

Lo For

Causeries du Conteur Vaudois de 1877 (en ligne)

p. 96 (dans la graphie originale)



Graphie du dictionnaire de Fr. Duboux	Explications
Lise, va t'èin vouâiti s'on a onco prâo pan, Sein quie sè faut budzî po fère âo for dèman. Hièr à né, lo monnâi a ramenâ la farna; Y'èin avâi on quintau. Mârqua-lo su l'armanâ! Et crie lo petioû, que l'aule tot lo drâi Dèmandâ po dèman à Janot, lo fornâi, Que no mette matin, que n'èin lo mècanico Et que no faut dâo pan po tant de dzein per iquie... Lo fornâi a promè. Faut preparâ la mé Et fère lo lèvan, Lise, dèvant la né. Va pouâisî dein lo sà cein que tè faut; mâ tsouye De la toumâ que bas, coumeint se l'étâi croûyo. Et pi va tè cutsî de suite aprî soupâ Po pouâi mî châotâ frou quand vindrà <i>coumandâ...</i> Eimpatâ! Einpatâ! où-t-on vè lè trâi z'hâorè; Et la Lise, dâo lyî, trace frou sein sècoo Son gredon, son fordâ et sein pî sè pegnî Coumeint lè z'autro dzo, quand l'èin a lo lesî. Vito su lo foyî, l'allume 'nna dzèvalla, L'èimplye lo coquemâ, va querî onn'ètalla, Et tot ein attuseint, ye dècâovre la mé Et retrousse sè mandze tant qu'âo coutset dâo bré;	Fère âo for: faire au four, cuire le pain et les gâteaux au four. Mârqua: marque, le -a final est la terminaison de l'imperatif pour les verbe en -â. ... que l'aule: subjonctif du verbe aller: qu'il aille. Tot lo drâi: tout de suite. Lo mècanico: machine, mais à quoi faire ici? on ne sait pas. La mé: pétrin. Pouâisî: puiser (conj. 1b) Toumâ: verser. Toumâ que bas: toumâ ique bas?: verser ici par terre? De suite: français, tout de suite. Châotâ: sauter. Châotâ frou/fro: sauter dehors, sortir en sautant. L'auteur a lui-même souligné quand vindrà coumandâ: quand elle sera appelée au travail. Eimpatâ: préparer la pâte, pétrir. Tracî (conj. 1B) frou/fro: courir dehors. Sècoo: secours, aide. Gredon: jupe. Fordâ: tablier. Sè pegnî: se peigner. Dzèvalla: fagot. Eimplyâ: emplir. Coquemâ: bouilloire en cuivre, à anses et à trois pieds. Ètalla: bûche. Attusâ: attiser. Coutset: sommet, cîme, colline. Ici "haut" du bras.

Aprî quie, dein la mé, l'îguie tsaud' è vessâie
Et binstoû âo lèvan, à la farna mècliâie:
Cein vo fâ on papet que s'**alyette** pertot,
Que cein **vouaffe**, cein **triellie**, qu'on derâi dâo
pacot.

Quand lè man de la Lise ant prâo de clia papetta,
Ye nettèye sè bré avoué onna **raclietta**:
Ye prein per **eimbottâ la pâta** que l'a fé
Ye la roille, la tape, l'**eimbrèye** à tor de bré
Tant que ye n'ein pào mé. Adan d'na **couverta**,
D'on coussin, d'on **lèvet**, la mé è **recreverta**
Po que la pâta âo tsaud sè pouèsse bin lèvà
Sein quie lo pan sarâi pliat coumeint dâo papâi.

Tandu que dein l'ottô, **la pâta fâ la panse**,
Janot, nâi qu'on **petoû**, fâ on fû de la mètsance.
Mâ ye lâi faut passâ **lo râcllio** et l'**écovè**.
Dein on **cheindrî**, **mardjon**, grand coumeint 'na
tsambretta,
Lo fû que soo dâo for sè va fère ein **brâsetta**.
Adan, on vâi venî bouibettè, valotet
Qu'apportant lè **copon**, la **mârqua**, lè **foncet**,
Et que poûsant tot cein per dèssu lè **panâirè**
Po ratenî 'nna pllièce. Binstoû noûtrè coumârè
Prouprè, reguingolâie, apportant lo **quegnu**.
Et lè z'homm' aprî leu ne vîgnant pas **vouâisu**:
Dèssu 'nna **suvire** âo bin 'nna **bèruetta**.
L'amènant la crebelye. Pu, vant bâire quartetta
À la pinte à Dâvi, ein passeint pè lo prâ,
Câ, se fenna vayâi, **ne l'âi arâi pas châ...**
Quand l'écovè a fé sè derrâire passâie
Lè tâtrè dein lo for vito sant **einfattâie**.
Adan de **compatâ**, de fère dâi **coucon**,
Dâi taillî à la **drâtse**, dâi taillî âi grâobon,
Lè fennè ant grand **couâita** et tsaquena è prissâie
De balyî à Janot cein que lâi vin po **pâye**.

Quand lo **quegnu** è couâi tot quemeint lè **coucon**,
Lè fennè à la fila portant dein lè copon
Lè pan que sant **vessâ à botson** su 'nna pâla
Avoué quie lo fornâi lè z'einvouye su la dâla.

