

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 34 (1896)
Heft: 40

Artikel: De la fabrication du vin chez les Grecs
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-195758>

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: 09.02.2026

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

CONTEUR VAUDOIS

PARAISANT TOUS LES SAMEDIS

Pour les annonces, s'adresser exclusivement à
L'AGENCE DE PUBLICITÉ HAASENSTEIN & VOGLER
PALUD, 24, LAUSANNE

Montreux, Genève, Neuchâtel, Chaux-de-Fonds, Fribourg,
St-Imier, Delémont, Bienne, Bâle, Berne, Zurich, St-Gall,
Lucerne, Lugano, Coire, etc.

Rédaction et abonnements :
BUREAU DU « CONTEUR VAUDOIS, » LAUSANNE

SUISSE : Un an, fr. 4,50 ; six mois, fr. 2,50.

ETRANGER : Un an, fr. 7,20.

Les abonnements datent des 1^{er} janvier, 1^{er} avril, 1^{er} juillet et 1^{er} octobre.
S'adresser au Bureau du journal ou aux Bureaux des Postes.

PRIX DES ANNONCES

Canton : 15 cent. — Suisse : 20 cent.

Etranger : 25 cent. — Réclames : 50 cent.
la ligne ou son espace.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

Avant d'en fermer les portes.

Dans deux semaines, l'Exposition nationale et le Village suisse fermeront leurs portes. On a déjà beaucoup parlé de ce dernier, on en reparlera beaucoup encore. Il ne devait être qu'une simple attraction, une amorce pour les étrangers, à la curiosité desquels, pensait-on, la seule exposition des produits de notre activité artistique et industrielle ne suffirait pas. Il est devenu, grâce au patriotisme éclairé et sincère qui a présidé à son installation, une image fidèle de notre vie, dans ce qu'elle a de plus poétique et de plus caractéristique.

Lorsque les promoteurs du Village suisse firent part de leur projet au Comité de l'Exposition, ils ne rencontrèrent pas, tout d'abord, un accueil très empressé. Cela se comprend. Il y avait plusieurs bonnes raisons pour ne se point emballer, comme on dit aujourd'hui. La Suisse n'est pas grande, c'est vrai, mais elle est très compliquée. Vouloir, dans un espace relativement restreint et d'une façon tout artificielle, en évoquer l'image, était bien téméraire. Aux étrangers, en vue desquels l'essai était surtout tenté, on risquait fort de ne donner qu'une idée pour le moins très bizarre de notre pays et de ses curiosités. Quant aux Suisses, leur jugement était plus à craindre encore.

Quelle figure allaient se faire ces maisons, ces chalets de genres si divers, venus des quatre coins de la Suisse, qui jamais ne s'étaient trouvés en présence les uns des autres, et qui, durant six mois, devraient rester côte à côte ? Que de susceptibilités, que de petites rivalités à ménager, pour ne sacrifier personne et mettre chacun dans son jour le plus favorable.

Et puis, la Suisse n'est pas seulement un pays de maisons et de chalets. Ses montagnes, avec leurs pics hardis, leurs précipices, leurs torrents, leurs cascades, leurs pâturages ne sont-elles pas l'un de ses principaux attraits ? On ne pouvait pourtant prétendre imiter tout cela.

« Pardon, répondaient les promoteurs, nous y comptons bien. »

Il fallait se rendre devant une telle assurance. Le Village suisse fut décrété.

On se mit à l'œuvre. C'est entre l'Arve et l'Aire, un de ses affluents, qu'allait naître cette Suisse en miniature. Bientôt, à l'appel des organisateurs, les « mazots » descendirent des hauts pâturages. Des vallons, des campagnes, des villes accoururent les chalets brunis, aux galeries finement ajourées, les fermes opulentes, les vieilles maisons à arcades, avec leurs murs ornés de fresques, leurs tourelles, leurs toits fantastiques, au faite desquels grincent les girouettes. Chacun apportait avec lui un peu de l'air natal. Des fenêtres de la maison tessinoise, s'échappait un rayon du soleil du midi, ce soleil tout embaumé du parfum des orangers et des magnolias. L'air pur et frais de la montagne et la senteur des sapins avaient suivi les « mazots » et les chalets, tandis que les fermes exhalaient la bonne odeur des récoltes engrangées et faisaient songer aux plaines

fertiles où se dorment les blés. Dans les antiques maisons, se réveillait tout un monde de souvenirs glorieux, rappelant les hauts faits de nos ancêtres pour conquérir et nous assurer la liberté dont nous jouissons.

