

Zeitschrift: L'ami du patois : trimestriel romand
Band: 19 (1991)
Heft: 75

Rubrik: Pages jurassiennes
Autor: [s.n.]

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

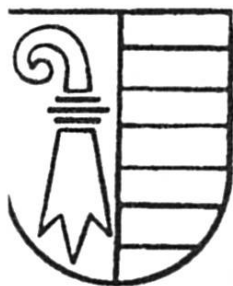
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 15.04.2026

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



Pages jurassiennes

MUSATTES D'HERBA

E n'ât ran que les chés, voili qu'è fait dje neû
Po s'allaie coutchie, è y fât allaie devaint mieneût,
Pochque le maitin, hop ! feu di yét,
Po aifforaie, moinnaie le laicé.
Bin chur que çoli, ç'ât po les paysains
Po les âtres dgens, çoli n'ât pe chi métchaint.
Tot de meinme po tote c'te rotte d'ôvries
Que vaint s'vent bin loin, è se fât révoiye.

En herbâ tos les maitins, ce n'ât pe aijie,
Cte breuyerie de brussales, çoli ne sairait édie.
Tchaince qu'en cognât bin le t'chmin
En peut faire in pô les malins.
A travail e ne fât pe veni en r'taid
C'en ât prou po se faire engueulaie.
Et peus, se çoli airrive, ch'lai paye è fât dédure
Coli fait tochu bin prou mâ à tiure.

Les aibres péssant di voi à djâne
C'ât pus bé que lai bésaïne des hannes.
Chu le taid, en dirait qu'è sont reuyies
Po chur que ç'ât brâment bé è ravoétie.
Tiaind que veniant les biantches dgealaies,
Les feuyes tchoyant è grosses palerès.
Dains le temps, c'était po rempiaicie l'étrain
C'ât l'ouere que s'en tchairdge mittenin.

Dains les près, en on laitchie les bêtes
E y en é que béchant brâment lai tête,
Les grosses sieutches: qu'en y on pendu à cô
Kes envoidge de sâtaie, de djuere à fô.
Le soi, tiaind elles r'veniant és étales,
Pus loidgieres, elles s'couant les épâles.
En t'chmin, qué piaigi de les écoutaie tutes ensoinne
Et peus, ç'ât touedje lai pu belle que moine.



En on è pô prés tot rédut, tot r'migie
Les lédymes, le bôs, sains rébiaie le mie.
Tot ât rempiachu, meinme les tchéfats.
Po r'cidre l'heuvie, en ât bïn prât.
Les longes lôvraies poyant ècmencie
En son sô, en vuet poyait sondgie,
Ecoutaie, révisaie c'te boéte que boudge
En boyaint enne gotte ou bïn in bon côp de roudge.



PENSEES D'AUTOMNE

Il n'est que six heures, voilà qu'il fait déjà nuit,
Pour aller se coucher, il faut y aller avant minuit,
Parce que le matin, hop ! dehors du lit
Pour fourrager, conduire le lait.
Bien sûr que cela c'est pour les paysans
Pour les autres personnes, c'est moins méchant.
Tout de même, pour cette cohorte d'ouvriers
Qui vont souvent bien loin, il faut se réveiller.

En automne, tous les matins, ce n'est pas aisé
Cette saleté de brouillard, ce n'est pas pour aider.
Chance qu'on connaît bien le chemin
On peut faire un peu les malins.
Au travail, il ne faut pas venir en retard
C'est assez pour se faire enguirlander
Et puis, si cela arrive, sur la paye il faut déduire
Pour sûr que cela fait bien mal au coeur.

Les arbres passent du vert au jaune
C'est plus beau que le travail des hommes.
Sur le tard, on dirait qu'ils sont rouillés
Pour sûr que c'est très beau à regarder.
Lorsque les gelées blanches arrivent
Les feuilles tombent à grosses pelletées.
Dans le temps, c'était pour remplacer la paille
C'est le vent qui s'en charge maintenant.

Dans les prés, on a lâché les bêtes,
Il y en a qui baissent beaucoup la tête,
Les grandes cloches qu'on leur a pendues au cou...
Les empêchent de sauter, de jouer au fou.
Le soir quand elles reviennent aux étables,
Plus légères, elles secouent leurs épaules.
En chemin quel plaisir de les écouter toutes ensemble
Et puis, c'est toujours la plus belle qui conduit.

