

Zeitschrift: L'ami du patois : trimestriel romand
Band: 19 (1991)
Heft: 72

Artikel: Botte le bossa empoule = Mettre le tonneau en perce
Autor: Oberli, Marie-Louise
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-242624>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.03.2025

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

BOTTE LE BOSSA EMPOULE



A djoué d'adjd'heu totes boissons s'aitchtant dains des botoiyes de varre po les vins aichebin que les gottes. Dains les maigaisins nos trovant tote sôtche d'âve qu'aint le got de fruts, è y'en ai mainme aivo des bulles que nos faint ai reûpè ! Ces âves ne sont pon aidé dains des botoiyes en varre, mains dains des boûtes de coitchon iyaissie. Ren de ces emballaidges ne sont odjoiyies doux côs, ç'a lai môde, mitenaint, on tchaimpe tot.

I me svaint en l'hôtâ, nos bottains tot d'enne san po le rodjoiyie pus taîd, on ne maviait ren, on aitchétait le vîn, le mochte pai bossa en bôs. C'était quâsi in évènement tchaind Bandli, mairchaint de vîn, no aimouénait in bossa de vîn, in de mochte quéques djoués devaint de fouannèe. Pouéche-que fouannèe dains le temps, se ai faisait bé temps, çoli allait quaitre ai ché senainnes !

Po en reveni ai nos bossas, Bandli arrivait aivo son gros camion, voué étaient ailignie tot plein de bossas, è faisait lai trouénèe de ses prâtiques. E l'entrait en lai tcheusenne, aidé véti d'enne vanoûre en grisette, les doux étaitches nouées devaint, po tchri doux bons couéyats. Doux lavons étaient aippûres das terre su le rantcha di camion. En bolant le bossa, ès airrivaient en lai tcheusenne. Po deschendre le bossa en lai tchaive, c'était quâsi enne construction qu'è faiyait faire.

En traivé de lai pôtche de tchaive, on bottait in sôlide poté voué, a moitan, était étaitchie enne côdge. Dains les cabarêts, enne bouéche en fé aivait t'aivu cimentée dains lai première contre-maitche des égraies de lai tchaive. Ces égraies étaient en pîrre et paichaient dâs devaintl'heu et étaient fouarmées aivo doux lades de bôs.

Doux hannes se bottaient dains les égraies po envoïgè le bossa de bolaie trap vite, in atre hanne, qu'aiavait pèssè lai côdge pai dedos le bossa, édie c'tu-çi ai deschendre tot ballement. Mairtche aiprés mairtche, les hannes ai rtchelon, airrivaient en lai tchaive.

In bossa de cent-cinquante litres, ai meûguè dains des égraies bin svent heumides, tchissaintes, çè n'a pon enne petéte aiffaire. Le bossa en lai tchaive, ai fat le bottè empoule. Aivo plein d'effôes, les hannes le iyeuvant su le trâté de tirains, le virant djeute devaint de le cotè aivo les quaiymeutchains, que le ptchu po l'embossè feuche

en aivas. Su le hat di bossa, on poichait le boutchaiye aivo le traire que l'oûre rentrésse tchaind on tire le vîn.

En lai leste, airmè d'in maiyat de bôs, on embruait le bené de bôs, in tchissa de vîn paichait. C'était le môment voué lai fenne arrivait aivo des varres. Chur qu'ès l'aivaïent bin djaingnie d'être les premiês ai trinquè, è n'ape croye ... è sré moiyou dains enne senainne, è l'a t'aivu bogrement borruadè.

Marie-Louise Oberli

METTRE LE TONNEAU EN PERCE

Au jour d'aujourd'hui toutes les boissons s'achètent dans des bouteilles en verre pour les vins aussi bien que les distillées. Dans les magasins nous trouvons toutes sortes d'eaux qui ont le goût de fruits, il y en a même avec des bulles qui nous font rotter. Ces eaux ne sont pas toujours dans des bouteilles en verre, mais dans des boîtes de carton glacé. Rien de ces emballages ne sont utilisés deux fois, c'est la mode maintenant, on jette tout.

