

Zeitschrift: Revue historique vaudoise
Herausgeber: Société vaudoise d'histoire et d'archéologie
Band: 126 (2018)

Artikel: Les traités sur la culture de la vigne : l'exemple illustré de Louis Thonney (1822)
Autor: Carruzzo-Frey, Sabine / Favrod, Guillaume
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-954810>

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: 18.03.2025

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

SABINE CARRUZZO-FREY ET GUILLAUME FAVROD

LES TRAITÉS SUR LA CULTURE DE LA VIGNE : L'EXEMPLE ILLUSTRÉ DE LOUIS THONNEY (1822)

À la fin de l'Époque moderne, la viticulture est l'une des sources privilégiées de revenus des bourgeois et des communes du Pays puis canton de Vaud. Le modèle économique bernois, fondé sur la propriété foncière et la production agricole, s'est largement diffusé et persiste. Afin de témoigner du bon entretien des vignes et de diffuser les connaissances théoriques et techniques acquises au fil des siècles, plusieurs sociétés et particuliers publient des traités sur la culture de la vigne tout au long des XVIII^e et XIX^e siècles. Récompensés, publiés ou alors simplement transmis de génération en génération, ces écrits sont les témoins de l'intense activité viticole qui caractérise encore aujourd'hui le canton. Leurs contenus documentent non seulement les techniques, l'entretien et les réglementations auxquelles étaient soumis les vigneron-tâcherons mais leurs formes témoignent de la considération portée à ces acteurs de la vigne et de l'émulation favorisées par les associations de propriétaires. Ces traités sont les clés d'une histoire comparative des techniques viticoles d'hier à aujourd'hui.

L'ÉMULATION ET LE PERFECTIONNEMENT PAR L'EXPÉRIENCE

En Suisse comme en Europe, le XVIII^e siècle est marqué par l'apparition de mouvements physiocratiques et de sociétés savantes qui privilégient une économie basée sur l'agriculture et la propriété foncière. Largement véhiculé par les autorités et les penseurs bernois, ce mouvement s'implante dans le Pays de Vaud où se créent depuis 1762 des sous-sections de la Société Économique de Berne établie en 1759¹. Notables, ministres, médecins, notaires, militaires et fonctionnaires, leurs membres sont souvent propriétaires de domaines agricoles et actifs dans d'autres organes tels que, dans la région de Vevey, l'Abbaye de l'Agriculture (aujourd'hui Confrérie des Vignerons). Acquis au développement d'une forme empirique de recherche scientifique, ils favorisent essentiellement une amélioration et une meilleure transmission des connaissances et des

¹ Emil Erne, « Sociétés économiques », in *DHS*, [www.hls-dhs-dss.ch/textes/f/F16420.php], version du 23 mai 2013.

avancées dans les domaines de l'agronomie, des sciences naturelles, de la géologie, de l'hydraulique, de l'industrie ou encore de la météorologie, afin de favoriser le développement et le perfectionnement des techniques agricoles.

Des Sociétés Économiques, comme celle de Vevey, s'attachent tout particulièrement au perfectionnement de la viticulture. Paru en 1762, le *Mémoire sur la culture des vignes* de Gabriel Anet, vigneron à Chailly-sur-Montreux et membre de la société veveysanne, illustre la volonté de ces associations de non seulement promouvoir et améliorer les techniques viticoles mais aussi de codifier et expertiser le travail des vignerons-tâcherons². L'expérience est le maître mot. Sur le modèle des méthodes empiriques plébiscitées par les savants bernois comme Albert de Haller, le vigneron veveysan présente un traité basé sur ses connaissances pratiques et ses propres expérimentations :

Il n'est pas douteux, que la culture des fonds, quels qu'ils soient, doit varier suivant la différence des climats, du terroir et des aspects. [...] Je n'entreprendrai pas de rechercher les causes physiques de ces différences ; la tâche du cultivateur diligent se borne au travail, dirigé par l'expérience. Mon dessein est de donner ici un précis de quelques découvertes, que j'ai faites par cette voie, sur la manière de cultiver les vignes de nos quartiers.³

Le vigneron ponctue son discours en relevant la restriction de son savoir et l'importance du sujet : « [...] On sent bien que je ne fais qu'effleurer la matière : il faudrait faire un gros livre si l'on voulait éplucher tout ce qui est relatif à la culture des vignes ; Mais cela passerait mes forces »⁴. Néanmoins, l'ouvrage constitue un traité presque « clé-en-main » pour le tenancier ou le tâcheron qui souhaite améliorer ses cultures.

