

Clair et net

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **55 (1917)**

Heft 36

PDF erstellt am: **25.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-213283>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

dâi corps d'attaque et, po sè tsouyi, l'ant fondâ onna sociêtâ que l'ant batchâ l'*ariculture*. N'è jamé su porquie. Noutron régent, que lé on tot bon po recordâ noutrè mousse, m'a bin coudhî esplichâ clii nom, mâ lâi è rein comprâ. M'a de que lè sociêtâ prègnant lè non que volhiant, que lâi a dâi sociêtâ de djuviâo que s'appellant la *Foudroyante*, la *Perce-orolhie*, la *Cassètila*, l'*Assordolhière*, lou *Tounerro*, eh bin ! cliiâ sociêtâ l'a dècidâ de sè bâtsi l'*Aviculture*. Sant organisâ que dâi serpeint. Mimameint l'ant on journal, on papâ se vo z'amâ mi, et iò sè dit on mouf d'affère po lè dzenelhie. Justameint l'autr'hi l'ant met su cliiâ folhie onna recetta po fère afère dou z'âo per dzo âi dzenelhie. La vo dio por cein que l'è trovâie bouna. A-te que la quemet l'é lièsse.

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 soûle. 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, dédiée 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 M^{me} Gross-Fulpius : « Ceux qui passèrent », et du poème de Max Eehsliu : « Le train des Réfugiés », ajoutent à l'attrait de cette brochure. — Elle se vend 60 centimes au profit de la « Goutte de lait » de Lausanne.

CHOSSES 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 Châteaue-d'Ex, bien des personnes ont recommencé cette année à fabriquer une confiture pareille à la cougnarde, 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 semblent 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 *lotze 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 *tsaletet*. 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 régal.

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 maman. 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'existait 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'excusérai bin se parlo dè caïon
Mâ n'â pa po vo derè qué vo z'ein ité ion !

QUELLE est l'origine du mot *caïon* ? j'ai risqué souvent la méningite 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 Bertoni, de l'Université de Fribourg. Et ce que je pensais très compliqué, m'a été révélé très simple :

Caïon viendrait du verbe *cayî*, flenter, 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 *tsa* (patois), comme *caballus* a fait *tsevu*, mais cette exception peut s'appuyer d'exemples.

Et voilà ! vous connaissez maintenant l'étymologie (probable) du mot *caïon*. 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 retirât 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 secourait 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. Imite, 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). — 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 italienne (Francesco Chiesa) ; anglaise (H.-C. O'Neill) ; américaine (G. N. Tricoche) ; suisse allemande (Antoine Guillard) ; scientifique (Henry de Varigny) ; politique (Ed. Rossier). — 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 ÉTIENS

AU TEMPS DES CERISES...

(à Suzon)

LORSQUE nous étions au temps des cerises
Exquises,

J'eus ma car! de sucre, selon l'arrêté

De la préfecture :

Je vais donc pouvoir, fair' ma confiture,

« Non, dit l'épicièr, faudra repasser. »

* * *