

# Couple et gouple

Autor(en): **P.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **57 (1919)**

Heft 8

PDF erstellt am: **13.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-214523>

## **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.

autant que possible, avec les doigts à plat, le coup de faux. Finalement, le mari, dont le bras commençait à se fatiguer, lâcha son opiniâtre moitié et s'en revint chez lui, veuf.

Cependant, au bout d'un certain temps, songeant qu'il serait tout aussi bien que le corps de sa femme reposât en terre chrétienne, il se mit à sa recherche. En vain il dragua le lit de la rivière à partir de l'endroit de la chute jusque fort en aval. Il ne trouva rien, jusqu'au moment où, se remémorant, à ce propos, les habitudes de contradiction de la défunte, il s'avisait de remonter le courant, ce qui amena la découverte du corps submergé. La bonne femme ne voulant pas faire comme tout le monde, n'avait point suivi le flot.

\* \* \*

Et, voilà. Avec quelques autres bracquillades, la soirée s'achevait, mais mon père assurait que ces drôleries convenaient moins aux jeunes; ils préféreraient les aventures terrifiantes et trouvaient assurément une certaine volupté à se sentir secoués par le petit frisson des petites épouvantes, surtout si, tout autour, sur l'Alpe assombrie, le vent pleurait; car les vents fourmillent d'âmes errantes que les conditions de leur existence sur la terre ou de leur mort, ont condamné à rester vagabonds.

\* \* \*

Aujourd'hui, je ne sais si ces anciennes coutumes subsistent encore et si les fruitiers ont conservé, en leur mémoire, les traditionnelles histoires de leurs grands-pères. Ils ne croient plus peut-être à ce monde surnaturel, qui fit la joie de leurs aïeux, et ils ne cherchent plus à voir, sur l'Alpe, solitaire au bord de quelque lac noir, la dame blanche au corps si transparent, que lorsqu'elle buvait du vin — ou du sang contenu dans un hanap d'or — on voyait couler le liquide rouge dans sa gorge et s'épancher en sa chair.

C. P.-V.

**Couple et gouple.** — Un amateur de chevaux pose à son ami la question suivante :

— Comment écris-tu : « une couple de chevaux ? ».

— « Couple » avec un C, pardine !

— Pas du tout c'est avec un G, les maquignons disent une *gouple* de chevaux et non pas une couple de chevaux. — P.

### LE BON SOULIER

Un de nos amis d'Yverdon nous écrit à propos de la *rancune de ministre* (Voir le *Conteur* du 15 février 1919) :

« On disait jadis chez nous :

Pour faire un bon soulier il faut trois choses :  
1° Pour la semelle, de la langue de femme, parce que ça ne s'use jamais.

2° Pour l'empaigne, un gosier d'ivrogne, parce que ça ne prend pas l'eau.

3° Pour le *lagnu* (ligneu) de la rancune de ministre, parce que ça ne lâche jamais. (Dans les pays catholiques, on dit de la *rancune de prêtre*.) »

### LÉ SÉPARA (Les dissidents).

(Air : « Por la fila dau quatorzé. »)

1. **E**STIUSA, dzeins dé la vela  
Se ie tsanto ein patois  
N'é pi djamé vu Lozana  
Yo lo français l'é parla.

(Refrain) : Avoué mé, veni tsanté :  
No vollien vivré tranquillo  
Et djamé no sépara.

2. Lé ministré san coupablo  
D'avai quitta laô troupe  
On n'a vu rein dé seimbiabliho

(Refrain) : Du que lo canton l'é fé.

3. Lo Djan a battu sa fenna  
Qu'avai roba dé l'ardzein,  
Por lo bailli à sa chéra

(Refrain) : Que quiétavé por cliau dzeins.

4. Dein noutron petit veladzo

On ne sé battai djamé,  
Ma ora, dein lé ménadzo,

(Refrain) : Ne règne pe rein la pé.

5. Ma vesena qu'é momière.

De : Vos ités ti damnas  
Du cein, ma bouna grand'mère

(Refrain) : N'é fa rein que dé pliora.

6. La Djudi s'é séparié

Ne vin plie coumenî,  
Son père l'a bin bramaïé,

(Refrain) : Ye vaô la congédié.

7. L'é poutant onna bêtise

Dé crairé que lo Seigneu  
N'âma pa noutron n'Eglise

(Refrain) : Quan on l'ai va dé bon Tieu.

8. No faut vivre bin tranquillo

Et laissi lé sépara  
Laô vaô étré impossiblo

(Refrain) : Dé poi ti no divisa.

(Extrait d'un vieux chansonnier de 1847).

(Communiqué par J. CANDAU, pasteur).

**Défenses d'ivoire.** — Alors qu'on jouait *Le tour du monde*, un petit éléphant faisait la joie du public; il s'introduisait volontiers dans les magasins, si le gardien n'était pas très vigilant.

Un jour dans une « garden party », la maîtresse de séant eut l'idée de faire venir le petit éléphant, qui amusa beaucoup l'assistance. A un moment donné le public se pressa vers l'entrée du salon pour entendre une chanteuse et le petit éléphant s'approcha également, puis des larmes coulèrent de ses yeux. Un des auditeurs dit à son voisin.

— Eh ! regarde donc l'éléphant qui pleure !...

— L'autre, qui était Marseillais, lui répond :

— Té ça n'est pas étonnant, il a reconnu sa mère dans les touches d'ivoire du piano. — P.

### LE SILENCE

A u nombre des curiosités qu'on voit à l'Hôtel-de-ville, de Lausanne, il est un tableau représentant le dieu du silence avec le doigt sur la bouche. Au bas du tableau, on lit : *Nihil silentio utilius*; c'est-à-dire : « Rien n'est plus utile que le silence ».

