

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 38 (1900)
Heft: 32

Artikel: Origine du mot Bock
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-198293>

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: 13.01.2026

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

tout nous fait croire que dans quelques années, le lait des vaches de la région s'y rendra de lui-même par une canalisation. Qu'on en juge plutôt. On emploie, dans beaucoup de fermes allemandes et américaines, une machine à traire les vaches qui consiste en une pompe aspirant l'air d'un réservoir élevé, lequel communique d'une part avec une cuve à eau dont l'eau, en s'élevant, régularise la pression dans la canalisation, et, d'autre part, avec des tuyaux de fer qui font le tour de l'étable.

En face de chaque animal part un branchelet souple qui aboutit à un récipient à lait fermé par un couvercle en verre. Le récipient est relié aux quatre tétines de la vache à traire. Un enfant, à l'aide de cette pompe, peut traire six vaches à la fois. Beau sujet de tableau pour les peintres de l'avenir! Si le pittoresque y perd, l'hygiène y gagne, car tout cet ensemble peut être aisément lavé à l'eau chaude et désinfecté.

Mais, foin de machines toujours occupées de travaux grossiers! Le machine à applaudissements automatiques est d'un ordre autrement relevé; elle distribue le blâme et l'éloge; son silence fait pâlir les acteurs; ses claques formidables les font s'épanouir.

L'appareil qui, paraît-il, donne les meilleurs résultats dans les théâtres de Vienne, se compose de deux sacs de cuir, de la dimension des gants de boxe, qu'on dispose sous le parterre. Reliés par des fils électriques à la loge du régisseur, celui-ci n'a qu'à presser un bouton pour faire frapper l'un contre l'autre les deux sacs qui font un bruit absolument semblable aux applaudissements d'une salle en délire.

F. FAIDEAU.
(*Science illustrée*.)

Que vao tot n'a rein.

L'est tot parai on rudo affére que cé pourro ardzeint; cllião qu'en ont min font tsemin et manairè po ein avai et cllião qu'en ont prão ein voudriont avai onco mé. Et l'est lo diablio! l'est soveint cllião z'i que sont onco lè pe pegneltès et lè pe pingre dè ti; s'avont sè teri ein derrai quand s'agit de férè oquie à n'on pourro aobin sè catsont quand vignont férè la coletta po lè z'intuibrillio; l'est dái dzeins que sè corzont petétré mau lo medzi po poi espargni lão mounia; assebin ne faut jamé allà lão démandâ on serviço, kâ vo z'ites su d'êtrè mau regu.

L'ardzeint, tot po l'ardzeint! vouaïquie lão religion.

Lo vilho Cabouzat, on retsâ dè per tsi no, étai dinse et l'autre dzo l'étai dein dái cousons dào tonaire po cein qu'en revègneint dè C., io l'avai étai teri dè l'ardzeint, l'avai bo et bin perdu on satson qu'avai náo ceints francs ein beliets dè banque dedein. Ma fai, faillai l'ourè coumeint sè lameintavè pè l'hotò, kâ créyai dza bo et bin cé ardzeint fottu.

Lo fe publiyi pè lo veladzo ein offrent ceint francs dè bouna-man à cé que l'ai rapportérai lo satson, et m'einlévine se dou dzo après ne vouaïquie pas on bravo paysan d'on autre veladzo que vint tot dié senailli à la porta l'ai portâ lo magot. Voz'arai falliu vairè Cabouzat; mè mouzo que l'arai prão tchaffâ lo gaillâ coumeint se l'efai 'na damuzallo!

Don quand lo vilho eut lo satson ein mans, ie compté on part dè iadzo lè beliets po vaire se n'ein manquavè rein, pu dese ào paysan: « Me n'am, cé ardzeint est bin lo min; d'ailleu, lo recognaisso pè lè beliets que l'ai avé met et pè lo satson que vint dè mon père grand; ora, vo remacho bin, vo z'ites on bravo citoyen et lo bon Dieu va bin vo recompeinsâ de ne pas avai gardâ por vo oquie qu'appartient à cauquon d'autre; lo vo dio onco on iadzo: grand maci; et à revaire! » se l'ai fe ein l'ai teindaint la man.

