

**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand  
**Band:** 87 (1960)  
**Heft:** 3

**Rubrik:** Pages fribourgeoises  
**Autor:** [s.n.]

### **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**

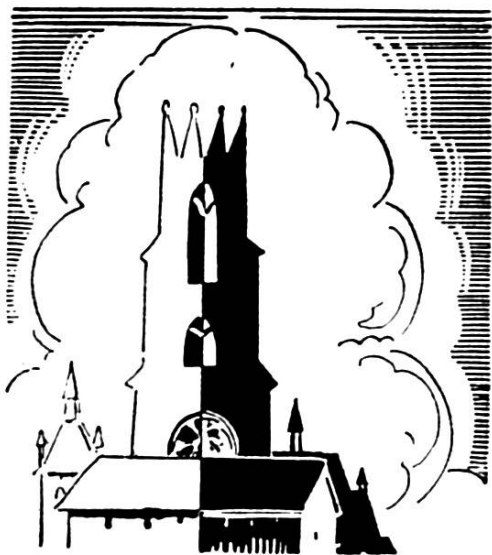
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **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:** 19.02.2025

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



## Propos d'automne

par M. l'abbé F.-X. BRODARD

*Quel temps fera-t-il quand vous lirez mon papier ? Je l'ignore. Pour le moment, en tout cas, il semble bien que l'automne vient. Après un temps merveilleux qui a permis à nos amis vaudois, neuchâtelois... sans oublier les Fribourgeois de Font et de Cheyres,*

A LAUSANNE

*Café-Glacier Bel-Air*

Renommé pour son  
excellent café  
et ses « glaces »

Vins - Bière

Dir. R. Magnenat.

*de presser un raisin de qualité jamais vue encore, de mémoire d'homme, voici qu'il nous est arrivé un de ces croûyes vents froids, que le Jura s'est poudré à frimas pour flirter avec la bise et tâcher de faire sourire le lac démonté à de bon.*

Et puis il s'est mis à pleuvoir. Le lac a monté un peu. Oh ! pas des tas : deux centimètres seulement. Mais enfin, c'est toujours ça, pas vrai, quand on n'a qu'à regarder, sous un parapluie ouvert, et que ça tombe comme des hallebardes. Oh, oui, ma foi, il en est tombé pas mal, depuis quelques jours. On en est à se demander si l'on va pouvoir laisser les vaches dehors au repais, jusqu'à la Toussaint. Le dicton dit bien :

Tolèchin,  
To rèthrin  
La fortse ou fin  
La vatse ou lin

*Toussaint (1er novembre)*

*Tout est serré (à la grange et aux  
[champs])*

*La fourche (est) au foin  
La vache au lien.*

Cela signifie que l'on pâture jusqu'à la Toussaint. Mais ma foi, si le mauvais temps continue, il faudra bien se résigner à mettre « la fourche au foin et la vache au lien » avant cette date. Si le foin de 1959 est d'aussi bonne qualité que le vin, il n'y aura pas besoin de leur mettre des lunettes vertes sur le nez pour qu'elles le prennent pour de la bonne herbe tendre.

On ne fait plus guère de vin cuit. Il faut s'entendre sur le sens du mot. Chez nous, dans le canton de Fribourg, quand on vous parle de vin cuit, il s'agit bien entendu uniquement de jus de pommes ou de poires, que l'on fait cuire dans une chaudière, jusqu'à ce qu'il soit réduit des 9/10e. Le plus apprécié est celui de poires à botsî. En

revanche, celui de pommes acides est peu estimé. Car il faut encore vous dire une autre chose. Chez nous, dans le canton de Fribourg, la plus haute destinée à laquelle puisse aspirer une toupine de vin cuit, c'est d'être admise à figurer dans la fabrication de la moutarde de bémichon. Vous me direz sans doute qu'il y a bien d'autres emplois pour le vin cuit : on en utilise pour faire des gâteaux, des mets divers, je le sais bien. On l'utilise même avec de la crème fouettée, ou on le mange avec les pommes de terre en robe des champs. Mais je vous dis, chers amis vaudois, valaisans et tutti quanti, que rien ne peut être meilleur que la moutarde de bémichon, faite selon une recette qui en vaille la peine, et avec du vrai vin cuit de poires à botsî, cuit, comme il se doit, dans une chaudière en cuivre, non pas, comme on ose parfois le commettre dans la plaine, dans une chaudière de « romaine », un de ces ustensiles en fonte, où l'on cuit pour... les... cochons, parfaitement ! Pour qui nous prend-on ? Que des goretts s'y méprennent, qu'il ne remarquent pas que le fer donne au vin cuit un goût abominable aux palais des connaisseurs, d'accord. Mais qu'on veuille nous confondre avec nos frères inférieurs, comme on dit, bernique ! Chacun sa nature. Et la sienne au vin cuit aussi, parfaitement. Encore faut-il qu'on le traite comme il le mérite, qu'on le cuise à feu doux, quelque vingt-quatre heures environ. Pour voir s'il est à point, on en verse un peu dans une assiette plate, et l'on passe le doigt en plein milieu

de la tache. Si elle se reforme immédiatement ou presque, c'est que le vin cuit n'est pas assez concentré encore. Mais si les deux moitiés restent séparées par la ligne de démarcation que vous avez tracée, alors, compliment ! Votre vin cuit est à point. J'espère seulement que vous ne l'avez pas laissé coller. Il faut pour cela éviter que les bûches — même une seule bûche ! — ne touchent le cul de la chaudière, et de plus, remuer continuellement, pour activer l'évaporation de l'eau. Alors, vous aurez un vin cuit que vous n'aurez jamais envie de porter au marché pour l'enfiler à de moins connaisseurs que vous. En tout cas, si vous m'offrez une espèce de jus tirant fortement sur le noir, et puant le fer à deux mètres, ce n'est pas moi qui vous présenterai un prix, même bas : il est digne des caïons, puisqu'il a été cuit dans leur marmite : chacun sa cuisine après tout !

Mais si vous avez une fois le privilège de goûter de la vraie moutarde de bémichon — je dis bien de la vraie, car il y en a de 1000 sortes, tout comme le café au lait, mais il y en a, là aussi, beaucoup de sortes de mauvaises — je verrai bien, immédiatement, si oui ou non vous savez apprécier ce qui est bon. Mais au fond, en y réfléchissant, si je trouve ça merveilleux, moi, c'est que je suis de la Gruyère, et que j'en ai mangé depuis tout gamin, de la moutarde. De la bonne, alors ! avec du beurre et de la cuchaule bien sucrée, comme on ne sait la faire que chez nous, avec beaucoup de safran. Alors, vous comprenez...

---

**Gapeterie St-Laurent**  
*Charles Krieg*  
ST-LAURENT 21 LAUSANNE

Téléphone 23 55 77

---

**DONNEZ LA PRÉFÉRENCE**

aux annonceurs du

**Conteur Romand**

---