On a à peu près tout réduit, tout remisé,
Les légumes, le bois, sans oublier le miel.
Tout est rempli, même le gerbier,
Pour recevoir l'hiver, on est bien prêt.
Les longues soirées peuvent commencer,
A sa guise, on pourra songer,
Ecouter, regarder la télévision
En buvant une distillée ou bien un bon coup de rouge.

R. Erard



ETES-VOUS PESSIMISTE ou OPTIMISTE ?

Deux petites filles allaient cueillir des raisins. L'une était heureuse parce qu'elle trouvait des raisins; l'autre était malheureuse parce que les raisins avaient des pepins.

On demandait à deux personnes convalescentes comment elles allaient. L'une répondit : « Cela va mieux aujourd'hui » ; l'autre dit : « Cela allait mieux hier ».

Quand il pleut, un homme dit : « Cela va faire de la boue ». L'autre dit : « Cela va abattre la poussière. »

Deux enfants examinaient un buisson. L'un vit qu'il avait des épines, l'autre qu'il portait des roses.

L'un dit : « Je suis heureux que les affaires n'aillent pas plus mal. » L'autre dit : « Je suis désolé qu'elles n'aillent pas mieux. »

L'un dit : « Nos bénédictions sont quelquefois entremêlées d'épreuves. » L'autre dit : « Nos épreuves sont quelquefois entremêlées de bénédictions. »

LE TOUETCHE DI JURA



Po faire in bon touétché di Jura, è fât :
Po lai païte : heute décilitres de laissé
in kilo de fairenne
chèptente grammes de beurre
enne tchlîre ai sope (raise) de sâ tros quaies
d'in paiquet de yeuvre de bîre.
Po lai froiyoure : doux décilitres de crinme
épâsse
in ûe, di sâ pe di safran.

Etchâdaie in po enne païchie di laissé aivo le beurre po le raimôli, aidjoutaie le reste di laissé dains le qué a t'aivu délayie lai yeuvre, pe faire enne païte aivo le tot. Lai païte a prou traivaïyie tchaind qu'elle n'aïttaitche pus és mains. Léssie yeuvaie lai païte dains in carre téve, craibin dains le métra (feu des couéraits d'oûre) doux heures.

Péssè çï temps, éétendre lai païte d'enne épâssou d'in centimètre ai demé. Môëssyè lai crinme aivo in ûe, in po de sâ pe enne tote petéte pontée de safran, baïttré enne boussnate. Se lai crinme à cielle, y aidjoutaie in po de fairenne. Po obteni in dchus de touétché dorè, bottè dains lai froiyoure enne tchoie d'hoïle. Voïchaie su lai païte, bottè a foué dje étchâdè, tcheure ai doux cent cïnquante degrés ai po prés trente cïntche minutes. Dains les foués de dains le temps, nos bottyïns les touétchés ai tcheure sains tôles. Aivo lai pâle de bôs ai enfouénaie, nos déposyïns to simpyement les touétchés su lai pîre di foué.

LE GATEAU DU JURA

Pour faire un bon gâteau du Jura, il faut :

Pour la pâte : huit décilitres de lait; 1 kilo de farine; septante grammes de beurre; 1 cuillerée (rase) de sel; trois quarts d'un paquet de levure de bière.

Pour la garniture : deux décilitres de crème épaisse; 1 oeuf, du sel et du safran.

Chauffer modérément une partie du lait avec le beurre pour le ramolir, ajouter le reste du lait dans lequel on a délayé la levure de bière et faire une pâte avec le tout. La pâte est suffisamment travaillée lorsqu'elle n'attache plus aux mains. Laisser lever la pâte dans un endroit tempéré, éventuellement dans l'armoire de cuisine (à l'abri des courants d'air) deux heures durant. Etendre la pâte d'une épaisseur de 1 centimètre et demi. Mélanger la crème avec l'oeuf, un peu de sel et une toute petite pointe de couteau de safran, fouetter un instant. Si la crème est claire, y ajouter un peu de farine. Pour obtenir un gâteau doré, mettez dans la garniture une tombée d'huile. Verser sur la pâte, mettre au four préchauffé et cuire à deux cent cinquante degrés, trente cinq minutes environ.

M.-L. Oberli