

**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand  
**Band:** 85 (1958)  
**Heft:** 1

**Artikel:** Variété : confiture-maison  
**Autor:** Matter, M.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-230736>

### **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:** 06.02.2026

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

— I aie aitot sondgie que c'te dge-nâtche de Phiphinne eurbôlait des aîls de tchaitte sâvaïdge dains l'allou di dyenie.

Et le voili que sâté chus l'écouve et qu'allé bîn schemellè<sup>12</sup> lai pouere bogresse que se botét ai vouïnnè cman enne truc qu'an saingne chus in trâté. Se vôs l'aivîns vu ritè contre l'ôtâ cman s'elle aivaît aivu enne vouépriere â tiu ! Aiprés çoli le graïndgie s'en veniét dire an lai graïndgiere que n'en mouennaît pe laïrdge :

— Ci soi, c'ât ceutte câtainne qu'é reci son compte, mains enne âtre fois, c'ât toi que te veux payie po les doues.

Lai graïndgiere se musé bîn que c'était le vâlotat que l'aivaît vendu. Enne se-nainne aiprés, paidé, elle veniét â câp

de le faire ai bote an lai pouetche pai son dainnè. At-ce que, çò qu'enne fanne veut, le bon Due o bîn le croueye Diaïle ne le veulant pe aitot ?

Jules Surdez.

<sup>1</sup> Boussereû, draivie, târpe, taupe. <sup>2</sup> Allusion à un conte. <sup>3</sup> Mé s.f. mas, ferme, métairie, hameau, maie ou huche. <sup>4</sup> Joséphine, ou Séraphine, ou Delphine, etc. <sup>5</sup> Petite ordure qui s'attache aux émonctoires et ailleurs, grelots, petit reste bon à manger. <sup>6</sup> Vestibule d'un grenier, voir *Glossaire romand*. <sup>7</sup> Qu'elle « bée », qu'elle baye. <sup>8</sup> Gâteau à la crème ; tynieû, gâteau aux fruits. <sup>9</sup> Sorte de séret fermenté. <sup>10</sup> Rampe rapide, chemin très montant. <sup>11</sup> Côle, adjectif verbal ; côle, participe passé. <sup>12</sup> Littéralement : frapper sur la semelle.

## VARIETE

### Confiture-maison

*Ma tante a un petit appartement, un petit jardin, de petites rentes et un grand nombre de pots de confitures.*

Chaque année que Dieu fait, elle cueille ses petits fruits, accepte les paniers de cerises et de prunes qu'on lui offre et, pourvue d'une balance, d'une provision de sucre et d'une pelle de bois, elle préside en maîtresse à cet acte solennel et rituel : la confection des confitures.

Seulement, les beaux pots étiquetés, datés, ficelés, qui s'alignent ensuite sur sa table de cuisine avant de s'installer au rayon supérieur de l'armoire, n'ont pas le sort habituel de leurs collègues des autres familles. Car ma tante vit seule et ne mange presque jamais de confiture. En revanche, elle en offre à tous les visiteurs. Mais la production dépasse de beaucoup la consommation. Ce qui fait que, chaque année, le troupeau de pots et de jattes s'agrandit d'inquiétante façon. Et, bien entendu, il y a des dates impressionnantes, des confitures qui ont deux ou trois ans et même davantage. Ce ne sont, d'ailleurs, plus que des souvenirs, des

*fantômes de confitures, des gousses cristallisées, immangeables. Ma tante, qui veut que rien ne se perde, procède donc régulièrement à une nouvelle cuisson des vieilles confitures. Les gousses sèches, les grains durcis et les cristaux de sucre s'en vont refondre dans la bassine et ce mélange curieux, de confection et d'âges divers, donne une confiture-maison, beaucoup plus appréciée des gosses que des nièces au fin bec.*

Ces diverses expériences devraient arrêter ma tante dans ses élans. Chaque année, nous lui conseillons discrètement de ne pas augmenter sa provision. Elle feint de nous écouter, mais, que vienne l'époque des fruits petits et gros, la voilà de nouveau à l'œuvre. Rien ne l'arrête : ni le prix du sucre, ni la nécessité d'acheter de nouvelles jattes, ni les quolibets que s'attire sa confiture-maison. Ma tante est une de ces ménagères comme on n'en fait plus, qui craint le progrès, condamne les boîtes de conserves et ne comprend que le fourneau à bois.

Si une nouvelle guerre survenait (sait-on jamais !), je vous donnerais discrètement l'adresse de ma tante.

M. Matter.