Ce n'est pas sans raison, sans doute, que ce tableau, aussi ancien que notre vénérable Hôtel-de-ville, a été placé au-dessus de la porte des pas-perdus qui donnent accès aux salles de délibérations du Conseil communal et de la Municipalité. Mais nos honorables représentants et magistrats oublient bien souvent, semble-t-il, de lever la tête en se rendant à leurs séances.

### LES BERBOTS

Un nom bien connu chez nous (à la Vallée de Joux), qui sert à désigner des pommes de terre bouillies ou en robe de chambre, cuites à point, éclatées, farineuses et répandant un fumet délicieux.

Le mot *berbot* ne figure pas dans les dictionnaires; il est même totalement inconnu hors des limites de notre district. Est-ce à dire qu'il faille pour autant le répudier et ne pas l'employer sous prétexte qu'il ne fait pas partie de la langue française pure ou reconnue telle par les savants linguistes? Non, ce mot du crû, ce mot si caractéristique, employons-le, conservons-le dans nos relations réciproques, parce qu'il sert à désigner une chose nettement définie et qu'il contribue ainsi à la clarté dans la conversation. Réservons la sévérité pour les phrases troubles, indéfinies, qui ne représentent rien de clair ou dont la construction manque d'élégance et fait violence à toutes les lois de la grammaire. Ces expressions-là, qu'on les bannisse sans pitié. L'essentiel dans la conversation ou dans les relations épistolaires est d'être clair; or, qui prétendra que l'emploi de ces termes du crû ne contribue pas à la clarté du

discours? Sans contredit, ils sont un élément de clarté, puisqu'ils s'appliquent à des objets nettement caractérisés. Le français pur est très incomplet; il lui manque une quantité de termes indispensables à la dénomination d'une foule de choses ou à l'expression de pensées ou d'états bien déterminés, qui, à défaut, les uns et les autres, ne pourront être traduits qu'à l'aide d'une phrase plus ou moins longue ou lourde. Dans ces situations, l'emploi du terme local, réputé vicieux, est tout indiqué, et vient à l'aide du causeur.

Le vigneron se sert d'un terme admirablement pittoresque pour exprimer l'état du raisin en train de mûrir et qui gagne chaque jour en transparence. Il dit *traluire*; ce mot n'est évidemment pas français et, si vous le répudiez, vous êtes obligés d'utiliser toute une phrase pour signifier exactement ce que *traluire* dit d'un mot.

Et quand vous employez le terme *lugeater*, votre interlocuteur sait exactement de quoi vous voulez parler, à condition qu'il soit du pays. *Lugeater* du bois est clair et net. *Traîner*, glisser, ne sont pas équivalents. Là, encore, et dans combien d'autres cas, désavouer le terme propre, localement admis, c'est se condamner à ne pas être compris.

Donc, n'hésitons pas à utiliser le mot *berbot* et bien d'autres avec lui, d'autant plus que ce sont des termes nés sur notre sol, et qui sont encore, en quelque sorte, un héritage du passé.

Toutes les variétés de pommes de terre ne sont pas également aptes à donner de bons *berbots*. Les hollandaises, les rouges *Wolman* sont parmi les meilleures. Jadis, les *beguettes* et les *rouges du Campe* étaient réputées. On doit exclure les tubercules trop gros ou trop petits. En tout cas, les gros doivent être sectionnés.

Quant à la préparation, tous les amateurs de *berbots* vous diront qu'ils doivent être cuits à point, jusqu'à évaporation complète de l'eau et ensuite séchés; que les tubercules en contact avec les côtés ou le fond de la marmite doivent présenter la surface correspondante grillée, et que l'on ne doit retirer les *berbots* du feu que lorsque l'odeur s'en répand, agréable et pénétrante, dans la cuisine : « On les sent, donc ils sont cuits ». Et puis aussi, avant de démarmiter, on a l'habitude de secouer et de remettre l'ustensile sur le feu, pour que les *berbots* du haut acquièrent le même degré de cuisson que ceux du fond. Enfin, cuire des *berbots*, c'est tout un art, un art qui ne s'acquiert qu'à l'expérience.

*Berbot* signifie aussi la marmite entière, c'est-à-dire l'ensemble des pommes de terre cuites en *berbot*, comme on dit. Préparer un *berbot* manger un *berbot*, est courant.

Jadis, à l'époque de la récolte des pommes de terre ou de la mise des vaches en champ, à l'automne, les enfants avaient l'habitude de cuire et de manger des *berbots* à l'orée du bois le plus voisin. J'ai l'impression que cette mode est un peu tombée en désuétude et qu'ici ou là on substitue à l'antique *berbot* le court-bouillon ou la poêlée de pommes de terre fricassées, et que pour un peu, on considérerait le *berbot* champêtre avec un peu de dédain, comme une chose dépassée et qui a fait son temps.

Peu importe, ces *berbots* du temps passé, étaient de vraies fêtes, des réjouissances auxquelles même des adultes s'invitaient parfois. Et de quelle gaieté on y allait! Les préparatifs terminés, savoir l'autorisation obtenue, la lettre des condamnées achevée, on s'acheminait toute une flotte, vers la lisière du bois voisin l'un portant la marmite, un autre le couvercle, un autre encore des buchilles, que sais-je, etc. L'emplacement du *berbot*? Un foyer fébrilement construit au moyen de quelques grosses pierres rapprochées. Le bois? La forêt voisine en est pleine! Les petits se chargent d'en ramasser et de l'apporter à pleines brassées!