

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 35 (1897)  
**Heft:** 52

**Artikel:** Lè roucans  
**Autor:** C.T.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-196620>

#### 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:** 18.02.2026

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

un peu cassée le récit évangélique de la naissance du Christ.

Je me demande aujourd'hui comment ce fait historique et religieux, qui a changé la face du monde, a pu donner lieu à des usages aussi singuliers que celui de la Chauche-vieille, de la fonte des plombs, du piquage des psaumes, rabaissant le saint livre au rang d'un vulgaire grimoire, et de tant d'autres pratiques bouffonnes ou superstitieuses.

J'espère au moins pour l'honneur de la population féminine, que ce fait n'existe plus, qui consistait à aller frapper à minuit, la veille de Noël, à la porte de certain animal grognon, pour inférer de sa réponse ou de son silence, si l'avenir réservait un mari grognon à celle qui l'interrogeait.

Et le père Chalande, Chauche-vieille masculine des anciens Genevois, n'est sans doute qu'un dérivé de *Calende*, nom par lequel on désignait quelquefois, au moyen-âge, la fête de Noël. Le Saint-Nicolas des Russes serait sans doute le même personnage; de même que la *Befana* des Italiens correspond à notre Chauche-vieille.

Tout cela, y compris l'usage, en Angleterre, d'orner de feuilles de houx la demeure du riche et du pauvre, n'est autre chose qu'un reste de paganisme laissé à la suite de l'introduction des fêtes chrétiennes.

L'arbre de Noël est un emblème d'un tout autre caractère, puisqu'il représente ordinairement, dans le monde qui entoure son trône, quelque scène de la nativité. Néanmoins, je ne saurais admettre l'arbre de Noël comme fête chrétienne que dans le cercle intime de la famille ou dans une église. Et malgré cela n'en faut-il pas moins chercher l'origine dans les coutumes du culte scandinave.

Au solstice d'hiver, les adorateurs d'Odin plantaient devant leurs maisons deux sapins en croix, illuminaien leurs demeures et se livraient à de copieuses libations de bière et à de plantureux festins. Leur vénération pour les arbres sacrés se traduisait dans certaines contrées par l'habitude d'illuminer, au moyen de torches résineuses, les arbres sous lesquels s'accomplissaient les mystères de leur dieu. C'est ainsi que *Berchta*, déesse de la lumière, était honorée. A défaut d'arbres qui lui furent spécialement consacrés, on coupait des arbustes que l'on transformait en de russiques candélabres étincelants de clarté.

Amis lecteurs, puissiez-vous passer un heureux Noël, non à la mode d'il y a 60 ans, mais de celle qui resserre les liens de famille, élève la pensée et réjouit le cœur.

SOPHIE/T.

#### Le vin de Lavaux à Genève.

On sait que dans les bonnes années le vin de Lavaux est d'une vinosité si énergique que beaucoup de profanes, surpris de cette exubérance, sont tentés de l'attribuer à une alcoolisation artificielle.

Le fait s'est présenté il y a une vingtaine d'années.

Un brave vigneron de Lavaux, qui s'était amassé une jolie fortune avec le produit de ses excellents parchets, et dont l'extrême avarece ne lui avait pas permis de quitter son village, résolut cependant de voir Genève avant de mourir.

Un beau jour, il monte en wagon et débarque à Genève; mais avant de partir, l'économie vigneron avait pris ses précautions et s'était promis de nombreux plaisirs sans bourse délier.

Il comptait sur quelques bons placements et s'était muni de quatre bouteilles de son meilleur cru de 1865. *Lè Genevois vont s'en lèzzi le polès*, se disait-il en patois. Il s'installe dans un hôtel de troisième ordre, admire les

curiosités de la ville, et songe enfin, l'avant-veille de son départ, à opérer la vente de son vase de 1865. Il s'en va dans quelques maisons que le juge de paix de son cercle lui avait recommandées, et le premier client qu'il visite, ancien chapelier retiré des affaires, déguste le vin et fait une horrible grimace en s'exclamant:

— Ce n'est pas du vin pur, c'est trop fort!

Notre vigneron eut beau protester:

— Je l'ai planté, fit-il, je l'ai vu naître, je l'ai porté au pressoir, je l'ai soigné, soutiré et personne d'autre que moi n'y a mis le nez.