Aliettâ: lier, attacher. **Vouaffâ**: marcher dans
l'eau, la boue, la neige fondante. **Trielliâ**: gicler,
faire le bruit du pétrissage. **Pacot**: boue.

Raclietta: petit racloir.

Eimbottâ la pâta: faire des miches de pâte.

Eimbrèye, d'eimbrèyî: mettre en marche, ici
embrayer, préparer la pâte. **Couverta, creverta**:
couverture.

Lèvet: duvet.

Recreverta: recouverte.

La pâta fâ la panse: la pâte devient rebondie
comme une panse.

Petoû: putois.

Râcllio: raclet, racloir. **Écovè**: écouvillon, petit
balai servant à nettoyer le four à pain. **Cheindrî**:
cendrier. **Mardjon**: ma foi. **Brâsetta**: petite
braise. **Copon/bènon**: panneton où laisse gonfler
la pâte avant l'infournage. **Mârqua**: forme en
métal pour imprimer un signe distinctif sur la pâte.
Foncet: planche ronde avec un manche. **Panâira**:
table de boulanger pour travailler la pâte.

Quegnu: gâteau, tarte.

Vouâisu, -ûva / vouûdo: vide, ici "à vide".

Bèruetta: brouette.

Crebelye: corbeille.

Allâ grâ: être difficile. Il semble que l'auteur ait
fait une confusion avec: **allâ châ**: être facile, aisé.

Tâtra: tarte. **Einfattâ**: mettre dans la poche
(**fatta**), enfiler.

Compatâ: préparer la pâte. **Coucon**: petit pain.

Drâtse: drêche, sédiment déposé par le beurre
fondu. **Couâita**: hâte, précipitation. **Prissâ, -âie**:
pressé, ée.

Pâye: paye, salaire.

Quegnu: gâteau, tarte. **Coucon**: petit pain, reste
de pâte cuite au four.

Vessâ à botson: verser né contre terre renverser.

La dâla: dalle (du four).

Mâ dèvant d'einfornâ, la mârqua de fê blyan
 Sè plliante dein la pâta, et dinse tsaquie pan
 Sarâ prâo recognu pè son propriétéro,
 Cà quand sont alegnî quemeint dâi militéro
 On lè pào trovâ que pè lo nom que l'ant.
 À défaut de 'nna mârqua que l'âi ècri sti nom,
 On bocon de papâi âo bin on bet d'èpena
 Lâi sè de passeport dâo for à la cousena.

Lo fornâi ne di rein, dâo tant que tot va bin
 Mâ quand lo pan s'alyette, ye fâ on **dètertin**
 À épouâirî lè fenné, lè bouïbo, lè bouibettè:
 «À quie servant, fâ-te, voûtrè sacré quiessettè;
 «on tot petit **biosset** è-te dan tant pèsant,
 «Apportâ de la farna et dèpèdzî clli pan!»
 Lè fenné qu'ant prâo mor, arrêtant la **tapetta**
 Cà ye faut obèyî et djurâ ein catsetta.

Einfîn quand dein lo for, tî lè pan sant **fourrâ**
 Lè fenné à l'ottô dussant sè retornâ;
 Mâ ne sè prissant pas, câ du lo derrâi yâdzo
 Ye s'èin è tant passâ, pertot, dein lo velâdzo
 Que ye faut racontâ cein qu'on sâ su tsacon
 Sein quie on ne pào pas reintrâ à la méson.

Quand à la fin dâi fin, l'ant fê la pllièce netta,
 Que l'ant prâo cancanâ, aprî demi-hâoretta,
 Lo fornâi dâi **tsouyî** clliâo pan que dâi soignî,
 Avoué son grand crotset ye lo va **débougnî**,
 Po lo lâissî finî de couâire su lè pierrè;
 Et quand l'è **rèssuvî**, bin rosset, biau à vère,
 Ye lo tré et lè **metse** restant su lo **trâblyâ**
 Yô lo vîgnant querî lè dzein qu'ont einfornâ.
 Lè z'einfant assebin, sont quie, ein catsetta.
 Âi pan bin **eimbougnî**, **dègrussant** la navetta.

Et quand tot è parti, fenné, einfant et pan
 Lo for è rallumâ po ein refère atant.

C.-C. Dénéréaz (1837-1896)

Instituteur, puis professeur de musique et de chant
 à L'École Normale.

Dètertin: vacarme, chahut, bruit.

Biosset, biossetta: pincée.

Mor: bouche, visage, museau, mufle, gueule
 d'animal. **Avâi prâo mor**: parler beaucoup.

Tapetta: tapette, clapet, langue.

Fourrâ: ici enfiler.

Tsouyî: prendre garde, faire attention, prendre
 soin. **Débougnî**: séparer les miches de pain dans
 le four durant la cuisson afin qu'elles ne se
 soudent pas entre elles.

Rèssuvî: réessuyer.

Lè metse: miches. **Trâblyâ**: *tablard*, rayon,
 tablette.

Eimbougnî: en parlant des pains au four: se
 toucher les uns aux autres.

Dègrussî: enlever en déchirant, en abimant.