

Zeitschrift: L'ami du patois : trimestriel romand
Band: 18 (1990)
Heft: 70

Artikel: Les mijeules = Les omelettes
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-242468>

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: 17.01.2026

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

de l'oeil. A force de les retourner de tous les côtés pour leur taire 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'vînt d'aivoi maindgie des mijeûles. Not'mére les saivait bîn faire. I lai voit encoé aipparayie cte paîte dains enne grosse étchéye, en voichaie in pô dains lai tiaisse è reuti, d'aivô enne gotte d'hoile à fond. Aiprés quéques minutes, elle les youpaie bîn hât. Djemais elle n'é mainquaie son côp, djemais yenne n'ât tchoit à long. C'était in piaigi de lai révisaie. C'ment nôs étîns tot enne rotte è tâle, è

fayait qu'elle en feseuche in p'tété moncé d'avaince. Po nos, les afaints, c'était enne petéte fête. D'aivô di café à laicé, taint que nôs en v'lîns, nôs ains t'aivu de bons r'pés, que çoli feuche po le dénaie ou bîn po lai moirande.

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

A cabaret, in côp ou l'âtre, an en maindgeait de ces qu'étîns faites d'aivô di laid, di tchaimbon ou bîn di fromaidge. Tot çoli ne vayait pe ces que nôs aivîns en l'hôta.

Nos aivîns enne tainte dains in v'laidge véjin; nôs y allîns bîn prou s'vent. Elle aivait in 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 étîns touedje de la paitchie tiaind elle en faisait des mijeûles. Po lie,

c'était enne "spécialité", la moiyoue de tot le cainton èt peus bîn 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 tchouse de neû. C'était tot simpye, è faillait botaie in bon grôs tchissat de gotte dains lai paîte. Dînche, dié-t-elle, ces mijeûles sont bîn moins graîches, brâment pus aijières è faire péssaie. Magrè qu'an nôs diaît de n'en pe tra maindgie, nôs n'écoutîns pe, nôs s'en botîns piein lai painse. Coli ât airrivaie que nous ains t'aivu mâ. An paidgenaît bîn v'lantie en ces ç'lieges. Lai yeçon n'é djemais poétchaie ses frutes, pochque tos les côps que nos poyîns, nôs rêcmencient. C'était chi bon, èt peus, çoli n'airrivait qu'in côp poire an, tiaind c'était lai séjon. Aipré, è faillait r'aattendre enne annèe, an trouaie le temps bîn 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.
-