

**Zeitschrift:** Éducateur et bulletin corporatif : organe hebdomadaire de la Société Pédagogique de la Suisse Romande

**Herausgeber:** Société Pédagogique de la Suisse Romande

**Band:** 95 (1959)

**Heft:** 27

## Heft

### 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:** 13.01.2026

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

Dieu Humanité Patrie

# EDUCATEUR

## ET BULLETIN CORPORATIF

ORGANE HEBDOMADAIRE DE LA SOCIÉTÉ PÉDAGOGIQUE DE LA SUISSE ROMANDE

Rédacteurs responsables: Educateur, André CHABLOZ, Lausanne, Clochetons 9; Bulletin, G. WILLEMIN, Case postale 3, Genève-Cornavin.  
 Administration, abonnements et annonces: IMPRIMERIE CORBAZ S.A., Montreux, place du Marché 7, téléphone 6 27 98. Chèques postaux II b 379  
 PRIX DE L'ABONNEMENT ANNUEL: SUISSE FR. 15.50; ÉTRANGER FR. 20.. • SUPPLÉMENT TRIMESTRIEL: BULLETIN BIBLIOGRAPHIQUE

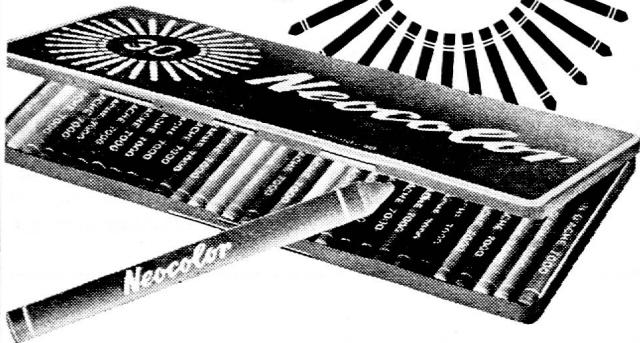
La vigne tout au long de l'année



## NEOCOLOR

en 30 couleurs  
lumineuses

Produit suisse  
Fr. 10.60



Utilisable sur tous les supports

## CARAN D'ACHE

Sélectionné d'après les dernières expériences  
de l'enseignement moderne du dessin

La bonne adresse  
pour vos meubles

Choix  
de 200 mobiliers  
du simple  
au luxe

1000 meubles divers

AU COMPTANT 5 % DE RABAIS

Les paiements facilités par les mensualités  
depuis 15 fr. par mois



## POUR VOS COURSES D'ÉCOLE:

Timbres de la Caisse suisse de  
voyage, gratuits contre les bul-  
lets de garantie placés dans  
chaque paquet de

**Pâtes de Rolle**

## AUTO-ÉCOLE

A. B. C.  
DANIEL BEZENÇON



Petit-Chêne 38 (Place de la Gare)  
Tél. (021) 22 22 86 entre 20 et 21 h.

### En photo d'amateurs, nous livrons :

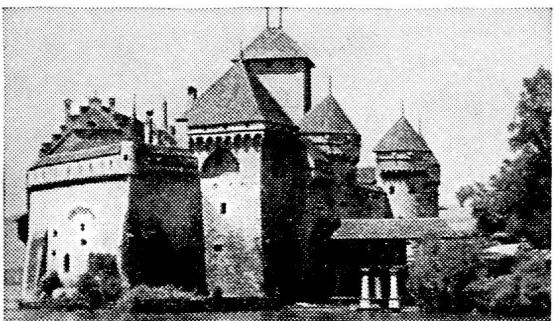
la copie normale  
la copie agrandie  
l'agrandissement

Exécution toujours soignée

*A. Schnell & Fils*

Place St-François 4, Lausanne

PHOTO  
PROJECTION  
CINÉ



VISITEZ LE CHATEAU DE CHILLON  
près de Montreux

Entrée gratuite pour les classes primaires officielles

## COMPOSTO LONZA

transforme rapidement tous déchets  
de jardin, feuilles, turbe etc.  
en excellent fumier

LONZA S.A. BALE



# La vigne

(CENTRE D'INTÉRÊT)

## INTRODUCTION

Le centre d'intérêt « La vigne » peut s'étendre sur toute l'année au fur et à mesure des travaux du vigneron et de ses aides. Destiné à la 7e année (12-13 ans), il peut s'adapter aux 5e et 6e années.

Le chapitre « Documentation » indique nos sources et pourra rendre service aux maîtres pour une extension ou une spécialisation. Parmi les lectures qui se trouvent dans les manuels en usage dans nos classes, quelques-unes sont déjà dans le centre d'intérêt. Elles portent alors l'indication « (cité) ».

**Fiche d'enquête.** La fiche d'enquête est le point de départ et le soutien du travail. Son rôle est essentiel.

Les élèves doivent la remplir en face des personnes, des animaux et des choses, et non entre les quatre murs de la classe.

**Vocabulaire.** Le vocabulaire de la vigne est régional. C'est pour cette raison qu'il doit être recueilli sur place. C'est donc un vocabulaire d'expression. D'ailleurs l'orthographe n'est pas uniforme : « rebioler » ou « reboller », « pansard » ou « pansart ».

Les **vocables neuchâtelois** résultent de la **fiche d'enquête**, les **termes vaudois** et **français** sont tirés des **lectures**.

La « brante » est propre à la Suisse romande, mais celui qui la porte s'appelle « brantard » dans le canton de Vaud, « brantier » dans le Valais et « brandard » dans le vignoble neuchâtelois en dépit de certains écrivains.

Les Vaudois seront heureux d'apprendre que le Larousse (en 7 vol.) ne « reconnaît » que « brante » et « brantard ». Par contre, les Neuchâtelois seront sans doute surpris que la gerle, « cet emblème du vignoble neuchâtelois », est utilisé non seulement chez eux, tout le long du lac de Biel et au pied du Vully, mais également dans différentes régions de France comme en témoignent le même dictionnaire et la dictée No 9 : **Les vigneron**s, de Henry Bordeaux.

Tandis qu'en France et dans le pays de Vaud, on emploie **racle** et **raceler**, dans le canton de Neuchâtel on utilise généralement « **râblet** » et **rabler** pour désigner le même outil et la même action.

La façon de faire les vendanges varie beaucoup de région à région. C'est l'occasion d'utiles comparaisons.

Toutefois, nous pensons que les mots du Pirene doivent être connus aussi au point de vue orthographique. Ils sont marqués d'un astérisque.

Les termes entre guillemets ne sont pas français. Ils relèvent d'un parler régional.

**Orthographe** (15 dictées). Il ne s'agit pas de tout prendre. C'est au maître à faire un choix. De même que pour les lectures.

**Grammaire.** La grammaire est tirée des dictées préparées.

Nous remercions de tout cœur M. André Pierre-Humbert, poète-vigneron et Prince des poètes romands, qui a bien voulu relire tout notre travail. C'est à lui

que nous devons plusieurs définitions de termes locaux.

Notre reconnaissance va également à M. Alex Billetter, graphiste à Neuchâtel, qui a eu l'amabilité de reproduire ses illustrations suggestives du stand de l'OPVN (Comptoir de Neuchâtel, 6-18 mai 1959). Voir la planche : « La vigne tout au long de l'année ».

Maurice Nicoulin, Neuchâtel.

Le 1er juin 1959.

## Plan

- |                           |                              |
|---------------------------|------------------------------|
| 1. Fiche d'enquête        | 9. Vocabulaire               |
| 2. Histoire et géographie | 10. Exercices de vocabulaire |
| 3. Viticulture            | 11. Dictées                  |
| 4. Leçons de choses       | 12. Récitation               |
| 5. Dessin                 | 13. Composition              |
| 6. Arithmétique           | 14. Chants                   |
| 7. Lectures               | 15. Page récréative          |
| 8. Citations d'écrivains  | 16. Documentation            |

## 1

### FICHE D'ENQUÊTE

- Date et lieu de la promenade ou de la visite.
- Nom des personnes participant à l'enquête.
- Apporter des documents (gravures, textes...) et des échantillons (feuilles, fleurs, fruits...) mais seulement si on vous y autorise ! se rapportant à la **vigne, aux vendanges et au pressoir**.

#### I. Le vignoble

1. Observez un vignoble (vision d'ensemble), cadre des lieux, étendue du vignoble, son exposition, son relief, la disposition des ceps, leur espacement...
2. Demandez au vigneron de vous expliquer dans l'ordre les travaux qu'il fait (taille, labours, attaches, traitements) du printemps à l'arrière-automne.
3. Notez soigneusement le nom des actions qu'il fait, des outils qu'il emploie (dessin), des ennemis de la vigne (mildiou, oïdium, gelée blanche, grêle), des hôtes du vignoble (oiseaux, lézards, escargots), des plantes (herbes, fleurs).
4. Etablissez un petit vocabulaire du vigneron.
5. Suivez le développement de la vigne (de l'éclosion des bourgeons au raisin).
6. Au mois de juin, la vigne embaume. Cherchez les fleurs ; voyez comment elles sont disposées. Voyez comment se forment les grappes et se développent les fruits jusqu'à la vendange (grosseur, forme et couleur des feuilles et des raisins).

