Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande

Band: 38 (1900)

Heft: 52

Artikel: Por avaî on lhi aô lo bourreau fédérat : (patois du Gros-de-Vaud)

Autor: Chambaz, Octave

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-198483

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: 11.12.2025

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

encore dans des gaînes souvent ornées d'une façon très luxueuse.

Au début du xviiie siècle, en Angleterre, la fourchette est à trois dents avec un manche en forme de pied de biche; celles en argent sont très rares.

Les nobles seuls en possèdent.

La quatrième dent apparaît sous Georges II; en même temps l'ustensile prend la forme générale qu'il a conservé jusqu'à nos jours. Il s'orne de cise-lures, son manche est court et s'aplatit en s'éloignant des fourchons. Plus tard, il devient plat partout et spatule. Sous Louis XV, il s'allonge et prend la forme violonnée qu'il possède encore actuelle-

L'emploi de la fourchette pour remuer la salade

remonte au début du xviie siècle.
Tels sont les curieux détails extraits d'un article publié dans la Science illustrée, sous la signature: G. D'ANGERVILLE.

Por avaî on lhi aô lo bourreau fédérat.

(Patois du Gros-de-Vaud.)

Lo valet aò conseiller et cique à l'assesseu, que san zu pè Paris vaire l'exposechon, eintrè lè fin et lè messon, in an djuï ona né ona galéza à on'anglais.

L'étaî on dzo iau l'avan reincontrâ d'aî camerado dè l'écoùla militére pè lo Veladzo

Vo sondzîdê prau kemin cein lê zu. L'an bu cauquiès verro et à la fin sè san cheintu on bokenet étorlo. Assebin, quand l'a falhu s'allà réduirè, mè raòdzaî se l'an su retornà tsi l'onclyo que lè z'aberdzîvè, et que tin boutequa proutso d'onna granta tserraire, que mînè su ona pliace iau l'ai ya on'estatue d'on dragon su sa cavalla, que sè trâovè à n'on coup dè fusi d'ona carâhie batinta naôva.

L'an coudî alla decé, delé; déminda à stice, à staôce, à d'aî z'autro, ma n'an pas éta fotus dè rétrovà la boutequa et diabe lo pas que l'in avaî pî ion que cognessai l'onclyo Daniet et la

tanta Zélie.

Ne sin perdus, sé desiran in passin dévan l'auberdzo de kemon, lé tot po rein de mé corre dè gautse et dè draîte, no faut pî eintrâ ice po démindà à cutsî.

Montan on par d'égra et trâovan, dein on'espéce dè kikajon, lo carbatier que marquâvè daî crédits su son laivro. L'aî démandan se per hasard l'aî restavè on lhi por dou.

Vot'service, messieu. Veuillez monter au 315, siziém' par l'ascenseur, second' port' vitré', lit du fond. Dix francs, messieu, s'il vous

plaît!

Sè vouaîtan on momein, salhian on pou gras dè laô catsetta à tsacon ona pîce, pu lo carbatier laô fâ signe dè s'infattâ dein ona dzèbe Quand san dedein ye paîzè fermo su on boton et vouaiquie mé dou gaillards ketallà amon, quantié dévan la porta dè laô pailo, sin pîre sin apéchaîdrè.

Ein eintrin, vayan dein lè carro dou lhi asse étraî que d'aî panaman. Dein ion, on'individu que l'an praî à sa frimoussa por on'anglais,

ressîvè dza on lan.

Ne sin pas fotus dè cutsi lè dou dein cé lhi, so dian intrè lào. T'inlévaî po d'aî voleu que no fan payï duè pîces ona berce qu'on araî po cinquanta centimes à la Balance à Etsalleins!

Adon ion d'aî dou, qu'avaî fé lo bourreau à n'on boun'an à Combrémont, à n'a représentachon dâo majo Davet, tsetselhiè oquiè à l'autro ein lo fasein chetâ su ona chola et l'aî aguelhin su la tîta on pot que sè trovàvè perquie; pu, l'impougnè on mandze dè remasse, et... raô! daô premì coup met lo pot ein millè brequiè.

L'anglais que s'étaî réveillhî et que lo guegnivè férè dû dézo la kutra sè laîvè kemin on'inludze, et l'ai démindè cein que cliaò manaires alavan à dere.