Une fois tous là, les présentations furent bientôt faites :

« Mais, nous nous connaissons déjà, s'écrièrent-ils ; ne sommes-nous pas tous de la Suisse ! »

Tout au bonheur de se trouver ensemble, chacun accepta docilement la place qui lui était assignée.

Pendant ce temps, au bout du village, une montagne, parée de ses atours, cascade, grotte, pâturage, s'élevait, sur des échafaudages, à la barbe du vieux Salève, qui prit la chose du bon côté et accorda même son gracieux concours, pour compléter l'illusion.

Bientôt les constructions étaient achevées. Il ne manquait plus au village que la vie. Pour cela, le pays tout entier fut aussi mis à contribution. Un beau matin, chaque maison eut ses hôtes, chaque écurie son bétail. Les poules picorèrent autour des fumiers ; au soleil, sur le seuil des portes, les chats lissaient leurs poils ; les pigeons roucoulaient dans le colombier, et, dans les jardins, les petites fleurs printanières souriaient à ce nouveau pays. Sur les flancs de la montagne, tintaient les clochettes des chèvres, auxquelles répondaient les cloches des vaches flânant dans le pâturage.

Autour de la fontaine, les bonnes femmes se contaient déjà les faits du jour. Elles ne parlaient pas toutes la même langue, mais comme elles n'avaient que des choses aimables à dire, elles s'entendaient fort bien. Il faisait si bon dans ce charmant village que personne n'y songeait à mal.

Sur la place, devant l'église — une église adorable, au fronton de laquelle on aurait pu graver ces mots : « Au Dieu des bonnes gens ! », — un plancher rustique, pour la danse. L'église n'y perdait rien de son austérité, ni les jeux de leur franche gaité, et le cœur se réjouissait de cet heureux voisinage.

Il ne manquait qu'une chose au Village suisse. Personne ne s'en est aperçu. Il fallait qu'un bambin de dix à douze ans le fit remarquer, l'autre jour.

— Maman, exclama-t-il tout à coup, en sortant du village, j'aimerais bien habiter ici.

— Et pourquoi, mon chéri ?

— Parce qu'il n'y a pas d'école !

Dès le premier jour, les curieux affluèrent. Depuis longtemps on attendait impatiemment de franchir le seuil de ce sanctuaire. Les rares privilégiés qui y avaient pénétré en disaient merveilles, mais on n'y croyait qu'à demi. La première impression des visiteurs ménageait aux organisateurs la plus agréable des surprises et la plus précieuse récompense de leurs efforts. Les étrangers, auxquels on avait surtout songé, restaient, pour la plupart, indifférents. C'était trop naturel : ils n'ont pas compris.

Qu'allait dire les compatriotes ?

Eh bien, les Suisses, qu'on redoutait tant, qui tous les jours vivent de cette vie dont on avait voulu faire le tableau ; qui tous ou presque tous ont foulé du pied la vraie montagne, vu les torrents impétueux, les cascades hardies ; dont maintes fois le sommeil, dans un chalet solitaire de l'Alpe, a été bercé par la sonnerie des troupeaux, les Suisses furent émerveillés, émus même. Combien, entrés en simples visiteurs, un peu sceptiques, peut-être, sont ressortis vivement impressionnés et tout fiers d'en être, du Village suisse.

Dans ce village, durant six mois, des Suisses de tous les cantons, de tout âge, de toutes confessions, de toutes les opinions se sont rencontrés, ont vécu, se sont abandonnés à tous les entraînements d'une franche gaité et du plaisir de se voir réunis. Bien souvent à la même table, chacun dans sa langue, ils ont célébré la patrie commune et affirmé leur union indissoluble. Jamais une fausse note n'a troublé ce concert ; jamais aucun incident regrettable n'est venu interrompre le paisible cours de cette joyeuse et douce vie. Et pourtant il n'y avait là ni lois, ni autorités, et, dans leur coquet costume tyrolien, les gardes paraissaient se promener, plutôt pour ajouter à la vérité du tableau que pour assurer la sécurité et le bon ordre, dont chacun se faisait un devoir.

