

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 55 (1917)
Heft: 36

Artikel: Le fil d'or
Autor: X.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-213282>

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: 01.02.2026

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

dai corps d'attaque et, po sè tsouyi, l'ant fondâ onna sociâla que l'ant batchâ l'aciculture. N'e jamâ su porquie. Noutron régent, que lé on tot bon po recordâ noutrâ mousse, m'a bin coudhî espliquâ ellî nom, mà lâi è rein comprâ. M'a de que le sociâla prégant le non que volhiant, que lâi a dâi sociâla de dijuviâo que s'appelant la Foudroyante, la Perce-orolhie, la Cassetta, l'Assordolhiâre, lou Tounerro, eh bin! ellâ sociâla l'a décidâ de sè bâtsi l'Aviculture. Sant organisâ que dai serpeint. Mimameint l'ant on journal, on papâi se vo z'amâ mi, et iô sè dit on mouf d'affrere po lè dzenelhie. Justameint l'autr'hi l'ant met su ellia folhie onna recetta po fêre âfère dou z'ao per dzo ài dzenelhie. La vo dio por cein que l'é trovâie bouna. A-te que la quemet l'é liessé.

Recette pour que les poules fassent deux œufs par jour.

Prenez une poule. A midi, quand elle a fini de faire l'œuf de la matinée, donnez-y un ver ratson d'eau de cerises de l'année. Si c'est dimanche, donnez-y en deux. La poule devient toute souâle. Mettez-la coucher. Elle s'endort. Quand elle se réveille, elle croit que puisqu'elle a dormi c'est le lendemain matin. Alors elle se dépêche de refaire de nouveau un œuf neuf. Et vous en avez deux.

MARC A LOUIS.

En convoyant des Rapatriés français. — C'est le titre d'une petite brochure que M. Armand Lapie, libraire, dédie à la population lausannoise, en témoignage de reconnaissance de ce qu'elle a fait et fait encore pour les internés et rapatriés français.

M. Lapie, qui est Français, nous donne un récit, dont la sobriété atteste et accentue la sincérité, de deux voyages qu'il a faits dans son pays, à titre de commissaire de convois de rapatriés.

C'est avec un intérêt croissant et une émotion vraie qu'on suit l'exode de ces infortunés à travers l'Allemagne, inflexible, la Suisse pitoyable et secourable, la France, enfin, leur patrie, accueillante et maternelle.

Une reproduction du bas relief de Mme Gross-Fulpius : « Ceux qui passeront », et du poème de Max Echslin : « Le train des Réfugiés », ajoutent à l'attractif de cette brochure. — Elle se vend 60 centimes au profit de la « Goutte de lait » de Lausanne.

CHOSES DE CHEZ NOUS

Le « sain-ner ».

La guerre a remis en honneur de vieilles coutumes en train de disparaître.

Chez nous, lisons-nous dans le *Progrès*, de Château-d'Ex, bien des personnes ont recommencé cette année à fabriquer une confiture pareille à la coignarde, mais qui est particulière à notre pays. C'est le *jus de cerises ou sain-ner*. Nous laissons aux savants le soin de discuter l'étymologie de ce mot. Il est très probablement formé comme *saindoux* des deux adjectifs *sain* et *noir*. Les cerises sont pressées jusqu'à ce qu'elles aient donné tout leur jus et même leur pulpe ; il ne reste que la pelure et le noyau. Ce jus est ensuite cuit ; quand il bout on laisse cuire pendant plusieurs heures. Le sain-ner est alors noir et brillant, surtout si l'on a eu soin de mettre dans la chaudière un bon morceau de lard. Il se conserve pendant des années et s'améliore en vieillissant. Il se forme alors au-dessus du pot une couche épaisse de sucre.

