

Zeitschrift: Actes de la Société jurassienne d'émulation
Herausgeber: Société jurassienne d'émulation
Band: 25 (1920)

Artikel: Mœurs et coutumes aux Franches-Montagnes
Autor: Beuret-Frantz, J.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-549771>

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: 21.06.2025

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

MŒURS ET COUTUMES AUX FRANCHES-MONTAGNES

par J. BEURET-FRANTZ, à Saignelégier

1. *Introduction.*
 2. *La maison et son ameublement.*
 3. *La nourriture.*
 4. *Le vêtement.*
 5. *L'agriculture et les métiers.*
 6. *Les remèdes domestiques.*
 7. *Les pratiques religieuses.*
 8. *La vie publique, les saisons : le printemps, l'été, l'automne et l'hiver.*
 9. *Les fêtes de l'année ; Coutumes et traditions orales.*
-

Introduction

Depuis de nombreuses années j'ai pris plaisir à parcourir nos hameaux et les fermes isolées pour assister à ces traditionnelles „veillées“ au coin du feu, où l'on écoutait le grand-père qui, tout en fumant sa pipe, racontait des histoires de son temps, des anecdotes des guerres, et parlait des bonnes et saines coutumes de nos aïeux.

Le bon vieux temps, dont on a dit tant de bien et quelquefois aussi du mal, ce passé, l'histoire de notre petit coin de terre et de ses habitants, nous apparaît maintenant comme dans un rêve, égarés que nous sommes sur une terre, étrangère en quelque sorte, d'idées et de mœurs nouvelles, ou ballottés sur une mer orageuse aux dangers innombrables.

Oublions la dureté et la cruauté de quelque seigneur brutal et inhumain, oublions les arbitraires, la torture et les exactions, pour ne penser qu'à l'âge d'or, car chaque siècle a ses mauvais côtés.

Nous aimons à évoquer ce que nous appelons l'âge d'or de nos pères, où les mamans endormaient leurs nouveau-nés avec des chansons, où les filles, robustes et de franche gaieté, filaient soit le chanvre, soit

la laine des brebis, où le chef de famille vivait parmi les siens, où garçons et filles dansaient en rond sous l'arbre séculaire.

Le retour à ces belles et simples coutumes réjouirait le cœur des Jurassiens qui ont conservé dans leur âme la flamme de la jeunesse, le culte des aïeux et qui ne forment qu'un vœu, celui de conserver à notre petite patrie sa nationalité d'alors.

Chaque coin de notre JURA, possède son histoire, ses légendes, ses monuments, ses usages et ses coutumes. Nos pères avaient des mœurs simples, des habitudes d'ordre et d'économie. On ne connaissait pas encore les inventions modernes, les grands marchés, les spéculations à la Bourse. Au contraire, chaque famille se suffisait à elle-même, on semait le lin et le chanvre servant à fabriquer le linge, le blé était moulu et puis le pain cuit au four banal; on se nourrissait de légumes de ses jardins et on mangeait la viande de son bétail quand on l'avait bien séchée sous la *voûte*; cette viande était appelée „breusi“.

Les cuisines n'avaient pas de cheminée, mais une *voûte* avec une large ouverture par où s'échappait la fumée qui se répandait dans toute la maison. Les vêtements étaient fort simples; faits de *mi-laine* ou de *droguet*, ils duraient très longtemps. Quant à la coiffure des femmes, on l'appelait *Julienne*. C'était une espèce de bonnet coloré, souvent décoré d'or ou d'argent, avec de superbes broderies. La mère se faisait un plaisir de transmettre sa *Julienne*¹ à l'aînée de ses filles. Les riches fermières ainsi que les jeunes filles portaient des pantoufles, des bas blancs et de larges tabliers de soie; le châle ainsi que la *Julienne* étaient le cadeau habituel du jeune homme à sa fiancée. Il faut dire que ces habits, très simples, ne manquaient pas de cachet local; on ne connaissait pas encore les changements de la mode; on n'avait pas besoin de beaucoup d'argent pour s'habiller.

Les maisons d'habitation n'étaient pas de belle architecture; la grande chambre le *poêle* était le lieu de réunion de la famille. On chauffait le fourneau qui était à étages et c'est sur ses gradins que le soir à la veillée, les hommes prenaient leur repos en fumant la pipe, pendant que les femmes, tout en filant, chantaient nos bonnes vieilles chansons. Non loin du fourneau, une planche fixée au plafond par des montants en bois, servait à entreposer la vaisselle, le pain, etc.

Enfin au cours de ces veillées et de nombreuses visites dans les anciennes familles et dans nos archives locales, je me suis assigné le but notamment, de réunir tous les documents, existant encore, sur les mœurs, les coutumes, les légendes, l'art et l'industrie populaires. Ce projet, un peu téméraire, est un programme très vaste, mais aussi par là même un peu vague, avouons-le!... mais qui a rencontré en notre pays un accueil généralement empressé.

1. Gautier écrivait : Ecoutez-donc ! quand on porte un amour de bonnet comme ça, on y regarde à deux fois, avant de le jeter par dessus les moulins.

Mes tentatives de résurrection du passé n'ont pas manqué de soulever des objections. „Comptez-vous, m'a-t-on demandé, faire revivre les industries locales disparues, remettre à la mode les costumes locaux abandonnés, faire apprendre aux enfants le patois que leurs pères eux-mêmes ne parlent plus?... Mon Dieu, si j'avais la chance d'obtenir un pareil résultat, j'avoue, pour ma part, que j'en serais charmé. Toutefois, je ne me leurre pas de si merveilleuses illusions. Je sais que les plus vigoureux efforts humains ne parviennent pas à redonner la vie aux choses mortes ou moribondes, pas plus qu'on ne peut remettre sur pied et faire reverdir les herbes des prés quand le faucheur en a couché les tiges derrière lui. Ainsi que le chantait Pierre Dupont :

*Les ans sont comme les rivières :
Nul n'en peut remonter le cours.*

Mais ces choses mortes ont vécu et ont été associées à la vie de nos prédécesseurs. Nos pères ont grandi, aimé et souffert parmi ces curieux meubles, de sapin, de hêtre, et de noyer que façonnait le chapuisier (menuisier) du pays ; les boîtes oblongues décorées de rustiques peintures, dans lesquelles les horloges ont sonné pour eux les heures graves ou joyeuses. Nos pères ont parlé ce patois local à la rude mélodie et aux vocables pittoresques ; ils ont été bercés par ces chansons si pleines de naturel et de mélancolie, et s'il est vrai que le milieu ambiant influe sur la pensée, le sentiment et l'imagination, les reliques du passé ont pour nous autres un double intérêt historique et familial, elles font partie de notre patrimoine et nous devons au moins pieusement en dresser la liste complète.

Enfin il est un profit à retirer en recherchant les reliques de l'existence d'autrefois, en inventoriant ce patrimoine, nous ne doutons pas qu'il en résulte un reverdissement et une vitalité plus grands de l'esprit local ; car, ne l'oublions pas, de même que l'âme de la nation se compose de toutes les âmes éparses sur le territoire, la grande patrie Helvétique est faite de toutes les petites patries qu'enserrent nos forêts, qu'arrosent nos rivières ou qu'abritent nos montagnes. C'est à la chaleur de ces humbles foyers locaux que s'allume la belle et pure flamme du patriotisme.

La maison et son ameublement

Autrefois les habitants de la Montagne vivaient d'une façon très primitive, leur habitation très pauvre, couverte en bois (bardeaux) comportait une pièce unique avec une ouverture au-dessus. Par cette ouverture venait la lumière et s'échappait la fumée de l'âtre. C'est là que vivait la famille, dans une demi-obscurité, en compagnie des bestiaux et des

volailles. Un dernier exemple de ce genre de vie, qui n'avait rien de très hygiénique, a subsisté longtemps „chez les Boley“, ferme des côtes du Doubs, au bas des Rochers-des-Sommètres, aussi est-il passé en proverbe de dire d'une femme dont le ménage est sale et sans ordre qu'elle sort de „chez le Boley“.

Cette seule pièce, éclairée d'en haut s'appelait „Rond de feu“ „tschemenai“ car elle était en effet un tuyau „tuez“. Un ou deux volets s'ouvraient au-dessus et se fermaient d'en bas au moyen d'une corde laissant suivant leur position, pénétrer plus ou moins de lumière et favorissant le tirage du feu d'après le vent dominant. Ces volets étaient nommés „louènes“ „lenne“ (lune) et encore „maintez“. C'est dans cette „Tschemenai“ que l'on séchait le blé et que l'on pendait la viande pour la fumer. On trouve encore deux ou trois types de ces maisons (quelque peu modernisées) au Cerneux-Gordat, à La Planche, etc.

La maison d'habitation et la maison de ferme devaient peu à peu s'adapter mieux aux exigences. L'architecture extérieure n'a pas varié beaucoup; un large toit couvert en „bardeaux“, immobilisés par de grosses pierres, une large façade blanche irrégulièrement percée de fenêtres, celles-ci ornées de fleurs aux couleurs vives donnant à l'ensemble un brin de coquetterie et rendant la demeure agréable et gaie. En face de l'habitation un bosquet de lilas et de sureaux, de rares arbres fruitiers, un jardin et un verger.

Généralement, les appartements sont au midi, l'entrée principale donne accès à la cuisine, grande pièce voûtée, ...otâ... „tscheusenne“... *füe*, à gauche se trouve le poêle, chambre de réunion, salle à manger et chambre à coucher qui fait l'office du salon des maisons bourgeoises. Au premier étage, encore des chambres et le surplus de la maison sert à la grange, aux écuries et aux caves.

Les larges toitures dont nous avons parlé avaient pour but de recueillir les eaux de la pluie, ou la neige fondue pour alimenter la citerne, cette eau y est conduite au moyen de chéneaux en bois et sur la citerne se trouve une pompe en bois puis à côté un bassin également en bois „l'auge“ l'abreuvoir.

Il paraît que l'usage des fenêtres ne date que de la fin du seizième siècle. Elles étaient petites, étroites, garnies d'abord de papier huilé, puis de petits carreaux en verre enchassés dans du plomb. (Maisons à Goumois, [J. B. Briot] au Bief d'Etoz, à Muriaux, au Cerneu Joly, etc.)

La décoration extérieure des maisons était simple, à part quelques exceptions révélant le passage d'une génération d'habiles tailleurs de pierres. En effet, aux Esserts du Noirmont, à Muriaux, dans la commune des Bois, etc., on remarque diverses constructions dont l'architecture laisse le souvenir d'un artiste anonyme, comme jadis les ouvriers des cathédrales. Ailleurs ce sont quelques inscriptions gravées sur les façades, généralement à côté du signe I. H. S., une croix, une armoirie, ou les

initiales du propriétaire primitif, parfois un texte appelant la bénédiction de Dieu sur les habitants de la maison. Nous relevons cette épigraphe sur le bureau des postes de Chaux-d'Abel, construit en 1612.

« La bénédiction de Dieu demeure
» en cest maison éternellement. »

Souvent ces motifs sont accompagnés d'une ou deux rosaces¹. On sait que la rosace fut dans l'antiquité un symbole céleste. Elle paraît en particulier très souvent à l'époque romaine, puis aux débuts du christianisme, et ultérieurement encore, sur des objets religieux, spécialement sur des stèles funéraires.

Dans la commune des Bois, on remarque diverses variantes dans l'architecture des anciennes maisons. C'est aussi le cas au Bémont, aux Chenevières et aux Peux (Muriaux), parfois la maison est très basse et il est nécessaire de descendre deux ou trois marches pour pénétrer dans les pièces habitées, les fenêtres du „poêle“ donnent au niveau du jardinet placé immédiatement au devant de l'habitation et nommé „choulière“. Cette habitude d'avoir sa demeure ainsi en terre, s'explique par le fait que nos ancêtres cherchaient à s'abriter contre le froid, c'est du reste le système de construction des habitants dans la région polaire. Ces mêmes maisons avaient des toits à quatre et même cinq pans.

L'autre genre de construction à la montagne comportait des maisons en élévation avec un rez-de-chaussée et un étage. Beaucoup de ces constructions ne possédaient pas de cheminée; au rez-de-chaussée une large voûte percée d'ouvertures permettait à la fumée de s'échapper pour se répandre dans toute la maison, elle enduisait à la longue la charpente d'une forte couche de suie.

Le village de Peuchapatte, le plus élevé du district des Franches-Montagnes, est à l'altitude de 1129 mètres. Il présente cette particularité singulière d'être traversé par une seule rue, toutes les maisons situées du côté gauche de cette rue étant très basses, par contre celles situées à droite sont hautes. M. le Professeur Propper, le distingué archéologue de Bienne, attribue la construction des maisons basses aux Alémans, tandis que les maisons hautes seraient de l'époque des Burgondes. Au Cerneu Joly (Noirmont) et à Muriaux, on voyait encore, il y a quelques années, des maisons dont la poutraison et les planchers, confectionnés de bois équarris à la hache, reposaient entièrement sur des corbeaux.

Il n'est pas inutile de rappeler que dans sa charte de franchise accordée à la Montagne des Boys, le 17 novembre 1384, le Prince-Evêque Imier de Ramstein, voulait que les habitants des deux sexes venant de l'étranger pour s'établir dans le pays, soient francs de tailles et d'impôts

1. A la Montagne, on remarque des rosaces sur la porte de diverses maisons, au bureau des postes de Chaux-d'Abel, de 1612, à Saignelégier sur le grand bénitier de l'église de notre Dame, de 1766, sur d'anciennes croix de cimetières, etc.

et que chacun d'eux ayant feu et ménage pût avoir un journal de terre autour de sa maison pour le seul cens annuel de douze deniers et deux chapons payable à la St-Martin d'hiver et que pour tout autre terre cultivée en champ ou en pré ils ne payent que trois deniers par journal.

Nécessairement il résultait de cet avantage que chaque maison était entourée d'un jardin et d'un verger qui étaient séparés du pâturage par un mur en *laves*¹ ou par une clôture mobile consistant en pièces de bois entre-croisées. — Dans les murs, pour ménager un passage, on installait une barrière „clédar“ „dolaise“ tandis que dans la clôture de bois l'ouverture était „le passoir“ le pessou qui était confectionné au moyen de trois ou quatre perches placées sur des supports. — Le terme „pessou“ sert encore aujourd'hui à désigner deux petites échelles adossées, permettant d'escalader une clôture.

Quand l'hiver était venu, les clôtures de bois étaient démolies et les pièces de bois mises en tas, formant des espèces de maisonnettes nommées „Moë de bairre“ barre morte, barre hors d'usage, barre de couche.

Les propriétaires ne se contentaient pas de se servir du terrain qui leur était dévolu, généralement ils déposaient sur le terrain communal, leur provision de bois de chauffage, un fumier, des instruments aratoires, et y installaient parfois un grenier (grainier). Le terrain ainsi emprunté représentait „l'étual²“ le pourcourt, ou l'aisance. C'est un droit de jouissance au profit du propriétaire de la maison sur le terrain communal qui l'entoure. Les clôtures dont nous avons parlé „appelées communément la barre“ comportent à leur tour certaines règles sanctionnées, ainsi: un particulier contre communauté barre seul, à ses frais, communauté contre communauté barre par moitié et de même particulier contre particulier.

Le grenier (grainier) situé aux abords immédiats de la maison reposait généralement sur quatre blocs de pierre, il était construit tout en bois équarris, mortaisés, permettant aisément le montage et le démontage de la construction. — A l'intérieur se trouvaient diverses cabines dans lesquelles on rangeait la graine pour la tenir à l'abri de l'humidité et des rongeurs. Dans ce grain on conservait la viande fumée pour l'empêcher de rancir. Les vêtements hors saison se trouvaient là à l'abri des gerces. C'était aussi le coffre-fort des paysans à l'aise. — La porte était massive et solide, munie d'une „fermente“ puissante et d'une serrure résistante et sûre. Le grenier n'était cependant pas toujours épargné par les voleurs, comme ils ne réussissaient généralement pas à ouvrir la porte, ils utilisaient un moyen aussi simple qu'ingénieux. Ils se glissaient sous le grenier, en trouaient le plancher à l'aide d'un perçoir et tenaient un sac sous l'ouverture ainsi pratiquée et par laquelle le grain tombait lentement mais

1. Les carrières de « laves » de la Bosse et des Rouges Terres étaient très connues; non seulement la pierre servait à la construction des murs, mais elle servait également comme couverture du toit des églises, chapelles et édifices publics.

2. Voir « Us et coutumes du district des Franches-Montagnes » par M. Folletète prof. à Berne. - Act. Emul. 1910-1911.

sûrement dans le sac du voleur. La provision faite, une cheville était enfoncée dans l'ouverture en vue d'un prochain retour. Ce stratagème mis en pratique deux ou trois fois, les voleurs finissaient par se faire mettre la main au collet.

Revenons à l'intérieur de la maison d'habitation. Pour y accéder on comptait habituellement trois portes, toutes trois massives et solides. La porte du logement, celle de l'écurie et enfin celle de la grange. Les serrures en fer n'étaient pas très nombreuses, quoique dans le pays on en confectionnât, mais on les considérait comme un luxe inutile, on préférait des fermoirs en bois, la cheville d'arrêt, les boutons à crochet, les verrous simples, les verrous doubles, les verrous à encoches et quelques intéressantes serrures de bois, mais le moyen de fermeture le plus usuel était le verrou avec poignée en bois, qui existe encore pour les portes d'écurie et de grange, tandis que la serrure en fer a pris sa place à la „porte d'entrée“ celle du logis.

Dans la cuisine qui est généralement dallée ou pavée, les meubles sont peu nombreux, ce sont : le *dressoir*, „métra“ *méterot* ; la *crédence*, dont les rayons mettent en évidence la vaisselle colorée, des verres du Bief d'Etoz, et quelques plats d'étain. La partie inférieure du dressoir comprend deux buffets entre lesquels, dans un espace vide, est la seille à eau (soyat, siau) dans laquelle plonge le bassin. — Ceux qui ont soif boivent au bassin.

Les ustensiles de la cuisine sont : la chaudière, suspendue à la crémaillère (crémil) une poêle à frire¹ à long manche et trois pieds, (la cassote) et des marmites placées contre la *platine* ou contrefeu², (plaque de cheminée ornée d'armoiries du Roi de France, de l'évêché de Bâle ou de famille). On voyait aussi la lampe à „cramail“, petite lampe à huile qui se glissait le long d'une tige de crémaillère supportée par trois pieds de fer généralement placée sur l'âtre et haussée ou abaissée selon le travail que faisait la ménagère. Autour de l'âtre on plaçait des chaises basses, „des selles“ des baintschats, sur lesquelles prenaient place les vieillards, ayant à leur côté un „canon“ long tube en fer se terminant par une fourchette qui reposait sur l'âtre et qui servait à attiser le feu.

„Pendre la crémaillère“ c'était et c'est encore, faire le premier dîner officiel dans une maison que l'on vient de construire, ou lorsque des jeunes mariés s'installent dans leur ménage et font leur première invitation.

Dans un coin de la cuisine est la *huche à pain*, l'„*arche*“, c'est quelquefois la *maie* ou pétrin qui en tient lieu, à moins qu'on ne dépose pas les miches de pain sur la planche, dans le „poyë“ ou poêle.

1. Sur la poêle à frire il y a un proverbe qui dit : Celui qui tient la queue de la poêle dirige la graisse où il veut.

2. Le 26 nivose 1794, il était donné lecture d'un décret de la convention des 21 et 24 de pluviôse, qui ordonnait de faire *retourner* les plaques de cheminées ou contrefeux, portant des figures de féodalité.

On voit aussi à la cuisine, une table et des bancs; sur cette table la ménagère fait ses travaux, passe le lait, et laisse aussi différents ustensiles d'usage courant. *La crédence* dont nous avons parlé, est le buffet où l'on dépose les plats et les boissons qui doivent être servis sur la table. (En latin les *credentarii* désignaient les officiers de bouche qui goûtaient les mets avant les princes de peur des empoisonnements, *credere*, avoir confiance.)

Il y a également le banc d'âne „bain d'aine“ sorte d'étau en bois pour divers travaux.

L'ensemble des ustensiles de ménage est désigné sous le nom de *butin* ou „aisement“.

Le „bote-ai tscheure“, boîte à cuire est le pot au feu. — Le bote dedans est un entonnoir; quand il sert à introduire la chair à saucisse dans les boyaux du porc, on l'appelle *douille*, „doille“ (d'andouille „andoille“). Quelquefois on pousse cette chair à l'aide d'un *chepritz*, (de l'allemand *Spritze*, seringue) — Les diverses casseroles sont appelées: casses, cassets, cocottes, caquelons¹. C'est dans les caquelons que l'on cuisait la choucroute. Voici des noms de récipients divers: crôque, krug, *cruche*, (greule, *croupe*, aiguière [aiguière] pot à large ventre), auget, petit auge, vase dans lequel on mange; c'est aussi une „etschéyatte“ — le gré, grélot, vannotte, vannette, bannette, bannon, bennon; ces divers noms s'appliquent à la petite corbeille en osier dans laquelle on met la pâte de miche à cuire au four. Une grosse bouteille ventrue est une *bassaine*, un bidon, une petite voijëlle, un *topin*, une marmite ou pot, un gobelet en terre cuite qui servait comme verre à boire est un *banniolet*, le vase à lait est une bouille, le seau à traire *in chau*, *in soyat*, *lai sayotte*, *le trëyout*; l'écuëlle à lait „l'éscheille“; les vases en bois avec douves: ronde, tine, grandes seilles, cuveaux à lessive, tonoilles²; la cuiller, *lai tscheuillire*; *la pontiérré*, *lai pontire*, (poche en bois, cuiller de bois), le pochon, grande cuillère à pot, la grande fourchette de cuisine est le „grappin“. Ces objets sont ordinairement suspendus au *poutri* „égouttoir“.

Les „tessons“ de vaisselle sont des caquelons, des betschets.

On trouve aussi à la cuisine, sur l'évier (le lévier), le „relavou“ seau à laver la vaisselle, le linge à essuyer „le ressiout“ suspendus au mur: le „tschæptschô“, coupe-choux, le *bretschet*, grand couteau de cuisine, le *boitschu*, „gnippe“ hachoir en forme de croissant. On hache les herbes ou la viande sur une planche épaisse, la *boitchoure* — la planche ronde sur laquelle on étend la pâte à gâteaux est la *tenoure*. Le *tronchat* est le billot

1. A Saignelégier il existe la *rue des caquelons*. Ce nom provient du fait qu'autrefois, les marchands de poterie de Bonfol faisaient les jours de foire leurs étalages exclusivement dans cette rue qui a gardé ce nom significatif.

2. Autrefois tous les citoyens étaient tenus d'avoir une auge, accolée à la maison, et en temps de bise, tempête ou orage, ils devaient tenir devant la dite maison, ensemble, leurs cuveaux, tonoilles, soyats, soilles, remplis d'eau. Ce n'est que plus tard qu'on commandait une « zeringue contre le feu » (vulgairement appelée de nos jours, pompe à incendie !)

sur lequel on découpe les viandes fumées, cuites, — c'était ce qu'on appelait aussi „des aisites des capucins“ assiettes des capucins. — Il faut mentionner aussi „le crélat“ panier à salade, *la gafrye* fer à gaufres, le graittillot, tire-braise, le bat-feu ou briquet. La barratte, bat-beurre; „lai cabionate“ niche dans la muraille, au-dessus de l'âtre où l'on mettait une lampe à huile.

Dans le principe, les ustensiles de ménage étaient simples, en bois ou en terre cuite, c'est par la suite que l'on connut les plats d'étain et les bassins de cuivre. On passait une partie de la soirée au coin de l'âtre, ce qui évitait une dépense de luminaire. Si l'homme qui généralement avait le bat-feu et l'amadou dans sa poche, était absent, il fallait pour se procurer du feu aller chez un voisin chercher un charbon ardent et le rapporter prestement en soufflant pour maintenir le feu.

Dans certaines cuisines, depuis la suppression de l'âtre, on remarque un manteau de cheminée qui abrite le potager, sur le rebord assez large de ce manteau de cheminée, sont placés un *Christ* et des chandeliers de cuivre, un rameau de buis et un sablier. Sous la cheminée sont suspendues des glanes d'oignons.

La pièce voisine de la cuisine, le poêle, „le poyë“ était la chambre de ménage, chambre de réunion, salle à manger et chambre à coucher. L'ameublement était sobre; on y remarquait d'abord un grand fourneau à étages, se chauffant depuis la cuisine et sur lequel les hommes se reposaient pendant la soirée, tandis que les femmes, assises autour de la table, causaient ou filaient en chantant. Au-dessus du fourneau se trouvait la planche, rayon suspendu au plafond par quatre tiges de bois, et sur lequel on déposait des provisions, pain, etc. Les lits étaient renfermés dans des alcôves; ces lits étaient grands, à colonnes, et sous les lits se trouvaient les couchettes „lai coutschatte“ que l'on sortait la nuit pour y coucher les enfants. Les lits ne connaissaient pas encore le luxe des matelas, on couchait sur des paillasses, des feuilles de hêtre, de turquie (feuilles de maïs), sur de la paillette ou simplement sur la paille. Le linge de lit tissé au ménage était inusable. Contre la paroi, à la tête du lit se trouvait un bénitier avec une branche de buis. Les lits étaient dissimulés par des rideaux verts ou à carreaux bleus et blancs. Le linge de famille qui passait de génération en génération, était rangé dans des coffres; tandis que les vêtements s'alignaient proprement dans l'armoire¹.

Un *Christ*, des sujets religieux peints sur verre, achevaient l'ornementation de la chambre de famille. Il y a un siècle environ, l'intérieur s'agrémentait par l'apparition des „r'loidges“ horloges de Foncines, renfermées dans de longues boîtes; plus tard ce furent les superbes *pendules neuchâtelaises* qui ornaient toute belle chambre de paysan. Pour

1. Divers spécialistes confectionnaient des meubles avec un goût artistique: les armoires, buffets à deux portes, les bahuts et coffres décorés par le peintre Erard de Muriaux sont très recherchés par les antiquaires.

protéger la *pendule* on la renfermait dans une „boîte“, enveloppe vitrée, où elle se trouvait en compagnie d'objets de piété, rapportés de N.-D. des Ermites, du Vorbourg, et des cierges de première communion des enfants.

