

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 22 (1884)  
**Heft:** 27

**Artikel:** Onna fenna que pliâorè se n'hommo  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-188292>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 09.02.2026

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

les directions, avides d'air pur, d'ombrages frais et heureux de contempler les superbes produits dont la terre s'est parée.

Tout semble, en effet, vouloir récompenser les travaux du cultivateur. Les foin sont récoltés dans les meilleures conditions, et, riches de graminées odorantes, de thym et de serpolet, ils embaument toutes les granges.

Les blés, déjà jaunissants sur leurs tiges élancées et fortes, font ondoyer leurs épis dodus au souffle du matin. Point de champs à demi dénudés, point de blés malingres ou clair-semés ; partout ils sont florissants et pleins de promesses.

Les cerisiers remplissent les corbeilles de nos marchés, et les fruits d'automne, déjà lourds sur la branche, la font incliner vers le sol.

La vigne, qui depuis si longtemps ne répondait plus à l'attente de tant de travailleurs dont elle est l'unique ressource, la vigne est des plus prospères.

Nos vigneron, qui ont tous une tendance à « prêcher misère, » même lorsque la récolte se présente dans des conditions convenables ; nos vigneron, qui étaient tristes, moroses, se sont déridés. J'en ai même vu rire, et de bon cœur : c'est significatif ! Malgré quelques réticences au sujet du dernier retour de froid, et de l'arrêt survenu dans la floraison, ils ne peuvent s'empêcher de vous dire, quand on les questionne : « Eh bien, franchement, monsieur, si tout ce qui reste mûrit, ça n'ira pas mal. » Puis, s'animant un peu, en parcourant la vigne et en vous montrant les ceps les plus féconds : « Ça pourrait bien aller à un char l'ouvrier. »

Si tout ce qui reste !... mais savez-vous ce qui reste, chers lecteurs ? Allez un peu visiter les pentes de Lavaux, les Burignon, les Désaley, les Epesses et autres vignobles : vous y pourrez compter comme moi, presque à chaque pas, 8, 10, 15 grappes par cep ; et ils sont nombreux, ceux qui en portent 20 et plus !

Et puis ce ne sont pas des grappes fluettes, mais longues et bien « épaulées. » Près des murs, plusieurs, dont les grains sont très avancés, ont déjà « tourné ; » c'est-à-dire qu'elles s'inclinent déjà vers la terre.

Mais non ; en conscience, je ne pourrais guère vous conseiller d'aller, à l'ardeur du soleil, visiter ces coteaux. C'est à n'y pas tenir !... Le vigneron qui nous accompagnait l'autre jour, au cœur du Désaley, entre onze heures et midi, ne se plaint guère de la chaleur, lui, il la supporte, il cause, il discute des divers plants, il se complait sous ce soleil brûlant, comme un lézard aux premiers rayons du printemps.

— David, combien pensez-vous qu'il y ait de degrés, ici ? lui demandions-nous.

— Sentez, me dit-il, en me présentant un fossier posé au bord du sentier, voilà mon thermomètre.

Il était, en effet, impossible de supporter dans la main ce fer, dont la température devait certainement dépasser 45 degrés.

— Les vers ont leur affaire, ajouta le vigneron ; ils sont cuits, Dieu soit béni !

Puis, soulevant par-ci par-là les larges feuilles, pour nous faire voir les grappes : « Il y en a de

beaux paquets... Si nous allions goûter mon huitante et un ? »

Cette dernière réflexion, qui m'était du reste fort agréable à ce moment-là, m'éclaira plus que tout autre renseignement sur les prévisions de la prochaine récolte.

L. M.

### Onna fenna que pliàorè se n'hommo.

Quand lè dzouvenès dzeins sè mettont la corda à cou, y'ein a bin que ne peinsont pas pe liein què l'ao bet dè naz et que vont promettre à Pétabosson et mémameint à menistrè cein que ne volliont pas teni. Et porqu'è font-te dinsè ? Héla ! po cein que sont dzouveno ; que ne vayont què dè liein cein que l'ao paraît ètrè lo bounheu, et que vouàitont mé à la fortèna, à la bouna façon, ài ballès nippès et ài ballès paroles dè cliào què sè crayont d'amà, qu'à l'ao bouna conduite et à l'ao bontà. Assebin, ne faut pas ètrè ébayi se soveint cein va gràs pe tard. Quand la biautà s'ein vâ, quand l'ardzeint vint râ, et qu'on coumeincè à piornâ et à gongounâ pèl'hotò, ma fâi lo paradis qu'on avâi cru attrapâ, demandé son condzi et on coumeincè à sè repeintrè à lizi dè cein qu'on a fé petètrè à la coâte. Na pas que se on djeino valottet à bin onna galéza grachâsoa sè sont choisi cauquon dé sorta, d'on bon caractéro, dè bouna conduite et dè bons seintimeints, sein trào s'einquièta d'ao resto, que l'arrevâi cein que voudrà : ne sont jamé bin mahirâo ; kâ se s'amont et se sè respettont, et se vivent l'on po l'autro, l'ont adé dein lo tieu oqu'è que l'ao fâ d'ao bin.

Y'ein a onco prâo soveint que sè tsermaillont pè l'hotò, mà que ne volliont pas que sâi de per devant lo mondo, iò sè font boun'asseimblant ; ma fâi cliàsique sont dâi rudo lulus et l'arrevè adé on momeint iò on sâ à quiet s'ein teni su l'ao compto.

On coo, que fasâi lo fonteni, viquessâi avoué sa fenna, et tsacon crâyâi que fasont bon ménadzo et que s'amâvont gaillâ. On dzo que stu fonteni cro-sâvè on poâi qu'êtâi dza à 'na treintanna dè pî dè profundîao, m'einlêvine se la terra ne vint pas à vélâ pè lo coutset, que vouaiquie lo pourro diablo einterrâ tot vi. Pè bounheu que lè cotès aviont on pou ratenu la terra, que cein gravâ à lulu d'ètrè cincrottâ à tsavon ; mà devant dè savâi s'on lo porrâi sauvâ, cé malheu fe 'na tôla brechon dein lo veladzo, que tot lo mondo vegnâi vairè. Quand la fenna à fonteni sut l'affèrè, le fe dâi sicliâiès et dâi remauffâiès, que lè dzeins aviont pedi dè tant dè désolachon et que tsacon arâi fé ne sé quiet po lâi reindrè se n'hommo, tant le paressâi lo regrettà.

— Ne faut pas trào vo désolâ, ma pourra fenna, se lâi fe lo menistrè que tâtsivè dè la consolâ. N'est pas onco moo ; on l'out dévesâ ; on travaillè po doutâ la terra, et se pliait à Dieu, sarâ sauvâ.

— Oh ! se lâi repond la fenna, ein sè lameinteint adé mé et ein dzemotteint, n'est pas pi tant li que regretto ; mà l'est sè tsaussons, que sont batteint nâovo, que lâi y'é brotsi stâo dzors passâ, et que l'a met po lo premi iadzo stu matin.