- Pardon, estiusez, mossieu! Je ne croyais

pas qui s'y avait tiertium, l'ai fa mon galé corps. Mais je me recommande que vous n'en reparliez pas plus loin. Y faut que je vous dise que je suis bourreau fédérat, pou la Suisse, bien entendu! C'est moi qui ai raccourci à Combremont le majo Davet; et, sui-là, c'est mon'aide, avet qui je m'éxaîrce toujou de temps z'en temps... pou pas paîdre le coup, vous comprenez!

N'avaî pas fini dè dévezâ, que l'anglais, que cî mot dè bourreau avaî fé veni plie blianc què son pantet, avaî dza ramassâ sè z'haillons et chaòtà avau lè z'égra asse ridou qu'on larro.

Noutre farceu n'an pas atteindu que rémontéyè po sè cottà dedein, et s'infattà, ein sè tegnin lè coûtès, tsacon dein on lhi; lo bourreau fédérat dein cî de l'anglais qu'ire bon tsaud; et l'an ronclià ti dou kemin d'aî ben'iraô quantia mî-matenâ. Octave CHAMBAZ.

La Gibelotte de M^{II} Dorothée.

NOTE GAIE.

C'était bien la plus brave servante de curé que l'on pût trouver à dix lieues à la ronde.

Vive, accorte, proprette et surtout patiente à l'excès. Jamais elle ne sortait de son caractère, pas plus avec les petites villageoises qui venaient en maraude manger ses fraises ou ses raisins, qu'avec les chats qui tordaient le cou à ses pigeons, ou les poules lorsqu'elles semaient leurs œufs hors du fenil. Au grand jamais! personne dans le pays n'avait pu parler mal de sa patience et de sa douceur; c'était un vrai morceau de sucre candi depuis des années, sous sa coiffe blanche et modeste de vieille

fille.

Le diable lui-même y aurait perdu son latin s'il l'eût appris comme son maître; aussi cela ne faisait point son affaire, et il ne disait pas toujours: Amen!

comme M^{lle} Dorothée.

Cette sainte âme n'avait qu'un seul péché mignon, celui d'aimer à faire une bonne cuisine; mais M. le curé ne l'en blâmait guère, de peur de partager la pénitence, il se contentait de l'éprouver, disant parfois: que le sel ou le poivre n'avaient pas été ménagés, ou que le rôti était trop dur. La servante ne protestait jamais mais promettait d'être plus attentive. Un certain jour, où devait avoir lieu au presbytère le dîner de la conférence, qui lui donnait fort grand souci, Mlle Dorothée, en face d'un buffet peu garni, en avait touché mot aux dévotes de la paroisse.

Ses doléances avaient été entendues, car bientôt après chacune lui apportait... un melon... un poulet... un fromage à la crême... Il advint qu'une des mieux inspirées sortit d'un panier qui embaumait son chou, sans même avoir levé le couvercle, un superbe lapin... de garenne; en lui recommandant le secret, sous le manteau de la cheminée.

— Ne craignez rien, avait répondu la bonne fille, la main gauche doit ignorer ce que donne la droite, il n'y a que l'estomac qui le saura.

Le plus piquant de l'affaire, c'est que l'animal était muni du manuel de la cuisinière, car, pour faire le civet, il faut un lièvre, pour la gibelotte, il faut un livre.

M^{Ile} Dorothée, au comble de la joie, puisque son dîner lui coûtait si bon marché, résolut de surprendre ses hôtes, en mettant, comme l'on dit, les petits plats dans les grands...

L'eau lui venait à la bouche, rien qu'à lire cette recette. « On s'en lècherait les doigts! disait-elle. Et puis, quel désespoir pour les autres bonnes de curés auxquelles chacun ne manquerait pas d'en parler.

A l'heure dite, la vieille fille se trouvait à son fourneau; le tablier bien tendu, la coiffe éclatante de blancheur, le jupon retroussé sur ses côtés, apprêtant d'un air important la susdite gibelotte, le livre d'une main, les lunettes sur le nez et la caserole sur le feu où la farine commençait à prendre

belle couleur pendant qu'elle épelait tout bas :
« Mettez gros comme un œuf de beurre... ajoutez-y de petits oignons que vous laissez bien dorer »

Oh! s'écria M^{lle} Dorothée... et moi qui allais les oublier... sans les oignons... la gibelotte n'a pas de parfum !...

La vieille servante reporta les yeux sur la recette pour continuer sa lecture...