L'apparition de ces mémoires et recueil de viticulture reflète aussi la réorientation de certaines sociétés de propriétaires, comme l'Abbaye de l'Agriculture à Vevey. Plutôt que de continuer à réprimer et sanctionner les négligents, elle décide, dès les années 1760, de récompenser le bon entretien des vignes, afin de « donner de l'Émulation aux vignerons qui la cultivent »⁵.

Au XIX^e siècle, le mouvement se poursuit et le canton de Vaud voit naître en 1812 une Société d'agriculture et d'économie générale qui réunit les différents groupements du siècle précédent. Dans la foulée, des associations pour le perfectionnement et l'amélioration de la viticulture sont établies à Lausanne, Grandson ou sur La Côte.

² Gabriel Anet, *Mémoire sur la Culture des Vignes*, Vevey : Société Économique de Vevey, 1762.

³ *Ibid.*, p. 125.

⁴ *Ibid.*, p. 144.

⁵ Archives de la Confrérie des Vignerons, *Premier Manual de la Confrérie des Vignerons*, Vevey, 8 août 1759.

Toutes sont calquées sur le modèle de l'Abbaye de l'Agriculture de Vevey⁶, leurs règlements étant similaires à ceux de l'entité veveysanne. Propriétaires de vignobles, les membres ne sont généralement qu'employeurs de tâcherons. Afin de s'assurer de la bonne culture de leurs parchets, ils paient un émoulement unique ou annuel, basé sur le nombre de fossoriers à visiter et leur société mandate des experts, parfois viticulteurs, pour effectuer ces visites. Organisées plusieurs fois l'an, à des moments clés de l'entretien des parchets, ces visites donnent lieu à des rapports lors des assemblées générales annuelles, bisannuelles ou trisannuelles. En fonction des résultats, diverses récompenses sont attribuées aux meilleurs ouvriers. Ces distinctions prennent la forme d'un objet, tels les sécateurs d'or, d'argent et de bronze à Lausanne, d'une somme d'argent ou d'une célébration triomphale⁷. C'est notamment le cas à Vevey où la Fête des Vignerons de Vevey sacre les deux ou trois meilleurs vigneron-tâcherons de leur génération lors d'un couronnement qui suit la parade depuis la toute fin du XVIII^e siècle.⁸

DES TRAITÉS DE LA MAIN DES OUVRIERS EUX-MÊMES

La Société pour l'amélioration de la culture de la vigne dans la juridiction de la Côte ayant désiré que les vigneron qui cultivent des vignes soumises à son inspection, fussent mis en mesure de connaître les principes d'après lesquels leur travail est apprécié, le Comité de cette association a fait rédiger ce petit traité, dans lequel on s'est attaché à exprimer clairement la manière de cultiver qui est pratiquée par les meilleurs vigneron de la localité [...].⁸

Bien que ces sociétés soient essentiellement des associations de propriétaires, les mémoires et traités sont généralement rédigés par et pour des vigneron tâcheron. La forme de ces écrits évolue peu sur le siècle qui sépare la production de Gabriel Anet en 1762 des nouvelles publications des vigneron veveysans Brun-Chappuis en 1824 et Blanchoud en 1851⁹. Ce sont de véritables guides pratiques du bon vigneron. Toujours inscrits dans une perspective d'émulation des ouvriers et de leur savoir-faire, l'empirisme et la transmission du savoir restent les principaux objectifs, à la différence

⁶ «IV. Nouvelles agronomiques. Société des vignes formée à Lausanne» in *Feuilles d'Agriculture et d'Économie Générale, Volume 6*, Lausanne: Blanchard, 1819.

⁷ *Règlement pour la société établie à Lausanne pour l'avancement de la culture de la vigne*, Lausanne: Blanchard, 1819.

⁸ *Traité sommaire pour la culture de la vigne publié par la société pour l'amélioration de la culture de la vigne dans la juridiction de la Côte*, Neuchâtel: James Attinger, 1847, p. 4.

⁹ Mr. Brun-Chappuis, *Traité sur la culture de la vigne telle qu'elle se pratique à La Vaux, dans le Canton de Vaud, par Mr. Brun-Chappuis de Vevey. Réimprimé par les soins du Comité d'Agriculture de la Société des Arts de Genève*, Genève/Paris: Paschoud, 1824; Jean-Louis Blanchoud, *Traité sur la culture de la vigne*, Lausanne: Corbaz & Robellaz, 1851.