— Mâ, dese adon lo paysan, et la recompeinsâ dè ceint francs que vo z'avi promet?

— Coumeint! la recompeinsa! fe Cabouzat ein l'ai copeint lo subliet, y'avai dein lo satson dix beliets dè ceint francs et n'ein resté perein què náo; vo z'ai, coumeint dè justo, dza prai por vo lè ceint francs que y'avé promet; vo vo z'ites payi lo premi et vo z'ai bin fé; ora faut espèra que le bon Dieu vo fassé bin profitâ dè cllia mounia et que vo baillâ soveint dinse l'occaison dè montrâ ài z'autre voul'honnêtât!

Ma fai, tot cè barjaquâdzo n'allâvè qu'à demi à noutr'hommo. Et s'ein va contâ l'affèrè ào dzudzo dè pé que fe citâ tot lo drai Cabouzat po s'aménâ avoué lo satson. Adon lè z'à interrogâ dinse:

— L'est vo, se fe ào paysan, qu'ai trovâ cè satson?

— Oï, monsu lo dzudzo!

— Et vo, Cabouzat, dierro ài-vo perdu?

— Dix beliets dè ceint francs! repondlo vilho pingre.

— Et dierro y'a-te dein cè satson?

— Nao ceints francs, tot justo! Y'é comptâ mimo lè beliets.

— Et bin, fe lo dzudzo, l'est tot cein que m'ein faut et pu dza vo derè a ti-dou coumeint m'ein vè dzudzi l'affèrè: et su d'obedzi, monsu Cabouzat, dè vo bailli lè too, kâ pisque vo z'ai perdu on satson qu'avai dix beliets dè ceint francs, stusse ne pao pas ètré lo voutro, pisque n'ein contint què náo ceints; dont cè satson est à cauquon d'autre. Don vo, mon brav'ami, se fe ào paysan, vo z'allâ gardâ cé ardzeint et se d'ice à on tot dzo nion ne vint récliamâ clliao náo ceints francs, saront por vo!

— Por quant à vo, monsu Cabouzat, preni pacheince, voutron magot vao bin sè retrouvâ, surtot se l'est on bravo citoyen coumeint cé ami qu'a pu mettre la man dessus.

Tot lo veladzo a astout su l'affèrè et tsacon desai: « L'est bin fe po Cabouzat! » Stusse a coudhi rappellâ dào dzudzémeint à Lozena, mâ l'ont einvouyé sè grattâ et l'ont onco condamnâ à payi ti lè frais.

Un banquet de vieux grenadiers.

Nous retrouvons, parmi de vieux papiers, le curieux menu d'un banquet qui eut lieu à Vevey, il y a près de vingt ans; mais il ne nous est pas possible de nous souvenir de qui nous le tenons. Peut-être se trouvera-t-il encore à Vevey des personnes qui prirent part à cette réjouissance et qui pourront nous dire à quelle occasion se réunirent les anciens grenadiers vaudois, dont il est ici question. Voici la reproduction de cette pièce manuscrite :

MENU

D'UN BANQUET COMMÉMORATIF D'ANCIENS GRENAIDIERS VAUDOIS
réunis à Vevey, le 5 février 1881.

1. — Comme 1^{re} manœuvre (charge en douze temps et 2 mouvements).

Bouillon fédéral aux grenadiers, avec petits pâtés en avant-garde.

2. — 1^{re} grand défilé (avec guides au centre et silence dans les rangs).

Langues de bœuf de 1847 à 1870, avec sauce des vieux képis.

