

Zeitschrift: The Swiss observer : the journal of the Federation of Swiss Societies in the UK
Herausgeber: Federation of Swiss Societies in the United Kingdom
Band: - (1922)
Heft: 68

Artikel: Les foins
Autor: Perret, David
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-690433>

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: 15.03.2025

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

Feuilleton.

LES FOINS.

(Par Mme. DAVID PERRET.)

Ce n'est pas à ceux de la campagne que je m'adresse; ils savent ce que c'est que les foins; ils connaissent tout exactement, depuis les plus petits aux plus vieux, en quoi consiste l'opération importante que l'on appelle "faire les foins." Les femmes, elles aussi, s'y entendent parfaitement; même il leur arrive de faire "les chars," ce qui n'est nullement une petite affaire. Donc, on procède pour faire les foins, comme du reste pour les autres récoltes, céréales, etc., comme qui dirait à l'accomplissement d'un sacerdoce où hommes, femmes et enfants opèrent, tels des prêtres, grands et petits.

Aujourd'hui, on ne s'étonne plus de rien. Les gens de la campagne s'en vont à la ville, s'adonnent à des besognes diverses, les unes qu'on connaît, d'autres dont on ne parle pas. Ceux de la ville viennent à la campagne; ceux-là, chacun sait ce qu'ils font; on les voit à l'oeuvre, s'initier aux travaux des champs, car ceux-ci se font sous les yeux de tout le monde.

Ces nouveaux paysans vont aux mises de bois, ils misent un "numéro" pour en faire ensuite des fascines, derrière ou devant la ferme. Ils s'enhardissent à labourer, à semer, et le printemps venu, ils "s'embrient" comme tout le monde.

Mais cela ne veut pas dire qu'ils savent faire comme tout le monde, bien loin de là, et les paysans qui passent et les regardent faire hochent la tête et ne se gênent pas de dire à haute voix: "On ne fait pas comme ça!" Il faut donc une certaine dose de courage, de persévérance et de philosophique endurance pour aller de l'avant quand même, sous le regard ironiquement inquisiteur et narquois des paysans.

Nous nous sommes "lancés," il faut marcher.

Le grand pré là-haut, a été fauché; il est pittoresquement situé près du petit bois derrière lequel apparaissent, sortant d'un pli de terrain, le grand donjon et les tourelles du château d'Oron. Plus loin, c'est le glorieux massif des Dents du Midi, majestueusement drapées dans leurs neiges étincelantes. Au delà du Jorat, de l'antique "noir Jorat," les lointains doucement vallonnés, convient à la contemplation. L'oeil se repose sur ces pentes immuables où les grands pommiers arrondis entourent les fermes pour les cacher aux regards curieux.

Or, donc par un temps propice à souhait, nous avons séché notre foin; il a subi tous les procédés en usage; il est sec et sera rentré lundi. Mais voilà que le ciel se couvre et qu'un vent d'orage s'est levé; nous sommes au dimanche; en dépit des objurgations de notre pasteur et de notre désir de respecter ce jour-là, nous allons rentrer le foin séché à point.

Les nuages s'amoncellent, chevauchant à l'horizon, traînent sur le Jorat. De temps à autre, un éclair illumine la Tour de Gourze. Les paysans—les vrais ceux-là—qui font les foins autour de nous, ne s'attardent pas dans leur besogne. Ils ne perdent aucun temps à admirer et à s'exclamer; ils sont habitués à cette beauté; ils la sentent, mais ils n'en parlent pas. Nous autres, gens de la ville, nous nous arrêtons et contemplons. Nous nous signalons les uns aux autres les merveilleux effets de lumière sur les collines, sur la vallée de la Broye, au loin sur la chaîne des Alpes crénelant le ciel, du Salève au Moléson.

Il y en a un parmi nous qui connaît quelque chose aux foins; il porte, du reste, un petit bonnet d'armerie derrière la tête; c'est une coiffure qui vous pose un homme! Il nous rappelle au travail. Ayant entoulé tout le foin le char est amené vivement pour le charger. L'importante besogne de faire le char est assumée par celui-là qui sait, qui a appris; Jeanrichard, qui jusqu'à présent, n'a jamais fait les foins "qu'en regardant" et même un livre à la main pour ne pas s'ennuyer, ratelle laborieusement. Le lieutenant, le buste nu—ça, c'est très moderne ou renouvelé de l'antiquité—donne les fourchées. Il les fait trop lourdes et les lance trop fort. Il faut ordonner et régulariser tout cela. Il faut apprendre à Anne-Françoise à traîner le Grand Râteau avec art et modération. Il faut se mettre au pas, quoi!

Je suis préposée à la surveillance du boeuf pendant le chargement du char où le boeuf est attelé; j'ai pour instructions de me tenir devant lui, fouet à la main, de veiller à ce qu'il se borne, sans bouger, à manger le foin placé devant son nez en gros tas. J'ai revêtu mon costume vaudois pour ces fonctions pastorales dans l'espoir que le boeuf saisira l'intention amicale de combler un fossé qui, dit-on, existe entre la ville et la campagne.

