Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand

Band: 85 (1958)

Heft: 11

Rubrik: Pages jurassiennes

Autor: [s.n.]

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

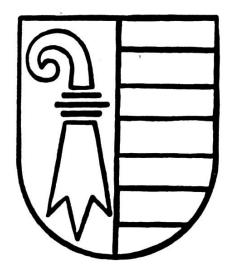
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 01.11.2025

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



Pages jurassiennes

Lai Montaignatte

C'ât aivô brâment de piaîji que nôs sons t'allès è Epâvelès, po faîre è péssaîe és aimis de cte bèlle petéte fanfâre einne lôvrèe laivou èls aint poyu rire en yote sô. Montaîe leûchus ce n'ât ran, mains en n'en s'rait r'paitchi, foûeche qu'èt yi faît bon, è peus dains tos lés hôtâs, en diâse enco patois. Aiprés aivoi ôyu quéques bèlles maîrtches que sont aivus djûes chi bin que pai n'aimpotche tiu, ce feut lo tot di Réton. Se vôs aivins ôyu çés écâquelèes, bin dés véyes dgens étint v'ni ran que po l'patois, èls étint binhèyeroux. Note Maivanne, note Mairie, nôs Gouchti-Tantan-lés Génats-Pierat yôs aint bïn piaîju. Els échpérant bïn lés r'voûere, de meinme que lai Sophie en français, èlle était enraidgi. En tiuâchaint boinne tchaince en lai Montaignatte, moi i vôs diraî qui étôs ïn pô graingne, poche que niun ne m'é s'monju einne aissiettée de mâles.

Djôsèt Barotchèt.

Une histoire de gâteaux

(Patois vâdais)

An dit qu'in malheur n'airive djemais tot seul : ai se cheuyant comme des bores ¹. Témoins ces que sont airrivais en in pore vavré ² de Montécu, dains l'cainton d'Fribo.

C'était, comme en aipeule leuchu lai bénichon: tchie nos diant les bniessons, çoli r'vïnt à mainme.

Comme ci vavré n'ainmait p'pairtaidgie 3 aivô les végïns 4, è s'musé qu'ai vârait 5 meu faire lu-même les totchés 6 po lu ai peu ses afints. Ce n'âpe enne che grosse aiffaire, aipré tot, de faire di totché des bniessons.

Ai se boté ⁷ donc è préti ⁸ sai fairenne aivô moitie d'âve ⁹ ai peu moitie d'laissé, mains ai ne pensép'â yeuvan ¹⁰... Ai lèché sai paîte reposaie enne houre, di temps que lo fo s'étchâdait ¹¹.

Aipré ai se boté ai enfonnai, ai peu franmé le fo. A bout d'enne houre ai d'mée, ai pregné sai pâle po retirie ses totchés.

Ailairme! ai n'y an é ran qu'un, que vait d'ïn bout en l'âtre di fo, mon hanne â oblidgie de poir en pieutche ¹² po rtirie son gros totché... Ses afints n'en velennent peu maindgie.

Ai se décidé dâ li, de faire des strifflates po rempiaici le totché qu'ait feu oblidgie de bayie és dgerennes ¹³.



Comme lai paîte était trop ciaire, çoli bayé enne migeule ¹⁴. Aivô enne fortchatte ai n'euche saiyu r'tirie son beugnat, ai pregné enne tieuyie ¹⁵ en étain que se fongé dains son bure. De colére, mon hanne preugné tot son butïn feu d'tchu le fue. Tchu çoli, ai l'allé â cabaret aitchetaie dous ou bïn troès totchés, aivô dous litres de vïn qu'ai l'aipporté en ses afints ai peu djuré qu'enne âtre annaie, ai n'velaie pu faire de totchés ni de beugnats tot de pai lu ¹⁶.

Tchétiun son métie!

A. M.

Les proverbes en patois

recueillis dans le Jura bernois par Jules Surdez (suite)

- 120. Lai tchiëvre tchaimpoiye voué qu'elle ât loiyie.

 La chèvre broute où elle est liée.
- 121. Po enne fois, niun se n'en vai.

 Pour une fois, nul ne s'en va (une fois n'est pas coutume).
- 122. Graind (grin) puërou, graind rébiou. Grand « pleureur », grand « oublieur ».
- 123. Fiu ainme peut (ou peute) trove bé (ou belle). Qui aime laid(e) trouve beau (belle).

YVERDON

Un relais... Le Buffet!

A. MALHERBE-HAYWARD Téléphone (024) 2 31 09

Avec nos patoisants vâdais : Un pique-nique réussi!

Le pique-nique des patoisants, organisé à la Haute Borne, dimanche 15 juin, a eu un succès inespéré.

Rarement sur ces hauteurs où les promeneurs aiment à se rendre, les dimanches ensoleillés auront connu autant d'animation.

Le matin déjà, plus de 300 personnes ont assisté à la messe dite par M. le doyen Fleury, de Delémont, dont le sermon en patois a été fort goûté par toute l'assistance.

Après la messe, suivie du chant patriotique Seigneur, accorde ton secours, on entendit des chants en patois, exécutés par la Chorale des patoisants, que dirige M. Jämes Scherrer.

Le président M. Camille Comte avait souhaité la bienvenue à tout le monde en patois, et tout particulièrement à M. le doyen Fleury, curé doyen de Delémont, à M. E. Faivet, préfet, et aux représentations des patoisants du Clos-du-Doubs et de la Baroche.

L'après-midi fut consacré aux jeux, chants et bons mots en patois.

Tout le long de la journée, la plus franche, la plus grande et la plus charmante gaîté n'a cessé de régner, et on apprécia la parfaite organisation d'un pique-nique qui restera dans les annales de l'Amicale des patoisants vâdais, et ce d'autant plus que la famille Koller, du Restaurant de la Haute-Borne, s'est montrée à la hauteur de sa tâche.

Le Graynou (Le secrétaire) : A. M.

¹ Oies. ² Pauvre veuf. ³ Partager. ⁴ Voisins. ⁵ Vaudrait. ⁶ Gâteaux. ⁷ Se mit. ⁸ Pétrir. ⁹ Moitié eau moitié lait. ¹⁰ Levain. ¹¹ Le four se chauffait. ¹² Pioche. ¹³ Donner aux poules. ¹⁴ Omelette. ¹⁵ Cuiller. ¹⁶ Tout seul.