

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 32 (1894)  
**Heft:** 41

**Artikel:** Le pressoir du Trabandan  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-194518>

#### 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:** 18.02.2026

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

tion tenait à la variété des plantes alpestres dont ils se servaient pour leur distillation. Je me figurais qu'ils s'en allaient mystérieusement cueillir sous les grands bois de sapins des simples inconnues au reste des mortels. Il n'y a de simples ici que ceux qui croient à ces calembredaines. Les chartreux ont dans le monastère un jardin superbe où ils cultivent la mélisse, la gentiane et d'autres plantes odoriférantes qui leur sont nécessaires, comme on cultive ailleurs le chou, la bette-rave et la carotte.

» Leur prétendue recette est le secret de polichinelle. Tous les distillateurs de profession le connaissent, et c'est ce qui explique pourquoi l'on voit pulluler depuis plusieurs années les « bénédictines », « les gauloises » les, « trappistes » et autres fausses chartreuses qui ont la prétention de supplanter « la vraie ».

» On m'a montré dans les environs l'établissement d'un chartreux qui a jeté le froc aux orties, élevé hôtel contre hôtel, et qui cherche aujourd'hui à faire une concurrence sérieuse à ses copains d'autrefois.

» Je ne sais, pour ma part, ce que valent ses produits, mais on peut assurer qu'en général l'infériorité des imitations est notoire, et aucun palais délicat ne s'y laisse prendre.

» C'est que la supériorité de la « vraie » tient tout bêtement à la qualité des eaux-de-vie qui en sont la base. Or, pour avoir de fines eaux-de-vie, pour les laisser vieillir dans le bois pendant des années, il ne faut pas seulement un palais exercé, il faut des capitaux qui manquent à leurs infortunés concurrents. Aussi peuvent-ils en toute sécurité verser des torrents d'or liquide sur leurs obscurs blasphémateurs; et plus ils répandent cet or dans le monde, plus il en tombe dans leur escarcelle.

#### Les bénéfices de la chasse.

Un ancien numéro du *Val-de-Ruz*, journal neuchâtelois, nous tombe par hasard sous la main. Nous y remarquons les curieuses réflexions qu'on va lire et qui reprennent toute leur actualité par ces temps de chasse :

Le canton de Neuchâtel possède 421 disciples de St-Hubert. Il y en a parmi eux qui prétendent chasser par intérêt. Cette considération nous engage à examiner la valeur lucrative du métier.

Il faut environ deux années d'exercice pour apprendre à tirer proprement un oiseau au vol ou un lièvre à la course. Un chien doit avoir au moins le même temps de pratique pour seconder convenablement son maître. Pour simplifier le calcul, nous admettrons que tous nos chasseurs sont des Nemrods. Cette supposition est nécessaire à notre théorie, car nous serons obligés d'admettre que le nombre des pièces de gibier abattues correspond exactement au nombre de coups de fusil tirés. Dans la pratique, ce n'est pas tout à fait cela, mais n'importe.

Pendant une saison de chasse dans le canton de Neuchâtel, un chasseur brûle

en moyenne un demi kilo de poudre, — prix 2 francs. Ce demi-kilo de poudre projette cinq kilos de grenaille, — 4 fr. 50 cent., et met hors d'usage pour 5 fr. de douilles. On comptera que le chasseur use pour 20 fr. de chaussures, pour 30 fr. d'habits, perd pour 100 fr. de temps, avale pour 50 fr. de réconfortants et donne 15 fr. à l'Etat pour son permis.

Les dépenses que nous mentionnons sont très modestes et réduites aux plus indispensables, parce que nous entendons poser le problème à l'avantage des tireurs.

Du 1<sup>er</sup> septembre au 15 décembre, nos 421 chasseurs auront ainsi tiré 52 625 coups de fusil et dépensé fr. 93,356 50. Chaque coup de fusil revient donc à fr. 1,80

En supposant que par une chance incroyable, chaque coup de fusil ait abattu une pièce de gibier, il faudra, pour rentrer dans leurs frais, que nos 421 chasseurs aient tué ensemble 5000 lièvres, 30,000 cailles, 7000 perdrix, et 10,625 bécasses.

