

È tartharéy : (patouè d'Izerâblhô) = Tartarelle (tartari) : (rhinanthe, crête-de-coq, muflier, gueule-de-loup, scrofulariacées)

Autor(en): **Fort, Jules**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le nouveau conteur vaudois et romand**

Band (Jahr): **89 (1962)**

Heft 8

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-232896>

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.

È tartharéy

(Patouè d'Izérâblhô)

I tartharéy l'hè 'na krôye plhanta kyë vënd èn tèringn mêgro. Kôm'î fôlhe, èn sètzènd, sè frèyze èn mëll-brékyë, i sôbre rèn ky'î tzamba, oung bôrdhèth kômè dè brôka : cènd vâ fran rèn pô dè patôra ! Kan lh'è mûra, i gran'na fé sëöütâ a dûçlhe, è s'èpardze rloin viya, èn-tô'ô-tôrth.

Èn'oung tzan dè sèya, bïngn dè blhâ, lh'ounkôrth mèindrô : kan èn-da brâmèn, oung pu pâ tôth sàrçlhâ bïngn cêèdre ; èn sôbre tôdôong kakyë gran'ne prëmyë ô blhâ, è, kômë lh'an kâzéy ô mêmô pèy, ïmpôssiblhô dè vânâ prô-prô. I poû ky'èn sôbre bâlhe, öü pañ oung kroê gô âkrô è y' amârth, prëskyë àkréyènd. I mankyë pâ tôth kyë ci péstéréy dè tartharéy foûsse pâ y' ivréyë döü Évangile.

È tèrringn ky'èn son ènfestâ son dè poûrô rëndemènd, tâssâ dè kroè fon, è dè vënta dëféciblha à kâkoung kônyës-sènd : Vér-nô, d'apri cèn, è z'ançlyang dézan :

1. Oung tzan dèy tartharéy, âss'ô vâzéy !
2. S't'ûû vânâ ô tartharéy, kônta-pâ söü dè krôtz ; t'ûzéri ô gran sén t'en dèbarrachë.
3. Atan gouërnâ avô dè brôka ky'avô dè tartharéy.
4. Av'ô fingn dè tartharéy, pâ manka dè fon öü ghyétzô.
5. Prâ dèy tartharéy, karèyma dèy z'armâlhë.
6. Pôr-tè dèbarrachë dèy tartharéy, vënd ô tzan... ô nhé !

DONNEZ LA PRÉFÉRENCE

aux annonceurs du

CONTEUR ROMAND

Tartarelle (tartari)

(Rhinanthe, crête-de-coq, muflier, gueule-de-loup, scrofulariacées.)

C'est une mauvaise plante qui croît en terrain maigre. Comme la feuille, en séchant, se brise en mille miettes, il ne reste que la tige, vrai petit bout de bois. Cela ne vaut absolument rien comme fourrage. Quand elle est mûre, la graine fait éclater la gousse et s'éparpille loin alentour.

Dans un champ de seigle ou de froment, c'est encore pire : quand il y en a passablement, c'est impossible de tout sarcler ou choisir. Il en reste toujours quelques graines dans le blé, et comme ils sont presque de même densité, c'est impossible de vanner propre. Le peu qui en reste donne au pain un goût acre et amer, presque répugnant... Il se pourrait que ce soit l'ivraie de l'Évangile.

Les terrains qui en sont infestés sont de très pauvre rendement, taxés de mauvais fonds et de vente bien difficile à quelqu'un d'informé.

Chez nous, d'après cela, les anciens disaient :

Un champ de tartarelle, laisse-le inculte !

Si tu veux vanner la tartarelle, ne compte pas sur le son : tu userais le grain sans t'en débarrasser.

Autant fourrager au menu bois qu'avec les tartarelles.

Avec le foin de tartarelle, pas besoin de fond au seillon.

Pré de tartarelles, carême du gros bétail.

Pour te débarrasser des tartarelles, vends le champ... la nuit !

Jules Fort.

Patois d'Isérables.