3. — *Pommes de terre aux grands hommes, croisées à l'ordonnance, et sauce au père Imhoff.*

4. — Second grand défilé (la gauche en tête). *Gigot de mouton d'Austerlitz, avec sauce à la Tournelette et champignons de St-Sulpice.*

5. — *Salade aux épaulettes rouges, avec huile de Porrentruy et vinaigre de Laufon.*

6. — Dernière manœuvre, avec marche en retraite en formant les groupes.

Fromage du pays aux yeux de vétérans. — Dessert: Feux d'artifices oratoire et musical. Décharge à volonté par homme, par peloton et par compagnie.

LIQUIDE.

Vin de l'Ermite et de la Fontaine.

Observation importante.

Par ordre du commandant de place, l'heure de la retraite sera retardée ce soir pour les vieux grenadiers, et l'appel dans les chambres renvoyé à des temps meilleurs.

Demain, 6 février, à 7 heures du matin, diane. De 8 à 9 heures, soins de propreté. Midi, rapport.

Le commandant de place espère qu'en rentrant ce soir dans leurs demeures, les grenadiers sauront marcher coude à coude, sans manquer leurs points de direction.

Honneur aux vétérans!

(Copie authentique.)

Couplets.

Chanté par un gymnaste vaudois à la Chaux-de-Fonds.

La gymnastique est de tous le partage,
Nous en faisons chaque jour ici-bas,
Car cette vie est pour nous un passage
Où les écueils abondent sous nos pas.
Puisqu'il nous faut lutter dès les jeunesse
Contre le sort rigoureux, inclement,
Pour acquérir un peu plus de souplesse,
Amis, buvons gaiement.

Quand une aimable et séduisante femme
Vient nous troubler et nous rendre rêveur,
Quand une vive et persistante flamme
Nous fait sentir sa redoutable ardeur,
Gymnaste adroit, l'amour se glisse, glisse
Dans notre cœur, sans avertissement.
Pour soutenir ce nouvel exercice,
Amis, buvons gaiement.

Ce n'est aussi que par la gymnastique,
Qu'aux grands emplois l'homme peut parvenir:
Il faut comprendre un peu la politique,
Beaucoup promettre et puis ne pas tenir;
Il faut sans peur s'élançer dans l'arène,
Franchir d'un saut la corde hardiment,
Et puis savoir tenir bouteille pleine
A tout événement.

Lorsque soudain la bourse devient vide,
Qu'en ses replis nous cherchons sans trouver,
Nous gémissions sur l'existence aride
Qui tout à coup d'argent vient nous priver.
Eh bien, encore, à ce moment critique,
Sachons, hélas, attendre patiemment,
Et pratiquant un peu la gymnastique
Qu'on fait moralement.

Ce soir, amis, en quittant cette tête,
Où nous trinquons alertes et joyeux,
Nous pourrons voir plus d'une jeune tête
Par trop sensible à ce vin généreux.
Mais je connais un moyen fort pratique
De regagner au moins son logement:
C'est le zig-zig au pas de gymnastique,
Sans bruit, tout doucement!

Origine du mot Bock.

On sait que le mot *bock* qui, en France, a remplacé la *chope*, et signifie un verre de bière quelconque, ne désigne en Allemagne, d'où il nous est venu, qu'une espèce toute particulière de jus de Gambrinus, la bière qui, au printemps, se confectionne dans la brasserie royale de Munich. Voici, d'après les plus récentes recherches, l'étymologie de ce vocable.