Enfin, dans tout ménage on mettait en évidence, un ou plusieurs rouets, quenouilles, dévidoirs, objets de travail des femmes.

Le premier étage était sommairement meublé et servait généralement de chambres à coucher pour les grands enfants et les visites.

Pour éclairer la pièce, le soir, un des hommes, entretenait allumées des brindilles de bois dans une petite exavation faite dans la cheminée appelée „caboinatte“. Plus tard ce fut la bougie et la lampe à huile avant l'utilisation des moyens actuels.

En ce qui concerne l'écurie et la grange, rien n'est changé, si ce n'est que les locaux sont mieux adaptés qu'autrefois. Cependant on a conservé l'habitude de fermer une partie de la grange par une paroi en planches ou lambris, appelée „*mentelai*“. Ce mode de faire favorise l'aération de la grange et est utile à la conservation du foin.

Pendant très longtemps, la vie patriarcale resta en honneur; un seul des fils de la maison prenait épouse et dans ce cas l'étage de la maison lui était réservé. Le nouveau ménage vivait et travaillait en commun avec l'ancien.

Il existe encore aux Franches-Montagnes quelques familles à la vie patriarcale.

En cas d'héritage, le domaine au complet devenait la propriété indivise des survivants; aussi il n'est pas étonnant que certaines familles amassèrent ainsi une fort belle aisance qui contribua dans la suite au bien-être de la population agricole.

La nourriture

Jadis les montagnards devaient avoir la réputation d'être gourmands, et les sobriquets, qui étaient d'un usage assez fréquent et parfois peu flatteurs, ne ménageaient pas nos ancêtres. A tout seigneur tout honneur: les habitants du chef-lieu „de Saignelégier“ sont appelés les *louetschous* c'est-à-dire les gourmands; leurs voisins des Breuleux les *mâlies*, mangeurs de *môle*, enfin les villages de Muriaux, Goumois, ont aussi des sobriquets se rapportant à la nourriture, tandis qu'en parlant d'un malade imaginaire on dit:

*Ai l'ai le mâ di Nermont
Le boir et le mindgie sont bon,
Il a le mal du Noirmont,
Le boire et le manger sont bons.*

Dans cette allusion faite aux *louetschoux*, aux gourmands, on entendait évidemment ne parler que des nobles fonctionnaires et non des artisans et paysans, car ceux-ci étaient trop pauvres pour faire un luxe de nourriture. Si une sensible amélioration existe aujourd'hui dans l'alimentation, il est incontestable qu'encore au commencement du dix-neuvième siècle, on vivait fort chichement et de mets très primitifs. Le pain de „ *boidge*¹ “ était détestable. Il suffit de rappeler que la mie, qui restait pâteuse, s'adaptait contre un mur comme un morceau de marne. On rapportait des villes voisines, comme une friandise, un morceau de pain blanc.

La nourriture se composait de bouillies de farine, *paipai*, de millet, de semoule (*gries*) (*pâtaie*) de gruaux d'orge; beaucoup de légumes: pois, lentilles, fèves, haricots, chicorée des champs (*dent de lion*), jeunes pousses d'orties (*picons*), des oignons, des raves, des choux-raves, des racines rouges (*roudges-raicennes*). On consommait surtout beaucoup de pommes de terre, des choux mis en choucroute (*salcrut, salcrout*), ou en compote (*souriebe*). Ajoutons encore le *Breusi* viande de vache fumée, le porc salé, le lard fumé, de la *létie* (petit lait), du „ *serret* “ (lait tranché ou tourné, accommodé avec du cumin) et, dans la région de Goumois, du Cerneu-Godat, près Les Bois, de la „ *cancoillotte* “. Cette préparation a donné naissance à une chanson moderne qui en donne une recette fort précise:

*Quand on va à Goumois
Ouvriers ou bourgeois,
Chacun s'accorde à rendre hommage
Au plus succulent des fromages
A la cancoi, coi, coi, coi, coi,
A la cancoillotte (bis)*

*Pour produire c' délicat brouet
Vous faites cailler du lait,
Qu' vous mettez sous vot' couverture
Jusqu'à complète pourriture,
C'est bon la cancoi, coi, etc....*

*Quand ça sent bien le .. patchouli
Fait's cuir' p'tit à p'tit
En y mettant beaucoup de beurre
Car plus y en a, plus c'est meilleur.
Voilà la cancoi, coi, coi, coi, etc.*

Le fromage était rarement consommé, parce qu'il était de bonne vente, mais cependant un ménage aisé détenait toujours, pour l'offrir à

1. Le « *boidge* » est un mélange d'avoine et d'orge ; à la Montagne, ce mélange de grain, souvent d'une maturité incomplète, était préalablement séché à la cheminée avant d'être livré au meunier.

un ami, ou à un visiteur, une *tête de moine* fromage à pâte molle, très recherché des gourmets, et dont la fabrication a été introduite au pays par les moines de l'abbaye de Bellelay. Ceux qui avaient devant leur maison „un grand tas de fumier¹“ étaient considérés comme des gens riches; le dimanche ils mangeaient de la viande de vache *lai Kaibe*, ou de mouton; aux fêtes, un lapin, une poule, etc. Les divers repas étaient comme suit: le matin, une soupe à la farine, des *reutschtis* et du lait. A midi, une soupe aux légumes ou au grus *gruaux* avec un plat maigre. En été, une écuellée de lait froid et des pommes de terre en robe de chambre. Dans l'après midi, du lait caillé et du pain. Ce repas s'appelait *nouenai vepriltai*. Le soir, au souper: à *la mairande* une soupe, le plus souvent des „pommes de terre rondes“ pommes de terre en robe de chambre. Le vin n'apparaissait que sur la table des riches: les simples cultivateurs et les journaliers n'en buvaient qu'au cabaret. Les femmes s'en absteaient totalement.

Les divers noms donnés aux repas sont: Le déjeuner *dédzunon*, *dédjunon*, *déjunon*: à 10 heures *dihoures*, *mémaitnai*. On dit faire les *dix heures*, porter les *dix heures* aux champs. A midi *dénai*, *nonaie*; à quatre heures, *quatre oure*, *quaitroures*, *véprutai*. Le soir à la veillée, c'est *recinai*, *recenion* (ricenare, dîner à nouveau). Une *envelle* est un goûter de femmes assaisonné d'une causerie dite de charité. Un repas de baptême s'appelait *in bédgäne*, *in embreuillon* (nombril).

Les repas de nocés sont généralement plantueux et il est rare que ces repas n'aient pas de lendemain.

Quand on tue un cochon, on invite parents et amis: c'est le repas de boudin. A ces dîners pantagruéliques on reste à table toute la journée et parfois fort tard le soir; aussi nos vieilles chansons ont-elles donné une part spéciale à ces *boustifailles* auxquelles on se prépare en se privant de nourriture presque un jour à l'avance.

On distribue aux amis et aux voisins qui ont fourni de la *lavure* (de l'eau de vaisselle), un morceau de filet de cochon *l'epnai* accompagné d'un boudin ou d'*atriots*; parfois aussi on envoie un plat de *gelée*. Pour M. le Curé, on réservait jadis une épaule ou un jambon de derrière. Aujourd'hui, cette dîme de cochonaille a sensiblement diminué à l'égard de tous ses bénéficiaires de jadis.

Après l'achèvement des fenaisons, on fête le *bouquet*, c'est-à-dire que l'on fait un repas de réjouissance.

Il y a bouquets et repas à l'occasion de l'inauguration d'une construction neuve, de l'installation d'un nouveau maire, d'un nouvel aubergiste; enfin les dîners de fêtes patronales restent légendaires.

1. Cette remarque était la révélation qu'on était en face de l'habitation d'un propriétaire de nombreux bestiaux et les garçons qui cherchaient fille à marier s'arrêtaient « devant l'ôta es gros feumie ».

Autrefois le millet ou *pilé*, *gries* était un met populaire qui n'a pas été abandonné totalement. On en mangeait presque dans toutes les familles, on le faisait bouillir avec du lait et ce mets s'appelait *blanc-manger*.

Le repas du Mardi gras „Carnaval, *coirimotra*“ (carême entrant) s'agrémentait de salaisons et de quelques friandises.

*Cariementran, vets te de bien
Faie dé bégniats ai tes afins ;
Eufre in varre de vin ai ton tschusin
Pique l'andoueille et t'en vin.*

Carnaval habille-toi de blanc (de neige), fais des beignets à tes enfants, offre un verre de vin à ton cousin, pique l'andouille et viens t'en.

Ce jour-là, on mangeait au dîner „l'andoueille ou le *sac de cariementran*“ saucisson gros et court qui restait suspendu au séchoir depuis la Saint Martin (11 novembre) jusqu'à carnaval. Il était accompagné d'une bajoue de porc qu'on servait avec de la choucroute. Au dessert, on servait les beignets traditionnels.

Quelques usages et dictons qui ont eu cours à l'occasion des repas semblent ne pas disparaître totalement.

Ainsi autrefois on apportait un couteau quand on était invité à dîner. C'était une impolitesse de refuser la serviette qu'on vous offrait et aussi de ne pas vider à fond son verre : on l'égouttait soigneusement dans sa main ou par terre. La bienséance commandait de ne pas laisser de pain à côté de son assiette, mais alors toutes les fois que l'on mange debout, c'est autant d'années de purgatoire qu'il faudra faire, comme aussi celui qui prend son café debout, tremblera dix ans après sa mort.

„Avaler par le *trou de la prière*“ ou „par le *trou du dimanche*“ ou par le *trou des beignets*, c'est s'émoucher, s'étouper, se boucher. Se placer comme les Saints du Peuchapatte se dit de ceux qui, à table, se placent tous du même côté. Cette version n'est pas de chez nous, mais importée. A une certaine époque l'église d'Héricourt (frontière française) fut livrée à l'exercice des deux cultes : catholique et protestant. Tous les saints avaient été placés du côté où les catholiques se tenaient pour entendre la messe.

Jadis on chantait :

*Nos maindgenne tote enne vaitche
Lantirlire,
Pe in cayou de neue mois
Lantirlire, lantourlois.*

(Nous mangeâmes toute une vache et un cochon de neuf mois.)

*No boyenne tchaitodge pintes
Lantirlire,
Tschaitodge pinte pe in tschavé
Lantirlire, lantourlé.*

(Nous bûmes quatorze pintes et un chauveau.)

Les proverbes gastronomiques ou les expressions à ce sujet sont assez nombreuses :

*Tout fait ventre
Pouvo que ça y entre.
On ne meurt pas de manger salement.
La bonne nourriture,
Fait bonne figure.*

Une expression courante bien connue :

*Y n'aïpe faim, y vô l'djure.
Y n'ero painé tassie le taiton d'ene puce.
Lai painse moine en lai dainse.*

(Un bon repas entraîne la joie.)

Pu ça graie, meu vire.

Plus c'est gras, mieux cela descend, se dit de la nourriture.

*Il faut un fou pour mettre la graisse dans la soupe et un
sage pour y mettre le sel.*

On dit que pour faire une salade bien assaisonnée, il faut quatre personnes : un sage pour le vinaigre, un avare pour le sel, un prodigue pour l'huile et un fou pour la retourner.

Il est un bénédicité resté bien connu :

*Bin aïvouro les dgents qu'nai ran,
Car ces qu'nai ran, n'ai pavou de ran,
Ai s'aimusant en tôtes les fêtes,
S'conduant sain tscheusain d'loues bêtes ;
Lai neu ai l'entendant souennai,
Les loups heurlai, les tschiens djeppai,
Et n'ainpe le ma d'syeu r'levai.*

Ce qui se traduit :

Bienheureux les gens qui n'ont rien,
Car ceux qui n'ont rien n'ont peur de rien ;
Ils s'amusent à toutes les fêtes,
Vivent sans avoir le souci de leurs bêtes.
La nuit ils entendent sonner,
Les loups hurler, les chiens japper,
Ils n'ont pas la peine de se relever.

Les ménagères se servaient de termes spéciaux :

Ascheusener, c'est cuisiner ; *lai tscheusenne*, c'est la cuisine. Faire *brure l'ave* c'est chauffer de l'eau. On dit *friller* les soies d'un cochon, les plumes d'une poule ; *faire une frelée*, c'est allumer du feu avec du menu bois qui donne une flamme claire et prompte.

La gelée *frille* les feuilles après quoi, le soleil les *grille*. Un fricot que la cuisinière laisse brûler est allé au *Roselet* parce que ce village est

voisin des Breuleux. Un *frichti* est un plat comportant des restes de viande accommodés avec des pommes de terre; un plat abondant est une *piaitaie* (platée). „ Le *finmouïllou* est le meilleur morceau. Une mauvaise cuisine ou des aliments à goût désagréable, c'est du *gavoyat*, de *lai tridouille*. “

On disait de la cuisine chez Jean Pierre :

Tschïë D'jen Pire ça in sale ménaidge
On y maindge di sale fromaidge
Les carottes sain les raicyai
Le laissé sain le colai
T'schïe lu çao
C'ment tschie le poe.

Chez Jean Pierre c'est un sale ménage
On y mange du sale fromage
Les carottes sans les râcler
Le lait sans le couler (passer)
Chez eux c'est sâle
Comme chez le cochon.

Le porc chez Jean Pierre avait aussi mauvaise humeur car aux grincheux on dit :

Té c'ment le poe tschie d'Jen Pire
Té d'in peu lumeur.

Un gros mangeur, un glouton, est un *pilou*, il mange à devenir *bourencye* (gonflé). Le *tscheuquenou* est un fouille-pot, s'il découvre les marmites, *raimouédjou*.

Nous avons déjà dit que le pain était fait avec du *boidge*, (mélange d'avoine et d'orge moulus) parfois on y ajoutait de la pomme de terre. Il y avait aussi du pain uniquement fait de sarrasin. Autrefois, chaque ménagère confectionnait le pain de la maison. On faisait en hiver une provision de pain suffisante pour deux ou trois mois et s'il devenait par trop rassis, on le passait dans le four encore chaud d'un voisin qui venait de cuire sa provision. Dans les maisons où l'on cuit encore au four, on s'en abstient le vendredi, parce que cela porterait malheur. Beaucoup de personnes ont conservé l'habitude, lorsqu'elles entament une miche de pain de faire au-dessus le signe de la croix avec la pointe du couteau. Quand on place la miche de pain sens dessus dessous, on fait souffrir les âmes du purgatoire, ou bien on chasse le pain de la maison et ce qui est plus grave, s'il y a des filles à marier, jamais elles ne trouveront d'épouseurs. Lorsque la miche tombe à terre, c'est signe de malheur prochain, et si on laisse un morceau de pain à côté de son assiette en se levant de table on en manquera quand on sera vieux. Les gens qui „ mésusent “ ou gaspillent du pain sont mal considérés.

Faire des briques de belle-mère signifie couper le pain en petits morceaux. Une tranche de pain est une *lisquette*, une lèche; si elle est de toute la longueur de la miche, c'est un *Virelentoué* (qui vire à l'entour) un *crota* (tourne coin).

L'entamon (la baisure) est le meilleur morceau de la miche qui revient de droit au chef de famille; les enfants sont friands de *l'embouchure* ou *baisure* (partie dépourvue de croûte de deux miches qui se touchent au four).

Quand on pétrit avant de laisser lever la pâte, il faut faire une croix avec la main sans quoi la fournée sera manquée. Il est d'usage enfin de faire la part du diable, c'est un *bôlon* qu'on donne aux bêtes, particulièrement aux cochons.

On dit:

Tout est bon pain
Pour la faim.

La *Taride*, une vieille femme du pays, disait d'une de ses amies très avare:

Aivoirtsiousse de Monatte
Moindege ton pain dain tai baigatte (poche)

Avaricieuse Monatte
Mange ton pain dans ta poche.

C'était pour dire que la *Moinatte* ne donnait rien à personne.

Les pâtisseries n'étaient pas très variées, nous les citerons sommairement.

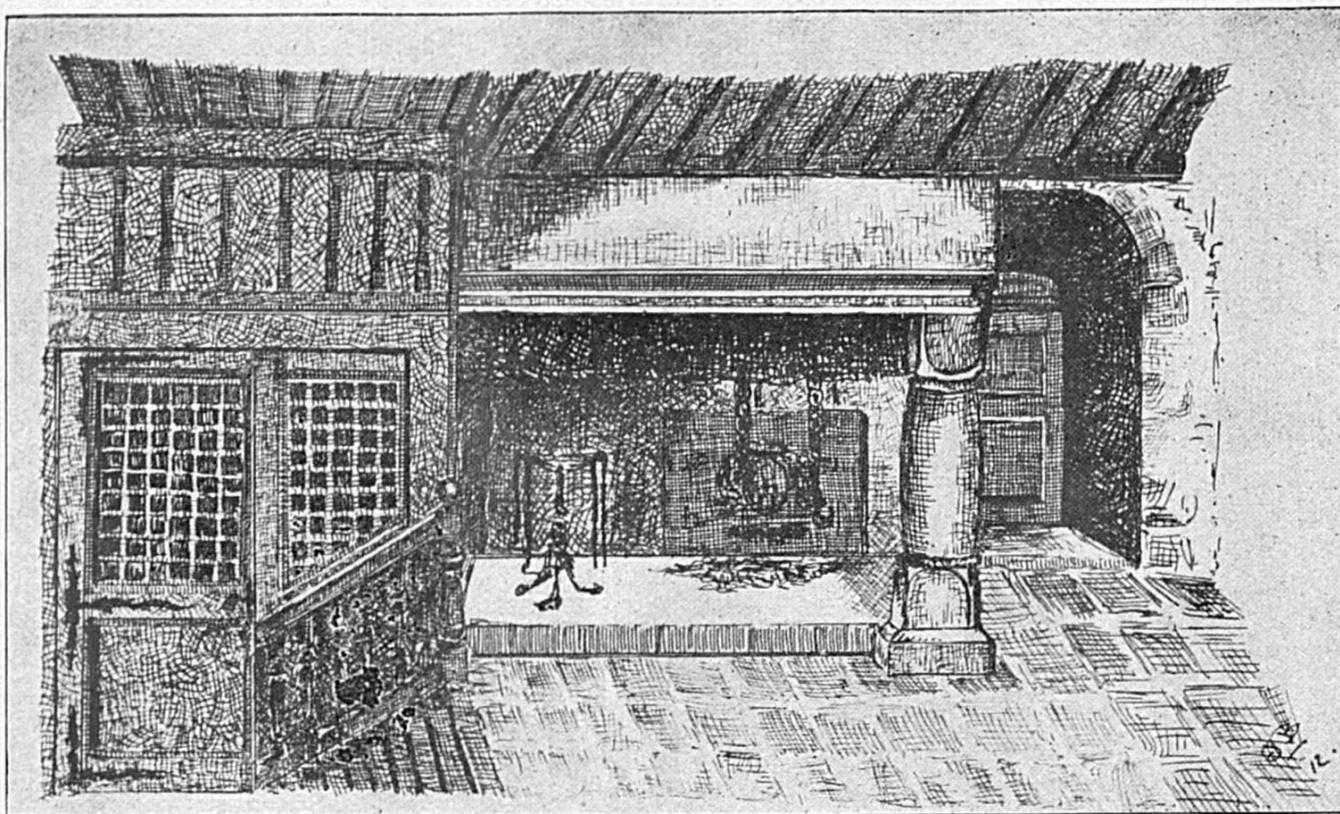
Les *crêpes*: de la pâte frite, avec ou sans œufs, dont la confection est très simple, mais encore faut-il avoir le tour de main pour les retourner dans la poêle.

Le gros Pelletye diaie qu'est n'y en avaié ponenne ta que sai Mairie po faire les « crapaies » Tschin ai fayaié les revirrie, elle beyie en lai tschesse in ço ça, aipe, crac, çoli y étaie, le crapaie paitschai enson lai tschemenaie. Lai Mairie allaie devain l'eu et receyaie dain sa tschesse le crapaie qu'avaie pessaie pai d'sus le toit.

Ai y en ai tô pien que l'ain vu c'est n'éтинpe mô, ai le diin encœ bin adgd'eu.

Le gros tailleur disait qu'il n'y en avait pas une pareille à sa Marie, (sa femme), pour faire les crêpes; quand il fallait les retourner, elle donnait à la poêle un coup sec et crac! ça y était, la crêpe partait en haut de la cheminée; la Marie allait devant la porte d'entrée de la maison et recevait dans sa poêle la crêpe qui avait passé par dessus le toit.

Il y en a beaucoup qui l'ont vu et s'ils n'étaient pas morts, ils le diraient encore bien aujourd'hui.



ANCIENNE CUISINE
MAISON DE M. JULES CATTIN, NOIRMONT

Les gaufres sont d'une confection analogue aux crêpes, seulement on les cuit dans un fer spécial : le gaufrier, le *gâfrie*.

La pâte de farine sert à faire des *nôdeules*, noudles, nouilles, des *begnats à l'ave*, *knœpfli*, beignets à l'eau.

On fait aussi des *Striflattes*, beignets des foins ; on les prépare en faisant tomber la pâte dans une casserole de friture bouillante, au moyen d'un entonnoir à long manche. Ce „beignet“ est généralement servi aux faneurs pour le déjeuner et le dîner, qu'on leur porte aux champs.

Le beignet de Carnaval se faisait avec une pâte roulée en gâteau coupée en carrés, en rectangles et cuite dans la friture. Les *pieds de chèvre* (*Pie de Tschivre*) constituaient un dessert plus fin, servi dans un grand dîner. Ce sont de petits gâteaux de farine et d'œufs mélangés, assaisonnés d'eau de cerises ou d'anis. On les façonne en forme de pieds de chèvre, après quoi on les met à frire. Les pains d'anis se faisaient en provisions abondantes quand on cuisait au four, de même que le *gâteau*, le *touetschai*, *touetché*. Ce gâteau était fait de pâte étendue, munie d'un large ourlet, „rebord“. On arrosait cette pâte avec générosité, de *froyure*, mélange de crème, de jaunes d'œufs additionnée de petits morceaux de beurre et de safran.

Dans beaucoup de villages, on cite des ménages aisés qui, pour la fête patronale, font de soixante à quatre-vingts gâteaux ; à St-Brais, aux Breuleux, Muriaux, etc. Pour Muriaux où cette abondance de gâteaux de fête est proverbiale, la générosité est d'autant plus grande : parents et amis reçoivent ce cadeau traditionnel. Si certaines gens mettent en pratique la devise : *Ce qu'on donne on ne l'a plus*, à Muriaux ce n'est pas le cas et le soir même de la fête, souvent la provision de gâteaux est épuisée ce qui a fait naître cette chanson :

*Les Muria n'en pu de touetché,
Es n'en pu quin veye toiré
Les Muriaux n'ont plus de gâteaux
Trou la ouri Trou la oura, etc., etc.*

Certaines familles sont très généreuses pour verser la *froyure* sur le gâteau ; aussi en ce cas il devient épais et on disait :

*Djoslé
Tschie Bablé
Faie di « touetché »
Que tin da l'menton
D'ju qu'à nai.*

Joseph chez le *Bablé* fait du gâteau qui tient depuis le menton jusque sous le nez. Ça „*di coitche mäusé*“ (du cache-museau) ou bien aussi :

*Ça di toitsché de St-Brais
Ai y é ai môdre d'jainque a nai.*

(C'est du gâteau de St Brais il y a y mordre jusqu'au nez).

Ce qui veut dire c'est du bon gâteau. — Le gâteau de pommes de terre est aussi très recherché. — Nous ne saurions oublier la *michette* pain-au-lait, tressé ou natté, qui se confectionne pour la fête de Noël et que les parrains envoient à leurs filleuls pendant les années qui suivent le baptême et jusqu'à la première communion. Autrefois, ce gâteau s'appelait *Cugneuil*, cugneux, et ce terme consacré servait à désigner tous les gâteaux de pur froment qui figuraient jadis comme redevance seigneuriale avec les poules, œufs, etc. Quelquefois il était spécifié que le *cugneuil* serait donné à Noël. Les titulaires des moulins de la Baronnie de Franquemont à Goumois, étaient tenus à cette redevance envers le Sire de Gilley.

Nous avons vu qu'en ces temps éloignés, dans les ménages rustiques, la base de l'alimentation consistait en soupe et en bouillie; soupe aux choux, aux gruaux d'orge, aux raves, aux pois secs, bouillie de farine, *paipai*, (mâles „malies“); le maïs était alors peu connu, et je crois que durant les dernières années de guerre, il en a été fait une plus grande consommation en cuisine qu'il y a un siècle.

La potée est une soupe aux choux avec des pommes de terre et du lard. Les légumes qu'on met dans la soupe s'appellent *saveur* (poireaux, carottes, navets, etc.). Dresser la soupe, c'est la mettre dans la soupière; *recruter* le bouillon c'est l'allonger avec un pochon d'eau.

Les faucheurs, quand on leur apporte la soupe dans les champs, ne manquent jamais de frapper avec leur cuiller sur le bord de la marmite ou du récipient qui la contient. Ils ne savent pas pourquoi, ni moi non plus, mais chacun à son tour frappe consciencieusement sur le bord. Il faut manger de la soupe pour devenir grand, dit-on aux enfants; on assure aussi à ceux qui mangent beaucoup de soupe qu'ils verront clair après leur mort. Mais quiconque mange des carottes est assuré de surabondance d'esprit. Les gens malicieux disent qu'il vaut mieux manger les carottes que d'en tirer. On dit d'une personne défunte qu'elle arrache les carottes par la racine :

Elle trait les carattes pai lai raicenne.

Si l'estomac pouvait crier, il crierait toujours : Carotte, Carotte.

Le *breuzi*, *brésil* ou *bresil* est de la viande de bœuf, de vache, ou de génisse salée et fumée. On applique le mot de *bresi* (plus tard *kabe*) à l'animal destiné à être *boucané*. C'est d'ordinaire une bête plus ou moins malade que l'on est obligé d'abattre. Cette viande suspendue à la cheminée, se fume et devient très dure; pour remédier à cet inconvénient on la conserve dans de l'avoine ou dans des cendres. Avec la viande de bœuf ou de mouton, on faisait le pot au feu, *la soupe au bouilli*, on confectionnait aussi des ragoûts, mais seulement dans les grandes circonstances.

Lorsqu'on tue un porc, on prépare des *atriaux* (foie haché, assaisonné et renfermé dans un morceau de toilette).

