

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 71 (1932)
Heft: 53

Rubrik: Lo vîlhio dèvesâ
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: 06.02.2025

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



CONTEUR VAUDOIS

FONDÉ PAR L. MONNET ET H. RENOÛ
Journal de la Suisse romande paraissant le samedi

Rédaction et Administration :
Pache-Varidel & Bron
Lausanne

ABONNEMENT :
Suisse, un an 6 fr.
Compte de chèques II, 1160

ANNONCES :
Agence de publicité Amacker
Palud 3, Lausanne.

Nous expédions le Conteur Vaudois à l'essai, espérant qu'un grand nombre de nos compatriotes comprendront qu'en s'y abonnant, ils encourageront les amis du patois et des coutumes vaudoises.



LÈ BOUNAN DAI Z'AUTRO IADZO

L'E que lài avâi Tsalande et pu lo Bounan...
Tsalande l'ètâi po lo motî et lo prî-dzo, la coumenion et l'écheint, et dinse tota la semanna.

Lo Bounan, li, l'avâi ètâ fé po sè redzoi et sè refère la panse. Adan on sè redzoi et on sè refasâi la panse.

Po coumeinci, lo dzo de Sylvestre on fabre-quâve dâi breçi. Pas quemet clliâo d'ora avoué dâi fé que n'èin èbrequant qutro ein on iâdzo et que l'ant dâi mandzo asse que tausse de marti. Lè fé à breçi de noutron teimps l'avant on mandzo quemet on pauffer et quand on serrâve bin adrâi, la pâta à breçi vegnâi asse mince qu'on beliet de banqua. L'è cein qu'on avâi dâo plliési à croussi, allâ pi! et qu'on s'èin relètsîve lè potte. On ein fasâi plliein onna croubelhie à bufa. Quin biau bounan on passâve!

Oh! l'è su qu'on pouâve pas medzî sein bâire. Mâ faut pas lâo vaillâi mau po cein: lo novî, dein clli teimps, ètâi tant bon âo bounan. Dein lè carbare on djuvessâi âi carte, âo binocle, à la bourre et à la bîte.

Clli sacré binocle! que sâi simpllio âo bin drobblio, à n'on djû âobin à doû, no z'eintsarèhyve. On pouâve lài passâ la né à annonci lè râi, lè dame, lè maryâdzo et tot lo diâblio et son train.

La bourre et la bîte l'ètâi à l'erdzeint et on pouâve lài riclliâ ein on momeint tot cein que noutrè père z'et mère no z'avant baillî po fére lo bounan. Fallâi sè trsouyî, oredouble!

Et pu, on coudhive devenâ lo teimps que voliâve fére tandu l'an novî.
Po cein faillâi dâi z'ugnon.

On ein pregnâi trâi qu'on copâve ein quatro, on quartâ po on mâi de l'annâie. Cein ein fasâi doze qu'on betâve su tsacon on bocon de sau. Clliâo quartâ l'ètânt bin alegnî, quemet dâi militéro que fant la pararda. Ion l'ètâi po janvié, lo second po fevâ, clli d'apri po mâ, et pu avrî, tant qu'à l'avant-derrâ que fasâi noveimbro et lo derrâ déceimbro. Cein sè passâve la né de Sylvestre. Lo matin dâo bounan, lo premi affère qu'on fasâi, quand l'è qu'on avâi einfatâ sè tsausse, sè choque à botte et son moultan l'ètâi de châtâ à ratâli. Se la sau l'avâi fondu à tsavon su on quartâ, l'è que lo mâi que l'ètâi sarâi mou à fond, plliodze, tounerro, et tot lo tralala. Se l'ètâi fenameint ein châ (*humide*), l'ètâi po la bargagne. Lè mâi que la sau l'ètâ chète dessus, l'ètâi dâi mâi tsaud et de sêlâo. On insrisâi tot cein su l'ermana de Berne et Vevâ

et on savâi âomeinte à quie s'èin teni po lo teimps de tota l'annâie. Et cein manquâve jamé, principalement s'on avâi fé, devant de coumeinci, la prêira que fallâi fére, que sè desâi quasu dinse:

*Po ître bin dzeintî
Que mè faut-te baillî?*

*Delon,
Dâi z'ugnon!
Demâ,
Dâo mâ!
Demicro,
Dâo tridzo!
Dedzâo,
Dâi z'âo!
Deveindro,
Dâi cheindre!
Deçando,
On andze!
Demeindze,
On sindzo!*

On ètâi suti dein clli teimps, tonneau! No z'autro, lè bouibo, on allâve tsantâ lo bounan pè ti lè z'ottò, po coudhî sè fére quauque ceintimo. On tsantâve ein patois, ein français, cein no tsaillessâi pas quemet, ètâve:

*La vaitcé la novall' annâie
Que la miné vint de sounâ! (bis)
No vo la cosein benhirâosa
Po clliâo de voutron ottò. (bis)
Principalameint âi femelle,
Stausse on lè z'âme bin. (bis)
Se vo voliâi no baillî oquie
Ne no féde pas tant dzaunquâ! (bis)
Dein la nâi no z'âi noutrè piaute
Et lo bet dâo nâ tot dzalâ.*

Aprî cein, on bramâve ti ein on iâdzo:

Dâo bounan, se vo plliié!