Vers la fin du quinzième siècle, il y avait un jour grande ripaille à la cour d'Albert II, due de Bavière; on recevait un noble chevalier, envoyé spécial du duc de Brunswick. On servit à l'ambassadeur un vidicom, rempli de la meilleure bière du château; mais il fit la grimace et déclara que c'était là un affreux breuvage, indigne d'être comparé à la fameuse bière d'Einbeck, ville du duché de Brunswick. Le duc Albert manda son maître brasseur et lui reprocha amèrement l'affront qu'il venait de recevoir. Mais le brave homme, sans se démonter, s'écria: « Ah! ma bière, n'est pas assez forte! Eh bien, je parie toute ma fortune contre deux cents florins qu'à l'épreuve elle l'emporte hautement même sur celle d'Einbeck. Prenez rendez-vous pour aujourd'hui juste dans un an; que monsieur le chevalier amène sa bière; moi je viendrais avec la

mienne; il en boira, moi je boirai de la sienne en même quantité. Celui qui, au bout d'une demi-heure, ne pourra plus, se tenant sur une jambe, enfiler une aiguille, aura perdu."

Le défi est accepté, et l'année révolue le chevalier revient à Munich, suivi d'un cortège escortant, musique en tête, un énorme tonneau de bière d'Einbeck. Toute la ville était aux fenêtres. Le 1^{er} mai au matin, une nombreuse et noble assemblée se réunit dans la vaste cour du château ducal, qui avait été aménagée comme pour un tournoi; sur une estrade toute la cour avait pris place: la noblesse, le clergé, la magistrature; les gros bonnets de la bourgeoisie se trouvaient juchés sur des galeries richement décorées.

Au milieu, en présence de deux tonneaux, se tiennent le chevalier et le maître brasseur. Le signal est donné; on emplit deux puissants widerkorn contenant la valeur de quatre de nos canettes, et chacun des champions vide le sien. Au bout de dix minutes, ils recommandent, et au bout de dix autres minutes ils avaient un troisième widerkorn.

Le moment de l'épreuve est arrivé. Le maître brasseur, se tenant fièrement sur une jambe, enfile l'aiguille sans broncher. Le chevalier essaye par trois fois; il est obligé de se remettre sur ses deux pieds. Il relève une seconde fois la jambe. Tout à coup, un chevreau, l'animal favori de la duchesse, s'étant échappé de son écurie, et fuyant devant ceux qui voulaient le rattraper, survint dans le champ clos, et au milieu de ses cabrioles vint à frôler le chevalier qui s'exténuait à enfiler son aiguille. A ce moment, vaincu par la force de la bière qu'il avait tant dénigrée, il roula par terre.

Les Munichois firent retentir un immense cri de triomphe. Le chevalier se releva tant bien que mal, et prétendit que c'était le chevreau qui l'avait renversé; mais les juges du camp le déclarèrent battu, vaincu dans toutes les règles.

Ce fut en l'honneur de ce fait mémorable que la bière de la brasserie ducale reçut le nom de *Bock-Bier*, chevreau se disant en allemand *Bock*, d'où est venu le mot français de *bouc*.

Le champion royal. — En Angleterre, il existe une curieuse coutume. Le jour du couronnement du souverain, pendant que ce dernier est à dîner, le champion, armé de pied en cap, se promène à cheval dans Westminster-Hall, et, par la bouche d'un héraut, lance le défi suivant:

— Si quelqu'un dénie au roi son droit légitime à la couronne, je suis ici pour le défendre en combat singulier.

Puis il jette à terre son gantelet.

Pendant ce temps, le roi boit à la santé de son champion, à qui il envoie une coupe d'or remplie de vin. Le champion boit le vin et garde la coupe.

Le dernier Anglais qui remplit cette jolie sinécure fut sir Henry Dymike, de Scrivelsby, champion de la reine d'Angleterre.

Cette charge est hérititaire de père en fils; elle avait été confiée en 1377 au possesseur du manoir de Serivelsby, dans le comté de Serivelsby.

Nos lectrices seront sans doute fort étonnées d'apprendre que la femme la plus élégante à l'heure qu'il est, dans le Céleste-Empire, n'est autre que la marquise Li, l'épouse très chère — à tous les points de vue — de Li-Hung-Chang, le célèbre homme d'Etat chinois.