L'*épnaie* est le morceau de viande coupé le long de la colonne vertébrale; on en envoyait, nous l'avons dit, aux parents et aux amis et on y joignait du boudin. La *tschairboinnaie* (grillade) est du filet de cochon. En général, cette viande est appelée *cochonnade*. Les divers morceaux sont suspendus au fumoir sur des *rentes* (bâtons). On y pend aussi la *fiose* ou bande de lard. Les morceaux de graisse *la panne* sont fondus pour faire du saindoux; lorsqu'on a exprimé le liquide chaud, il reste un déchet qu'on appelle *grabons, graibons, graibeussions, grebons*, qui servent à faire des gâteaux ou qui sont employés pour rôtir les pommes de terre cuites au préalable en robe de chambre, des *reuchtis*.

Les gens de Goumois sont appelés les *laies dues* ou mangeurs de lard; on raconte aussi qu'un pêcheur du village avait amorcé sa ligne avec un morceau de lard; il sentit bientôt une forte secousse et crut avoir pris la grand'mère des truites du Doubs: c'était tout simplement Antoine Berron de la Forge qui avait senti le lard depuis derrière sa maison et qui avait traversé la rivière à la nage pour venir le manger. La fête patronale est restée par excellence la journée officielle pour l'achat de la viande de boucherie. Rarement on voyait de la volaille sur les tables des paysans, bien que chaque maison eût au moins quelques poules, destinées plutôt à pondre des œufs. Lorsque par hasard on servait à table un coq ou une vieille poule, les jeunes filles se mettaient à deux pour casser la *fourchette* (les clavicules soudées) celle à laquelle était échu le plus gros morceau de *fourchette*, „était sûre de se marier dans l'année“.

En fait de gibier, on ne connaissait guère que le lièvre qui était considéré comme un régal de premier ordre. On dit que la jeune fille qui mange du lièvre est heureuse pendant huit jours, ou qu'elle rit pendant huit jours, ce qui n'est pas précisément la même chose.

Dans notre Montagne où abondent les sapins, l'écureuil est un mets assez recherché. Certains amateurs, plutôt rares, ne dédaignent pas de manger du renard, quand un chasseur a la bonne fortune d'en tuer un. En général il se trouve toujours des amateurs pour demander la chair de la bête.

Ils la mettent à l'eau courante pendant deux ou trois jours, ou bien, en hiver ils la laissent geler, puis ensuite la font mariner et l'accommodent en civet. D'autres font la chasse au chat, appelé *gibier de galetas* et dont la viande est traitée de la même façon.

Le gibier à plume est maintenant moins en danger; jadis on redoublait de finesse pour créer des pièges variés pour prendre les petits oiseaux. Cette maladie est passée heureusement, car en notre pays, au climat assez rude, la gent ailée n'était pas très nombreuse. Même les jeunes corbeaux ne sont pas dédaignés de certains amateurs.

Le poisson se consomme surtout dans la vallée du Doubs et dans les villages voisins d'étangs. Si le poisson du Doubs est réputé de

qualité très fine, il n'en est pas de même de ceux des étangs à cause de leur odeur de vase. Les ménagères de la vallée du Doubs ont toutes des recettes différentes pour accommoder le poisson et elles gardent jalousement leur secret culinaire. Les pêcheurs trouvent dans le Doubs des *trettes*, *bretschets*, *tschavennes*, *pertschets*, *des soueffes ou sourfattes*, *brème*, *bairbé*, *viron*, soit : la truite, le brochet, la chevaine, (derson), la perche, l'ablette, la brème, le barbeau, le véron.

Ces poissons sont pris à la ligne, au filet, à la fourche ou avec divers autres engins locaux. Les grenouilles, *raines*, sont abondantes, tandis que les écrevisses, *gaibreuses*, sont devenues excessivement rares. Le pêcheur rapporte le fruit de sa pêche dans le *bennequin*, *bouille* en fer ou en bois. Les gens de la montagne vont en général une fois par an faire un régal de poisson chez un ami ou dans un restaurant des bords du Doubs. C'est une habitude : le poisson, comme la volaille, doit être de première fraîcheur et bien accommodé, sinon il donne des indigestions ; de là le proverbe :

Veau, poulet et poisson crus, font les cimetières bossus.

Dans la cuisine, on emploie beaucoup d'œufs, ils servent à préparer l'omelette dans laquelle on ajoute parfois des champignons, (morilles, *mairulles*, *clavaires*, *tranche-mouton*, etc.), du lard, du jambon, du fromage, etc....

On dit : *siffler*, *gober*, *souper* un œuf : c'est l'avalier tout cru. Les œufs rendent amoureux, ils font chanter clair.

*Un œuf n'est rien,
Deux font grand bien,
Trois c'est trop
Cinq c'est la mort ?*

Les enfants se posent cette devinette : Qui est-ce qui a une robe blanche, sans boutons ni coutures ? C'est l'œuf.

Quand un homme est engagé pour semer du chanvre ou du lin, il faut lui donner à manger autant d'œufs qu'il en demande : la récolte sera bonne.

Pour que les époux soient heureux, il faut qu'ils mangent ensemble des œufs pondus le jour de Pâques.

Le lait, *laissé*, est consommé en nature avec les pommes de terre, on l'emploie aussi dans les soupes, *paipai*, et pâtisseries.

Le *baitiron* est du lait de la seconde traite après que la vache a fait veau, on l'emploie pour faire des *miseules*, variété d'omelettes qui se cuisent dans le couvercle retourné d'une marmite de terre et préalablement frotté d'un morceau de lard. Ce lait est très riche en matières grasses. La crème qui monte sur le lait, qu'on laisse reposer dans une écuelle, s'appelle le *paidessus*, *par-dessus*.

Quand on fait le beurre, ce qui reste dans la baratte s'appelle la *batture*, *lai batture*, *bétue*. Le résidu du beurre fondu s'appelle *lai*

craitsche, lai crasse, lai tscheumatte, l'etschematte, écumette. On la pétrit avec de la pâte pour en faire des gâteaux et les enfants se régalaient de manger une tartine d'*écumette*. On dit du lait brûlé qu'il a *le goût de commère* par allusion à la commère qui s'oublie à bavarder pendant que son lait est sur le fourneau. On dit aussi qu'il est allé aux *Enfers* ou aux *Breuleux*, noms emblématiques de deux villages du pays. *Entre la crème et le pot* s'emploie avec le même sens qu'entre *l'arbre et l'écorce*, il est toutefois plus agréable d'y mettre le doigt.

Au point de vue de la digestion on dit :

*Le beurre est d'or le matin,
D'argent à midi
De plomb le soir.*

Le laissé poitsche sai sa, sai grêsse et n'epe fâte d'arraie.

Le lait porte son sel, sa graisse, il n'a pas besoin de préparation. C'est un aliment complet. Pour avoir du bon lait, il faut trois vaches noires dans le troupeau.

On aime à rappeler que le châtelain de Valoreille avait fait cadeau à l'église des Genevez d'un beau tableau représentant les églises de la montagne. Compère Tiennat, alors maire, et ses compagnons tinrent conseil pour savoir comment on remercierait Monseigneur le châtelain. Les uns voulaient qu'on lui portât du beurre, d'autres du *fromage à talon, tête de moine*. Enfin, on tomba d'accord pour lui offrir de la crème. Les voilà donc partis par Saignelégier, le chef-lieu, portant leur crème dans des *bouilles*. Chemin faisant, ils convinrent que Compère Tiennat serait leur orateur et leur maître de cérémonie, et qu'ils feraient tout ce qu'ils lui verraient faire.

Arrivés à la Châtellenie, ils sont introduits dans le plus beau salon du Seigneur de Valoreille. Mais voilà qu'en faisant sa révérence, Compère Tiennat glisse, trébuche et renverse toute sa crème aux pieds du dignitaire. Incontinent tous ses compagnons en firent autant. Ils furent honteusement chassés de la maison seigneuriale, comme des farceurs de mauvais goût.

Abandonné à lui-même, au bout de quelques jours, le lait caillé, *lait caillé, laissé pri*. Le lait caillé se mange généralement avec de la crème fraîche, du persil haché, du sel et du poivre.

Il n'y a pas longtemps que la fabrication du fromage *vacherin* est connue dans nos régions; elle a été introduite à la ferme de Malnuit, près des Pommerats, par des fromagers fribourgeois. Cette espèce de fromage est employée généralement pour faire de la *fondue*.

La *fondue* a-t-elle fait naître ce dicton :

*Bien d'avare et fromage fondu,
Se mangent chauds pour n'être pas perdus.*

Le gruyère s'appelle tout simplement *froumaige, fromaidge, formaidge*. On dit que pour rendre le gruyère plus gras, il faut mêler du

lait de chèvre au lait de vache. On fabrique du gruyère dans diverses communes de la montagne, tout comme la *tête de moine* ou *fromage à râcler*, pâte molle, spécialité de la région. La *cancoillotte* est un fromage qui se fait avec du *méton* (lait caillé cuit) qu'on laisse fermenter au chaud. Pour activer cette fermentation des paysannes n'hésitent pas à le mettre dans leur lit sous le duvet. Ce mode de faire s'emploie aussi pour conserver chaude une salade de pommes de terre, pour le prochain repas; c'est le système primitif de l'auto-cuiseur.

Quand le *méton* est suffisamment fermenté, on le fond avec du beurre. La *cancoillotte* se mange à moitié liquide étendue sur du pain; on en fabrique surtout dans les fermes de la vallée du Doubs.

Le beurre est confectionné avec beaucoup de soin et les paysannes qui vont elles-même le vendre à leurs clients se font une gloire de décorer avec goût leur *motte de beurre* (pain de beurre). A l'occasion de Pâques elles confectionnent un *agneau pascal* qui est offert au Curé de la paroisse. Le beurre du Bémont est réputé, on dit :

*C'est du beurre du Bémont
Il n'y en a guère, mais c'est du bon.*

Dans notre Montagne, on est végétarien, moins par goût que par nécessité; aussi trouve-t-on auprès de chaque maison le *tscheutchi coutchi*, petit terrain destiné à fournir le jardinage, les herbes. A peu de distance du village, en un coin bien exposé, se trouve un *finage* ou un *paigre* consacré aux grands jardins dans lesquels on plante les choux, les pois, les pommes de terre. Les légumes sont cuits d'habitude en fricassée avec du lard ou de la saucisse. Le cerfeuil, la ciboule ou ciboulette, l'ail, le persil sont les petites herbes. Les choux, carottes, raves *navets*, qu'on met dans le pot-au-feu pour lui donner du goût, s'appellent la *saveur*. L'usage de l'ail est assez fréquent, aussi dit-on :

*Si l'on savait ce que l'ail vaut,
On en planterait des journaux.*

Ce même distique s'applique aussi au poireau qui passe pour guérir toutes sortes de maladies. Le persil et le cerfeuil jouissent également d'une excellente réputation; le persil passe pour être un énergique reconstituant; on donne du persil aux vieillards pour les faire *reverdir*.

Du reste on dit :

*Bin fô c'tu que se lesse meuri
Qu'é di cerfeuil et di persi.*

Bien fou qui se laisse mourir, ayant du cerfeuil et du persil.

Les carottes et les cosses de pois, séchées au four servent à colorer le bouillon. Le céleri, malgré sa réputation, figure rarement dans le menu du Montagnard: c'est peut-être par prudence, car on dit :

*Si l'homme savait l'effet du céleri,
Il en planterait plein son tscheutchi (jardin).*

On plante aussi beaucoup de choux-raves qui sont accommodés en légumes ; en raison de l'altitude, ils sont savoureux. Le chou, *tschô*, doit se planter en disant „Rond comme ma tête et gros comme un boisseau“ sinon il ne „profite pas“. On mange le chou cuit de diverses façons, en potée, hâché, farci, en salade, mais en hiver il se mange en *choucroute*, *salecrute*. La choucroute se cuit généralement avec un morceau de lard, du petit salé et une saucisse. Presque chaque famille a son petit tonneau de *choucroute* fabriquée à la maison. La choucroute de raves *soueriebe* est aussi très usitée, ce mot vient de l'allemand *sauer* aigre, *rube* rave.

Un légume qui se consomme en très grande quantité, c'est la pomme de terre : pendant l'hiver le souper de presque tous les Montagnards consiste en pommes de terre *rondes*, en robe de chambre. On préférerait autrefois les pommes de terre du pays : petite variété à peau noire ou violet foncé (conservée à Soubey). Depuis la maladie survenue à ces tubercules, on ne cultive plus guère que le *magnum* ou l'*impérator*. Quand il reste des pommes de terre cuites en robe de chambre, après le souper, on les épluche et on les coupe en tranches pour les cuire le lendemain en *reuchtis* pour le déjeuner. A l'automne, pendant la période de la vaine pâture, les petits bergers font des feux au milieu de la prairie et font cuire dans les cendres des pommes de terre maraudées au champ le plus voisin. Quelquefois ils fabriquent dans la terre une sorte de four à cet usage. A la maison les enfants font des *grattons* : ce sont des tranches minces de pommes de terre qu'ils font rôtir en les posant sur une fonte. Nous avons dit que la pomme de terre s'accommode de différents façons et qu'elle est d'un usage courant dans les ménages.

Parlons un peu maintenant des champignons, si vous le permettez.

Dans notre Montagne on est très prudent en ce qui concerne les champignons. Bien que les espèces comestibles soient nombreuses on s'en tient généralement à la *mairulle* (morille) on prétend qu'on ne trouve jamais une morille seule, aussi dit-on :

*Mairulatte, mairulatte,
trove tai seurate.*

(Petite morille, petite morille, trouve ta sœur.)

On cueille aussi des *aroyètches* ou *oreillettes*, des *mousserons*, la *jaunotte* ou *chanterelle*, la *clavaire jaune* ou *tranche mouton* et les *bolets*. Les connaisseurs, qui se font de plus en plus nombreux, poussent plus loin leur curiosité gastronomique.

Passons maintenant aux produits de la montagne en dépit de l'inclémence du climat.

Nos devanciers avaient le culte des arbres fruitiers, non seulement dans la vallée du Doubs, où les cerisiers, les pruniers, les pommiers, les poiriers, les noyers abondent, mais sur le plateau. Certains villages comme les Pommerats, Bémont, Montfavergier, se font un orgueil, certes bien légitime, de leurs plantations et il est aussi beaucoup de paysans qui ont

un réel plaisir à entourer leurs maisons d'arbres fruitiers. Loin de nous la prétention de dire que notre pays est généralement favorable à cette culture, mais il n'y est non plus pas absolument rebelle. Le paysan se contente de ce qu'il peut récolter et il l'emploie pour les besoins du ménage.

Les prunes, en général des *bloches*, sont habituellement distillées et donnent une eau-de-vie qui n'est pas sans agrément. Les cerises sont petites; elles sont également distillées le plus souvent. Les pommes et les poires séchées sont préparées sous forme de légume. On cuit des *schnitz au lard*: c'est une potée de quartiers de pommes ou de poires sèches avec du lard fumé, c'est excellent. Les *blessons* ou *biassons* de même que les *beutschins*, sont des pommes et des poires sauvages dont les enfants sont friands.

Les noix sont un régal, mais on recommande de ne pas en abuser:

*Une noix est d'or
Deux noix sont d'argent
Trois noix sont de plomb.*

Autrefois on trouvait de superbes noyers dans la vallée du Doubs, à Goumois, en amont et en aval de ce village. Aujourd'hui les noyers disparaissent tous les jours pour être transformés en argent. Ils ne seront bientôt plus qu'à l'état de souvenir dans la région dont nous venons de parler, tout comme l'huile de noix, l'huile de noisettes ou de faines que l'on allait chercher au Moulin de la Vauchotte près de Goumois.

Dans les forêts on trouve beaucoup de baies, utilisées pour faire des confitures; des airelles ou brimbelles (myrtilles), de l'épine-vinette, des framboises, des fraises et des mûres.

Comme boisson, on ne connaissait guère que le lait; on ne trouvait de vin pendant longtemps que dans les auberges et dans les familles bourgeoises. On confectionnait du vin de groseilles, de la limonade, les eaux-de-vie dont nous avons parlé, et enfin on distillait encore les racines de gentiane.

Nos vieilles gens attachaient une grande importance aux menus fruits de la terre, ils en demandaient protection dans leurs prières:

*N'oublions pas dans nos prières
Les menus fruits de la terre:
Les mûres et les brimbelles,
Les poirottes et les grattes-culs (cynorrhodons)
Quand ils manquent Bon Dûe (Bon Dieu)
C'est grand butin de perdu.*

Le vêtement

Si nous avons fait l'éloge mérité de la simplicité du costume de nos ancêtres, cela revient à dire que cette partie de leur histoire ne saurait être longue ni compliquée.

Un peuple de montagnards, de paysans, n'avait guère souci d'un vain luxe; aussi de lui on ne pouvait dire :

Ventre de son avec habit de velours.

Après au travail, dur pour lui-même, l'habitant de nos Franches-Montagnes, dépourvues de moyens de communication, se trouvait dans la nécessité de s'habiller au moyen de ses propres ressources.

À part quelques *ex-voto* à la chapelle du Vorbourg, une aquarelle du peintre Bandinelli au musée de l'école cantonale de Porrentruy, et de rares peintures à l'huile, souvenirs de famille, il n'existe rien pour nous révéler exactement le costume de nos ancêtres. Notre pays étant éloigné des grandes routes qui traversaient l'ancien évêché de Bâle, n'a pas eu l'avantage de la visite des artistes qui établirent par leurs tableaux, des souvenirs précis de presque toutes les régions du Jura Bernois actuel.

Toutefois divers historiens du pays, ainsi que d'anciens documents, permettent de se reporter vers ce passé.

Nous avons dit déjà que la population devait elle-même se procurer par son industrie tous ses vêtements, en utilisant le lin et le chanvre qu'elle cultivait et la laine de ses moutons, apprêtant même le cuir destiné à la chaussure.

Elle avait l'habitude de se réunir pour teiller le chanvre en automne et pour filer en hiver. L'invention des poêles avait fait déserrer *la cuisine, le coin de l'âtre* et c'est à la chambre du *poêle*, à la *veillée*, que se faisaient ces menus travaux, en la compagnie de quelques jeunes voisins, mais sous la scrupuleuse surveillance des parents. Pour l'éclairage de la chambre, on suppléait au feu de l'âtre en utilisant une petite cheminée, *caboinate* ou *foënetat* à hauteur d'appui, pratiquée dans le mur, près du poêle. On y entretenait un feu clair au moyen de bûchettes de sapin parfois de hêtre, donnant une plus belle flamme et moins de fumée. Disons en passant que la consommation de bois pour ce genre de luminaire était très considérable et dépassait presque celle de la préparation des aliments.

Les produits du travail des filandières étaient portés aux *tisserands*, assez nombreux autrefois; ceux-ci façonnaient de la toile du plus fin lin, large d'une aune et demie et longue de trente aunes — de la toile de lin médiocre, — de la toile du plus *fin Coral*, — du *Coral médiocre*, — de la *toile d'étoupes*. En fait d'autres étoffes, ils faisaient *du droguet*, — du *drap*, — du *mi-laine*, espèce de bure presque inusable — et des étoffes tout laine.

Enfin le teinturier décorait, parfois avec beaucoup de goût, les étoffes destinées au costume féminin.

Les tailleurs, *pelletie*, pour les habits les plus coutumiers et ordinaires avaient une rémunération convenue par leur *compagnie*. En 1708, ils exigeaient une *livre* deux sols, six deniers pour la façon „ *d'un habit complet d'homme, bien et dûment travaillé, à la mode, et assorti de boutons et de boutonnères comme on les portait à l'époque : justaucorps, et haut-de-chausses. Même prix pour la façon d'un manteau d'homme de Bouracan, doublé tout au large et bien travaillé, etc., etc. ; même prix pour un habit de femme, savoir : une brassière séparée, que les tailleurs appelaient en allemand „ Leibsuck “ et bien garnie de baleines “.*

Les tailleurs étaient tenus d'aller, comme d'ancienneté, travailler dans les maisons des particuliers, toutes et quantes fois qu'ils en étaient requis ; la nourriture devait leur être fournie dans le logis où ils travaillaient, aussi bien au maître tailleur qu'au valet ou à l'apprenti.

Beaucoup de paysans tannaient eux-mêmes les peaux d'animaux pour obtenir le cuir nécessaire à faire confectionner la chaussure et à fabriquer les harnachements des chevaux de trait. Il existait cependant deux tanneries sur les bords du Doubs, aux Enfers, aux Vacheries-des-Breuleux, etc.

Le costume montagnard utilisait donc des étoffes de trois sortes : en toile de chanvre ou de lin, les étoffes à chaîne en fil et trame en laine, et les étoffes tout en laine.

La toile, outre le linge de corps, draps et nappes, a longtemps fourni la matière du costume d'été des hommes et des femmes : culottes et pantalons, blouses et tabliers étaient faits en toile de fabrication locale que la paysanne avait filée à la veillée et que le „tisserand“ de l'endroit avait lissée au moyen du gros et pénible métier en bois, dont il ne reste plus que de rares spécimens dans nos campagnes. Il est à noter cependant qu'un de ces anciens métiers est visible encore au Praissalet, commune du Bémont, chez Monsieur Paul Chapatte lequel exerce encore la profession de tisserand.

Après l'étoffe, nous allons examiner la forme ou si l'on veut la coupe du vêtement. Nous aurons recours dans ce but à l'inconographie.

L'aquarelle de M. Bandinelli reproduit une Montagnarde de l'an 1788. Elle porte une robe à corselet ; elle a sur les épaules un foulard dont les pointes sont cachées dans le corselet ; sa coiffure est une *julienne* dissimulée sous un foulard double, à fleurs *Doubbia*. Elle est chaussée de souliers à boucles d'argent et porte au bras un panier.

„ Le paysan montagnard “ du même aquarelliste porte un gilet à fleurs, une longue redingote, une culotte, des bas noirs, des souliers à boucles d'argent et un chapeau à larges bords, légèrement relevés sur les côtés ; enfin il tient à la main un énorme bâton noueux.

D'après des *ex-voto* du Vorbourg, on s'aperçoit que le costume masculin est le même que celui qui vient d'être décrit, sauf une chemise à haut col et une cravate de couleur.

Le costume féminin est noir, mais toujours avec la robe à corselet, le châle à fleurs sur les épaules et une croix suspendue sur la poitrine; comme coiffure le bonnet dit *Julienne*.

Dans la réserve de vêtements de la *Société Dramatique* de Saignelégier, il existait une quantité assez importante de vêtements anciens, parmi lesquels des culottes, des habits-à-queue en droguet et des pantalons à pont.

Enfin, dans la Seigneurie de Franquemont-Goumois, on rapporte que le costume était simple; les vêtements en toile de chanvre, de coton et de droguet, formaient, avec les sabots, l'habillement pendant la semaine. Les dimanches et les jours de fête, les hommes et les garçons portaient la veste, la culotte et les souliers, comme ceux de la Montagne des Bois. L'habillement des femmes consistait dans le mantelet avec petites ailes, la jupe à taille courte, le bonnet blanc à grand fond, avec large et double dentelle; enfin le tablier surmonté d'une grande bavette.

Le Doyen Morel a relaté de son côté que le costume avait quelque chose de „ national “ : c'était une étoffe en laine gardant sa couleur naturelle pour l'hiver, et du tricot pour l'été. Les hommes se couvraient d'un bonnet de laine et les femmes d'une „ béguine “ noire ou jaune.

Le peintre Schirmer nous donne, dans ses croquis le costume d'il y a soixante ans; il relève une assez grande variété dans les coiffures des dames et des jeunes filles; il reproduit des *Juliennes*, des *Béguines* et d'autres bonnets de genres différents.

Notons en passant le signalement d'un jeune homme de 18 ans, en l'année 1747 :

Haut de cinq pieds de Roy, blondin ou portant perruque blonde avec chapeau bordé d'un galon d'or de la largeur d'un doigt, un habit de droguet, la veste de la *calamandre à fleurs* et la culotte de drap tout en gris blanc, des bas d'étamine gris mêlé, des souliers à boucles jaunes carrées, des boutons de chemise en argent.

Disons enfin que deux tableaux, l'un représentant le Maire Farine, greffier de la Montagne des Bois, l'autre représentant les églises de la Montagne placées sous la protection de Sainte Claire par le Châtelain et la Châtelaine de Valoreille, apportent aussi leur concours à notre enquête.

L'étude comparée de tous ces documents : étoffes, vêtements, portraits, aquarelles, tableaux, jette une certaine lumière sur l'histoire du costume montagnard au dix-neuvième siècle.

Jusque vers 1815, le costume du paysan aisé réalisa, avec des étoffes de fabrication locale, une sorte d'imitation de l'habit bourgeois : la culotte, les vestes plus ou moins longues, les *lévites*, *angrelines*, *justaucorps*, *robes volantes* rehaussés de boutons en longue file, avec

boutonnères très largement bordées ou soutachées, les souliers à boucles d'argent, le chapeau tricorne; tout s'y trouve.

En dehors des cérémonies, le travailleur se mettait dans un costume plus simple: il portait la *blôde*, blouse de toile écrue, le chapeau à bords larges, relevés sur les côtés, ou le bonnet de coton avec une houppe pendant sur l'oreille, la chemise à col droit plus ou moins ornée, quelquefois une cravate; des culottes, des guêtres de bure pour l'hiver, de simple toile pour l'été, afin de protéger ses jambes pendant les travaux des champs. Les souliers étaient massifs, solides et larges, tronqués en avant, de façon à laisser libres les orteils; des sabots de bois, *sabats*, dans lesquels le pied posait sur un coussinet de paille fraîche, soigneusement renouvelée chaque matin.

Depuis 1815, le costume s'est sensiblement modifié. Le pantalon a définitivement pris la place des culottes et des *gamaches*, l'usage de la cravate s'est répandu. Enfin aux blouses de toile s'est complètement substituée la blouse de cotonnade bleue, à broderies blanches. Il me souvient qu'il y a trente ans à peine, chaque dimanche à la sortie de l'office, les jeunes gens rentraient à la maison pour remplacer leur paletot par la blouse, et tout le reste de la journée la blouse restait de rigueur, mais une belle blouse garnie de jolies broderies autour du cou, des manches et sur les épaules. Cette blouse était fermée à l'encolure au moyen d'une agrafe d'argent ornementée en gravure. Les „garçons“ rivalisaient de coquetterie dans le choix de la blouse du dimanche. Mais voilà, tout passe, et c'est à regret que le règne de la blouse, qui fut long, semble avoir pris fin, pour être remplacé par le paletot bourgeois.

