

**Zeitschrift:** Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde  
**Herausgeber:** Schweizerische Gesellschaft für Volkskunde  
**Band:** 19 (1929)  
**Heft:** 1-3

**Artikel:** Noms patois de quelques mets et boissons dans le Jura bernois  
**Autor:** Surdez, J.  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1004915>

### **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:** 30.01.2025

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

Ziegel und Nagel hergeben solle. Hingegen aber solle H. Baumeister alles Holzwerk, Thüren und was notwendig ist, anschaffen. Welche Arbeit samtllich längstens bis in Sechs oder Siben Wochen verfertigt und außgemacht seyn solle.

Für vorbebeschribene Arbeit verspricht Ein Fürstl. Gotteshaus wohlgedachtem H. Baumeister zu bezahlen vor Ein Klasten Maur drey Münzgulden samt drey pfundt Schieß Pulver und derjenigen Katsch von dem Ersten Brandt auß Hermettschwyl nacher Wohlten führen zu lassen wie auch die würklich in Wohlten sigent gesprengte Stein dem Hr. Baumeister zu Gebrauch überlassen werden.

Auch zu obiger arbeit solle die Eissen und schloßerarbeit Ein Fürstl. Gotteshaus in ihren Rosten machen lassen.

Zur Bekräftigung dessen haben sich Bedereits unterzeichnet  
Mury den 17. April An<sup>o</sup> 1760.

(sig.) Unterschreiber Michel Leonti Ruopp.

(sig.) Antoni Schwarz Baumeister Bremgarten“.

### Noms patois de quelques mets et boissons dans le Jura bernois.

(Notes de J. SURDEZ, Epiqueurez.)

Le *toétché* est le gâteau des *beniessons*, de la fête.

Le *calmé* est du jus de pommes sauvages qu'on «récuit» dans un chaudron en cuivre, puis qu'on verse dans une écuelle de lait, lequel devient rouge-brun; on le met ensuite en bouteilles.

Le *maiton* est du lait caillé frais.

La *létie* est du *maiton* frais mis dans du petit-lait non aigre.

Le *chaie* (ou *ciaie*) est du petit-lait aigre.

Le *laicé pris* est du lait caillé.

Le *laicé fie* est le lait aigre.

Le *baïturon* est le premier lait d'une vache qui a vélé.

Le *laicé täre* est le lait de la seconde «traice» d'une vache qui a vélé.

Le *laicé maitené* est du lait en petites *gremates* ou caillots.

Le *laicé taillie* ou *trantchie* est du lait caillé semi-liquide.

Le *laicé couellie* est du lait aigre ou «fier» ou solide.

Le *sèret* ou fromage de femme est le sèret ordinaire, peu consistant.

Le *vaitcherin* est du fromage blanc plus consistant.

Le *foue sèret* ou sèret mür est du vieux sèret.

Le *sèret amâvè* est du vieux sèret imbibé d'eau.

Le *sèret empenaïssie* est du sèret trop jeune, ayant un goût désagréable.

La *caincoillate* est une espèce de vieux sèret, commençant à se rompre.

Le *tschâda* est du lait encore chaud.

L'*étchemate* est le résidu du beurre fondu.

La *reujure* est le résidu d'un mets qu'on racle au fond de la casserolle.

Ce mot est aussi synonyme de vaurien.

Le *mâle* ou *pèpet* est la bouillie.

La *ch'triflate* est un beignet tressé fait avec le *ch'triflou* (sorte d'entonnoir) et cuit dans l'huile.

La *tchairboinné* est la grillade.

Le *crâpé* est une rondelle de pomme de terre etc. cuite directement sur ou contre le fourneau de fonte.

Le *tape-tiu* est une sorte de grande omelette.

La *mijeüle* est l'omelette ordinaire.

Le *knépfelé* est une sorte de beignet cuit à l'eau.

La *floute* est une grande cuillerée de purée de pommes de terre et à la farine, la cuiller étant trempée chaque fois dans du beurre fondu.

Le *beugnat à dgénonye* est un beignet étendu sur le genou avant la cuisson.

Le *pie de tchievre* est un beignet fourchu, le pied de chèvre.

Le *mouesse* est une sorte de marmelade faite avec des pruneaux, du sucre et de la farine.

Le *nodlé* est la nouille de ménage.

Le *graibon* est ce qui reste d'un morceau de lard fondu.

Les *voites* étaient des gâteaux à la crème.

### Rätsel, Scherzfragen und Wortspiele aus Uri.

1. Es ist ein Wirgäli Wargäli auf der Bank,  
Wenn es hinfällt, ist es krank,  
Es ist kein Dokter im ganzen Land,  
Der dem Wirgäli Wargäli helfen kann.  
(Das Ei.)
2. Äs isch ä Dinnä, Langä, Magärä,  
Är tüet schier<sup>1)</sup> gar vergahgärä<sup>2)</sup>,  
Het weder Fleisch nu Blüet,  
Und doch isch ds Hyttli<sup>3)</sup> güet. (Hauffstengel.)
3. Äs het g'läbt und läbt nimmä,  
Läbig's Fleisch innäg'schoppet,  
Mid-em Hinder nachäg'hoppet. (Der Schuh.)
4. Hüri Müri grüppet,  
Limpi Lämpi hanget,  
Hüri Müri het 'tänt:  
Hätt-i Limpä Lämpä appäg'hänt.  
(Käze, die auf der Herdstatt kauert und sehnsüchtig nach dem Rauchfleisch ausschaut.)
5. a) Vieri trampet, vieri schlampet,  
Zwei loget, und zwei stoget,  
Und eis zätteret hinnänachä.  
b) Vier Trämperli, vier Tschämperli,  
Zwei Stüdäryfferli und äs Nachätryfferli.  
(Kuh.)
6. Dimmerli, Dämmerli,  
Äs will Einä-n-i ds Chämmerli,  
Ä Bluttä-n-und ä Blindä,  
Und cha doch ds Loch findä. (Schlüssel.)

<sup>1)</sup> ie ist immer als Diphtong zu sprechen. — <sup>2)</sup> vergehen. — <sup>3)</sup> Das Häutlein.