Zeitschrift: L'ami du patois : trimestriel romand
Band: 19 (1991)
Heft: 72

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: 02.07.2025

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

Pages jurassiennes

HOMMAIDGE E HENRI BRON

Léchietes-me dire ci, â nom de tos les patoisaints, cobïn nos sons aifflidgie pai lai moûe de note aimi. Henri Bron cognéchait défïnmeu lo langaidge de nos péres. El aimait tchaintaie lai Tiere-Sainte é djâsaie de son velaidge de Corban lai-voù èl ât v'ni â mondo en 1912.

Dains ci temps li, lo patois était lo langaidge eûsaidgie pai quâsi tot l'mondo, mains lu, Henri á saiyu lo voidgeaie, lo tiultivaie po qu'è porteuche des fruts; è se fesait ïn hanneur de lo djâsaie, é ïn piaîji de voignie á long de lu, ses cognéchainces en lai maitére.

Cobïn sont-ès cés qu'aint aiyu fâte de lu, po saivoi c'ment graiynaie ïn mot obïn ènne phrase en patois, qu'euche di djè-moi l'tot premie. Ç'ât aidé aivô aibiéchaince é dgentillesse que nos feunes r'ci é rensoignie.

Mainteni lo vèye pailè de note câre de tiere feut aidé ûn de ses grôs tieusains. D'o ses encoraidgements è lo djâsaie é è lo graiynaie. De tot temps Henri è aiyu è tiûere lai défense des aitçhits de nos aïeux. Son saivoi n'aivait d'égal que son bon tiûere.

Qu'n'é t'è-pe faît po lai vétçhaince di patois, cobïn de services rendus. Cobïn de tchaints n'é t'è-pe tradut en patois; po mémoûre an peut raippelaie cés qu'è è aipprâtès po lai mâsse de lai driere Féte Caintonale, è taint d'âtres ...

Aîye, Henri ât aidé aiyu dichponibye é è se piaîjait è èdie tos cés qu'lo v'lïnt bïn.

Djemais an on faît aippeul en lu po ran.

– Maintenou di patois
– Membre di Conseil des Patoisants Romand
– Membre d'hanneur de l'aimicale des Patoisants Vâdais, aivô 19 ans péssès â comitè c'ment graiynou.
– Fondateur de lai Fédération des Patoisants di Cainton di Jura é membre di Comitè.
– Auteur de pus d'ènne piece de théâtre che bïn que de tot piein

d'écrits très prijie; lai preuve, lo conte patois di derie almanach catholique. Djeûte récompense.

— Henri è aîjebïn bèyie des yeçons de patois, pairticipè en l'élaboration de différeints r'tieuyerats déchtinès en lai diffusion di langaidge de nos péres, che bïn qu'en des émissions en lai radio é en lai télévision, aidé bïn chur concernaint lo patois. E i en pésse ...

Niun ne sairait dire, tot lo traivaiye feûni pai Henri Bron; qu'se feuche chu lo plan Romand aitaint que Caintonal, de meinme qu'en l'aimicale des Vâdais, po épreuvaie de sâvoie note patois.

Chur qu'è l è mairtçhè de son empreinte pai ses aivis compéteints, tos cés qu'aint aiyu l'aivantaidge é lai tchaince de l'cogniâtre.

Chére Adrienne vos peutes étre fiere de l'ôvraidge aiccompyi pai vote hanne, vos qu'l'èz aidé entoéré é èdie. Nos vos témoignans de note grande aidmiration é vos r'dians tote note sÿmpathie.

E nos è môtrè lo tchmïn, en nos mïntenaint de porcheûdre.

Henri, i vorôs te dire, que t'nos veus manquais, é qu'nos n'sons-pe prât de t'rébiaie, ton seuveni d'moureré aidé graivè â pu profond de nos tiûeres. I tïns aîjebïn è te dire â nom de tos les patoisaints que t'ès cognu de long en laîrdge, tote note r'cognéchaince po ton engaidgement en lai câse di patois. Merci po ton aibiéchaince.

Merci po tot ço qu'te nos ès aippris pai ton saivoi

Merci en mon nom personel, po lai poène que te t'ès bèyie è m'ensoignie les finasses di langaidge è de l'écrit de note bé djâsè.