#### II. Les vendanges

1. Observez les vendangeurs (l'arrivée de la troupe des travailleurs : âge, costumes ; la distribution du travail : ceux qui sont chargés de la cueillette, ceux

qui portent la brante, ceux qui chargent et conduisent les véhicules (chars, camions).

2. Notez les gestes et les actes des personnages (les exprimer à l'aide de verbes).
  3. Observez les enfants et dire ce qu'ils font (cris, chants, propos).

### **III. Au pressoir**

1. Le pressoir (description rapide du pressoir, des cuves, des personnages).
  2. Notez les odeurs du raisin écrasé, des cuves.
  3. Suivez en cave les opérations de la vinification.

2

## HISTOIRE ET GÉOGRAPHIE

## **Le vignoble neuchâtelois (432 à 600 m)**

Les archéologues nous montrent des pépins de raisins trouvés dans nos stations lacustres et qui devaient provenir de vignes sauvages.

La colonisation romaine a fait progresser la viti-culture.

Aux environs de l'an mille, des moines bénédictins s'installèrent sur les rives ensoleillées du lac, dominées par le château fort du bourg de « Novum castellum » (**Neu-châtel**), et défrichèrent les coteaux broussailleux pour y planter à demeure la vigne.

Ils construisirent aussi les belles **caves voûtées** qui aujourd’hui encore, à maints endroits, accueillent le contenu des gerles à l’époque des vendanges.

Sur une longueur de près de 35 kilomètres, dans une

zone située entre les frondaisons des chênes et les eaux changeantes du lac, le vignoble neuchâtelois déroule son long ruban de céps. Il occupe aujourd'hui une surface de **735 hectares**, grignotée sans répit par les constructeurs modernes.

**A La Côte** (Corcelles-Cormondrèche), où le vignoble est le plus vaste, la vigne monte jusqu'à 600 m d'altitude.

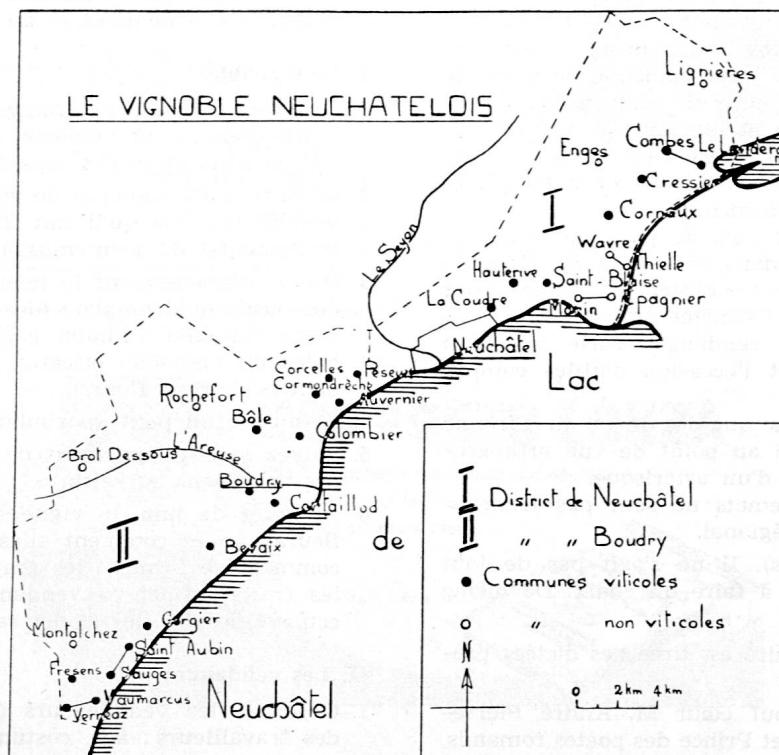
La loi sur la reconstitution du vignoble n'autorise la plantation que de deux cépages nobles européens : le chasselas pour le blanc et le pinot noir pour le rouge.

Les 90 % de la production viticole neuchâteloise sont constitués par des **vins blancs** (crus d'Auvernier, de Hauterive, de Saint-Blaise, de Cressier) et les 10 % par des **vins rouges** (crus de Cortaillod, d'Auvernier, de Neuchâtel).

Les **vins mousseux** (champagnes), fabriqués à Auvérnier, à Bôle et à Môtiers, sont exportés en grande quantité.

La viticulture neuchâteloise est secondée par la station d'essais viticoles d'Auvernier.

Avec l'appui des autorités, les viticulteurs œuvrent constamment à l'amélioration de leurs produits. Plusieurs mesures ont été prises à cet effet. Depuis 1943, un **contrôle obligatoire de la vendange** intervient chaque année au moment de la récolte. La vendange foulée se paie en fonction de son **titrage**, c'est-à-dire que plus le moût est riche en sucre, plus le prix augmente. Le viticulteur a donc avantage à ne vendanger que lorsque la récolte est parvenue à pleine maturité, à abandonner la culture dans les parchets peu favorables et à limiter la production de son domaine.



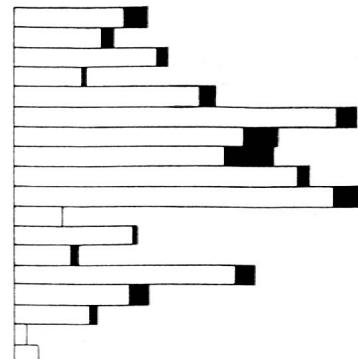
**3****VITICULTURE****Rendement du vignoble neuchâtelois en 1958**

(d'après le « Rapport du département de l'agriculture, exercice 1958 »)

**a) Communes viticoles**

- I  
 1. Neuchâtel - La Coudre  
 2. Hauterive  
 3. Saint-Blaise  
 4. Cornaux  
 5. Cressier  
 6. Le Landeron - Combes  
**7. Boudry**  
 8. Cortaillod  
 9. Colombier  
 10. Auvernier  
 11. Peseux  
 12. Corcelles - Cormondrèche  
 13. Bôle  
 14. Bevaix  
 15. Gorgier  
 16. Saint-Aubin - Sauges  
 17. Fresens  
 18. Vaumarcus - Vernéaz

	Blanc	Rouge	Total
1.	28	6	34
2.	22	3	25
3.	36	3	39
4.	17	1	18
5.	47	4	51
6.	82	5	87
7.	58	9	67
8.	53	13	66
9.	72	3	75
10.	81	8	89
11.	12	—	12
12.	30	1	31
13.	14	2	16
14.	56	5	61
15.	29	5	34
16.	19	2	21
17.	3	—	3
18.	6	—	6
	665 ha	70 ha	735 ha

**b) Rendement moyen du vignoble**

Blanc	19 000 gerles
Rouge	2 000 gerles
<hr/>	
	21 000 gerles
Blanc	19 000 gerles
	$66\ 500\ a : 3,52 = 19\ 000\ ouvriers$
Rouge	2 000 gerles
	$7\ 000\ a : 3,52 = 2\ 000\ ouvriers$

**c) en litres de moût par are**

Blanc	24 litres
Rouge	24 litres

**en gerles par ouvrier (352 m²)**

Blanc	1 gerle
Rouge	1 gerle

**d) Valeur de la récolte**

Blanc	2 600 000 F
Rouge	400 000 F
	3 000 000 F

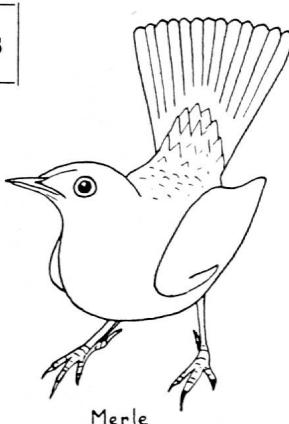
**4****LEÇONS DE CHOSES****1. Le merle**

Le merle est un de nos oiseaux les plus communs.

Les ailes sont courtes, la queue est longue.

Chez le mâle le plumage est entièrement noir, le bec jaune.

Le plumage de la femelle est brun avec des sous plus ou moins tacheté.

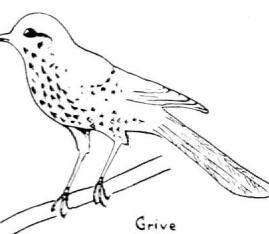


Merle

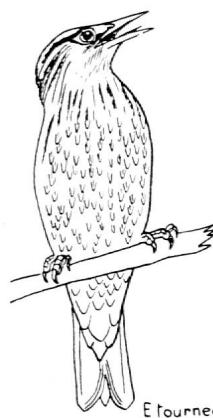
**2. L'étourneau**

L'étourneau est le plus sociable des oiseaux. C'est aussi le plus familier, le plus plaisant, le plus vif et le plus gai.

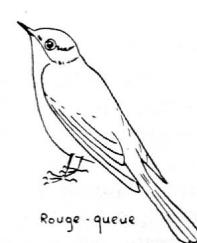
Migrateur, il se déplace par bandes nombreuses, qui tournoient dans les airs et s'abattent pour la nuit dans les champs de roseaux.



Grive



Etourneau



Rouge-queue

On l'apprivoise en huit jours. Il a le talent d'imiter la parole mieux que le perroquet.

