

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

Artikel: Le touetche di Jura = Le gâteau du Jura
Autor: Oberli, M.-L.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-242665>

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: 16.01.2026

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

LE TOUETCHE DI JURA



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

Etchâdaie in po enne paitchie di laissé aivo le beurre po le raimôli, adjoutaie le reste di laissé dains le qué a t'aivu délayie lai yeuvure, pe faire enne paîte aivo le tot. Lai paîte a prou traivaiyie tchaind qu'elle n'aitaitche pus és mains. Léssie yeuvaie lai paîte dains in carre téve, craibin dains le métra (feu des couéraints d'oûre)doux heures.

Péssè ci temps, éétendre lai paîte d'enne épâssou d'in centimètre ai demé. Môessyè lai crinme aivo in ûe, in po de sâ pe enne tote peté pontée de safran, baître enne boussnate. Se lai crinme à cielle, y adjoutaie in po de fairenne. Po obteni in dchus de touetché dorè, bottè dains lai froiyoure enne tchoie d'hoile. Voichiae su lai paîte, bottè a foué dje étchâdè, tcheure ai doux cent cinqante degrés ai po près trente cintche minutes. Dains les foués de dains le temps, nos botyins les touetchés ai tcheure sains tôles. Aivo lai pâle de bôs ai enfouénaie, nos déposyins to sîmpyement les touetchés 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.

Chauder 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, mettre 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