

Pages fribourgeoises

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

Objekttyp: **Group**

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

Band (Jahr): **31 (2004)**

Heft 128

PDF erstellt am: **22.05.2024**

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>



Pages fribourgeoises



Chochyètâ di j'Èmi dou patê fribordzê

Athinbyâye dou trina d'oktôbre 2004

À l'Ôtel dè Vela a Chinthâlè

Présidence : Monsieur Placide Meyer, président cantonal

Ora l'è la kotherma, chu invitachyon dou komité kantonal, na vintanna dè mantinyârè è dè mantinyâr chè ch'on rëtrotvâ, du onz'ârè, por on n'apérô è goutâ inthinbyo dèvan l'athinbyâye. Hou dzin l'an j'ou dou pyéji dè dèvejâ avui di j'èmi ke rinkontron pâ chovin. L'apérô irè ofè pè nothon viche-prèjidan, Metchi Marro è le goutâ pè la tyéche d'la chochyètâ. Duvè mantinyârè chè chchon èchkujâyè, iran pâ badérè chi dzoua inke.

Ha tenâbya l'a keminihi in tsanthon. No j'an j'à on lordo pyéji d'oure, kotyè galéjè mèlodiyè, tsantâyè pè le Kà dè Li dè Tsathi-Chin-Dèni. L'y a rin dè mèyâ po kouâdre la binvinyête a chè dzin. Chi kà l'è j'ou rëmarhyâ kemin ch'è dè pè le prèjidan.

Placide Meyer, l'a chaluâ è kouâ la binvinyête a ti lè participin, partikulyiremin a nothon prèjidan d'anà, Francis Brodâ. Chu ha lanhya, le prèjidan rin omâdzo a trè mantinyâr k'no j'an tythâ por on mondo mèyâ, in 2003, Oscar Moret ou mi d'âvri, l'Abbé Henri Murith è Lèon L'Homme ou mi d'oktôbre. In lou mèmouâre, le prèjidan no yê on poême chu To lè Chin, dè Pierre Quartenoud. L'athinbyâye l'a akutâ chin avui rèchpè è chin brontyi.

Po chouêdre l'ouâdre dou dzoua, le chekretéro l'a la parola po yêre le protokol d'la tenâbya dou trè dè novanbre 2002. Chi rapouâ l'è akchèptâ pèr aklamachyon è rëmârhyèmin a l'ôteu.

A chon toua, le novi bochê, Robert Kolly bayè lè konto di j'an 2002 è 2003. La fortuna d'la chochyètâ chè montè, a 7.346.90 fran. Chu avi di kontroleu d'la Vevéje, hou konto chon aprova pèr aklamachyon è rëmârhyèmin ou bochê.

Rapouâ dou prèjidan

Po keminthi, le prèjidan, Placide Meyer, rélèvè la prèjanthe dè

Madamejala Laurence Kâye ke rèprèjintè la gajèta Le " Messager " dè Tsathi Chin Dèni. Du l'athinbyâye dou trè dè novanbre 2002, yô dou novi minbro ch'on j'ou nomâ, le komité prèjidâ pè le viche-prèjidan, Metchi Marro, chè rèkonchituâ :

Placide Meyer, prèjidan ; Michel Marro, viche-prèjidan ; Joseph Oberson, chekretéro ; Robert Kolly, bochê ; Marie-Thérèse Fragnière, Gérard Genoud è Michel Savary minbro. Po le konchèye reman, chon j'ou dèjinyi : Joseph Comba è Michel Marro. Kemin dèlègâ ch'on j'ou nomâ : Gérard Genoud, Suzanne Richard è Joseph Oberson.

Dinche rèkonchituâ, le komité ch'è tot'a l'arà betâ a la tâtse, l'a rinkontrâ di rèprèjintin di gajètè " La Liberté " è La Grevire. Ch'è intèrèchi a l'archivâdzo di dokumin patê pè la bibyotèke kantonal è l'a bayi d'la dokumintachyon i komité di j'amikalè. L'a abordâ, po le premi kou la partichipachyon d'la chochyètâ ou " Salon des goûts et terroir ". Apri di mè dè préparachyon, notha participachyon a ha fitha l'è j'ou rèuchête. L'a fê na chayête ou Glossaire dou patê a Noutsathi è l'a pu chè rindre konto dou travô k'chè fâ po le patê.