Eh bien, dans un mois, quand le Village suisse aura disparu, comme une vision charmante, mais trop courte, espérons qu'il nous en restera autre chose encore que le souvenir des heureux moments que nous y aurons passés. Rappelons-nous les saines émotions que nous y avons éprouvées, le plaisir de ces rencontres avec nos compatriotes de tous les cantons et les épanchements sincères auxquels elles ont donné lieu. Rappelons-nous surtout cela quand, dans l'ardeur de nos discussions politiques, nous sommes tentés d'exagérer la portée de la diversité de nos mœurs, de nos langues, de nos confessions. Elles ne sauraient être un danger pour notre unité nationale et ne sont pas si grandes, ces différences, puisque, pour nous les faire oublier, pour que nos cœurs tressaillent, que nos mains se cherchent, que nos voix s'unissent dans un même accord, il suffit de quelques chalets factices et d'une montagne artificielle, évoquant l'image de la patrie commune et bien aimée. X.

De la fabrication du vin chez les Grecs.

A propos des prochaines vendanges, — si on peut appeler vendanges la cueillette du misérable verjus que nous aurons cette année, — nous donnons plus bas quelques renseignements historiques sur la manière dont les Grecs récoltaient le fruit de la vigne et fabriquaient leurs vins. On verra, en outre, comment ils procédaient pour bonifier les vins d'une mauvaise qualité. Cela ne veut pas dire, par exemple, que notre 96 puisse être amélioré. Non,

mais alors, qu'en va-t-on faire, je vous prie?... sous quelle forme en subissons-nous la consommation? car, en définitive, il faudra bien le boire!...

Ceci nous rend perplexe, et ce n'est qu'avec une réelle inquiétude qu'on songe aux affreux mariages qui vont se contracter dans les caves : tout ce dont la chimie est capable sera tenté pour faire disparaître à la longue ce misérable liquide!

C'est peu réjouissant.

Dans les temps les plus anciens, où des mœurs simples existaient encore, la récolte de la vigne était faite par des personnes de condition libre. Homère peint une vendange, où des jeunes gens des deux sexes cueillaient les raisins, tandis qu'un joueur de flûte égayait leur travail. Mais, plus tard, ces mœurs simples ont cessé, du moins à Athènes et dans une partie de la Grèce. Dès lors, de nombreux esclaves travaillèrent pour des maîtres plongés dans l'oisiveté des villes. Démosthène, dans un de ses plaidoyers, cite comme une preuve d'indigence excessive des femmes libres qui ont dû s'occuper de ce travail.

Les raisins, à mesure qu'ils étaient cueillis, étaient transportés au moyen de paniers d'osier; on avait soin, par conséquent, de ne pas les fouler. On les déposait sur une aire, où ils restaient dix jours exposés au soleil, puis on les conservait cinq autres jours dans un lieu aéré, mais à l'ombre, avant de les mettre sous le pressoir.

Le moût que produisaient les raisins traités de cette manière était tellement concentré, qu'on devait y ajouter une certaine quantité d'eau pour faciliter la fermentation, qui, sans cela, ne se serait établie que difficilement; et cette pratique s'est conservée dans les endroits où ce procédé de récolte existe encore.

Dès les temps d'Homère et d'Hésiode, les Grecs ont connu l'usage des pressoirs, mais nous n'avons aucune donnée bien positive sur leur forme et leur construction. Nous savons seulement que c'est chez les Grecs que les Romains ont appris à en construire de perfectionnés. Pline place à un siècle avant lui l'introduction en Italie de ceux où l'emploi de la vis était combiné avec l'action du levier, et à trente ans seulement ceux dont la vis agissait directement sur le centre du pressoir. Mais Pline, qui prouve que c'est chez les Grecs où ces pressoirs ont été premièrement en usage, ne nous apprend rien sur l'époque, plus ou moins ancienne, où en remonte l'invention chez eux, si même ils ne les ont pas imités d'autres peuples.

Des hommes foulaient d'abord les raisins avec leurs pieds, et le produit de cette première opération formait le vin le plus estimé. C'est seulement après cette opération qu'on faisait agir le pressoir pour exprimer le reste du moût.

On trouve dans les écrits des Grecs quelques conseils sur les moyens de remédier à l'insuffisante maturité d'un moût récolté, soit dans une mauvaise exposition, soit dans une température froide. Ainsi, lorsqu'il paraissait trop acerbé, ils conseillaient d'y ajouter une décoction de raisins secs, qui lui communiquait le principe sucré dont il manquait. D'autres ont conseillé de corriger un moût trop acide en y mêlant du plâtre calciné, et il existe encore des traces de cette pratique en Sicile.