Tout fut inutile. Le chapelier était à cheval sur ses opinions vinicoles.

Chez un autre bourgeois, même réponse:

— Il est impossible qu'un vin de cette force soit un vin naturel!

Notre vigneron rentra le soir à l'hôtel tout désappointé; il fut préoccupé toute la nuit de sa mésaventure et regrettait déjà la dépense du voyage. Mais cette insomnie avait porté ses fruits... Tout à coup, il se frappe le front, se lève, s'habille, saisit une grande carafe d'eau sur sa table de nuit, et de ses quatre bouteilles en fait six, en disant: *Ah ie diont que iè le brouilli, ch bin ne rù pas être aliusa à tort.*

Il retourne chez ses clients et les aborde hardiment:

— Eh bien, messieurs, voilà d'une autre année; achetez-en ou n'en achetez pas, ça m'est égal, mais faites-moi le plaisir de le goûter.

— A la bonne heure, s'écrie le chapelier, voilà ce qui s'appelle du vin... Envoyez-m'en cinq cents litres.

Celui-ci l'accompagna chez ses amis et connaissances, et partout même accueilli. Le soir, plus de la moitié du grand vase avait trouvé son placement.

Le bonhomme de Lavaux s'en retourna ravi et conta l'aventure à sa femme. Personne d'autre ne connaît cette histoire, mais chaque fois que le vigneron entendait parler des Genevois, il avait soin d'ajouter avec un malin sourire: « Oh ! oui, ce sont surtout de fins connasseurs en vins ! »

Nous nous plairons cependant à croire qu'aujourd'hui nos vins sont mieux appréciés de nos amis de Genève.

#### Noël dans le midi de la France.

Dans le midi de la France, la fête de Noël est l'objet de manifestations toutes spéciales, qui rappellent singulièrement certains usages idolâtriques. La veille de Noël, au lieu de jeûne et de mortifications, on ouvre la fête par le grand souper. La table est dressée devant le foyer où pétille, couronné de lauriers, le *cariguïé*, vieux trone d'olivier séché et conservé avec amour pendant toute l'année par 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 la demeure du pauvre labouré, ni le navire qui berce le navigateur au sein des mers lointaines. Puis il bénit le feu en l'arrosoant d'une libation de vin cuit, à laquelle le carigué 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 fests 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 *Saint 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.

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 lazzis 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, jour des Rois. Ce n'est qu'à cette date que les mages apparaissent sur la scène avec leurs manteaux de soie brodés de paillettes d'or, leurs domestiques maures et leurs chameaux de carton. Les plus beaux morceaux de chants sont mis 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.

#### Lè roucans.

L'est portant on rudo petit meti qué cé dè roucan!

Roucanà à n'on vezin on bet dè cigare à obin on pélon dè taba po bourrâ sa pipa quand on est devant la forzde, qu'on a bin idée de tourdz et qu'on a aobllià son paquiet dè Caporat, n'ya rein à derè, kâ, eintrè bons vezins, on ne sè cord pas mau on blliosset dè Griéchebaque po n'a chiqua et, bin dâi iadzo, à clião que vo démandont on cigare, faut onco lão bailli lè mottetts, dè façon que n'ont què lão mor aourni.

Coumeint vo z'é de, po clião z'iquie, n'ya onco rein à derè et on pao vretabliameint pas dè traitâ dè roucans, quand n'ein font pas coutemata.

Mâ, quand on vâi dâi gaillâ qu'ont bons brés et bounès piautès, on pétro solidò, on n'estoma que pao bin reduirè, sè mettrè à teindre la demi-aune n'a pas férè oquie, oï ma fai, se cein vo démedzè pas, dè lão bailli dâi z'estrivières.

N'ai-vo jamé vu dein lè tserrâires dè clião musicâres allemands, dâi mineu, coumeint on lão dit? Et bin, clião tutches, que n'ont portant ni tsambès rontiès et ni brès trossis, âmont mi, petou què travailli, roudâ pè lè velâldzo et s'escormantsi à djui tota la dzornâ dâi mouferines et dâi sautiches que cein fâ fremelhi lè piautès ài dzouvenès damuzallès et gravâ ài serveintes dè relavâ, kâ pas petou l'ouïont clião trompettâfè que hardi! l'accouillont via la patta d'êze et laissent tot ein pllian pè l'hotò po allâ attiuta à la fenêtra.

Se portant clião gallâ aviont tant sâi pou d'acquoet, se volliâvont eimpougni la bessé, lo fochâo àobin la faulk, coumeint no z'autro, porriant gâgnî dâi ballès dzornâ; mâ, allâ lo lão derè? vo z'ariont astout einvouyi férè potografiyi!

Et, n'est pas rein què dein lè z'allemagnès que l'ai a dè clia sorta dè dzeins, kâ, vo vâidès assebin per tsi no dâi lulus que n'ont rein dè mau, que porriant s'eingadzi po vôlets àobin allâ po lè dzeins fochèra, sciyi, épantsi lo fémé, plianta lè truffès, trérè lè raves et lè z'abondances, férè lè fenôsons et lè messons, grulâ lè blliessons et lè coquies, et qu'âmont mi férè lè tserropès et allâ roucanâ lão medzi tsi dâi bravès dzeins.

Et pu, clião gaillâ que sont dinse, crairiâ-vo que, bin dâi iadzo, sè conteintèyant dâo pou qu'on lão bailli? Ma fai na!

Bin soveint clião z'avales-royaumes sont

asse gormands què dài monsus; et po lo bâirè, allâ-vâi vo crotci avoué leu? quand ne coudoint pas onco vo z'improntâ dè la mounia.

Adon, coumeint ne sè tsailont pas dè bâirè à la cassa et que l'ont adé lo coraillo ein fù, cein ne lâo ya pas tant d'êtrè dinse avoué lo bosson vouaisu, assebin l'allugont totès lè bounès z'occasions que pâovont trovâ po sè mettrè oquie dè bon derrai lè têtets àobin po roucanâ on part dè verro.

Quand y'a n'a vòta et que lo Conseiller qu'a été nommâ payé on part dè litro, n'ya pas fauta d'allâ lè criâ, et se y'a n'a misa à la pinta dè Coumouna, l'ai sont lè premi po s'aidî à rupâ lè vins; se cauquon transvasé vouauique que l'arrevont, et àï veneindzès vont sè fourrà pè lè truetis, soi-disant po bailli on coup dè man, mà lè petou po déguenautsi cauquies verro.

Et quand passont vâi n'a càva io l'oùzont dévezâ, hardi! l'eintrebâtsont la porta, font seimblant dè tserksi cauquon et diont dinse à cé que tire ào bosset:

- L'oncello Samuëf n'est pas ice per hazâ?
- Na, te vâi, s'on l'ai repond.
- Ya dza n'a vuarba que lo tserse et on m'avâi de que l'etâi tsi vo!
- Et bin na! vâo-tou on verro?
- Bin s'on vâo?

Adon, noutron lulu s'aminè tot balameint et vo sèdes coumeint cein va quand on est dèveron lo guelion: on de adé qu'on ne martsè pâs rein quâ su n'a piatura; après on verro, ein vint on second, pu on troisiémo; lo roucan sè met à dévezâ avoué lè z'autro, pu quand l'ont ti on part dè litro dein lo casaqun, on s'ein va et lo chenapan, que n'a perein sâi, assebin.

Lo vilho Gougan étai dè cllia sorta, et coumeint l'etâi à la tserdze dè la coumouna, n'a-vâi pas soveint dâi Napoléons dein sa fatta, assebin tot cein que poiè roucanâ io que sâi, tant ein bâirè qu'en medzi, lo fasâi.

Onna né, on vilho municipau payivè lo ressat a dâi z'ovrâi que l'avâi eingadzi po lè messons et coumeint l'avâi étâ conteint dè leu, volliâvè assebin lâo z'offri oquie dè bon et l'avâi comandâ dai bifetèques et dè bio savâi que l'ai avâi prâo dè vin po lè z'arrosâ.

Tandi que l'etâiont à medzi cllia bifetèques, vouauique Gougan que passè dèvant la maison et coumeint l'hotô s'rovavâ ào tserse et que lè fenêtrès n'étant pas cllioussés, cllia-boune oedu dè tsai et de sauce sè cheintâi dû que dèvant.