Je me souviens à la maison, on mettait tout de côté pour le réutiliser plus tard, on ne gaspillait rien. Chez nous, on achetait le vin, le cidre par tonneau en bois. C'était presque un événement quand Bandelier, marchand de vin, nous amenait un tonneau de vin, un de cidre, quelques jours avant de faire les foins. Parce que, faire les foins dans le temps, s'il faisait beau temps, cela durait quatre à six semaines ... !

Pour en revenir à nos tonneaux, Bandelier arrivait avec son gros camion, où était aligné tout plein de tonneaux; il faisait la tournée de ses clients. Il entrait à la cuisine, toujours vêtu de son tablier de toile grise, les deux attaches nouées devant, pour chercher deux costauds. Deux planches étaient appuyées de parterre sur le bord du camion. En le roulant, ils arrivaient à la cuisine. Pour le descendre à la cave, c'était presque une construction qu'il fallait faire. En travers de la porte de cave, on mettait un solide poteau, où, au milieu était attachée une corde. Dans les restaurants, une boucle de fer avait été cimentée dans la première contre-marche des escaliers de la cave. Les escaliers étaient en pierre et partaient de dehors, et étaient fermés avec deux volets de bois.

Deux hommes se mettaient dans les escaliers pour empêcher le tonneau de rouler trop vite, un autre homme qui avait passé la

corde en dessous du tonneau aidait celui-ci à descendre tout doucement. Marche après marche, les hommes à reculons arrivaient à la cave

Un tonneau de cent-cinquante litres, à maîtriser dans des escaliers, bien souvent humides, glissants, ce n'est pas une petite affaire. Le tonneau à la cave, il faut le mettre en perce. Avec beaucoup d'efforts, les hommes le lèvent sur le tréteau de bois, le tournant juste, avant de le fixer avec des coins de bois; que le trou pour le mettre en perce soit en bas. Sur le haut du tonneau on pratiquait un trou dans la bonde avec un petit perceur que l'air puisse entrer quand on tire le vin.

Lestement, armé d'un maillet de bois, on chassait le robinet en bois, une giclée de vin partait. C'était le moment où la femme arrivait avec les verres. Sûr qu'ils avaient bien gagné d'être les premiers à trinquer, ce n'est pas de la piquette ...! il sera meilleur dans une semaine, il a été bougrement bousculé.



LES TCHAIMPOIGNEUX

Nôs vétians dains in paiyis laivou ce que les tchaimpoigneux crachant èt pô prés tote l'annaie. Mains, po en raiméssaie, è fât coégnâtre les piaices, les cares, sains çoli, en pie son temps. E y en é tot in moncé, de totes les souetches — pus de tras cents —. Et en trove brâment de bons, èt peus chutot des croûeyes, de ces que nôs ferîns è meuri s'en en maindge.

E y é des coégnéchoux que poyant consèye les dgens qu'aint di mâ de s'y r'trovaie dains dînche in èrà.

Nôs ains in véjîn, bîn dgenti, mains in gros braguerè, que craît qu'è sait tot. C'ât in hanne que vait dains les bôs dâs le paitchi feu djunque bîn taid en herbâ, meinme encoé en huvie. E raippoétche des gros saits de ces tchaimpoigneux, quasi tos les côps qu'è vait defeûs. Dâs qu'è tiude les bîn coégnâtre, voili qu'in djoé sai fanne en é aiparayie po yote dénaie. Tos ces qu'étîns è tâle en aint maindgie. Coli n'ât pe allaie grant qu'els aint tus aivu mâ. E les é faillu moinaie en l'hopitâ po y laivaie l'echtomaic. Magrè çoli, els aint aitraippaie lai fouére. Es sont aivus mâ fatus à moins doux djoés.