Introductions des traités de Brun-Chappuis (1824) et Blanchoud (1851)

Désirant connaître la culture de la vigne, ne trouvant aucun guide plus assuré que l'expérience, je me suis occupé durant plusieurs années à faire des essais. Voyant avec peine la mauvaise méthode de la plupart des vigneron; le peu de soins qu'ils apportent dans la manière de laquelle ils distribuent et exécutent leurs travaux, n'ayant jusqu'à ce jour pu découvrir aucun traité élémentaire, qui put les diriger à l'avenir, je me suis décidé à retoucher quelques notes que j'avais d'abord faite pour me servir de règle de conduite. Ayant ensuite été invité par des personnes estimables de leur communiquer, j'ai cédé aux sollicitations par lesquelles elles m'engageaient de mettre au jour ce que j'ai recueilli de mes persévérantes recherches sur la culture de la vigne. (Brun-Chappuis, 1824)

Depuis longtemps sollicité par de nombreux propriétaires de différentes contrées vinicoles, je me suis décidé de publier, vu la circonstance de la fête qui se prépare, le fruit de quarante et quelques années d'expérience et de pratique. C'est avec confiance que je soumetts ce petit ouvrage à la critique des connaisseurs: je n'ai mis, en avant, aucune idée dont je ne puisse garantir l'exactitude, au moins pour ce qui concerne notre vignoble. J'aurais pu donner des explications plus étendues; mais cet ouvrage étant essentiellement pratique il était inutile d'entrer dans de longs développements. Le vigneron intelligent qui voudra suivre ma méthode pourra aussi faire de nouvelles expériences d'après les principes que j'ai posés. (Blanchoud, 1851)

qu'apparaît ici la « sollicitation » des auteurs à partager leurs expériences pratiques et théoriques¹⁰.

Les rédacteurs ne manquent pas de rappeler que leurs ouvrages s'appliquent aux vignes qu'ils cultivent, dans la plupart des cas des parchets situés à Lavaux. La publication de ces traités par des sociétés d'autres cantons ou régions témoigne de l'importance croissante de cette région au XIX^e siècle et de son rayonnement – autant technique que culturel – au travers de la Confrérie des Vignerons et de sa Fête qui rythme dorénavant les générations... en laissant le temps aux Veveysans de se reposer un peu entre chaque édition.

La plus grande particularité de ces écrits reste leurs destinataires: les vigneron-tâcherons. Dans l'introduction du *Traité sommaire* publié par la Société de La Côte en 1847, l'introduction rappelle la nécessité d'éduquer les vigneron et de produire un outil didactique accessible à ces derniers: « Ce traité étant destiné aux vigneron, l'on a dû employer les termes usités et s'attacher à écrire de manière à être compris par eux »¹¹.

L'exemple le plus probant de cette exigence rédactionnelle n'est autre que le *Traité sur la culture de la vigne* de Louis Thonney, rédigé en 1822¹². Son format largement réduit en comparaison des productions d'Anet, Brun-Chappuis ou Blanchoud, présente

¹⁰ Mr Brun-Chappuis, *Traité sur la culture de la vigne...*, *op. cit.*, p. 5; Jean-Louis Blanchoud, *Traité sur la culture de la vigne...*, *op. cit.*, pp. III-IV.

¹¹ *Traité sommaire pour la culture de la vigne...* *op. cit.*, p. 4.

¹² Louis Thonney, *Traité sur la culture de la vigne*, [s.l]: [s.n], 1822.

Introduction du *Traité sur la culture de la vigne* de Louis Thonney (1822)

Messieurs,

L'intérêt que vous portez aux différents ouvrages de la vigne qui composent notre honorable société, les soins que vous prenez pour favoriser les succès et les instructions que vous donnez à vos vigneron[s] m'engage à vous présenter un traité des faibles connaissances que j'ai de la vigne, puisque vous m'avez honoré de votre confiance en me chargeant de la visite de vos vignes.

Je vais vous donner un plan de la manière que la vigne doit être cultivée et soignée dans chaque mois.

Nous donnerons ici des noms d'emprunts à toutes les figures qu'on a tracées sur ce livre.

J'ai l'honneur d'être avec profond respect votre serviteur

(signé) Louis Thonney fils dicté par mon père

Fait au champ de la vigne en janvier 1822.

un langage simplifié et une approche presque infantilisante des vigneron[s], soutenu par un support original, fort peu utilisé à l'époque : l'illustration.