Le costume féminin a subi une évolution non moins rapide; la Montagnarde de 1815 nous apparaît avec de lourds jupons, que l'introduction du coton dans les étoffes allégera peu à peu. Son corselet évidé autour des épaules, de façon à ne plus y former que de minces „brassières“, est garni intérieurement d'un épais bourrelet qui élargit les hanches, il est formé par la jupe plissée à la ceinture. Le corselet, qui est baleiné sur le devant du buste, se ferme par un cordon ou un lacet entrecroisé. Le corsage est recouvert par un *mouchoir de cou*, aux couleurs voyantes et à franges pendantes, dont une pointe s'étend en triangle sur le dos alors que les pointes antérieures vont se dissimuler sous le corselet. Un tablier, muni de deux poches, achève ce costume. Enfin les jeunes filles portaient, suspendue au cou, une croix d'argent.

La „julienne“, le „béguin“ ou le bonnet furent des coiffures dont il nous est difficile d'apprécier l'ancien charme d'après les rares échantillons qu'il nous a été donné de voir.

En été, durant les travaux, la femme portait une robe de droguet bleu à jupe plissée et reliée à un corsage sans manches, celles de la chemise, qui descendaient jusque sur la main, étaient suffisantes.

La coiffure de travail était un mouchoir bleu à fleurs blanches, qui couvrait la tête et le cou, il se nommait „Doubbia“ ; on en voit encore actuellement portés par quelques vieilles campagnardes.

Hélas ! de nos jours le costume féminin semble ignorer totalement son devancier, il ne connaît plus, et depuis longtemps, que la mode de Paris... Adieu la simplicité d'antan !

Il convient cependant de dire que l'ancienne coiffure avait aussi ses petites confidences : les filles à marier portaient le bonnet blanc avec un nœud de ruban bleu ; les femmes mariées portaient un bonnet noir et les veuves avaient comme de nos jours un ruban violet à leur coiffe.

En 1670 une veuve s'appelait une *rélicte*.

Une fille de mœurs légères reçoit encore de nos jours le nom de *Schlégie savaidge* ou *Schlégie de péturaidge*, ce qui veut dire cerisier sauvage ; on sait que les arbres de ce genre sont à la disposition de tout passant.

On appelle *Dgnôtsche* une femme acariâtre, méchante ; quoique la signification exacte de ce mot patois s'adapte à la *Sorcière*. La *Dgnotsche*, *Gremoine*, dispute toujours ; tandis qu'une femme peu considérée, mal vêtue esi appelée *Aimboye*, le même nom est donné à l'épouvantail qu'on dresse dans les jardins.

Un homme bavard est un *Baidgé*, une femme bavarde une *Braidgelle*. Un garçon corpulent et solide est un *Coyat*, une fille chétive est une *Kaikreusse*.

Les femmes pendant qu'un mort de la famille était en bière portaient le *Doubbia*.

Aux fêtes de la Sainte Vierge, les jeunes filles de la congrégation portaient un bonnet blanc et une croix sur la poitrine.

Depuis 1850, et même auparavant, la *Juliennè*, qui était le cadeau du futur époux à sa promise, a été remplacé par le châle tapis, souvent un superbe cachemire, et par une robe de soie. Le châle tapis plié en pointe, à l'instar d'un grand manteau, couvrait la robe de soie noire, laquelle était offerte aussi à l'occasion du mariage. Cette espèce de costume se portait encore aux baptêmes et aux grandes fêtes religieuses. Pendant le deuil, les femmes portaient un grand châle noir : ces deux dernières habitudes n'ont pas encore entièrement disparu. L'homme portait l'habit de cérémonie et le chapeau haut de forme : la fiancée lui offrait pour la cérémonie du mariage une chemise finement brodée.

La femme, de tous les temps et de tous les pays, a pris le soin coquet de rehausser l'éclat de ses vêtements, d'accentuer la fraîcheur de son teint et aussi de marquer par l'usage des bijoux l'élévation de son rang dans la hiérarchie sociale. Dans notre Montagne, les bijoux d'argent, ornés de pierreries, de grenats, étaient très courants, sans vouloir dire pour cela qu'on ne rencontrait pas de bijoux en or.

Généralement, les gens mariés portaient l'alliance, souvent les femmes avaient une seconde bague, qui se faisait en or ou en argent. La partie dilatée représentait deux mains reliées entre elles, parfois soutenant un cœur : c'était la *bague-foi*.

On portait également des colliers, des chaînettes auxquelles était suspendue une croix ou un médaillon.

Souvent les pendants d'oreilles et la broche étaient assortis, ornés de grenats ou de pierres vertes. Les manteaux se fermaient avec de grandes agrafes d'argent estampées ou gravées ; enfin les élégantes aimaient à orner leur corsage d'une montre en or dont la chaîne était soigneusement mise en évidence. Les jeunes gens ne recevaient une montre qu'à l'occasion de leur mariage ou lorsqu'ils partaient pour le service militaire.

La chemise d'homme se fermait au col et aux poignets à l'aide de *doubles boutons* en argent, tantôt de forme carrée et ornés de fleurons, tantôt en forme de coquilles.

Le Montagnard a la réputation d'être simple dans ses vêtements et d'éloigner de lui tout vain luxe, aussi dit-on qu'*il ne perd que la fumée qui sort de son toit*.

Toute règle a pourtant ses exceptions : on dit d'une femme qui porte une toilette tapageuse :

A c'ment les escairgats, elle poitsche sai mason d'sus son do.

Elle est comme les escargots, elle porte sa maison sur son dos.

Si l'habit ne fait pas le moine, la version patoise dit : „Beaucoup de beaux habits sont des cache-misère“.

Béco d'aillons sont des coitsches-misère.

Nous nous empresserons de terminer par la version contraire :

Do sai vêtture ai y é in bon tscheu.

(Sous son habit il y a un bon cœur), dicton que l'on a encore souvent le plaisir d'avoir à formuler.

L'agriculture et les métiers

Les premiers habitants avaient des professions touchant le travail dans la forêt : chasseurs, bûcherons, scieurs de long ; puis comprenant les diverses branches de la construction, maçon, tailleur de pierre, charpentier, verrier ; d'autres se vouaient à l'ameublement et à tout ce qui servait à la vie du ménage, puis à l'agriculture, à l'élevage et aux branches de métiers correspondantes aux besoins de cette population agricole.

La chasse fut très longtemps une des occupations principales des habitants ; non seulement elle procurait une partie de la nourriture, mais il fallait lutter contre le gros gibier¹, malfaisant et destructeur en ces lieux où l'agriculture était naissante et rendue difficile par un climat rude autant que par un sol aride et ingrat. Un travail persévérant ne tarda pas à amener des résultats meilleurs et entraîna avec lui une modeste aisance dans les familles à la vie patriarcale et aux goûts les plus simples.

Les premiers installés eurent recours au feu qui hâtait le défrichement et donnait du jour et de la place dans ces forêts profondes ; il ne fallait pas moins de bûcherons pour préparer le bois nécessaire aux constructions. Avant l'installation des scieries, le bois était équarri à la hache, et on devine le temps qu'il fallait pour arriver à façonner les parties en bois de la maison. Des outils perfectionnés ne tardèrent cependant pas à faire leur apparition.

Nous devons parler du village de Montfaverger (mons fabrorum), la montagne des forgerons, qui a tiré son nom des forges et fourneaux, où l'on fondait le minerai de fer aux quatorzième et quinzième siècles. Dans cette région faisant partie de la paroisse de St-Brais, le distingué A. Quiquerez aurait découvert plus de vingt-cinq débris des forges et fonderies primitives. Le minerai, dit-il, était amené de Séprais par des chemins dont il a retrouvé la trace.

L'historien Quiquerez donne dans son étude sur „Les Forges primitives“, une description de ces forges : selon lui, les premiers ouvriers du fer ne produisaient que de bien petites quantités de ce métal resté longtemps fort rare et fort recherché. Ceux qui fabriquaient cachaient soigneusement leurs forges et encore plus leurs procédés de fabrication. Ils vivaient en familles ou en petites associations d'initiés. Ils se partageaient les diverses branches de leur industrie, selon les aptitudes individuelles. Les uns étaient mineurs, ceux-ci bûcherons, d'autres charbonniers et enfin il y avait des forgerons. Hommes, femmes et enfants mettaient la main à l'œuvre d'après leur force et leur intelligence. Ils n'avaient aucunes relations avec les populations voisines, dont ils se tenaient jalousement à l'écart ; il n'y avait que quelques intermédiaires habiles et de confiance qui se trouvaient chargés de faire la vente du fer et des objets en fer dans les lieux éloignés afin de dérouter les curieux et recevoir diverses denrées en échange de leurs produits.

Ces établissements métallurgiques étaient toujours placés dans des sites forestiers, où le bois se trouvait en abondance et de telle sorte que, sans le secours des chars, on pouvait le réunir et faire le charbon

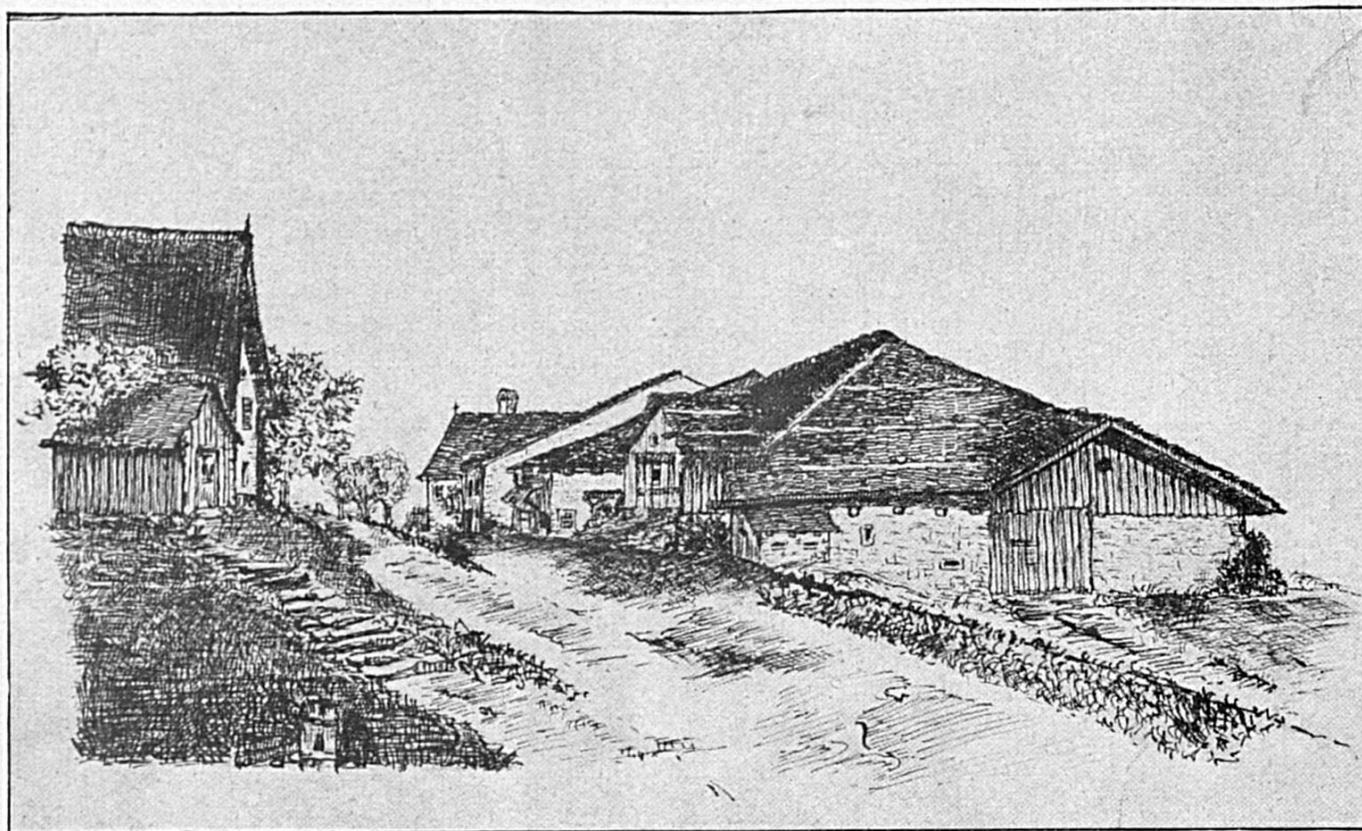
¹) Les fresques qui ornent les façades de l'ancienne maison seigneuriale de Goumois, rappellent que l'ours et le loup cervier ont été tués dans la région encore vers la fin du XVIII^e siècle.

près de la forge même. Celle-ci consistait en un fourneau de forme cylindrique, construit en argiles réfractaires que fournit le pays, mais qu'il fallait aller chercher à plus ou moins grande distance. Ce fourneau, de dix pieds ou plus de haut, n'avait qu'un vide de 12 à 14 pouces de diamètre. Une petite ouverture dans le bas servait au tirage de l'air et à la sortie des scories. Cet espèce de tube enfermé dans un amas de terre qui le contre-butait et lui donnait une forme conique à l'intérieur, était un peu incliné du côté de cette ouverture afin que le charbon et la mine qu'on y versait par le haut, ne pussent se tasser que d'un côté en laissant un vide de l'autre côté pour le passage de l'air. Ce mode primitif de soufflerie n'était cependant pas suffisant pour liquéfier la mine, mais la mettait en fusion à l'état pâteux qu'on forgeait en lui donnant de nouvelles chaudes. Le fer était de qualité variable.

La mine de fer n'existait que rarement à proximité de ces forges, mais on ne méprisait point les petits affleurements de minerai qui n'exigeaient pas de grands travaux et qui fournissaient parfois assez de matière première pour alimenter ces petits fourneaux. Les ouvriers se construisaient des cabanes comme le font encore les charbonniers. Ces cabanes étaient plus ou moins enterrées ou contre-butées avec de la terre pour les rendre plus chaudes en hiver. Une jonchée de fougères servait de lit et des peaux d'animaux de couvertures. Il est probable que ces industries avaient des chevaux pour transporter les argiles et le minerai par des sentiers fort ardu. Il devaient aussi avoir des chèvres, dont la nourriture était facile au milieu des forêts ; le lait, la chair et les peaux de ces animaux étaient également utilisés. Un de leurs autres moyens d'existence était la chasse.

Depuis l'enfant qui tendait des pièges aux oiseaux jusqu'à l'homme fait qui poursuivait les bêtes fauves et attaquait l'ours, le loup cervier, le cerf, le sanglier, chacun cherchait dans la chasse un aliment, à la vérité incertain, mais qui avait la double utilité d'améliorer l'ordinaire et en même temps de se garantir des bêtes féroces, alors fort nombreuses.

Ces industries remontent chez nous au premier âge et se sont perpétuées de siècle en siècle, jusque fort tard pour peu à peu subir le sort commun „le progrès“. Vers le XV^{me} siècle on voyait apparaître sur les rives du Doubs, à la limite des Franches-Montagnes, des industries variées qui devaient améliorer le sort des habitants du plateau. Nous l'avons vu, c'est seulement en ces temps que dans notre pays les habitations du peuple furent améliorées et pourvues d'un peu de confort relatif. Le Prince Evêque de Bâle avait octroyé et fait octroyer par ses vassaux des concessions pour forges, taillanderies, martinets, moulins, etc. Aussi à la Roche, à la Rasse et à Biaufonds, on fabriquait des haches, des pioches, des ciseaux, des rabots, des truelles et autres genres d'outils, tandis que les voisins obtenaient un acensement pour „raisser bois“, une rabatte était transformée en moulin ou pressoir à



AU VILLAGE DU BÉMONT
GROUPE DE VIEILLES MAISONS

huile (de faine probablement), enfin des verreries prospères apportaient aussi leur concours au développement de la région, celles du *Bief d'Etoz*, près de la Goule (Noirmont) furent très réputées.

Un document de 1777 nous renseigne sur les verreries de la région :

„Plusieurs siècles se sont écoulés avant que la verrerie ait atteint le degré de perfectionnement auquel elle est arrivée, c'est la chimie qui a soumis sa composition à des règles certaines. Les matières employées sont *le sable, la cendre, le salin, et l'azur*, toutes ces matières amalgamées sont frites.

„La confection d'un four exige des soins scrupuleux... la moindre chose le rend imparfait et inutile.

„Le feu doit être entretenu dans le four avec la plus grande égalité... on ne se sert que de bois de même longueur, grosseur et qualité; l'ouvrier appelé *tiseur* doit marcher à pas comptés; le tiseur fait la valeur de *sept lieues pendant six heures* qu'il travaille. On appelle *gamin* l'ouvrier qui prend l'ouvrage du fabricant pour le porter dans les fours à recuire.“

Il y eut de nombreuses verreries sur les bords du Doubs et jusque près de Clairbiez; pourtant dans toute l'étroite vallée les chemins sont fort montueux. On ne peut attribuer l'installation de ce genre d'industrie dans ces parages qu'à la facilité de se pourvoir de sable de qualité et et aussi de bois approprié au chauffage des fours.

Les verreries du Bief d'Etoz se trouvaient au lieu dit *Les Essarts Cuenot*. La prospérité de ces usines augmenta sensiblement au cours du XVII^e siècle et parvint dans la suite à un haut point de perfection. Le verre qu'on y fabriquait était de bonne qualité et trouvait un débit considérable en France, et dans l'évêché de Bâle. Il existait à la cure du Noirmont des verres provenant du Bief d'Etoz, ils portaient la marque de la verrerie „Clarar“.

Les maîtres fabricants étaient protégés par l'Etat, anoblis par le roi et désignés sous le nom de gentilshommes verriers. La *Patrie suisse* a consacré quelques lignes à la verrerie de Moutier qui, comme nous l'avons dit, a été fondée en 1840 par un maître verrier de Blanche-Roche, M. Célestin Châtelain. L'auteur de cette notice rappelle ces vers satiriques populaires d'un auteur inconnu, dans lesquels il a fait allusion, pour s'en divertir, aux lettres de noblesse accordées aux verriers de France par le roi Charles VI. On sait que grâce à cette noblesse le verrier ne quittait son épée que pour son travail :

*Votre noblesse est mince,
Car ce n'est pas d'un prince
Daphné que vous sortez,
Gentilshommes de verre,
Si vous tombez à terre
Adieu vos qualités.*

En 1774, les gentilshommes verriers du Bief d'Etoz se nommaient : J.-B. Paupe, J.-B. Grandperrin, Henri Schall et Michel Gresly. Ils occu-

paient alors vingt ouvriers exempts comme eux, de l'imposition et de toutes autres charges personnelles.

Au début de la Révolution française, le citoyen Blondeau, qui exploitait la verrerie, fut chargé de fabriquer des calices, des ciboires et des ostensoirs en verre pour remplacer les vases sacrés confisqués dans les églises du Département du Doubs. Le Conseil départemental qui avait pris cet arrêté devait payer cette fabrication à Blondeau. Mais l'entreprise ne réussit pas. Cent quatre-vingt-quatre calices envoyés au district de Pontarlier ne purent être placés. „Cela ne prend pas“ écrivait-on de Pontarlier et Blondeau eut bien de la peine à se faire payer de ses livraisons (Hist. de la Persécution, Sauzay).

Le *bûcheron* qui vivait perdu parmi les grands arbres connaissait bien la forêt, il habitait une maisonnette et passait ses loisirs à étudier les bois. Pour lui, les arbres les mieux connus étaient les sapins (*les saipins*). Ce nom était donné à tous les sapins, plus tard il fut cependant fait des distinctions. Le *picéa*, c'était l'épicéa, le *saipin*, c'était le sapin blanc, le *pin graie*, le pin. Un petit sapin maigrelet était une *fuatte*. Le cône ou la pomme du sapin s'appelait la pive. La cime de l'arbre était dénommée *boquatte* et les branches étaient appelées *lai dépouille* (la dépouille), enfin la *résine*, la poix. Parfois, on voit dans la forêt une pousse ressemblant à un petit arbre nain implanté sur une branche de sapin. Cette végétation produite par un champignon parasite qui pénètre à l'intérieur de la branche est dénommée, encore aujourd'hui, *enne poule* (une poule), un balai de sorcière ou broutson.

Les planches de sapin sont appelées plaisamment „le droguet de la montagne“. Comme on fait habituellement les cercueils avec ces planches, on appelle un cercueil *in paletot en droguet d'lai montaigne — sai derrire vêtire*. (Un paletot en drap de la montagne — son dernier habit).

Les branches vertes du sapin et de l'épicéa sont appelées *lai daie* (la dare). Cette daie sert de litière au bétail quand la paille a manqué. On l'emploie même comme fourrage, quand la neige couvre le sol des pâturages en mai ou juin (alors que la provision de foin est épuisée par un hiver prolongé). Elle constitue aussi l'élément principal du couchage des charbonniers.

Les cultivateurs qui, à l'automne, enfouissent des légumes dans le sol, ont soin de tapisser l'excavation avec de *lai daie*, pour éloigner les souris. Les jeunes filles en font des guirlandes qui ne manquent pas d'originalité. Le lard, les saucisses et les jambons doivent leur réputation à la fumée de la *daie*.

C'est aussi avec des branches de *daie* que la ménagère garantit ses jeunes semis de l'œil et du bec des petits oiseaux ainsi que des poules. Avez-vous une fosse à désinfecter? Jetez-y une brassée de *daie* et en quelques heures toute mauvaise odeur aura disparu. Avec les branches du sapin spécialement, on fait les balais, *écorves*, et avec les jeunes sa-

pins des *manches de fouet*, des *chaquos*; généralement on se cache du garde-forestier pour ces divers accaparements qui sont délictueux.

Les branches des arbres de la famille des sapins ont une curieuse propriété. Quand le temps est chargé d'humidité, elles se dressent, tandis que si l'atmosphère devient sèche, elles s'abaissent.

Les cultivateurs utilisent cette propriété hygrométrique pour se fabriquer des baromètres. Il serait plus exact de dire des hygromètres. On prend *lai boquatte*, ou cime d'un épicéa, on la dégarnit de ses branches, sauf une latérale qui est conservée. On coupe celle-ci à une douzaine de centimètres de longueur, puis on l'écorce. On taille en pointe son extrémité et voilà le baromètre construit. On le fixe à l'aide de deux clous contre une porte (généralement la porte de grange), ou sur une planchette, autant que possible à l'exposition nord, et l'on n'a plus qu'à le grader. Les écorces des résineux ne sont écailleuses que lorsque ces arbres sont parvenus à un âge avancé. Quand ils sont jeunes, elles sont relativement lisses et blanchâtres pour le sapin, brunâtres pour l'épicéa.

Quand de jeunes troncs d'épicéas sont amenés au village par un propriétaire, ils ne tardent pas à être visités par les écoliers. Ceux-ci examinent minutieusement s'ils peuvent récolter de la résine, puis ils se mettent en devoir de lever des bandes d'écorce ayant les dimensions d'une règle plate à dessin. La bande levée, l'enfant passe avidement sa langue dessus pour ne pas laisser perdre la bonne sève un peu résineuse, mais surtout très sucrée, qui est très abondante. Les plus gourmands vont jusqu'à râcler le tronc de l'arbre avec leurs petits couteaux.

L'écorce des sapins est généralement abandonnée aux bûcherons, qui l'utilisent différemment, soit en la levant en lanières pour servir de moules aux fromages, soit en en faisant aussi de petits paniers ou des couvertures de maisonnettes. Les écorces d'épicéa contenant une grande quantité de tanin étaient vendues autrefois aux tanneurs. Enfin, le bois servait aux diverses industries locales ou aux besoins domestiques.

Il existait nécessairement diverses professions dérivant du travail du bois. Le *tschapiou* (charpentier), chapuisier, qui confectionnait les charpentes des maisons, les toitures, les granges des maisons, les greniers (*grainiers*) et qui exécutait toutes sortes d'ouvrages. Dans le vestibule du grainier, appelé l'*alou*, il construisait *lai colnyre* (le colombier).

En hiver ou pendant les jours de pluie, le paysan n'aimait pas rester inactif et travaillait aussi le bois. Il fabriquait tout ce qui pouvait servir à l'entretien de la maison, des clôtures des champs, des vergers, il faisait des outils et d'autre matériel agricole, même des meubles.

Pour la maison, il confectionnait des „bardeaux“ pour la couverture du toit, des tavillons pour en orner avec goût certaines façades exposées au vent et les lucarnes. Ces revêtements de tavillons étaient aussi d'une ornementation modeste mais non dépourvue d'élégance. Le „bardeau“ est une planchette qui s'obtient en „refendant“ des bûches de sapin

choisies à cet effet, sans défauts et sans nœuds ; sa longueur est d'environ 50 cm. et sa largeur de 10 cm., son épaisseur de près d'un centimètre. Les toitures en bardeaux donnaient aux maisons un aspect chaud et cossu. Des gens de métier faisaient profession de couvreurs ; ils se nommaient *les taita*. Certaines connaissances étaient nécessaires, car la pose exigeait une grande pratique pour éviter la prise du vent et les gouttières. Le *taita* avait un collègue, indispensable à cette époque, le *pompier* qui allait de village en village, de hameau en hameau, faire les chéneaux du toit, construire et installer des pompes de bois sur les citernes. Il prenait des jeunes épiceas de 0.80 cm. de tour qui servaient à fabriquer les *bouniaux*, ou tuyaux de citernes (*les tschnâ*), les chéneaux de fontaine et de toiture et la pompe elle-même. Cette fabrication, moins importante aujourd'hui que les tuyaux de métal ou de ciment sont venus détrôner leurs prédécesseurs en bois, avait pris une grande extension il y a une trentaine d'années. Elle n'a pas entièrement disparu dans la région du Cerneux-Veuil, de La Chaux-d'Abel, où au milieu de la *paiture* (pâturage privé) se trouve encore le bassin et la pompe en bois. Le *pompier* était accompagné généralement d'un *refendou* (scieur de long). Celui-ci partageait les longues pièces de bois destinées à la confection des chéneaux, pour ensuite les vider à l'aide d'une pioche dont l'extrémité était arrondie et tranchante. Le *pompier* se servait pour son ouvrage, d'un perçoir aux proportions énormes qui exigeait la collaboration de deux ou quatre hommes pour arriver à faire un *bouniau*.

