

Zeitschrift:	Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari
Herausgeber:	Société suisse des traditions populaires
Band:	46 (1956)
Artikel:	Quand on veillait le vin-cuit dans le Jorat vaudois
Autor:	Pasche, Oscar
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-1005584

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: 15.01.2026

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

dans une exposition. Car c'est bien une exposition aussi que ce marché organisé pour la population par ces véritables artistes et poètes que sont les horticulteurs.

Le soir, à la lueur des girandoles multicolores sous lesquelles tout un monde se meut, le décor est féerique. Et nul ne voudrait quitter les lieux sans emporter „sa fleur“.

La Saint-Louis, c'est une page de la vie lausannoise, une belle page colorée comme celle d'un livre d'images pour enfants...»

Quand on veillait le vin-cuit dans le Jorat vaudois

par *Oscar Pasche, Essertes/Oron*

C'était une très jolie coutume, les veillées de vin-cuit d'autrefois. Elles étaient avant tout l'apanage du pays vaudois et en particulier de la région du Jorat. Cela du temps où l'on ne consommait que très peu de sucre et faisait par conséquent peu de confitures; le vin-cuit constituait une réserve de sucre pour l'hiver.

Il se faisait les automnes où les arbres avaient du fruit, pommes et poires. On avait certaines variétés, spécialement bonnes pour le vin-cuit.

Il s'agissait donc de récolter ces fruits, aussi proprement que possible, en éliminant les pourris et même les blets, afin d'obtenir au pressoir un jus convenable, très doux, avec une forte teneur en sucre.

On broyait les fruits la journée et c'est en général le soir qu'on commençait la cuite. On disposait pour ce faire de grands chaudrons en cuivre, pouvant contenir jusqu'à 500 litres, plus ou moins grands suivant la quantité de jus dont on disposait. La cuite durait en général de 30 à 36 heures selon qu'on voulait le vin-cuit clair ou plus épais. Il fallait au préalable s'assurer un chaudron; il en existait un ou deux par village, pour la location desquels on payait une petite finance. Il était nécessaire aussi de préparer le bois, car il en fallait en général un bon tas. On profitait de l'occasion pour brûler du bois provenant de démolition, ou des troncs, ou des fagots d'arbres fruitiers, qu'on ne regrettait pas.

Souvent, lorsqu'on utilisait un chaudron de 400 à 500 litres, lequel ne pouvait être mis à la cuisine, on s'installait tout simplement dehors, le chaudron suspendu à une perche entre deux arbres, et l'on faisait le feu tout autour; et c'est là précisément qu'on brûlait des bois de dernier choix.

Il était nécessaire, pendant la cuisson, qu'il y ait constamment une personne pour surveiller le feu et le chaudron, de peur que le liquide ne vienne au feu ou soit perdu. D'autre part, il fallait qu'il y ait toujours un feu convenable pour assurer la cuisson. Car le jus devait s'évaporer du 90% par la cuisson, ce qui fait que 500 litres pouvaient donner 50 litres de vin-cuit.

Suivant les cas, si l'on disposait de beaucoup de liquide, on en rajoutait en cours de cuisson; celle-ci durant alors d'autant plus longtemps.

Les ménagères avisées préparaient une variante, qu'on appelait la cougnarde, la remoille ou la raisinée. Elles ajoutaient au jus en cuisson, en tout ou en partie, des pommes en quartier, pelées, ou aussi de la courge. Cela donnait alors un aliment comparable à de la confiture et dont on pouvait se servir largement. Le vin-cuit et la cougnarde étaient alors la principale nourriture des soirs d'hiver, avec des pommes de terre bouillies (dites en robe de chambre).

Ce produit trouvait place dans de grandes toupines, qu'on conservait au grenier. Chaque bonne maison se faisait un honneur d'en avoir toujours une certaine quantité en réserve, car le vin-cuit tout au moins se garde très longtemps sans s'altérer. Il s'en fait encore maintenant.

Mais le plus intéressant, surtout pour la jeunesse, c'étaient les veillées de vin-cuit. On apprenait que tel soir, on avait suspendu le chaudron dans telle maison. Et si c'était une bonne maison, où les maîtres n'étaient point trop avares ou «regardants», alors on s'y invitait avec plaisir, et la ménagère en cause prenait ses mesures en conséquence. C'était parfois toute une partie du village qui se trouvait rassemblée: les jeunes à la cuisine autour du feu, quelques vieux sur le fourneau en molasse de la chambre, d'autres jouant aux cartes autour de la table.

A la cuisine, les rires fusaient. S'il y avait de bons chanteurs dans la bande, ils entonnaient les vieux refrains de l'époque. Et l'on avait en particulier une chanson du vin-cuit en patois, sur l'air vaudois bien connu de la «Fita dâo quatorze». Voici ces couplets et leur traduction:

I.

Ao maitet de mè campagne,
Ein vo yu mon biau pommâ?
Quand l'è que lo tein bargagne,
On lâi pâo bin s'achottâ.

Ao sailli,
Me n'ami,
Faut vère clliau flliau, clliau folhie
On in è tot rédzoï

Au milieu de ma campagne
Voyez-vous mon beau pommier,
Quand parfois le temps bargagne
On y peut bien s'achotter.

Au printemps
Mon ami
Faut y voir ces fleurs, ces feuilles
On en est tout réjoui.

I.