LOUIS THONNEY ET SON TRAITÉ ILLUSTRÉ

Ce *Traité sur la culture de la vigne* est un ouvrage à caractère didactique. Jamais publié, le document s'est transmis de génération en génération par les descendants successifs du rédacteur, avant d'être déposé à la Bibliothèque cantonale universitaire de Lausanne. Seule l'introduction contient des indications sur l'auteur et les conditions de rédaction¹³.

Peu de données précises existent sur l'auteur et la zone géographique ciblée. Une annotation au crayon sur la page de couverture situe le texte à Grandson. Néanmoins, elle semble postérieure à la rédaction et date assurément de l'époque à laquelle le texte a été archivé et déposé à la Bibliothèque cantonale universitaire de Lausanne. Les diverses branches de la famille Thonney sont originaires des villages de Vuillens et Carrouge, près de Mézières dans le canton de Vaud. Plusieurs homonymes portent le prénom de Louis à cette époque mais l'auteur est vraisemblablement Jean-Louis Thonney, né en 1752 à Vuillens, dont la mère était une fille des vigneron[s] Bastian de Villette en Lavaux¹⁴. Publié en 1977 par Charles Apothéloz, *Les douze mois de l'année vigneronne*, un récit de veillée, reproduit une partie des illustrations du traité. Le metteur en scène de la Fête des Vigneron[s] de 1977 y insère des commentaires de Jean-Daniel Thonney, vigneron à Lavaux, présenté comme le descendant de l'auteur de 1822. S'il n'est malheureusement pas possible de certifier avec précision l'ascendance généalogique de cette famille, il semble évident qu'à l'instar des traités de

¹³ *Ibid.*, folio 1.

¹⁴ Ces indications nous ont été fournies par Alain Thonney, généalogiste de la famille.

Brun-Chappuis ou Blanchoud, les vignes de Lavaux aient encore une fois été prises comme référence pour la rédaction de celui-là.

L'hypothèse principale concernant la rédaction du traité est celle d'une initiative personnelle de l'auteur. En effet, il n'existe aucune trace dans les archives d'un concours ou d'un mandat accordé pour la rédaction d'un tel ouvrage. Ce dernier n'a donc pas été réalisé sur commande. Louis Thonney a sans doute « présenté » son travail à la *Société établie à Lausanne pour l'avancement de la culture de la vigne* auprès de laquelle il fonctionne en tant qu'expert. Un mystère entoure également les illustrations. Elles ne sont pas de l'auteur ou de son scripteur et l'annotation au crayon sur la page de couverture précise qu'elles ont été réalisées par un certain C. D. L., dont l'identité précise est inconnue. Bien qu'il soit difficile de résoudre le mystère qui entoure la rédaction de ce texte, cela n'entache en rien sa valeur pour comprendre, mois après mois, le travail du vigneron-tâcheron au XIX^e siècle.

L'ouvrage est composé de vingt-sept folios illustrés. Une brève introduction manuscrite et la reproduction d'une gravure de Lörcher, appartenant à Albert de Haller, précèdent vingt-quatre illustrations complétées d'un commentaire. Elles présentent les différents travaux viticoles de janvier à décembre. Chaque mois est subdivisé en deux tableaux. Le premier arbore toujours une figure narrative d'une ou plusieurs tâches viticoles. Le second contient soit une autre figure narrative, soit une nature morte viticole, généralement un cep dans ses phases végétatives successives. Les commentaires qui accompagnent les illustrations débutent par un « Bonjour » et s'adressent directement aux personnages représentés (sous un nom d'emprunt) en les félicitant du bon entretien ou du bon travail qu'ils réalisent. La didactique générée par l'utilisation des images et des formulations destine le plus sûrement l'ouvrage aux viticulteurs et non aux propriétaires fonciers. Les formulations simplifiées et les félicitations continues sont infantilisantes. Très éloignées des explications et des précisions techniques présentes dans d'autres traités, elles n'en sont pas moins exhaustives et percutantes pour le lecteur. À deux reprises, les experts, en visite dans les vignes, donnent leur appréciation et leur présence en rappelant l'émanation et l'objectif : aider à perfectionner la culture des vignes et garantir leur bon entretien.

