**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande

**Band:** 57 (1919)

Heft: 8

**Artikel:** Le bon soulier

Autor: [s.n.]

**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-214524

# 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: 20.11.2025** 

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

autant que possible, avec les doigts à plat, le coup de faulx. Finalement, le mari, dont le bras commençait à se fatiguer, lâcha son opiniâtre moitié et s'en revint chez lui, veuf.

Cependant, au bout d'un certain temps, songeant qu'il serait tout aussi bien que le corps de sa femme reposât en terre chrétienne, il se mit à sa recherche. En vain il dragua le lit de la rivière à partir de l'endroit de la chute jusque fort en aval. Il ne trouva rien, jusqu'au moment où, se remémorant, à ce propos, les habitudes de contradiction de la défunte, il s'avisa de remonter le courant, ce qui amena la découverte du corps submergé. La bonne femme voulant pas faire comme tout le monde, n'avait point suivi le flot.

Et, voilà. Avec quelques autres bracouillades, la soirée s'achevait, mais mon père assurait que ces drôleries convenaient moins aux jeunes; ils préféraient les aventures terrifiantes et trouvaient assurèment une certaine volupté à se sentir secoués par le petit frisson des petites épouvantes, surtout si, tout autour, sur l'Alpe assombrie, le vent pleurait; car les vents fourmillent d'âmes errantes que les conditions de leur existence sur la terre ou de leur mort, ont condamné à rester vagabonds.

Aujourd'hui, je ne sais si ces anciennes coutumes subsistent encore et si les fruitiers ont conservé, en leur mémoire, les traditionnelles histoires de leurs grands-pères. Ils ne croient plus peut-être à ce monde surnaturel, qui fit la joie de leurs aïeux, et ils ne cherchent plus à voir, sur l'Alpe, solitaire au bord de quelque lac noir, la dame blanche au corps si transpaparent, que lorsqu'elle buvait du vin — ou du sang contenu dans un hanap d'or — on voyait couler le liquide rouge dans sa gorge et s'épandre en sa chair.

C. P.-V.

Couple et gouple. — Un amateur de chevaux pose à son ami la question suivante :

— Comment écris tu: « une couple de chevaux ? ».

- « Couple » avec un C, pardine!

— Pas du tout c'est avec un G, les maquignons disent une gouple de chevaux et non pas une couple de chevaux. — P.

### LE BON SOULIER

Un de nos amis d'Yverdon nous écrit à propos de la *rancune de ministre* (Voir le *Conteur* du 15 février 1919):

« On disait jadis chez nous :

Pour faire un bon soulier il faut trois choses:

1º Pour la semelle, de la langue de femme,
parce que ça ne s'use jamais.

2º Pour l'empeigne, un gosier d'ivrogne,

parce que ca ne prend pas l'eau.

3º Pour le *lugnu* (ligneul) de la rancune de ministre, parce que ça ne lâche jamais. (Dans les pays catholiques, on dit de la *rancune de prêtre*). »

## LÉ SÉPARA (Les dissidents).

(Air: « Por la fîta dau quatorzé. »)

1. Estiusa, dzeins dé la vela Se ie tsanto ein patois N'é pi djamé vu Lozena Yo lo français l'é parla.

(Refrain): Avoué mé, veni tsanta: No vollien vivré tranquillo Et djamé no sépara.

> Lé menistré san coupablio D'avai quitta laô troupé On n'a vu rein dé seimbliablio

On n'a vu rein dé seimbliabli (Refrain): Du que lo canton l'é fé.

 Lo Djan a battu sa fenna Qu'avai roba dé l'ardzein, Por lo bailli à sa chéra

(Refrain): Que quiétavé por cliau dzeins.

Dein noutron petit veladzo
 On ne sé battai djamé,
 Ma ora, dein lé ménadzo,

(Refrain): Ne règne pe rein la pé.

Ma vesena qu'é momière.
 De : Vos îtés ti damnas
 Du cein, ma bouna grand'mère

(Refrain): Né fa rein que dé pliora.

La Djudi s'é séparaïé
 Ne vin plie coumeniï,
 Son père l'a bin bramaïé,

(Refrain): Ye vaô la congédiï.

 L'é poutant onna bêtise Dé crairé que lo Seigneu N'âma pa noutron n'Eglise

(Refrain): Quan on l'ai va dé bon Tieu.

8. No faut vivre bin tranquillo Et laissi lé sépara Laô vaô êtré impossiblio

(Refrain): Dé poai ti no divisa.

(Extrait d'un vieux chansonnier de 1847). (Communiqué par J. Candaux, pasteur).

**Défenses d'ivoire.** — Alors qu'on jouait *Le tour du monde*, un petit éléphant faisait la joie du public; il s'introduisait volontiers dans les magasins, si le gardien n'était pas très vigilant.

Un jour dans une « garden party », la maîtresse de séant eut l'idée de faire venir le petit éléphant, qui amusa beaucoup l'assistance. A un moment donné le public se pressa vers l'entrée du salon pour entendre une chanteuse et le petit éléphant s'approcha également, puis des larmes coulèrent de ses yeux. Un des auditeurs dit à son voisin.

— Eh! regarde donc l'éléphant qui pleure !... — L'autre, qui était Marseillais, lui répond :

— Té ça n'est pas étonnant, il a reconnu sa mère dans les touches d'ivoire du piano. — P.