La tonnellerie est une invention des peuples du Nord, qui n'a pénétré que fort tard dans le midi de l'Europe et n'est pas encore adoptée dans le Levant. Les anciens Grecs conservaient leurs vins dans des jarres de diverses grandeurs, comme le font encore leurs descendants; seulement, au lieu de les enduire de

poix à l'intérieur comme on le faisait jadis, ils y substituaient de la cire.

Comme le déplacement de vases pareils aurait été trop difficile, à cause de leur fragilité, on se servait d'outres pour le transport du vin, et l'usage s'en est conservé malgré le goût désagréable qu'il y contracte souvent.

Avant de déposer les jarres pleines de vin nouveau dans les celliers destinés à sa conservation, on les faisait séjourner quelque temps dans des espèces d'étuves bien closes, où la fumée d'un feu entretenu dessous pénétrait par des soupiraux pratiqués dans le plancher.

L'Ormounein et la clérinetta.

Vo sédès que dein cliiào veladzo dè la montagne sont ti einfarattà aprè la musica, lè dzouvenès dzeins surtot. Quand y'ein a ion que sà djuì dè la clérinetta, on autro est astout trovà po racclià la viola, et quand y'ein a onco on troisièmo po eimpougni la bàssa avoué la grossa viola (vo sédès, cliià que faut mettrè perquie bas po djuì) cein fà n'a cràna musica, que l'est rudo galè dè lè z'ouèrè quand sè metlont ti einseimbliò.

L'est dinsé que l'aviont fè pè la Forcliaz, on galè veladzo dè la perrotse d'Ormont dézo. On part dè valottès dè per lè d'amont s'ètiont met per einseimbliò po fèrè n'a socièta et s'eingadzivont decé delé po fèrè dansi lè Jeunesses. Et l'étai cè que tegnà la clérinetta qu'ètai lo chef dè la fanfara.

On dzouven'Ormounein, on pou bornican, que volliàvè sè mettrè dè cliià socièta, avai n'a dàra d'ao dianstro d'avai n'a clérinetta; assebin l'ècrise à monsù Feutiche à Lozena dè lài ein einvouyi iena ein reimborsèment pè la pousa. On iadzo que l'ènt l'uti, n'ètai pas lo tot; faillai apprenèrè à socclià dedein, maniysi lè cliià po fèrè lè notès, lè bémots, lè dièzès, lè pianissimo et lè faussets, que faut don avai prào cabosse et bon socllo po poai cein fèrè allà dè sorta, kà cein ne va pas tot coumeint on subliet.

Noutron gaillà va don trovà lo chef dè la musica po lài demandà se volliàvè l'ai apprenèrè à djuì.

— Bin se te vao! que l'ai fà stusse, tè baillèrè on part d'a leçons, pu, ein tè recordeint bin adrài tsi tè tandi quoquie teimps, n'aussè pas poaire, ào bet d'on part dè senannès, te vao prào t'ein teri tot solet.

Tè faut assebin veni avoué no quand n'ao dreint djuì pè chàotrè et te tè tindrè derrai mé po que te pouessè bin vairè coumeint ye maniyo lè cliià et po apprenèrè assebin lè galops, lè sautichès, lè mouferinès et totès cliiào dansès que n'ein dza recordàies. Ne vein justameint djuì ein Leysin, po la Berneusa (°), demèindze que vint, tè faut l'ai veni.

— Et bin, l'ai àodrè, se fà l'autro, et la demèindze ein quèstion, modè po la Berneusa, yo tràovè lè tràì musicàrès.

Quand l'ont volliu einmourdzi la dansa, noutron gaillà, que n'avai pas aobliià cein que lo chef l'ai avai dè, va sè fourrà drài derrai stusse po poai mi vairè maniysi l'uti.

Quand l'ein ont zu veri quoqu'ennès, demèindront on galop et vo sédès que cliiào galops ne sè dansont pas su l'air d'ao chaumo ceint-dix-não; mà cein va bin dè pe rudo, qu'à la fin lè musicàrès sont tot ein nadze, surtot la clérinetta que dussè fèrè d'ài trioulàies que ma fài ne faut pas avai lè d'ài einmourti ào bin plliens d'eindzalirès po maniysi lè cliià dè l'instrument.