Vè lè monsu, on tsantâve, ein français, iena que sè desâi:

*Notre Seigneur a un jardin
Où il y croit du pain, du vin!
Où il y croit du pain, du vin!
C'est pour nourrir tous les humains.
Nous prions Dieu pour le régent
Et pour sa femme et ses enfants,
Et pour notre cher pasteur
Qui nous prêche de si bon cœur.
La nuit s'en va, le jour revient.
Nous n' sommes pas ici pour rien.
Du nouvel-an, s'il vous plaît!*

L'ètânt galé lè bounan dâi z'autro iâdzo et on sè redzoiève d'onn' annâie à l'autra.

La né, lè valet dansîvant avoué lâo tserma-lâire et fotânt la bourlâie âi z'ètrandzî de la coumouna!

Ah! clliâo bounan dâo passâ!

Marc à Louis.

¹ Rester à attendre.

Sans scrupules. — On répétait, devant un vieux commerçant peu délicat, cette maxime si connue, qu'elle en est banale:

— Le bien volé ne profite jamais.
— Cela dépend, répondit le bonhomme... s'il est bien administré!

Les bons cœurs. — Quelle manie vous avez de vouloir marier tout le monde!

— Voilà trente-cinq ans que je suis malheureuse en ménage, il faut que les autres souffrent à leur tour.

LA FONDUE



'ON ètâit heureux de se sentir les coudes sur la table, dans la fumée bleue des pipes, ainsi bien au chaud. Par l'échancrure des rideaux, nous regardions la neige fine se poser comme une poussière sur la terre détrempée. De temps en temps, de gros flocons se détachaient mollement des branches du noyer, immobile, dans la cour. Un brouillard gris limitait l'horizon.

La fourchette râclait déjà le fond du « caquelon ». Et la petite flamme jaune de la lampe à alcool bleuissait, avant de s'éteindre dans un mince filet de fumée. Cette bonne odeur de fromage remplissait la pièce: il faisait bon.

En ménagère soucieuse de conserver intacte sa renommée de cordon bleu, la patronne vint s'inquiéter:

— Eh bien! comment l'avez-vous trouvée?
— Excellente, madame! N'est-ce pas, les amis?

— Extra! En tout cas meilleure que celle de ton Parisien! s'exclama Polycarpe, la face épanouie.

— Quel Parisien? demandent les non initiés.
— Tu ne nous a jamais raconté ça!
— Silence, les copains! Samuel va commencer.
— Quatre kirschs bien tassés! commande Polycarpe qui tient à une agréable digestion.
— Vas-y, mon vieux!

Marc passe les cigarettes... Profitons de ce petit silence pour commencer.

L'automne dernier, j'avais fait connaissance d'un Parisien élégant, frais débarqué de la ville lumière. Un chic type d'ailleurs, malgré son accent. Il s'intéressait au pays, et nous allions souvent faire de grands tours dans les bois du Jorat ou au bord du lac. Un type de bonne famille, mais pas fier pour un sou. Il aimait comme nous, à s'arrêter dans une de ces petites auberges de campagne, aux tables polies, aux solides tabourets. Et nous commandions une ration de pain et de fromage arrosés d'un bon coup de blanc.

Une après-midi, comme aujourd'hui, moins la neige, je l'amenaï dans un petit village où l'on sait vous faire une de ces bonnes fondues qui sentent le fromage... et non l'alcool à brûler et le poivre, comme à la ville.

— Mon vieux, que je lui fais, tu vas goûter quelque chose de sorte, de suisse ou encore mieux de vaudois!

Et je commandais une double ration de fondue.

Evidemment, c'était la première fois qu'il en mangeait. Dans ces grandes villes, à l'étranger, on croit que plus un plat est compliqué et plus son nom est baroque, meilleur il est! Il m'a fallu l'initier à la manière dont ça se mangeait! Je voyais bien qu'il faisait un peu le dégoûté, par chez lui, on ne mange pas tous dans le même plat. Mais enfin, la première émotion passée et après deux ou trois carrelots de pain irrémédiablement noyés, il vous tournait sa fourchette comme on visse la grosse boule pour faire un coup de neuf!

— Ça m'a tout l'air de te plaire, hein?
— Enormément, cher ami. C'est malheureux qu'on ne connaisse pas ça à Paris.

— Ecoute, c'est bien simple, je vais t'inscrire la formule et tu pourras les épater par là-bas!
Sans plus tarder, je lui passe une feuille de ca-