Peine perdue; Egli, le petit boeuf frondeur et volontaire, persiste à se déplacer pour choisir son foin dans les toules. Je suis au désespoir. Denis, sur le char, proteste; on doit

venir et remettre Egli en place, devant son tas. Il semble se résigner, se met délibérément à manger son tas, à mon grand soulagement; soudain, il jette un coup d'oeil moqueur à moi et à mon costume, et ébauche un geste rétif vers la droite. Je crie et le tire. Il revient en place, mais va faire un écart à gauche, quand, prenant mon courage à deux mains, je lui administre sur le nez un coup de fouet qui me semble formidable. Le boeuf Egli ne bronche pas; il fait celui qui n'a rien senti; Je triomphe en sourdine; Egli mange sagement son tas, que je renouvelle avec soin. Je ne suis pas au bout de mes peines; Egli promène ses yeux placides en apparence, de tous les côtés; il a pris un très vilain air; je me sens très alarmée; le char se trouve sur une pente, l'arrière-train le plus élevé, ensorte que si Egli recommence ses mauvais tours, celui qui charge sera précipité à terre.

J'en parle à Egli, en lui faisant remarquer que nous touchons au terme du chargement, qu'il va pouvoir se remettre en route, et sera bientôt rendu à l'étable près de ses compagnons.

Egli est-il las de me causer des angoisses, ou mes paroles l'ont-elles convaincu? C'est ce que je ne saurais lire derrière son front tétu. Le but est atteint, Egli demeure sage, regardant la vue, lui aussi, et ne bronche plus.

Cependant le char est réussi; nos nouveaux paysans n'auront pas "vergogne" de lui faire traverser le village s'il supporte bien la descente en raidillon de la Poya.

L'orage bat son plein sur la Tour de Gourze; il n'est que retardé pour nous. Le soleil a reparu, ses traits brillants incendient d'une pourpre fugace le paisible vallon; les champs de céréales alternent avec les vastes prés, en un riche damier dont la bonne terre vaudoise offre les promesses aux laboureurs.

Le parfum pénétrant des foins monte du sol échauffé qui aspire aux rafraîchissements de l'ondée.

Une buée nous enveloppe. La Tour de Gourze a tenu tête à l'orage; il a un retour offensif vers le Jorat. Le boeuf Egli le sent venir; d'un effort vigoureux il ébranle le char, le fouet claque—un fouet doit toujours claquer à ce moment précis. La descente s'effectue en bon ordre dans ce décor magnifique, et le char de foin bien sec est engrangé.

* * *

Tandis que la pluie tombe, que le boeuf Egli rumine à l'étable entre ses compagnons, les paysans-citadins, assis devant la maison, ont allumé leur pipes. Volontiers musards, voici ce qu'ils ne disent pas:

"Paysans, vrais paysans, nos frères, pour comprendre votre labeur, il faut le faire un jour. Il faut que nos mains, délicatées par nos occupations, par le compas, par la règle à calculer, les crayons et la plume, manient à leur tour la fourche, le râteau, et le grand râteau, fauchent, rattellent, désandagent, et le reste, pour comprendre l'effort que vous devez fournir pour engranger un char, pour plier à un travail utile les forces considérables mais désordonnées d'un boeuf, fût-il "Egli." "Joffre" de la Ruverettaz, ou tout autre héros des épopées médiévales ou modernes. Nous apprécions le charme d'une scène bucolique, l'harmonie magique de son cadre, dans la contrée d'Oron; mais, pour une belle journée de juillet, que de journées de pluies et de bises, où, transis et mouillés, vous restez fidèles au travail, courbés sur vos champs.

Pour un beau char engrangé, que de récoltes compromises, que d'avoines ou de blés versés!"

Il se trouve parmi nous une personne simpliste qui "touche" le 7 et le 22 de chaque mois (voyez la loi sur les fabriques) un traitement invariable. A celle-là, le silence pèse, elle résume ainsi nos pensées:

—Je comprends maintenant qu'avant de "toucher" ses récoltes, le paysan a bien des soucis, bien du travail, et bien des transes! C'est donc que c'est partout la même chose!

Et vous, paysans, nos frères, vous serez indulgents à "ces étrangers qui sont dans vos portes" et quand ils font comme "ce n'est pas comme ça qu'on fait," n'oubliez pas que ce sont "des citadins qui sont dans les champs."

SWISS MAID REQUIRED for sewing and light work; good home; French and German spoken.—Write, stating experience, age and salary required, Mrs. Stärtin, 70, Parliament Hill, N.W. 3. 67

NICE BIG FRONT BEDROOM, with use of Piano, to let; breakfast if required.—J. Manzoni, 42, Kimberley Gardens, Harringay, N.