Tous ceux qui se sont accordé le luxe d'un permis de chasse sauront apprécier l'invraisemblance d'une pareille quantité de gibier abattue dans le canton de Neuchâtel. Ils se souviendront sans doute aussi de ce dicton, un peu exagéré, qui prétend qu'il faut 99 chasseurs pour nourrir le centième.

#### Lo Betezu.

— Dis-vâi, Sami, tè que t'és abonâ à « Jeune citoyen » et que te liai lè papâi, qu'est-te cein què cé *Betezu*, qu'on ein dévezè tant, qu'on dit mémameint que cein va no férè vôtâ ? Y'é oïu derè pè la fordze, l'autro dzo, que clliâo dâo Sonderbon lo volliâvont po ti lè diablio et que volliâvont vôtâ *oï* et lè z'autro *na*. Cein sarâi-te petêtrè on coveint dè jésuitres et cein va-te onco bailli dâi *coo francs* et onna campagne dè 47?

— Oh, na, Abran, lo fin mot dè l'affèrè c'est que clliâo betezugârèz ruminont oquîè d'autre què dè l'ardzeint, kâ coumeint cein va-te que l'est lè petits cantons, que n'ariont què cauquîès millè francs, que volliont cé betezu, tandi que lè gros, qu'ariont dâi pecheintès sommès, ne lo volliont pas. Y'a oquîè perquie que ne cheint pas tant bon, et l'est po cein que faut vôtâ *na*.

— Eh bin vâi, Abram, tot cein est bon à derè; mâ faut vairè po liein què son bet dè naz. Attiuta mè vâi:

— Louis ào zdzudo n'est pas on retsâ; s'ein manquè bin; mâ tot parâi tot va bin tsi leu. Sè valets n'ont pas l'ai affautis; sont adé bin revous, et ne sont jamé à sè quand faut payi se n'écot. Et por-quiè? po cein que lo pére lão baillè à à mesoura tot cein que lão faut. Se François a fauta de 'na veste, la lâi fâ férè; se Djan a sè diétons usâ, on lâi ein baillè dâi z'autro et se lo Justin est malâdo, lo pére fâ veni lo mайдzo. Dinsè tot va bin et Louis fâ honneu à sè z'afférès. Ora, se lè valets lâi desont ào bounan : « Pére, bailli-no à tsacon tant, et on ne vo démandéra pe rein », qu'arrevérâi-te ? L'arrevérâi que la maison àodrâi bintout tot dè gouingoué. Lè valets rupriont sâi po cosse, sâi po cein, cein que l'ont reçu et se pe malheu l'aviont fauta d'oquîè, lo pére ne lão porrâi rein bailli, que cein aminérâi dâo grabudzo pè l'hotô, et cein porâi mau veri, kâ on iadzo qu'on est ein bizebille, mau va et on arrevè vito ào betetiu.

Eh bin, cein porrâi bin allâ dinsè tsi no se lè betezugârèz aviont lo dessus, et adon, adieu lè z'etalons que la Confédérachon fa atsetâ po qu'on aussè dâi bons tsévaux; adieu cein que le baillè à clliâo qu'ont fauta d'oquîè po gravâ ài riò dè razâ, et adieu à tot cein que le fâ po férè espargni lè cantons.

Et pi vâi-tou, Abran, lo fin mot dè l'affèrè c'est que clliâo betezugârèz ruminont oquîè d'autre què dè l'ardzeint, kâ coumeint cein va-te que l'est lè petits cantons, que n'ariont què cauquîès millè francs, que volliont cé betezu, tandi que lè gros, qu'ariont dâi pecheintès sommès, ne lo volliont pas. Y'a oquîè perquie que ne cheint pas tant bon, et l'est po cein que faut vôtâ *na*.

— Ah, Sami ! te m'ein deré tant que c'est dâi z'afférès que ne savé pas.

— Eh bin, c'est dinsè ! Sè faut démaufiâ.

— Adon, se n'est pas po dè l'ardzeint, porquî crâi-tou que clliâo betezugârèz volliont vôtâ *oï* ?

— Po cein binsu que cein lè z'eimbété qu'on vivè ein pé, et po amenâ dâo grabudzo.

— Ah ha ! eh bin atteindè ! on va vo z'ein bailli dâo betezu !