La queue est courte. Il est un peu plus petit que le merle. Il marche sur le sol comme le corbeau, tandis que le merle saute.

Le plumage est noir à reflets bleus, violets ou verts, avec des taches roussâtres en dessus, blanches en dessous. Bec long et pointu.

Habitat : vergers, jardins et champs.

Nid : nichoir, creux d'arbres, trous de murs. Il est fait d'une couche de paille, de feuilles, de crin et contient 4 à 6 œufs bleu clair.

Nourriture : insectes, limaces, vers, chenilles, cerises, raisin et baies.

Chant : babil varié et sonore mêlé de sifflements et de grincements.

### 3. La grive

De la taille approximative du merle, la grive a la queue plus courte, les ailes plus longues, le vol plus rapide.

Plumage : brun olivâtre en dessus, fauve à la poitrine, dessous blanchâtre.

Habitat : bois de feuillus et de conifères.

Nid : dans les buissons et dans les arbres. Fait de mousse et de petites branches avec revêtement intérieur de terre et de sciure agglutinées à la salive. Contient 4 à 6 œufs d'un bleu verdâtre, tachetés de brun noir.

Nourriture : insectes, larves, vers, limaces, baies, raisin.

Chant : à l'aube et au crépuscule, elle se perche sur la fine pointe d'un sapin, et depuis là lance vers le ciel ses notes vibrantes, pleines et joyeuses. C'est un de nos meilleurs oiseaux chanteurs.

### 4. Le rouge-queue

Corps gris cendré en dessus, le front blanc et la gorge noire, chez le mâle ; le ventre est roux orangé ainsi que la queue. La femelle est plus pâle et n'a pas de noir, ni de blanc.

Habitat : vergers, jardins plantés d'arbres, bois de feuillus.

Nid : dans un nichoir, trou de mur, arbre creux ou dans une treille. Il est fait de racines, paille, mousse, plumes. Il contient 4 à 6 œufs bleu d'azur.

Nourriture : insectes, spécialement de mouches, baies.

Chant : courtes phrases mélodiques.

### Exercices

En vous inspirant des monographies ci-dessus, établissez celle

- a) du moineau, du corbeau ;
- b) de l'orvet, de la couleuvre, de la vipère ;
- c) de la limace.

(Voir « Documentation » à la fin de la brochure.)

### 5. Le lézard

A la belle saison, on voit fréquemment les lézards se chauffer au soleil ou courir sur les vieux murs.

Le lézard est un petit animal vif et agile, à l'ouïe très fine et au regard très mobile. Il a une petite tête, une longue queue très mince et pointue qui se détache facilement, mais repousse vite.

Son corps est recouvert de fausses écailles. Cette

peau tombe lorsque le lézard grossit. On dit que le lézard mue.

Les pattes sont courtes et rejetées de côté. Elles ne peuvent porter le corps. De là vient que le lézard rampe plutôt qu'il ne marche. C'est un reptile.

Les doigts du lézard sont armés de griffes qui lui permettent de grimper aux murs.

Le lézard est un animal à sang froid ou à température variable.

La femelle pond 6 à 12 œufs, qui sont enveloppés d'une simple membrane. Elle ne les couve pas. C'est le soleil qui les fait éclore.

Le lézard détruit beaucoup d'insectes : mouches, papillons, sauterelles, grillons, araignées, vers, limaces... C'est une bestiole utile et inoffensive.

En hiver, le lézard s'engourdit jusqu'au printemps.

### 6. L'escargot

Son corps est mou et recouvert d'une coquille calcaire qui se développe à mesure que l'escargot grossit. Il n'a ni anneaux ni os. C'est un mollusque.

Sa tête porte deux paires de tentacules. Chacun des deux grands tentacules porte un œil ; les petits forment l'organe du toucher.

Le corps de l'escargot peut rentrer entièrement dans la coquille.

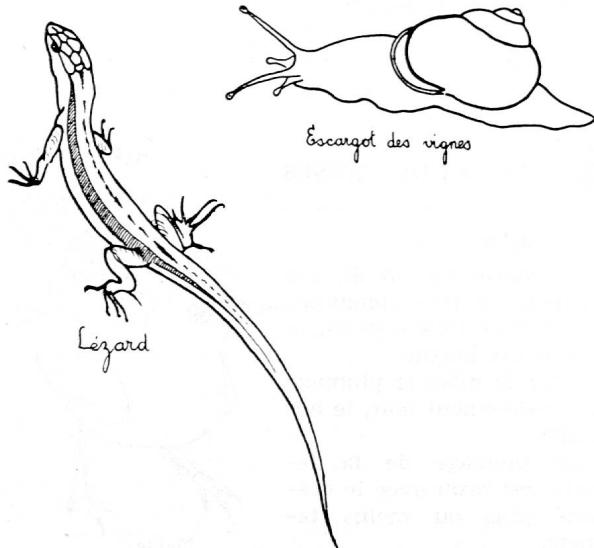
Le pied de l'escargot, c'est la partie qui reste visible quand l'animal est rentré dans sa coquille. C'est un muscle très large, qui se dilate et se contracte quand l'escargot se déplace. Il sécrète un liquide visqueux qui lui permet de ramper même sur des surfaces rugueuses. Après son passage, il laisse une traînée brillante.

L'escargot ne sort que si l'air est humide. Il annonce la pluie.

C'est un herbivore. Il ronge les feuilles tendres, les salades, les choux, les fruits au moyen d'une sorte de langue ou râpe cornée placée au fond de la bouche. C'est une bête nuisible.

On remarque, près de la tête, sur le côté droit, une ouverture arrondie, par où l'escargot respire. C'est par là aussi que sortent les œufs qu'il dépose dans un trou creusé en terre au moyen de son pied. Ces œufs, au nombre d'une quarantaine, sont blancs, entourés d'une peau membraneuse, et de la grosseur d'un petit pois.

Avant l'hiver, l'escargot se retire dans sa maison. Il ferme l'entrée au moyen d'une plaque calcaire, appelée opercule. Ainsi emmuré, il reste engourdi jusqu'au printemps.



## 5 DESSIN

### Mosaïque à la pomme de terre

On coupe une pomme de terre en frites. On trempe ces tampons dans l'eau et dans la gouache puis on tamponne le sujet préalablement dessiné au crayon sur une feuille de papier fort.

### Vitrail (voir ci-après p. 441)

Coller des morceaux de cellophane de diverses couleurs derrière l'armature de carton noir (carton photo) découpée au canif. La grappe était en jaune, la feuille en vert, et le reste dans les 4 teintes: bleu, rouge, vert, jaune, disposées harmonieusement.

### Exercices

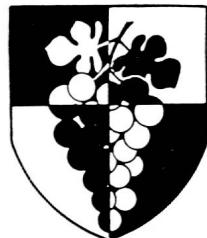
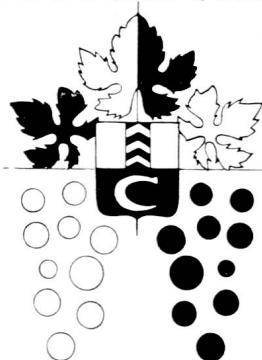
#### 1. Bruine (dessin documentaire)

Avec un treillis de fil de fer de 10 sur 10 cm, carreaux de 1 à 2 mm de côté, une brosse à dents, une boîte de gouache et un verre d'eau.

Poser une feuille de vigne sur une feuille de papier noir par exemple. Tremper la brosse à dents dans un verre d'eau puis dans la gouache jaune, tenir le treillis à 10 cm au-dessus de la feuille de vigne, puis en frottant la brosse à dents sur le treillis, former autour de cette feuille une pluie jaune, fine et dégradée.



Détail de la bannière de Cressier



#### 2. Plâtre (cendrier)

Prendre une boîte de fromage ronde en carton. Mélanger du plâtre de Paris avec une même quantité d'eau. En remplir la boîte de fromage. Quand le plâtre prend, placer une feuille de vigne ou de vigne vierge sur le plâtre, la presser de façon à faire des « vallees » dans le plâtre en suivant les nervures principales. Démouler 1 heure après, puis, avec un couteau, découper et creuser le plâtre autour de la feuille de manière à obtenir un cendrier élégant. Détacher la feuille de vigne avec le canif. Le lendemain, passer à la gouache puis à la mattine transparente (mattine cellulosique).

#### 3. Armoiries

Recueillir des étiquettes de bouteilles, rechercher des armoiries communales (Corcelles-Cormondrèche), des bannières de sociétés, des enseignes, des fanions, dont les attributs se rapportent à la vigne et les dessiner.

#### 4. Outils

Dessiner à main levée des outils de vigneron ou de vendangeur.

## 6 ARITHMÉTIQUE

Révision des capacités, des surfaces, des mélanges, de la densité (voir à ce sujet le « Livre d'arithmétique »). Les tableaux du chapitre « Viticulture » permettent aussi de nombreux exercices. Voici des exemples de problèmes appropriés.

