

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 44 (1906)
Heft: 42

Artikel: La fermière
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-203709>

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: 05.04.2026

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

M. Porta; Secretan, docteur; Secretan, chef de chap.; de la Serve; Simond; Solomiac; Ulmer; Vallier; Pierre Verdeil; Vernet; Vincent; Vionnet, d'Aubonne; Vullyamoz, docteur; de Waalwick; S. Weibel; Weymann; Windlein.

Lo novi.

Ein ài-vo dza bu dau novi? Te possibllio que l'è bon. Po onna cràna gotta, l'è onna cràna gotta. Lo 65 vâo quasû itre dau penatset dè côute lo nâo ceint sî. L'è dau mâ, vo djuro que l'è dau mâ, quand vo décheint avau la coraille; mâ on iâdzo avau, podro z'ami! l'è on remido; vo cheinte l'estoma que l'è tota retsaudâie, lo fédzo que sè gonellie de dzouïo, lo veintre que gorgosse de bouneheu et que seimblie vo dere: « Bin mè! Bin mè! » Lè pormon sant tot vedzet, et po fini la tita vo vîre que cein l'è on plliési. Vo dio que l'è onna gotta à fère batsî; gâ! lè ministre farant de l'ovràdzo, on vâo itre do-bedzi de lau bailli à tsacon on soufragant L'è on vin à fère dâi vève assebin, et vo prometto qu'èin arâ, câ s'èin va bâire à crevâ. Quienne soulâie on va vère! quinte rebedoulâie pè lè grante tserrâie! quinte bramâie ài z'abbayî. Ne craio pas pî que l'amînerâi dâi nièze, câ vo sède prau, lè tsecagnâre sant pas dâi dzein que l'ant bu un bon verro dè vin, ma tot parâi lè carbatîe farant bin d'atseta dâi tabouret nâovo po se dâi iâdzo faillâi sè rolhî, po cein que eilli 1906 vo bâille onna fôrce dau diâblia. Quand l'è qu'on ein arâ on sètâ derrâi son gilet lâi vâo fère biau. Quin lulu on va itre; feudrà pas veni no z'attevâ sein quie gâ: Capiano, Tutche, Autrichien, Bourbaqui, on n'arâi pas pouâre de te ein on iâdzo.

Redzoi-vo, gourmand, quinna gotta po voutrè pottè, su su que ne sè sarant jamè vusse onna pareille! Redzoi-vo, djuvâio de guelhie, l'è on vin à fère nâo ào dhî ti lè coup, à raclia lo dju! Redzoi-vo, vo que vo fède le bon delon, avoué on eilli dinse, vo z'allâ pouâi fère dourâ eilli bon delon tant qu'âo dedzau nè! Redzoi-vo, carbatîe, l'erdzeint va vo tsesi dein voutrè catse-maille quemet lè motse tsisant l'âolon: tot ein on iâdzo! Redzoi-vo, marthead dè vin: de ci z'iquie vo z'âi de quie fabrequâ ào mète po dhî z'an; vo voliâi pouâi ein fère dau rafonçâdzo.

Quemet eilli marthead que desâi à son valet: — Vâi-to, mon valet, on pâo fère dau vin avoué tote sorte d'affère, avoué dau sucro, dau dzenâvre, de la sâlla tsauda et de l'iguie, — âobin avoué de l'abondance, dâu chenique et de l'iguie, — âobin oncora avoué dâi grezalle, de l'iguie et de l'esprit de vin... on pâo mimameint assebin ein fère avoué dâi resin de vegne mâ on lâi gagne pas prau dessus. Rappele-te de cein.

Ah! eilli 1906! quemet va vo fère lutsèhî! On va pouâi tsantâ la vilho tsanson dè veneindze dâi z'autre iâdzo:

Voliâi-vo gottâ 'na gotta,
Onna gotta dè colon;
Ne fâ pas fère la potta,
N'è-te pas que l'è dau bon?
L'è dau mâ,
Vâi ma fâi:
Foudrà bin comptè lè verro,
N'èin faudrà bâire que trâi.

