

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 51 (1913)
Heft: 37

Artikel: Au restaurant
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-209787>

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: 30.01.2026

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

CONTEUR VAUDOIS

PARAISSANT TOUS LES SAMEDIS

Fondé en 1861, par L. Monnet et H. Renou.



Rédaction, rue d'Etraz, 23 (1^{er} étage).

Administration (abonnements, changements d'adresse),
E. Monnet, rue de la Louve, 1.

Pour les annonces s'adresser exclusivement
à l'Agence de Publicité Haasenstein & Vogler,
GRAND-CHÊNE, 11, LAUSANNE,
et dans ses agences.

ABONNEMENT : Suisse, un an, Fr. 4 50;
six mois, Fr. 2 50. — Etranger, un an, Fr. 7 20.

ANNONCES : Canton, 15 cent. — Suisse, 20 cent.
Etranger, 25 cent. — Réclames, 50 cent.
la ligne ou son espace.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

Sommaire du N° du 13 septembre 1913 : Les moissons et le battage (S. G.). — L'histoire (L. P.). — Boutade. — La meilleure vache. — Triollets (Pierre d'Antan). — Vieil Heidelberg (Victor Tissot). — Boutades. — Le dzanlie. — Boutades. — L'amour au subjonctif. — Boutade.

LES MOISSONS ET LE BATTAGE

Si, par la pensée, je me reporte aux mois d'août et de septembre de ma jeunesse, il me semble que notre pays a traversé une période de plusieurs siècles, comparativement aux années qui l'ont précédée. Et il se trouve encore pas mal de nos contemporains qui nient le progrès, ou si l'on veut l'évolution de la nature ! C'est à croire qu'une partie de nos semblables vivent les yeux fermés, les oreilles bouchées et la pensée murée dans un espace infiniment restreint.

Quand j'avais dix à onze ans, si par un jour sombre et pluvieux de fin d'août, j'étais appelé à descendre de ma chère montagne, je n'entendais plus, dans chaque village de la plaine, que le bruit cadencé des fléaux, battant le blé pour la semence destinée aux prochaines semailles. Car, comme aujourd'hui, la moisson était ordinairement terminée à la fin d'août, et le blé, si-tôt rentré, on en battait un choix pour les semailles. Même ce qu'on ne pouvait pas mettre en gerbes, les épis brisés ou épars sur le champ, étaient ratelés et serrés en grange pour être battus les jours où la température ne permettait pas de sortir. Le froment se vendait à un prix beaucoup plus élevé que de nos jours, où les communications avec les pays à grande production sont devenues aussi faciles qu'elles l'étaient jadis avec les cantons de notre pays.

J'ai encore dans les oreilles ce tic, tic, tac ou ce quat'-à-quatre monotones dans les granges où hommes, femmes et grands gamins coopéraient dès quatre heures du matin à sept heures du soir en septembre et à cinq heures en hiver, avec une heure de relâche à midi. Ah ! la moelle de coude avait alors son utilité, je vous en réponds, et les deux verres de cidre, quelquefois de vin, toutes les deux heures, n'étaient jamais refusés. La vannage s'opérait deux fois l'après-midi par semaine ou chaque soir, lorsque les batteurs avaient fini leur tâche de dix gerbes chacun, si cette opération devait se faire au van à main. Quant à moi, je n'ai jamais su me servir de ce dernier, antique instrument qui a certainement donné son nom au fabricant de papier et à sa profession. Quant au van mécanique ou moulin à vanner, comme on l'appelait, il était déjà grandement en usage dans ma jeunesse.

Le battage durait dès la St-Martin (11 novembre) jusqu'au nouvel-an environ. Alors avait lieu le *ressat*, petite fête à laquelle prenaient part la famille et les ouvriers du battage et où se mangeaient force beignets pour célébrer la fin de la saison. Il arrivait souvent que dans un important train de campagne, la dernière engrangée de gerbes se battait en rom-

pant la cadence, ce qui n'était pas sans danger, car le fléau d'un ouvrier pouvait rebondir à la tête d'un voisin. On appelait cette rupture de cadence : « Etyeurè lè bouègnets » (battre les beignets). De là vient aussi qu'un coup maladroit excitait l'hilarité, et qu'on disait de son auteur : « L'a écot lè bouègnets ». Ici se place une petite anecdote où mon père était présent : Au milieu du festin, l'un des ouvriers assistant au banquet se mit à pleurer, et comme son voisin lui demandait la cause de cette désolation, il répondit :

— È rappouârton adî dai bouègnets et n'in pu plie min mèdzi ; su ringotma.
— Bougro dè fou, fourra-z-in din tè catsettè.
— Lè sont dza tolé plynè !