Adon Gougan s'arrêtè on bocon, et sèpeinsè: Mein vè entrâ tsi lo municipau et sare bin lo hotillio se mè baillé pas n'a brequa dè cein que medzont.

Quand l'eut ruminâ n'a vuarbetta, l'eintrè tot lo drâi à l'hotô sein roilli à la porta, coumeint cein sè fâ pè la campagne.

L'etâiont sa à trâbllia que medzivont adé coumeint dâi lâo après clliou bifetèques et l'aviont allumâ lo crâisu, kâ on ne veyâi dza perein bê.

- Que dis-tou dè bon, Gougan? l'ai fe lo municipau.
- Ye dio que quand y'ein a por sa, y'ein a por houit.

Pisque l'est dè la clliâirance dè noutron crâisu que te dis dinse, l'ai dese lo municipau, ein eintanteint on troisième bifetèque, t'as ma fai bin réson: quand y'ein a por sa, y'ein a bin por houit et onco bin mé, et du que te vint po profitâ dè la clliâire, ne fâ pas atteinchon à no et va pi tè chétâ su lo fohy, découtè lo tsat!

C. T.

**Le climat de St-Saphorin.** — Nous extrayons les lignes suivantes d'un manuscrit datant de l'année 1850 :

« On cultivait jadis l'olivier dans les endroits abrités des environs du bourg de St-Saphorin,

comme le prouvent d'anciennes reconnaissances qui font mention du paiement de redenances de dixmes et censes en huile d'olive. Ces oliviers ont péri durant le rigoureux hiver de 1708, et on n'en a plus replanté dès lors. On en voyait cependant encore un dans un jardin du village de Rivaz, qui a péri dans l'hiver de 1829.

» On cultive près de tous ces villages, exposés à l'ardeur du soleil, réfléchi et concentré par des rochers escarpés, diverses plantes méridionales, telles que le grenadier, l'amandier, le romarin, etc., et une infinité de fleurs de toute espèce, œillets, lis, roses et autres qui se vendent sur les marchés de Lausanne, Vevey et autres villes riveraines du lac; mais aussi en quantité aux paroisses catholiques du « canton de Fribourg pour orner leurs autels et leurs églises aux fêtes solennelles, ce qui est d'un grand profit pour les habitants de ces villages. »

**Juifs.** — On lisait encore au commencement de ce siècle, dans le Code criminel du canton de Glaris, cette disposition barbare:

« S'il s'agit d'un voleur juif, on doit premièrement lui demander s'il veut adopter la foi chrétienne et recevoir le baptême. S'il dit que oui, un ecclésiastique le baptise par devant le Tribunal, après quoi il est jugé comme chrétien; s'il veut par contre rester juif, le jugement sera rendu comme suit: Il sera pendu par les pieds avec une corde ou une chaîne, comme voleur, à un gibet dressé expressément pour lui entre deux chiens enrâgés, et si élevé entre le ciel et la terre que l'herbe puisse croître sous lui et qu'il puisse commander aux chiens, aux oiseaux et à l'air, étant de cette manière étranger à la terre. Et Messieurs les juges ordonneront des gardes et des gens autour du gibet pour le garder jusqu'à ce que mort s'en suive, afin que cette vile créature ne fasse plus ni bien ni mal, et lorsque cela sera exécuté la loi sera satisfaite. »

**La voiture de Napoléon I<sup>e</sup>.** — On sait qu'à la bataille de Waterloo la voiture de Napoléon tomba aux mains des Anglais, et comme à Londres on fait argent de tout, cette voiture y fut vendue 1000 guinées (25,000 fr.) Or l'acquéreur n'était autre qu'un spéculateur, qui fit une affaire excellente. Il gagna près de cent mille guinées, car la moitié au moins des habitants de Londres passa, moyennant un schelling (1 fr. 25), dans cette voiture, entrant par une portière, sortant par l'autre. Ceux qui voulaient s'y asseoir environ une minute payaient cinq schellings.

