Zeitschrift: L'ami du patois : trimestriel romand
Band: 41 (2014)
Heft: 157

Artikel: La mota = La meule de fromage
Autor: Guillet, Robert
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1044869

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: 09.07.2025

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

La mota - LA MEULE DE FROMAGE

Robert Guillet (FR)

Lè riondênè chon rè pri, l'è le furi. Le mi dè mé, la nê ch'è rakoulâye, lè montanyè l'an vêrdèyi, l'è la poya. Din la brijon di chenayè è di hyotsètè, lè tropi chon montâ, la ya l'a rèprê lé d'amon.

Les hirondelles sont de retour, c'est le printemps. Le mois de mai, la neige s'est retirée, les montagnes ont verdoyé, c'est la montée à l'alpage. Dans le bruit des sonnailles et des clochettes, les troupeaux sont montés, la vie a repris là-haut.

Lè j'armayi l'an rètrovâ le tsalè ke chumiyè adi dè chon gran l'invèrnâdzo. Le trin l'a rèprê piathe din le trintsâbyo onko tan fridà. Din na kotse, le krà dou fu ke rapalè tan dè balè vèyè, cherè rèinbriyâ avu na brantse dè bèni po dèmandâ a Chi ke l'è ou dèchu dè no on bon è bi tsôtin, la chindâ po dzin è bithè è pâ tru dè rèbritsè.

Les armaillis ont retrouvé le chalet qui sommeille encore de son grand hivernage. L'ensemble des objets nécessaires à la fabrication du fromage a repris place dans le lieu où on le produit, plutôt froid encore. Dans un coin, le creux du feu qui rappelle tant de belles veillées, sera remis en marche avec une branche de buis bénit pour demander à Celui qui est au-dessus de nous un bon et bel été, la santé pour gens et bêtes et pas trop de retour de froid.

La tsoudêre rèbrênè a chi viyo toua ke tchikè, pou-t-ithre on bokon mafi d'avi chuportâ tan dè lathi. È pu cherè la premire chouye, la chèkonda, è ti lè dzoua le bon lathi dzélâ kàlèrè din la tsoudêre, dou bon lathi dè chi tropi ke chè gouêrnè d'êrba parfumâye dè tan dè chouârtè dè botyè.

La chaudière se balance à nouveau à cette vieille potence qui grince, peut-être un peu fatiguée d'avoir supporté tant de lait. Et puis, ce sera la première traite, la deuxième et, tous les jours, le bon lait mousseux coulera dans la chaudière, du bon lait de ce troupeau qui se nourrit d'herbe parfumée de tant de sortes de fleurs.

Le momin dè trintchi cherè vinyê. Le fretyi, avu krinte è rèchpè, inpunyèrè ha tsoudêre dè lathi, ètsoudâ, betâ in kyô, è kan le chèkrè dou kyô l'arè fê chon dèvê, le lathi kouâyèrè. È pu, frindyi, brathâ, rètsoudâ è adi bra-

Le moment de fabriquer le fromage sera venu. Le fromager, avec crainte et respect, prendra en mains cette chaudière de lait, chauffé, mis en présure, et lorsque le secret de la présure aura fait son devoir (plutôt

thâ. Kan le gran cherè bin échuyê, le fretyi, idyi dou bouébo, avu la fouârthe dè chè bré ke chupouârton le tsô, chayèrè chi fre.

son effet), le lait caillera. Et puis, découpé, brassé, réchauffé et encore brassé. Lorsque le grain sera bien essuyé, le fromager, aidé du garçon (de chalet), avec la force de ses bras qui supportent le chaud, sortira ce fromage.

Chu l'inretyà, la retse rèchyêdrè ha mache dè gran. Charâye dèjo la kota dou tsêrdyà, la mota prindrè forma è léchèrè kolâ cha litya ke farè le bouneu di kayon.

Sur la table de fabrication, la forme à fromage recevra cette grande quantité de grain. Serrée (pressée) sous l'étai de la presse à fromage, la meule prendra forme et laissera couler son petit-lait qui fera le bonheur des porcs.

Adon, kemin na dona poupenè chon piti, la mota cherè poupenâye in la verin, in tsandzin lè pyé, in l'èchuyin è in la charin. Le lindèman, kan cherè bin èchuyête, i pâchèrè din la mouêre. Chu l'oji ou bin chu le mulè, la mota prindrè le tsemin dou chalâdzo.

Alors, comme une maman pouponne son petit, la meule sera pouponnée en la tournant, en changeant les toiles à fromage, en l'essuyant et en la serrant. Le lendemain, lorsqu'elle sera bien essuyée, elle passera dans la saumure. Sur l'oiseau ou bien sur le mulet, la meule prendra le chemin de la cave de salage.

Din l'onbro de la kâva, la mota cherè chintyenâye, dorlotâye, in la verin, in la chalin, in la frotin è, piti a piti, cherè vihya de na galéja krotha dorâye. To bounamin, chè j'yè chè van ourâ, dathamin, cha pâtha chè va formâ è prindrè on piti go dè j'alonyè. La mota l'è màra !

Dans l'ombre de la cave, la meule sera cajolée, dorlotée, en la tournant, en la salant, en la frottant et, petit à petit, sera vêtue d'une jolie croûte dorée. Tout bonnement, ses yeux vont s'ouvrir, doucement, sa pâte va se former et prendra un petit goût de noisette. La meule est mûre !

Kemin on gran chinyà, ch'in va on bokon parto, pou-t-ithre bin yin dè no in prenyin avu li on bokon dè chi boun'ê dou payi di j'armayi.

Comme un grand seigneur, elle s'en va un peu partout, peut-être bien loin de nous en prenant avec elle un peu de ce bon air du pays des armaillis.

L'é facilo d'amâ, **A** la vya, de sorire, **E**t d'ître gatiounâ **S**'on a einvyâ de rire, **D**é fére à noûtron tieu **D**érouillî lè fenître **A**o bon sèlâo dâi z'ître, **L**o sèlâo dâo bon Dieu. **A**mâ lè montagne, **F**â tant bon lè vère, **A**mâ lè campagne **Q**u'on pâo tant s'ein craire. *(suite en page 31)*