

**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand  
**Band:** 93 (1966)  
**Heft:** 11-12

**Artikel:** Propos du vignoble  
**Autor:** Mat.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-234291>

#### 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:** 02.02.2026

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



## Propos du Vignoble

Fin juin, les effeuilles s'achèvent. Elles ont été rondement menées, souvent sous un soleil ardent. Quelle différence avec l'année dernière où les effeuilles avaient traîné, traîné, par un temps détestable !

Il faut dire aussi que dans les parchets où l'on pratique la culture mi-haute, le travail est bien simplifié et plus rapide. Dans ce cas, la main-d'œuvre familiale est suffisante. D'année en année, les effeuilleuses deviennent plus rares et plus exigeantes. Quand vous voyez six, huit ou parfois dix femmes à « l'orne » dans une vigne, à 600 francs en moyenne, logement et nourriture en plus, cela représente un salaire substantiel.

Et pour les avoir, les vignerons font souvent de la surenchère et mettent le gros prix.

Il est loin le temps où mon grand-père maternel écrivait :

« Le dimanche 16 mars 1826, j'ai engagé pour les effeuilles la citoyenne Jeannette Lambelet, des Cornes-de-Cerf, pour le prix convenu de 15 francs de l'époque. Le 16 mars 1826, notre domestique a engagé sa sœur pour les effeuilles, Jeannette Delessert, pour le prix de 16 fr. de Suisse. »

La culture des vignes se payait alors 10 à 12 francs le fossorier.

Le temps beau et chaud a favorisé la « passée ». La floraison s'est faite ainsi dans de bonnes conditions. La récolte, au jugé, sera moyenne... si tout va bien jusqu'aux vendanges, car la grêle a déjà atteint le vignoble, à La Côte surtout et un peu à Lavaux. Les pluies frappant la terre chaude ont déclenché, par-ci par-là, des attaques de mildiou sur les grappes...

Les caveaux des vignerons aménagés à Lutry, Epesses, Chexbres, connaissent un succès mérité. Certains particuliers possèdent aussi un carnotzet pour les intimes dans un endroit tranquille. Comme chaque année, un samedi de printemps, les vignerons d'Epesses se sont installés sur la place de la Palud, à Lausanne, pour offrir à la ronde le « nouveau ». Charmante coutume fort appréciée des citadins. Une réclame comme une autre !

Mat.

### Une réflexion d'Edmond Gilliard

*Il y a assez longtemps que le Vaudois fait ron-ron dans sa cave. Il est temps qu'il monte sur son toit et qu'il aiguise ses ongles dans la gouttière.*

Choucroute garnie à la bonne franquette

LIBERTÉ PATRIE

CAFÉ ROMAND

LOUIS PÉCLAT LAUSANNE PL. ST FRANÇOIS 2