- Le vignoble neuchâtelois a une surface de 735 ha cultivée en vignes.  
Combien cela fait-il d'a ? (R 73 500 a) ; de m<sup>2</sup> ? (R 7 350 000 m<sup>2</sup>) ; d'hm<sup>2</sup> ? (735 hm<sup>2</sup>).  
Combien cela fait-il de km<sup>2</sup> ? (R 7,35 km<sup>2</sup>) ; de ca ? (R 7 350 000 ca) ; d'ouv ? (R 20 880 ouv) env.
- Sachant que la gerle de blanc coûte 140 F et la gerle de rouge 200 F, calculez le prix de la vendange pour les localités suivantes (prix par localités et prix total).

	Gerles récoltées		(R	Prix	)
	Blanc	Rouge			
Neuchâtel - La Coudre	658	132	92 120.—	26 400.—	
Cressier	1569	153	219 660.—	30 600.—	
Le Landeron - Combes	2395	236	335 300.—	47 200.—	
Boudry	1161	214	162 540.—	42 800.—	
Cortaillod	1649	376	230 860.—	75 200.—	
Auvernier	2014	290	281 960.—	58 000.—	
	9446	1401	1 322 440.—	280 200.—	

- La récolte a été de 19 000 gerles pour le blanc et de 2000 gerles pour le rouge. Exprimez en % du tout ces proportions avec 2 décimales. (R 90,47 % ; 9,52 %.)
- La surface du vignoble neuchâtelois est de 665 ha pour le blanc et de 70 ha pour le rouge.

Exprimez en % du tout ces proportions avec deux décimales. (R 90,47 % ; 9,52 %.)

- On achète une gerle de blanc 140 F. Les frais de voiturage et de pressurage se montent à 6 F. Le rendement en moût est de 85 litres. Quel est le prix de revient du litre de moût ? (R 1,71 F.)

6. On achète une gerle de rouge 200 F. Les frais de voiturage et de pressurage se montent à 6 F. Le rendement en moût est de 75 litres. Quel est le prix de revient du litre de moût ? (R 2,74 F.)
7. Six attachées ont travaillé pendant 3 jours à raison de 10 heures par jour et de 1,80 F par heure. Quelle somme le vigneron doit-il débourser ? (R 324 F.)
8. Quinze vendangeuses ont travaillé pendant 6 jours à raison de 8 heures par jour. Le vigneron doit débourser 1080 F. Combien recevra à l'heure chaque vendangeuse ? (R 1,50 F.)
9. Sachant qu'une vigne de 387 ouvriers a fourni 2 gerles de blanc par ouvrier à 150 F la gerle, calculez la valeur de la récolte. (R 116 100 F.)
10. Sachant qu'une vigne triangulaire de 70 m de base et de 60 m de hauteur a produit 0,25 litre au m<sup>2</sup>, combien de litres a-t-elle fournis ? (R 525 l.)
11. Un vigneron possède une vigne de 36 rangées de 75 ceps chacune. Il en a déjà sulfaté les 3/5. Combien lui reste-t-il de ceps à sulfater ? (R 1080 ceps.)
12. On a mélangé 80 l de vin à 2,40 F, 95 l à 2,10 F et 120 l à 2,30 F. Quel est le prix moyen du litre de ce mélange ? (R 2,26 F.)
13. Un tonneau contenant 240 l a coûté 230 F l'hl, 96 F de droits d'entrée et 36 F de transport. Combien faut-il revendre le litre pour gagner 60 F par hl ? (R 3,45 F.)
14. Un tonneau est rempli aux 3/5 de sa capacité. Il faut y ajouter 4 dal 1/2 pour qu'il soit plein. Combien vaudrait le vin qui remplirait ce tonneau à raison de 2,40 F le litre ? (R 270 F.)
15. Un tonneau rempli aux 3/4 contient 180 l de vin. Entièrement plein du même vin, il pesait 240 kg. Calculez la densité de ce vin, sachant que le tonneau vide pèse 24 kg. (R 0,9.)
16. En 1955, le vignoble suisse se répartissait ainsi :
- |                  |                 |       |                |
|------------------|-----------------|-------|----------------|
| Suisse allemande | 2 300 ha        | (R Sa | 17,69 %)       |
| Tessin           | 1 700           | Ti    | 13,07 %)       |
| Vaud             | 3 600           | Vd    | 27,69 %)       |
| Valais           | 3 600           | Vs    | 27,69 %)       |
| Neuchâtel        | 800             | Ne    | 6,15 %)        |
| Genève           | 1 000           | Ge    | 7,69 %)        |
|                  | <hr/> 13 000 ha |       | <hr/> 99,98 %) |
- Indiquez en % avec deux décimales la proportion de chacune des six parties et représentez-les graphiquement en tranches :
- a) dans un cercle de 3 cm de rayon ;  
 b) dans un rectangle en comptant 3 cm pour la hauteur et 1 mm par % pour la base.
17. Un vigneron achète au prix de 22 500 F une vigne de forme carrée ayant le quart d'un ha comme surface. A côté se trouve une seconde vigne en forme de triangle isocèle ayant pour base le côté du Carré et pour hauteur les 3/5 de cette base. Sachant que le vigneron achète également la 2e vigne — le prix du m<sup>2</sup> étant le même — on demande le prix de cette dernière. (R 6750 F.) Faites un dessin à l'échelle 1 : 1000.

## 7

## LECTURES

## I. VENDANGES

1. — On vendangeait par familles ; il y avait chez nous le jour de la grand-mère, le jour de l'oncle, celui du parrain, le nôtre. On s'en allait par bandes de dix, douze et davantage.

L'attirail endormi se réveillait : paniers de viorne à deux bosses, « charpaignes »<sup>1</sup> longues pour le raisin choisi, hottes et cuveaux, et l'arsenal des sécateurs, serpettes et ciseaux. Des cuves, on avait balayé la poussière et délogé les araignées, rincé le vieux chêne, vérifié les cercles et refait ça et là les belles ligatures d'osier rouge.

Tout cela sonnant sur les vieux chemins s'en allait au bas de la vigne.

2. — Nous voici donc en ligne, chacun avec sa rangée et son panier. Ensemble les vieux, ensemble les jeunes ; les hommes sont à la hotte, c'est le plus dur.

Quel plaisir, quand le temps est beau et quand les vignes sont belles ! Plaisir de découvrir les grappes d'un cep généreux, plaisir de les compter, de les soulever, de voir s'emplir le panier... œil et mains fouillent les sarments encore prisonniers, méprise qui fait couper la feuille et laisser le raisin. Amende à qui oublie, amende à qui les égrène...

Mordre dans une grappe bien serrée et bien mûre, sentir les grains craquer, le jus frais et sucré emplir la bouche, c'est une façon d'aimer le raisin ; picorer le grain qui tente, c'en est une autre.

3. — Les paniers remplis s'en vont à la hotte, qui attend sur son trépied. Quand on a les bretelles aux épaules, il faut être solide pour redresser sans chavirer, descendre la vigne les jambes fléchies, passer le petit mur, escalader l'échelle du chariot et, d'un brusque déploiement du torse, vider d'un coup la hotte. Cela dans l'essaim fou des guêpes et des abeilles ivres de sucre.

4. — La vendange est une fête, mais tout travail fatigue et celui-ci surtout. Les hommes ont les jarrets rompus et le dos meurtri, malgré le sac plié dont ils se font un coussin. A se casser en deux, de cep en cep, l'on se sent bientôt les reins aussi douloureux qu'au temps des labours et des moissons. Pourtant, ce n'est pas sans un peu de tristesse que l'on achève la vendange, que l'on embrasse d'un coup d'œil la vigne dépouillée. Tant de travaux, de craintes, d'espérances, depuis le bourgeon dans sa bourre, la jeuneousse si tendre, la grappe en fleur et le raisin vert. C'est fini jusqu'à l'an prochain.

