

Zeitschrift: L'ami du patois : trimestriel romand
Band: 41 (2014)
Heft: 158

Artikel: Oun dzoua dè fin = Un jour de foin
Autor: Grandjean, Robert
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1044905>

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: 09.02.2026

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



OUN DZOUA DÈ FIN - UN JOUR DE FOIN

Robert Grandjean, Romont (FR)

On dzoua dé fin din on yâdzo

Du la peka do dzoua, ti lè pu do velâdzo tsantâvan lo kokoriko. Lou rèlodzo do mohyi l'âvé dza fiê thin kou chu la grocha hyotze. Ti lè payijan chè chon lèvâ, l'è l'ara d'alâ gouernâ lè vatsè è lè tsavo. Pu fô aryâ è alâ kolâ, dévan dédzonnâ avouê le tsèroton k'arouvè dza avouê le tsê d'érba, pu achtou détsêrdji, i apyèyivè lè dou tsavo a la fôcheuje por alâ chèyi lou fin. Lè piti payijan apyèyivan tyè ouna vatse oubin on bà. Pè vê vouèt'ara, lè j'infan lè pye grô arouvâvan avouê ouna fortse chu l'èpola po dèjandanyi è la charvinta aouvè le krebyon di dji j'arè pindu a chon bré. Piti rèpé bin vinyê apri duvè a trè j'arè dè travo pènâbye.

Kan la rojâ irè lèvi, fayè veri le fin chèyi la vèye. Pu irè l'ara dè goutâ. To le mondo iran a la méjon po chi rèpé dé midzoua. Lou patron bayivè adon a tsakon chon travô. Lè j'on amothalâvan le fin chè a la fortse oubin avouê on piti rathi. Dou j'omo ramachâvan le fin avouê la granta fortse, è on otro chu le tsê. Lè j'infan lè pye gran, è la dona rathalâvan apri le tsê. Lè j'infan pye dzouno vouèrdâvan è èmotsèyivan lè tsavô apyéyi o tsê. Kan fayè avanthi le tsê,

Un jour de foin autrefois

Dès la pointe du jour, tous les coqs du village chantaient leur cocorico. L'horloge de l'église avait déjà frappé cinq coups sur la grosse cloche. Tous les paysans se sont levés, c'est l'heure d'aller affourager les vaches et les chevaux. Puis il faut traire et aller couler avant déjeuner avec le charretier qui arrivait déjà avec le char d'herbe. Puis aussitôt déchargé, il attelait les deux chevaux à la faucheuse pour aller faucher le foin. Les petits paysans attelaient seulement une vache ou un bœuf. Vers huit heures les enfants, les plus grands, arrivaient sur le champ avec une fourche sur l'épaule, pour désandainer et la servante avec le petit panier des dix heures pendu à son bras, petit repas bienvenu après deux à trois heures de travail pénible.

Quand la rosée était partie, il fallait tourner le foin fauché la veille. Puis c'était l'heure d'aller dîner. Tout le monde était à la maison pour ce repas de midi. Le patron donnait alors à chacun son travail. Les uns amoncelaient le foin à la fourche ou bien avec un petit râteau. Deux hommes ramassaient le foin sec avec la grande fourche et un autre sur le char. Les enfants les plus grands et la maman râtelaien après le char. Les enfants plus jeunes gardaient et chassaient

bramâvan « tin tè » a chi kirè chu le tsê. Chan dourâvè tantyè a la vèprâ, kan irè rè l'ara d'alâ aryâ.

Le tsêroton amenâvè a la méjon lè tsê dè fin bin tsêrdi, ke fayê ankora du la marinda, dëtsêrdji chu le cholâ. Di dzoua irè dji a ondz'arè de la né kan l'avan fournê. Iran ti mafi ma kontin. Alâvan dremi chin pochyin è pâ inchordoyi pè la chèta di machiné.

Ora to la bin tsandji, nyon pô rèvinyi in d'arê.

les mouches des chevaux attelés au char. Quand il fallait avancer le char, ils criaient « tiens-toi » à celui qui était sur le char.

Cela durait jusqu'à la fin de l'après-midi, quand c'était de nouveau l'heure d'aller traire. Le charretier amenait à la maison les chars de foin bien chargés, qu'il fallait encore après souper, décharger sur le soliveau. Des jours c'était dix à onze heures du soir quand ils avaient fini. Ils étaient tous fatigués mais contents. Ils allaient dormir sans souci et pas assourdis par le bruit des machines.

Maintenant tout a bien changé. Personne ne peut revenir en arrière.



A PIERRE GUEX

Pierre Devaud (pour le patois voir en page 65)

Pierre Guex nous a quitté le 3 mai 2014 (dans sa 91^e année).

À l'hôpital, après une mauvaise maladie, qu'il a supportée avec grand courage, Pierre nous a quittés. S'il y a quelqu'un qui a œuvré fort pour conserver le patois de notre coin, c'est bel et bien notre ancien pasteur Pierre Guex (Victor des Couâire) qui a vu le jour à Carrouge dans le Jorat, c'est pour cela que nous voulons ici lui dire un adieu mérité. Pierre a aimé le vieux langage tout au long de sa vie et lui a fait honneur sans cesse, il a donné des leçons à beaucoup de gens du canton.

Par son ministère, il a traduit tous les *Psaumes* ainsi que beaucoup d'autres ouvrages. Il connaissait tout sur le patois, infatigable à l'ouvrage. Un tout grand Monsieur !

Maintenant qu'il a mérité un peu de repos proche de son père qui est là-haut, il pourra jouir de la vie éternelle et des cieux, prier pour que la braise du patois s'enflamme et redonne un bon feu.

Un grand merci Pierre, pour tout ce que tu as œuvré envers ce parler que tu portais haut en ton noble cœur, et que la douceur du paradis soit à la hauteur de ton œuvre.

Au revoir Pierre !
Que Dieu te bénisse et te garde !