

Zeitschrift: L'ami du patois : trimestriel romand
Band: 34 (2007)
Heft: 138

Artikel: L'hèrbâ â li = L'automne est là
Autor: Miserez, Danielle
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-245164>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.10.2024

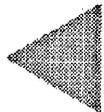
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

*djonèe feuche ènne grôte. Nôs ains
meinme aivu in concert bèyi poi ci
Jules, ci Denis, ci Pache, édie de
c't'Agathe èt de c'te Marie Josée.
C'ât'n'p bé çoli ?*

née soit une réussite. Nous avons
même eu un concert donné par ce Ju-
les, ce Denis, ce Pache, aidés de
l'Agathe et de la Marie-Josée. Ce
n'est pas beau cela ?

L'HÈRBÂ ÂT LI - L'AUTOMNE EST LÀ

Danielle Miserez - L'hèlombatte - L'hirondelle, Lajoux (JU)



*Voici l'môment d'se botaie en roitché!
Dains l'temps, tiaint l'herbâ airrivait
les dgens botînt les produits d'lai terre
en lai tiaive, â guernie ou bîn dains
lai tchaimbre hâte dains les môjons
qu' étînt prou grosses po en aivoi enne.*

*Li è yaivait des sôrtes de piainchattes
voué an botait les pommes d'côte
l'enne de l'âtre sains qu'è
s'totchechînt. Les faivattes, en les en-
flait chu in flè pendu d'jeûque tiaint
els étînt sâts. Po les ouegnons, l'â, les
échalottes, elles aivînt loute piaice
enson les airmieres è confiture. Tot
l'poye sentait l'tieurti tot l'heuvé.*

*Dains lai tiaive an botaie les
pomattes, les calbes, les tchôs, les
tchoraives, les roûnes aipeu l'bossat
d'tchôs salaies, ç'tu des raives è peu
aichbîn lai picroute, en sôrte de tchôs
salaies copaie pu gros è peu
aisséj'naie aivô d'lai graine de
motaidge.*

*Aipré l'maindgie po les dgens, voyant
c'tu po les bêtes. Po ecmencie è y
aivait les bètraves chutot po les
vaitches, qu'è beyessînt di laicé, an*

Voici le moment de se mettre en
crêche! Dans le temps, quand
l'automne arrivait les gens mettaient
les produits de la terre à la cave, au
grenier ou bien dans la chambre haute
quand les maisons étaient assez gran-
des pour en avoir une.

Là, il y avait toutes sortes de petites
étagères qui servaient à mettre les
pommes l'une à côté de l'autre sans
qu'elles se touchent. On enfilait les
haricots sur un fil tendu pour les faire
sécher. Les oignons, les échalottes, les
aulx avaient leur place au-dessus de
l'armoire à confiture. Tout l'hiver ça
sentait le jardin dans toute la cham-
bre.

A la cave, on mettait les pommes de
terre, les carottes, les choux, les
choux-raves, les racines rouges de
même que le tonneau de choucroute,
celui des raves ainsi que celui de la
compote, une sorte de choux salés
coupés plus gros et assaisonnés avec
des graines de moutarde.

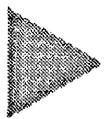
Après le manger des gens, voyons
celui des bêtes. Pour les vaches, on
donnait des betteraves qu'on mettait
dans le « léchet » (mélange de son,

l'botait dains l'loitchat. En l'heûtchelat, entre lai tieugenne è peu l'étâle è y aivait in entchetron po rédure le creuchon en l'aibri des raites è seurvait è faire le loitchat môessyaie aivô lai çio d'foin è peu in petét pô d'fèrenne de yin po lai digéchion des roudges bêtes. En y botait aichbîn l'ourge meuyait qu'en djoyéçait po l'maindie des pôs aivo les petêtes pomattes, è peu les rechetes di maindie des dgens.

En voit to content qu'dains l'temps an aivait bîn di tieusain po les bêtes, elles étint neuri quasi c' ment les dgens. Les vaitches, les pôs, les tchvâs, les d'gerennes venyint in pô pu véyes qu'adjd' heû. é'n fayait-peque çoli raipporteusse aidé d'pu. Faire aivo moins, craibîn qu'è fârait inpô r'pare çoli dains nos musattes po révoyie lai djoue d'être â monde è l'piaigi d'vivre tot simpyement. Tot bé l'herbâ è boinne musatte !

fleur de foin, betteraves et farine de lin) afin qu'elles donnent davantage de lait. L'heûtchelat est un passage-couloir entre la cuisine et l'écurie, il y avait là un coffre à grains pour stocker le son à l'abri des souris. Ce son servait à confectionner le « léchet » avec de la fleur de foin et un peu de farine de lin pour la digestion des ruminants. On y mettait aussi l'orge moulu qui servait à faire une bouillie pour le manger des porcs, accompagné de petites pommes de terre et des restes de la table des humains !

On voit tout de suite que dans le temps on prenait bien soin des bêtes, elles étaient nourries presque comme les gens. Les vaches, les cochons, les chevaux, les poules venaient plus vieilles qu'aujourd'hui et il ne fallait pas que ça rapporte toujours plus ! Faire avec moins, peut-être qu'il faudrait y réfléchir pour réveiller la joie d'être au monde et le plaisir de vivre simplement. Bel automne et bonne réflexion !



AIDÛE BELLO - ADIEU BELLO

Marie-Louise Oberli – Lai Babouératte, La Coccinelle, Saignelégier (JU)

Méneût aipprechie, Mossieu le tchurie s'aippointie po célébraie lai masse de lai neût de Nâ. Aivaint de tchittie lai tchure, è tchaimpé in eûye de lai san de son tchîn Bello. Tchain que le Djoset d'Ensson-lai-Fin y aivait baiyie, è y' aï tchainze ans, èl y aivait dit :

Minuit approchait, Monsieur le curé se préparait pour célébrer la messe de la nuit de Noël. Avant de quitter la cure, il jeta un oeil du côté de son chien Bello. Lorsque le Joseph d'En-Haut-la-Fin le lui avait donné, il y a quinze ans, il lui avait dit :