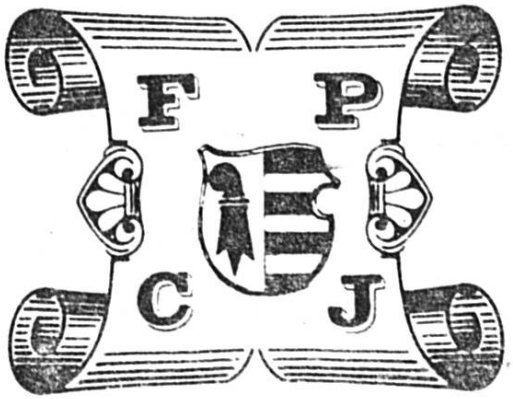
Merci po tot.

I seus chur Henri, que leûchus vâs l'Bon Dûe, aivô Jean Christe é tos cés que t'ès cognu, te nos veus aipparayie ènne piaice, aifïn qu'nos poyeuchïns r'baidgelaie en patois c'ment aidonc.

C'ât lai gordge serrèe è les laîgres és eûyes que nos te dians â r'voûere â cie.

Que ton répét feuche doux, aitaint que ton tiûere feut bon.

Charly Seidler.



NÉCROLOGIE

† Jean Christe

Une figure marquante du canton du Jura vient de s'éteindre. Jean Christe, qui aurait eu ses 79 ans en octobre prochain, fut instituteur à Courrendlin et en même temps bien davantage qu'un pédagogue comme il n'en existe plus guère.

Il s'engagea de manière très exemplaire dans la vie sociale de sa région, assumant par exemple des fonctions aussi diverses que président de sa paroisse durant près de 30 années, celle de l'assemblée communale, inspecteur cantonal des sapeurs-pompiers, membre actif de toutes les grandes associations jurassiennes. Il fut aussi officier des troupes de transmission et le chef de section dont la carrière fut la plus longue en Suisse.

Son activité la plus marquante, Jean Christe la déploya dans le domaine de l'écriture. Personnalité très riche, souriante, il avait toujours à la bouche la dernière histoire à connotation régionale qui faisait mouche à la fois devant une salle bondée ou auprès du passant qui avait la joie de l'accoster.

C'est ainsi, tout naturellement, qu'il proposa durant de nombreuses années des billets hebdomadaires en patois jurassien au quotidien «Le Démocrate». Piquants, bien troussés, pédagogiques, ces billets devinrent un rendez-vous régulier très attendu; leur célébrité contribua au maintien de la survivance de ce parler régional qui parle au coeur des Jurassiens. Signant du pseudonyme «Le Vadais» (ce qui signifie originaire de Bassecourt ou, par extension, de la vallée de Delémont), Jean Christe écrivit plusieurs pièces de théâtre en patois. Il publia divers ouvrages, en français ou dans la langue ancienne des Jurassiens. Son rayonnement, sa cordialité, sa finesse d'esprit en firent quasiment une légende vivante.

Ce patriote jurassien qui sut demeurer sagement critique face aux exactions des extrémistes n'ambitionna pas une carrière politique, préférant se consacrer à la permanence de valeurs profondes et moins fugaces.

Jean Christe trouva le temps d'être un père de famille complet; de ses quatre enfants, deux sont aujourd'hui domiciliés dans le canton de Neuchâtel.

BOTTE LE BOSSA EMPOULE

A djoué d'adjd'heu totes boissons s'aitchtant dains des botoiyes de varre po les vïns aichebïn que les gottes. Dains les maigaisïns nos trovant tote sôtche d'âve qu'aint le got de fruts, è y'en ai mainme aivo des bulles que nos faint ai reûpè ! Ces âves ne sont pon aidé dains des botoiyes en varre, mains dains des boûtes de coitchon iyaissie. Ren de ces emballaidges ne sont odjoiyies doux côs, ç'a lai môde, mitenaint, on tchaimpe tot.

I me svaïnt en l'hôtâ, nos bottaïns tot d'enne san po le rodjoiyie pus taîd, on ne maviait ren, on aitchétait le vïn, le mochte pai bossa en bôs. C'était quâsi ïn évènement tchaind Bandli, mairchaind de vïn, no aimouénait ïn bossa de vïn, ïn de mochte quéques djoués devaint de fouannèe. Pouéche-que fouannèe dains le temps, se ai faisait bé temps, çoli allait quaitre ai ché senainnes !

Po en reveni ai nos bossas, Bandli arrivait aivo son gros camion, voué étaïent ailignie tot piein de bossas, è faisait lai trouénèe de ses prâtiques. E l'entrait en lai tcheusenne, aidé véti d'enne vanoûre en grisette, les doux étaitches nouèes devaint, po tchri doux bons couéyats. Doux lavons étaïent aippûres das térre su le rantcha di camion. En bolant le bossa, ès airrivaïent en lai tcheusenne. Po déschendre le bossa en lai tchaive, c'était quâsi enne construction qu'è faiyait faire.