LES DOUZE MOIS DE L'ANNÉE VIGNERONNE : ENTRE PASSÉ ET PRÉSENT

L'intérêt d'un traité de viticulture comme celui de Louis Thonney réside dans le fait qu'il décrit parfaitement la viticulture « historique », empreinte de connaissances toutes empiriques qui prévalent dans les régions viticoles vaudoises de l'Ancien Régime. Elles peuvent parfaitement être mises en relations avec *L'Art du vigneron* du Citoyen Reymondin, paru en 1798¹⁵. Toutes les opérations décrites illustrent les pratiques telles qu'elles se perpé-

¹⁵ Citoyen [Pierre] Reymondin, *L'Art du vigneron*, Lausanne: impr. aux dépens de l'Auteur, 1798; rééd. Chapelle-sur-Moudon: Ketty & Alexandre, 1992.

tuèrent de génération en génération, sans évolutions majeures du Moyen Âge jusqu'à l'arrivée des maladies cryptogamiques et des parasites qui vont entraîner une véritable révolution culturelle vers la fin du XIX^e siècle.

Ainsi, durant les mois d'hiver, le vigneron prépare la saison viticole à venir: il sélectionne la paille destinée à attacher les sarments dès le mois de mai; confectionne les paniers et les hottes servant au transport du fumier, à l'évacuation des pierres ou de la terre qu'il faut, dans les parchets en pente, inlassablement remonter. Les mauvais jours permettent également de fabriquer les échelas qui sont alors tous de bois. Enlevés avant la taille, ils seront replantés avant le débourrement (bourgeonnement) de la vigne. Sur les illustrations, chaque cep a son propre échelas, bien qu'à l'époque il n'était pas rare de voir plusieurs souches soutenues par un même piquet, si tant est qu'il y en ait un. Mais cela relevait déjà d'une mauvaise pratique que Louis Thonney, en bon expert expérimenté, ne pouvait de toute évidence pas cautionner. Les images montrent également que les ceps sont plantés comme le veut la tradition gobelet. Ils ont alors communément quatre cornes, contre trois aujourd'hui.

Au mois de mars, quand la terre se réchauffe quelque peu, le vigneron nourrit sa vigne en y enfouissant du fumier (enfumage). Fidèle à l'adage populaire « taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mars », le brave « Emmanuel » en vignette ce mois de mars est au travail, dos courbé, serpette en main. Sa taille est courte, on dit qu'il taille sur le borgne, ce qui permettra à deux sarments de se développer sur chaque corne. Il prend soin aussi d'enlever les mousses, nids à parasites. La scie dont parle le commentaire ne sert qu'à couper les cornes mortes et les bois trop épais.

Le descriptif des travaux évoque également le remplacement des souches mortes par provignage. Avant les attaques du phylloxéra à la fin du XIX^e siècle, qui va obliger le greffage de toutes les souches sur des bois originaires d'Amérique résistants aux parasites, cette méthode était couramment pratiquée par tous les vignerons. Elle consistait à coucher une souche saine en terre afin que les sarments, après quelques mois, prennent racine et donnent ainsi naissance, une fois séparés du cep mère, à une nouvelle souche.

Aux alentours du mois d'avril, une fois la vigne taillée, l'échelas est replacé et les experts peuvent alors évaluer la qualité du travail du vigneron. Celui-ci est bien occupé à fossoyer la terre afin de l'aérer et de la libérer des premières mauvaises herbes. En ce temps d'avant les herbicides chimiques, ce travail harassant était répété deux à trois fois au cours de la période végétative. Il s'agit d'éradiquer les plantes indésirables et de les empêcher de fleurir pour éviter la dispersion des semences. Toute concurrence hydrique et envahissement des souches sont combattues et, bien souvent, toute la famille se met à l'ouvrage.

Le temps de l'ébourgeonnage passe vite et la croissance de la plante, en liane très vivace, s'accélère. Déjà, il s'agit de rebioyer (effeuiller), d'attacher pour éviter la casse, de rogner, même d'ôter les fourchettes, une pratique abandonnée de nos jours.

C'est en cette période d'intense croissance que les différences entre la viticulture d'hier et celle d'aujourd'hui sont les plus marquées. Une activité primordiale des vigneron contemporains est absente dans les vignettes de Louis Thonney: la vigne n'est pas traitée. Comme le rappelle déjà le Citoyen Reymondin en 1798, nulle maladie ni aucun insecte ne mettent en péril l'entier d'une vendange de l'Ancien Régime. Si craints à la fin du XIX^e siècle, ravageant certaines années les récoltes, les vers de la grappe (*Cochylis* et *Eudémis*) ne semblent pas inquiéter les tâcherons croqués dans ce traité. Insectes et vigneron semblent pouvoir cohabiter. Ou peut-on supposer qu'il existait – avant l'emploi de toxiques traitements chimiques – assez de prédateurs naturels pour réguler les populations de chenilles et de papillons ?