#### Le Pressoir du Trabandan.

On écrivait à la *Feuille du canton de Vaud*, en 1826 :

« J'ai eu l'occasion de voir, pendant

les vendanges dernières, dans une vigne qui fait partie du domaine du Trabandan, près Lausanne, un pressoir à vis d'une construction assez remarquable. Il est construit dans une grotte creusée dans un roc de grès, soit molasse, qui se trouve dominer assez le sol pour que cette excavation soit suffisamment éclairée par la porte d'entrée, devant laquelle le terrain forme une terrasse.

» Le pressoir est pris à son tour dans la masse du roc, de manière que ses points d'appui, en haut et en bas, sont formés de ce même roc, ce qui donne une idée de sa force et de sa solidité. Le bassin est creusé dans le roc. Les colonnes des côtés ne sont autre chose que deux faces ou corps avancés du même rocher. Il n'y a donc en bois, en fait de grandes pièces, que la vis de l'écrou ou *écourre* dans laquelle elle tourne. Cette dernière est assujettie par ses deux extrémités dans la masse du roc, et elle est appuyée au-dessus contre le plafond formé du même roc, ce qui fait qu'elle ne peut ni rompre ni flétrir.

» La grotte qui renferme ce singulier pressoir a trente pieds de longueur, depuis la porte jusqu'au fond, et autant de largeur; mais en forme de croix, formant ainsi quatre compartiments. Le premier, en entrant, sert de vestibule, de place à manger et d'entrepôt pour le mou. Celui de droite offre une excavation où est placée une tine, soit cuve de décharge. Le vide de celui de gauche sert de lit aux presseurs de la vendange. Enfin, celui du fond est occupé par le pressoir même, derrière lequel est percée une cheminée, qui va sortir dans le sol au-dessus, et qui est particulièrement utile pour établir un courant d'air continual entre elle et un vide ménagé au-dessus de la porte d'entrée; ce qui fait que cette excavation ne présente aucune espèce d'humidité, puisque les presseurs y couchent et y ont couché sans inconvenient, même durant les vendanges les plus humides; et c'est depuis vingt-trois ans qu'il existe.

» Placé dans une vigne de deux niveaux différents, tandis que la porte d'entrée domine la partie inférieure, le pressoir se trouve placé sous la partie supérieure, où la vigne croît et le recouvre en entier.

» Cette construction ne pourrait pas être imitée partout; mais elle pourrait l'être en plusieurs endroits, et dans d'autres parties du vignoble au pied du Jorat où le roc se montre à nu. Elle a même déjà été imitée depuis deux ans dans un emplacement analogue, aux portes de Lausanne.

» Nous ajouterons que le propriétaire du pressoir modèle, M. le ministre Gély, de Lausanne, se fera un plaisir de le faire voir aux personnes qui pourraient désirer de l'imiter. »

Existe-t-il encore aujourd'hui quelque vestige de ce curieux pressoir? Nous l'ignorons. C'est ce que pourrait nous dire le propriétaire du Trabadan.

(Réd.)

**Choses à savoir.** — On doit saluer toutes les personnes que l'on connaît partout où on les rencontre.

Il ne faut pas attendre, pour saluer un *inférieur*, qu'il vous ait salué. Les personnes qui ont l'esprit bien fait cherchent à prévenir à cet égard toute personne de connaissance.

Ne pas rendre le salut par fierté, est d'un esprit bien sot et bien borné. Tout supérieur, qui a de nobles sentiments, se fait remarquer par la manière obligeante avec laquelle il remplit ce devoir.

« Je ne sais, disait Henri IV, comment on peut se dispenser d'honnêteté et de propreté, lorsqu'il ne faut qu'un verre d'eau pour être propre, qu'un coup de chapeau pour être honnête. »

Dans un lieu isolé, à la campagne, il est d'usage de saluer les inconnus rencontrés par hasard.

Quand on rencontre une dame seule au bras de quelqu'un que l'on ne connaît pas, il est d'usage d'attendre qu'elle vous ait prévenu par un geste, un regard, de la permission qu'elle vous donne de la saluer.