MARC A LOUIS.

La livraison d'octobre de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE contient les articles suivants:

Le problème de la colonisation, par Pierre Ma. — Dou-dou. Histoire romanesque, par René Morax. (Cinquième et dernière partie.) — La critique suisse. Le doyen Bridel et l'influence de l'école zuricoise dans la Suisse romande, par G. de Reynold. (Seconde et dernière partie.) — La lutte contre la mort apparente, par Henry de Varigny. — Montagnes et montagnards du Caucase, par A.-O. Sibiriakov. (Troisième partie.) — La Société de la paix, par Ed. Tallichet. — Lovey-Mary. Scène de la vie populaire en Amérique, d'Alice Cadwell Hegan. — Chroniques parisiennes, allemande, anglaise, russe, suisse, scientifique, politique. — Bulletin littéraire et bibliographique.

Bureau de la *Bibliothèque universelle*:
Place de la Louve, 1, Lausanne

Infailible. — Mon cher, disait l'autre jour à son mari une dame de Vevey, il m'est impossible de rester plus longtemps sans domestique.

— Eh bien, nous allons mettrè un avis dans la « Feuille ».

— D'accord, mais je redoute tellement ces annonces!... Toute la journée, la sonnette sera en mouvement.

— Laisse-moi faire, chérie, je te rédigerai l'annonce de façon à ce que tu ne sois pas importunée.

Et le mari fit insérer trois fois l'annonce suivante:

« On demande une bonne domestique, qui ne craigne pas l'ouvrage ».

La question du lait. — Combien le litre de lait, père X''?

— Vingt-deux centimes, madame.

— Ah! non. Tenez, j'aimerais mieux payer plus cher mon lait et l'avoir pur. Combien me demanderiez-vous?

— Vingt-cinq alors.

— C'est bien, j'enverrai chaque matin la bonne le prendre au moment où vous traitez la vache.

— Oh! alors, madame, ce sera trente.

Oh! le bon pays.

DEPUIS un mois, les chaleurs de l'automne apprêtaient d'heureuses vendanges; les premières gelées en ont amené l'ouverture; le pampre grillé, laissant la grappe à découvert, étale aux yeux les dons du père Lyée (Bacchus) et semble inviter les mortels à s'en emparer. Toutes les vignes chargées de ce fruit bienfaisant que le ciel offre aux infortunés pour leur faire oublier leur misère; le bruit des tonneaux, des cuves, des « légrefass » qu'on relie de toutes parts; le chant des vendangeurs dont ces couteaux retentissent; la marche continuelle de ceux qui portent la vendange au pressoir; le rauque son des instruments rustiques qui les anime au travail; l'aimable et touchant tableau d'une allégresse générale qui semble en ce moment étendue sur la face de la terre; enfin le voile de brouillard que le soleil lève au matin comme une toile de théâtre pour découvrir à l'œil un si charmant spectacle: tout conspire à lui donner un air de fête; et cette fête n'en devient que plus belle à la réflexion, quand on songe qu'elle est la seule où les hommes aient su joindre l'agréable à l'utile.

«... Depuis huit jours que cet agréable travail nous occupe, on est à peine à la moitié de l'ouvrage. Outre les vins destinés pour la vente et pour les provisions ordinaires, lesquels n'ont d'autre façon que d'être recueillis avec soin, la bienfaisante fée en prépare d'autres plus fins pour nos buveurs; et j'aide à des opérations magiques pour tirer d'un même vignoble des vins de tous les pays. Pour l'un, on fait tordre la grappe quand elle est mûre et on la laisse flétrir au soleil sur la souche; pour l'autre on fait égrapper le raisin et trier les grains avant de les jeter dans la cuve; pour un autre, on fait cueillir avant le lever du soleil du raisin rouge, et le porter doucement sur le pressoir couvert encore de sa fleur et de sa rosée pour en exprimer du vin blanc. On prépare un vin de liqueur en mêlant dans les tonneaux du moût réduit en sirop sur le feu; un vin sec en l'empêchant de cuver; un vin d'absinthe pour l'estomac; un vin muscat avec des simples. Tous ces vins différents ont leur apprêt particulier; toutes ces préparations sont saines et naturelles: c'est ainsi qu'une économe industrie supplée à la diversité des terrains et rassemble vingt climats en un seul.»