En traivé de lai pôtche de tchaive, on bottait ïn sôlide poté voué, a moitan, était étaitchie enne côdge. Dains les cabarêts, enne bouéche en fé aivait t'aivu cimentèe dains lai premïre contre-maitche des égraies de lai tchaive. Ces égraies étaïent en pîrre et paichaïent dâs devaintl'heu et étaïent fouarmèes aivo doux lades de bôs.

Doux hannes se bottaïent dains les égraies po envoidgè le bossa de bolaie trap vite, ïn atre hanne, qu'aiavait péssè lai côdge pai dedos le bossa, édie c'tu-çi ai deschendre tot ballement. Mairtche aiprés mairtche, les hannes ai rtchelon, airrivaïent en lai tchaive.

In bossa de cent-cïnquante litres, ai meûguè dains des égraies bïn svent heumides, tchissaintes, çe n'a pon enne petéte aiffaire. Le bossa en lai tchaive, ai fat le bottè empoule. Aivo piein d'éffôes,les hannes le iyeuvant su le trâté de tirains, le virant djeute devaint de le cotè aivo les quaiymeutchains, que le ptchu po l'embossè feuche

en aivas. Su le hat di bossa, on poichait le boutchaiye aivo le traire que l'oûre rentrésse tchaind on tire le vïn.

En lai leste, airmè d'ïn maiyat de bôs, on embruait le bené de bôs, ïn tchissa de vïn paichait. C'était le môment voué lai fenne airrivait aivo des varres. Chur qu'ès l'aivaïent bïn djaingnie d'étre les premîes ai trïnquè, è n'ape croye ... è sré moiyou dains enne senainne, è l'a t'aivu bogrement borruadè.

Marie-Louise Oberli

METTRE LE TONNEAU EN PERCE

Au jour d'aujourd'hui toutes les boissons s'achètent dans des bouteilles en verre pour les vins aussi bien que les distillées. Dans les magasins nous trouvons toutes sortes d'eaux qui ont le goût de fruits, il y en a même avec des bulles qui nous font roter. Ces eaux ne sont pas toujours dans des bouteilles en verre, mais dans des boîtes de carton glacé. Rien de ces emballages ne sont utilisés deux fois, c'est la mode maintenant, on jette tout.

Je me souviens à la maison, on mettait tout de côté pour le réutiliser plus tard, on ne gaspillait rien. Chez nous, on achetait le vin, le cidre par tonneau en bois. C'était presque un événement quand Bandelier, marchand de vin, nous amenait un tonneau de vin, un de cidre, quelques jours avant de faire les foins. Parce que, faire les foins dans le temps, s'il faisait beau temps, cela durait quatre à six semaines ... !

Pour en revenir à nos tonneaux, Bandelier arrivait avec son gros camion, où était aligné tout plein de tonneaux; il faisait la tournée de ses clients. Il entrait à la cuisine, toujours vêtu de son tablier de toile grise, les deux attaches nouées devant, pour chercher deux costauds. Deux planches étaient appuyées de parterre sur le bord du camion. En le roulant, ils arrivaient à la cuisine. Pour le descendre à la cave, c'était presque une construction qu'il fallait faire. En travers de la porte de cave, on mettait un solide poteau, où, au milieu était attachée une corde. Dans les restaurants, une boucle de fer avait été cimentée dans la première contre-marche des escaliers de la cave. Les escaliers étaient en pierre et partaient de dehors, et étaient fermés avec deux volets de bois.

Deux hommes se mettaient dans les escaliers pour empêcher le tonneau de rouler trop vite, un autre homme qui avait passé la

corde en dessous du tonneau aidait celui-ci à descendre tout doucement. Marche après marche, les hommes à reculon arrivaient à la cave

Un tonneau de cent-cinquante litres, à maîtriser dans des escaliers, bien souvent humides, glissants, ce n'est pas une petite affaire. Le tonneau à la cave, il faut le mettre en perce. Avec beaucoup d'efforts,les hommes le lèvent sur le trétau de bois, le tournant juste, avant de le fixer avec des coins de bois; que le trou pour le mettre en perce soit en bas. Sur le haut du tonneau on pratiquait un trou dans la bonde avec un petit perçoir que l'air puisse entrer quand on tire le vin.

