

**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand  
**Band:** 90 (1963)  
**Heft:** 9

**Artikel:** On fi boutserai = (On fait boucherie)  
**Autor:** Défago, Adolphe  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-233348>

#### 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:** 07.02.2026

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



## On fi boutserai (On fait boucherie)

Kan vin liâ pè la mivè<sup>1</sup>, vè kametran, bin devan coup, dien noutré campagnié, on fi boutserai. On tué le caïon k'on a heinvérno avoui soein. Le dzeu de boutserai, to le mondo lé su pia<sup>2</sup> de boun'heure dien la misson. Su le foua<sup>3</sup>, on fi émodâ<sup>4</sup> l'ivoue<sup>5</sup> po pélâ le caïon assetou. On pè cha na détro<sup>6</sup> u cárro de la louie<sup>7</sup>. Bin toton ke le condano la vusse<sup>8</sup> loé ne se dote de rein. Lé grou, dodu, bin nerei ke la ito de bouné lavuré de lapi, de treisshé<sup>9</sup>. Le boutchi arreive avoui sou z'eutei dien on bissa militairo : dé coeuté afelo, na râce à tsè. On passe la goutte po s'étseudâ. Fi todzeu fra ein ci tein. Kan le boutchi cein va u boeu<sup>10</sup> po eintre la bétie, lé féné van se catchi u palo, n'âmon pâ einteindre lou rei<sup>11</sup> de cé k'assomon à coup de détro<sup>12</sup> ! Le vindron pi apré kan la bétie l'aré tsavouno de dzavetâ dien l'agonie ! L'émochon passâie, vindron teté dzeuieuzé avoui de l'ivoué modeinta arrosâ le caïon éteindu su on trabetsé, le seul bein<sup>13</sup> ke le pouro l'aré reçu de sa ia !... Preindron ne breka de sans po fire on motafan po le goutâ.

La ia on moué à fire cé dzeu, lé preske on dzeu de féta, le mo<sup>14</sup> la d'abo ito ubzo<sup>15</sup>. La-te pâ lacha on bel hértâdzo de ripaille ?...

Avoui la resta du sang, on va fire na groussa tsaina de boudin. Le fédzo<sup>16</sup>, lou

lévré le pormon faron de le sefecé<sup>17</sup> bin méssâie de teté souzé d'herbété, de so<sup>18</sup>, de pavro<sup>19</sup>. Kan vin di vè le tâ, on poeu vère peindu à la borna<sup>20</sup> bin aligna : sefecé, boudin, picé de bacon, de tsé k'on aré soein de ménadgi po ein ava po l'an. Lou jambon l'en ito boueto à pâ. Saron veindu po payi lou z'einpou et le bolondgi. Dien le boeu, la ia dza n'âtro pigno caïenet. S'einneuye to solé, lave la téta, s'écoeute, veudré redzoeindre son compagnan. Se dote pâ ke de l'âtro lo de la para<sup>21</sup>, l'a ia on peindu kemein dien la tsambra d'on Landru !...

Kan to lé tsavouno, on va sepâ toué à cou et se régâlâ de cé ragoût ke bagne di vouârba dien le po. Aprè le vin coui, lé leinvoué van leu tsemin le résaudé eintre lou z'homo et lé féné se croison kemein on d'joa d'escrime, on rei, on tsante, on pâsse ein reiuva cein mogienterei<sup>22</sup> le mondo du velâdzo. On so to cein ke se pâsse dien on velâdzo io lé misson se teutson<sup>23</sup>. Cein fi ke, ein na vêza<sup>24</sup>, io la ia de lé féné suto, on apprein mi k'on nein aré fota !...

Adolphe Défago.

---

<sup>1</sup> Mi-hiver. <sup>2</sup> Pieds. <sup>3</sup> Feu. <sup>4</sup> Bouillir. <sup>5</sup> Eau. <sup>6</sup> Hache. <sup>7</sup> Balcon, galerie. <sup>8</sup> La vit. <sup>9</sup> Pommes de terre. <sup>10</sup> Ecurie. <sup>11</sup> Les cris. <sup>12</sup> Hache. <sup>13</sup> Bain. <sup>14</sup> Le mort. <sup>15</sup> Oublié. <sup>16</sup> Foie. <sup>17</sup> Saucisses. <sup>18</sup> Sel. <sup>19</sup> Poivre. <sup>20</sup> Cheminée. <sup>21</sup> Paroi. <sup>22</sup> Sans méchancté. <sup>23</sup> Se touchent. <sup>24</sup> Veillée.