

**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand  
**Band:** 89 (1962)  
**Heft:** 4  
  
**Artikel:** Propos du vignoble  
**Autor:** Mat.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-232783>

### **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:** 09.01.2026

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



## Propos du Vignoble

Dernièrement, on a distillé les marcs. La distilleuse, « le Coquemar du Diable », comme on l'a appelé, va de village en village. Avec les exigences et les restrictions de la Régie des alcools, les producteurs distillent beaucoup moins qu'autrefois.

Ah ! ces jours passés autour de la machine, je m'en souviens comme s'ils dataient d'hier... D'abord il fallait sortir le marc des vases, des cuves ou des tines, l'émietter, le mettre en sacs, puis le transporter hors de la ville, près du cimetière au même endroit qu'aujourd'hui. Seulement, à l'époque, il n'y avait pas de construction pour abriter la distilleuse. Tout se faisait en plein air par tous les temps. C'était tout qu'agréable !

Je sens encore l'odeur douceuse et écœurante du marc sortant de la chaudière. Je vois encore ces grosses tomates brunes et brûlantes que l'on fai-

sait basculer l'une après l'autre sur le tas fumant, dans un nuage de vapeur. On remplaçait les paniers en cuivre dans la machine et l'opération continuait.

Le soir, un ou deux falots tempête éclairaient la scène. De loin, on eût dit vraiment une machine infernale autour de laquelle s'affairaient des êtres aux formes fantomales.

Maintenant tout est éclairé à giorno, à l'électricité et la distilleuse marche au mazout.

On reprenait le marc, on l'entassait dans une courtine ou un enclos, pour en faire des mottes, à temps perdu.

Qui connaît encore les mottes ? Bien sèches, elles valaient des briquettes. Jadis, rien ne se perdait dans les ménages vigneron : sarments, échalas, souches, marc : tout se brûlait. On ne parlait pas alors des cuisinières électriques et des chauffages centraux.

Près de sa machine, le distillateur sondait le liquide sortant du serpent. Après chaque « cuite », il verse le « che-nique » dans une bonbonne. De quoi corser le café noir du dîner quand le marc aura vieilli... si possible !

*Mat.*

**Opticien diplômé**



**LAUSANNE**

Rue St-Pierre 1 (arcades Cinéma Atlantic)

CONFORT ET QUALITÉ

*Romands !*

**Le verre de l'amitié se boit au  
BUFFET DE LA GARE**

**Robert PÉCLARD LAUSANNE**