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: 33 (1943)

Heft: 1

Artikel: Chronique du "Glossaire"

Autor: Schüle, E.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1005812

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: 04.07.2025

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

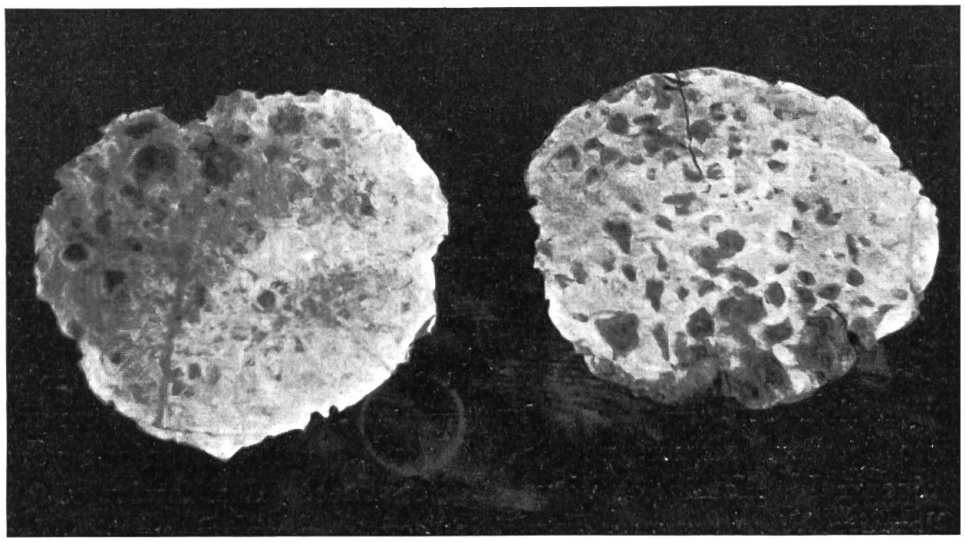

Fig. 7. Le gâtelet.

qui demande le plus de patience et de persévérance (de l'huile de coude, comme on dit chez nous). La proportion est d'environ un tiers de farine pour deux tiers de pommes de terre. Ajoutez d'abord une bonne quantité de farine, puis de moins en moins, car pour mettre votre galette au four, elle ne doit pas être couverte de la matière blanche, qui empêcherait d'en apprécier le degré de cuisson. Ajouter encore quelques grains de cumin ou d'anis, ce qui se fait aussi dans la fabrication en série. Roulez des disques aussi minces que possible de 10 à 12 cm de diamètre, que vous placez sur une plaque à gâteau, et, à four chaud, la cuisson est terminée en 3 à 5 minutes de chaque côté. Cuit à point, le gâtelet doit rester blanc, avec quelques taches rousses (fig. 7). Vous obtenez ainsi un produit qui a toutes les qualités: exquis, pas cher, se conservant très longtemps et pouvant être consommé à toute heure. Mangez-en à n'importe quel repas et surtout, servez le gâtelet à vos amis auxquels vous offrez un verre de vin. Je suis certain que vous trouverez que les traditions ont du bon et que les vieilles recettes, fussent-elles de quelques siècles, ne sont pas les moindres.

Chronique du « Glossaire ».

Par E. Schüle, Montana.

Est-il nécessaire de dire pourquoi dans ce bulletin consacré aux traditions populaires, nous parlons et reparlerons du Glossaire des patois de la Suisse romande? Si, dans maintes régions, une évolution rapide a fait tomber dans l'oubli le patois

des ancêtres, il n'est pas moins vrai que ce vieux langage du terroir est une des traditions les plus riches et les plus complètes qui nous aient été léguées. Quels sont en effet les coutumes, les croyances, les costumes, les objets, les procédés de travail quotidien, les chansons, les légendes qui n'aient laissé de trace dans le parler local? Tous trouvent donc tout naturellement leur place marquée dans ce recueil étonnamment riche du parler romand qu'est le Glossaire. Il vaut la peine de le lire. Les connaisseurs et amateurs de patois s'y retrouvent sans grande difficulté. À vous, cher lecteur, à qui le patois est devenu moins familier et qui hésitez donc — mais à tort — à chercher dans cette longue liste de vieux termes, nous voudrions par cette chronique vous préparer le chemin et vous faciliter l'accès des fascicules du Glossaire. Vous trouverez du plaisir à constater vous-même l'étendue des horizons qui s'ouvrent et la diversité des sujets traités.

Dans les bulletins suivants nous présenterons donc à nos lecteurs les cahiers du Glossaire récemment parus, ou nous leur parlerons d'une question de folklore qui a particulièrement occupé la rédaction et qui peut intéresser les amateurs des traditions romandes. Si leur intérêt trouve son expression dans des additions ou des suggestions qu'ils voudront bien nous communiquer, nous serons les premiers à en être heureux et reconnaissants.

* * *

C'est avec une profonde émotion que nous consacrons cette première chronique à la mémoire du fondateur du Glossaire des patois de la Suisse romande, à

Louis Gauchat,

mort le 22 août 1942, à l'âge de 76 ans. Natif de Lignières (Neuchâtel), mais transplanté jeune dans la Suisse alémanique, il était de ces riches personnalités dont le rayonnement est aussi intense en deçà qu'au delà de la frontière linguistique. Pendant 30 ans, les étudiants de Zurich et de Berne ont subi son ascendant; en vrai professeur universitaire, il a su leur communiquer cet amour profond de la science et de l'art qui l'animait lui-même. Pour la Suisse romande et en collaboration amicale avec deux autres linguistes romands, M. J. Jeanjaquet et E. Tappolet, il a conçu le plan de ce grand musée philologique qu'est le Glossaire, il en a jeté les bases, accumulé les matériaux de construction et érigé un premier étage: après les longues années d'enquêtes dialectologiques (1899—1910), ce fut la période du classement et de la mise en chantier de la masse énorme de matériaux recueillis (plus d'un million et demi de fiches), et à partir de 1924, le Glossaire paraît, au rythme régulier d'un fascicule par an. Il en