

Zeitschrift:	Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari
Herausgeber:	Société suisse des traditions populaires
Band:	36 (1946)
Heft:	4
Artikel:	Les petits sifflets de Bonfol = Le pté hota d'Bonfo
Autor:	Surdez, J.
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-1005779

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: 11.01.2026

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

Devenus sujets du seigneur, les trois Suisses ont tenu largement leur parole. De toute la force des muscles de leurs bras, ils ont travaillé le sol. A la sueur de leur front, ils ont aidé à fertiliser les terres incultes de la « Seigneurie d'Imling » avec les autres gens de « chez nous ». Ils se sont surtout attachés à donner à la source du petit ruisseau un entourage digne d'eux, où, quand la chaleur étouffe et tourmente, toutes les générations de paysans du finage vont étancher leur soif.

C'est ainsi que nos trois Suisses ont laissé à la postérité le champ, qui porte depuis des lustres honorablement leur nom¹ et une légende, que les citoyens d'Imling ont tenu à immortaliser en la rattachant à son beau pays d'origine, cette petite Suisse qui, à travers les âges, a toujours été « démocratie historique », le modèle des nations vertueuses et traditionalistes.

La Lorraine de 1477 et de 1940 lui est tout particulièrement reconnaissante de sa charté résolue et nous sommes heureux de contribuer en ce jour et en son nom au folklore national suisse.

Les petits siflets de Bonfol.

(*Lé pté hòta d'Bonfò*).

Par J. Surdez, Berne.

La plupart des soldats suisses mobilisés au cours de la première guerre mondiale connaissent le village de Bonfol, ce grand bourg agricole et industriel de la Basse-Ajoie dont le « ruage » touche aux communes alsaciennes d'Ottendorf (Courtavon) et de Pfetterhausen (Perouse). L'assèchement du grand étang a malheureusement fait disparaître les trèfles d'eau², les massettes à larges feuilles (*ponpon*), les roses d'étang blanches et jaunes³ et les roseaux dont les panaches ondoyaient au moindre souffle, en enlevant aussi à la région une grande partie de son charme. Les oiseaux aquatiques sédentaires ou de passage, canards sauvages, râles et poules d'eau entre autres, ont fui ces lieux pour en gagner de plus propices et l'on n'entend plus leurs cris ni les coassements des milliers de petites grenouilles vertes (*grijèr*). Les gracieux méandres de la Vendline ont été corrigés, mais la rivière continue à faire tourner les meules du vieux moulin et l'on élève encore des carpes dans les petits étangs paisibles échelonnés dans les bas-fonds.

¹ Ce champ est depuis plusieurs générations propriété de la famille de l'auteur de ce récit.

² *trouèy* d'āv^o, trèfle d'eau, ménianthe tréfolié.

³ *rōz* d'ētīn, nénuphars nommés aussi lis blanches et lis jaunes des étangs.

Les pèlerins des contrées avoisinantes viennent toujours implorer le légendaire S. Fromond dans la chapelle érigée à l'orée d'une forêt de chênes. La ferme du Largin attire encore durant la belle saison, de nombreux visiteurs alsaciens, français ou suisses. On sait que c'est auprès de cette auberge isolée que commençaient les tranchées gauloises et germaniques qui, de 1914 à 1918, s'en allaient jusqu'à la Mer du Nord. C'est non loin du village de Bonfol, dans un sous-bois de la commune de Beurnevésin, que se dresse la borne des Trois-Puissances ne limitant plus, depuis le fameux Traité de Versailles, que l'Helvétie et la «douce» France.

Les habitants du bourg en question sont des paysans aisés, de petits «établisateurs» cultivant un lopin de terre et fabriquant des montres courantes à bon marché. Un grand atelier de bonneterie occupe de nombreuses ouvrières. Deux fabriques de céramique sont pourvues d'un outillage des plus modernes. Il y a moins d'un demi-siècle, les potiers indigènes ne faisaient que de la vaisselle ordinaire, les réputés caquelons de Bonfol, avec l'argile réfractaire qu'on trouve dans les environs. Les *vandèr d'èjman* (ou *kakloquin.ni*), allaient vendre ces vaisseaux de terre (*vetché*) dans toutes les parties de l'ancienne principauté épiscopale de Bâle. Ils les traînaient dans une charrette «amont» les chemins les plus malaisés, exposés parfois au soleil de tous les côtés. Quelques femmes les portaient sur la tête, bien posés sur un coussinet (*tou'rtch*).

Ces anciens potiers mouvaient leur tour avec un pied déchaussé et faisaient cuire leurs caquelons dans des fours assez primitifs édifiés Sur ou Sous la Côte. Nombre de gens ces deux quartiers du village gagnent encore péniblement leur vie en cueillant dans les bois une sorte de graminée (*i'rb' də matla*)¹ qu'ils vendent aux matelassiers, ou en allant colporter «par les pays» et jusque «sur les Allemands»², des oignonets, des graines potagères, divers articles de mercerie ou de bonneterie. On reconnaît aisement ces «crampets» à leur visage bronzé comme celui des «camps-volants».

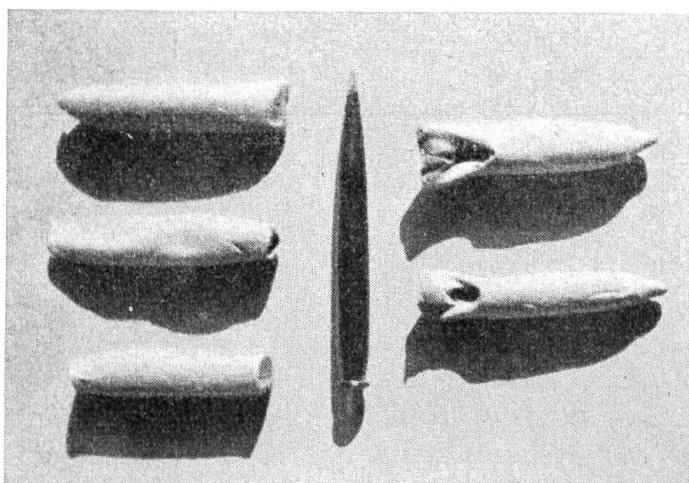
Quelques années avant la première grand'guerre, les femmes et les filles des potiers exerçaient encore, en hiver, un petit métier aisément mais assez peu lucratif. Je veux parler de la fabrication de ces petits sifflets en terre cuite (*hòta d Bonfò*) que les pâtissiers mettaient en guise de queue à de petits chevaux en pain d'épice dont les enfants étaient très friands. Une fois le cheval mangé, il leur restait la queue dans laquelle ils soufflaient au grand dam

¹ Herbe de matelas, crin végétal.

² *Ch téz* (ou *din léz*) *Alman*, «Sur les (ou dans les) Allemands», dans la Suisse allemande.

des oreilles de leur entourage. Ce sont les petits sifflets, n'est-ce pas, qui font le plus de bruit! Les jours de «bénichon», vous eussiez dit que tous les grillons des «finages» s'étaient donné rendez-vous sur la place du village, tant était bruyante la sifflade des petits sifflomanes.

C'est au lieu-dit, *ch lē krōe*¹, que les faireuses de sifflets allaient extraire une terre plus rouge que celle employée pour la vaisselle et qui se trouve à une moindre profondeur. Une fois transportée dans un coin de son atelier, le potier en entassait une certaine quantité sur un billot. Il la découpaient en minces tranches avec une grande fauille (*vouljin*)², pour l'épierrer plus aisément, puis la passait dans une sorte de lamoir (*silindr*)³ afin d'émettre les



Sifflets de Bonfol.

Photo A. Surdez, Courtemaiche.

A gauche: trois petits cylindres d'argile *lē ptē*; au centre le «siffleur» *lə hōtoū*; à droite, deux *hōta* (sifflets) terminés.

pierrettes qui s'y trouvaient encore. L'argile était ensuite broyée avec les mains sur une planche épaisse (*brayou*) posée sur deux tréteaux (*trāté*). Elle était ainsi malaxée, parfois une demi-heure durant, jusqu'à ce qu'elle fût bien amollie (*ānmēl*, *ānmēlayi*⁴).

On en détachait successivement des morceaux gros comme une «michette» de pain qu'on découpaient, avec un vieux couteau, en portions de la grosseur d'un œuf. Chacune de ces boulettes était roulée avec les mains en un cylindre de l'épaisseur d'un crayon⁴, long de 30 à 50 cm, qu'on découpaient en tronçons de 4 cm⁵. On enroulait ceux-ci, l'un après l'autre, autour du «sif-

¹ *Ch lē krō*, Sur les Creux.

² *vouljin*, fauille, volain (serpe courbée à l'une de ses extrémités).

³ *silindr*, lamoir; *silindrē*, laminer.

⁴ Ces longs cylindres d'argile se nommaient *lē gran* (grands).

⁵ Ces tronçons étaient *lē ptē* (petits).

«fleur» (*hòtou*) une sorte de poinçon conique, en os ou en bois, qu'on ne retirait qu'après avoir obturé une des extrémités du sifflet en gestation en la roulant sur une table ou entre deux doigts de la main gauche. L'autre bout, placé sur l'ongle du pouce droit, était aplati avec le gras du pouce gauche puis légèrement relevé. Le «sifflage»¹ était l'opération la plus délicate. Elle consistait à perforer l'extrémité en question avec la pointe du «siffleur», à former une petite rainure puis à faire un second trou, profond de 1 cm, qu'on agrandissait ensuite. Il n'y avait plus qu'à souffler dans l'orifice extérieur, pour essayer le sifflet, et à jeter sur le tas d'argile, celui qui ne sifflait pas bien.

Une habile «siffleuse» (*hòtouz*) pouvait «siffler» (*hòtè*) 3 à 400 sifflets, au cours d'une veillée. La production était notablement supérieure quand plusieurs membres de la famille travaillaient «à la chaîne». Après avoir mis sécher les sifflets à l'ombre, sur des rayons (*mètrq*), on en emplissait des pots (*ourat²*) qu'on enfournait plus tard avec les caquelons.

Les *hòta d'Bonfò* étaient vendus, à raison de 50 cts. le mille, aux pâtissiers des villes jurassiennes et même à ceux de Belfort, de Bienne et de Bâle². Ils servaient donc d'appendice caudal à ces petits chevaux en pâte qui, — on le disait plus crûment en patois —, pouvaient siffler par la queue³.

Mon épouse était une authentique bourgeoise de ce Bonfol sur le compte duquel la malice populaire a pris plaisir de mettre tant de fables et de facéties, comme d'ailleurs sur celui du Peuchapatte, ma commune d'origine. Elle ne peut assez évoquer le charme des soirées passées, dans sa jeunesse, à faire avec ses sœurs, des milliers de ces petits sifflets. Laissant aux fileuses le soin de conter, auprès de l'âtre, des contes fantastiques (*fòl*) ou des histoires de revenants, les «*hòtouz²*» emplissaient l'atelier du potier des chants du terroir d'un répertoire quasi inépuisable. Au soir de sa vie, il arrive encore à mon épouse de fredonner ce refrain des «siffleuses» :

<i>hòtə, hòtə, mon hòta,</i>	<i>hòtə, hòtə, mon hòta,</i>
<i>ló griya</i>	<i>ló griya</i>
<i>s'angrin.nyəré,</i>	<i>sə kajəré⁴.</i>

¹ Le «sifflage» ou *hòtèdj'*.

² On vendait aux foires de La Roche, il y a une cinquantaine d'années, des bonbons de forme ovale, ayant à l'une de leurs extrémités un de ces petits sifflets. (N. d. I. R.)

³ *dé pté tchvā k hòtan pouè l tyu* (des petits chevaux qui sifflent par le cul).

⁴ Siffler, siffler, mon sifflet — le grillon — se fâchera, — siffler, siffler, mon sifflet, le grillon — se «coisera» (se taira).