Fin juin, les ceps font plaisir à voir. Les effeuilleuses sont passées par-là et les experts peuvent revenir. Le mois d'août sera celui du fignage, toujours et encore celui de la lutte manuelle contre les mauvaises herbes. Le métier s'apprend tôt, en imitant et en aidant les parents. Avec le mois de septembre, les experts viennent une dernière fois évaluer le travail des tâcherons et apprécient la qualité de la récolte pendante. En octobre, les raisins enfin mûrs sont cueillis par les femmes, transportés dans des brantes par les hommes, foulés au pilon avant d'être encavés: les vendanges sont, grâce à la « Divine providence » le fruit de ces mois de labeur. Le cycle du vin peut commencer. Mais, même en hiver, le travail se poursuit sur la vigne: les vieilles souches sont arrachées, celles qui serviront à pratiquer le provignage sont préparées et les outils sont nettoyés, entretenus et rangés. Dans sa dernière vignette, Louis Thonney met en garde le tâcheron « Robert »: il n'est pas bon de faire des travaux de sol en période pluvieuse ou neigeuse. Selon la croyance populaire, le froid pénètre dans le sous-sol et provoque des dégâts irréversibles sur les plus jeunes plantes. Tout se calme... voilà revenu le temps bienvenu du repos de la terre et du vigneron.

Malgré les évolutions de l'agriculture moderne et les maladies cryptogamiques de la fin du XIX^e siècle, le travail viticole est encore aujourd'hui empreint de ces gestes traditionnels que les vignerons-tâcherons, leurs familles et leurs ouvriers répètent inlassablement depuis plusieurs siècles. Cet « Art du vigneron », auquel le Citoyen Reymondin consacre un ouvrage important réservé aux propriétaires, Louis Thonney le résume en quelques illustrations dont la simplicité et la didactique s'adressent directement aux tâcherons. Mais tous deux illustrent l'extrême importance accordée par les propriétaires et les vignerons à leurs vignobles et à la pérennité d'une activité qui caractérise l'identité et le patrimoine naturels, culturels et professionnels du canton de Vaud.



Louis Thonney, *Traité sur la culture de la Vigne dans le district de Grandson*, 1822, manuscrit BCUL R720, photographie Laurent Dubois, aussi pour les pp. 152-155.

AVRIL



Benjamin et sa femme. Vous ferez en avril un pied de pissenot dans votre jardin, les vers ont mangé le terrain, vous en semez tout, pissenot, cresson, bœuf, carottes, le tout sera en fruit, mais évitez qu'il y ait trop de pissenot, car il est si commun qu'il ne sert à rien.

AVRIL



— Epave —

Benjamin et sa femme. Vous ferez en avril un pied de pissenot dans votre jardin, les vers ont mangé le terrain, vous en semez tout, pissenot, cresson, bœuf, carottes, le tout sera en fruit, mais évitez qu'il y ait trop de pissenot, car il est si commun qu'il ne sert à rien.

MAY



Benjamin et sa femme. Vous ferez en mai un pied de pissenot dans votre jardin, les vers ont mangé le terrain, vous en semez tout, pissenot, cresson, bœuf, carottes, le tout sera en fruit, mais évitez qu'il y ait trop de pissenot, car il est si commun qu'il ne sert à rien.

MAY



Benjamin et sa femme. Vous ferez en mai un pied de pissenot dans votre jardin, les vers ont mangé le terrain, vous en semez tout, pissenot, cresson, bœuf, carottes, le tout sera en fruit, mais évitez qu'il y ait trop de pissenot, car il est si commun qu'il ne sert à rien.

JUIN



Benjamin et sa femme. Vous ferez en juin un pied de pissenot dans votre jardin, les vers ont mangé le terrain, vous en semez tout, pissenot, cresson, bœuf, carottes, le tout sera en fruit, mais évitez qu'il y ait trop de pissenot, car il est si commun qu'il ne sert à rien.

JUIN



Benjamin et sa femme. Vous ferez en juin un pied de pissenot dans votre jardin, les vers ont mangé le terrain, vous en semez tout, pissenot, cresson, bœuf, carottes, le tout sera en fruit, mais évitez qu'il y ait trop de pissenot, car il est si commun qu'il ne sert à rien.