Grande journée, autrefois, que celle où l'on cuisait le sain-ner ! Les cerises — les petites cerises que notre pays fournissait en abondance et qui ne semblaient avoir que le noyau — étaient apportées à la cuisine. On les échauffait un peu pour pouvoir les serrer plus facilement. L'opération de serrer était réservée aux hommes. On se servait d'un sac. Dans toutes les cuisines, il y avait au plafond une vis où l'on fixait le sac, et au moyen d'un bâton formant palanche, on serrait, on serrait... Le jus cuisait ensuite, à petits bouillons, dans un de ces *pots de métal* ou un chaudron de cuivre, comme toute maison en possédait. Toute la

famille assistait au grand œuvre. Les enfants faisaient consciencieusement leur office de *letze potze* ; la ménagère rangeait le bois sur le foyer, pour que le sain-ner cuise lentement et sans à coups. De temps en temps, elle faisait l'essai pour voir s'il était assez cuit : une goutte versée sur une assiette ne devait pas s'étaler mais former le *tsatalet*. Quand tout était fini, le sain-ner versé dans les pots, le feu couvert de cendres, la nuit était bien avancée. On mangeait le morceau de lard et l'on allait se coucher.

Lecteur, si par malheur vous ignorez le sain-ner, faites-vous inviter à goûter un dimanche soir dans une de nos vieilles familles du pays, une de celles où l'on a gardé les traditions des anciens. On vous offrira des pommes de terre bouillies et du sain-ner... Vous vous lécherez les doigts et vous trouverez que la guerre a du bon, puisqu'elle vous vaut pareil régâl.

P. d'A.

A bébé. — M. Y., dont la... naïveté est connue, en sa qualité d'ami intime de la maison, est admis à la toilette de bébé, qui a six mois, et dont la petite tête rose est parsemée de quelques rares rudiments de mèches blondes.

— Tous mes compliments, madame, dit-il à la mamâan. Voilà un enfant superbe. Et précoce, donc ! Il est déjà presque aussi chauve que son papa !

Les trains pour la France. — MM. J. Véron, Grauer et Cie, à Genève, agence principale de la Compagnie internationale des wagons-lits vient de publier un horaire des trains au départ de Genève (Cornavin) à destination de la France. Cet horaire comble une lacune, car il n'existe pas, en ce moment, de publication donnant des renseignements précis pour les voyages en France.

UN PEU D'ÉTYMOLOGIE

Pour les purs, tout est pur.

Vo m'escusârai bin se parlo dé caion
Mâ n'pa po vo deré qué vo z'en ité ion !

QUELLE est l'origine du mot *caion* ? j'ai risqué souvent la méninge à rechercher la racine de ce mot patois et j'ai fini par où j'aurais dû commencer. Je me suis adressé à des philologues aussi érudits que complaisants : MM. Cornu, ancien professeur à Prague, et Berthoni, de l'Université de Fribourg. Et ce que je pensais très compliqué, m'a été révélé très simple :

Caion viendrait du verbe *cayî*, flétrir, qui se dit des oiseaux et de certains petits animaux (mouches, puces, etc.). Ce mot s'est donc restreint à la gent avicole et aux insectes, comme *muer* et *pondre* qui ne se disent plus que de certains animaux, signifiaient au moyen-âge : *changer* et *déposer*.

On dit donc *ca-ye* de poule, de pigeon, etc. Ces mots seraient formés du verbe latin *cacare*, en français : *ch..., caq...,* et en patois *cacâ*. Au point de vue phonétique et étymologique, *ca* (latin) devrait faire *tza* (patois), comme *caballus* a fait *tzeau*, mais cette exception peut s'appuyer d'exemples.

Et voilà ! vous connaissez maintenant l'étymologie (probable) du mot *caion*. Vous voyez que c'était très simple... mâ, mâ failli lou savai.

MÉRINE.

La preuve. — Non ! répond nettement B... à un camarade, venu pour lui emprunter des livres. C'est un principe chez moi de ne prêter de livres à personne.

— Pourquoi ?

— Parce qu'on ne les rend jamais.