L'agriculture et l'élevage du bétail était l'occupation principale des habitants. Si nous avons parlé de la bonne et franche simplicité de nos ancêtres, on doit dire encore que chez eux la parole valait l'homme. Les lettres étaient des exceptions, la paperasserie n'encombrait pas la maison. Un prêt d'argent était consenti au voisin, une reconnaissance écrite était superflue, une poignée de mains scellait les conditions et jamais il ne se trouvait conscience indélicate pour renier un engagement. Il en était de même dans les relations pour les transactions. La vente du lait se contrôlait par des entailles faites sur des lames de bois (planchettes), et lors du règlement de compte, les entailles étaient effacées au rabot, ou bien encore on inscrivait à la craie, au revers de la porte de l'armoire, des „bâtons“ que l'on effaçait lors du paiement, à la fin du mois.

Les travaux de l'agriculture étaient basés sur une méthode d'observation très locale. On dit :

*C'tu qu'djase di tan
Djase de ran.
De mâ ai n'dit aichebin
De ses veysins.*

(Celui qui parle du temps ne parle de rien, mais aussi ne dit-il pas de mal de ses voisins).

Le paysan parlait du temps d'abord : c'était sa première préoccupation alors que la science de la météorologie était encore inconnue ; il avait

déjà ce talent. Ainsi on observait le temps qu'il fait pendant les deux premiers jours des Rogations, on disait que le premier correspond au temps qu'il fera pendant la fenaison, tandis que le temps du second jour fixe le cultivateur sur la température pour les moissons. D'autres consultaient l'oignon de Noël et prétendaient connaître par ce moyen le temps qu'il fera pendant les douze mois de l'année.

Je n'ai pas la prétention malicieuse de ridiculiser ce genre d'observation, car parfois on trouve plaisir à s'amuser avec des signes plus ou moins drôlatiques. C'est ainsi que des gens considèrent comme de bon augure la vue d'une araignée le matin, alors que beaucoup d'autres disent que l'araignée du matin rend le cœur chagrin et ont, à cause de cela, cet insecte en aversion.

La méthode météorologique de nos populations agricoles a nécessairement une base ; quoique bien simple et locale, elle n'en est pas moins fixée sur des principes parfois rigoureusement exacts. Selon les variations de la pression atmosphérique, il se produit dans la nature, sur les végétaux, sur des objets mêmes, des phénomènes précurseurs du beau temps ou avant-coureurs de la pluie. L'ensemble de ces phénomènes recueillis à la suite de nombreuses observations, commentées et scrupuleusement vérifiées, a donné naissance à un recueil verbal retenant mille détails futiles en apparence, mais constituant une véritable science populaire, longtemps en honneur, et à laquelle on n'a pas renoncé généralement.

Les gens sages et prudents aiment à connaître le temps à venir. La méthode la plus accréditée aux Franches-Montagnes est celle qui fait correspondre le mercredi, le jeudi, le vendredi et le samedi de la Semaine-Sainte aux quatre saisons : selon que ces jours sont beaux ou laids, les saisons en seront le reflet. Certains agriculteurs font aussi correspondre la température des mois de l'année à celle observée pendant les douze jours à partir de Noël, soit le 25 décembre pour le mois de janvier, le 26 pour le mois de février et ainsi de suite.

La météorologie populaire possède encore certains principes fondamentaux : on consulte l'état du ciel, la direction des nuages ; par un temps brumeux, la façon dont les nuages se superposent ; par un temps clair, la direction du vent ; le son des cloches, les jeux des troupeaux au pâturage.

Les nuages accumulés, représentant des montagnes à l'horizon, annoncent la pluie pour le lendemain. Aux Emibois on est sûr d'avoir de l'eau quand on entend les cloches des Breuleux, tandis qu'à Saignelégier si le son des cloches de Charmauvillers est distinct ou si le grondement sourd des rapides du Doubs aux barrages de la Goule se fait entendre, c'est le même pronostic. Quand le vent mugit dans nos forêts de sapins, l'orage est proche ; il en est de même lorsque les corbeaux quittent les grands bois et viennent en croassant se rassembler en bandes dans la prairie.

C'est signe de pluie quand les poules imitent le chant du coq, quand les crapauds se traînent dans la poussière, quand les vers de terre sortent de leurs trous, lorsque, dans une écurie, toutes les vaches sont couchées du même côté, indiquant en outre, par la position de leur dos, le vent qui soufflera le lendemain.

Il pleuvra si les bœufs lèchent leurs sabots ou si l'âne secoue ses oreilles et se met à braire fort. Il en est de même si l'on voit courir une belette et quand un chat lèche sa patte et s'en frotte avec persistance le museau : „Il tire la pluie“, s'il passe la patte derrière l'oreille, et le mauvais temps durera autant de jours que le chat aura répété ce geste. Si l'on voit un chien manger de l'herbe, c'est signe de mauvais temps.

Quand les cordeaux à lessive se tordent et s'encoublent d'eux-mêmes, la pluie est certaine; les pierres ou dalles d'un corridor paraissant couvertes de buée ont la même signification; également quand la faux rouille, ce qui veut dire lorsqu'en fauchant l'herbe laisse son résidu verdâtre sur la faux. Par contre, si celle-ci reste luisante, il fera beau temps. Il en est de même quand on voit sur le sol des limaces rouges, tandis qu'au contraire si c'est des limaces noires, c'est signe de mauvais temps. Dans la vallée du Doubs, à Goumois, à Belfond, le cri du hibou pendant la journée a la même signification. Il en est encore de même lorsque, sur le fond très azuré du ciel, les cimes des montagnes paraissent se découper très nettement et semblent rapprochées. A Montfaucon, la vue très distincte des Alpes bernoises confirme ce pronostic, de même qu'au Bémont; au Peuchapatte, c'est la vue de la crête blanchâtre du sommet du Chasseral, et à Saignelégier, la chaîne des Sommètres au-dessus de Muriaux.

Lorsque la lune est entourée d'un cercle nébuleux (halo), c'est signe de pluie; de même lorsque les étoiles semblent agglomérées. Quand les abeilles rentrent tard au rucher, quand les poules se pouillent ou se vautrent dans la poussière; quand le coq multiplie son chant, enfin quand les taupinières sont soulevées, on fait aussi des pronostics de mauvais temps.

L'arrivée sur le plateau franc-montagnard du brouillard d'automne qui monte de la vallée du Doubs, est l'annonce d'un mauvais temps, de même que lorsque le bétail ne reste pas au pâturage et cherche à rentrer à l'étable et lorsque les chevaux se roulent sur l'herbe. A Saignelégier, on remarque aussi, comme signe de pluie prochaine, la présence des chevaux réunis sur la Saigne (ancienne tourbière).

Quand les hirondelles volent haut dans l'air, le soleil est assuré pour le lendemain. Par contre, si elles rasent la terre, il n'y a pas à douter d'une pluie prochaine : les laboureurs font la même remarque lorsque le soleil se couche dans les nuages ou lorsqu'au cours de leur travail ils ont les mains sèches. Les cuisinières ont aussi leurs petites remarques : quand le sel devient humide, quand il y a des „soldats“ dans la suie au fond de la marmite, c'est l'annonce de la pluie.

Rougée du matin rend le temps chagrin.

Rougée du soir rend le temps gaillard.

Le proverbe ne faillit pas : le ciel fortement coloré en rouge par le soleil levant pronostique la pluie dans la journée, et c'est, au contraire, le beau temps pour le lendemain si, par le soleil couchant, le ciel est teinté de rouge. Même résultat lorsqu'un arc-en-ciel se produit le matin. Un dicton patois le consacre :

Coinatte di maitin

Ré meu les m'lins.

(Arc-en-ciel du matin remet en marche les moulins), tandis que :

Coinatte di soi (ou de sin Boinâ)

Ressue les boirbyée.

(Arc-en-ciel du soir dessèche la boue), ce qui équivaut à dire que le premier annonce la pluie et le second le sec, le beau.

Le proverbe :

Temps pommelé n'est pas de longue durée

est exact. En effet, lorsque sur le ciel bleu s'accumule une quantité de petits nuages en boules, c'est signe de mauvais temps, la bise tombera et la pluie lui succédera.

Tout le monde sait que s'il pleut à la Saint-Médard, il pleuvra durant quarante jours. Cependant, s'il fait beau trois jours plus tard, c'est-à-dire à la Saint-Barnabé, la prédiction de Saint-Médard est sans effet.

Il en est de même pour le dimanche de la Trinité : quand il pleut ce jour-là, il pleut tous les autres dimanches de l'année.

On admet cependant que lorsqu'il a fait beau temps les trois premiers jours des Canicules, il en sera de même durant toute la période caniculaire (16 juillet-27 août).

Chacun sait aussi que :

Quand la lune refait dans l'eau

Trois jours après il fait beau.

Il y a une fiche de consolation : le dicton se retourne :

Si la nouvelle lune se fait par le beau

Trois jours après, elle est dans l'eau.

C'est heureux après une période de sécheresse.

Les présages sont multiples dans la croyance populaire et l'incrédule est parfois mal venu à les mettre en doute. Il est néanmoins certain que plusieurs de ces présages touchant les phénomènes de la nature se vérifient et apportent des résultats vraiment caractéristiques.

On a essayé de faire admettre que les mauvaises années sont celles dont le millésime comporte le chiffre 9. Ce sera peut-être vrai pour l'année 1919 qui, quoique témoin de la victoire du droit, événement heu-

reux s'il en fût, apporte dans l'agriculture une récolte amoindrie. Cependant, combien l'année 1893 fut plus pénible ! On dit couramment :

*Noël sur le balcon,
Pâques sur le tison.*

Cet ancien adage est toujours vrai et nous avons pu le vérifier déjà en de nombreuses années. Mais il est également certaines vérités émises par M. de La Palisse qui expriment la réalité : qui donc aurait l'idée de mettre en doute „qu'à la Sainte-Luce les jours décroissent du saut d'une puce“ et „qu'à la Saint-Thomas sont les jours les plus bas.“

Nos petits garçons savent tous que le soleil de la veille de la Saint-Jean leur promet abondance de myrtilles, tandis qu'au contraire la pluie du jour de la Saint-Jean les privera de noisettes. Il n'est pas moins exact que l'Annonciation ne laisse jamais le temps comme elle le trouve.

Les pronostics de l'hiver et du printemps sont nombreux autant que variés, nous ne parlerons que des plus connus. L'apparition en mars d'une belette brune annonce la venue du printemps ; si les chats miaulent de bonne heure après l'hiver, c'est pareille indication. Dans toutes les traditions le coucou symbolise le retour du printemps ; celui qui a de l'argent dans sa poche quand il entend le chant du coucou pour la première fois de l'année, en aura constamment, tandis que celui dont la bourse était vide peut compter qu'elle restera dans ce fâcheux état jusqu'à la fin de l'année.

Les premiers mois de l'année prêtent également à des remarques ; ainsi on dit :

*Mieux vaut voir un loup sur un fumier
Qu'un homme en chemise en février.*

Ce qui équivaut à dire qu'il faut de la neige en février.

Le chant du merle en ce même mois engage le paysan à conserver des réserves en grange et au grenier attendu que l'hiver durera encore six semaines.

Le passage de canards sauvages au printemps signifierait qu'ils ont encore un tacon à neige sur le dos ; s'ils émigrent de bonne heure en automne, c'est signe d'un hiver froid. C'est un pronostic semblable lorsque les étourneaux qui vivent en bandes et se réunissent le soir, en triangle ou en carré, abandonnent ce jeu pour se tenir épars vers la fin de l'automne.

Le minuscule roitelet joue aussi son rôle : on prétend que son chant précoce annonce de grands froids. D'autre part, le roitelet qui chante la veille du jour de l'an, assure au pêcheur une bonne et abondante prise de poissons.

Le brouillard qui se traîne sur le flanc des collines est un signe d'hiver prochain ; on dit communément que „les renards font au four“. Il semble, en effet, que c'est de la fumée qui sort des anfractuosités de rochers dans lesquels ces animaux ont leurs tanières.

En montagne on désigne comme année fertile celle qui suit un hiver rigoureux et prolongé; l'été se donne alors normalement et assure un succès complet à l'agriculture; cet été retardé amène aussi une abondance de fleurs.

Il est encore quelques braves paysans qui connaissent les fleurs par leurs dénominations locales et qui savent interpréter leur langage, tandis que certaines de ces fleurettes correspondent aux heures du jour par le moment de leur éclosion.

Ce serait le cas de parler de l'horloge florale et de dire qu'elle est digne d'attention, sans prétendre toutefois lui attribuer une précision comparable à celle des pendules sorties des mains de nos habiles horlogers. Il ne serait pas prudent de s'en servir pour régler sa montre, quoique, jusqu'à un certain point, on puisse parfois en vérifier l'exactitude; ainsi :

- à 3 heures du matin s'ouvrent les fleurs du liseron des haies,
- à 4 heures, les fleurs de la chicorée,
- à 5 heures, celles du pavot,
- à 6 heures, les fleurs des épervières,
- à 7 heures, les fleurs de la laitue et celles du nénuphar,
- à 8 heures, les fleurs du mouron des champs,
- à 9 heures, celles du souci des champs,
- à 10 heures, celles de la ficoïde noueuse,
- à 11 heures, les fleurs de la Dame d'onze heures.

On ne saurait méconnaître que tout, sur cette terre, est un enseignement. Ces fleurettes parlantes furent autrefois, sous des noms ignorés des générations actuelles, aussi utiles que l'infidèle cadran solaire qui, si souvent joua de mauvais tours à l'exactitude de son devancier et contemporain le sablier. De tous temps, il y eut des capricieux en ce monde.

Les avant-coureurs de l'hiver sont particulièrement nombreux : le grand nombre des nids de guêpes annonce un hiver rigoureux; de même si la chute des feuilles se produit prématurément en automne ou si les pives des sapins tombent en grandes quantités sur le sol.

Plus les tiges de gentianes sont hautes, plus la neige sera abondante l'hiver suivant. Les couturières disent qu'il va neiger lorsque le dé à coudre ne tient pas à leur doigt, mais l'hiver ne prendra pas pied que lorsqu'il sera tombé du grésil autant de fois que la lune avait de jours la première fois qu'il a neigé.

L'apparition des belettes blanches (*mautelles*, en patois montagnard) en automne, est un précurseur de l'hiver.

Quand la suie qui s'attache aux parois intérieures de lâtre ou du fourneau de cuisine, ou au-dessous des marmites, prend feu et semble lancer des étincelles, c'est l'annonce de nouvelles prochaines, tout comme lorsque le fourneau chante ou ronfle et comme le „postillon“ qui apparaissait autrefois dans la flamme des chandelles de suif.

Ce qui est agréable à connaître, c'est que la démangeaison au bout du nez pronostique une excellente soupe pour le prochain repas.

Quand les ails et les oignons sont recouverts de plusieurs pelures, c'est signe d'hiver rigoureux ; ils se sont garantis du froid.

Pour savoir comment sera l'hiver, on ouvre en automne la poitrine d'un canard : si elle est d'une blancheur générale, l'hiver sera clément ; si elle est rosée, l'hiver sera froid seulement au début ; si elle est rouge-campêche, l'hiver sera très rigoureux.

Semblable pronostic lorsque la tête des poules commence à se déplumer.

Mais il y a des variations : pendant que le coq du bûcheron, qui n'a rien à picorer, chante que l'hiver dure bien longtemps, le coq du meunier lui répond qu'il sera bientôt passé.

Le chant du coucou annonce la fin de l'hiver. Lorsque le froid doit revenir, le coucou cesse de se faire entendre.

Jamais le loup n'a mangé l'hiver, dit un vieux proverbe, lorsque l'automne se prolonge plus longtemps que de coutume.

Quand l'hirondelle veut voir la Saint-Michel, on n'aura d'hiver qu'à Noël. Mais de leur côté les pêcheurs disent que si le printemps leur tient rigueur, l'année leur sera bonne.

Un pronostic de nos bonnes gens :

Année hannetonneuse, année pommeuse.

Année de hannetons, année de garçons.

Les mouches s'en mêlent aussi : si elles dansent en janvier, le paysan doit ménager son fourrage, et si, au printemps, on voit des nuées de moucherons, il faut s'attendre à un automne chaud.

Les mouches ont aussi leurs petites aventures, et si nous avons l'habitude de médire de nos voisins, — c'est le faible du commun des mortels, — on ne nous en voudra pas de placer ici ce petit récit :

Une année de pluies incessantes, les habitants de X... délèguèrent quatre des leurs aux Rouges-Terres pour aller chercher des mouches qui, pensaient-ils, devaient ramener le beau temps avec elles.

Aux Rouges-Terres, on ne saurait affirmer qu'on trouve de tout, même en y mettant le prix ; cependant le voisinage de l'étang des Royes assure certaines provisions, aussi les délégués de X... purent-ils emplir de mouches une grande boîte et cela à très bon compte.

Rentrés chez eux, ils n'eurent rien de plus pressé que d'ouvrir la boîte pour s'assurer que les mouches étaient encore vivantes... celles-ci, naturellement, eurent tôt fait de s'envoler jusqu'à la dernière. Les malheureux délégués n'eurent rien de mieux à faire que de proclamer en faisant de grands gestes : „beau temps revenu à X...“

La légende omet d'ajouter si vraiment les mouches tinrent promesse.

Ce grand bagage de prévisions, qui peut prêter à rire, n'est cependant pas sans un fond de vérité.

Nos devanciers n'avaient pas grande variété d'animaux domestiques; à côté du cheval, de la vache, du bœuf, de la chèvre et du mouton, on élevait aussi le porc. Pour la garde on avait le chien; les meuniers de la Vallée du Doubs, au lieu de chevaux, utilisaient des mulets pour venir apporter la farine à la montagne. Les gens moins aisés attelaient des bœufs ou des vaches.

Le cheval est nommé „tschevâ“, l'étalon „le roncin“. „*In bon veye tschvâ bin en trin*“ c'est un bon vieux cheval qui peut encore rendre service. — Un mauvais vieux cheval est une *rosse*; le *bidet* est le cheval hongre; un *carcan*, une *crique*, cheval vieux et maigre; le *criquet* un cheval efflanqué.

La femelle s'appelle jument, *djement* en patois; elle est *baidirc* (badière), *veude de polon* (vide de poulain) si elle n'a pas conçu dans l'année. Une vieille jument est une *vieille rosse* quand elle est maigre.

Le jeune poulain est un *poulain*, *polin*, *polon*, .. *bidet*, et la jeune jument, une *pouliche*, une *poutre*.

La couleur du cheval est peu variée, *il a la robe baie*, le poil est rouge ou brun avec les extrémités et les crins toujours noirs, les nuances du poil sont dénommées par les termes classiques de bai clair, fauve, cerise, châtain, marron, foncé et brun, ou bien la robe est *noire*, noir franc, sans brillant, noir jais — reflets brillants, noir mal teint, terne; ou encore roussâtre. La robe est *alezane* quand la robe et les crins sont de même couleur (mais non noirs). On dit: alezan clair, cerise, foncé et brûlé. Alezan à crins blancs; puis la robe peut être *blanche*, blanc mat, blanc pâle, blanc porcelaine; elle est encore *gris de fer*, clair, foncé, étourneau, vineux, pommelé; ou enfin la robe est *rouanne*, le corps est envahi par des poils blancs et les crins sont noirs,

A la *robe du cheval* on relève encore des marques particulières; la *robe miroitée*, est celle couvertes de taches arrondies plus claires ou plus foncées sur les côtes, sur la croupe et les fesses; elle est *mouchetée* si elle porte de petites taches disséminées, par contre on la dit *truitée* si elle révèle des poils rouges à la tête, à l'encolure et parfois sur le corps; enfin elle est *charbonnée* si l'on remarque des taches noires irrégulières sur l'une ou l'autre partie.

Outre la couleur de l'ensemble la robe présente aussi des marques à la tête ou aux jambes. La marque à la tête est une tache blanche sur le front ou le chanfrein. La marque se dénomme par les appellations suivantes: *quelques poils en tête*; *petite en-tête*, (poils réunis en petite mèche); *en-tête*, mèche grandeur moyenne, *grande en-tête*, occupe la majeure partie du front; *pelote* si la marque est ronde, *étoile* si elle est anguleuse, *croissant* si elle est en demi-lune; *en-tête irrégulière*, *en-tête prolongée* (en pointe sur le chanfrein); *sur le chanfrein* (partie entre le front et les naseaux); *chanfrein grisailé* (poils blancs disséminés); *liste* si la marque est allongée et se prolonge jusqu'au front; *trace de liste*,

presque linéaire; *petite liste*, ou étroite; *la grande liste* occupe la partie moyenne du chanfrein. Le cheval est *belle-face* si la tache s'étend des deux côtés de la tête; *demi-belle face* quand elle déborde du chanfrein; elle est encore *complète*, *incomplète*, *interrompue*, *liste de travers*, *liste bordée*.

Les lèvres peuvent avoir des taches rosées tandis que le reste du nez est noir, on dit alors que la tête boit dans son blanc, ou *ladre aux deux lèvres*, *ladre* entre les naseaux à la lèvre inférieure.

La tache blanche sur le bas d'un membre est une *balzane*; elle peut être petite ou couvrir tout un membre. Si elle est petite, on dit *trace de balzane*, si la tache blanche est circulaire c'est un *principe de balzane*, et si elle se limite à la couronne on l'appelle *petite balzane*, si elle recouvre le paturon et le boulet: *balzane*, *grande balzane*, au genou: *balzane chaussée*, plus haut: *balzane haut chaussée*, enfin il y a les *balzanes irrégulières*, *bordées*, *terminées*, etc.

Ces diverses dénominations et marques particulières se contrôlent à l'aide d'abréviations très connues dans le monde des éleveurs de chevaux.

Autrefois, on donnait généralement aux chevaux le nom de leur robe. Le cheval appelé „Bassain“, était marqué de noir et de blanc. Depuis un siècle environ, on a donné aux chevaux d'autres noms, sans grande signification, provenant plutôt de la fantaisie, ou du caprice du propriétaire, mais ne rappelant pas toujours la couleur ou les marques particulières de l'animal.

Nous parlerons spécialement du cheval des Franches-Montagnes. On prétend, avec raison, que cette race a été importée dans notre région par les moines de l'abbaye des Prémontrés de Bellelay. L'abbaye de Bellelay a donné à notre pays un bel essor dans le domaine de l'instruction et dans celui des arts et métiers. L'élevage du bétail, particulièrement l'élevage du cheval, fut une préoccupation des savants et dévoués religieux qui, certainement, avaient remarqué que nos pâturages montagnards étaient riches en essences favorisant l'ossature du cheval et dès lors capables d'améliorer la race. Le cheval des Franches-Montagnes ou le *ragot montagnard* est maintenant très réputé, c'est un cheval à deux mains, pour lequel depuis cinquante ans on a fait de grands sacrifices. Dans les années qui suivirent la guerre de 1870-71, notre race de chevaux était assez uniforme. Les juments étaient plutôt petites; elles avaient 1.48 m à 1.50 m. de haut en général, la plupart étaient basses devant, avec la croupe avalée, une courte encolure, mais une belle tête à front large et des membres secs et solides. Au cours des années 1877-80, la Confédération et quelques particuliers firent l'importation de chevaux demi-sang „anglo-normand“ qui contribuèrent beaucoup à améliorer la race chevaline, soit comme grandeur, soit comme pureté de la ligne du dessus. Les commissions fédérales jugèrent ces élèves trop lourds pour en faire un cheval de selle, et ce fut ensuite l'importation du

cheval „pur-sang“. La plupart des descendants appelés *pikres* étaient trop hauts et trop fins de membres, et enfin sans rendement pour l'éleveur qui ne pouvait les livrer à la vente qu'à l'âge de trois ans. Ensuite ce fut l'importation et ses suites : *Schire, Hackney, Bretons, Belges*, etc. Subitement plus d'importation et la race de cheval des Franches-Montagnes, reprend bien vite son uniformité primitive, en dépit de ces croisements, grâce à nos grands pâturages boisés. Il ne resterait qu'à désirer que les éleveurs conservassent leurs bons reproducteurs pour en faire profiter la région, mais hélas ! l'amour de l'argent l'emporte, et grâce au prix on voit partir dans diverses contrées de la Suisse, les meilleurs sujets de notre race de chevaux.

On a reproché un peu à nos chevaux d'être petits, ce n'est qu'un demi mal quand on retient le dicton :

Les p'té tschva fin aitin d'ovraidje que les gros.

(Les petits chevaux font autant d'ouvrage que les gros).

Cette démonstration a été faite pendant la mobilisation récente de l'armée suisse, où le petit cheval montagnard réquisitionné dans le service de l'artillerie, s'est montré fort, endurant et résistant.

Nos éleveurs, par intérêt professionnel et peut-être aussi dans un but de lucre, ont conservé l'habitude de fréquenter les foires de Maîche (Doubs-France).

Les paysans en général, parlent toujours français aux chevaux. Serait-ce parce que le cheval, autrefois, était plus spécialement réservé aux seigneurs ?

Pour faire tourner un cheval à droite, on lui crie „Otte“, pour le diriger à gauche „utte“, pour le faire avancer „hue“, et pour le faire arrêter „heu“.

Heusener, c'est hennir. Quand un cheval hennit doucement, on dit qu'il *vouisenne*, c'est surtout quand il manifeste sa joie ou quand on le chatouille. Mais si l'on continue à l'agacer, il *vouisenne* plus fort et finit par ruer. *Vouisener* signifie pleurnicher.

Si les chevaux tendent le cou, reniflent l'air et s'assemblent en troupe en tenant leur tête sous le vent, c'est signe de pluie.

Quand les chevaux piaffent la nuit, c'est signe de mort.

Si un cheval se détache pendant la nuit, c'est présage de malheur pour un membre de la famille.

Dans le temps où les garçons plantaient des „mais“ devant la porte des jeunes filles, l'arbre qui portait un collier de cheval, était une injure sanglante pour la belle.

Pour qu'un cheval ait le poil brillant

Il n'y a qu'à lui donner des carottes.