#### Le Mèle.

Le Conseil communal d'une localité dont on voudra bien nous permettre de faire le nom, décida, il y a deux ou trois semaines, que ses membres prendraient un verre ensemble après la dernière séance de l'année, estimant qu'il était de bonne courtoisie de prendre ainsi congé des collègues qui n'avaient pas été réélus.

A l'ouverture de la séance où ce projet fut soumis à l'assemblée par le bureau, le premier objet mis en discussion consista dans la question de savoir quel serait le nombre des litres, et si l'on boirait du rouge ou du blanc.

Comme le conseil paraissait vouloir se diviser sur ce dernier point, un membre, d'humour conciliante, fit la proposition ferme de boire du mèle, ce qui fut adopté à une forte majorité.

Après cela, on passa à des délibérations purement administratives, au cours desquelles le syndic s'endormit dans son vieux et large fauteuil.

Mais au moment où l'assemblée allait se pro-

noncer par un vote sur une affaire assez vivement débattue, le greffier poussa du coude son voisin et lui dit à demi-voix: « Qu'en dites-vous, syndic? »

Sans même ouvrir les yeux, ce dernier lui fit: « Eh bien, mon opinion est qu'il faut continuer avec du mèle. »

**Mot de la charade du 11 décembre:** De-marche (dé-marche). Ont deviné: Messieurs Delessert, à Vufflens; Raboud, Romont; Mme Orange, Genève; Eugénie Käser, Fribourg. — La prime est échue à cette dernière.

#### Logogriphie.

Quoique muet je parle et qui me voit m'entend; Je trompe quelquefois, mais je trompe gaument.

Aux amants je sers d'interprète; Je suis une monnaie assez en cours chez eux. La prude en est avare, au lieu que la coquette En fait des charités à plus d'un malheureux; Ce fut peut-être à moi que Vénus dut la pomme: Mais, lecteur, en détail, si tu veux me saisir Ma première partie est une faible somme, Et ma seconde un grand plaisir.

**Potage à l'aurore.** — Prenez des pommes de terre, des carottes, un oignon, une branche de céleri que vous épulchez et lavez soigneusement. Coupez-les en morceau et mettez-les dans une casserole avec eau et sel. Laissez cuire jusqu'à ce que ces légumes s'écrasent facilement; faites-en une purée que vous passez au tamis. Mettez cette purée dans la casserole avec un morceau de beurre. Laissez chauffer sans bouillir et versez dans la soupière sur des croûtons frits.

#### Boutades.

Au guichet du chemin de fer:

- Combien les premières?
- Un franc.
- Et les secondes?
- Cinquante centimes.
- Alors une première pour moi et une seconde pour ma femme.

M. Prudhomme morigène son neveu qui, « né fatigué », s'entretenait dans une douce paressa.

— Ah! de mon temps, nous étions autrement actifs que vous autres!... A ton âge, j'aurais sauté par dessus les maisons!

— Inutile maintenant, répond flegmatiquement le neveu, il y a des ascenseurs.

Une bonne coquille dans une revue financière:

« Messieurs les actionnaires pourront se présenter au *piège* de la Société pour toucher leurs dividendes. »

**THÉÂTRE.** — Dimanche 26 décembre, **Le Juif errant**, grand drame en 5 actes et 13 tableaux de Eugène Sue.

Samedi 1<sup>er</sup> janvier 1898, **Monte-Cristo**.

Dimanche 2 janvier, **La Mendiane de St-Sulpice**.

Lundi 3 janvier, **Champignol malgré lui**.

L. MONNET.

#### PAPETERIE L. MONNET, LAUSANNE

Agendas pour 1898. — Fournitures de bureaux.

*Au bon vieux temps des diligences*, par L. Monnet, jolie brochure, avec couverture illustrée, fr. 1.50. *Causeries du Conte Vaudois*. Choix de morceaux amusants en patois et en français. La première série (2<sup>me</sup> éd. illustrée) et la seconde sont encore en vente, à fr. 1.50 la série.

*Chansonier vaudois*, par C. Dénérâz, Fr. 1.80. *Calendrier de la Révolution vaudoise*, Fr. 1.50. *Menus illustrés*.

Au même magasin: Cartes de visite, de félicitations et de faire-part. — Impressions de factures en tête de lettres, cartes de commerce, etc.

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.