

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 15 (1877)
Heft: 51

Artikel: Quelques particularités sur la fête de Noël
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-184452>

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: 30.01.2025

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

— Oh vouaiquie! por vo, sarà on franc *dix*.

— Eh bin va que sâi de. Compto dèssu.

La senanna d'après, Djan Franchoei ein minè 40 quarterons tsi lo màidecin, mà diabe lo pas que l'eut s'n'ardzeint. Trovâ rein què la fenna que lâi dese : M'n'homme n'est pas quie ; l'âodra vo pâyî on momeint.

Djan Franchoei atteinde, mà sein lo pas que l'ardzeint dâi truffès arrevâ. L'avâi portant prâo revu lo màidzo, ma n'ouzâvè pas lo lâi demandâ et l'étâi gaillâ eimbêtâ de cein.

On matin âotrè l'hivai que la Djâna, sa fenna vegnâi dè tatâ lè dzenelhiès, le liquâ ein passeint devant la porta dè l'étrâblio, kâ la regola que minè lo lizé du l'étrâblio dein lo crâo, étâi dzalâie, et â l'avi que le posâ lo pî dessus la gliace, sa chôqua fe onna lequaïe, que vouaiquie la pourra fenna étaissa lè quatre fai ein l'ai, et lo bré trossâ ein-trémi lo câodo et la man, que cein lâi fasâi rudo mau.

Djan Franchoei, quând ve cein, tracè tsi lo màidzo, que vegne rabistoquâ lo bré à la Djâna. Lâi mette on achetta po lo teni râi ; l'attatsa avoué n'â cordetta et cein sè garece tsau pou.

Lo màidzo qu'étâi tot lo contréro dè Djan Franchoei et â quoui la mounia bourlâvè lo bosson, medzivè tot â mesoura et fasâi'na masse dè dettès. Cè comerce poivè pas adé dourâ et on bio dzo dè-campâ sein tambou ni trompètès, et sein payi'na detta.

Quand Djan Franchoei su que lo màidzo fasâi dinsè décret, ye tracè vai sa Djâna et lâi fâ.

— Eh ma pourra fenna, quin bounheu que tè tè sèyè rontu lo bré stu l'hivai.

— Et porquîè ?

— Pace que lo màidzo fâ décret ; l'â fotu lo camp, et se ne t'avâi pas repétassi ton bré, noutrè truffès sariont bo et bin fottiès.

Quelques particularités sur la fête de Noël.

Dans le midi de la France, la fête de Noël est l'objet de manifestations toutes spéciales, qui rappellent singulièrement certains usages idolatriques. La veille de Noël, au lieu de jeûne et de mortification, on ouvre la fête par le grand souper. La table est dressée devant le foyer, où pétille, couronné de lauriers, le *cariguié*, vieux tronc d'olivier séché et conservé avec amour pendant toute l'année pour la triple solennité de Noël. Mais avant de s'asseoir à table, on procède à la bénédiction du feu. Le plus jeune enfant de la famille s'agenouille devant le feu et le supplie, sous la dictée paternelle, de bien réchauffer pendant l'hiver les pieds frileux des petits orphelins et des vieillards infirmes, de répandre sa clarté et sa chaleur dans toutes les mansardes prolétaires et de ne jamais dévorer l'éteule du pauvre laboureur, ni le navire qui berce le navigateur au sein des mers lointaines. Puis il bénit le feu en l'arrosant d'une libation de vin cuit, à laquelle le *cariguié* répond par des crépitations joyeuses.