Le cheval qui se roule sur le dos gagne son picotin

Si ton cheval est beau, c'est donc qu'il est gras

*La force d'un cheval est dans son garrot
Et la force du bœuf dans son jarret.*

Jamais bon cheval ne devient rosse.

*Ce ne sont pas les grands chevaux
Qui labourent les plus grands journaux.*

Les chevaux courts sont les plus robustes.

*D'j'emais in tchva à bon djairret
N'ai léssie son maître dain le bourbet.*

*Jamais un cheval à bon jarret
N'a laissé son maître dans le boubier.*

L'œil du maître engraisse le cheval.

Bien mérite d'aller à pied, qui n'a pas soin de son cheval.

On dit que celui qui a les quatre pieds blancs peut passer partout. Cependant les chevaux qui ont les quatre pieds blancs ne valent pas grand'chose si l'on en croit le proverbe :

*Un ce n'est rien ;
Deux, pour un gueux ;
Trois pour un roi
Quatre pour l'abattre.*

*Mourir de la maladie des chevaux,
C'est mourir usé par le travail.*

Tout paysan avait une ou plusieurs vaches dans ses écuries, des jeunes bêtes, génisses ou veaux, et dans certaines parties du pays, des bœufs qui remplaçaient les chevaux et aidaient aux travaux agricoles. Les bêtes à cornes sont désignées généralement à la montagne sous le nom de *Roudges-bêtes* (Bêtes rouges). Pour les bœufs et les vaches on dit la *proie rouge* et la *proie blanche* pour les moutons, chèvres ou cochons. Ce mot *proie* ou *prouaille*, *proueille*, signifiait primitivement *troupeau*. Dans un ancien texte on trouve : „Le vœble ordonnera au dit berger de préserver la proye du Cerneu es Veusy de tout danger et de la dent du loup“. — Le mot *proie* ou *butin* est, à notre avis, synonyme de *troupeau*. Dans diverses localités on dit couramment, au lieu d'un troupeau : *in moncé* (un monceau de bêtes).

Le paysan montagnard pendant longtemps a voué moins de soins à l'élevage du bétail bovin „roudges bêtes“ qu'à l'élevage du cheval. Il se bornait à se procurer des vaches laitières pour son usage et pour le trait ; cependant, depuis quelques années, des concours ont lieu aux Franches-Montagnes et ils ont eu l'heureux résultat d'assurer une belle activité

dans cette branche de l'élevage et de procurer en même temps un rendement sérieux avec une amélioration de la race.

Les variétés de couleurs pour la robe sont relativement peu nombreuses. Les couleurs simples sont le blanc, le rouge, le noir, le jaune froment, le gris, le fauve et le brun avec des nuances. Les couleurs composées ne sont habituellement qu'au nombre de deux : rouge et blanc, noir et blanc, jaune et blanc, disposées en larges plaques. Ces robes s'appellent *pie*. La race du pays est pie-rouge. On aime beaucoup avoir dans le troupeau une vache noire.

Le bœuf — *le bue* — a été longtemps un fidèle compagnon du paysan montagnard. Quant au taureau, *touéré*, *tourillon*, *taurillon*, il était gardé par certains propriétaires qui recevaient des indemnités : le rendement d'une pièce de terre¹, une allocation communale, ceci afin de maintenir la race du pays.

Le paysan parle beaucoup aux bœufs et aux vaches, lorsqu'ils labourent et qu'il faut les stimuler, ou quand ils pâturent et qu'il s'agit de les faire sortir des champs où ils n'ont pas le droit de paître, ou encore quand on les rassemble pour les ramener à l'étable. De là, nécessité de les désigner chacun par son nom. Le nom est naturellement, pour la plupart du temps, emprunté à la physionomie extérieure de la bête, à la couleur de sa robe. Parfois, ce sont de pures dénominations de fantaisie ou des termes d'amitié.

Pour les vaches, on recherche généralement des noms gracieux, caressants, et on les relève encore en ne les prononçant pas en patois, mais en français².

Une vache tachetée est *tévelée*, *grivelaie*. Une vache pie, tachée de noir et de blanc est *varale*, elle est *grivelaie* si elle est blanche et rouge. Une vieille vache est une *Dzafrot*. Si elle a perdu ses deux cornes, elle est *ebnaie*, *écouenne*, écornée ; si elle en a encore une, elle est *écouenaie*. Quand la vache est en rut, elle *moine*, *mène* ou *meune*. Si elle a des allures de taureau, si elle court après les autres vaches, on la dit *touérelire*.

La vache devenue vieille qu'on engraisse pour la tuer est une *cabe* une *caibe* ; *caibai* en patois veut dire tuer (De l'allemand Kaib).

Dans le langage enfantin, la vache s'appelle *tiaitiai*, mais les grandes personnes disent *vétsche*, *vaitche*. Une *vèle* est la vache qui vient de faire un veau.

Le pis de la vache s'appelle le *livre*, la *taitine*. Quand on veut traire une bête, il faut *adoucir* le pis ; on *l'aimouyelle*. Quand les vaches

1) Dans plusieurs communes, on parle du champ *es touéré* précisément parce que le revenu de ce champ servait à dédommager le paysan qui gardait le taureau pour une région.

2) On appelle d'*j'mais enne vaitsche* „Joliette“ ou „Rosette“, qu'elle n'aye *enne taittsche*. On n'appelle jamais une vache « Joliette » ou « Rosette » si elle n'a pas une tache.

sont mauvaises laitières, elles sont appelées aux Montbovats *breuletschadire*, parce qu'elles laissent brûler la chaudière dans laquelle on chauffe le lait pour faire le fromage. Une bonne *laitire* est une vache qui donne beaucoup de lait. Dans le langage enfantin, le lait est du *lolo*, du *maimet*, du *nainai*. On dit d'un ivrogne qu'il aime trop le *nainai*.

Le veau se nomme communément le *véla*, le *vé*, le *vélo*; le veau-bœuf: le *veusi*, *in बात*; le veau-génisse: *djneusatte*; un veau *désalaitye* est un veau auquel on ne donne plus de lait.

La chèvre faisait, comme de nos jours, partie des animaux domestiques.

Le mâle: bouc, „bock“, brague, „bouetscha“.

La femelle: Ttschïevre, tchïvre, bique, cobotte, caibotte.

Le chevreau: cabri, caibri, „tseuvri“, „tchevri“.

La chèvre mouette n'a pas de cornes. Ses barbes ou ses excroissances charnues du cou sont des *margelles*, *pendillons*.

Pour faire descendre les chèvres d'un lieu escarpé, ou pour les faire fuir, on leur crie: *ahé, ahé, sauve, lou-loup, ahé, sauve!* Pour les exciter à se donner des coups de tête ou de cornes, on lève la main et on l'abaisse en criant: *agaga, poute!* Souvent les bergers provoquent le bouc en lui disant: *truche! boco*. Nous ignorons le véritable sens de ce mot *truche*. Pour endormir une chèvre, le berger lui appuie la tête contre le sol et avec le manche du fouet frappe le terrain à peu de distance de l'oreille.

La peau-du chevreau est appelée „cabron“. Dans les sociétés de fromagerie, on aime qu'il y ait quelques chèvres; les fromages de Gruyère sont plus gras lorsqu'on y mélange une petite quantité de lait de chèvre.

Si les chèvres bondissent dans les prairies et se battent plus que de coutume, c'est signe de pluie.

Les giboulées d'avril sont appelées *tschevri d'aivri*, le grésil est du *tschevri*.

Un bouc dans une écurie est considéré comme un puissant antiseptique. Plus il sent fort, plus l'air est assaini! Il préserve tous les autres animaux de maladies, mais il faut pour cela qu'il soit tenu dans l'étable au moins trois ans.

Dictons :

Pu les boetschas puant

Pu les cabes l'aimant.

Plus les boucs puent

Plus les chèvres les aiment.

On dit d'une personne maladroite de ses mains, qui ne réussit pas à faire un ouvrage: „qu'elle s'y entend comme une chèvre à ramer des pois ou à remonter une horloge.“

On dit à quelqu'un qui s'impatiente : „Patience migui, l'herbe croît.“

Si un pauvre homme s'enrichit tout à coup, c'est parce qu'il a baisé le c... d'un bouc ou bouquin blanc (le diable).

Pierre-Ignace se confessait d'avoir voulu voler un cabri qui lui avait échappé. Le curé lui dit : „L'intention est réputée pour le péché. Mais Dieu vous accordera le pardon si vous donnez deux francs en offrande.“

Pierre-Ignace tire lentement quarante sous de sa bourse, le curé tend la main, mais le pénitent fait semblant de les donner, puis les remet vivement dans sa poche en disant : „C'est comme ça que le cabri m'a fait !“

Si vous voulez récolter de belles raves, mettez une graine, une seule, dans une guillotte de chèvre. Préparez une centaine de guilles semblables et semez-les dans votre plate-bande.

PARODIE DES CHANTS DES MATINES

- „Jube, Domine, bene, dicere“,
La chèvre est montée sur l'arbre pour y pâturer.
Le loup vint à passer qui lui dit :
— „Chèvre ! Chèvre ! que fais-tu là ?
— Je suis montée sur l'arbre pour que tu ne me manges pas !
— Chèvre, ne sais-tu pas qu'on ne mange pas
La viande ni le vendredi, ni le samedi ! “
La chèvre fut si folle qu'elle descendit.
Le loup la prit par la barbe et la fit crier :
— „Tu autem, Domine, miserere nobis ! “

„Il est comme la chèvre de chez le Boley ; il voit ce qu'il a à faire“, dit-on. Ce Boley était un pauvre diable de paysan qui n'avait, pour tout troupeau, qu'une chèvre. Pour éviter l'embarras de la soigner, il l'avait, au commencement de l'hiver, attachée au pied de son tas de foin. „C'était à elle, disait-il, à ménager sa nourriture pour la faire durer jusqu'à la prochaine récolte ; si elle creva ce fut sa faute : elle voyait ce qu'elle avait à faire.“

Qu'est-ce qui remue plus que la feuille du tremble ou le pecciet (queue) d'une chèvre ? — La langue d'une femme !

Le mouton est appelé *berbis*, le bélier, *boc*, la brebis, *faillotte*, qui vient du latin *faeta* (brebis-mère), l'agneau est *l'agnel*, *l'aigné*, *l'aigniau*. Le berger est un *boirdgije*.

Pour appeler les moutons on crie : *tchu*, *béée*, ou *tieu*, *tieu*. Pendant les grandes chaleurs, les moutons au pâturage se mettent à l'ombre ; tête

basse, serrés les uns contre les autres, ils „mernent“. L'endroit qu'ils choisissent est le „mernon“. Dans les redevances de la Seigneurie de Chauviller il était question de „chartons“ pour désigner des moutons qui ont subi la castration, en vieux français „chastri, chastron.“

Un proverbe dit :

Pu tôt tchatrai, pu tôt voiri
(Plus tôt châtré, plus tôt guéri)

ce qui indique qu'il faut prendre le plus tôt possible une détermination.

Les aignés di tschatan sont aidé croïlles
(Les agneaux de l'automne restent chétifs).

L'aigné que bêle pé enne golée, lai tschivre tschimpoie dain ci temps
(L'agneau qui bêle perd une bouchée et la chèvre broute pendant ce temps)

Ce dicton s'emploie à l'égard des personnes qui bavardent au lieu de manger ou de travailler; on leur dit :

Diâile de langue de berbi, te n'rates pe de bêlai
(Diable de langue de brebis, tu n'arrêtes pas de bêler)

„Il est difficile de reconnaître des moutons dans une bergerie“, se dit quand on a de la peine à trouver une chose à soi parmi beaucoup d'autres semblables.

Un agneau blanc est offert à la montagne lors de l'installation d'un nouveau curé. Il y a soixante-dix ans encore, quand un garçon riche de la commune allait prendre femme au dehors et qu'il l'amenait chez lui, les jeunes filles du village, habillées en robes blanches, allaient offrir à la mariée un petit mouton blanc.

Le paysan utilisait la corne et l'os des animaux pour divers usages domestiques. Les cornes de bouc servaient à faire des cors pour donner les signaux de chasse, ou aussi pour appeler aux repas les ouvriers des champs.

Une section de corne de vache servait à faire les saucisses (saucissoirs en corne), ou à faire du boudin. Ces objets sont encore en usage dans de nombreuses familles agricoles tandis que dans d'autres ils sont remplacés par des entonnoirs ou autres objets.

Une corne de vache ou de taureau, dans sa section la plus évasée et munie d'un fond en bois, sert de boîte pour le sel, *salire*, aux bûcherons, de boîte à poudre, aux chasseurs, de tabatière, *toubaquire*, aux fumeurs et aux priseurs. Le coffre, *covîe*, étui du faucheur, est plus généralement en bois, mais on trouvait de ces étuis en corne, plutôt rarement. On confectionnait aussi des chausse-pieds en corne, des manches de couteaux. L'emploi de l'ossicié par bout, servait à faire de petites boîtes, des *bouetattes*.

En hiver, le bétail est nourri à l'étable ou mis en pension pour l'en-

venai, l'hiverner ; en été, on place le jeune bétail de choix pour *tschatnai*, l'estivage ; quelques communes seulement autorisent le pacage des moutons sur le pâturage public. Sur tous les grands pâturages on voit un abri pour le bétail appelé *loge* ; autrefois, cet abri s'appelait un *allombre*.

Le bétail est mis au pâturage généralement le 15 mai ; on appelle cette ouverture de pacage *l'encrancement*. Cette expression très ancienne remonte à l'époque où nos forêts étaient encore infestées de loups ; les communautés désignaient des bergers pour garder le bétail au pâturage et ceux-ci faisaient, à titre de contrôle, autant d'entailles (encrannes) sur leur bâton qu'il y avait de pièces de bétail confiées à leurs soins. Après ce premier cérémonial de l'encrancement, le bétail est pourvu de clochettes et de *tschinpennes* ; la sonnerie est variée, harmonieuse et agréable à l'oreille. Si une bête est égarée, sa clochette la dénonce. Il est de ces petites cloches qui pèsent plus de dix kilogrammes. Une vache privée de sa clochette dépérit ; elle ne veut plus manger. Quand elle l'aperçoit au cou de l'une de ses compagnes, c'est, entre les deux, un duel à coups de cornes et le sang coule si personne n'intervient. Les vaches de la même maison sont toujours ensemble, elles sont parfois distantes de quatre à cinq kilomètres de leur domicile, mais elles le regagnent sans difficulté en suivant le même chemin. La bête qui a été déjà à la ferme a sa place attitrée à l'étable. Elle la reprend toujours et la défend à coups de cornes.

Pour que les vaches en pâturant „n'aillent pas au dommage“, c'est-à-dire ne fassent pas de dégâts dans les terres voisines, on les „voile“ en leur liant une planchette sur le front, ou encore on les entrave en leur attachant au cou une corde qui passe à travers un morceau de bois percé, lequel ballotte entre leurs jambes. Enfin on entrave aussi une bête en lui attachant la jambe à une de ses cornes, ce qui s'appelle le *couet-pie* (court-pied).

Au bout de quelques jours de cette vie au grand air, les vaches deviennent un peu sauvages ; elles ne se laissent plus approcher que par les gens de la ferme. Quand vous passez, elles dressent la tête, vous regardent de leurs grands yeux étonnés et toujours un peu vagues, puis elles s'éloignent avec agilité. Si toutefois vous tenez à flatter un de ces animaux, le moyen est simple. Présentez-lui une poignée de sel. Vous le verrez tendre de loin son muflle humide, puis s'approcher lentement et enfin vous sentirez sur votre main sa large langue rude comme une râpe. Seulement l'exemple est contagieux et bientôt, importuné par de nombreuses et volumineuses amies, vous serez obligé de leur fausser compagnie.

Ça et là, dans les pâturages, on trouve de vieux sapins que la hache respecte scrupuleusement. Nos ancêtres, dans leur prévoyance, sciaient un jeune arbre au-dessus d'une couronne de branches. Ils enlevaient *la bouquette* (la cime). L'extrémité des branches de la couronne se relevait,

continuait à pousser, et voilà comment s'explique la présence de ces bizarres sapins en forme de candélabres, dont les basses branches pendantes permettent à une vingtaine de vaches de se mettre à l'abri pendant la nuit, ou durant les grosses averses si fréquentes dans la montagne.

Au début d'octobre, le pâturage communal est abandonné et le bétail va manger l'herbe des prairies; c'est le parcours des regains, la *vaine pâture*. L'organisation du pacage est basée sur de vieux règlements qui nécessiteraient une refonte pour assurer une jouissance de ce droit mieux appropriée aux temps actuels. Les propriétaires des terres cultivées envoient, après la moisson, leurs bestiaux paître sur les terres les uns des autres. Il n'est permis de faucher qu'une partie déterminée de regain, le reste devant rester sur pied pour être soumis à la pâture commune. La jouissance du parcours des regains est, à l'instar de la jouissance du pâturage communal, depuis son origine attachée à la propriété des biens-fonds possédés par les particuliers dans la circonscription communale, abstraction faite de leur qualité de bourgeois ou d'étrangers. Tout propriétaire foncier a droit de jouir du parcours des regains d'après l'étendue ou d'après l'estimation cadastrale de ses terres. Il est payé une indemnité pour les droits de parcours dont l'intéressé ne fait pas usage. Disons enfin que ce droit de parcours n'appartient pas aux divers propriétaires de la commune pris individuellement, mais à la collectivité dans son ensemble. C'est la commune qui est l'objet du droit de parcours.

Pour le travail, on attelle les chevaux et aussi les vaches; les mettre à la charrue, c'est les *aipplée*. Beaucoup de laboureurs, à la charrue, parlent sans interruption à leurs bêtes et les excitent par des cris variés où leurs noms reviennent sans cesse. C'est ce qui s'appelle *aitieudre*, du verbe *aicudre*, et signifie: va, marche!

Le travail de la terre comporte certaines obligations consacrées par l'usage et par la loi; ainsi lorsqu'une propriété est grevée d'une obligation de barrer, les bornes séparatives sont plantées en dehors des limites du fond qui doit supporter la clôture, soit en dehors de la barre. L'usage veut qu'en labourant on laisse autour des bornes suffisamment de terre pour ne pas compromettre leur solidité. Pendant la fenaison on charge toujours un habile faucheur *d'ebouenai*, ce qui veut dire couper l'herbe pour découvrir les bornes du pré. Le respect des bornes de la propriété d'autrui est sacré, aussi les rares personnes qui se permettaient autrefois d'en faire le déplacement étaient-elles couvertes du plus grand mépris et déconsidérées. De nos jours encore en parlant de certaines gens on croit devoir rappeler que les ancêtres avaient déplacé des bornes.

Pour faire leurs travaux, les agriculteurs ont généralement toujours fait preuve de rapports de bon voisinage. Par suite du morcellement excessif de la propriété rurale, il arrive fréquemment qu'une parcelle de terrain n'ait pas d'issue sur un chemin public ou privé et qu'il soit nécessaire d'emprunter les fonds des voisins pour pourvoir à son exploitation ou, pour employer l'expression du pays, „pour la *fruiter* et la

défruiter". Il est de coutume de tolérer ces passages sur le fonds d'autrui sans qu'il existe de servitude de passage. Ce droit comprend le passage, à pied et à char, pour visiter la propriété, y transporter des semences et l'engrais, faire les labours et autres travaux de culture et les récoltes; cependant ces droits s'exercent en évitant de causer du dommage, c'est-à-dire en choisissant une saison appropriée ou le chemin le moins dommageable. Quant aux labours, ils comportent aussi certaines restrictions; ainsi, le paysan qui fait sa charrue bénéficie du *tour de rouelle*, c'est-à-dire du droit de faire tourner une roue de sa charrue sur le champ limitrophe pour finir le labourage du sien. On appelle *chintroyage* le droit de faire avancer sa charrue sur ses voisins aux deux extrémités d'un champ, pour pouvoir labourer jusqu'aux limites d'une propriété. Ces deux droits résultent des rapports de voisinage et sont réciproques. Autrefois, le propriétaire d'un champ ne pouvait l'enclore de haies, murs ou de fossés qu'en laissant libre en faveur de ses voisins le terrain nécessaire à l'exercice du tour de rouelle et du chintroyage.

Dans nos communes agricoles, il était d'usage de faire chaque année un four à chaux, et il était attribué un *baireut*¹ (un tombereau) de chaux vive à chaque paysan pour blanchir ses écuries et faire des réparations. Les paysans avaient dans les temps déjà bien éloignés une organisation rationnelle, une espèce de mutualité pour parer aux pertes de bétail. On s'aidait mutuellement à tous les travaux et, où le malheur semblait s'acharner, un bel esprit de solidarité chrétienne venait adoucir les infortunes.

Nos ancêtres, comme nous, aimaient avoir dans leur maison chien et chat.

Le chien était appelé le *tschin*; on disait *cagne* d'un mauvais chien paresseux. On dit d'un chien trop gras que c'est le chien d'un fou, parce que c'est folie de le nourrir si bien. Ce n'est pas au chien qu'il faut demander à acheter de la graisse.

A bon chien, bon os

c'est-à-dire récompense proportionnée au mérite. On dit aussi :

Jamais à bon chien il ne vient un bon os

c'est-à-dire que la chance ne va jamais à celui qui la mérite; souvent tout paraît réussir au méchant :

A méchant chien, la queue lui vient.

Qui couche avec les chiens se lève avec des puces
se dit des mauvaises fréquentations dont on a lieu de se repentir.

Chien hargneux a toujours l'oreille déchirée

1) Ce terme de *baireut* est relaté dans un protocole de la Communauté de Saignelégier de l'année 1678.

*C'est la charrue des chiens,
Quand l'un tire, l'autre retient*

se dit des gens qui ne peuvent pas s'entendre. On dit aussi :

Ai fai lai grimaiice cment in tschin qu'maindge des vuoépes
(Il fait la grimace comme un chien qui mange des guêpes)

Etre orgueilleux comme un chien plein de puces.

En riant, les chiens mordent

se dit de jeux qui commencent en plaisanterie et qui dégénèrent en rixe.

Naces de tschin, ai yé pu ai rondgie qu'ai boire é ai maindgie
(Noces de chiens, il y a plus à ronger qu'à boire et à manger)

On conte qu'un jour un homme du village de X... annonça à sa femme que le lendemain, tous les maris trompés seraient changés en chiens. La femme se mit à rire, mais à la pointe du jour, quand elle poussa du coude son mari pour le faire lever, il se mit à faire : „Vou, vou, vou, voua ! — Mon Due !..., s'écria-t-elle en pleurant, po enne fois qui ai coutschïe daivo in âtre, fa-té que te saie tschin !“ (Pour une fois que j'ai couché avec un autre, faut-il que tu sois chien !)

Quant au chat, on l'appelle *tschait* ; le mâle est un *matou*, la femelle *tschaitte*, *minette*, *miquette*, le petit chat *tschaitot*. Le chat miaule, miaune *miâne*, *miaoune*, matoule. Le chat qui demande à manger *rouasse*. Au figuré, rouasser veut dire pleurnicher. C'est le même verbe qui désigne l'appel de la chatte en chaleur. On dit que dans cet état „elle mène les margots“. Ceux-ci à leur tour appellent aussi la femelle : ils *margoulent* ou *matoulent*. On dit des garçons qui courent la nuit qu'ils matoulent.

On sait que les chats sont très caressants ; ils *tschaitennent* ; *chaitener*, c'est aussi marcher doucement, comme un chat.

Habituellement on ne prépare pas de nourriture au chat. Il mange les restes quand il y en a. S'il n'y a rien, on lui dit : *Vai raitai...* (Va prendre des souris).

Autrefois toutes les portes intérieures des maisons étaient munies de châtères : *chaitenires*, *tschaitenires*, pour laisser passer les chats d'une chambre à l'autre.

Quand on veut faire taire des enfants par trop bruyants, on leur crie :

*Silence !
Not' chat qui danse
Au milieu de la chambre !*

On dit que d'avaler un poil de chat, donne le ver solitaire, on ajoute que la jeune fille qui n'aime pas les chats n'aimera pas son mari. Si elle aime les chats, elle épousera un bel homme.

La peau du chat est excellente contre les rhumatismes. Ceux qui en souffrent n'ont qu'à coucher avec un chat pour être soulagés.

*Beaux chats et gros fumier
Dénotent bon fermier.*

Un autre proverbe nous enseigne :

*Jamais chat miauteur ne fut bon chasseur,
Non plus que grand homme bon caqueteur.*

Tout bon paysan gardait un ou plusieurs porcs pour en avoir la viande et aussi pour le commerce. Le porc s'appelle *pô, poue, gouri, gailliat, verrat* ; la femelle (la truie) est désignée par les noms suivants : *true, coche, trouille, gouine*, et les petits porcs sont nommés : *porcelets, laitants*, (porcs de lait) *petits gouris, cayons*. A cette liste, il faut ajouter quelques noms qui ne sont pas sans saveur : ainsi, dans la conversation avec une personne qu'on respecte, on dit en parlant du porc : „notre habillé de soie“ ou „notre mossieu“, mais si l'on prononce le mot cochon, on a soin d'ajouter „sauf vot' respect“. On l'appelle encore *dégrossesou* (dégrossisseur).

Nos paysans acceptent sans nul doute cette définition „cochon“ ainsi nommé parce que c'est le plus sale des animaux. Des gens qui n'ont pas d'étable font garder par des paysans, pour l'engraisser pour eux, un jeune porc. Ils fournissent l'eau de vaisselle, „la lavure“, pour le nourrir et tout ce qui est nécessaire.

Les cochons, en mangeant, remuent leur nourriture avec leur groin ; on dit alors qu'ils *vormouillent*. Ils *grognent, grugnent, reunent* ; s'ils ne sont pas difficiles sur la nourriture, on dit qu'ils sont *de bonne mâche*. Quand les gouris sont trop gras, dit-on, ils *cassent leur sou* ; ce dicton s'appliquerait avec plus d'exactitude aux cochons vigoureux, à moitié engraisés, qui avec leurs groins, dépavent leur étable, la déplanchent et rongent leur auge, ce qui les empêche de „profiter“. Pour les faire se tenir tranquilles, on ferre leur groin, on le traverse d'un fil de fer ou d'un grand clou qu'on recourbe. Ils sont ainsi obligés par la douleur de cesser leur manège.

