

Zeitschrift:	L'ami du patois : trimestriel romand
Band:	21 (1993)
Heft:	81
Artikel:	Que cralaie de gniole = Quelle abondance d'eau de vie
Autor:	[s.n.]
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-243035

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

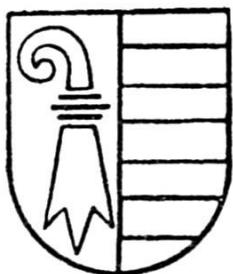
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 15.01.2026

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



Pages jurassiennes

QUE CRALAIE DE GNIOLE

S'en se vait trïnaie à long de ces majons laivou è dichtilans, eh bïn, en ât tot ébabî quasi tot traibi. Djemais — nôs veyes dgens le diant — en on vu aitaint de vêchés que sont encoé tus rempiachus. Ces que faint c'te bésaigne, qu'ôvrant èt pô près neut è djoé, ne v'niant pe à bout, ès ne serïnt émondure, è y en viñt encoé tos les djoés des novés.

C'ât que c't'année, nôs sont aivus dyaitaies, peuris, foueche qu'à y aivait des fruts. En en on brâment raiméssaie, mains è y en veut démoéraie des sacrés moncés de feus, ch'lai tiere. Les dgens étïns sôles de se piaiyie po rempiâtre des tchairpaingnes, des saits, meinme des tchies és quélés en aivait botaie des lavons.

Airrivaie en l'hôtâ, è faillait musaie de trovaie des bossats. Dains le veye temps, en servéchait de cés qu'étïns en bpos de tchêne. Mittnin, en on tchaindgie, è fât de ces que sont en "plastic" pochqu'è boiyant bïn moins que cés que sont en bôs. En pus d'enne piaice, en ne poyait pus en trovaie, les dgens aint sâtaie dechus c'ment chu des saits d'etius. El é faillu aittendre bïn grant po aivoi çò qu'è faillait.

Po les c'lieges, les prûnnes, les p'nèles, l'alue, lai damè, è n'y é pe gros l'ôvraidge po botaie tieure. En tchaimpe çoli dans les vêchés, en y bote enne gayie bïn propre dechus, è case des mouetches èt peus aittieuds. S'en veut atche que feuche daidroit, è fât remuaie tos les djoés, è fât survoyie po que ran n'alleuche de traivie, que çoli ne venieuche pe meûsi.

Se nôs ains des pammes, des poires, des coings, des beutchïns ou bïn des biassons, en ât ablidgie de les écrisiaie, de les écâchaie po que çoli beyeuche ïn bé paipet. Li achi, è fât braissie tos les djoés.

Tiaind çoli é fini de tieure, en peut fromaie les céchés en aittendant son toé po alliae dichtilaie. E fât aittendre pus de ché mois po aivoi le fue void è case de tot ci r'taid èt peus de c'te foûejon.



En peut dire qu'è y veut aivoi des centaines "d'hectolitres" dé c'te gotte. E se veut faillait r'yevaie lai neut po tcheulaie à bout de c'te crâlaie de gniôle. E y é tot de meinme atche po nôs embétaie, çoli côte tchie.

QUELLE ABONDANCE D'EAU DE VIE

Si on va se traîner près des maisons où l'on distille, eh bien ! on est tout étonné, presque interdit. Jamais, — nos vieilles gens le disent — on a vu autant de tonneaux qui sont encore tous remplis. Ceux qui font cette besogne, qui oeuvrent presque nuit et jour n'en viennent pas à bout, n'arrivent pas à suivre, car il en vient encore tous jours des nouveaux.

C'est que cette année, on a été gâtés, pourris à force qu'il y avait des fruits. On en a beaucoup ramassé, mais il va y en rester des gros monceaux dehors, sur la terre. Les gens étaient fatigués de se plier pour remplir des paniers, des sacs, même des chars auxquels on avait fixé des planches.

Arrivé à la maison, il fallait penser de trouver des tonneaux. Dans l'ancien temps, on utilisait ceux qui étaient en chêne. Maintenant, on a changé, il faut de ceux en plastic parce qu'ils absorbent moins que ceux en bois. En plusieurs endroits on ne pouvait plus en trouver, les gens ont sauté dessus comme sur des sacs d'écus. Il a fallu attendre longtemps pour obtenir ce qu'il fallait.

Pour les cerises, les prunes, les prunelles, l'alise, la damassine, il n'y a pas grand travail pour mettre cuire. On jette cela dans les tonneaux, on y met un chiffon propre dessus à cause des mouches et puis, en route. Si on veut quelque chose de convenable, il faut remuer chaque jour, il faut surveiller que rien n'aille de travers, que cela ne moisisse pas.

Si on a des pommes, des poires, des coings, des pommes sauvages ou des poires sauvages, on est obligé de les écraser pour obtenir une bonne bouillie. Ici aussi, il faut brasser tous les jours.

Lorsque la cuisson est terminée — fermentation — on peut fermer les tonneaux et attendre son tour pour aller distiller. Il faut attendre plus de six mois avant d'obtenir le feu vert, à cause du retard et de cette abondance.

On peut dire qu'il y aura des "centaines d'hectolitres" de cette goutte. Il va falloir se relever la nuit pour sucer au bout de cette importante réserve d'eau-de-vie.

Il y a tout de même quelque chose qui nous embête, cela coûte bien cher.

M. J. D. C. S.