

**Zeitschrift:** L'ami du patois : trimestriel romand  
**Band:** 28 (2000)  
**Heft:** 112

**Artikel:** Automne  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-244272>

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### 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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 16.02.2026

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

## AUTOMNE

L'automne est là, traînant et pâle,  
Les prés, les bois sont morts  
Le vent redouble dans un râle,  
Redouble son effort.



Ainsi dit la chanson et le vent, dans une ronde folle, emporte les feuilles mortes qui ont enchanté notre regard de leurs couleurs flamboyantes, avant d'aller terminer leur éphémère existence où le vent les laissera. Novembre est là qui égrène ses jours souvent grisâtres sous un ciel monotone. Novembre qui débute par la grande fête de tous les saints, la Toussaint, suivie de la fête des morts. Il faut souligner que le mois de novembre nous offre une belle galerie de saints célèbres dont St Martin, le plus populaire des saints de la primitive Eglise, si bien que plus de 1200 paroisses de France l'honorent comme patron. Cette année encore nous avons joui d'un magnifique été de la St Martin. Suit St Othmar dont on connaît le nom grâce à la bataille de Morgarten et du mystérieux message adressé aux Confédérés : Soyez sur vos gardes au Morgarten, la veille de la St Othmar! Suivent St Albert le Grand, patron de l'Université, Ste Catherine, sujet d'un peu d'angoisses pour maintes jouvencelles et St André qui marque le début du temps de l'Avent prélude à Noël, fête chère à tous les chrétiens.

Mais pour certains hôtes familiers de nos étables, ces jours qui nous conduisent au creux de l'hiver sont de mauvais augure. Laissons la parole à Jean Risso, le regretté poète patoisant disparu il y a une soixantaine d'années et auteur de tant de belles poésies patoises à qui l'on doit le premier ouvrage étudiant notre patois : la Langue paysanne.

"Inke on krouyo tin po lè kayon. Kan on tirè kontre Tsalandè, lè pouro loyà dou bouèton n'en rin mé dè bon a atin-dre. Du le furi tantlyè à l'outon chon j'ou gouernà a fourdze-ku, borå dè maringou, dè kuétre, dè kourtse, dè pre dè têra, dè farna, le notsè irè todoulon pyin a régoye, lè pounè bin ékovâyè, le fon dou katsè bin éthê, ne lou mankâvè dè rin. Ache, chon vinyè ryon dè gréche, lè piti j'yè katchi din le bakon, l'åritha lijinta è la kuva inbortoya. Inke dèjo katro kourtè pyôtè, katré mandzo dè tsanbètè.

To va bin tantlyè dèvan Tsalandè. Adon vuête inke le majalè ke vin avui cha lota, chè badyè, chon fuji por infelå lè kuti

è chè réchète. Tsanpon fro le pouro kayon dèvan l'éthråbyo, li fetson ouna lètse dè pan dèjo le nå è dutin k'achànè par inke bå, inke on kou dè batéran intrèmi di j'oroyè, la bithe l'è bå, on gran kuti din la koraye.

Apri, on yådzo bin chanyi,inke lo-din la mê pyêna d'ivuè kuèjinta avu on bokon dè pèdze, le ruton on bokon, le råjon avu on rahyè è inke-lo to bi poupro, le foton chu le trabtsè è le dépyôton in épenå, in trinpyè, in mityè dè bakon, in totè choårtè dè bon mochi. Tota ha tsê byantse è rodze chin va din la tena, a la mouère dèvan tyè dè pachå à la boårna. Le dêri travo dou boutchi, lè dè fére de la choucheche greya. I démandåvè chin ke n'in volan. Prenyè adon lè mindre mochi, et avu cha machina à fére lè chouchechè, betåvè ha tzê è kôkon verivè la menèvala, ke rounyivè ha martzandi in to piti mochi. Inke la kalitå dou boutchi chè faji à vêre. Tota ha tzê, k'irè din na cheille, irè bin brathåye pê chi l'omo, k'ajoutåvè din chi fouétre, na kobra dè j'erbètè prêchè ou kurti. On kou ke to irè prê, le majalè infelåvè di bui dou kayon à la machina, yo ke betè ha martzandi que va gonhyå le bui et fère na bala choucheche, ke va rédzoyi hou ke la medzèron. (In général, lè boutchi dè kanpanye l'an on chécrè po fére na bouna choucheche greya, k'on ne travè nina på din na boutseri dè vela).



Traduction en français :

Voici un mauvais temps pour les cochons. Quand on s'avance vers Noël, les pauvres locataires du "bouèton" (soue) n'on rien de bon a attendre. Du printemps à l'automne, ils ont été nourris à satiété, bourrés de côtes de bettes, de recuit , de son, de pommes de terre, de farine, l'auge était toujours pleine à déborder, les madriers bien balayés, le fond de la soue (étable à

porcs) bien pourvue de litière, ils ne leur manquait rien. Aussi sont-ils devenus ronds de graisse, les petits yeux cachés dans le lard, la colonne vertébrale luisante, la queue entortillée. La-dessous, quatre courtes pattes, quatre manches de jambons.

Tout va bien jusqu'à Noël. Alors voici le boucher de campagne qui arrive, avec sa hotte, ses outils à aiguiser les couteaux et ses petites scies. Il pousse le cochon hors de l'étable, lui jette une petite tranche de pain sous le nez et pendant qu'il flaire à terre, voici un grand coup de masse, la bête est à terre, un grand couteau dans le cou.

Après avoir été bien saigné le voici dans la maie pleine d'eau cuisante additionnée de résine de sapin, ils le raclent avec un racloir en fer en forme de cône et le voici beau propre déposé sur le trabetsè (chevalet de boucherie) et il le débite en filet, bajoues, morceau de lard mêlé, en toutes sortes de bons morceaux. Toute cette viande blanche et rouge s'en va dans la cuve, à la saumure, avant d'être suspendue à la borne.



#### LE TSAN DI BERJIEU

De ke t'â-tho, peti bérjieu  
Por ke té-tho tèl'min cauntin ?  
La dama i iouc, dinto preyeu  
Pré dou peti, couchia hlo fin  
  
Rf/ To pôrte à tiuc  
La bona noëlla  
Peti bérjieu,  
Peti bérjieu.

Ta'tho avouic, peti bérjieu  
Ta'tho avouic carcaun tsantâ ?  
Lè'j'anze blan, chon le primieu  
Lè'j'anze blan, chon arroâ.  
  
Ta'tho parlâ, peti bérjieu,  
Ou peti Roè, dè-ke ta dic ?  
Li prometouc, dè bien prèyeu,  
Por èthre oo luic in Paradis.

#### LE CHANT DES BERGERS

Qu'as-tu petit berger  
Pourquoi es-tu tellement content ?  
La dame j'ai vu en train de prier  
Près du petit couché sur le foin.  
  
Rf/ Tu portes à tous  
La bonne nouvelle  
Petit berger  
Petit berger.

As-tu entendu, petit berger  
As-tu entendu, quelqu'un chanter ?  
Les anges blancs, sont les premiers  
Les anges blancs sont les premiers.  
  
As-tu parlé, petit berger,  
Au petit Roi, qu'as-tu dit ?  
Je lui ai promis de bien prier  
Pour être avec Lui en Paradis.  
\*\*\*\*\*