Les mijeules = Les omelettes

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **18 (1990)**

Heft 70

PDF erstellt am: **16.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-242468

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.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

de l'oeil. A force de les retourner de tous les côtés pour leur faire cracher l'eau qu'ils avaient bue. Au bout d'un moment, ils sont revenus à eux. Vous pouvez bien penser que tous les curieux qui étaient là ont été soulagés. Depuis ce jour-là, le petit Joseph a changé de nom, il s'appelle maintenant "Moïse sauvé des eaux"

LES MIJEULES

Dâs tiaind i m'en raippeulle en drie, è m'en s'vïnt d'aivoi maindgie des mijeûles. Not'mére les saivait bïn faire. I lai voit encoé aipparayie cte paîte dains enne grosse étçhéye, en voichaie ïn pô dains lai tiaisse è reuti, d'aivô enne gotte d'hoile à fond. Aiprés quéques menutes, elle les youpaie bïn hât. Djemais elle n'é mainquaie son côp, djemais yenne n'ât tchoit à long. C'était ïn piaigi de lai révisaie. C'ment nôs étïns tot enne rotte è tâle, è fayait qu'elle en feseuche ïn p'tété moncé d'avaince. Po nos, les afaints, c'était enne petéte féte. D'aivô di café à laicé, taint que nôs en v'lïns, nôs ains t'aivu de bons r'pés, que çoli feuche po le dénaie ou bïn po lai moirande.

In côp ou l'âtre, è y aivait ïn pô de tchaindgement. En piaice de les faire "nature" c'ment en diait, an y botaie ïn pô atçhe dains lai paîte. An y trovaie, tiaind an on poyait pare à tieutchi, des bratelles. C'était âtre tchose. Not'pére qu'était ïn rôlou des bôs, è raippoétchait bïn s'vent des tchaimpoigneux. Voili que çoli allaît des fïns meu, d'aivô enne boinne salaidge, an était brâment bïn neurri èt peus chutot, bon mairtchie.

A cabaret, ïn côp ou l'âtre, an en maindgeait de ces qu'étïns faites d'aivô di laid, di tchaimbon ou bïn di fromaidge. Tot çoli ne vayait pe ces que nôs aivïns en l'hôta.

Nos aivïns enne tainte dains ïn v'laidge véjïn; nôs y allïns bïn prou s'vent. Elle aivait ïn tot gros piaigi de nôs euffri des mijeûles és pammes. Mains, po nôs, le meu ç'ât tiaind è y aivait des ç'lieges. Nous étïns touedje de la paitchie tiaind elle en faisait des mijeûles. Po lie,

c'était enne "spécialité", la moiyoue de tot le cainton èt peus bïn en-defeus. Elle aivait di mâ de bèyie sai "recette". Ai foueche d'aivoi demaindaie, de l'aivoi plogaie, lai manman é poyu coégnâtre le "secret". Oh ! è n'y aivait pe grant tchose de neû. C'était tot simpye, è faillait botaie ïn bon grôs tçhissat de gotte dains lai paîte. Dïnche, dié-t-elle, ces mijeûles sont bïn moins graîches, brâment pus aijières è faire péssaie. Magrè qu'an nôs diaît de n'en pe tra maindgie, nôs n'écoutïns pe, nôs s'en botïns piein lai painse. Coli ât airrivaie que nous ains t'aivu mâ. An paidgenaît bïn v'lantie en ces ç'lieges. Lai yeçon n'é djemais poétchaie ses frutes, pochque tos les côps que nos poyïns, nôs rècmencïent. C'était chi bon, èt peus, çoli n'airrivait qu'ïn côp poire an, tiaind c'était lai séjon. Aipré, è faillait r'aittendre enne annèe, an trovaie le temps bïn grant.

LES OMELETTES

Depuis que je me rappelle, je me souviens avoir mangé des omelettes. Notre maman savait bien les faire. Je la vois encore préparer cette pâte dans une grande écuelle, en verser un peu dans la petite poêle à frire avec une goutte d'huile au fond. Après quelques minutes, elle les lançait bien haut. Jamais elle n'a manqué son coup, jamais une seule n'est tombée à côté. C'était un plaisir de la regarder. Comme nous étions nombreux à table, il fallait qu'elle en prépare un petit monceau d'avance. Pour nous, les enfants c'était une petite fête, un régal. Avec du café au lait à volonté, nous avions de bons repas que ce fut pour le dîner ou le souper.

Une fois ou l'autre, il y avait un peu de changement. Au lieu de les faire "nature" comme on disait, on mettait un peu quelque chose dans la pâte. On y trouvait, quand on pouvait en prendre au jardin, de la ciboulette. C'était autre chose. Notre père qui était un rôdeur de forêt rapportait bien souvent des champignons. Voilà quelque chose qui convenait à ravir, avec une bonne salade, on était bien nourri et puis surtout, bon marché.

Au restaurant, une fois ou l'autre, on en mangeait de celles faites avec du lard, du jambon ou du fromage. Tout cela ne valait pas celles que nous avions à la maison.

Nous avions une tante dans un village voisin; nous y allions bien assez souvent. Elle avait un plaisir énorme de nous offrir des omelettes aux pommes. Mais pour nous, le mieux c'était quand il y avait des cerises. Nous étions toujours de la partie lorsqu'elle en faisait des omelettes. Pour elle, c'était une spécialité, la meilleure de tout le canton et

encore bien au-delà. Elle avait du mal à donner sa recette. A force d'avoir demandé, de l'avoir suppliée, maman a pu connaître le secret. Oh ! il n'y avait pas grand'chose de nouveau, il fallait tout simplement mettre un bon gros verre de distillée dans la pâte. Ainsi, disait-elle, mes omelettes sont bien moins grasses, plus faciles à faire passer. Malgré qu'on nous disait de ne pas trop en manger, nous n'écoutions pas, on s'en mettait plein la panse. Il est arrivé que nous avons eu mal, mais on pardonnait volontiers à ces cerises. La leçon n'a jamais porté ses fruits, parce que chaque fois qu'on avait l'occasion, on recommençait. C'était tellement bon et puis, cela n'arrivait qu'une fois par année, lorsque c'était la saison. Après, il fallait attendre une année; on trouvait le temps bien long.

RIONS UN BRIN

Horriblement malade, le passager d'un paquebot, qui fait la traversée de l'Atlantique, interroge un matelot:

– Ce qu'on voit, là-bas, au loin, c'est bien la côte?

– Non, Monsieur. C'est l'horizon.

– Ah! Eh bien, c'est encore mieux que rien!

– Elève Durand, pouvez-vous me dire où fut signé le traité qui mit fin à la guerre de Trente Ans?

– En bas de la page, Monsieur.

Deux jeunes garçons voient passer une fille dans la rue. L'un des deux dit:

– Bonjour, Vénus de Milo.

Et la fille de répondre:

– Oh! ça va... Minus en vélo.

Un agent de police arrête un automobiliste:

– Vous rouliez à combien?

– Mais tout seul. Maintenant, si je peux vous déposer quelque part.