

**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:** 08.02.2026

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



# CONTEUR VAUDOIS

FONDÉ PAR L. MONNET ET H. RENOUI  
Journal de la Suisse romande paraissant le samedi

**Nous expédions le Conte 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

**L**'E que lâi avâi Tsalande et pu lo Bouenan... Tsalande l'étâi po lo motî et lo prîdzo, la coumenion et l'écheint, et dinse tota la senanna.

Lo Bouenan, li, l'avâi étâ fê po sè redzoï et sè refére la panse. Adan on sè redzoïve et on sè refasâi la panse.

Po coumeinç, lo dzo de Sylvestre on fabrèquâve dâi breci. Pas quemet clliâo d'ora avoué dâi fê que n'ein èbrequant qutro ein on iâdzo et que l'ant dâi mandzo asse cou que stausse de martî. Lè fê à breci de noutron temps l'avant on mandzo quemet on paufier et quand on serrâve bin adrâi, la pâta à breci vegnâi asse mince qu'on beliet de banqua. Lè cein qu'on avâi dâo pliliéssai à croussâi, allâ pî ! et qu'on s'ein relèstive lè potte. On ein fasâi pliein onna croubelhie à buïa. Quin biau bounan on passâve !

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

Dein lè carbaret on djuvessâi ài carte, ào binoce, à la bourre et à la bête.

Clli sacrâ binocle ! que sâi simpllio ào bin drobllio, à n'on djû àobin à doû, no z'eintserâhye. On pouâve lâi passâ la né à annonç lè râi, lè dame, lè maryâdzo et tot lo diâbllio et son train.

La bourre et la bête l'étâi à l'erdzeint et on pouâve lâi riclliâi ein on momeint tot cein que noutrre père z'et mère no z'avant baillî po fêre lo bounan. Fallâi sè trsouyâi, credouble !

Et pu, on coudhivé dévenâ la temps que volâve fêre tandu l'an novî.

Po cein faillâi dâi z'ugnon.

On ein pregnâi trâi qu'on copâve ein quattro, on quartâ po on mât de l'annâie. Cein ein fasâi doze qu'on betâve su tsacon on bocon de sau. Clliâo quartâ l'êtâni bin aleagnâ, quemet dâi militero que fant la pararda. L'êtâi po janvié, lo second po fevrâ, clli d'aprî po mât, et pu avrâ, tant qu'à l'avant-derrâ que fasâi noveimbro et lo derrâ déceimbro. Cein sè passâve la né de Sylvestre. Lo matin dâo bounan, lo premî affére qu'on fasâi, quand l'è qu'on avâi einfatâ sè tsausse, sè choque à botte et son moulton l'êtâi de châotâ ào ratali. Se la sau l'avâi fondu à tsavon su on quartâ, l'è que lo mât que l'êtâi sarâi moû à fond, pliodze, tounerro, et tot lo tralala. Se l'êtâi fenameint ein châ (*humide*), l'êtâi po la bargagne. Lè mât que la sau l'êtâi châtse dessu, l'êtâi dâi mât tsaud et de sélâo. On insrisâi tot cein su l'erma de Berne et Vevâ

et on savâi àomeinte à qui s'ein teni po lo temps de tota l'annâie. Et cein manquâve jamâ, principalemânt s'on avâi fê, devant de coumeinç, la prêira que fallâi fêre, que sè desâi quasu dinse :

*Po ître bin dzeintî  
Que mè faut-te baillî?  
Delon,  
Dâi z'ugnon !  
Demâ,  
Dâo mât !  
Demâcroc,  
Dâo tridzo !  
Dedzâo,  
Dâi z'ao !  
Deveindro,  
Dâi cheindre !  
Decando,  
On andze !  
Demeindze,  
On sindzo !*

Om étâi suti dein clliâo temps, tonneau ! No z'autro, lè bouïbo, on allâve tsantâ lo bouenan pè ti lè z'ottô, po coudhî s'fêre quaque ceintimo. On tsantâve ein patois, ein français, cein no tsaillessâi pas quemet, dîsse :

*La vaité la novall' annâie  
Que la miné vint de sounâ ! (bis)  
No vo la cosein benbirâosa  
Po clliâo de vòûtron ottô. (bis)  
Principalemânt ài fêmelle,  
Stausse on lè z'âme bin. (bis)  
Se vo voliâi no baillî oquie  
Ne no fêde pas tant dzauquâ ! (bis)  
Dein la nâi no z'âi noutrre piaute  
Et lo bet dâo nâ tot dzalâ.*

Aprî cein, on bramâve ti ein on iâdzo :

*Dâo bounan, se vo plilié !*

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'étânt galé lè bounan dâi z'autro iâdzo et on sè redzoïve d'onn' annâie à l'autra.

La né, lè valet dansâvant avoué lâo tsermâlare et fotânt la boulrâie ài z'éstrandzî de la coumouna !

Ah ! clliâo bounan dâo passâ !

*Marc à Louis.*

1 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 coeurs.** — Quelle manie vous avez de vouloir marier tout le monde !

— Voilà trente-cinq ans que je suis malheureuse en ménage, il faut que les autres souffrent à leur tour.

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.

## LA FONDUE

**L**'ON était heureux de se sentir les coudes sur la table, dans la fumée bleue des pipes, ainsi bien au chaud. Par l'échancrure des rideaux, nous regardions 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'inquiéter :

— 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 épouvoiante.

— Quel Parisien ? demandent les non initiés.

— Tu ne nous a jamais raconté ça !

— Silence, les copains ! Samuel va commencer.

— Quatre kirsch's bien tassés ! commande Polycarpe qui tient à une agréable digestion.

— Vas-y, mon vieux !

Marc passe les cigarettes... Profitons de ce petit silence pour commencer.

— L'automne dernier, j'avais fait connaissance 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 solides 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'amenaïs 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 ?

— Énormément, 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-