

Zeitschrift: Le pays du dimanche
Herausgeber: Le pays du dimanche
Band: [8] (1905)
Heft: 48

Artikel: Vins et cidres
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-255618>

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: 24.01.2026

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

Quant à nos pères, ils usaient de la „tostée” de la façon suivante: le personnage chargé de porter une santé à la fin d'un repas, mettait une croûte de pain rôti dans sa coupe de vin qui faisait le tour de la table, où chacun trempait ses lèvres et qui lui revenait avec la rôtie qu'il mangeait sans grimace avant la dernière rasade.

Le geste manquait peut-être d'élégance, mais il était la vraie communion dans une même pensée.

L'usage de la rôtie a passé, mais celui du toast est resté.

Il est plus que jamais de mode par ce temps de congrès et d'entente cordiale.

Le vin pur est de rigueur et dans les pays de bière, on attend, avant de porter les santés, que les vins soient servis.

Nos pères, grands buveurs comme on sait, faisaient volontiers assaut de toasts: reculer devant le défi et ne pas répondre sur-le-champ en vidant son vidrecomme, était commettre presque une injure.

Pour porter la santé de quelqu'un, il fallait boire autant de rasades qu'il y avait de lettres dans son nom et Olivier Basselin avoue:

Si le boire n'est bon,
Jean simplement j'aurai mon nom;
Mais si c'est un breuvage idoine,
Mon nom sera Marc-Antoine.

Toster était aussi un hommage amoureux qui se comptait à la lettre. Ronsard nous le dit, au sujet de Cassandre, son amie:

Neuf fois, au nom de Cassandre,
Je vais prendre
Neuf fois du vin du flaçon:
Afin de neuf fois boire
En mémoire.
Des neuf lettres de son nom.

Voltaire raconte que, de son temps, les Anglais buvaient aussi fréquemment à l'honneur des dames „et c'est parmi eux, ajoute-t-il, un grand sujet de dispute si une femme est tostable ou non, si elle est digne qu'on la toste”.

Les Anglais n'eurent jamais la galanterie légère.
Marcel FRANCE.

On ignore souvent une autre science que la sienne.



A L'ÉTROIT !

L'AGRICULTURE EN DÉCEMBRE

Travaux aux champs. — Continuer les labours des terres inoccupées et l'enfouissement des fumiers. Fabriquer les composts avec feuilles mortes, curage des fossés. Curer les fossés, tailler les haies.

Prairies. — Préparer les rigoles d'irrigation et d'assainissement. Eviter les arrosages quand il fait trop froid.

Vignes. — Défoncer le sol pour les plantations nouvelles; taille dans le Midi. Fumures et terrages. Continuer la submersion. On peut échauder contre la pyrale pendant les journées calmes et chaudes.

Cave. — Ouiller et boucher hermétiquement les vins nouveaux qui ne fermentent plus. Soutirer ces vins pour les séparer de la grosse lie. Continuer la distillation des marcs.

A la ferme. — Faire des paillassons pour couvrir les châssis. Réparer les châssis; aller chercher des feuilles mortes, de la fougère pour servir de litières.

Potager. — Semer en couches: carotte hâtive, choux-fleurs, laitue, radis, romaines. Mettre des châssis sur estragon, oseille, persil. Couvrir de litière cerfeuil, épinard, mâche, persil. Continuer le forçage des asperges. Planter sur carrés les plants de laitue repiqués en octobre, ainsi que choux-fleurs et choux pomme.

Récolter en cave: barbe de capucin, champignon, Witloof. Sous couverture, carotte, crosnes du Japon, épinard, mâche, persil. Sous châssis, radis hâtif.

Verger. — Finir les plantations d'automne avant les gelées; tailler les arbres à fruits à pépins quand le temps est doux.

Transporter les terres, fumier, composts; mettre du machefer dans les allées pour les durcir.

Elevage. — Engraisser les animaux destinés à la boucherie. Ne pas diminuer les rations des animaux d'élevage, afin qu'ils soient en bon état au printemps. Aérer les étables quand il fait beau.

Basse-cour. — Continuer l'engraissement des oies, dindes, poularesses.

Commencer à mettre des œufs en incubation. En temps de gelée, donner eau tiède aux animaux de basse-cour.

Rucher. — Ne pas déranger les abeilles, couvrir la ruche, mais laisser pénétrer de l'air pour l'aération.

VINS ET CIDRES

Avant la fabrication: le logement et le matériel.

Le logement des vins et des cidres, pour leur fabrication et pour leur conservation, doit, en théorie, c'est-à-dire pour une exploitation considérable et bien comprise, se composer, d'un cuvier, d'un cellier, d'une cave et d'un caveau.

Le cuvier est le local où se traitent le raisin et la pomme, le vin et le cidre avant la mise en bouteilles ou tonneaux.

Le cellier ou chai est comme le magasin où l'on entrepose le vin ou le cidre dans des tonneaux, au sortir de la cave, jusqu'au moment de la livraison à l'acheteur.

