

Les ceps célèbres

Autor(en): [s.n.]

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **33 (1895)**

Heft 41

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-195159>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

Paraissant tous les samedis.

PRIX DE L'ABONNEMENT :

SUISSE : un an . . . 4 fr. 50
 six mois . . . 2 fr. 50
 ETRANGER : un an . . . 7 fr. 20

On s'abonne au *Bureau du Conteur*, à Lausanne et aux Bureaux des Postes. — Les abonnements datent du 1^{er} janvier, du 1^{er} avril, du 1^{er} juillet et du 1^{er} octobre.

PRIX DES ANNONCES :

du canton, 15 c., de la Suisse, 20 c.; de l'étranger, 25 c. la ligne ou son espace.

Les ceps célèbres.

Dans ce moment où l'on ne s'entretient partout que de raisins, de vignes et de vendanges, les curieux détails qui suivent, empruntés à la chronique scientifique de Fulbert Dumonteil, dans *La France*, se liront probablement avec intérêt.

Il existe dans le parc du palais royal de Hampton-Court, en Angleterre, un pied de vigne phénoménal et d'une extraordinaire fécondité. En 1893, on n'y comptait pas moins de 1400 grappes noires, qui ont été envoyées, selon le vieil usage, par la reine, aux hôpitaux de Londres.

Quelques-unes des branches de ce vénérable cep, qui ne compte pas moins de 150 ans, ont jusqu'à 35 mètres de longueur.

Il existe, en Angleterre, un autre pied de vigne non moins célèbre, celui de Cumberland-Lodge, dans le parc de Windsor, qui, chaque année, ne produit pas moins de deux mille livres de raisins. Comme poids, c'est beau, mais quel vin ! Admirons ces phénomènes et éloignons nos verres.

Ces vignes géantes, égarées dans les brouillards d'une contrée sans vin, ne sont que des excentricités végétales. Le bon vin ne vient pas des colosses ; il coule de petites grappes dorées sur les collines ensoleillées de la vieille Aquitaine et sur les riants coteaux de la Bourgogne. Ce qui nous rend sympathique les deux vignes anglaises, c'est assurément leur esprit de charité, l'amour du bien qui coule dans leur sève : c'est pour les malades indigents que leurs branches fleurissent, que leurs rameaux se parent de fruits rafraichissants.

Mais, au premier rang de ces phénomènes végétaux, figurent les vignes de la *Mission*, connues du monde entier. Elles sont ainsi nommées, parce que des missionnaires espagnols en plantèrent les premiers ceps, aux Etats-Unis, sur la côte du Pacifique.

Les vignes de la *Mission* sont au nombre de deux. La première, l'antique, la vénérable, dont un treillis supporte les branches colossales, couvre un espace de « dix mille mètres carrés ».

En moyenne, la récolte de ce végétal prodigieux s'élève à « onze mille livres » de raisins aux grains énormes, grisâtres ou noirs. Les grappes pèsent six ou sept livres, quelquefois huit. Dix mille mètres carrés ! Je me demande combien de joyeux buveurs abriterait cette tonnelle fantastique. Par exemple, je suis loin de prétendre que, de ces grappes monstrueuses, coule un vin comparable au Château-Margaux ou au Chambertin. Ce vin est épais et noir, formidablement alcoolique. Un grain de cette vigne géante griserait une grive.

La seconde vigne de la *Mission* n'est encore qu'une fillette à côté de son aînée. Malgré sa jeunesse relative, elle produit déjà six mille livres de raisins par an. Mesurée à un mètre du sol, sa circonférence est d'un mètre trente.

A cette hauteur, la souche se bifurque en plusieurs coursons qui ont un diamètre de cinquante à soixante centimètres et s'étendent sur un vaste treillis, où quelques sarments ont acquis déjà un développement de quarante-cinq pieds de long. C'est encore un joli parasol.



Corsets et jarretières.

Il nous tombe sous la main un ancien numéro du *Figaro* contenant un article auquel nous empruntons les renseignements suivants, qui ne peuvent manquer d'intéresser nos lectrices :

Il vous faut absolument renoncer, mesdames, aux jolies jarretières d'autrefois, aux coquets rubans dont nos mères ornaient leurs genoux.

Les souples torsades de peluche claire, ornées de dentelles, de bouffettes de satin, ou fermées d'une boucle d'or, faisaient un ravissant effet pourtant sur le bas de soie bien tiré. Cela était seyant au possible.

Les médecins ont prouvé que la jarretière, jusqu'alors jugée inoffensive, était pernicieuse, au contraire, et qu'il fallait surtout en interdire l'usage aux jeunes filles, car elle gênait la circulation du sang et nuisait à la plasticité de la jambe en déformant les genoux.

Ce raisonnement étant inattaquable, il a bien fallu se soumettre : la « jarre-

tière » est devenue « jarretelle », elle n'enserme plus la jambe, elle tient au corset.

Le meilleur système de jarretelles consiste en un morceau d'élastique recouvert de soie auquel pendent des rubans ou des lacets et qu'on fixe au bord du corset, sur les hanches. On coud au bas une bouclette dans laquelle on passe les rubans de la jarretelle pour les nouer. Ce système, connu aujourd'hui de toutes les femmes, a un défaut : il déforme le corset, pousse son ampleur en avant et fait ainsi ressortir le ventre. On peut parer à cet inconvénient en cousant les jarretelles non sur les hanches, mais sur le devant du corset, aux pointes du busc. Les bouclettes doivent être alors cousues au milieu du bas. De cette façon, les jarretelles tendent et le corset et les bas, le busc ne ressort pas, et les plis de la chemise sont beaucoup plus gracieux.

Mesdames, si la mode vous oblige à vous corseter, elle ne vous oblige pas à vous mal corseter. Vous pouvez facilement éviter les inconvénients attribués à cette partie de votre vêtement, entre autres les vilaines marques rouges qu'il laisse sur la peau, en prenant la précaution d'avoir dans sa garde-robe plusieurs corsets et de ne jamais porter le même deux jours de suite, afin que la même baleine, le même busc ou le même pli d'étoffe n'appuient pas tous les jours à la même place. Après avoir ôté son corset, une friction au gant de crin rétablit la circulation, et la chair comprimée redevient blanche presque immédiatement.

A propos de ce qui précède, une des nombreuses lectrices du *Figaro* écrivait à ce journal :

N'en déplaise à la lectrice qui demande un remède contre les marques laissées par le corset, elle se serre trop, sinon le corset ne la stigmatiserait pas ainsi.

J'ai, depuis plusieurs années, passé la trentaine et, avec la même franchise, je puis dire que j'ai la peau d'une extrême finesse et d'une excessive blancheur. Je suis corsetée de 14 à 18 heures par jour, et les marques du corset, semblables à celles que laisse un