La truie est d'un grand rapport parce qu'elle est très féconde. Elle fait deux portées par an, de douze à quatorze cochonnets qu'elle nourrit pendant six semaines. En caressant ses petits, *sa niaie*, elle pousse de petits grognements appelés *gocoillies*.

On tue les cochons quand ils atteignent 100 à 150 kilogrammes. Ordinairement à la St-Martin se fait un premier sacrifice afin d'avoir de la viande pour l'hiver. *On bouchoie* un second porc au printemps, avant le mois de mai, pour être pourvu en viande fumée pour la durée des fenaisons et des travaux d'été. Quand on saigne un cochon qui crie très fort et s'agite violemment, c'est signe qu'il ne produira pas beaucoup de viande ni de boudin. Quand l'animal est mort, on le couvre de résine

(poix), on lui verse de l'eau chaude sur le corps; on le fait *brure*, on *l'étschade* (l'échaude) pour lui enlever les soies. Toutes les parties qui peuvent être consommées sont détachées sans retard; on enlève les petites côtes, on nettoie les boyaux qui serviront, étant lavés, à faire les boudins, les saucisses. Dans le porc on utilise tout, du groin jusqu'aux pattes; il y a à peine cinq à six pour cent de déchet.

Quand on a enlevé du porc les parties immédiatement comestibles, on le découpe en deux longues bandes, on détache les jambons; puis on met dans un saloir tout ce qui doit être conservé. Dix ou quinze jours après on le retire pour le suspendre à la cheminée. *On tue la moitié d'un cochon* quand on a élevé et nourri un porc à frais commun avec une autre personne et qu'on le partage. *On n'engraisse pas un cochon avec l'eau claire*. Les dictons sur le cochon sont assez nombreux; nous en citerons quelques-uns :

Adroit de ses mains comme un cochon de sa queue

L'expression :

Les gouris trop gras cassent leur sou et renversent leur auge
s'applique, au figuré, aux ingrats qu'on a comblés de bienfaits ou aux serviteurs gâtés qui vous quittent.

*Les gouris en lai velle
Les annes à car di fue
Ça in pir ennue.*

(Les cochons dans la rue, les hommes au coin du feu, c'est un grand ennui)

Cela signifie qu'on a autant de peine à faire rentrer les cochons qu'à faire travailler les paresseux.

*Après ma mort
Garde les porcs.*

signifie : après moi le déluge, peu m'importe ce que deviendront les survivants.

Celui qui garde les cochons en ce monde les gardera aussi en l'autre c'est le dernier cri de la résignation. Du ménage d'une femme sans ordre, on dit „qu'une truie n'y retrouverait pas ses petits“. Une femme mal-propre, au physique comme au moral, est nommée *une gouine, une guenée*.

A la ferme on trouve des *lapins, laipins, queni, kni, couni, conil, conil*. Le nom de conil, conil, vient du latin *cuniculus*, c'est le vieux mot français. L'élevage du lapin n'est pas lucratif; le paysan garde quelques-uns de ces animaux uniquement pour avoir sous la main de la viande fraîche, lors d'une circonstance exigeant un „bon dîner“.

Les volailles animent la cour de la ferme et se composent presque exclusivement de poules. Le mâle, le coq, est appelé *pou* et *kirikiki*; la

poule *dgelene, gelène, djeurenne, dzeulene*, les jeunes *pussins, pussenettes, pussenattes, poulettes*. Il faut bien nourrir les poules car on dit que la poule pond par le bec.

<i>Baille me di biai</i>	Donne-moi du blé
<i>I overai</i>	Je pondrai
<i>Baille me de l'ordge</i>	Donne-moi de l'orge
<i>I overai teudge</i>	Je pondrai toujours
<i>Baille me de l'avouenne</i>	Donne-moi de l'avoine
<i>I overai ai grain pouene</i>	Je pondrai avec grande peine

La poule sait très bien trouver sa nourriture ; on dit souvent : „Laissez faire la poule qui est à l'ôta ; si elle ne pique (picorer) tôt, elle pique tard, elle sait bien où il y a à piquer“. Le coq *écampoille* (gratte), *égre-vate* ; c'est la poule qui ramasse et qui remplit le grenier. Le poulailler se nomme *dgelenie, ajou*. Les poules sont faciles à effrayer. Si elles volent au hasard en criant, on dit qu'elles sont *avadaies*, elles ont perdu *le sné* (le bons sens). Pour les faire dormir au poulailler, on leur met la tête sous l'aile, puis on les tourne en faisant : *oue, oue, oue*. Un moment après, on les pose sans bruit ; elles sont endormies, comme hypnotisées.

La plupart des paysans avaient des ruchers aux abords de leur habitation. L'abeille, mouche bénie, est nommée en patois *aichatte, aissate*, la ruche *brechon*, la ruche pleine *bugnon*. On dit : *A l'Ascension les bons bugnons*. Un essaim d'abeilles est un *jetun, jeton*. Déjà au quinzième siècle, il y avait beaucoup d'abeilles dans notre contrée. Un grand nombre de redevances se payaient en cire pour l'éclairage, et comme boisson, l'hydromel était d'un usage assez fréquent. Quand le sucre fut connu il demeura pendant longtemps très cher ; c'est le miel qui le remplaçait. De là, l'habitude qui s'est conservée de servir du miel avec le café au lait. La ruche était généralement en paille nattée ; on la surmontait d'une capote, petite calotte dont on recouvrait la ruche percée par le haut ; elle contenait le meilleur miel. Le miel de montagne est très estimé.

On dit d'une ruche qu'elle „barbe“ quand les mouches sont pendues en grappe à son orifice, prêtes à partir pour essaimer.

Quand on s'aperçoit que les abeilles vont essaimer, on les fait surveiller et, dès qu'elles sortent en bandes, on donne l'alarme : tous les gens de la maison arrivent et font un bruit infernal en tapant sur des chaudrons, sur des faux ; on leur jette des poignées de terre ou de sable. On obtient ainsi qu'elles n'aillent pas trop loin, surtout si l'on réussit à faire tomber la reine. Cet usage, qui existe partout du reste, de suivre l'essaim en faisant du bruit, date de l'antiquité ; c'était pour faire acte de propriétaire qu'on suivait ainsi les abeilles. On exerçait le „droit de suite pour que personne n'en ignorât“. On utilise aussi le reflet d'un miroir pour ramener un essaim fuyant.

Le miel était réservé jadis pour les malades. La *mirlique* était l'eau où l'on avait lavé la cire et les couteaux qui avaient servi à extraire le

miel. Cette eau fermentée donnait une agréable boisson. Les abeilles ont aussi leurs dictons :

*Tschain les aissattes poitschant envie
Elles s'en vin de pidie.*
(Quand on médit des abeilles, elles dépérissent).

*Essaim de mai
Vaut vache à lait*

*Au mois de mai, les essaims
Font les charrettes de foin.*

*Les abeilles en juillet
Ne valent grain de millet.*

Un travail intense appelait aux champs l'agriculteur en saison propice ; en notre contrée où le sol est âpre, le montagnard ne pouvait subvenir à ses besoins que par son travail acharné. Les enfants secondaient leurs parents et selon un rapport de l'officier de santé de Saignelégier, de l'année 1803, c'est à l'âge de douze ans qu'ils commençaient à travailler. Avant cette époque les enfants fréquentaient les écoles pour apprendre à lire et à écrire et leurs devoirs de religion. D'ailleurs ils n'étaient employés, jusqu'à dix-sept ans, qu'aux travaux les moins pénibles, tels que conduire le bétail au pâturage, mener les chevaux à la charrue, voiturier (*charroyeie*), bêcher les sillons. Cependant tous désiraient avoir de petites faux (*fa*), de petits fléaux (*soueta, scié*), pour faucher et battre le grain. Les filles, dès le même âge, tricotaient, filaient, balayaient les chambres, faisaient les lits, râtelaiement les prés et les champs et aidaient dans la cuisine et les jardins. L'âge où l'on travaille avec toute la force dont l'homme est susceptible est de vingt à cinquante ans. Cependant il y a des jeunes gens de dix-sept ans et des hommes même de soixante qui ont la même force et la même agilité qu'à vingt-cinq ans. La Franche-Montagne, peuplée de bergers ou plutôt d'éleveurs, était ainsi décrite, au point de vue agricole, par le juge de paix de Saignelégier, en l'an VII : „...Nos champs ne sont susceptibles de produire que très peu de blé et seulement dans les endroits qui avoisinent le Doubs, un peu d'orge et d'avoine... Il y a peu de prés artificiels dans ce canton, la presque totalité sont des prés de montagne, c'est-à-dire des terrains qui sont alternativement en partie cultivés pendant quelques années et améliorés avec les engrais, ensuite réduits en prés“. Les plantes textiles, par contre, étaient cultivées avec assez de succès. Elles donnaient naissance — comme nous l'avons dit déjà — à toute une industrie domestique, aujourd'hui presque disparue. „Le canton de Saignelégier, — disait le sous-Préfet de Porrentruy dans un rapport du 1^{er} octobre 1811 — formant la partie montagnaise de l'arrondissement, est celui où la culture du lin est la plus considérable ; cette culture ne réussit

pas dans les autres cantons parce que les terres n'y sont pas assez meubles. Le chanvre, au contraire, est cultivé en plus grande quantité dans la partie basse de l'arrondissement. Cette branche d'économie rurale remonte à des temps très reculés et on ne peut en assigner l'époque d'introduction. Les terres les plus meubles conviennent mieux au chanvre qu'au lin". Le sol qu'on préfère dans la montagne pour la culture du lin est celui qui est un peu abrité; cette plante aime le frais; les terres marneuses donnent un lin superbe. Ordinairement on sème le lin sur des terrains qui, l'année précédente, ont été emplantés en pommes de terre. A l'égard du chanvre, il y a presque dans toutes les communes des petits cantons qu'on appelle *chenevières* (dans la commune de Muriaux le hameau des Chenevières) uniquement destinés à la culture du chanvre. Ce sont, après les jardins, les meilleures terres. On leur donne trois ou quatre labours avant de les ensemer, et après chaque labour on fait passer la herse. L'engrais le plus chaud, tel que celui des brebis, des pigeons, des poules, est celui qui convient le mieux au chanvre. On ne se sert, pour l'ensemencement du chanvre, que de la graine provenant de la récolte du pays; il est d'usage dans le canton de Saignelégier de changer tous les trois ans la graine de lin du pays. On s'en procure, pour le renouvellement, au Val-de-Ruz, principauté de Neuchâtel, et elle provient, dit-on, des départements du ci-devant Palatinat...

Il est d'usage de répandre sur un hectare de terrain 4 hl. de chenevis et 3 hl. de graine de lin. Le produit moyen de l'hectare en chanvre, prêt à être filé, est de 125 kilogrammes. Le produit en lin peigné par hectare est évalué à la montagne à trente kilogrammes. Le rouissage s'opère sur l'herbe où l'on étend le chanvre et le lin. On travaille le gros chanvre à la main et on broie à la macque le petit chanvre et le lin. On le fait sécher dans un four et on le peigne avec des pointes de fer. Le prix ordinaire des brins de chanvre filés est de 3 à 4 francs le kilogramme. Celui de lin de 4 à 6 francs, selon la finesse des fils. Les Franches-Montagnes avaient la réputation de fournir du fil très fin, qui était utilisé pour la dentelle.

Le cultivateur vaquait à tous ces divers travaux avec ardeur et gaieté de cœur; quand le matin, au petit jour, il se rendait aux champs, ses chants mélodieux, des laoutis d'un pur crû local, se mêlaient harmonieusement aux sons variés des sonnailles du troupeau. Certains airs sont restés connus :

A quatre heures du matin
J'vais chez mon père Mathurin
Il était dans son hameau
Qui réparait toutes ses faux...

Fachez... tia, lia, lia outi,
Fachez... tia, lia, lia outi,
Fachez... tia, lia, lia outi... tia liau ou ti ti...
Y, o, Y, o, ti lia ou ou ti ti... etc.

Un autre refrain, encore chanté, révèle la bonne humeur :

A quoi bon se faire de la bile
Se gêner le tempérament
Il vaut mieux boire sa petite chopine
Et recommencer plus souvent

Laouti, etc.

I.

Là-haut sur la montagne
Y avait un joli moulin
Le meunier qui l'habite
Est un joli blondin.

La itou la la, etc.

II.

Un jour une jeune fille
Alla faire moudre son grain
La belle s'endormit
Au tic tac du moulin.

III.

Réveillez-vous la belle
Votre grain est moulu
J'en ai mis la main pleine
Par dessus la mesure

IV.

La belle se réveilla
Prit son sac et s'en alla
Le meunier malheureux
Avait les larmes aux yeux.

Une autre chanson, la chanson des mensonges, amusait les travailleurs des champs quand le „Gros Alcide“ était en leur compagnie :

Je vais vous dire une chansonnette
S'il y a t'un mot de vérité
J'en veux perdre la vie.

Tra la la...

Je m'en fus t'à la charrue
Où n'y avait brin de terre.
J'en ai fait cinq cents journaux
Sans trouver une pierre

Je pris ma charrue sur mon cou
Et mes ch'vaux sur ma tête

Tra la la...

En passant dans un verger
J'aperçois un cerisier
Qui était chargé de pommes
Je jette mon bâton dessus
Il n'y tombe que des poires.

Tra la la...

Une vieille femme vint à passer
— Vous abattez mes figues !
Elle m'agace son chien dessus,
Sa poule m'y veut mordre ;
Elle m'a mordu au talon,
J'y saigne par l'oreille.

Tra la la...

Il faut aller au médecin
Au relieur de seilles.
En passant par devant chez nous,
Venez voir mon ménage.
Vous verrez nos femmes à jou
Et nos poules qui filent,
Notre coq bien retroussé
Qui coule la lessive.

Tra la la...

Le chat qui est au coin du feu
Qui brûle sa chemise ;
Les mouches qui sont au plancher
Qui s'étouffent de rire ;
Les chevaux sont à l'écurie
Qui ne font que d'écrire ;
Les cochons qui sont au grenier
Tamisent la farine.

Tra la la...

L'absence des moyens de communication obligeait les montagnards à se pourvoir eux-mêmes et l'agriculture servait aussi bien à procurer la nourriture qu'à assurer l'entretien complet. Des muletiers de la vallée du Doubs, de Goumois où il y avait cinq moulins en 1724, des Pommerats où en 1869 il en subsistait sept, ou de Soubey, apportaient dans les vil-

lages la farine et le son et emportaient, pour moudre, de nouvelles provisions de blé. On faisait d'abondantes récoltes de pois et de lentilles dans les parties du pays les mieux exposées, principalement dans le vallon de Goumois et dans les environs des Bois.

Nous avons dit l'importance qu'avait la culture du lin et du chanvre. La préparation, notamment le teillage et le macquage, donnait lieu à des réunions et fêtes de jeunesse. Ce travail se faisait dans la forêt voisine du village, par des filles ; aux chansons gaies et naïves se mêlait le bruit régulier des macques, et à la fin de la journée, les garçons de la contrée venaient pour échanger de doux propos et organiser un bal champêtre.

Les longues soirées d'hiver étaient consacrées à filer, et le fil se divisait en plusieurs qualités : le plus ordinaire servait à confectionner de la toile à l'usage de la famille ; le plus fin, blanchi, était livré au commerce pour être employé à la fabrication de la dentelle, de la tresse et du cordon plat. La dentelle était faite au crochet, au fuseau ou au filet. Dans certains hameaux on avait la spécialité des dentelles de crin. Pour confectionner la tresse un petit métier se fixait à la table et, avec un peu de pratique, la production se faisait abondante. Quant au taffetas, il occupait quelques familles qui le confectionnaient pour des maisons de Bâle. D'autres personnes fabriquaient des boutons ; il y en avait de plusieurs variétés : le bouton ordinaire en bois qui était d'un usage courant, le bouton de crin qui se composait d'une mince rondelle en bois recouverte de crin, et, à la surface, les décorations les plus diverses et les plus artistiques en augmentaient la valeur. Il y avait encore les boutons de luxe confectionnés avec du cordonnet de soie. La fabrication des boutons a été très en vogue d'abord dans les fermes isolées, puis au Noirmont, à Saignelégier et dans divers autres villages. Des courtiers en faisaient le commerce ; ils allaient les vendre un peu partout ; on parle encore d'un nommé Meusy à Saignelégier et de G. Georges au Noirmont, occupés spécialement à cette petite industrie et qui couraient de ville en ville pour écouler ce produit. D'une façon générale, la plus grande partie de ces travaux faits à domicile était vendue à Bâle d'où ils étaient commandés et livrés par le service du roulage. Les rouliers faisaient le trafic entre Bâle, Delémont, la Montagne et Chaux-de-Fonds, Neuchâtel. Plus tard, le roulage se fit dans d'autres directions : vers la France, par la Vallée du Doubs, ce qui ouvrait des débouchés dans le pays avec Morteau¹ et Besançon.

1) Le trafic des rouliers vers la France, par Goumois, est beaucoup plus récent, car ce n'est qu'en 1845 que fut décidée la construction d'une grand'route dans cette direction. Après de longs débats au Grand Conseil de Berne, des subventions furent votées. Il y avait deux projets ayant tous deux des partisans sérieux : l'un prenait l'ancienne voie romaine près de Muriaux, par les sources de la Rochette, route qui fut du reste longtemps pratiquée ; l'autre avait pour but de desservir le village des Pommerats et c'est celui qui fut choisi, soit la route actuelle. La décision au Grand Conseil et l'appui de l'Etat eurent leur cause dans le fait que la route était nécessitée par la conclusion du traité postal entre la France et le canton de Berne, traité en vertu duquel les lettres de France à destination de la ville fédérale s'acheminaient par Besançon-Goumois-Saignelégier. Un messenger-piéton faisait le service des dépêches entre ces deux dernières localités et c'était une lacune à combler. (Bulletin off. du Grand Conseil).

A côté de la toile blanchie sur le pré, on faisait de l'étoffe et de la toile spéciale destinées aux vêtements.

Jusqu'à la fin du XVIII^e siècle nos grand'mères s'adonnaient aussi beaucoup aux travaux du tricotage. On confectionnait des vêtements et de nombreux bas, car nos ancêtres faisaient un assez grand luxe dans cette partie du vêtement — tout comme la femme aujourd'hui.

Il existait toute une série de petits artisans; les tourneurs sur bois confectionnaient les rouets, les dévidoirs et des objets utiles au ménage; un soin extraordinaire et un talent remarquable présidaient à la confection de ces diverses choses qu'aujourd'hui nous conservons pieusement. Les forgerons étaient nombreux et très habiles. En observant les détails des croix de fer qui ornent nos anciens cimetières, en s'arrêtant un instant à considérer les enseignes des auberges d'autrefois, les serrures, la fermente des vieilles maisons, on reste en admiration devant ces chefs-d'œuvre de nos devanciers. On retrouve aussi de vieux meubles du pays. Le peintre Erard, de Muriaux, avait créé un style local, meubles qui révélaient à leur tour les connaissances approfondies de l'ébénisterie et le goût exquis de la décoration.

Je m'en voudrais d'omettre de parler d'un fabricant de pipes légendaire et connu par des générations de fumeurs. Il habitait Chantraine près du Noirmont. Surnommé „Djainmairat“ il confectionnait une petite pipe moitié en fer, moitié en bois, ornée de chaînettes de précieux métal, et recherchées des grands amateurs. Djainmairat faisait de bonnes provisions de pipes et, à la veille de l'hiver, il parcourait le pays pour les vendre.¹

Pendant les longues soirées d'hiver on préparait des allumettes. On prenait du bois de sapin bien sec, il était coupé fin, en buchilles de quinze à vingt centimètres et les deux extrémités, plongées dans le soufre, s'allumaient au brasier de l'âtre ou au briquet. Temps bien lointain que celui-là, et certes on usait de ces allumettes avec parcimonie !

Le „chir Erard“, des Bois, est resté légendaire : on rappelle encore qu'ayant une domestique qui, par mégarde, avait jeté l'allumette sur l'âtre alors qu'une seule pointe avait été utilisée, il ne voulut point pardonner ce péché contre l'économie. Il renvoya impitoyablement sa pauvre bonne qui ne savait pas conserver le bien de ses maîtres.

La distillation de la gentiane, la fabrication du fromage étaient aussi des revenus accessoires des paysans.

En dehors des jours consacrés aux travaux de la campagne, le paysan sortait peu. Les jours de pluie et les jours d'hiver étaient employés à la confection de menus ouvrages pour le bétail ou pour l'habitation. Cepen-

1) Un vieillard qui a le tabac en horreur et aussi les pipes appelées « Djainmairattes » prétendait que si le bon Dieu avait voulu que les hommes fument, il leur aurait fait une petite cheminée sur la tête !...

dant il y avait les jours de foire ou de marché qui obligeaient parfois à rentrer tard dans la soirée.

Quand il arrivait d'être attardé, le soir, on se munissait de torches ; on employait communément dans ce but des branches de sapin (rondins). On les fendait en quatre, en laissant les tronçons adhérents à la base. On coulait dans les incisions de la poix fondue, puis on rapprochait les quatre parties à l'aide de liens d'étoupe. Ces torches, qui produisaient une grande flamme et beaucoup de fumée, éclairaient le chemin quand on était obligé de se servir de guide pendant la nuit. Plus tard, si l'on était appelé dehors le soir, on se munissait d'une lanterne pour circuler. On ne connaissait pas encore „l'antique réverbère“ ni l'étincelante lampe électrique pour éclairer les rues ; il était donc indispensable de se pourvoir soi-même d'un luminaire, car l'on ne rencontrait guère dans la rue, après le couvre-feu, que le guet de nuit faisant sa ronde, armé de sa hallebarde et aussi muni de sa lanterne. Le guet de nuit devait, pour accomplir son service, marquer son passage à des heures indiquées sur des horloges de contrôle, mais son contrôle le plus exact était son traditionnel chant :

Bonsoir, bonsoir, retirez-vous
Fermez serrures et verrous.
Le marteau répète à grands coups
Dix heures, dix.

Dormez avec tranquillité,
Je veille à votre sûreté ;
Déjà l'horloge a répété :
Onze heures, onze.

Le temps, avec rapidité,
Nous porte dans l'Eternité.
Hier n'est plus car j'ai compté
Minuit, minuit !

Loin de vous douleurs et chagrins ;
Dormez en paix jusqu'au matin ;
Le marteau frappe sur l'airain
Une heure, une.

Moi seul je veille dans la nuit,
Bon guet ne faisons pas de bruit ;
Disons tout bas : la cloche a dit
Deux heures, deux.

Dormez encore un bon instant,
De vous lever il n'est pas temps ;
J'écoute l'horloge et j'entends
Trois heures, trois.

Réveillez-vous, bons ouvriers,
Retournez à vos ateliers ;
J'annonce pour vous les premiers
Quatre heures, quatre.

En temps d'orage :

Les vents soufflent avec fureur
Dieu nous préserve de malheur ;
J'entends l'airain avec frayeur :

La nuit du Nouvel-An :

Dieu vous donne une bonne année,
Bon guet, bon guet vous l'a gagnée,
Quand la douzième heure a joué.
Minuit, minuit !

La nuit de la Toussaint :

Réveillez-vous, priez, pressez,
Voilà le jour des trépassés,
J'annonce encore et c'est assez
Quatre heures, quatre.

Dans nos grandes forêts, les „poiliers“ exerçaient leur profession. Ils se trouvaient particulièrement nombreux dans les régions de Cerneux-Weuil et Noirmont ; du reste, le sobriquet des habitants de ce village est précisément *les poiltes* ou les poiliers.

La poix qu'on retirait des sapins donnait lieu jadis à une industrie importante dans la Franche-Montagne ; il y avait des fours pour la cuire et la débarrasser de ses impuretés. On se servait d'une broche en fer de forme quadrangulaire qui s'employait pour remuer la poix en fusion. Le poilier faisait une incision au sapin et, au pied de l'arbre, déposait un récipient dans lequel la poix tombait. Le Prince-Evêque dut intervenir à plusieurs reprises pour arriver à limiter d'abord, puis à supprimer cette profession qui était l'anéantissement de nos belles forêts.

La poix était utilisée pour faire les citernes dans les lieux où il était difficile de faire tenir l'eau. On installait autour de la citerne une double paroi en bois dans laquelle on coulait de la poix fondue, et elle se durcissait, avec le temps, autant que du ciment. Enfin, avant la découverte du goudron, la poix livrée au commerce servait à calfater les vaisseaux, bateaux et barques. Par là s'explique la grande consommation qui en était faite.

On tirait encore un autre parti du sapin : l'écorce présente un grand nombre de renflements ; si l'on en perce un avec la lame d'un canif, on

voit immédiatement poindre une goutte limpide et odorante : c'est la *térébenthine* (le bedzon). Avant la révolution française, des Piémontais visitaient nos forêts pour recueillir la térébenthine des sapins. Beaucoup de montagnards étendent ce liquide sur les coupures et sur les plaies. Il noircit rapidement à l'air et tache les doigts, qu'il rend collants.

La profession de vitrier comprenait aussi des hommes très habiles dans leur partie. Sur un *banc à tirer*¹ qui s'adaptait à une table, le vitrier fabriquait lui-même les lames de plomb dans lesquelles il enchâssait les carreaux de fenêtre. M. Joseph Simonin exerçait cette profession aux Communances, en l'an 1756.

Pour la plupart des métiers, soit tailleurs, cordonniers, bonnetiers, charpentiers, menuisiers, charrons, maréchaux-ferrants, tourneurs sur bois et sur métaux, cloutiers, tisserands, l'apprentissage était de deux, trois, quatre à cinq ans, suivant l'assiduité, l'envie d'apprendre et l'esprit des apprentis.

Conformément aux règles, statuts et ordonnances² des corporations, du 20 octobre 1708, ces maîtres de métiers étaient tenus de faire des apprentis sérieux. Toutes leurs obligations étaient précisées ; ces dits apprentis devaient, à la fin de l'apprentissage, être capables et bons maîtres ; un examen approfondi permettait de s'en rendre compte. Enfin, dans ces corporations de métiers, les membres avaient l'obligation de se servir de marchandises de première qualité et d'être probes.