On pou dè sélâo, dè piodze
Fâ sailli dâi biau boton,
Pu dâi pomme, quasu rodze,
Cressant âo bet dâi brantson;

Un peu de soleil, de pluie,
Fait sortir de beaux boutons,
Puis des pommes, presque rouges,
Croissent sur tous les rameaux.

II.

II.

Sti tsautein,
Mon vesin,
Garde tè truffie boulâite,
Daô vin couet no z'ein arein!

III.

Allein, valottet, fémalle,
Apportâ voutrè panâ,
Ma fâi, lè pomme san balle,
Ein a bin quoque lottâ,
Sti l'âoton,
Djanotton,
Quand lâi saran bin bonnaïe,
No reimpllierein lo tsaudron!

IV.

Lo frâi, dein noutron velâdzo,
No fâi restâ pè l'hoto,
Po din dzein dè noutron âdzo,
Fâ bin plliési d'itre aô tsau.
Sti l'hivè,
Daniet,
Lou pommâ, son boû no baille,
Et lè pomme lâo vin-couet!

Cet été
Mon voisin
Garde bien tes pommes de terre
Du vin-cuit nous en aurons!

III.

Allons, jeunes gens, jeunes filles,
Apportez donc vos paniers,
Ma foi, les pommes sont belles,
Y en a bien quelques hottées.
Cet automne
Jeannotton,
Quand elles seront bien bonnées (mûres)
Nous remplirons le chaudron!

IV.

Le froid, dans notre village
Nous force à rester chez nous,
Et pour des gens de notre âge,
Ça fait plaisir d'être au chaud.
Cet hiver,
Daniet,
Le pommier son bois nous donne,
Et les pommes leur vin-cuit!

Puis venaient les jeux: c'était d'abord la «main chaude». Il s'agissait d'un joueur dont on cachait la tête dans un tablier alors qu'il était courbé et posait une main montrant sa paume à la croisée des reins. On lui tapait alors sur la main et il devait deviner qui l'avait frappé. Inutile d'ajouter qu'il recevait parfois des tapes bien douloureuses.

Un autre jeu s'appelait «Martin vit»: on faisait passer parmi les joueurs un tison à peine allumé et celui qui le tenait pendant qu'il s'éteignait devait donner un gage, puis accomplir ensuite des exploits parfois extravagants pour en rentrer en possession.

Puis il y avait d'autres jeux, plus ou moins amusants, parfois frisant l'inconvenance, comme aussi les histoires gaies que les plus farceurs savaient raconter.

Arrivait la minuit. C'était l'heure la plus intéressante. Il était de tradition qu'on offre à boire et à manger, et c'était souvent tout un repas, avec jambon, pain et fromage, plus du vin pour les hommes et du café au lait pour les dames. Cela n'arrangeait certes pas toujours la maîtresse de maison, qui

avait en plus le souci de son chaudron et tout son travail de la journée. Mais de tout cela, la jeunesse n'en avait cure. C'était pour elle une soirée joyeuse. Et c'était une occasion aussi pour les amoureux d'apprendre à se connaître, à se faire apprécier, et parfois aussi à faire leur choix.

Et c'est encore une chanson patoise qui relève ce côté d'une veillée de vin-cuit. En voici un couplet:

Lo valet l'étâi galé	Le jeune homme était joli
Et la felhie étâi dzoulietta;	Et la fille était charmante,
L'ant veilli tant qu'à miné,	Ont veillé jusqu'à minuit
A l'peinto dè la marmita.	Autour de la grande marmite
L'an dévesâ dè bon parti,	Ils parlaient de bons partis,
Lo valet l'a tzecagna,	Le jeune homme a taquiné,
La felhie l'a tzecagni,	La jeune fille a taquiné
Ein veilleint la resegna!	En veillant la raisinée.

La chasse au *daru* à Plan-les-Ouates et dans quelques autres villages genevois

par Jacques Tagini, Genève

Village au nom dont l'origine est discutée, Plan-les-Ouates est situé à 4,5 kilomètres du centre de la ville de Genève, sur la route qui mène vers le sud, l'antique voie romaine qui conduisait de Genève à Vienne.

Les riches terres qui entourent cette localité, comme aussi la proximité de l'agglomération urbaine, en ont fait très tôt un centre de culture maraîchère important qui exige une main-d'œuvre introuvable sur place, ceux qu'on a accoutumé, dans la région, de nommer des *commis*. Si, de nos jours, ce sont surtout des travailleurs italiens qui sont engagés, autrefois – c'est-à-dire il y a vingt-cinq à trente ans –, il était fait appel à des ouvriers agricoles venant en particulier de Haute-Savoie, des cantons de Vaud, de Fribourg ou de Berne.

A cette époque peu lointaine, on ne manquait jamais d'organiser une *chasse au daru* – ou *darou* comme les aînés préféraient dire. Si elle n'était pas, à chaque fois, conduite par les plus joyeux compagnons de la Société de jeunesse, cette partie de chasse en groupait au moins toujours quelques-uns.

Comment les choses se passaient-elles?

Le premier ... «gibier» à dépister, c'était un jeune *commis* fraîchement arrivé de sa «province». Lorsque celui-ci avait été trouvé, on lui décrivait le *daru*, bête fort rare, de la taille d'un blaireau dodu, portant fourrure très appréciée des femmes du monde, ou encore ayant une peau qui, une fois convenablement tannée, donne un cuir dont on fait des chaussures inusables.