Dans la cave, on loge les tonneaux de vin ou de cidre à conserver et, dans le caveau, le vin ou le cidre en bouteilles.

Mais, pour le moment, c'est-à-dire avant la récolte et avant la fabrication, le cuvier seul nous intéresse.

Il est destiné à recevoir, pour le vin, le pressoir, les pompes et les

cuves ; pour le cidre, les auge à piler, les broyeurs, le pressoir et aussi les pompes et les cuves. Ses dimensions dépendent évidemment de l'importance de l'exploitation. Il faut pouvoir se mouvoir à l'aise entre le pressoir, les cuves et le reste du matériel et au besoin y faire entrer les chars chargés de la récolte. Si on peut adosser le cuvier à un talus sur lequel passe un chemin à hauteur des cuves, on ménagera dans le mur des ouvertures par lesquelles on déchargera le raisin ou les pommes. C'est ainsi qu'on tâchera d'avoir encore un réservoir à eau propre situé à un niveau assez élevé pour que l'eau puisse être amenée directement dans les cuves.

Le cuvier est établi dans un lieu sain, bien aéré et éloigné des fumiers et des accumulations de matières fermentescibles. Dans les pays chauds, on tâche d'abriter le cuvier du côté du midi, soit en l'adosant à un coteau situé de ce côté-là, soit soit en le protégeant par un rideau d'arbres, car il est indispensable que la vendange se trouve dans un milieu de 25° en moyenne, l'ébullition du vin s'opérant trop lentement au-dessous de 20° et trop vite au-dessus de 30° et imparfaitement dans les deux cas.

Au contraire, dans les pays du nord-ouest, du nord et de l'est, où la chaleur n'est jamais très forte, on abrite le cuvier du côté septentrional et on dispose les ouvertures du côté du midi.

L'intérieur du cuvier doit être cimenté avec inclinaison pour qu'on puisse laver à grande eau et donner à celle-ci un écoulement parfait.

Dans les grandes exploitations viticoles, on construit aujourd'hui beaucoup de cuves en ciment avec revêtement intérieur en verre ; on obtient ainsi comme d'immenses bouteilles très faciles à tenir propres et qui reviennent moins cher que les cuves en bois dès qu'on arrive à une grande contenance.

Pour le cidre, on commence à prôner là où on récolte beaucoup de pommes et où le logement des fûts est difficile, l'établissement de grandes cuves pareilles où le cidre peut même se conserver. On le tire au moyen d'une clef et, en haut, à l'emplacement de la bonde, existe un trou d'homme par lequel on peut extraire la lie ; pas de mauvais goût, logement insignifiant, pas de crainte d'incendie et conservation assurée pendant plusieurs années. La construction de ces sortes de citernes revient à 5 ou 6 fr. la barrique et, dans les années où la récolte s'annonce abondante, — ce n'est pas, hélas ! cette année-ci, — et où la barrique coûte 8 ou 10 fr., on a bientôt fait de recouvrir la dépense d'installation.

La propreté la plus méticuleuse est une des conditions essentielles de la bonne fabrication du vin et du cidre. Pour le cidre, par exemple, le meilleur moyen de se débarrasser de la plaie du ferment acétique consiste à entretenir dans un état parfait de netteté, au point de vue de la saleté comme à celui de l'odeur, les locaux et le matériel qui servent à la fabrication.

L'auge à piler, les broyeurs, pressoirs, cuves, pompes, seront lavés à grande eau ou nettoyés à fond avant chaque campagne.

Les cuves ou foudres ont dû être méchés au souffre plusieurs fois dans le courant de l'année. Quand il s'agit de futailles, on peut se trouver en présence de plusieurs cas. Si l'on a des fûts neufs, n'ayant jamais servi, il est indispensable de leur faire subir une préparation spéciale : l'étuvage à la vapeur, si l'on a les moyens de le pratiquer, ou l'étuvage à l'eau bouillante. On verse par la bonde 7 à 8 litres d'eau bouillante, on ferme hermétiquement et on rince en agitant énergiquement dans tous les sens. On jette l'eau déjà chargée des principes solubles, des mucillages de bois, de l'albumine végétale, etc., et on recommence jusqu'à ce que l'eau bouillante ne sorte plus colorée. On rince ensuite à l'eau froide et on met à égoutter la bonde dessous.

Pour les futailles qui ont déjà contenu du vin ou du cidre, le méchage est, comme pour les cuves et les foudres, la meilleure des précautions. Au moment d'entonner le nouveau liquide, on aura soin d'exposer à l'air le fût débondé, afin de chasser l'acide sulfureux. Dans tous les cas, d'énergiques rinçages sont le complément de tout traitement.