D'après une revue étrangère, où nous trouvons de curieux renseignements sur la reine de la mode chinoise, cette vénérable marquise, qui n'a pas moins de soixante-trois ans, possède une garde-robe des mieux montées. En effet, on y voit plus de trois mille quatre cents toilettes, toutes différentes, mais toutes de la plus grande richesse. La plupart sont en soie. Quelques-unes ont été rapportées de Paris, de Londres et de Vienne par Li-Hung-Chang, lors de son voyage. Beaucoup proviennent des meilleurs ateliers de Pékin et du Japon.

On remarque principalement plus de cinq cents manteaux, pelisses, robes et jaquettes de fourrure que la marquise porte pendant la saison d'hiver, assez rigoureuse là-bas. Le moindre de ces vêtements représente une dépense de 1,800 à 2,000 francs, toutes les fourrures étant exceptionnellement belles.

Mme Li possède, en outre, une cinquantaine de perruques et un attirail complet de cheveux postiches qui lui permettent de changer de coiffure cinq ou six fois par jour!

Jamaïs l'éventail n'a été plus en usage que pendant les grandes chaleurs de cet été. Le petit éventail chinois s'est vendu, à Paris, en quantités considérables; cent cinquante mille en une semaine! A ce propos, le *Petit Parisien* rappelle le rôle important que les coquettes de jadis assignaient à la manœuvre de l'éventail.

Celui-ci avait son langage, selon la manière de le tenir, de l'ouvrir, de le fermer, de l'incliner à droite ou à gauche, de s'en couvrir la poitrine ou les lèvres, en exprimant la sympathie ou l'éloignement, l'amitié ou l'amour.

L'éventail réclamait la prudence, indiquait un rendez-vous, en fixait l'heure, ou avertisait de ne pas venir.

Les Espagnols de nos jours excellent encore, assure-t-on, dans cette langue de la galanterie.

Les couturières New-Yorkaises prennent l'initiative d'une mode originale: elles prétendent faire accepter par leurs clientes une marque bien visible dans la toilette, indiquant si celles-ci sont mariées ou disponibles. Les fleurs du chapeau seraient portées à droite pour les matrones, à gauche pour les jeunes filles. Nous conseillons aux Américains de compléter cette mesure en décidant que toute contravention à la mode sera soumise à une pénalité spéciale.

Il y a des cas embarrassants dont on ne parle pas.

Familiarité. — Il y avait au service du Conseil d'Etat d'un des cantons de la Suisse française un huissier très connu pour sa honnêteté et son originalité. C'est au conseiller d'Etat M. Félix..., chef du département auquel il était attaché, qu'il devait sa nomination à l'emploi qu'il remplissait.

Mais jamais ce brave homme n'a put oublier qu'il avait été sur les bancs de l'école avec son supérieur et qu'ils avaient joué et fait ensemble mille gamines. On le sait: « les souvenirs d'enfance ne s'effacent jamais. »

Ces familiarités d'autan étaient toujours, chez le serviteur du gouvernement, en conflit avec la réserve, le respect que lui imposait sa situation à l'égard de son ancien ami d'enfance. Souvent il lui arrivait de tutoyer le conseiller, et cela même dans des circonstances où pareil oubli des convenances n'était vraiment pas de saison.

Un jour qu'il attendait dans l'antichambre les ordres de son maître, entre un monsieur d'allures et d'apparence très simples qui, avec un accent allemand prononcé, demande à parler à M. le chef du département.

L'huissier entra ouverte la porte du cabinet de travail du magistrat et lui dit: « Dis-donc, Félix, il y a là une espèce d'alboche qui demande à te parler. Veux-tu le recevoir? »

L'alboche était M. Schenk, conseiller fédéral.

