

**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand  
**Band:** 87 (1960)  
**Heft:** 7

**Artikel:** Propos du vignoble : en relisant de vieux journaux  
**Autor:** Mat.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-231891>

### **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:** 10.01.2026

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



## Propos du Vignoble

### En relisant de vieux journaux !

L'année 1881 ne dut pas être trop mauvaise pour les vignerons, si l'on s'en réfère aux annonces de l'époque :

*La Municipalité de Lutry fera miser les vins de la récolte de 1881 des vignes de la Bourse des pauvres. 29 359 litres de vin blanc en 11 vases et 320 litres de rouge.*

Celle de Cully offrait en mise :

*Cave de Cully : 24 000 litres de vin blanc en 8 vases et 1000 litres de rouge.*

*Cave de Villette : 12 560 litres de vin blanc en 3 vases. Dégustation : 1 heure avant les enchères.*

L'Etat de Fribourg, lui, pour ses vignes d'Ogoz et des Faverges, mettait à la disposition des acheteurs :

*910 hl. de vin blanc et 32 hl. de vin rouge.*

A la même époque, au château de Mathod, près d'Yverdon, l'on faisait vendre aux enchères publiques :

*21 000 litres de vin blanc de Mathod de 1881 et 2000 litres de la récolte de 1880.*

Que de verrées en perspective !

Dans l'un des numéros de la *Feuille des Avis officiels* de l'année 1881, l'on pouvait lire :

*Vente de vins*

*Vins blancs du pays depuis 50 centimes et vins rouges de France garantis, depuis 55 centimes le litre.*

Restons dans le vin.

« Je soussigné X, domicilié à Y, déclare avoir faussement accusé le citoyen Z d'avoir mélangé de l'eau dans du vin rouge après en avoir fait un premier soutirage et lui fais toutes mes excuses, etc. »

Cela se rapproche de l'histoire qu'aimait à raconter mon grand-père.

« Quelqu'un entrant dans la maison d'un vigneron aperçoit un gamin et lui demande :

— Où est ton papa ?

— A la cave !

— Que fait-il ?

— Du « vin de foire » !

— Comment ?

— Il met deux « seillons » d'eau et un de vin ! »

Du vin, l'on peut passer sans transition... à la fondue.

Chacun sait combien il est difficile maintenant d'engager du personnel de maison et de le garder.

Un monsieur avait engagé une cuisinière qui se révéla un cordon bleu extra, 101 %, comme aurait dit feu mon ancien ministre. Une cuisinière qui mijotait de ces petits plats... de vrais régals !

Un jour le maître de la maison lui dit :

— Ce soir, nous avons des amis, vous nous ferez une fondue.

— Non, Monsieur, je ne vous ferai pas de fondue. Ce sont les cochons qui mangent ainsi dans la même auge !

Et la cuisinière, n'en voulant pas démordre, fit des croûtes au fromage !

Mat.