Lestement, armé d'un maillet de bois,on chassait le robinet en bois, une giclée de vin partait. C'était le moment où la femme arrivait avec les verres. Sûr qu'ils avaient bien gagné d'être les premiers à trinquer, ce n'est pas de la piquette ...! il sera meilleur dans une semaine, il a été bougrement bousculé.

LES TCHAIMPOIGNEUX

Nôs vétians dains ïn paiyis laivou ce que les tchaimpoigneux crachant èt pô prés tote l'annaie. Mains, po en raiméssaie, è fât coégnâtre les piaices, les cares, sains çoli, en pie son temps. E y en é tot ïn moncé, de totes les souetches — pus de tras cents —. Et en trove brâment de bons, èt peus chutot des croûeyes, de ces que nôs ferïns è meuri s'en en maindge.

E y é des coégnéchoux que poyant consèye les dgens qu'aint di mâ de s'y r'trovaie dains dïnche ïn èrâ.

Nôs ains ïn véjïn, bïn dgenti, mains ïn gros braguerè, que crait qu'è sait tot. C'ât ïn hanne que vait dains les bôs dâs le paitchi feu djunque bïn taid en herbâ, meinme encoé en huvie. E raippoétche des gros saits de ces tchaimpoigneux, quasi tos les côps qu'è vait defeûs. Dâs qu'è tiude les bïn coégnâtre, voili qu'ïn djoé sai fanne en é aipparayie po yote dénaie. Tos ces qu'étïns è tâle en aint maindgie. Coli n'ât pe allaie grant qu'els aint tus aivu mâ. E les é faillu moinnaie en l'hopitâ po y laivaie l'echtomaic. Magrè çoli, els aint aittraippaie lai fouére. Es sont aivus mâ fotus à moins doux djoés.

Doues s'nainnes pus taid, les voili qu'aint r'faît. C'ti côp, el é faillu demaindaie ïn médecïn. Els aint aivu paivu d'étre fotus taint ès sont aivus malkeusse, tus à yét. Les tchoueres aint aivu brâment effoue pus de tras djoés.
Dâ-li, lai fanne é dit en son hanne qu'elle ne v'lait pus oyu pailaie de c'te breuyerie de tchaimpoigneux, qu'elle n'en v'lait pus tieure, qu'è les faillait fotre à f'mie ou bïn les tchaimpaie en piaice que de les raippoétchaie en l'hôtâ.
Lu n'ât pe ainvu d'aiccoue. El en é bèyie és véjïns. Ces-ci saivïns ço que c'était péssaie tchie yos, els les aint tot sïmpyement botaie dains le sait des ouedjures sains ran dire. Dïnche, niun n'ât pus aivu malaite.

LES CHAMPIGNONS

Nous vivons dans un pays où les champignons croissent à peu près toute l'année. Mais pour en ramasser, il faut connaître les places, les "coins", sans cela, on perd son temps. Il y en a tout un monceau, de toutes les sortes — plus de trois cents —. On en trouve beaucoup de bons, mais aussi des mauvais, de ceux qui nous feraient mourir si on en mangeait.
Il y a des connaisseurs qui peuvent conseiller les gens qui ont peine à s'y retrouver avec une telle quantité !
Nous avons un voisin, bien gentil, mais un grand vantard qui croit tout savoir. C'est un homme qui va dans les forêts dès le printemps jusque bien tard en automne, même encore en hiver. Il rapporte de gros sacs de champignons chaque fois qu'il sort. Il estime bien les connaître. Voilà qu'un jour sa femme en a préparé pour leur repas de midi. Tous ceux qui étaient à table en ont mangé. Cela n'est pas allé long qu'ils ont tous eu mal. Il a fallu les conduire à l'hôpital pour un lavage d'estomac. Malgré cela, ils ont attrapé la dysenterie; ils ont été mal fichus au moins deux jours.
Deux semaines plus tard, les voilà qui ont récidivé. Cette fois, il a fallu mander un médecin. Ils ont eu peur de mourir tant ils étaient mal en point,tous alités.Les toilettes ont eu à faire plus de trois jours durant.
Après cela, la femme a dit à son mari qu'elle ne voulait plus entendre parler de cette saleté de champignons, qu'elle ne voulait plus en cuire, qu'il fallait les lancer sur le fumier ou les jeter au lieu de les rapporter à la maison.
Lui n'a pas été d'accord. Il en a donné aux voisins. Ces derniers savaient ce qui s'était passé chez eux, ils les ont tout simplement mis dans le sac des ordures. Ainsi, plus personne n'a été malade..

R. Prado