La livraison d'août de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE: Un type d'officier français contemporain. Le colonel de Villebois-Mareuil, par Abel Veuglaise. — L'invention de César Nerdinet. Nouvelle, par A. Ribaux. — A travers l'exposition universelle, par Henry de Varigny. — Un roman de mœurs en Amérique, par Mary Bigot. — Les Boers de l'Afrique

australe et leur histoire, par J. Villaraïs. — Le trésor de la Chèvre-Roche. Nouvelle alsacienne, de Wilhelm Sommer. — Chroniques parisienne, allemande, anglaise, russe, suisse, scientifique et politique. — Bulletin littéraire et bibliographique. — Bureau, place de la Louve, 4, Lausanne (Suisse).

Petits conseils.

Hoquet. — Pour le faire passer, il suffit de mettre sur un morceau de sucre quelques gouttes de vinaigre et de laisser fondre dans la bouche.

Arête de poisson. — Un œuf cru, avalé immédiatement, fera descendre une arête de poisson qu'on ne peut enlever du gosier.

Le sel est plus qu'utile à la santé, il lui est indispensable. Un professeur de la savante université de Gand, le docteur Burggrave, a consacré un énorme travail à la louange du sel qui, d'après ses études, serait un merveilleux préservatif d'une foule de maladies et assurerait une longévité certaine. A-t-on le sang pauvre? Le sel le fortifiera en lui rendant les éléments nécessaires. Le sel, c'est le grand agent régulateur.

Contre les yeux rougis et les paupières collées. — Le matin, au réveil, une lotion avec une décoction de feuilles de laitues.

L'oignon a certaines propriétés médicales qui ne sont point à dédaigner. Lorsque vous êtes piqué par une abeille ou un autre insecte, exprimez sur la piqûre quelques gouttes de suc d'oignon, et de suite la douleur disparaît. Souvent on ne sait comment faire cesser les hémorragies nasales des jeunes gens. Prenez un oignon, exprimez le suc, mélangez-le avec un peu de vinaigre de vin et faites aspirer fortement.

Pour enlever la boue sur les parapluies. — Il arrive souvent que les parapluies se trouvent éclaboussés et reçoivent des taches de boue; il peut même se faire qu'on les laisse tomber dans une flaque d'eau. Ils paraissent perdus. Il est préférable de ne pas toucher à ces taches de boue tant qu'elles ne sont pas sèches, car si on les frotte quand elles sont encore humides, on fait pénétrer la boue dans les fibres de l'étoffe. Il faut d'abord ouvrir le parapluie tout grand pour faire sécher la boue, on enlève ensuite la boue et on passe aux places tachées un morceau de flanelle trempée dans du thé fort ou dans de l'eau additionnée d'ammoniaque. On ne doit jamais frotter les parapluies lorsqu'ils sont mouillés, car on pourrait leur faire perdre leur forme.

Le père V., bon propriétaire du Gros-de-Vaud, est une sorte de Tartarin de village. Chez lui, tout est plus grand, plus beau, plus gros surtout, que chez les autres: les foins, les blés, jusqu'aux choux.

Il parlait l'autre jour de sa maison à un monsieur de la ville et lui en énumérait tous les avantages.

— Et les galettes? demande le citadin.

— Les galettes, répond le père V., ils sont si grands qu'on y pourrait réduire tout le canton de Vaud.

La rédaction: L. MONNET et V. FAVRAT.

Le docteur HERMANN, d'Athènes (Grèce), écrit: « Les Pilules hématoïgènes du docteur Vindevogel m'ont toujours pleinement satisfait. Ce reconstituant est le plus efficace de tous ceux qui m'ont été soumis pour combattre avec certitude les divers cas d'anémie, de faiblesse et d'épuisement. »

123 pilules à fr. 4.50. — Dépôt dans toute pharmacie.

PAPETERIE L. MONNET

PAPIER POUR DESÉCHER LES FLEURS

COLLE LIQUIDE POUR BUREAUX
en flacons de $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$ et $\frac{1}{2}$ litre.

PAPIER PARCHEMINÉ POUR CONFITURES

Lausanne. — Imprimerie Guilloud-Howard.