

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: 08.02.2026

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

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

Au début du XVIII^e 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 possédaient.

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 ciseaux, son manche est court et s'aplatis 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 actuellement.

L'emploi de la fourchette pour remuer la salade remonte au début du XVII^e siècle.

Tels sont les curieux détails extraits d'un article publié dans la *Science illustrée*, sous la signature: G. D'ANGERVILLE.

Por avai on lhi aô lo bourreau fédérat.

(Patois du Gros-de-Vaud.)

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

L'étai on dzo iau l'avan reincontrâ d'ai camérado dè l'écoûla militaire pè lo Veladzo suisse.

Vo sondzidè prau kemin cein lè zu. L'an bu cauquîs verro et à la fin sè san cheintu on bokenet étorlo. Assebin, quand l'a falhu s'allâ réduirè, mè raôdzai se l'an su retornâ tsi l'onclico que lè z'aberdzivè, et que tin boutequa proutso d'onna granta tserraire, que minè 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 coudi allâ decé, delé; démindâ à stice, à staôce, à d'ai z'autro, mè n'an pas été fotus dè retrôvâ la boutequa et diabe lo pas que l'in avai pi ion que cognessai l'onclico Daniel et la tanta Zélie.

— Ne sin perdus, sé desiran in passin dévan l'auberdro dè kemón, lè tot po rein de mé corre dè gautse et dè draite, no faut pî eintrâ ice po démindâ à cutsi.

Montan on par d'égra et trâovan, dein on'espêce dè kikajon, lo carbatier que marquâvè dai crédits su sôn laîvre. L'ai démandan se per hasard l'ai 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 vouaitan on momein, salhian on pou gras dè laô catsetta à tsacon ona pice, pu lo carbatier laô fâ signe dè s'infattâ dein ona dzèbe. Quand san dedein ye paizè ferme su on boton et vouaïque mé dou gaillards ketallâ amon, quantié dévan la porta dè laô païlo, sin pire sin apêchaidrè.

Ein eintrin, vayan dein lè carro dou lhi asse étrai que d'ai panaman. Dein ion, on'individu que l'an prai à sa frimoussa por on'anglais, ressivè dza on lan.

— Ne sin pas fotus dè cutsi lè dou dein cè lhi, so diant intrè lâo. T'inlévai po d'ai voleu que no fan payî duè pîces ona berce qu'on arai po cinquanta centimes à la Balance à Etsalleins!

Adon ion d'ai dou, qu'avai fô le bourreau à n'on boun'an à Combrémont, à n'a représentachon dâo majo Davet, tsetseliè oquî à l'autre ein lo fâsein chétâ su ona chola et l'ai ague-lhin su la tita on pot que sè trovâvè perquie; pu, l'impougnè on mandze dè remasse, et... daô! daô premi coup met lo pot ein millè bre-quie.

L'anglais que s'étais réveillé et que lo guegnivè fèrè dû dézo la kutra sè laîvè kemón on'indulzè, et l'ai démindâ cein que cliaô mairaines alavan à dère.

— Pardon, estiusez, mossieu! Je ne croyais

pas qui s'y avait tiercium, l'ai fâ 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, avec qui je m'eaxire toujou de temps z'en temps... pou pas paidre le coup, vous comprenez!

N'avai pas fini dè dévezâ, que l'anglais, que ci mot dè bourreau avai fê veni plie blânc què son pantet, avai dza ramassâ sè z'haillons et chaôtâ avau lè z'égra asse ridou qu'on larro.

Noutrè farceu n'an pas atteindu que rémon-téy po sè cottâ dedein, et s'infattâ, ein sè tegnîn lè coûtes, tsacon dein on lhi; lo bourreau fédérat dein ci dè l'anglais qu'irè bon tsaud; et l'an ronclâ ti dou kemén d'alben'iraô quântia mi-matenâ.

Octave CHAMBAZ.

La Gibelotte de M^{me} 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^{me} 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, M^{me} Dorothée, en face d'un buffet peu garni, en avait touché mot aux dévôtes de la paroisse.

Ses doléances avaient été entendues, car bientôt après chacune lui apportait... un melon... un poulet... un fromage à la crème... Il advint qu'un des meilleurs 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^{me} 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 sudsûte gibelotte, le livre d'une main, les lunettes sur le nez et la cassebole sur le feu où la farine commençait à prendre belle couleur pendant qu'elle épêlait tout bas:

« Mettez gros comme un œuf de beurre... ajoutez-y de petits oignons que vous laissez bien dorer».

— Oh! s'écria M^{me} Dorothée... et moi qui affais 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 manuel sautait à terre avec ses lunettes.

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

Ces paroles s'adressaient à un gros matou noir, aux yeux jaunes, qui habitait sans doute le voisinage, 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 cuise.

— Minet, tu n'es pas sage ce matin, reprend M^{me} 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 l'avait 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, saute 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 réputation de cordon bleu! Plongeant alors la cuillère dans le mélange, elle le retire en faisant de petits souffles 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.

Elle 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 sait dans le jardin leur causerie gai et animée; l'appétit doit être en éveil.

M^{me} 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 insinua-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 rôgat sous le nez.

A cette vue, le chat saute en arrière, ses poils se hérissent pareils à ceux d'un porc-épic; sa moustache 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: