

# L'aimicale Le Taignon en pique-nique

Autor(en): **Affolter, Eribert**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **34 (2007)**

Heft 138

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-245163>

## **Nutzungsbedingungen**

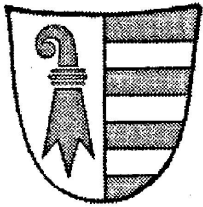
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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.



## L'AIMICALE LE TAIGNON EN PIQUE-NIQUE

Eribert Affolter, Saint-Imier (JU)

*I seus chur d'ènne tchôse, c'ât qu'vôs êtes c' ment moi, vôs vorîns bîn qu' le patois r'vétyeuche, èt bîn po çoli vôs airèz du v'ni â maindgie feû des patoisaints « Le Taignon » ci premie dûemoinne d'septembre 2007 â Dgenvés. Chutôt qu'è faisait in bé temps.*

*Èl i aivaît ènne boénne rotte de fannes èt d'hannes que sont v'ni, po djâsaie, po rire, po tchaintaie, po boére in varre, po djûere és câches èt po tot simpquement paitaidgie ènne boussè de bonhèye.*

*C'ât c'te Marie Thérèse, d'aivô ci Roger, in bé djuene hanne, que nôs é aipointie lai nonne. Ènne boénne sope â pois èt peus di tchaimbon. Èl y en aivaît prou è gayè. Les fannes aivînt aimoénaie des loit'chries que nôs ains bîn émè. In bon café d'aivô ènne gniôle, c'ât c' qu'è fât po r'botaie d'aidroit in hanne, ènne fanne aichbîn.*

*Çoli fait di bîn de péssaie ènne boussiatte d'aivô des dgens que djâsant encoé c'te véye landye de nos ancêtres. Po ces qu'n'étint'p li, è fât qu'i y dieuche qu'è s'aint manqué ènne boussè de piaîji. Dains lai vétçhaince c'ât brâment impouétchaint.*

*E fât r'mèchiaie note Jose, présideinne que s'bèye bîn di mâ, èt tot ces qu'aint fait que c'te belle*

Je suis sûr d'une chose, c'est que vous êtes comme moi, vous voudriez bien que le patois revive, eh bien pour cela vous auriez dû venir au pique-nique des patoisants « Le Taignon » ce premier dimanche de septembre 2007 aux Genevez. Surtout que le temps était beau.

Il y avait une bonne équipe de femmes et d'hommes qui sont venus, pour causer, pour rire, pour chanter, pour boire un verre, pour jouer aux cartes et pour tout simplement partager un moment de bonheur.

C'est Marie-Thérèse, avec son Roger, un beau jeune homme, qui nous a préparé le dîner. Une bonne soupe aux pois et du jambon. Il y en avait pour tout le monde. Les femmes avaient apporté des desserts que nous avons bien appréciés. Un bon café avec une goutte, c'est ce qu'il faut pour retaper un homme, une femme aussi.

Cela fait du bien de passer un moment avec des gens qui causent encore cette vieille langue de nos ancêtres. Pour ceux qui n'étaient pas là, il faut que je leur dise qu'ils ont manqué une partie de plaisir. Dans la vie c'est très important.

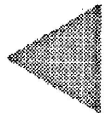
Il faut remercier notre Jose, présidente qui se donne beaucoup de peine, et ceux qui ont fait que cette belle jour-

*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,