Joseph Cressot

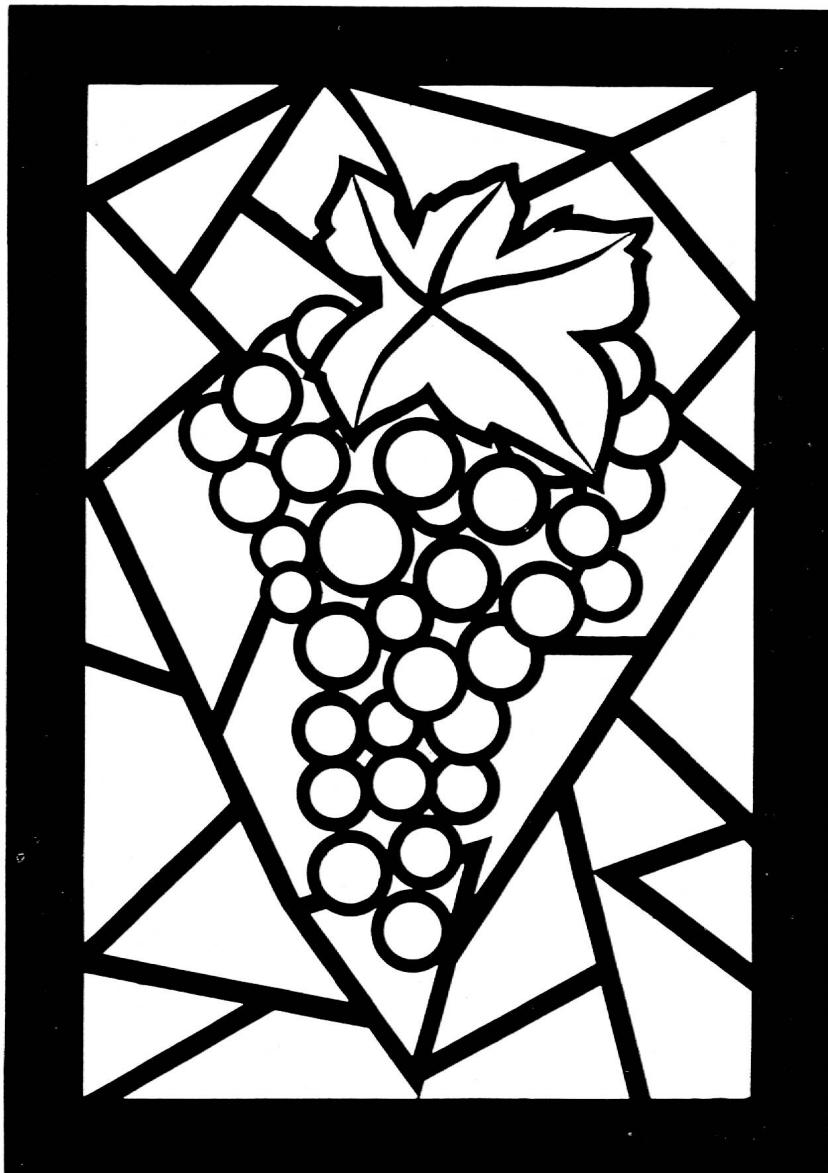
Le Pain au Lièvre, Stock, édit.

## Exercices

(Les 6 lectures qui suivent doivent être dépouillées selon un plan semblable à celui-ci) :

1. Donner un titre à chacun des 4 paragraphes.
2. Chasse aux mots.
3. Quels sont les mots ou expressions qui montrent
  - a) que le travail des vendangeurs est pénible ?
  - b) que les vendangeurs sont heureux ?
4. Compte rendu oral ou écrit du texte.

<sup>1</sup> « Charpaignes » : vieux mot du terroir qui désigne les récipients plats et longs dans lesquels on dépose les raisins les plus délicats.



## 2. PENDANT LA VENDANGE

1. — Une voix réveilla l'enfant :

— Paresseux, lève-toi donc !

En chemise, les pieds nus sur la fraîcheur des carreaux, il courut vers la porte. Il se frottait les yeux, aveuglé par le soleil inondant les campagnes.

Il reçut en plein cœur le sourire adorable de sa mère.

Elle étendait son linge. Les draps blancs, étalés sur des cordes, palpitaient sous des souffles, et des ombres bleues se plaquaient sur leurs plis.

2. — **V'là** le beau temps. Prends ton panier et ta serpette, et va donner un coup de main à l'oncle Minouche ! dit la mère à l'enfant. **Y a** de la graine à couper et on n'a jamais trop de bons ouvriers quand l'ouvrage presse.

L'enfant se mit en route.

Ses sabots sonnaient joyeusement sur les pierres du chemin. Des élans de gaieté le soulevaient, le faisaient gambader le long des buissons empourprés de cenelles<sup>1</sup>, et la serpette dansait au fond du petit panier.

3. — La vendange battait son plein.

A perte de vue, des dos courbés s'arrondissaient parmi les échalas. La lumière coulait sur les collines, et des pans entiers de vignes semblaient éclaboussés de pourpre vineuse ; les vendangeuses s'accroupissaient, leurs jupes mouillées de rosée. Une femme avait ôté sa camisole, et le haillon rouge accroché à un échalas tirait l'œil.

Des bords de l'horizon, des vols d'étourneaux s'abattaient drus comme grêle ; on les entendait jacasser confusément dans l'épaisseur des ceps. Ils s'en donnaient à cœur joie, se gorgeant de grappes mûres. Le

<sup>1</sup> Cenelles : n. f. baies de l'aubépine.

silence des chemins ravinés se peuplait du grincement des charriots transportant les « cuvelles »<sup>1</sup>.

4. — Au détour d'un sentier, l'enfant avisa le grand Joachim ; debout dans la cuve, il piétinait le raisin, la face fendue d'un large rire. Des pépins et des pulpes écrasés s'attachaient à ses jambes nues, que frôlaient des guêpes tourbillonnant. Des grappes foulées, encore recouvertes d'une poussière bleuâtre, le vin doux giclait, suintait sous ses pieds, montait le long des douves<sup>2</sup> rougies. Parfois, il se baissait et buvait dans l'écuelle de bois une lampée du jus boueux qui lui poissait les mains. Et il faisait claquer sa langue en signe de satisfaction.

— Fameux ! déclara-t-il.

*Emile Moselly,*

Fils de Gueux, Albin Michel, édit.

### 3. LA DERNIÈRE CHARRETÉE DE VENDANGE

1. — La dernière charretée de vendange arrivait dans une gloire de poussière et de feuillage. Les trois chevaux aux colliers pointus tiraient à plein poitrail dans un carillon de grelots de cuivre.

Sur la charrette, les comportes<sup>3</sup> étaient cachées par des branches de saule et de sarments feuillus. Par-dessus, deux longues planches faisaient un siège dur mais solide aux vendangeuses qui, de la vigne dépouillée au cellier regorgeant, semaient sur la route leurs refrains, leur gaieté, leurs sonores bavardages.

2. — Les hommes suivaient, par derrière, accrochés aux ridelles, traînant les seaux, la masse<sup>4</sup> de bois à l'épaule, la chemise échancree sur la gorge et barbouillée de jus violet. Ils répondraient à tue-tête aux chœurs des vendangeuses.

En approchant du village, les cris et les chants redoublèrent. On prenait la file d'autres charrettes bruyantes escortées de colles enfiévrées<sup>5</sup>.

Les larges câlines<sup>6</sup> pendaient dans le dos des coupeuses ; les foulards flottaient au vent ; on se lançait des grains qui giclaient sur la peau comme de petites autres. Et volaient en l'air les rubans, les branches de laurier et les tiges de mauves. Le charretier en avait plein son chapeau ; la verge de son fouet était tressée de fleurs et il fallait voir comme claquait sa mèche en arrivant aux premières maisons du pays.

3. — Les belles vendanges ! Pas une goutte de pluie depuis vingt-cinq jours ; pas trop de moustiques. Les raisins, d'une belle venue, avaient donné de longues grappes aux grains serrés qui cédaient facilement sous le tranchant des serpettes. Les seaux s'étaient emplis vite ; la besogne avait avancé et maintenant le dernier convoi apportait aux cuves les dernières complices.

4. — En entendant les bruyantes mélopées<sup>7</sup> qui viennent de la route, le maître est sorti devant le portail. Il voit s'avancer l'attelage dans sa pesante majesté.

<sup>1</sup> Cuvelles : n. f. cuves servant à transporter le raisin.

<sup>2</sup> Douves : planches des tonneaux.

<sup>3</sup> Comportes : grands récipients de bois, munis de deux oreilles dans lesquels les vendangeurs versent leurs seaux de raisin. cf: gerle.

<sup>4</sup> Masse : petit cylindre de bois surmonté d'un manche et qui sert à tasser les raisins dans la comporte. cf : pilon.

<sup>5</sup> Colles enfiévrées : bandes joyeuses des vendangeurs ; colle terme local.

<sup>6</sup> Câlines : coiffures de toile que portent les femmes pour se protéger du soleil.

<sup>7</sup> Bruyantes mélopées : ici, chants simples et monotones des vendangeurs.

Un coup d'œil au ciel dégagé semble dire : « A présent, qu'il pleuve... mon vin est à l'abri »...

Une chaîne bruyante se forme. Petits et grands se prennent par la main et déroulent autour de la dernière charretée les anneaux mouvants de la farandole.

*Jean Camp,*  
Vin nouveau, éd. de la Nouv. Rev. franç.

### 4. LES VENDANGES

1. Hier, on cueillait à l'arbre une dernière pêche  
Et ce matin, voici, dans l'aube épaisse et fraîche,  
L'automne qui blanchit sur les coteaux voisins ;  
Un fin givre a ridé la pourpre des raisins.
2. Là-bas, voyez-vous poindre, au bout de la montée,  
Les ceps aux feuilles d'or dans la brume argentée ?  
L'horizon s'éclaircit en de vagues rougeurs  
Et le soleil levant conduit les vendangeurs.
3. Avec des cris joyeux ils entrent dans la vigne :  
Chacun, dans le sillon que le maître désigne,  
Serpe en main, sous le cep a posé son panier ;  
Honte à qui reste en route et finit le dernier !
4. Les rires, les clamours stimulent sa paresse !  
Aussi, comme chacun dans sa gaité se presse.  
Presque au milieu du champ, déjà brille, là-bas,  
Plus d'un rouge corsage entre les échalas ;
5. Voici qu'un lièvre part, on a vu ses oreilles,  
La grive au cri perçant fuit et rase les treilles.  
Malgré les rires fous, les chants à pleine voix,  
Tout panier s'est déjà vidé plus d'une fois,
6. Et bien des chars, ployant sous l'heureuse vendange,  
Escortés des enfants, sont partis pour la grange.  
Au pas lent des taureaux les voilà revenus,  
Rapportant tout l'essaim des marmots aux pieds nus.
7. On descend, et la troupe à grand bruit s'éparpille,  
Va des chars aux paniers, revient, saute et grappille ;  
Près des ceps oubliés se livrent des combats.  
Qu'il est doux de les voir, si vifs dans leurs ébats,  
Préludant par des pleurs à de folles risées,  
Tout empourprés du jus des grappes écrasées !

*Victor de Laprade,*  
Idylles héroïques, Lemerre, édit.

#### Commentaire

L'auteur a bien rendu la poésie de la vendange :

- a) **Le temps** est venu de récolter le raisin : l'automne commence à poudrer de givre les coteaux, et les ceps ont revêtu leur livrée d'or.
- b) **Les personnages** : une joyeuse équipe dirigée par le maître de la vigne ; l'escorte tapageuse et joyeuse des enfants.
- c) **Le travail** se fait avec entrain ; il est égayé de rires, de chants, de menus incidents (levée d'un lièvre, départ d'une grive).

Deux mots résument la page : **gaieté** et **activité**.

### 7. VENDANGES EN PAYS NEUCHATELOIS

La Vendange ! On y est ! Dans tout le pays, de St-Blaise à Vaumarcus, c'est le grand branle-bas. C'est la dernière strophe d'un beau poème aux mille vers sonores.

Dès la pointe du jour, les chars pesants roulent, emportant les gerles, les brantes, la fouleuse, le pilon.

Par petits groupes bigarrés, les vendangeuses s'échelonnent dans les parchets où les grappes en pendentifs d'or ont mûri. Têtes blondes, têtes brunes, fleurs mouvantes au niveau des ceps.

Un gars robuste porte la brante, le sourire aux lèvres, l'esprit en éveil.

Et bientôt, pendant la lente et longue cueillette, furent de toutes parts, d'une vigne à l'autre, des brocards avec des rires, des appels et des exclamations.

Pourquoi si peu de chansons ? Les seilles s'emplissent promptement, et le brantard a fort à faire dans ses allées et venues de la vigne aux gerles, où les guêpes bourdonnent.

Au long des routes et des chemins, la roue des fouleuses tourne et grince et les rouleaux de bois écrasent les grappes dorées.

Aux tintements des grelots, les longs chars de vendange emportent les gerles pleines au pressoir.

Tout cela sous le soleil qui répand la joie et fait oublier la fatigue.

Tout cela sous la pluie qui tisse un réseau de tristesse et rend la tâche accablante.

*André Pierrehumbert,  
(Poètes neuchâtelois contemporains.)*

#### 8. LE VIGNERON NEUCHATELOIS

Le vigneron neuchâtelois ? Je le connais depuis que, revenu à la terre, je partage de jour en jour ses joies et ses peines.

Comme lui, je tape du fossoir, je porte la terre, je taille, j'ébourgeonne et je sulfate.

Comme lui, je répare les ravines après les pluies violentes, je râble au soleil, j'attache, je rebiole, je vendange, je presse à bras dans ma cave, j'entonner dans les fûts de chêne, je mets en bouteille et je bois mon vin.

Toutes ces choses m'ont appris à l'estimer, le vigneron, ce qui est facile, mais aussi à l'aimer, ce qui est mieux.

*André Pierre-Humbert.*

#### 9. DÉCOUVERTE DU VIGNOBLE NEUCHATELOIS

Comme un grand arc détendu, le vignoble neuchâtelois s'allonge, de Vaumarcus au lac de Bienna, tourné, selon la courbe des coteaux, vers l'est, le midi ou le sud-ouest.

Ses meilleures expositions se tiennent à l'abri des froids piquants du nord, des vents orageux du nord-ouest et des pluies froides et fréquentes de l'ouest : la large chaîne du Jura les absorbe largement. Penchés vers le lac et vers le midi, ils jouissent aussi longtemps que tout autre vignoble romand des regards du soleil : une lumière reflétée par le lac, une chaleur durable élaborent la sève et mûrissent le raisin.

Au-dessus des vignes, les chemins prennent leur élan vers les bois de pins ; les murs s'abaissent, les bouquets d'arbres recouvrent une terre légère comme du sable, la vue descend vers les vignes, le lac et les lourds bleu tendre. Une dentelle d'Alpes voilées conduit à sa perfection cet immense et doux paysage.

*Pierre Deslandes.*

#### 10. LE VIGNERON

Douze mois, vigneron — et deux ou trois jours de pressoir. Douze mois où chaque journée, la courte de l'hiver, l'interminable de l'été, est journée de travail. Et tout ce travail pourrait être pour rien.

Maçonner, terrasser, miner, sortir la souche morte, greffer, tailler, effeuiller, sulfater, soufrer, nicotiner, racler l'herbe, fossoyer, resulfater, reracler l'herbe, refossoyer et puis guetter les ciels, ici l'orage, ici la grêle, et puis soigner là-bas le vin déjà en vase et soigner la futaille...

Combien fais-tu de besognes, vigneron ? Autant dire que tu as tout à faire. Et puis il suffirait d'une lune qui a l'anneau, d'un petit gel tardif, d'un beau soleil là-dessus, et tes vendanges sont faites.

Et puis, il suffirait d'un quart d'heure de grêle, un de ces jours d'été où les baigneurs deviennent noirs, où le pêcheur sort des perchettes à chaque coup, pour que ta vendange aussi soit tout encavée.

Le champignon, l'insecte, le ver, le froid, la grêle, tu n'as presque que des ennemis.

Un seul ami qui fait bien les choses : le soleil.

*C.-F. Landry.*

#### 8

#### CITATIONS D'ÉCRIVAINS

**Le vigneron.** Le vigneron est vigoureux, laborieux et tenace. Le vigneron est toujours en peine. Il est penché vers la terre. Le sol exerce sur lui une attraction si forte, qu'il s'incline pour le saisir de plus près et que son corps en reste courbé.

Le vin qu'il boit lui donne de la gaieté, de la finesse, de l'œil, comme on dit, et de l'ouverture d'idée. Le pampre fleurit sur son visage.

*G. Hanotaux.*

**Les rouges-gorges.** Les vendangeurs sont partis. Les rouges-gorges parcoururent le vignoble en quête de quelques grains oubliés. J'en ai aperçu un perché sur un échalas, gonflant son poitrail roux et dodelinant de la tête ; il me regardait avec son luisant œil noir et avait l'air de me dire : « Dépêchons-nous ».

*André Theuriet.*

Les vendangeuses, se hâtant, poursuivaient les grappes, les tranchaient d'un coup net et les jetaient au panier.

*Maurice Bouchor.*

— Ah ! ah ! je t'y prends, gourmande !

Elle baisse alors son petit nez avec un air de repenter si comique et si gentil que j'éclate de rire :

— Va, lui dis-je, tu n'as pas besoin de te cacher... les jours de vendanges on ne gronde pas les enfants.

*Maurice Bouchor.*

#### Le vigneron d'Auvernier

Le vigneron d'Auvernier n'est que vigneron. Son horizon est borné par les murs gris qui retiennent la terre des vignes et les séparent, par le lac, toujours présent, qui rafraîchit son visage et lui chante sa chanson d'azur.

Il faut redescendre sur Sauges pour trouver une terre picorée d'échalas.

*André Pierre-Humbert.*

Tout ruisselait de vin nouveau. Les murs transpiraient humectés de vendanges. Des vapeurs capiteuses formaient un brouillard autour des lampes.

*Eugène Fromentin.*

#### Face au lac de Neuchâtel

Là, face au lac et entourés de la multitude attenante des ceps, nous nous sommes assis sur le mur, gradin de cet amphithéâtre, pour assister au spectacle perpétuellement offert au pays des vignes par l'onde et par la nue. Inlassable metteur en scène, le vent faisait jouer les lumières ; sur la fluide arène apparaissaient, fantôme violet, l'ombre rapide des nuages et l'effleurement des sandales de la danseuse, quand s'élevait plus fort le chœur des saules.

C'est alors que l'un de nous acheva notre commune méditation : Tant de poésie et si peu de poètes !

*Emile-Albert Niklaus.*

Le repas s'avancait, mêlé de mille histoires. [boire  
Les vieux fermaient les yeux longuement pour mieux  
Le vin rouge, soleil qui dans un rubis veille,  
Le vin blanc, soleil vu au travers de la treille.

*Francis Jammes.*

**La grive.** La grive, à présent, se gorgeait à la hâte, sans retenue. Les pattes un peu écartées, pour assurer son aplomb, le cou replié, la tête renversée en arrière, elle piquait les grains aussi vite qu'elle pouvait ; et, quand le jus délicieux lui coulait dans le bec, on voyait sa gorge tavelée se gonfler d'aise et ses ailes se soulever légèrement.

*Ernest Péronchon.*

**Une belle petite vigne.** Une petite vigne commençait à nos pieds et gagnait en deux bonds gracieux un pli de terrain rayonnant de fraîcheur et d'herbes humides. C'était une belle petite vigne champenoise, nette, gonflée de suc, soignée comme une chose sainte, divine. Pas d'herbes folles : rien que les ceps trapus et la terre, cette terre opulente que les pluies emportent et que, chaque saison, les paysans remontent, par pleines hottes, sur leur dos, jusqu'au sommet des côtes.

