Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande

Band: 71 (1932)

Heft: 53

Artikel: Lè bounan dai z'autro iadzo

Autor: Marc

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-224977

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: 10.12.2025

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



FONDÉ PAR L. MONNET ET H. RENOU Journal de la Suisse romande paraissant le samedi Rédaction et Administration :

Pache-Varidel & Bron Lausanne

ABONNEMENT:

Suisse, un an 6 fr. Compte de chèques II. 1160

ANNONCES:

Agence de publicité Amacker Palud 3, Lausanne.

Nous expédions le Conteur Vaudois à l'essai, espérant qu'un grand nombre de nos compatriotes comprendront qu'en s'y abonnant, ils encourageront les amis du patois et des coutumes vaudoises.



LÈ BOUNAN DAI Z'AUTRO IADZO

que lâi avâi Tsalande et pu lo Bounan...

Tsalande l'ètâi po lo motî et lo prîdzo, la coumenion et l'écheint, et dinse tota la senanna.

Lo Bounan, li, l'avâi ètâ fé po sè redzoï et sè refére la panse. Adan on sè redzoïve et on sè refasâi la panse.

Po coumeincî, lo dzo de Sylvestre on fabrejuâve dâi brecî. Pas quemet clliâo d'ora avoué dâi fé que n'ein èbrequant qutro ein on iâdzo et que l'ant d\u00e0i mandzo asse cou que stausse de martî. Lè fè à brecî de noûtron teimps l'avant on mandzo quemet on paufer et quand on serrâve bin adrâi, la pâta à brecî vegnâi asse mince qu'on beliet de banqua. L'è cein qu'on avâi dâo plliési à croussî, allâ pî! et qu'on s'ein relètsîve lè potte. On ein fasâi plliein onna croubelhie à bura. Quin bian bounan en passâve l

Oh! l'è su qu'on pouâve pas medzî sein bâire. Mâ faut pas lâo vaillâi mau po cein: lo novî, dein clli teimps, ètâi tant bon âo bounan.

Dein lè carbaret on djuvessâi âi carte, âo bi-nocle, à la bourre et à la bîte.

Clli sacré binocle! que sâi simpllio âo bin drobllio, à n'on djû âobin à doû, no z'eintsarè-hyve. On pouâve lâi passâ la né à annoncî lè râi, lè dame, lè maryâdzo et tot lo diâbllio et son train.

La bourre et la bîte l'ètâi à l'erdzeint et on pouâve lâi ricllià ein on momeint tot cein que noûtrè pére z'et mére no z'avant baillî po fére lo bounan. Fallâi sè trsouyî, oredouble!

Et pu, on coudhîve dèvenâ lo teimps que voliâve fére tandu l'an novî.

Po cein faillâi dâi z'ugnon.

On ein pregnâi trâi qu'on copâve ein quatro, on quartâ po on mâi de l'annâie. Cein ein fasâi doze qu'on betâve su tsacon on bocon de sau doze qu'on betave su tsacon on bocon de sau. Clliâo quartâ l'ètant bin alegnî, quemet dâi militéro que fant la pararda.Ion l'ètâi po janvié, lo second po fèvrâ, clli d'aprî po mâ, et pu avrî, tant qu'à l'avant-derrà que fasài noveimbro et lo derrà déceimbro. Cein sè passave la né de Sylvestre. Lo matin dâo bounan, lo premî affére sylvestre. Lo matin dao bounan, lo premi arrere qu'on fasâi, quand l'è qu'on avâi einfatâ sè tsausse, sè choque à botte et son moulton l'ètâi de châotâ âo ratali. Se la sau l'avâi fondu à tsavon su on quartâ, l'è que lo mâi que l'ètâi sarâi moû à fond, plliodze, tounerro, et tot lo trallala. Se l'ètâi fenameint ein châ (humide), l'ètâi son la bargagne Là mâi que la sau l'àtâ tâi po la bargagne. Lè mâi que la sau l'ètâ chètse dessu, l'ètâi dâi mâi tsaud et de sèlâo. On insrisai tot cein su l'ermana de Berne et Veva

et on savâi âomeinte à quie s'ein teni po lo teimps de tota l'annâie. Et cein manquâve jamé, principalameint s'on avâi fé, dèvant de coumeincî, la prèïra que fallâi fére, que sè desâi quasu dinse:

Po ître bin dzeintî Que mè faut-te baillî? Delon, Dâi z'ugnon! Demâ, Dão mã! Demîcro. Dâo trîdzo! Dedzâo, Dâi z'âo! Deveindro, Dâi cheindre! Deçando, On andze: Demeindze. On sindzo!

