

Le vihyo tsaroton

Autor(en): **Mauron, Franthè**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **11 (1983)**

Heft 42

PDF erstellt am: **27.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-240960>

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.

LE VIHYO TSAROTON

En 1924 Toine a Dzojè on bon dzouno dè 19 ans, premi d'ouna famille dè cha infan chingazè kemin tsaroton vè on payijan ke la 75 poujè de tarâ. Che ti payijan l'avi katro tsavo. Din chi tin li avè pâ dè tracteu. Le patron ke l'avi fè l'ékoula d'agriculture dè Granze-Naôvâ chokupâyè achebin di tsavo è katro tsavo faji dou abpiè; le patron l'avè dou bi tsavô rochè di bi fuchs à le bravo Toine l'avè dou bon braco dou Jura. Bin chur le matin fayi gouarnâ è poutchi ti hou tsavô, i fayi inboralâ è alâ a l'herba po vin vatsè : adon i fayi tszerdi l'erba a la fortze è la détzerji achebin a la fortze; a midzoua fayi gouarnâ hou tsavô è lou bayi on bokon d'avèna à lè j'abrèvâ. Du tin j'in tin i fayi lujatâ; din chi tin ti lè tsè hiran a chahio, i fayi du tin j'in tin lè frotâ. Le furi menè dou fèmaè, veri à la tsèru ouna tchindzanna dè poujè, hertsu hou tsan po piantâ di pre dè tera, chènâ de l'avèna à dè l'hordzo. Le tsotin, le fin on le chèhivè avu la faucheuse à tsavô è le déjandanyi a la fortze è pu le dumidzoa le pachâ a la faneuse, le betâ in rouvon a la fortze è pu le tserzi achebin a la fortze; i fayi on homo po fére le tsè è kan irè tzerji i fayi betâ la pricha è teri la couarda è chin bin manevala. Le tsaroton menavè chi fin a la grandze è lè gro dzoua di fin on n'in rintrâvè ouna djijanna dè tsè. Apri chin i viniè lè rèkoua è lè mèchon : la grânnâ on la cheyivè a la fô, lè fèmalè i vynian ramachâ apri la fô è kan la paille irè chètze i fayi inbotzalâ, apri lè fèmalè i portavan chu le lin à lè j'homo niavan hou trè botzi po fèrè di dzerbè. Kontre la vèprâ i fayi tzerji hou dzerbè chu on tsè è lè menâ a la granze to chin détserji è chin intètzi. L'outon i fayi ékare chta grânnâ avu ouna pitita mécanique, chovin on nin d'avè po trè chenannè; kan to irè éko, ha grânnâ irè levraye a la Confédération è ouna porchion irè po le moulin pô avi le pan po le ménadzo, din chi tin le pan chè faji a la méjon. L'outon i fayi rè alâ a la tsèru po chènâ ouna djijânna dè poujè. Din chi tin lè tsavô iran prâ impièyi. Dou ou trè kou par an è fayi alâ farâ; chovin irè pènablia dè tiniyi lè pi à hou tsavô. L'evè iran kranpounâ à fayi lou tzandji dè tin jin tin lè kranpon. L'evè le tsaroton inkotchivè dou bou, fajè di fagots è chovin le patron preniè a tsrèyi dou bou dè moulo è di tejon. Din chi tin le tsaroton n'avi pâ tan dè dzoua dè condji : la fère dou mè dè mé, le delon de la bènichon, le fère de la chain Martin è tsalandè. A tsalandè du le goûtâ le patron i payivè lè djerson, le richto ke lou chochrâvè apri lè j'acompto ke l'avan teri pindan l'anaoye. Le tsaroton l'avè 70 fr. pè mè l'evè è 80 fr. le tsotin, bin chur adon to ihrè bon martsu on pâ dè galochè 6 fr. on pâ dè botè 8 a 12 fr. ouna bala vicire pô 50 fr. , la chope dè bière 20 cts, le litre dè vin 1 fr. a 1.20 fr. otiè petâ i anaoyè 30-35-40 le covin la pachâ a 90 fr. pè mè l'evè è 100 fr. le tsotin. Bin chur lè j'an l'an pachâ; nouhron Toine l'a djora 70 ans lè to trampo, i tirè l'AVS lè achetâ chu le ban dévan la méjon, i remoujè ou bon vihyo tin, a chè tsavô, a hou tsè a chahio, a ha bala grelotière, a l'escourdja, li kamavè tan hyatâ ou piti tsè kan fayi menè kokon a la gare ou bin po alâ fére on piti toua, i chè moujè intrè li ke le mondo la tschandzi kan on vè ti hou tracteu, hou machinè, hou j'auto, hou j'avion, hou balè routè goudrenayè, totè hou invinchion po rindre la ya fachila à pye bala.

Ma mogra to chin nyon lè kontin, lè j'impou chon hô, l'y a lè chômeu, lè grève è totè chouartè dè rousèri è mon bravo tsaroton i moujè in trè li ke no lè dzin dè 60 a 70 ans nochin lè dzin de l'histoire ke no j'an yu le mé dè tsandzemin din to è por to.

Bin chur ke nouhron bravo tsaroton la tota cha yia dévejâ le patè le bi lingadzo di j'hanchian è i amavè tan tsantâ in patè "la nè chin va montagnè", "lè j'armailli

di Colombètè", "le bi dzojè a Mayèta", "la Marion chu on premi". Chi bon Toine i chaluavè lè dzin in patè; todoulon avu on galé fô ri i ihrè amâ dè ti è chon pliéji irè dè racontâ di galéjè gouguenète in patè.

La demindze i va prendre chon vèro a la pinta è fère chon yass, i rintrè todoulon po marindâ, è i pu dre ke chi bon Toine lè on n'homo dè rèhsèta è i li chouèto onkora bin di j'anâyè dè chindâ è dè tranthilitâ pacheke i menetè bin dè pachâ onkora bin di bi dzoa.

Franthè Mauron, patéjan — Epindè

LE MAHYÈ, LE MISERERE

"Le pouro bouébo chè betâ a katenâ, le vintro li faji mô, brama-vè, chè roubatâvè din chon yi. La dona irè in pochyin. La vejena l'a de : pouro Pyéro, l'a le mahyè ou bin le misèrèrè." (Jos.Yerly : le Tsandèlè dè loton).

Mahyè, misèrèrè : ces deux mots évoquent une maladie qui était la terreur des anciens : appendicite, péritonite, on ne faisait guère la distinction : kan lè bui chon nyâ.

Misèrèrè : la péritonite. On appelait ainsi cette maladie autrefois parce que la personne qui en était atteinte s'en allait sans rémission vers la mort. On ne savait pas opérer. Encore récemment, au début de ce siècle, l'appendicite donnait un pourcentage élevé de mortalité. Les malades n'avaient pas renoncé à l'ancienne coutume de prendre un purgatif, une bonne dose d'huile de ricin pour soigner tout désordre digestif et ils attendaient parfois vingt-quatre heures et plus avant de faire appel au médecin, ne s'y décidant que lorsque la douleur devenait intolérable et que la membrane tapissait les parois et les viscères abdominaux était enflammée et couverte de pus provenant d'une perforation de l'appendice.

La mort s'en suivait, d'où le nom de misèrèrè qui est le premier mot du ps. 51 que l'on chantait autrefois en entrant à l'église avec le corps. Le prêtre précédant le cercueil, accompagné du chantre, entonnait : miserere mei Deus, secundum magnam misericordiam tuam . . . , ayez pitié de moi, ô Dieu, selon votre grande miséricorde.

L'a jou le misèrèrè, lè jou rèyâ de dou dzoua.