Crac! avant qu'elle ait pu parer le coup, le ma-

nuel sautait à terre avec ses lunettes.

— C'est déjà toi, Minet, qui viens m'aider à cui-siner! dit-elle sans s'émouvoir.

Ces paroles s'adressaient à un gros matou noir, aux yeux jaunes, qui habitait sans doute le voisi-nage, et ne manquait jamais l'heure des repas.

Elle ramassa tranquillement son guide culinaire, joignit les oignons au récipient, et se disposait à y glisser les membres pantelants du lapin. Patatra!... l'assiette perd son équilibre, tourne

sens dessus-dessous, et voilà le dîner dans la cuisine.

- Minet, tu n'es pas sage ce matin, reprend MIle Dorothée sans se fâcher... tu sais bien que tu n'aimes pas la viande crue; tu serais beaucoup plus gentil de n'être pas si pressé... Et, ce disant, elle lavait à grande eau les morceaux remplis de poussière. Le chat n'écoutait point ce bon conseil, et avait pris place sur un rayon élevé, au milieu des plats vides, d'où il surveillait les allées et venues de la patiente cuisinière.

Bientôt un fumet savoureux se répandit autour de la casserole qui allait un peu vide et menaçait de laisser brûler son contenu si appétissant.

Juste au moment où elle va pour enlever le couvercle, le chat, plus prompt qu'elle, saule dessus et le fait chavirer sur la cendre.

Ah! petit coquin de minet, reprend-elle en riant malgré la douleur que la vapeur lui a causée, tu ferais un mauvais marmiton. Attends que ce soit à point, je t'en donnerai.

Elle allonge un peu la sauce, aussi placide que si tout allait à merveille... passe à la salle à manger qui reluit comme un miroir, essuie les verres et

dispose tout pour le dîner.

— Ah! mais je crois que je n'ai pas goûté ma gibelotte! s'écrie-t-elle tout à coup... C'est Minet qui me trouble la cervelle... Si J'allais perdre ma répu-tation de cordon bleu! Plongeant alors la cuillere dans le mélange, elle le retire en faisant de petits yeux... souffle dessus avec une légère gourmandise... et le porte à sa bouche..

Hop!... le chat l'a saisie au passage, et regagne son rayon d'un seul bond, sans qu'elle sache où a passé le contenant et le contenu; tout était escamoté!...

– Minet, peux-tu me jouer un si vilain tour! Tu voudrais me faire mettre en colère, ajouta la brave fille, c'est un trop gros péché, il porterait malheur à ma gibelotte.

Le matou tournait son regard fendu en amande, en passant la langue sur sa moustache.

Alors tu as l'air de le trouver bon, je peux bien me rapporter à un gourmand comme toi, reprend la vieille fille; un peu de patience, tu en auras quand ce sera cuit.

Et, toujours avec le même calme, elle poursuit ses fonctions de ménagère.

Enfin, le couvert est dressé! le dîner prêt à servir; on n'attend plus que les convives. Déjà on saisit dans le jardin leur causerie gaie et animée; l'appétit doit être en éveil.

M^{ile} Dorothée, rayonnante, est dans tout l'éclat du coup de feu.

Au milieu des derniers préparatifs, elle ne se préoccupait plus de l'œil jaune qui, du haut de son observatoire, ne perdait pas un de ses mouvements: lorsqu'en voulant prendre une pile d'assiettes, elle sent un remords se glisser dans son cœur de vieille fille, si compatissant aux animaux.

Mon gros Minet, exclame-t-elle toute contrite, j'allais servir la gibelotte sans t'en avoir donné!

Elle choisit alors un os bien garni, et, tout heureuse, s'avance vers son hôte à la sombre fourrure.

Tiens, mange, lui insinue-t-elle à voix basse; M. le curé ne saura pas que tu as eu le premier... Charité bien ordonnée commence par soi-même, conclut-elle gaîment.

Allongeant alors le bras aussi haut qu'elle peut atteindre, elle lui met son régal sous le nez.

A cette vue, le chat saute en arrière, ses poils se hérissent pareils à ceux d'un porc-épic; sa mous-tache flambe comme une allumette, en faisant une si horrible grimace que la vieille fille laisse tomber les assiettes qu'elle tenait encore. Plus prompt qu'un éclair, il passe au travers de la fenêtre qui vole en éclats, en lui jetant ces paroles diaboliques: