

Au bal

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

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **68 (1929)**

Heft 26

PDF erstellt am: **22.05.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-222621>

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.

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

PARAISANT LE SAMEDI

Rédaction et Administration :
Imprimerie PACHE-VARIDEL & BRON, Lausanne
PRÉ-DU-MARCHÉ, 9

Pour les annonces s'adresser exclusivement à

l'Agence de publicité Gust. AMACKER
Palud, 8 — LAUSANNE

ABONNEMENT : Suisse, un an Fr. 6.—
six mois, Fr. 3.50 — Etranger, port en sus.

ANNONCES

30 cent. la ligne ou son espace.

Réclames, 50 cent.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.



LETRE DE LA MI-JUIN

RN parcourant les campagnes vaudoises, l'étranger est frappé de leur aspect plantureux.

Les fermes, recouvertes de tuiles rouges aux tons divers, soit qu'elles soient neuves ou déjà patinées par la pluie et le temps, mais aux tons toujours chauds, font un heureux contraste avec les frondaisons qui les environnent : arbres fruitiers de toute sorte et de toutes verdure.

Auprès des fermes s'étalent les jardins à la riche variété de légumes et que la ménagère ne manque pas de fleurir de dahlias modernes, de capucines, de glaïeuls, côte à côte avec l'antique rose trémière et la plante à longues tiges où se balancent d'étranges petites fleurs roses semblables à des cœurs minuscules où la tradition veut voir des cœurs de vieilles filles. Dans les jardins fidèles aux anciennes coutumes se dresse la touffe de marjolaine, la labiée aromatique, à laquelle la ménagère vient prendre des feuilles pour parfumer ses ragouts.

Quant aux fermes mêmes, bâties en pierres, elles sont chaudes en hiver, fraîches en été.

Elles sont suffisamment pourvues de fenêtres, bien orientées pour jouir le plus possible des rayons du soleil. On voit beaucoup de balcons et de galeries ornés de plantes fleuries où domine l'élégant géranium.

A l'intérieur, c'est à quelques exceptions près, le confort partout, confort sans recherche, mais bien réglé. La cuisine est spacieuse, munie d'un fourneau-potager perfectionné et fréquemment du four à pain, combiné également pour sécher les fruits.

Les chambres sont claires, les maîtresses de maison rivalisent pour moderniser la pièce principale et en faire une retraite agréable où mère et enfants travaillent, et où le père trouve, après les dures heures de labeur au grand air, un repos agréable. Le goût s'est affiné, de jolies vues et sujets en gravures ou photographies ornent les murs.

Au premier étage sont les chambres à coucher; celles-ci aussi ont suivi le mouvement du progrès et la mode même; elles sont tapissées fraîchement de papiers à fleurs de couleurs gaies, et quoique simplement meublées, agréables à voir et à habiter.

Reportons-nous aux temps de nos ancêtres et voyons ce que nous avons gagné en confort, en hygiène, en agrément de vivre, en joie dans la jouissance de nos demeures et de ce qui nous entoure.

Les maisons, presque entièrement bâties en bois, étaient couvertes d'épais bardeaux en chêne, refendus à la hache et chargés de grosses pierres. Les chambres au plafond bas, éclairées par de petites fenêtres à vitres rondes, étaient peu nombreuses; ordinairement deux dans chaque ferme, au rez-de-chaussée, séparées par la cuisine, s'appelaient le « poêle de ménage » et le « poêle d'arrière ».

Quant au mobilier, si nous remontons jusqu'au commencement de la domination bernoise, il est bien chétif et donne une idée de la pauvreté des paysans.

Dans le poêle de ménage se trouvait un grand lit, sous lequel se glissait le sous-lit ou « charyot »

pour les jeunes enfants, un coffre, une table avec deux bancs, des « escabeaux », mais peu nombreux, car les bancs et coffre ou « archebanc » étaient les sièges habituels.

On se servait de vaisselle de bois et d'étain; en examinant les inventaires dans les archives des communes, on est étonné du petit nombre des assiettes, couteaux de poche et fourchettes.

La soupe était servie dans de grands bassins d'étain où chacun puisait avec sa cuillère. Pour les viandes et les légumes, en guise d'assiette plate on se servait d'un « tranchois » en bois, qu'on appelait « tavis » dans les campagnes, sur lequel on coupait et on mangeait, aidé de son couteau de poche. Ces tranchoirs se retrouvent dans tous les inventaires; ils étaient d'un usage général.

Quant au menu du paysan, il était bien peu varié: du pain noir, dans lequel entrait la farine de seigle, de poisettes et d'avoine, de la viande fumée de porc ou de vache, du laitage, des tomates fabriquées par la ménagère et quelques légumes bien loin de ressembler à la riche variété de nos jours.

Chaque village avait son four banal, soit soumis à une redevance au seigneur, où à tour de rôle, les communiers devaient cuire leur pain. Ces fours disparaissent les uns après les autres, de nos villages, remplacés par le four des cuisines: four portatif en fonte. Beaucoup les voient tomber en ruines avec regret, ceux qui se souviennent des soirées où en veillant le pain qui cuisait, on écoutait, assis sur les grandes tables appuyées aux murs, faiblement éclairés par les lamignons fumeux, les récits des vieux, tandis que les cancrelats, enfuis éperdument à notre arrivée, revenaient les uns après les autres trotter familièrement sur les tables, ne se faisant aucun scrupule d'escalader les gâteaux attendant leur tour de cuisson. Revenons au vieux temps...

Le petit commerce intérieur répondant aux besoins de la consommation du pays, n'existait alors même pas, à l'état sédentaire. Il se pratiquait presque entièrement par le colportage et les foires.

Ce fut seulement après 1685 que les réfugiés huguenots, actifs et industrieux, chassés de France pour leur religion, fondèrent les premières fabriques et les premières boutiques dans les villes du Pays de Vaud.

Et le Vaudois, lui-même, parcourant ses campagnes, admire leur aspect plantureux.

Elles sont bien douces, pense-t-il, les jouissances de la prospérité; la moisson de la paix et du Progrès; bien doux, les rayons du soleil nourricier et bien douce, la durée des jours dans le Pays de Vaud... *Mme David Perret.*

Au bal. — Serait-il indiscret de vous prier, monsieur, de changer un peu ?

— Qu'entendez-vous par là, madame ?

— Je vous serais bien reconnaissante de me marcher maintenant sur le pied droit; le pied gauche a son compte.

Tableau de famille. — La belle-mère, après une scène violente avec son gendre, est allée boudier dans la pièce à côté. A la prière de sa femme, le gendre va la retrouver :

— Voyons, belle-maman, j'ai eu tort de vous dire qu'il n'y a pas de femme aussi méchante que vous. Eh bien ! je le retire... Il y en a, là ! Etes-vous contente ?



LE FENNE E LOU SECRE

Patois de Vallorbe.

RE ne péze tan qu'on secré. Lou gyardâ, gran tè è defecilou è damè. E pouyè lou fère, c'èt a savè.

Pour éprouvâ sa fenna, sen' oumou quy ètè kyutsi pré de lyi la né, sè plyè : « vouè ! quy' è sou ? N'in pu plye. On mè débessè. Akyutsu dèn eu. Lou vouèrique. Vouète ! Lè oncouèra tou tsò. Gyèrdè te de lou dere. On me derè dzenelye.

La fenna, neuva su hlyu ca, krè la tsouza è proumè de n'in pâ reprèdzi. Lou lindeman, a la pounta du dze, le kouè tsi sa vezena è lyi di :

— On drôlou de ca è arrevâ, mè n'in ditè rè ; vou me farèyi battrè. Men' oumou vouin de fère èn eu, grò coumè quatrou.

— Quâzi vou ! — Ne su pâ èna battoulye. Ne krintè rè de me.

Pourtan, sè lyi dèmedzive de contâ hlyu nou-valla. Le va redere a èn ôtrou indrè que hly ou-mou avè fé douz' eu. En ôtro su lou secré que lyi in avâ fé quatrou. A la fin du dzeu l'éron plye d'on sè. *J. J. J.*

LA LAIVRA DE RESSAT

Patois de Mont-la-Ville.

AO dzor dé vouâ l'arrevé — et cein mé arrevâ — dé tréré lé « cartouches dé son pétâiru quand faut chaôtâ on rio, passâ on'adze por pas risquâ on malheu et... d'âobliâ dé retzerdzi et cein paô dourâ ! On haôro aprî arrevé 'na laïvrâ, aôbin on'ozî, et pu... vo vaidé praô !

Dein lo teimps, yo on tzerdzivé lé pétâiru pé la gaôla, on n'âobliâvé pas dé retzerdzi, mâ on poâvé tot paraî avâi on'affront. Attiutâ vaî se n'iré pas la vretâ :

Dâo teimps què Lulô tegniai l'auberdze dé coumouna — ya mé dé na cinquantâna d'annaies — on bravo tzachao, camerâdo dé mon père et dé mon père-grand et avoué quoi y'è tzassi assebin, allâvé ti le dzo aprî goûtâ bairé quartetta et oûna véprâ deze dinse à Lulô :

— Ne seint assetout aô bet dâi messons, su conteint et, quand bim la tzasse né pas onco âo-verta, yé einviâ dé teri 'na laïvrâ por lo ressat. Ein cognaisso yena per lé Partié et la vû affuta dèman.

— Yaméré bin allâ avoué vo, mâ n'è min dé gicle.

— Oh ! se cein té fâ pllièzi, t'ein vu prâo prè-ta iena ; à dèman né !

Lo-leindèman, on pou dèvant le né, ye vant sé mussi âo bor dâo bou dâi Partiés, à dou carroz du yô poavant sé vairé et teri sein s'envouyi dâi grans.

Lo merlo avâi tzanâ son derrâi bet de tzan-son... tui... tui... tui, on veyâi tot justo, on n'ouïs-sâi pe rein ni pe nion et... vouaïque Lulo que vé passâ to, ballameint la laïvrâ dein lb prâ dèvant son vilhio compaignon qu'èta bô et bein finna-