A quelle obscure antiquité remonte le battage au fléau ? Qui pourrait le dire ? Ce mode a sans doute été précédé par le piétinage des épis par les bêtes de somme sur une aire de terre battue, et le vannage par la projection de la balle au vent au moyen de pelles, comme on le voit encore faire par les populations primitives. Le seul perfectionnement apporté jusqu'au tiers du siècle passé, a donc été le fléau.

Dans les montagnes neuchâtelaises, on se sert aussi du *pliant* ou *chaton*. C'est un long bâton, dont le petit bout est recourbé pour pouvoir plus facilement le tenir dans les mains. C'est le gros bout qui frappe le blé. Je n'ai pas connu ce dernier mode dans d'autres localités. Le chaton a-t-il précédé le fléau ? On pourrait le croire en raison de sa plus grande simplicité. En tous les cas, le fléau a été employé pendant une longue série de siècles.

Mais la machine à battre a entièrement et rapidement remplacé le primitif instrument, lequel n'est plus en usage que dans les cas où une paille écrasée et souple est exigée.

La batteuse actuelle est une belle invention agricole. Comme toute chose nouvelle, elle eut aussi ses détracteurs. Une bonne partie des *vieux* lui trouvait de nombreux défauts, compensés — et combien — par ses précieuses qualités. Elle a commencé à être en usage chez nous vers 1835 à 1840, peut-être un peu plus tôt. J'en ai vu une — j'avais trois ans à peine — au moulin de Champagne. Très primitive, elle était construite surtout en bois. On m'a dit qu'à l'ancienne usine Quinche, à Fiez, on avait installé un établissement de battage mécanique, où une série de pilons retombaient sur une grange s'avancant au moyen d'un système à rochet, semblable au chariot d'une scierie. Un seul ouvrier y était occupé à placer l'engrangée de blé, à la retourner, à lier la paille, etc. Il en battait ainsi 200 gerbes journellement. Quant à celle de Champagne, elle était du même système que celui de beaucoup d'autres de la même époque : un cylindre sur lequel sont fixées des barres transversales tournant avec une grande rapidité dans une sorte d'auge renversée et pourvue aussi de barres transversales. On comprend le jeu et l'effet. D'ailleurs le même principe existe encore aujourd'hui, et les lecteurs du *Conteur* trouveraient un long développement fastidieux.

Bref, on en construisit de bien des systèmes, sur bien des modèles. De perfectionnements en perfectionnements, on en a actuellement qui battent 2000 gerbes et plus par jour, rendant le grain propre, même pour semence, les gerbes de paille liées, devant chaque grange, si on le désire. Par contre, le tic tac des fléaux, qui n'était pas sans poésie, en somme, est remplacé par le bourdonnement exaspérant des batteuses. Chaque médaille a son revers. S. G.

L'Histoire.

Nous avons reçu la lettre que voici :

Messieurs du *Conteur*,

Voici une conversation que j'ai entendue dans le train le soir du 1^{er} août dernier, qui pourrait peut-être amuser vos lecteurs :

La scène s'est passée dans un wagon de 3^{me} classe au moment de la sonnerie des cloches du 1^{er} août.

Un touriste français, s'adressant à son voisin, un Allemand, demande :

— Savez-vous, Monsieur, pourquoi on sonne les cloches à cette heure ?

— Certainement, c'être en l'honneur di 1^{er} august.

Une jeune femme, qui accompagnait le Français questionne à ce sujet ce dernier.

— De quel Auguste s'agit-il ?

— Du premier roi des Suisses, sans doute, répond-il. L. P.

Au restaurant. — Une dame, discrètement et à voix basse, demande à la caissière de lui indiquer où sont les cabinets.

La caissière, hélant une sommelière qui se trouve à l'autre bout de la salle et d'une voix perçante :

— Violette, conduisez madame aux cabinets.

LA MEILLEURE VACHE

Il fut un temps, paraît-il, où certains fermiers ou laitiers, peu scrupuleux, mettaient de l'eau dans leur lait. Aujourd'hui, dit-on, les choses ont bien changé.

L'amusante histoire que voici se passait au temps dont nous parlons. Elle est racontée dans un de nos journaux, sous la signature de *Jean Follavoine*. Nous l'abrégeons un peu.

Notre laitier — mettons qu'il s'appelait Auguste-Henri Lavisé — avait accoutumé de mêler un peu d'eau au lait de ses vaches. Le matin, il portait ses bidons sous la pompe et, en un tour de main, « complétait ». Son petit manège lui laissait d'assez appréciables bénéfices pour qu'il pût, chaque année, mettre à l'étable une génisse de plus.

Mais tant va le bidon à l'eau... Des clients difficiles trouvèrent ce lait un peu pâle et se plaignirent. Lavisé jugea prudent de moins mouiller. Puis, soucieux de rattraper l'eau et le temps perdu, il manœuvra la pompe avec une énergie toute nouvelle. Un beau jour il força la dose et