Prà dè patêjan l'an règrètâ ke le patê chi pâ j'ou inkrâ din la konchtituchyon fribordzêje. La komichyon k'chè okupâye d'la kultur è di bin di j'anhyan l'a rèkonyu ke le patê n'in fajê partya, ma ne puyan pâ le chitâ cholè. Lè moyin po tsèvanhi le patê chon inke, chàbrè a trovâ la mèyà choluchyon po le fére.

Din lou rapouâ, lè rèprèjintin di j'amikalè l'an bayi konyechanthe di j'aktivitâ è di j'animachyon po lè dou j'an pachâ. A pâ lè j'athinbyâyè, i fan di lotô, di dyu dè kârté, di vèyè, di chayêtè è chuto di kour po lè dzouno è min dzouno, in Grevire è in Vevéje. Le tsan è lè pithè dè tèâtre prinnyon na granta pyèthe din l'animachyon. In Grevire, l'an organijâ na granta fitha a La toua è na rinkontra dè tsan a Châlè, po markâ lè vint'an d'ègjichtanthe dè lou chochyètâ. I mereton bin di fèlichitachyon po la rèuchête dè hou manifèchtachyon.

Metchi Marro no dèvejè di " Goûts et terroir " po 2005. L'y a onkora rin dè riyâ, ma lè rèchponchâbyo dè ha manifèchtachyon cholichiton rè la prèjanthe di patêjan.

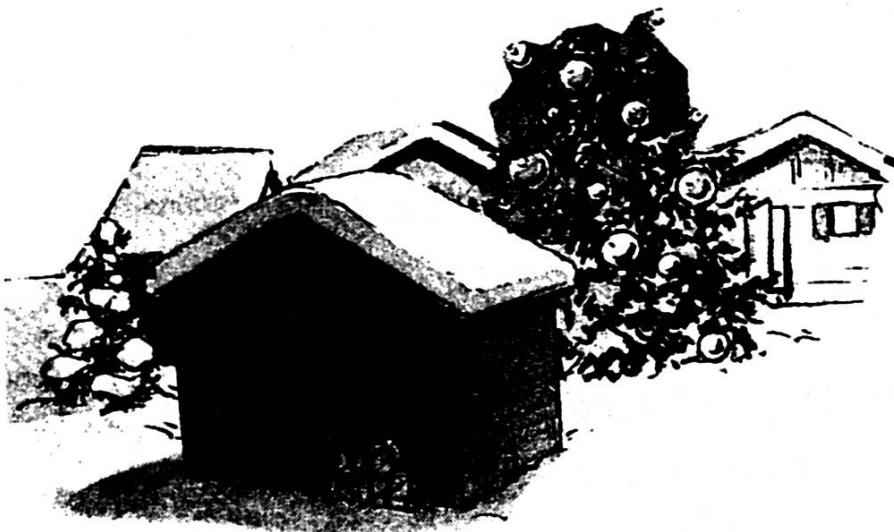
Chu invitachyon dou prèjidan, no fournin ha tenâbya in

tsanthon.

Apri hou dèlibèrachyon, vo konprindrê k'l'y onkora prâ a fêre po mantinyi chi bi l'èretâdzo dè nothè j'anhyan.



Le chekretéro : Joseph Oberson



COMMENT TRAITE -t-on LES OLIVES ?

Les olives vertes sont cueillies avant la maturité et conservées dans la saumure; les olives complètement mûres sont noires récoltées de novembre à mai, ébouillantées et conservées dans l'huile.

A Nyons, près de Vaison-la-Romaine, des vergers, on récolte et on prépare les meilleures olives du monde. Les oliviers sauvages sont des arbres tortueux, peuvent vivre 1000 ans, au bois imputrescible.

Pressées à la meule, sans atteindre le noyau, les olives donnent d'abord de l' "huile vierge" (pure et chère); la deuxième pressée donne une qualité fine; la troisième, de qualité moindre, est gardée par les cultivateurs pour leur consommation; de la pâte restante, on fait une quatrième pressée, utilisée pour l'éclairage ou dans la fabrication du savon.

Ce n'est pas tout. Les noyaux et la pulpe sont ensuite séparés : les pulpes pour les engrains ou les combustibles; avec le bois des noyaux pressé, on fait de l'huile destinée à l'industrie. Finalement, les restes du bois des noyaux servent à attiser le feu dans les fours à pain.