Céder le pas à quelqu'un au seuil d'une porte est un témoignage de respect, mais il ne faut jamais trop insister: le débat qui s'en suivrait serait ridicule. Un auteur dramatique ancien a fait une ingénieuse critique de cette politesse excessive:

« A la fin d'un acte de comédie, deux comères, qui doivent entrer dans la même maison, s'obstinent mutuellement à se céder le pas, à ce point que le rideau tombe, les cache, sans qu'aucune d'elles se soit départie de son respect pour la préséance.

Lorsqu'un quart d'heure plus tard le rideau se relève, les deux femmes sont encore à lutter de cérémonie, et ce n'est qu'après un débat de quelques instants que l'une d'elles se décide à entrer. »

(MULLER, *Traité de politesse française.*)

#### Que de lait, que de lait!

L'administration de l'Assistance publique, à Paris, procèdera, le 31 octobre, à l'adjudication de la fourniture du lait nécessaire au service des hôpitaux et hospices civils de Paris, pendant l'année 1895. Veut-on savoir à combien est évaluée cette fourniture?... A 2,690,000 litres!

**Concerts d'abonnement.** — Le premier concert d'abonnement aura lieu le 26 octobre avec le concours de M. von Zur Mühlen, ténor russe. Les autres solistes annoncés pour cet hiver sont M<sup>e</sup> Ketten, cantatrice; M. Hugo Becker, violoncelliste; M<sup>e</sup> Bloomfield, pianiste américaine; M<sup>e</sup> Géneau, cantatrice; MM. Nagy et Eugène Reymond, violonistes. On s'abonne chez M. Fötsch.

M. Humbert, directeur de l'orchestre, fera chaque jeudi une conférence sur les morceaux d'orchestre figurant au programme du

jour suivant. Abonnements chez MM. Fötsch et Tarin.

Parmi les pièces qui figureront sur les programmes, nous relevons un certain nombre de compositions de musique moderne à côté des chefs-d'œuvre de l'art classique. Les symphonies seront choisies parmi les suivantes: Beethoven 7, la majeur; 8, fa majeur; Mozart, ré majeur; Schumann, ré mineur; Gade, si bémol; Dvorak, fa majeur; Saint-Saëns, la mineur; Bach, suite en ré majeur; Saint-Saëns, suite algérienne.

La musique suisse est représentée par des airs de ballets de Jaques-Dalcroze.

**Chemins de fer.** — Il y a eu jeudi, 6 octobre, 56 ans que fut inaugurée, en Angleterre — sous le règne de la reine Victoria, détail digne de remarque — la première ligne importante de chemin de fer, celle de Londres à Liverpool.

Treize ans auparavant, en 1825, la première voie de fer, avec traction de chevaux, entre Darlington et Stockton, avait été livrée au public.

En France, le premier chemin de fer à locomotives, celui de St-Etienne à Andrézieux (16 kilomètres), existait depuis le 1<sup>er</sup> octobre 1828.

En l'année 1838 fut donnée la concession du chemin de fer de Strasbourg à Bâle (la première grande ligne établie en France), celle de Paris au Havre par Rouen, et celle de Paris à Orléans.

Dans notre canton, le premier chemin de fer ne date que de trente-neuf ans. Ce fut en mai 1855, seulement, que la section Yverdon Bussigny fut livrée à la circulation, et celle de Bussigny-Rennens-Morges en juillet de la même année.

#### Expositions et jurys.

Il vient d'en arriver une bien bonne au jury de l'Exposition internationale de Vienne, nous disent les *Annales politiques et littéraires*. On sait que, dans cette capitale, avait été organisée récemment une exposition de produits alimentaires, de subsistances pour les armées, etc. Le jury distribua de nombreuses récompenses, médailles d'honneur et prix de toutes sortes. Ses opérations terminées, il fut saisi d'un vague scrupule et résolut de soumettre à un examen approfondi les produits qu'il avait primés. Le résultat fut désastreux. Voici un passage du rapport imprimé du docteur Mansfeld:

« Les cafés récompensés sont presque tous falsifiés. L'un, le *café des Evêques*, contient très peu de café, mais beaucoup de seigle, beaucoup d'orge et de grains divers. Le véritable extrait du *café hollandais* se compose d'orge, de figue et de chicorée. Le *café des Cent florins* consiste essentiellement en noyaux de prunes concassés.