Et, pour rendre sa démonstration plus irrésistible, il ajoute, en montrant les 3000 volumes de sa bibliothèque :

— Tenez, comme preuve, tout ça, c'est des livres qu'on m'a prêtés.

LE FIL D'OR

Messieurs les rédacteurs.

Vous avez bien fait de rappeler, dans votre numéro du 1^{er} courant, la mémoire du commissionnaire Bornand, fort connu des postiers, qui appréciaient les qualités de cœur de ce citoyen. Il y a souvent chez les humbles des noblesses de sentiment que de petits écarts de boisson ne devraient pas faire méconnaître.

Le logis inconfortable, le célibat, le milieu dans lequel on a été élevé, le besoin de sociabilité, font souvent que l'estaminet est le refuge de l'isolé. Comme Vaudois et comme démocrate, nous déplorons l'alcoolisme, cela va sans dire ; mais il y a souvent des circonstances atténuantes et nous avons aussi notre part de responsabilité.

Voici ce que je puis vous dire à l'égard de Bornand, en complément de votre article.

Il regrettait vivement ses écarts, lorsqu'il s'était oublié, et sentait le besoin d'un ami qui le refît sur la pente fatale. Il le trouva dans un chef du bureau postal de la gare, M. Dd-Ls Rochat, qui voulut bien gérer ses petites économies. Il put ainsi réaliser une assez jolie somme. Au bout d'un certain temps, M. Rochat s'aperçut que, sans qu'il y eût des écarts de la part de Bornand, celui-ci venait souvent réclamer des fonds. Inquiet, il s'enquit confidentiellement de la cause de ces prélèvements. Il apprit alors que Bornand securait discrètement, depuis quelques mois, la famille d'un camarade, qui, gravement malade à l'hôpital, avait dû laisser les siens dans un complet dénuement.

Voilà le « fil d'or » que nous trouvons souvent chez des méconnus.

Comme devancier de Bornand, au coin de la maison de M. C.-A. Bugnon, banquier, il y avait un commissionnaire nommé Fontannaz, aussi généreux que son successeur et que l'on nommait Fontannaz le communiste. Cela dit tout.

X.

Clair et net. — M. X. sermonne son fils :

— Sache, mon cher enfant, que la précision et l'exactitude sont deux grandes vertus dans la vie. Imité, dans sa ponctualité, le soleil, qui se lève à la pointe du jour et qui se couche toujours quand vient la nuit ; jamais avant, jamais après !

La livraison de septembre 1917 de la BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE ET REVUE SUISSE contient les articles suivants :

E. Chuard, conseiller national. Lettre à la rédaction. — Babouc : Zadig et les tourteaux. Conte oriental. — H. de Varigny : Comment finissent les formes organiques. — Henry Tardent : Le rôle de l'Australie dans la guerre actuelle. (Seconde partie). — André Langie : De la cryptographie. (Seconde partie). — M. Aubert : Les éléments primordiaux de l'industrie. Charbon et fer. (Troisième et dernière partie). — H. C. Andersen : A Odensee. Un chapitre tiré de son autobiographie. (Seconde et dernière partie). — Roger Darcy : La guerre et les tendances actuelles du théâtre. — E. Deriaz : Le règne de Nicolas II. — Chroniques italiennes (Francesco Chiesa) ; anglaises (H.-C. O'Neill) ; américaines (G. N. Tricoche) ; suisse allemande (Antoine Guillard) ; scientifique (Henry de Varigny) ; politique (Ed. Rosier). — Table des matières du tome LXXXVII. — Revue des livres.

La BIBLIOTHÈQUE UNIVERSELLE paraît au commencement de chaque mois par livraisons de 200 pages.

LORSQUE NOUS ÉTIIONS

AU TEMPS DES CERISES...

(à Suzon)

LORSQUE nous étions au temps des cerises
Exquises,

J'eus ma cart' de sucre, selon l'arrêté
De la préfecture :
Je vais donc pouvoir, fair' ma confiture,
« Non, dit l'épicier, faudra repasser. »

* * *