Savez-vous qui a écrit cela? Jean-Jaques Rousseau. Savez-vous de quel pays il parle? Du bon pays de Vaud. Eh oui, ces lignes, extrai-

tes de la *Nouvelle Héloïse*, nous sont retombées l'autre jour sous les yeux en feuilletant un recueil de morceaux choisis dans l'œuvre de Rousseau. Le choix a été fait et annoté par M. Eugène Fallex. Les notes qui accompagnent les citations de Rousseau ne sont pas moins curieuses. Jugez plutôt:

Note 1: « On vendange fort tard dans le pays de Vaud parce que la principale récolte est en vins blancs et que la gelée leur est salutaire. »

La **note 2** est de l'actualité: « En Suisse on boit beaucoup de vin d'absinthe et en général comme les herbes des Alpes ont plus de vertu que dans les plaines, on y fait plus d'usage des infusions »

A ce propos, un de nos lecteurs nous écrit, touchant le nom du vin de 1906, que l'on devrait, en souvenir de la votation du 23 septembre, le baptiser l'« absinthé ». Nous donnons sa proposition comme elle nous arrive.

La fermière.

Feu la fermière Uranie

Avait la manie

D'amasser. Et de fait, sa cave, son cellier Regorgeaient de produits qu'on ne peut détailler: Séchons, légumes secs, raisiné, confitures

— Avec des moisissures! —

Et dans la cheminée immense, aux larges flancs, Saucisses et jambons séchaient deux ou trois ans.

Lorsque dormait toute la maisonnée,

Dame Uranie, au soir de sa journée,

Dans le cellier classait, soupesait, supputait,

Et son cœur de fermière alors se dilatait!

Elle songeait: « Est-il une ferme à la ronde,

Une fermière au monde,

Qui possède des noix comptant cinq ans au moins,

Des saucissons ayant l'âge de nos gamins,

Du raisiné du temps de l'oncle Pierre,

Et des séchons à ne savoir qu'en faire! »

— Et cependant ses gens — on dit le fait certain —

Ne mangeaient que pain sec et que pommes de terre,

Et les pauvres frappaient en vain

A la porte de la fermière ?

Leurs pauvres. — Chaque lundi, les pauvres du quartier qu'habite Mme... viennent recevoir des secours de toute espèce: argent, vêtements, médicaments, etc.

Lundi dernier, un des pauvres demande à parler à madame.

— Vous avez à me parler, mon ami?

— Oui, madame, c'est pour vous dire que je suis un de vos pauvres... voilà bientôt sept ans.

— Eh bien?

— Je demande à être augmenté.

— C'est que j'ai déjà beaucoup de charges: vous m'amenez tous vos parents... Enfin, qu'est-ce que vous recevez?

— Je reçois un pain de cinq kilos, trois francs pour la semaine et une couverture tous les deux ans.

— Alors?... C'est tout ce que je peux faire.

— C'est bon, madame, chacun est libre, n'est-ce pas? Donc, comme tout augmente, je ne puis plus être votre pauvre à ce prix-là.

L'unique remède.

Le célèbre cornettiste Vivier fut l'auteur d'une plaisanterie bien amusante.

Il se présente un jour chez un marchand d'instruments de musique et lui dit: « Monsieur, je viens d'avoir la douleur de perdre une femme adorée, je vais demander à la musique les consolations nécessaires. Je désirerais faire l'acquisition d'un piano. Voulez-vous me permettre d'en essayer quelques-uns?

— Mais comment donc, monsieur!

Pendant une heure, Vivier joue sur divers instruments et déclare froidement:

« Je le sens, monsieur, que le piano ne me consolera pas, j'ai envie d'essayer du violon. »

Vivier joue longtemps sur cinq à six violons.