*Georges Duhamel.*

Les raisins, écartant les feuilles, cherchent le rayon, se dilatent et resplendissent de joie. Ils se mettent à la fenêtre : à la fenêtre du ciel embrasé.

*Joseph de Pesquidoux.*

**Un vigneron.** Au coin d'un pré, un vigneron foule les grappes, debout sur un chariot, du soleil plein les yeux, la face épanouie d'un large rire : le rire des bonnes années. Des pulpes écrasées et des pépins sont collés à ses jambes velues, et des guêpes, l'abdomen cerclé d'or, tourbillonnent autour de la cuve. L'homme se baisse et enfonce une pelle de bois dans l'amoncellement des grappes noires, et le moût gicle, ruisselle, et lèche de son flot écumeux les douves de la cuve teintée de pourpre.

*Emile Moselly.*

**Le pressoir.** Le pressoir est une grande pièce basse où il fait sombre. Le maître est là qui boit un verre tout en surveillant la besogne. Ils sont quatre hommes qui tournent en rond autour du treuil.

Et le jus gicle en écumant dans la tine.

*C.-F. Ramuz.*

Toutes les vignes chantaient quand on emportait leur richesse ; la toison de la terre semblait se réjouir d'être cueillie.

La joie ruisselait, comme le vin, de colline en colline.

*Lamartine.*

**La vigne et le roseau.** La vigne, plantée sur une colline aride et sablonneuse, se plaignait d'être forcée de porter des fruits exquis, tandis que le roseau, planté au bord d'une eau courante, ne produisait qu'une hampe spongieuse.

Une voix céleste lui dit : « Console-toi, le roseau séchera et sera oublié, et tes fruits produiront une liqueur délicieuse qui consolera les chaumières et réjouira les palais ».

*Bernardin de Saint-Pierre.*

**La vigne.** La vigne, triste plante bossue, tord ses pieds entre les cailloux.

*H. Taine.*

**La vigne.** Quelques feuilles rescroquevillées, restées sur les sarments, tombaient et fuyaient au vent, avec des craquements de verre brisé.

*R. Bazin.*

**La vigne.** Tous ses ceps, l'échalas droit, sont au port d'armes.

*Jules Renard.*

#### Les effeuilles

Marie effeuillait la vigne. Il faisait très chaud. Sous son chapeau de paille aux ailes vastes, elle transpirait. Des gouttes de sueur coulaient, de son front, le long de ses joues.

Marie effeuillait la vigne. D'un geste machinal, elle cassait le bout des sarments, et ramenait les tiges rebelles contre l'échalas : puis tirant un brin de paille qu'elle mettait dans sa bouche pour enlever encore une feuille superflue, elle collait les sarments au bâton et tordait la paille pour la fixer.

*Georges Verdène.*

#### Les travaux du vigneron

Le premier printemps leur dit : « Plante les échalas ; l'été leur dit : « Effeuille » puis leur dit « Sulfate » ; l'automne : « Récolte et pressure ».

Toute saison leur dit : « Travaille », et, comme les saisons reviennent régulièrement, ainsi ils travaillent régulièrement, n'ayant qu'à leur obéir.

*C.-F. Ramuz.*

#### Le parfum des vignes en fleurs

Un parfum est épars dans la brise : celui des vignes en fleurs. A dix lieues à la ronde le pays est couvert d'une haleine embaumée, plus suave que celle du réséda.

Un nuage odorant de pollen cerne la ville, la pénètre, en jaunit les ruisseaux, entre dans les maisons, imprègne les tissus, et se glisse dans notre poitrine pour y griser un peu le cœur. C'est la promesse de la grappe, son chant d'espoir au moment qu'elle va se gonfler de suc.

*André Lafon.*

## 14

## CHANTS

## 1. La chanson des vendanges.

Mélodie populaire.

## 2. Chant des vendangeurs

1. Grap - pe rouge ou rai - sin blanc,  
2. Grap - pe rouge ou rai - sin blanc,  
3. Grap - pe rouge ou rai - sin blanc,

Cueillons la ven - dange, Grap - pe rouge ou  
Tombe dans ma hot - te, Grap - pe rouge ou  
Donne au cœur de l'homme Grap - pe rouge ou

rai - sin blanc, Flot vermeil ou jeu - ne sang.  
rai - sin blanc, Don - ne ta gout - te de sang.  
rai - sin blanc, Clai - re joie et nouveausang.

**REFRAIN**

La la la la la la la la la la!

Texte et musique de D. JULIEN. Tous droits réservés.

## 3. Te voici, vigneron !

Le vigneron à sa vigne...

## 4. Chantons la vigne

Chantons la vigne, Ah! voyez la jolie vigne,  
Vigni, vignez, vignons le vin...

## 5. Buvons un coup

Buvons un coup la serpette est perdue...

## 15

## PAGE RÉCRÉATIVE

## I. Du vin à boire

Dans le tableau ci-dessous, il y a dix fois le mot **Vin** suivi de plusieurs points qu'i s'agit de remplacer par des lettres formant des mots dont la définition est donnée. Précédés des lettres **Vin** ces mots constituent de nouveaux mots.

Si vous ne trouvez pas, employez le « Nouveau petit Larousse illustré ».

## Définitions

- |               |   |
|---------------|---|
| 1. Vin ..     | 1. Peintre italien                        |
| 2. Vin ..     | 2. Deux fois dix.                         |
| 3. Vin ....   | 3. Vin faible et fade.                    |
| 4. Vin ....   | 4. Prénom masculin.                       |
| 5. Vin ....   | 5. Liquide aigre employé comme condiment. |
| 6. Vin ....   | 6. Assaisonné avec du vinaigre.           |
| 7. Vin ....   | 7. Qui a rapport à la production du vin.  |
| 8. Vin ....   | 8. Qui produit du vin.                    |
| 9. Vin .....  | 9. Qui aime à se venger.                  |
| 10. Vin ..... | 10. Sauce faite avec du vinaigre.         |

## II. Le volcan en éruption

Dans un vase transparent assez haut, placez une bonne quantité de sable lavé. Cachez complètement dans ce dernier un petit flacon rempli de vin rouge, fermé par un bouchon perforé avec un petit tuyau en plume d'oie. L'extrémité supérieure de la plume doit sortir un peu du sable, l'extrémité inférieure doit à peine dépasser le bouchon.

Versez alors très doucement de l'eau pour que le vase soit rempli aux trois quarts. Peu après, une colonne rouge sort par l'ouverture, s'élève et se répand à la surface. L'expérience reste visible un bon quart d'heure.

Que s'est-il passé? C'est tout simple: le vin plus léger que l'eau est remonté vers la surface, s'échappant par le tuyau en plume d'oie.

## III. L'ânesse et le mulet

Une ânesse portait du vin côté à côté avec un mulet. Ecrasée sous le poids, elle se plaignait fort. Alors le mulet lui dit: « Pourquoi te plaindre? Si je prenais une de tes mesures, ma charge serait plus du double de la tienne, et si tu en prenais une des miennes, j'en aurais encore autant que toi ».

Combien de mesures portaient-ils donc chacun?

#### IV. Le vigneron et les 15 tonneaux

En mourant, un vigneron laisse à ses trois fils quinze tonneaux de même capacité. Parmi ces tonneaux, 5 sont pleins de vin, 5 autres sont à moitié pleins du même vin, et les 5 derniers sont vides.

Comment les héritiers qui n'ont aucune mesure vont-ils s'y prendre pour répartir également l'héritage, chacun devant recevoir le même nombre de tonneaux et la même quantité de vin ?

(Facilitez vos recherches en dessinant sur une 1<sup>re</sup> ligne les 5 tonneaux pleins, sur une 2<sup>e</sup> ligne les 5 tonneaux à moitié pleins et sur une 3<sup>e</sup> les 5 tonneaux vides.)

**Autre donnée :** au lieu de 15 tonneaux, il y a 21 tonneaux dont 7 pleins, 7 à moitié pleins et 7 vides.

#### V. Une anecdote

Deux avocats demandaient au président du tribunal de remettre l'affaire à huit jours.

- De quoi s'agit-il ? demande le président.
- De six tonneaux de vin, répondent les avocats.
- Dans ce cas, réplique le président le tribunal peut parfaitement vider cela aujourd'hui même.

#### Solutions

##### I. Du vin à boire

1. Vinci, 2. Vingt, 3. Vinasse, 4. Vincent, 5. Vinaigre, 6. Vinaigré, 7. Vinicole, 8. Vinifère, 9. Vindicatif, 10. Vinaigrette.

#### III. L'anesse et le mullet

Puisque le mullet donnant une de ses mesures à l'anesse se trouve également chargé, il est évident que la différence du nombre des mesures que porte chacun est de 2.

L'anesse portait donc 4 mesures et le mullet 6.

#### IV. Le vigneron et le 15 tonneaux

1er fils : 2 tonneaux pleins, 1 à moitié plein, 2 vides.