Au moment de l'entonnage des vins blancs, on peut se trouver à court de fûts neufs ou de fûts n'ayant précédemment contenu que du vin blanc, on peut alors utiliser les fûts à vin rouge, bien qu'il soit bon de ne pas se mettre dans cette nécessité. On rince le fût rouge à l'eau chaude, puis on

le fait égoutter, on y introduit ensuite un kilo de chaux vive en petits fragments, on les promène partout à l'intérieur et on ajoute un peu d'eau. Bien fermer, rouler le fût et attendre. Au bout d'une heure, rincer avec soin avec plusieurs eaux.

Les tonneaux ayant contenu du vin peuvent sans inconvénient loger du cidre, mais ils doivent, au préalable, être soumis à un nettoyage dans ces conditions : on les défonce par un bout, on en râcle tout l'intérieur pour les débarrasser du tartre qui tapisse les douves et on les traite avec de l'eau additionnée d'un dixième d'acide sulfureux.

On peut encore dérougir les barriques au moyen d'une lessive d'eau bouillante avec 20 litres d'eau et deux kilos de cristaux de soude. On vide au bout de quelque temps et on rince à l'eau claire. Dans l'un et l'autre cas, le bois peut rester rouge mais il ne communique pas sa coloration.

LONDINIÈRES,
professeur d'agriculture.

L'hygiène de l'hiver.

Conseils de saison. — Pour se garantir du froid. — Encore un préjugé. — Les maladies engendrées par le froid. — Les vêtements et les chaussures d'hiver.

Aux approches de l'hiver, il nous a paru intéressant de consacrer une causerie au froid et d'indiquer les moyens pratiques de s'en préserver.

Il est indéniable que l'homme primitif, chassant les bêtes sauvages pour se nourrir de leur chair, fut naturellement amené à se vêtir de leurs dépouilles pour se préserver des atteintes du froid. De là l'origine des vêtements.

Le vêtement s'est perfectionné à travers les âges, mais toutes ses transformations tendirent toujours vers un seul but : préserver le corps des grandes chaleurs ou des froids rigoureux et le maintenir à une température uniforme.

Bien souvent il nous est arrivé d'entendre dire : « Habituez-vous au froid, car le froid endurcit. » N'en croyez rien. Ce dictum est complètement faux et fut trop souvent funeste aux personnes qui eurent le malheur d'y croire pour qu'un doute subsiste encore à son égard.

Bon nombre de maladies sont engendrées par le froid et l'on ne saurait trop se précautionner contre cet ennemi de notre santé.

La sensibilité au froid variant suivant la nature de l'individu, il appartient donc à chacun de se vêtir en conséquence.

Pourtant la sensibilité au froid varie suivant l'âge. Chez l'enfant sain et robuste, on constate une plus grande indifférence au froid que chez l'adulte. Il ne faut pas, cependant, abuser de ce privilège de l'enfance et asservir votre progéniture aux caprices de la mode. L'enfant qui joue jambes ou bras nus ne sent pas les morsures du froid tant qu'il est en mouvement ; mais, à peine est-il immobile que bientôt il grelotte. Le visage et les parties du corps en contact direct avec l'air deviennent violacées. La brusque transition du froid au chaud occasionne de graves désordres dans l'organisme et les toux obstinées, les coqueluches, les angines et les fluxions de poitrine en sont les conséquences directes et parfois mortelles. Les douleurs rhumatismales de l'âge mur n'ont pas d'autre origine.

L'homme souffre, en général, moins du froid que la femme et on a constaté que les personnes maigres étaient plus friileuses que les personnes grosses. A ce sujet, disons tout de suite qu'il n'y a pas généralité.

On a pu constater que le froid est plus supportable lorsque le temps est calme que lorsqu'il vente très fort ; en effet, lorsqu'il fait du vent, le froid s'insinue dans les vêtements et refroidit la couche d'air chaud en contact avec l'épiderme. De là, abaissement subit et sensible de la température et, par suite, sensation de froid très vive.

Partant de là, il faut donc que tout vêtement soit confectionné de façon à emmagasiner autour du corps une couche d'air qui, s'échauffant, protègera l'épiderme contre l'air froid du dehors.

Voyons maintenant quels sont les meilleurs vêtements d'hiver les plus propres à garantir du froid et les plus commodes au point de vue de l'hygiène.

Comme linge de corps, on portera d'abord un gilet de flanelle qui descendra jusqu'à la naissance des cuisses ; on pourra également le faire descendre jusqu'au bas-ventre, car souvent, le froid agit non seulement sur les poumons, mais encore sur les intestins. Si le gilet est trop court, on y remédie par l'emploi d'une ceinture de laine ou de flanelle appliquée à même la peau et non par dessus le pantalon comme le font beaucoup d'ouvriers des villes.

La flanelle a, sur le coton, cet avantage d'absorber la sueur, sans occasionner pour cela le refroidissement du corps.

Se vêtir d'une chemise de flanelle est également une excellente précaution, de même pour une chemise de coton.

Les vêtements de laine sont, à tous points de vue, préférables