

**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand  
**Band:** 83 (1956)  
**Heft:** 1

**Artikel:** Un mariage du vieux temps : (patois des Montagnes)  
**Autor:** Montandon, Charles  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-230017>

### **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:** 29.04.2026

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

## La page neuchâteloise

### Un mariage du vieux temps

(Patois des Montagnes)

Djudgie s'lé z'invitâ devan s'piaire : i medgîra di z'ècoualée d'sopa a la farina d'ôrdge, quasi to l'salâ d'on vîllhe boc, quatre ptoue, quatre êkèreu et chie motèlè au breu, ana bnètäye de renoliè coeutè dâ leu dju, quatre margoûe que ma gran-mère avè âgrassie po la noce, que l'pieu ptè pesâve i moin neu livrè, ana dozan-na d'égassè, avoué do cro d'la pieu bale espèce, qu'on rtsa a la broche, èpoui on bé renai que lé tchassu du Loûtche n'y avan pa moin vadu d'ana livre et cha grô dzo sa pé : il fau rkniotre que c'ètai ana bala pîce et on fin gosé. I dessèr, il y oue s'taulama de couqueille-babeuille et de grabeussè qu'il y oue dé cre-tcha po groisie on sâtie d'couoteuilta. Poui vnia on pien crate d'boudertchin, an'èmena de neu-seliè et dé blosse a foston, sin contâ lé râvè et lé rifenâlè. I s'ly boue pieu d'vè po d'vardju d'la peurmîre qualitâ. Po ça qu'è dé damè, el bèvan d'la djichan-na dâ dé potatchon a sopa, po s'distinguâ. On mdgîve po s'baillie la sè, on bèvè po s'rbaillie d'l'aupeti.

Avan d'se bouètâ a tâbia, ma gran-mère djouera ancourè que pa z'on ne

vindrè a tchavon d'an'ènigme, çalorique :

« Pèlu â, d'dâ, pèlu â d'foueu, lîve la coûsse, gueuye d'da. »

Et, mado ! è z'arè tu lo mor tioû...

*Jugez si les invités devaient se plaire : ils mangèrent dix assiettes de potage à la farine d'orge, presque tout le salé d'un vieux bouc, quatre putois, quatre écureuils et six belettes en sauce, une corbeillée de grenouilles cuites dans leur jus, quatre matous que ma grand-mère avait engraisés pour la noce, dont le plus petit pesait au moins neuf livres, une douzaine de pies, avec deux corbeaux de la plus belle espèce, qu'on rôtit à la broche, et un beau renard que les chasseurs du Locle ne lui avaient pas moins vendu une livre et sept gros avec sa peau : il faut reconnaître que c'était une belle pièce et un fin morceau. Au dessert, il y eut tellement d'escargots et d'écrevisses qu'il y eut des débris pour couvrir un sentier de petit jardin. Puis vint un plein panier de myrtilles des marais, une « émine » de noisettes et des prunelles sauvages à foison, sans compter les raves et les carottes. Il s'y but plus de vingt pots de cidre de première qualité. Pour ce qui est des dames, elles buvaient de la gentiane dans des louches pour se distinguer. On mangeait pour se donner la soif, on buvait pour se redonner de l'appétit.*

*Avant de se mettre à table, ma grand-mère jura encore que pas un ne viendrait à bout d'une énigme, celle-ci. ...*

*Et, ma foi, ils eurent tous la bouche fermée...*

(Réponse : un bas).

p. e. e. Chs M.

**Weith**  
R. DEBOURG  
LAUSANNE

Bonnetier depuis 1859

La qualité  
traditionnelle dans  
une "ambiance  
nouvelle,,

**Entreprise d'Electricité**

**Max Rochat**

Pré-du-Marché 24 Téléph. 22 29 60

**Lausanne**