#### LE SILENCE

A u nombre des curiosités qu'on voit à l'Hôtel-de-ville, de Lausanne, il est un tableau représentant le dieu du silence avec le doigt sur la bouche. Au bas du tableau, on lit: Nihil silentio utilius; c'est-à-dire: « Rien n'est plus utile que le silence ».

Ce n'est pas sans raison, sans doute, que ce tableau, aussi ancien que notre vénérable Hôtel-de-ville, a été placé au-dessus de la porte des pas-perdus qui donnent accès aux salles de délibérations du Conseil communal et de la Municipalité. Mais nos honorables représentants et magistrats oublient bien souvent, semble-t-il, de lever la tête en se rendant à leurs séances.

### LES BERBOTS

Un nom bien connu chez nous (à la Vallée de Joux), qui sert à désigner les pommes de terre bouillies ou en robe de chambre, cuites à point, éclatées, farineuses et répandant un fumet délicieux.

Le mot berbot ne figure pas dans les dictionnaires; il est même totalement inconnu hors des limites de notre district. Est-ce à dire qu'il faille pour autant le répudier et ne pas l'employer sous prétexte qu'il ne fait pas partie de la langue française pure ou reconnue telle par les savants linguistes? Non, ce mot du crû, ce mot si caractéristique, employons-le, conservons-le dans nos relations réciproques, parce qu'il sert à désigner une chose nettement définie et qu'il contribue ainsi à la clarté dans la conversation. Réservons la sévérité pour les phrases troubles, indéfinies, qui ne représentent rien de clair ou dont la construction manque d'élégance et fait violence à toutes les lois de la grammaire. Ces expressions-là, qu'on les bannisse sans pitié. L'essentiel dans la conversation ou dans les relations épistolaires est d'être clair; or, qui prétendra que l'emploi de ces termes du crû ne contribue pas à la clarté du discours? Sans contredit, ils sont un élémen de clarté, puisqu'ils s'appliquent à des objets nettement caractérisés. Le français pur est très incomplet; il lui manque une quantité de ter mes indispensables à la dénomination d'une foule de choses ou à l'expression de pensées ou d'états bien déterminés, qui, à défaut, les une et les autres, ne pourront être traduits qu'i l'aide d'une phrase plus ou moins longue ou lourde. Dans ces situations, l'emploi du terme local, réputé vicieux, est tout indiqué, et vien à l'aide du causeur.

Le vigneron se sert d'un terme admirable ment pittoresque pour exprimer l'état du raisir en train de mûrir et qui gagne chaque jour et transparence. Il dit *traluire*; ce mot n'est évi demment pas français et, si vous le répudiez vous êtes obligés d'utiliser toute une phrass pour signifier exactement ce que traluire di d'un mot.

Et quand vous employez le terme lugeater, votre interlocuteur sait exactement de quoi vous voulez parler, à condition qu'il soit du pays. Lugeater du bois est clair et net. Traîner, glisser, ne sont pas équivalents. Là, encore, et dans combien d'autres cas, désavouer le terme propre, localement admis, c'est se condamner à ne pas être compris.

Donc, n'hésitons pas à utiliser le mot berba et bien d'autres avec lui, d'autant plus que c sont des termes nés sur notre sol, et qui son encore, en quelque sorte, un héritage du passé.

Toutes les variétés de pommes de terre ne sont pas également aptes à donner de bons berbots. Les hollandaises, les rouges Woltman sont parmi les meilleures. Jadis, les beguette et les rouges du Campe étaient réputées. On doit exclure les tubercules trop gros ou trop petits. En tout cas, les gros doivent être sectionnés.

Quant à la préparation, tous les amateurs de berbots vous diront qu'ils doivent être cuits point, jusqu'à évaporation complète de l'eau e ensuite séchés; que les tubercules en contait avec les côtés ou le fond de la marmite doiven présenter la surface correspondante grillée, el que l'on ne doit retirer les berbots du feu qui lorsque l'odeur s'en répand, agréable et péné trante, dans la cuisine: « On les sent, donc il sont cuits ». Et puis aussi, avant de démarmi ter, on a l'habitude de secouer et de remettr l'ustensile sur le feu, pour que les berbots di haut acquièrent le même degré de cuisson qu ceux du fond. Enfin, cuire des berbots, c'es tout un art, un art qui ne s'acquiert qu'ave l'expérience.

Berbot signifie aussi la marmite entière, c'es à-dire l'ensemble des pommes de terre cuite en berbot, comme on dit. Préparer un berbo manger un berbot, est courant.

Jadis, à l'époque de la récolte des pommes terre ou de la mise des vaches en champ, automne, les enfants avaient l'habitude de cui et de manger des berbots à l'orée du bois l plus voisin. J'ai l'impression que cette mode un peu tombée en désuétude et qu'ici ou là c substitue à l'antique berbot le court-bouillon a la poèlée de pommes de terre fricassées, et qu pour un peu, on considérerait le berbot chap pêtre avec un peu de dédain, comme une cho dépassée et qui a fait son temps.

Peu importe, ces berbots du temps passé, caient de vraies fêtes, des réjouissances au quelles même des adultes s'invitaient parfet de quelle gaîté on y allait! Les préparaterminés, savoir l'autorisation obtenue, la lette des condamnées achevée, on s'acheminatoute une flotte, vers la lisière du bois voisil'un portant la marmite, un autre le couvereun autre encore des buchilles, que sais-je, ell L'emplacement du berbot? Un foyer fébrument construit au moyen de quelques grosspierres rapprochées. Le bois? La forêt voisile en est pleine! Les petits se chargent d'en masser et de l'apporter à pleines brassées!