

**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand  
**Band:** 90 (1963)  
**Heft:** 9

**Artikel:** On fi boutserei = (On fait boucherie)  
**Autor:** Défago, Adolphe  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-233348>

### **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>**



## On fi boutseri

(*On fait boucherie*)

Kan vin liâ pè la mivè<sup>1</sup>, vè kametran, bin devan coup, dien noutré campagnié, on fi boutseri. On tué le caïon k'on a heinvèrno avoui soein. Le dzeu de boutseri, to le mondo lé su pia<sup>2</sup> de boun'heura dien la mison. Su le foua<sup>3</sup>, on fi émodâ<sup>4</sup> l'ivoue<sup>5</sup> po pèlâ le caïon assetou. On pè cha na détro<sup>6</sup> u cârro de la louie<sup>7</sup>. Bin toton ke le condano la vusse<sup>8</sup> loé ne se dote de rein. Lé grou, dodu, bin nereï ke la ito de bouné lavuré de lapi, de treïsshé<sup>9</sup>. Le boutchi arreve avoui sou z'euteï dien on bissa militairo : dé coeuté afelo, na râce à tsè. On passe la goutte po s'êtseudâ. Fi todzeu fra ein ci tein. Kan le boutchi cein va u boeu<sup>10</sup> po eintrire la bétie, lé féné van se catchi u palo, n'âmon pâ einteindre lou rei<sup>11</sup> de cé k'assomon à coup de détro<sup>12</sup> ! Le vindron pi apré kan la bétie l'aré tsavouno de dzavetâ dien l'agonie ! L'émochon passâie, vindron teté dzeuieuzé avoui de l'ivoué modeinta arrosâ le caïon éteindu su on trabetsé, le seul bein<sup>13</sup> ke le pouro l'aré reçu de sa ia !... Preindron ne breka de sans po fire on motafan po le goutâ.

La ia on moué à fire cé dzeu, lé preske on dzeu de féta, le mo<sup>14</sup> la d'abo ito ubzo<sup>15</sup>. La-te pâ lacha on bel hértâdzo de ripaille ?...

Avoui la resta du sang, on va fire na groussa tsaina de boudin. Le fédzo<sup>16</sup>, lou

lévré le pormon faron de le sefecé<sup>17</sup> bin méssâie de teté souzé d'hèrbété, de so<sup>18</sup>, de pavro<sup>19</sup>. Kan vin di vè le tâ, on poeu vère peindu à la borna<sup>20</sup> bin aligna : sefecé, boudin, picé de bacon, de tsé k'on aré soein de ménadgi po ein ava po l'an. Lou jambon l'en ito boueto à pâ. Saron veindu po payi lou z'einpou et le bolonggi. Dien le boeu, la ia dza n'âtro pigno caïenet. S'eiinneuye to solé, lave la téta, s'écoeute, veudré redzoeindre son compagnan. Se dote pâ ke de l'âtro lo de la para<sup>21</sup>, l'a ia on peindu kemein dien la tsambra d'on Landru !...

Kan to lé tsavouno, on va sepâ toué à cou et se régalâ de cé ragoût ke bagne di vouârba dien le po. Aprè le vin coui, lé leinvoué van leu tsemin le résaudé eintre lou z'homo et lé féné se croïson kemein on d'joa d'escrime, on rei, on tsante, on pâsse ein reiuva cein mogienterei<sup>22</sup> le mondo du velâdzo. On so to cein ke se pâsse dien on velâdzo io lé mison se teutson<sup>23</sup>. Cein fi ke, ein na vèza<sup>24</sup>, io la ia de lé féné suto. on apprein mi k'on nein aré fota !...

*Adolphe Défago.*

<sup>1</sup> Mi-hiver. <sup>2</sup> Pieds. <sup>3</sup> Feu. <sup>4</sup> Bouillir. <sup>5</sup> Eau. <sup>6</sup> Hache. <sup>7</sup> Balcon, galerie. <sup>8</sup> La vit. <sup>9</sup> Pommes de terre. <sup>10</sup> Ecurie. <sup>11</sup> Les cris. <sup>12</sup> Hache. <sup>13</sup> Bain. <sup>14</sup> Le mort. <sup>15</sup> Oublié. <sup>16</sup> Foie. <sup>17</sup> Saucisses. <sup>18</sup> Sel. <sup>19</sup> Poivre. <sup>20</sup> Cheminée. <sup>21</sup> Paroi. <sup>22</sup> Sans méchancté. <sup>23</sup> Se touchent. <sup>24</sup> Veillée.