Puis on se met à table. Après le souper, on se réunit en cercle autour du foyer et on chante des *noëls* jusqu'à minuit, heure à laquelle on se rend en masse à la première messe. La nuit du 24 au 25 est la véritable fête. Pendant toute cette nuit, les pauvres sont autorisés à mendier publiquement en chantant des cantiques. Les enfants leur jettent par la fenêtre leur aumône dans des bourses de papier qu'on

allume par un bout pour faire voir où elles tombent. Dans les campagnes où l'esprit de superstition n'est pas déraciné encore, on ne manque pas de laisser cette nuit-là sur la table, la *part des morts*, usage assez touchant en ce qu'il semble associer les morts au festin des vivants. La fête dure ainsi trois jours, avec les mêmes festins et les mêmes chants. Seulement le 25, au repas du soir, on mange la dinde de la *Noël*. Le 26, c'est le tour du *pain de St-Etienne* surmonté du laurier qui couronne son parrain martyr. Ce pain affecte la forme d'une gourde et on lui attribue une foule de vertus à la fois merveilleuses et burlesques, comme celle, par exemple, de préserver les ânes de la colique et les chiens de l'hydrophobie.

C'est aussi le soir du 26 qu'a lieu l'inauguration des crèches, ces petits théâtres où l'on représente la naissance de Jésus. C'est là que se chantent ces *noëls* où les anges parlent toujours en français et les bergers en provençal. Ces chants populaires fourmillent de saillies naïves, de lazzi spirituels et d'éclairs de philosophie, dont on reste longtemps frappé. Pour voir une représentation de crèche dans tous ses détails, il faut y aller le 6 janvier, car là il n'y a point d'anachronisme. La circoncision n'a lieu que le 1^{er} de l'an, et les magés n'apparaissent sur la scène, avec leurs manteaux de soie brodés de paillettes d'or, leurs domestiques maures et leurs chameaux de carton, que le 6 janvier. On met régulièrement les plus beaux morceaux de chant dans la bouche des rois. Du reste presque chaque année les fêtes de Noël inspirent sur la naissance de Jésus et sur son adoration par les Mages de l'Orient, de nouveaux chants populaires que les enfants répètent dans les rues.

Un de nos amis de Paris, nous envoie copie de l'annonce suivante, extraite du journal la *Gazette Populaire* de dimanche 9 décembre 1877 :

M. Paul B..., en ce moment à Paris, a l'honneur d'exposer au public qu'étant doué d'un talent de conversation fort distingué, nourri d'études solides, ce qui devient de plus en plus rare, ayant recueilli dans ses nombreux voyages une foule d'observations instructives et intéressantes, met tout son temps au service des maîtres et maîtresses de maison, ainsi que des personnes qui s'ennuieraient de ne savoir causer agréablement.

M. Paul fait la conversation en ville et chez lui. Son salon ouvert aux abonnés deux fois par jour est le rendez-vous d'une société choisie (*vingt-cinq francs par mois*). Trois heures de ses journées sont consacrées à une causerie instructive, mais aimable.

Les nouvelles, les sujets littéraires, les sujets d'art, des observations de mœurs où domine une malice sans aigreur, quelques discussions polies, toujours étrangères à la politique, font les frais des séances du soir.

Les séances de conversation en ville se règlent à raison de *dix francs* l'heure. M. Paul n'accepte que trois invitations à dîner par semaine à *vingt francs* (sans la soirée) ; l'esprit de la causerie est gradué selon les services ; les calembourgs et jeux de mots sont l'objet d'arrangements particuliers.

M. Paul se charge de fournir des causeurs convenablement vêtus pour soutenir et varier la conversation dans le cas où les personnes qui l'emploieraient, ou ne voudraient pas avoir l'embarras des répliques, observations et réponses.

Donner les demandes à l'administration des Répertoires, rue du Louvre, N° 3.

Les couleurs à la mode. — Nos lectrices seront sans doute bien aise de connaître la gamme des couleurs à la mode : la voici avec toutes ses nuances :

Côtés des bleus : bleu paon, bleu cobalt, bleu ciguë, bleu belladone, bleu de ciel indien, bleu de nuit, bleu gabier, bleu mélange, bleu pilote.

Côté des verts : vert mousse, vert bronze, vert lichen, vert grenouille, vert lézard, vert genêt, vert glacier des Alpes, vert acanthe, vert fucus, vert thym, vert myrte, vert chenille.