Le mot que j'aime!

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **L'ami du patois : trimestriel romand**

Band (Jahr): **44 (2017)**

Heft 167

PDF erstellt am: **22.05.2024**

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

***Lo zêrlo*, n.m., la hotte**
Grand panier d'osier qui a des bretelles, que l'on porte sur le dos et qui sert à transporter des objets, des marchandises...

*Ôn gràn **zêrlo*** (m.) *plién dè bò pèrô* (m.). Une grande hotte pleine de belles poires. À remarquer qu'en patois *zêrlo* et *pèrô* sont du genre masculin.
- ***ôna zêrlotâ***, n.f., plur. ***dè zêrloté*** : une hottée, ce que contient une hotte.
***Ôna zêrlotâ** dè fèmé*. Une hottée de fumier.
- ***brachiëre***, n.f., plur. ***brachièrè*** : brassière, bretelles d'une hotte.

La hotte était le moyen de transport à dos d'homme par excellence ; elle servait à transporter une foule de choses : fruits, légumes, litière, fumier, des pousses de vigne qu'on ramène pour les chèvres…

J'associe ce « mot que j'aime » à un piquant souvenir d'enfance que je me fais un plaisir de vous narrer.
A la fin de l'été, juste avant que les tonneaux ne sonnent creux, on rajoutait de l'eau au vin restant pour faire de la « piquette » *(pequièta, cassonâda)*. Il arrivait certaines années que les vendanges tardent un peu (*an tardéc* = année tardive) et qu'il n'y avait même plus de « piquette » dans les tonneaux.
Il était de notoriété publique qu'un vieux célibataire (paix à son âme !) ne pouvait pas attendre que la récolte soit mûre. Il avait trouvé le stratagème suivant pour avoir du vin nouveau avant les vendanges officielles : il se rendait à la vigne à l'aube, hotte sur le dos (*zêrlo y rén)*, et cueillait les raisins presque mûrs (*chorècôliéc* = litt. surcueillir).
Pour ne pas se faire « attraper », il remplissait jusqu'au 2/3 la hotte de raisins et complétait l'autre 1/3 par des pruneaux.
Si parfois quelqu'un de matinal croisait notre célibataire, il lui disait, riant sous cape :
« T'é aôp romachâ dè tsouèsquye ? » Tu es allé cueillir des prunes bleues ?
« Hoï, hoï » Oui, oui, répondait-il en continuant son chemin sans se retourner !

André Lagger, Chermignon (VS)

agró*, n.m. Impératoire (*Peucedanum ostruthium)

Parmi les plantes les plus employées dans le val d'Anniviers, on peut compter *l'agró,* nom patois de l'impératoire. On peut la qualifier de panacée. Elle

se limite aux régions montagneuses, poussant à l'étage subalpin et alpin. En automne, il fallait se rendre dans les prés humides et sur les bords des chemins proches d'un torrent pour faire sa réserve de racines pour l'hiver. Lorsqu'il n'y avait qu'une pièce chauffée dans la maison et qu'une grande famille devait s'y tenir tout l'hiver, sans beaucoup d'aération, il fallait éviter qu'un des membres ne tombe malade. Les Anniviards attribuent à la fumée de racine d'impératoire un pouvoir désinfectant, c'est pourquoi ils allumaient les racines séchées ou les râpaient directement sur le fourneau en pierre ollaire afin que la fumée puisse se répandre dans toute la pièce.

Les Anniviards emploient l'impératoire (*l'agró*) contre les maux les plus divers. Ses feuilles séchées, bues en tisane auraient la vertu de soigner les pneumonies les plus coriaces. Pour soigner les genoux arthrosés, il faut prendre des feuilles fraîches passées au rouleau à pâte, ou des feuilles sèches trempées une nuit dans du lait, et les appliquer avec un peu de sel en cataplasme sur le genou. Il faut changer le cataplasme matin et soir et suivre ce traitement pendant quelques jours.

Paul-André Florey, Anniviers (VS)

Infos tirées de Sabine Brüschweiler : *Plantes et Savoirs des Alpes. L'exemple du val d'Anniviers,* 1999. Editions Monographic SA CH-3960 Sierre

Trènaré vi mé kè seûtaré, « traîneur » vit plus que « sauteur » : nonchalant vit plus longtemps que bondissant, maladif que trop actif. Dicton proposé par Charles Vianey, patois de Saint-Maurice de Rotherens (Savoie)

***Koumpàrâ (chè)*, v. r., avoir de la peine à, de la difficulté pour.**
Lu chè koumpâre pò martchyâ di ku l'a jouk trochâ la tsàmba. Elle a de la difficulté à marcher depuis qu'elle s'est cassé la jambe.
Nò nò chèïng malamènn koumparâ pò triyè bâ lè tsârze pè lo vàyòng. Nous avons eu beaucoup de peine à faire glisser les charges de foin le long du sentier.
Yò mè koumpâro pòr èhrîre èm patouè, j'ai de la difficulté à écrire en patois.
Janine Barmaz-Chevrier, patois d'Evolène (VS)

Ékrirè, y èt avwé renonchiy a parlò. Y è sè kéjiyè. Y è beurlò sè fòrè dè bri. Patois savoyard
Ecrire, c'est aussi ne pas parler. C'est se taire. C'est hurler sans bruit.
Marguerite Duras