiments d'exploitation. Le raisin est jeté et broyé grossièrement entre deux rouleaux, et tombe, par une ouverture du plancher, dans des cuves de pierre, qui ont six mètres de profondeur, et ne contiennent pas moins de 210,000 litres. Il y reste plus ou moins de temps, et le vin nouveau, tamisé au passage, puis foulé par des pompes, coule dans les foudres de la cave voisine. Les pressoirs envoient aussi leur courant de vin à ces énormes tonnes de chêne ciré, luisant, qui sont disposées sur deux rangs, quinze d'un côté, quinze de l'autre, et peuvent, en moyenne, renfermer chacune 280 hectolitres.

On comprend qu'il faut de pareils torrents pour rémunérer un propriétaire qui aventure, chaque année, plus de 140,000 francs de frais.

Il y a plus d'un domaine semblable dans l'Hérault.

Une partie des travailleurs d'occasion recrutés pour la vendange vient des campagnes voisines, l'autre vient des montagnes, races bien différentes, mais qui s'entendent assez bien et partagent le même régime au *ramonetage*.

Le ramonetage est une institution des domaines méridionaux. Elle est dirigée par le ramonet et la ramonette.

Un ramonet représente quelque chose comme un entrepreneur de victuailles. En temps de vendange ou de moisson, il reçoit du propriétaire cinquante centimes par jour et par tête de client à nourrir, plus une quantité de blé équivalente à quarante centimes, enfin du vin à discrétion. Cela s'appelle *la grande dépense*, moyennant laquelle il doit fournir cinq repas par jour, dont deux avec de la viande, à tout le personnel du domaine. En temps de petite dépense, il touche un peu moins, ne donne que quatre repas, et ne reçoit, autour de la table de chêne massif que les domestiques loués à l'année.

Demandez aux propriétaires : ils vous diront qu'un bon ramonet est le rêve d'un viticulteur.

Les vignerons peut-être en diraient autant. Le soir, quand la journée est finie et que, dans le ramonetage, le bruit des verres et des assiettes a cessé, ils s'assemblent pour danser dans une grange. Les gens de la montagne, surtout, n'y manquent guère. Quelques couples s'asseoient sur les débris de tonneaux, les baquets, les planches amoncelées le long des murs ; quelques autres, au milieu de la pièce, à la lueur d'une lampe fumeuse, exécutent des bourrées graves, lentes, qui font un étrange effet dans ce Midi extrême. Ils n'ont pas de musique, sauf aux jours de fête, quand la contrebasse du bourg voisin, le flageolet et le cornet à piston veulent bien se déplacer. Mais il se trouve toujours parmi eux quelque jeune gars à la voix bien timbrée, pasteur de porcs ou de moutons, qui chante en sourdine un refrain, sans variations, pendant des heures. A peine s'il s'interrompt pour boire un coup de vin nouveau à la cruche posée près de lui, dans l'ombre. Les filles tournent, raides, sans rien dire. Les danseurs non plus ne parlent pas. Parfois l'un d'eux éclate d'un gros rire, on ne sait trop pourquoi. Mais cela fait oublier la peine.

Et demain, dès l'aube, ils seront aux vignes.

(*Journal des Débats*).

La Revue agricole publie, sur les raisins de Corinthe, un article qui ne nous fait certes pas venir l'eau à la bouche, témoin ces quelques détails :

« La culture du plant de Corinthe et la pratique du séchage est d'une très haute antiquité en Grèce et dans les îles Ioniennes. Vers la fin du juillet grec, c'est-à-dire vers le 10 août, — l'écart entre le calendrier grec et le nôtre est de 12 jours, — la vendange commence. Elle se fait à trois reprises, à dix jours d'intervalle. On cueille une première fois les raisins les plus mûrs et on les apporte sur de grandes aires préparées *ad hoc*, en plein vignoble. On choisit dans un endroit exposé au soleil un emplacement dont on brûle les quelques herbes sèches qui le recouvrent. On arrose l'aire avec une bouillie claire de bouse de vache délayée dans l'eau ; je demande pardon pour ce détail qui a son importance. On verse et laisse sécher, ce qui ne tarde pas, et sur la surface plane ainsi obtenue on place les grappes serrées les unes contre les autres, l'extrémité de la raffle en l'air, autant que possible. Au bout de 8 à 10 jours la dessication est terminée : un ouvrier armé d'un balai épineux amoncelle les grappes en les travaillant de manière a égrapper le raisin, ce qui se fait très facilement. Il n'y a plus qu'à passer le tout à travers un tarare, semblable à ceux employés chez nous pour nettoyer le blé, et le raisin sec est prêt à être mis en sacs, pesé et chargé sur bord. »

Les gentilles hirondelles vont nous quitter ; plusieurs sont déja parties pour des climats plus chauds. Ils sont curieux ces départs qui ont lieu régulièrement à la fin de septembre, six mois après l'arrivée en mars.

Pour le départ, pas plus que pour l'arrivée, l'hirondelle n'a besoin de consulter le calendrier. On voit un matin toutes les habitantes des toits du voisinage se réunir sur un grand arbre, ou sur les fils télégraphiques où elles délibèrent. On les entend jaser bruyamment, et au bout de quelques heures elles se dispersent.

Le mot d'ordre est donné et le rendez-vous habituel est au bord de la mer où l'on s'installera dans les cordages du navire qui part pour l'Orient.

Elles s'y installent, confiantes, d'une confiance qui n'est point trompée : le marin, en effet, respecte ces voyageuses qui font appel à sa générosité, à sa loyauté, et lui rappellent aussi le pays, le nid de terre au bord du toit de l'habitation de famille.

Quand elles arriveront là-bas, près de la cité grecque ou turque, les voyageuses reprendront chacune leur vie individuelle dans l'asile privé, dans le nid abandonné au printemps.

Les ânes de Sa Majesté. — Dans la ferme de Windsor, les ânes de la reine Victoria ont la préséance. Ce sont eux qui occupent le premier rang parmi les favoris de Sa Majesté. De tous ces ânes d'élite, le plus illustre et le plus aimé c'est « Jacquot », que la reine emmène dans tous ses voyages.

Jacquot ! Pour Victoria c'est un compagnon et un ami ; pour les gens de la cour, c'est un personnage. Ses naseaux blancs comme la neige, ses grands yeux noirs et vifs, entourés d'un cercle gris-clair, ses oreilles élégantes et flexibles, d'une pittoresque longueur, ses lèvres mutines et pincées, marquées de feu, montrant de temps à autre des dents plus jaunes qu'un chapelet du temps de Charlemagne, tout cela donne à la physionomie de Jacquot une expression très originale.

C'est ce baudet privilégié qui a l'honneur d'être attelé à la « Chaise de la Reine », sorte de petite voiture à quatre roues que Sa Majesté conduit toujours elle-même.

Et pourtant, il paraît que Jacquot, comme tous les serviteurs que l'on a trop gâtés, n'est pas très ardent à la besogne.

Ce n'est pas sans rébeillon, assez familière à sa race récalcitrante, qu'il se décide à prendre le trot, un petit trot rythmé et coquet qui charme la reine. Après un premier mouvement de mauvaise humeur, promptement apaisé par une caresse royale, Jacquot se résigne à faire son devoir en toute conscience,

Jenny, fine fleur de bourrique de la reine, s'acquittait avec plus d'entrain de son glorieux office. Mais ayant dépassé sa vingt-cinquième année, on l'a mise à