

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 7 (1869)
Heft: 33

Artikel: Vin de groseilles à grappes
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-180468>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.04.2025

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

jonction des routes de Martigny et Vernayaz pour Chamounix? Nous arrivons et lisons : « Hôtel royal du Châtelard. » Entrons-y et, en bons Vaudois, demandons une bouteille.

A vingt minutes de là, nous passons devant l'hôtel de la cascade de Barberine; la pluie commence à tomber. Nous tenons conseil sous l'abri destiné aux mulets en voyage et décidons à l'unanimité que « nous n'irons pas plus loin pour ce soir. »

Sage résolution, qui me permet, chers lecteurs, de vous écrire pour vous souhaiter une bonne nuit.

Cascade de Barberine, 24 juillet 1869. L. C.

Vin de groseilles à grappes.

Les groseilles à grappes (*raisins de mars*) fournissent une gelée bien connue et généralement appréciée.

On sait moins communément qu'on peut en tirer un vin de dessert fort agréable, peu coûteux, d'une conservation facile et presque indéfinie.

Un échantillon de ce vin, âgé de deux ans seulement, a été présenté au dernier dîner mensuel du Cercle des Agriculteurs, à Genève, et, dégusté par les nombreux convives présents, il a réuni tous les suffrages.

En voici la préparation :

On broie et l'on presse sans les égrapper les groseilles dont on dispose. On mesure le jus obtenu, puis on verse sur le marc une égale quantité d'eau, dans laquelle on le délaie et on le laisse macérer un moment, puis on le presse de nouveau. Cette espèce de lavage dispense d'opérer une très forte pression pour extraire le jus et permet d'employer pour cela les procédés les plus primitifs. On réunit ensuite les produits des deux pressées.

On fait, d'autre part, fondre à chaud dans une seconde quantité d'eau égale à la première un poids égal de sucre raffiné, et quand ce sirop n'est plus que tiède on le mélange bien avec le jus de groseilles. On met le tout dans une bonbonne ou un tonnelet, qu'on ne ferme qu'avec quelques feuilles jusqu'à ce que la fermentation tumultueuse ait cessé. On place alors un bouchon sans l'assujettir, et en décembre ou janvier on tire à clair une première fois. En mars on transvase et l'on peut mettre en bouteilles. Ce vin se conserve bien en bonbonnes ou en bouteilles bien bouchées et au besoin cachetées, qu'il n'est pas nécessaire de coucher et que l'on peut serrer droites dans une armoire.

Quelques personnes ajoutent encore au jus de groseilles une petite quantité de bon cognac, mais cela n'est point indispensable. La recette ci-dessus se résume dans les chiffres suivants :

Jus de groseilles à grappes, 1 partie *en poids*.

Eau 2 parties *id.*

Sucre blanc. 1 partie *id.*

On peut, du reste, varier les proportions pour obtenir des vins plus ou moins secs et plus ou moins alcooliques. (*Cultivateur*).

VI^e lettre sur l'Exposition de peinture de Lausanne.

Monsieur le Rédacteur,

J'aimerais terminer par quelques conseils cette correspondance déjà un peu longue pour MM. vos lecteurs. Des conseils! A qui donc? mais aux jeunes peintres qui.... Naïf compère que vous êtes, me répondrez-vous, comme si nos artistes avaient besoin de vos conseils, comme si Boileau leur était connu, et s'ils approuvaient cette recommandation pédantesque :

Aimez qu'on vous conseille et non pas qu'on vous loue.

Non, M^r le critique, si la Société des Beaux-Arts s'est donné la peine d'organiser une exposition de peinture à Lausanne, ce n'est pas dans le but de soumettre les œuvres de nos peintres au jugement du public. Le public n'y connaît rien. Son rôle c'est d'admirer. Il lui est formellement interdit d'exprimer son opinion autrement que par ces mots : Ah! que c'est bien, ah! que c'est beau! Ah! que c'est original, ah! que c'est grandiose! On lui permet cette critique-là, et MM. les artistes l'acceptent facilement.

Quelques sots, et vous êtes du nombre, me direz-vous encore, ont voulu émettre quelques doutes sur l'excellence de certains tableaux. Comme on vous les a rembarrés! Des hommes sans goût, sans la moindre connaissance de ce qui est beau, oser se mêler de critiquer! En vérité cela n'est pas pardonna-ble. MM. les artistes se sont fâchés, ils ont eu bien raison. Quand on plane à travers les hautes sphères de l'art, quel dédain l'on doit éprouver pour ces misérables insectes qui rampent, bourdonnent et piquent tout en bas, à une distance infinie de la perfection artistique!

Combien de peintres, en effet, que la modestie a perdus! L'art est comme une échelle très haute, très haute; plus on est près du sommet, plus on est exposé au vertige.

Parlez-moi de ces gens, qui, sans regarder en bas, montent deux à deux les échelons de la célébrité.

Voilà de vrais artistes!

Pour réussir, il est encore une autre condition indispensable, c'est d'être bien persuadé qu'on n'a plus rien à apprendre. On est artiste; ce mot n'embrasse-t-il pas à lui seul toutes les études et toutes les perfections? Un pédant viendra vous dire :

Etudiez les œuvres des grands maîtres. Répondez hardiment : Je suis artiste.

Soyez humble!

— Je suis artiste.

Développez vos facultés intellectuelles par de nombreuses lectures, familiarisez-vous avec les données de l'histoire, de la philosophie, des antiquités, de la littérature.

— Je suis artiste.

C'est comme le *sans dot* de Molière, la réponse à tout.

Et soyez-en bien convaincus, MM., la bonne opinion de soi-même est toujours une preuve de génie.

Sic itur ad astra.

Agréez, etc.