2e fils : 2 tonneaux pleins, 1 à moitié plein, 2 vides.

3e fils : 1 tonneau plein, 3 à moitié pleins, 1 vide. Chacun a reçu 5 tonneaux et le contenu de 2 $\frac{1}{2}$  tonneaux de vin.

##### Autre donnée :

3 tonneaux pleins, 1 à moitié plein, 3 vides.

3 tonneaux pleins, 1 à moitié plein, 3 vides.

1 tonneau plein, 5 à moitié pleins, 1 vide.

Chacun a reçu 7 tonneaux et le contenu de 3 $\frac{1}{2}$  tonneaux de vin.

Mais il y a d'autres solutions. Cherchez-les.

## 16

### DOCUMENTATION

#### Lectures

« Lectures » (degré supérieur) : L'Année vigneronne, C.-F. Ramuz, page 205 (cité). — La vigne a gelé, A. Muret, page 148 (cité).

« Lectures » (degré moyen) : Les Vendanges, C.-F. Ramuz, page 207 (cité).

« Nouvelle Anthologie » : Vignerons, C.-F. Ramuz, page 130.

« Au seuil de la vie active » : Les travaux du vigneron, A Muret, page 144 (cité).

« Les Vins de Neuchâtel », (très beau texte d'André Pierre-Humbert), Dép. de l'agr., NE.

« Vignes et Vins de Neuchâtel », Office de propagande pour les vins de Neuchâtel, NE.

« Le Vignoble vaudois », Office de propagande pour les vins vaudois, Lausanne.

« Vendanges », dans « Découverte du Monde », C.-F. Ramuz, Edit. Rencontre.

« Calendrier de la Vigne et du Vin », C.-F. Landry et P. Monnerat, Zurich.

« Le Vignoble neuchâtelois », André Pierre-Humbert, Edit. du Griffon, Neuchâtel (comprend 12 pages de texte, 12 illustrations, 32 photographies).

« Agriculture et viticulture », Collection du Centenaire, Ne.

#### Leçons de choses (pour les monographies)

« A la découverte des sciences » (vol. I, Michel Ray) :

N° 43 Bouturage.

N° 44 Greffage.

N° 72 Les champignons parasites — Le mildiou.

N° 94 La vigne.

N° 170 Le moineau.

N° 184-188 Le lézard gris des murailles.

N° 190-193 La couleuvre à collier.

N° 195 La vipère.

N° 240 L'escargot des vignes.

N° 317 Boissons fermentées.

N° 319-324 L'alcool et l'alcoolisme.

« Album Silva ».

« Nos oiseaux », Avanti Club, Neuchâtel.

« Passereaux », Delachaux et Niestlé, Neuchâtel.

« Le raisin de table », Flammarion.

#### Arithmétique

« Annuaire statistique de la Suisse ».

« Rapport du département de l'agriculture » - Exercice 1958, Château de Neuchâtel.

#### Films

« Terre vigneronne - Le Vignoble de Neuchâtel », 102 NE (film sonore, 180 m, 1 bobine), Dép. de l'instr. publ. NE.

« Le lézard », Centrale du film scolaire, Berne, 21, rue d'Erlach.

#### Tableau scolaire

Tableau scolaire N° 11, et son commentaire : « Les Vendanges à Lavaux », pages 57-64, dans « Tableaux scolaires », Payot.

#### Croquis

La Vigne, page 75.

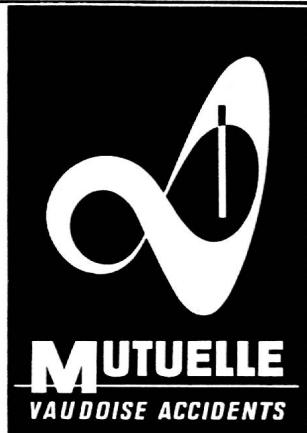
La Vendange, page 76.

Ces deux chapitres se trouvent dans « Le Croquis rapide » (2<sup>e</sup> partie), par Richard Berger, Edit. Spes, Lausanne.

#### Divers

« La Vigne », Centre d'intérêt, par Barmaverain, « Educateur » N° 32 et 34, 1950.

**La partie « français » (vocabulaire, dictée, composition) paraîtra dans un prochain numéro.**



**Contrats de faveur avec la Société pédagogique vaudoise, l'Union du corps enseignant secondaire genevois et l'Union des instituteurs genevois.**

Rabais sur les assurances accidents

#### COMMUNIQUÉ

#### UN BON TRUC D'UN VIEIL AMATEUR DE JARDINAGE

Il est certain qu'on jardinerait souvent beaucoup plus volontiers si l'on avait à disposition, pour les semis et plantations, un terreau riche en substances nutritives et en humus pour recouvrir le sol. Haricots, pois, épinards et nombre d'autres semis, ainsi que les plantations de poireaux, de concombres, de tomates et de fraises, voire le gazon prospèrent beaucoup mieux quand le sol est recouvert d'un tel terreau. En outre, il faut beaucoup moins arroser les cultures parce que le sol reste humide et ne s'enrouète pratiquement plus.

Depuis bien des années, je prépare moi-même mon terreau de la manière suivante et ai toujours fait les meilleures expériences. Par 100 m<sup>2</sup> de terrain, il faut une balle de tourbe. On émiette la tourbe qu'on humidifie chaque soir durant quelques jours, jusqu'à ce qu'elle soit bien humectée. Puis on mélange à la tourbe 1 à 2 brouettes de bonne terre de jardin et 5 à 10 kg. d'engrais complet Lonza. Après un peu plus d'une semaine, ce terreau idéal est prêt à l'emploi. L.

## Poésies de la semaine

### MON PETIT CANIF

*Mon petit canif,  
Si brillant, si vif,  
Que tu es méchant !  
Quand je suis maladroit,  
Tu marques mes doigts  
D'une fleur de sang.*

E. Cuchet Albaret (*Le jardin des pivoines*).

### LE CHEVAL DE BOIS

*Dame, belle dame au pas grave et lent,  
— une, deux —  
Sur ton fier cheval, sur ton cheval blanc,  
Sans me regarder, tu vas fièrement.  
— une, deux —  
Si je le voulais, j'irais comme toi  
— une, deux —  
Sur un vrai cheval, mais le mien à moi  
Obéit bien mieux car il est en bois.  
— une, deux —*

Paul Verlaine.

## LAVANCHY & Cie S.A.

Rue de Genève 88 Gare de Sébeillon

LAUSANNE



**Déménagements  
Camionnage officiel C.F.F.  
Vastes garde-meubles modernes**

*Conditions spéciales pour le personnel enseignant*

## banque cantonale vaudoise

Livrets de dépôts,  
catégorie A et B

Bons de caisse

#### JOLI BUT POUR COURSE D'ÉCOLE

#### Avenches la Romaine

Bienvenue aux maîtres et aux élèves. Vis-à-vis du musée.  
Parc pour autos et cars.

#### CAFÉ SUISSE

LE TENANCIER : R. CHAPPUIS — TÉL. (038) 8 31 69

En été, c'est le moment d'acheter vos films en couleurs. Grand choix spécialement sélectionné. N'importe quelle caméra photo ou ciné est susceptible d'excellents résultats ! Catalogue général illustré — Conseils avisés

**PHOTO DES NATIONS**  
Place Longemalle et rue du Mt-Blanc - GENÈVE



**LE  
DÉPARTEMENT  
SOCIAL  
ROMAND**

des  
Unions chrétiennes  
de Jeunes gens  
et des Sociétés  
de la Croix-Bleue

recommande  
ses restaurants à

**LAUSANNE**

Restaurant LE CARILLON, Terreaux 22  
Restaurant de St-Laurent, rue St-Laurent 4

**GENÈVE**

Restaurant LE CARILLON, route des Acacias 17  
Restaurant des Falaises, Quai du Rhône 47

**NEUCHATEL**

Restaurant Neuchâtelois, Faubourg du Lac 17

**MORGES**

Restaurant « Au Sablon », rue Centrale 23

**MARTIGNY**

Restaurant LE CARILLON, Rue du Rhône 1



# **FORTUNA**

COMPAGNIE D'ASSURANCES SUR LA VIE  
ZURICH

Bureau pour la Suisse romande

Ile St-Pierre **LAUSANNE** Tél. 23 07 75

Assurances temporaires au décès

Grandes assurances de capitaux

Assurances populaires

Assurances de groupes



Pour toutes  
vos opérations bancaires  
adressez-vous à la

## **Société de Banque Suisse**

**GENÈVE**

**LAUSANNE**

**LA CHAUX-DE-FONDS**

**NEUCHATEL**

**BIENNE**

et nombreuses autres succursales  
en Suisse romande



Capital et Réserves Fr. 293 millions

## **Etudes classiques scientifiques et commerciales**

Maturité fédérale

Ecole polytechnique

Baccalauréat français

Technicums

Diplôme de commerce

Sténo-dactylographie

Secrétaire-comptable

Baccalauréat commercial

Classes préparatoires dès l'âge de 10 ans  
Cours spéciaux de langues

## **Ecole Lémania**

LAUSANNE CHEMIN DE MORNEX TÉL. (021) 23 05 12