Adon, quand furont arrevà à n'on passadzo dè cè galop io la clérinetta tracivè fermò ein faseint cliiào piccliàies, noutron Ormounein, qu'avai adé lè gè branquà su l'uti, n'eimpou-

gnè-te pas lo chef dè la musica pè lo bré ein l'ai deseint:

— Baille la mè v'ai vito, ora que l'es bin ein-modàie!

Vo vaidès d'ice lè recafiàs qu'a fè l'autro; assebin n'a jamé pu reimpougni se n'instrument d'ao tant que rizai et sè dou camarado ont ètà d'obedzi dè fini tot solets lo galop.

C. T.

L'histoire de cinquante sous.

(Les petits vols)

Soyons indulgents pour ceux qui succombent à la misère ou à la tentation. Quel est le juste qui n'a pas été, au moins une fois, un tantinet filou?

Et voici comment on peut y venir:

La caisse ne payait que le lendemain! — Je cherchais donc au fin fond de ma bourse les moyens de passer les vingt-quatre heures qui me séparaient du bienheureux émargement. — J'étais sauvé! car une invitation en ville me garantissait mon dîner et il me restait encore cinq francs pour déjeuner.

Justement j'avais très faim ce matin-là, et j'allais me rendre chez Brébant avec la ferme intention de dévorer mes cent sous jusqu'au dernier centime, quand on frappa à ma porte. C'était un camarade qui, ayant cru que le mois n'avait que trente jours, venait, la bourse vide, me faire un appel de fonds.

Nous partageâmes fraternellement ma fortune.

Ainsi écornée de cinquante sous, ma pièce ne me permettant plus le splendide Brébant, je me dirigeai donc mélancoliquement vers un bouillon Duval.

Je touchais déjà la porte, quand je me sentis embrassé tout à coup par deux bras, en même temps qu'une voix joyeuse s'écriait:

— Ah! voilà une heureuse rencontre!

Et je reconnus un bon et aimable Danois dont j'avais fait la connaissance à Copenhague, où il m'avait choyé, fêté, hébergé, etc., enfin une généreuse hospitalité que je m'étais bien promis de lui rendre à Paris, lors de son premier voyage.

Le moment était venu!... oui, mais je n'avais que cinquante sous!!!

Je lui aurais bien dit que je me rendais à une audience très pressée du ministre, mais il m'avait malheureusement surpris la main sur le bouton de porte de l'établissement Duval:

— Tiens, vous entriez là? me dit-il.

Vous comprenez le frisson de crainte et l'hypocrisie du sourire avec lesquels je répliquai:

— Suis-je assez en chance pour que vous n'ayez pas encore déjeuné?

— Malheureusement je sors de table.... J'ai déjeuné.... et amplement déjeuné, je vous jure.

A cette réponse, mon cœur se dilata.

— J'entre avec vous, ajouta-t-il, nous causerons pendant votre repas.

Plein de confiance, je l'introduisis dans la salle.

Il me parla de Copenhague assez longuement pour que mon bifteck eût le temps d'être cuit et servi devant moi par la fille de salle.

Je me penchais déjà pour le couper, quand tout à coup:

— Hé! hé! fit mon homme, mais ça m'a l'air appétissant!

J'eus froid dans le dos! — Oh! cher lecteur, je vous l'affirme, je n'eus pas besoin de relever la tête pour lire la convoitise dans les yeux du Danois; au son de sa voix, j'avais deviné tout de suite qu'il allait compléter sa phrase par:

— J'en mangerais bien un!!!

— C'est un peu lourd après votre déjeuner, lui objectai-je.

— Bah! je digère mieux que l'autruche.

— ... Et un peu dur.

— Je mâche du fer, ajouta-t-il avec un sourire qui découvrit des dents si larges, si solides et surtout si profondément plantées, que c'était à croire qu'il s'asseyait sur l'extrémité des racines.

Pendant qu'il donnait ses ordres à la servante, je faisais mentalement ce calcul rapide: deux biftecks, 24 ... et 8 de vin, 32 ... et 6 de pain, 38!!!

De 38 à 50, j'avais encore 12 sous de marge.

Aussi, quand il se retourna, il me vit souriant et ma bouteille à la main, inclinant le goulot sur son verre pour lui faire partager mon vin.

Il m'arrêta vivement la main.

— Non, me dit-il, je ne bois jamais de vin à mon déjeuner.

(°) Berneusa, Nom donné à la fête de la mi-été à Leysin.