On ètâi suti dein clli teimps, tonneau! No z'autro, lè bouîbo, on allâve tsantâ lo bounan pè ti lè z'ottô, po coudhî sè fére quauque ceintimo. On tsantâve ein patois, ein français, cein no tsaillessâi pas quemet, d'inse :

La vaitcé la novall' annâïe Que la miné vint de sounâ! (bis) No vo la cosein benhirâosa Po cllião de voûtron ottô. (bis) Principalameint âi fèmalle, Stausse on lè z'âme bin. (bis) Se vo voliâii no baillî oquie Ne no féde pas tant dzauquâ¹ (bis) Dein la nâi no z'âi noûtre piaute Et lo bet dâo nâ tot dzalâ.

Aprî cein, on bramâve ti ein on iâdzo : Dâo bounan, se vo plliié!

Vè lè monsu, on tsantâve, ein français, iena que sè desâi:

Notre Seigneur a un jardin Où il y croit du pain, du vin! Où il y croit du pain, du vin! C'est pour nourrir tous les humains. Nous prions Dieu pour le régent Et pour sa femme et ses enfants, Et pour notre cher pasteur Qui nous prêche de si bon cœur. La nuit s'en va, le jour revient. Nous n' sommes pas ici pour rien. Du nouvel-an, s'il vous plaît!

L'ètant galé lè bounan dâi z'autro iâdzo et on sè redzoïve d'onn' annâïe à l'autra. La né, lè valet dansîvant avoué lâo tserma-

lâire et fotânt la bourlâïe âi z'étrandzî de la coumouna !

Ah! cllião bounan dão passâ!

Marc à Louis.

Rester à attendre.

Sans scrupules. — On répétait, devant un vieux commerçant peu délicat, cette maxime si connue, qu'elle en est banale :

— Le bien volé ne profite jamais.

— Cela dépend, répondit le bonhomme... s'il est bien administré!

Les bons cœurs. — Quelle manie vous avez de vou-loir marier tout le monde! — Voilà trente-cinq ans que je suis malheureuse en ménage, il faut que les autres souffrent à leur tour.

LA FONDUE



'ON était heureux de se sentir les coudes sur la table, dans la fumée bleue des pipes, ainsi bien au chaud. Par l'é-chancrure des rideaux, nous régardions la neige

fine se poser comme une poussière sur la terre détrempée. De temps en temps, de gros flocons se détachaient mollement des branches du noyer, immobile, dans la cour. Un brouillard gris limitait l'horizon.

La fourchette râclait déjà le fond du « caquelon ». Et la petite flamme jaune de la lampe à alcool bleuissait, avant de s'éteindre dans un mince filet de fumée. Cette bonne odeur de fromage remplissait la pièce : il faisait bon.

En ménagère soucieuse de conserver intacte sa renommée de cordon bleu, la patronne vint s'in-

quièter

- Eh bien! comment l'avez-vous trouvée? Excellente, madame! N'est-ce pas, les

amis? Extra! En tout cas meilleure que celle de ton Parisien! s'exclama Polycarpe, la face épanouie.

Quel Parisien? demandent les non initiés.

Tu ne nous a jamais raconté ça! Silence, les copains! Samuel va commencer. Quatre kirschs bien tassés! commande Po-

lycarpe qui tient à une agréable digestion.

Vas-y, mon vieux! Marc passe les cigarettes... Profitons de ce pe-

tit silence pour commencer.

- L'automne dernier, j'avais fait connais-sance d'un Parisien élégant, frais débarqué de la ville lumière. Un chic type d'ailleurs, malgré son accent. Il s'intéressait au pays, et nous allions souvent faire de grands tours dans les bois du Jorat ou au bord du lac. Un type de bonne famille, mais pas fier pour un sou. Il aimait comme nous, à s'arrêter dans une de ces petites auberges de campagne, aux tables polies, aux soli-des tabourets. Et nous commandions une ration de pain et de fromage arrosés d'un bon coup de blanc.

Une après-midi, comme aujourd'hui, moins la neige, je l'amenais dans un petit village où l'on sait vous faire une de ces bonnes fondues qui sentent le fromage... et non l'alcool à brûler et le poivre, comme à la ville.

— Mon vieux, que je lui fais, tu vas goûter quelque chose de sorte, de suisse ou encore mieux

de vaudois!

Et je commandais une double ration de fondue.

Evidemment, c'était la première fois qu'il en mangeait. Dans ces grandes villes, à l'étranger, on croit que plus un plat est compliqué et plus son nom est baroque, meilleur il est! Il m'a fallut l'initier à la manière dont ça se mangeait! Je voyais bien qu'il faisait un peu le dégoûté, par chez lui, on ne mange pas tous dans le même plat. Mais enfin, la première émotion passée et après deux ou trois carrelets de pain irrémédiablement noyés, il vous tournait sa fourchette comme on visse la grosse boule pour faire un coup de neuf!

- Ça m'a tout l'air de te plaire, hein ? - Enormément, cher ami. C'est malheureux

qu'on ne connaisse pas ça à Paris.

Ecoute, c'est bien simple, je vais t'inscrire la formule et tu pourras les épater par là-bas! Sans plus tarder, je lui passe une feuille de ca-