Malgré l'absence de postes et chemins de fer, les gens de métiers de la montagne ne faisaient pas moins de grands voyages à pied vers les villes voisines ; ils allaient, ou bien écouler leurs produits, ou faire des achats et des approvisionnements quand les saisons mauvaises — ce qui arrivait souvent, disent les chroniques — les privaient de ce qui leur était indispensable. C'est au cours de ces voyages que se révéla l'horlogerie, l'art ingénieux dont l'Angleterre a le mérite de l'invention et que Daniel Jeanrichard fit connaître dans les Montagnes neuchâteloises. La nouvelle industrie commençait à tenter les habitants de la Franche-Montagne et le voisinage immédiat de la Chaux-de-Fonds ne tarda pas à les subjuguier et à les porter du côté de l'horlogerie dont ils entendaient louer les merveilles. Bien vite des garçons du pays allèrent faire l'apprentissage de ce métier avantageux parce qu'il offrait, avec des revenus sérieux, la possibilité de continuer la vie de famille.

Evidemment, la commune des Bois, la plus voisine du canton de Neuchâtel, puis celle des Breuleux, enfin les villages de la Chaux, le Cerneux-Veusil, qui avaient des relations faciles avec St-Imier, devaient être les premiers à avoir des horlogers, et on s'accorde d'une façon

1) Un banc à tirer les lames de plomb, portant l'inscription suivante : « Fait par Joseph Simonin, vitrier à Communances l'an 1756 » est la propriété de M. Botteron, directeur de la Nationale, à Saignelégier.

2) La loi sur les apprentissages n'est donc pas nouvelle.

presque générale pour reconnaître qu'en 1772 des horlogers étaient formés dans ces localités ; c'est du reste aussi l'avis de M. Chopard, de Sonvilier, un historien de l'horlogerie jurassienne.¹ Peu à peu la nouvelle industrie s'implanta ; les précurseurs travaillaient isolément, d'une façon rudimentaire ; ils fabriquaient des pignons ou faisaient des verges. La verge était une pièce qui s'adaptait aux montres à roues de rencontre ; les apprentis se formaient et bientôt devait commencer l'extension.

Parmi les papiers de l'ermite Antoine Brossard, de Saignelégier (aux archives de la paroisse) se trouve un marché contracté par le père Brossard en 1755 avec un horloger du Sernit de Tramelat. Le père lui donne son carillon et l'horloger Châtelain doit faire „un Oerlengé“ (horloge) à répétition à long pendule, avec des boules de tôle et avec des cordes. Il n'est pas sans intérêt de citer l'horloge publique des Pommerats, ornée de deux jaquemards qui frappent les heures, confectionnée par un habile mécanicien du village.

Aux Bois, on parlait déjà de M. Rückstuhl, venu de Lucerne, allié à une demoiselle Blot, qui fut un des premiers horlogers des Bois et de Besançon, où il devait se fixer plus tard, son fils prêtre ayant été nommé chanoine et grand vicaire de l'archevêché. Puis ce fut le capitaine Girard, fribourgeois d'origine, et François Froidevaux, tous deux pivoteurs de verges ; ils restaient au village des Bois, vers 1780. En même temps vivait Jean-Baptiste Mauvais, qui fabriquait des ébauches, au lieu dit la Planche ; ces ébauches se vendaient 50 à 55 batz la pièce. Plus tard il se mit à pivoter des verges qu'on payait 10 fr. la douzaine. Après viennent Bollat, Hanzer, une femme dite Genevièvre chez le Maître, qui se mirent à fabriquer des montres à roue de rencontre et les vendaient à La Chaux-de-Fonds. Apparaissent ensuite, vers 1830, les Baume frères, ensuite les Clémence qui avaient fondé des succursales à Londres.

Aux Breuleux et dans la région, c'était les Bouverat, les Donzé, les Willemin, les Beuret, les Boillat ; au Noirmont, Courtout, Girardin, Hantzer. On affirme aussi qu'en 1780, un nommé Boichat, qui habitait Sur le Bief, à Saignelégier, fabriquait des montres.

En 1813, l'horlogerie était déjà répandue sur les diverses parties du plateau ; c'est du moins ce qu'affirme le doyen Morel dans son *Abrégé de l'histoire et de la statistique de l'évêché de Bâle*, où, dit-il, l'ouvrier échangeait, selon les saisons, la lime contre le râteau et la faux. Les femmes elles-mêmes abandonnaient les anciens petits ouvrages économiques pour travailler à l'horlogerie. L'historien va jusqu'à dire que l'aisance qui découlait de ce travail à domicile avait peu à peu habitué ces dernières au goût de la parure. Il existait, par la suite, peu de familles qui ne se vouassent à cette

1) Une étude sur l'horlogerie donnée par la Chambre du commerce, indique aux Breuleux les premiers horlogers vers 1730 ; il doit y avoir là une erreur de date. On manque de données certaines sur l'implantation de l'horlogerie, mais selon M. Chopard il n'existait point ou peu d'horlogers dans le Vallon de St-Imier avant 1770. En 1790 on en comptait 6 à Sonvilier. Le voisinage immédiat des Breuleux avec le Vallon autorise à affirmer que ce village a dû former là ses premiers horlogers.

profession accessoire, menée de front avec l'agriculture. L'aisance était un peu le lot de chacun et l'on poussait l'amour-propre jusqu'à avoir dans la façade de sa maison toute une série de fenêtres jumelles ; fenêtres d'horlogers sur lesquelles on voyait fort tard, le soir, un brin de lumière dans lequel se découpait la silhouette d'un travailleur assidu. Il existe, du reste, beaucoup de maisons aux Franches-Montagnes construites à cette période de l'extension de l'horlogerie.

Après la chute de Napoléon, lors de l'annexion du Jura, l'horlogerie l'emporta sérieusement. L'apprentissage, qui durait un an ou plus, était aussi basé sur les aptitudes ; il se payait de 10 à 15 louis d'or. Les finisseurs furent certainement les plus répandus avec les monteurs de boîtes.

Le finisseur achetait des ébauches brutes ; les roues n'étaient que des rondelles et il fallait, à la lime, former les rayons de la roue, de telle façon que chaque rayon vise bien le centre et que tous soient également espacés. Les Frésard de Muriaux, les Boillat des Rouges-Terres, furent les précurseurs, dans leur village, de la partie des finissages.

La première montre fabriquée dans notre pays fut la montre à roue de rencontre, appelée bord rond ; elle était recherchée à cause de sa boîte très solide et se vendait 25 batz. A côté de cette pièce si minime, on faisait aussi dans le même genre, à roue de rencontre et quelquefois à calottes, une bonne montre qui se payait 40 francs. Vers 1830, la montre Lépine fut inventée ; mais dans une bonne partie des Franches-Montagnes l'ancien système subsistait.

Cependant la maison Baume frères s'occupa, dès 1835, de la fabrication des montres à cylindres dans le pays. Les premières montres Lépine et $\frac{3}{4}$ platines furent fabriquées par elle. En 1848, la fondation d'une succursale à Londres les dirigea d'une manière spéciale à la fabrication du genre anglais et la maison devint fort connue pour la qualité de ses produits qui ont grand écoulement dans le Royaume Uni d'Angleterre et ses colonies.¹

On nous cite encore les frères Jobin des Cerlatez, qui les premiers s'étaient adonnés à la fabrication des boîtes Lépinés. Les frères Jobin avaient fait leur apprentissage chez Courtet, du Noirmont, et ils vinrent ouvrir un atelier de monteurs de boîtes à Saignelégier. Doués d'un rare talent, ils eurent bientôt modifié leur outillage ; en effet, lors de leur apprentissage on forgeait encore l'argent pour lui donner la forme brute de la boîte, puis, à l'aide d'un grand archet, on la tournait. A ce système succéda celui de verser le métal en fusion dans des moules préparés dans le sable, pour ensuite achever la boîte comme dans le premier cas. Les habiles monteurs de boîtes s'étaient confectionné un tour, un laminoir

1) A cette même époque où l'horlogerie devenait florissante aux Bois, des fabricants de La Chaux-de-Fonds demandaient à acheter du terrain pour construire des maisons en vue de développer l'horlogerie ; ces demandes d'achat furent repoussées pour des raisons qui paraissaient bonnes à ce moment-là, et aujourd'hui on regrette ces refus, disent les vieilles gens.

à coches, une balance et divers autres outils. En 1845 ils avaient presque complètement abandonné les bords ronds pour préférer les genres Lépinés.

Ce dernier genre était devenu à la mode et les ouvriers s'en occupaient sérieusement. Ils commencèrent déjà par usager les mouvements des anciennes montres à roue de rencontre dont les boîtes étaient usées, pour, après les avoir rafraîchis et réparés, les placer dans des boîtes nouvelles pour être livrées au commerce. Au Noirmont, M. Arnoux et d'autres lançaient la fabrication de la boîte de montre or et obtenaient un grand succès.

C'est vers cette même époque, peu après 1830, que l'horlogerie a pris un essor considérable dans le pays, sous forme de travail à domicile. Les établisseurs de la Chaux-de-Fonds, St-Imier, Bienne, venaient, en quête d'ouvriers, promettaient de gros salaires, et, en effet, le travail bien exécuté était bien payé. Un seul maître formait 4 à 5 apprentis, des ménages entiers travaillaient à l'horlogerie et peu à peu elle s'est introduite dans toutes les maisons.

En 1850 apparaissaient aussi des mécaniciens habiles, confectionnant les outils des monteurs de boîtes : M. Bilat, aux Seignes, M. Crelerot, à Soubey, Christophe, au Noirmont, une usine au Bief d'Etoz, sur le Doubs. D'une façon générale, le travail au comptoir ou à l'atelier paraît avoir commencé à la même date, sans cependant anéantir le travail à domicile qui subsiste encore un peu de nos jours.

Les montagnards avaient eu du succès en horlogerie et beaucoup s'expatrièrent : en 1845, nous voyons MM. Thiévent et Froidevaux, du Noirmont, former des apprentis à l'école du château de Porrentruy.

MM. Jobin et fils, des Bois, et MM. Theurillat, de St-Brais, quittent à leur tour la Montagne pour aller s'installer au chef-lieu de l'Ajoie, et bien d'autres horlogers sérieux dont nous passons les noms, abandonnent leur petit pays pour ouvrir ailleurs des fabriques importantes et prospères.

Dans ses notes, M. Faivre rapporte que les jeunes gens du district de Porrentruy allaient à la Montagne apprendre le métier pour, à leur tour, instruire leurs frères et sœurs afin de pouvoir travailler en famille.

La taille des pierres occupait quelques personnes dans les villages de Vautenaivre et Goumois, tandis qu'aux Pommerats où se trouvaient 70 monteurs de boîtes, il y avait à côté quelques finisseurs.

M. G. Chopard, de Sonvilier, en octobre 1873, dans une statistique qu'il publiait et intéressant l'horlogerie, évaluait, en ce qui concerne les Franches-Montagnes, à 50 le nombre des fabricants : ils occupaient environ 1300 ouvriers et confectionnaient environ 80.000 montres.¹ En moyenne, dit-il, un fabricant pouvait produire 3000 montres et le gain annuel de l'ouvrier pouvait varier entre 1000 et 1200 francs. Au début de

1) Le village des Bois à lui seul fabriquait plus de 30.000 montres par an et la commune comptait 5 à 600 ouvriers horlogers, dont un tiers de femmes.

la fabrication de la boîte, l'ouvrier était payé six francs pour faire une boîte; mais un ouvrier habile pouvait seul gagner cette somme en un jour. Des fabriques pour la production de la montre furent fondées aux Breuleux, ensuite à Saignelégier; cette dernière en 1881, pour la production de la montre complète, sauf la boîte. Les deux eurent à souffrir d'insuccès.

Ce bel épanouissement de l'horlogerie introduisait des mœurs nouvelles, une vie plus à l'aise, parce que le gain était facile; une vie bien un peu gaie, puisque la rémunération de quelques jours de travail suffisait aux dépenses d'une semaine.

A tant de bonheur, la chanson avait sa part. Qui donc ne connaît pas les vieux couplets de :

Mes p'tits outils sont là réduits
Sous l'établi.

On n'les verra plus jusqu'à samedi
Mes p'tits outils !...

L'absence de documents locaux annihilait tout espoir d'obtenir des indications par des recherches archivales. A côté des auteurs cités, nous devons à la tradition populaire les renseignements contenus dans cette modeste et incomplète étude.

Il faut conclure de ces renseignements divers que nos premiers horlogers remontent vers 1780 et qu'ils furent des Bois d'abord, des Breuleux ensuite, du Noirmont, de Saignelégier, Montfaucon, St-Brais, etc.

De 1906 jusqu'en 1909, on comptait 32 ateliers pour la boîte de montre argent, occupant environ 350 ouvriers; en 1914 le nombre de ces ateliers se réduit à 26 et se répartissent entre les communes suivantes: Les Bois, Les Breuleux, Goumois, Montfaucon, le Noirmont, les Pommerats, Saignelégier. L'importante production de ces fabriques fit ouvrir au Noirmont un contrôle fédéral des matières d'or et d'argent.

Dans divers villages et hameaux, on travaille encore à domicile, et, le samedi, on voit l'horloger, porteur d'une énorme charge de cartons, partir livrer son travail de la semaine.

Des fabriques d'horlogerie ont été construites dans les diverses localités dont nous venons de parler. Pourront-elles toujours faire vivre l'industrie qui a captivé tant de monde dans notre région? Souhaitons-le. Il existe, à Saignelégier aussi, une fabrique de pendants de montres et de galonnés, et aux Bois une fabrique d'assortiments dont la fondation remonte à un demi-siècle environ. L'horlogerie a fait disparaître la plupart des divers métiers dont nous avons parlé; les nombreuses usines des bords du Doubs furent abandonnées; l'importante verrerie du Bief d'Etoz fermait ses portes, après avoir connu des temps prospères et une juste renommée; les fabricants d'étaux, les meuniers disparurent les uns après les autres; puis ce fut le tour des tanneries, des tisserands, des

tourneurs sur bois, forgerons ; toutes les professions intéressantes s'effaçaient devant les machines qui apparaissaient et facilitaient la production en la rendant moins onéreuse. Le développement des moyens de communications apportait de son côté les divers produits nécessaires et ainsi chacun s'adonnait à l'horlogerie, qui fit naître l'aisance, et à l'agriculture, source de bien-être dans les Franches-Montagnes.

Depuis ces périodes de l'introduction de l'horlogerie, les moyens de production de cette dernière se sont perfectionnés et la génération actuelle redoute la disparition de cette industrie de notre pays, les centres très horlogers attirant tous les ans de nombreux montagnards.

Puissent ces prévisions pessimistes ne pas se réaliser ! En tout cas nous voyons avec plaisir des gens soucieux de l'avenir de la contrée s'occuper de la réintroduction du travail à domicile et paralyser ainsi, dans la mesure du possible, l'exode vers les villes. Un modeste appoint procuré à la famille agricole ne fera que conserver le pays prospère, en attachant davantage les habitants au sol natal.

Ceux-là qui, avec un généreux désintéressement, consentent à se vouer aux questions économiques et prévoient l'avenir des habitants de leur pays, méritent de leur petite patrie. En plus de la douce et agréable satisfaction d'avoir semé le bien et facilité le bonheur matériel, ils ont droit à un souvenir reconnaissant.

Les Remèdes domestiques

Il nous a paru intéressant aussi de conserver quelques remèdes domestiques encore en usage. Nous allons nous efforcer de les rapporter fidèlement sans pour cela engager le lecteur à les mettre en pratique. Il est certains procédés marqués au coin de la superstition, d'autres sont empreints d'une innocente naïveté ; enfin il en est qui n'ont rien de critiquable puisque à leur base se trouve l'usage, recommandé par les médecins et les herboristes, de diverses plantes qui sont en vente dans les pharmacies et que chacun peut se procurer dans nos forêts et dans nos prairies.¹

Nous citerons quelques-uns seulement de ces procédés, conservés plutôt comme souvenirs qu'à titre de conseils aux amateurs de médecine variée.

Qui donc ne connaît pas „les secrets“ ? Dans la famille on se lègue de père en fils le précieux „carnet aux secrets“. Dans ce petit recueil sont

1) Il est permis à chacun de circuler en tout temps dans les forêts et pâturages communaux et particuliers, de s'approvisionner de champignons, baies et autres fruits sauvages (fraises, framboises, mûres, myrtilles, airelles, cynorrhodons, noisettes, les baies du genévrier et du sorbier, la falne des hêtres, les cônes des résineux.) et de ramasser en automne les feuilles mortes pour servir de litière. (Us et coutumes des Franches-Montagnes, par M. Folletète).

réunies des variétés d'indications sur toutes les maladies et infirmités, soit des gens, soit des bêtes, et le moyen de les guérir; nous citerons quelques-unes de ces formules.

Voici celle pour guérir les entorses; il faut la réciter trois fois :

*La Sainte Vierge descendit dans un pré,
La Sainte Vierge s'entorsa un pied.
La Sainte Vierge dit : Prenez du beurre
et du sel et vous frotterez par trois
fois au contraire du soleil.*

Nous en donnons d'autres, prises au hasard : Pour tirer le lait des vaches à distance ou leur faire avoir du lait rouge, le sorcier plante un couteau dans la paroi et récite certaines prières. Quand un sorcier a fait du mal à des bêtes, voici le moyen de le punir : On dessine à la craie, sur le plancher, un homme dans l'intérieur duquel on trace des *croix*. Alors on prend le licol de fer des vaches, on le chauffe „au rouge“, puis on en frappe les croix. Ce sont autant de coups que le sorcier reçoit. Si l'on continue assez longtemps, il sera obligé, n'y pouvant plus tenir, de lever le sort qu'il a jeté aux bêtes.

Pour préserver les gens du sorcier et de l'enchanteur, il faut prendre, le jour de la St-Jean, de l'herbe à *mille-pertuis* et du *fenouil* avec la graine et du *pieracet*. Il faut les prendre au nom du Père, du Fils et du St-Esprit, amen; les porter toujours dans ses habits.

Afin d'enlever tout sort à gens ou bêtes à qui l'on a donné un sort : Prenez le foie d'un mouton, noir s'il se peut, à défaut tel qu'il se trouvera; tu l'achèteras sans marchander. Tu achèteras, aussi sans marchander, dix clous de cheval, tout neufs et neuf aiguilles, aussi sans marchander. Tu perceras avec ces objets le foie pendu à la cheminée, en disant ces mots : (à chaque mot vous percerez le foie avec un clou ou une aiguille)

*Lasgarote aphony dospralatin orat coudion la maoron tondon arpagnon
arlama bourgassi vinia seraboni.*

Il faut dire cela tous les jours pendant huit jours.

Pour guérir les rhumatismes il faut prendre trois sortes de bois : de la *grebley*, du *niebley* et du bois de *tremble*, les cuire ensemble, puis en boire le suc.

Afin de conjurer un petit démon, on recommande une prière qui n'est autre que le *Notre Père* avec chaque mot écrit à l'envers.

Maintenant nous donnons le secret pour cueillir l'herbe *revire canon* : Vous prendrez trois racines de chardon à corde qui n'ait point son sommet comme celui d'une brochette avec laquelle on nettoie les pots d'étain, et vous la prendrez la veille de la St-Jean-Baptiste, quand le soleil se couche, quand vous n'en verrez plus rien vous la cueillerez dans l'instant même en disant : *Je te prends pour toutes vertus que tu peux avoir ;*

ait la force, par la vertu que Dieu t'a donnée de me défendre contre les épées, contre les balles, contre toute sorte d'armes à feu ; au nom du Père, du Fils, du St-Esprit. Amen.

Vous pouvez l'envelopper dans un morceau de drap noir ou gris qui soit encore neuf, qui n'ait jamais servi ou non plus été teint, et puis, dès que vous aurez ces racines sur vous, vous ne serez jamais touché ou blessé d'aucune arme, soit que vous soyez en bataille ou autre, avec l'aide de Dieu et la vertu de cette racine vous êtes épargné de tout danger.

Certaines personnes, se servant de moyens analogues, passent pour être très habiles à faire retrouver les objets perdus ou dérobés. Leur talent va même jusqu'à prétendre qu'ils peuvent forcer à rester dans un champ le voleur qui est en train de s'emparer de la récolte !...

Nous nous éloignerons de ce genre de pratiques pour en retenir quelques autres.

Les verrues, végétations si désagréables, sont combattues par divers procédés : 1. Prendre l'herbe à lait jaune et en frotter la verrue cinq fois, cinq jours de suite, et elle disparaîtra. — 2. Etrangler la verrue avec un fil jusqu'à ce qu'elle saigne, puis enterrer dans le sol ce fil taché de sang ; au fur et à mesure qu'il se détruit, la verrue disparaît. On emploie un procédé du même genre avec une couenne de lard fumé ; enfin, si l'on frotte les verrues avec une feuille d'alisier qu'on a soin de cacher ensuite sous une pierre, on est guéri, mais il faut que la feuille soit découverte et touchée par une personne non prévenue...

Les verrues des animaux disparaissent rapidement si on les entoure d'un lien formé avec de l'écorce du Bois-gentil (bois joli), tandis que la seconde écorce de la bourdaine passe pour guérir de la gale. Pour faire disparaître verrues et dartres du bétail, on les entoure d'une branchette de houx taillée en forme de fourchette, qu'on lie fortement très près de la peau : en peu de temps elles disparaissent.

Pour se guérir de la diarrhée, on croque le fruit de l'églantier (gratte-cul), mais on attribue une vertu supérieure à une branche d'églantier munie de trois picots posés en croix dans la même pousse. Il suffit de mettre cette branche en contact avec des dartres, puis de la suspendre au moyen d'un bout de fil dans la cheminée, de façon que personne ne puisse la voir. C'est, paraît-il, le vrai remède pour guérir en quelques jours ces désagréables éruptions.

On prétend aussi que les fruits du fusain, bouillis dans du vinaigre très fort, guérissent la gale des chiens et des chevaux, tandis que ces mêmes fruits, réduits en poudre fine répandue sur la tête, tuent les poux et les lentes.

L'usage de l'ail sert à guérir le mal de dents ; il faut se frotter derrière les oreilles avec une gousse d'ail. Absorber l'ail empêche de devenir asthmatique. On fait des colliers de gousses d'ail qu'on met le soir aux enfants en guise de vermifuge. Dans le même but, on en découpe trois

ou quatre dans un bol de lait chaud qu'on leur fait boire le matin. On conseille de placer des cataplasmes d'ail cuit sur les panaris et les abcès.

L'eau dans laquelle on a fait infuser des fleurs de bleuets guérit les maladies des yeux; de là le nom de casse-lunettes donné à cette fleur. La bourrache, de son côté, fait passer promptement les boutons de la petite vérole et empêche qu'on soit grêlé.

L'infusion de lierre terrestre est très usitée pour guérir le rhume et les autres affections de la poitrine. Mais il faut qu'il soit cueilli avant le coucher du soleil.

La pivoine, qui éloigne l'orage, guérit l'épilepsie et la paralysie, mais... il faut la cueillir sans être vu du pic-vert.

Il paraît que lorsqu'une vache est atteinte de maladie des pieds, massiole ou fièvre aphteuse, on s'arrange pour faire marcher l'animal de telle façon qu'il pose la patte sur une tige de plantain. On enlève ensuite cette tige avec la motte de terre qui porte les racines et on met le tout sécher à la cheminée.

Pour faire résorber l'eau qui reste dans la plèvre, à la suite d'une pleurésie, il suffit d'appliquer sur la partie malade quelques feuilles de chou blanc, préalablement aplanies au moyen d'un fer un peu chaud. Ce cataplasme provoque une transpiration qui, promptement, produit le résultat.

Quand on fait coucher un petit chien sur son lit, on est préservé de maladies de peau et de rhumatismes; c'est l'animal qui les prend et en meurt peut-être.

Contre la fièvre typhoïde, on ouvre soit un pigeon, soit un lapin vivant qu'on applique tout chaud sur le creux de l'estomac du malade. On a guéri un enfant qui, à la suite d'une chute, souffrait de lésions internes, en enfermant son petit corps dans celui, tout chaud, d'un mouton qu'on venait de tuer dans ce but.¹

Pour guérir un ivrogne de son vice, il faut lui faire boire du lait d'une coche noire.

Pour couvrir une plaie ou pour envelopper un doigt affligé d'un panaris (mal blanc), on emploie la peau fine (toilette) qui enveloppe la panne, après l'avoir pendue à la cheminée pour la dessécher. La pellicule qui se trouve sous la coquille de l'œuf est excellente pour recouvrir les écorchures, notamment celles survenues au nez et au visage.

On guérit la sueur des mains en y gardant une souris vivante qu'on serre jusqu'à ce qu'elle périsse.

Pour ne pas avoir mal au dos ou aux reins, et pour se préserver toute l'année de coliques, on dit qu'il faut se rouler par terre la première fois qu'on entend le chant du coucou.

1) Indication de M. Jules Fattet.

Un sac plein de grenouilles appliqué sur le dos est un bon remède contre la fluxion de poitrine.

Le meilleur remède contre la jaunisse consiste à appliquer une truite vivante sur l'estomac du malade.

L'escargot est préconisé dans toutes les maladies de poitrine.

Pour guérir les douleurs de rhumatisme, névralgies, etc., il faut prendre un œuf frais, en percer, au moyen d'une aiguille, la coquille d'une quantité de petits trous, puis le déposer au milieu d'une fourmilière. Pour que ce remède réussisse, la personne ne doit parler à qui que ce soit pendant le trajet de la maison à la fourmilière.

Autre préservatif du rhumatisme : Avoir toujours, et dans sa poche et dans son lit, un morceau de soufre en canon.

Avez-vous la sciatique ?... Mettez la jambe malade dans un sac rempli de fourmis rouges.

Pour guérir la fourbissure on prend des fourmis sur une chourme (lieu écarté, désert, rendez-vous de sabbat) et on en fait un cataplasme qu'on se pose sur les reins.

Pour la guérison des maux de reins on recommande aussi l'infusion de cynorrhodons, pour les maux de gorge l'infusion de feuilles de mûriers, ou, ce qui est meilleur, la confiture aux mûres. Les aiguillettes et les baies du genévrier, prises en infusion, sont souverains contre les maladies de la vessie.

Un bain de serpolet fortifie les petits enfants. La même plante est employée pour guérir la fièvre aphteuse. On fait une infusion de serpolet, l'infusion très chaude est versée sur les pieds de la bête malade, puis on lui donne à manger le serpolet bouilli.

Pour la guérison du *mallet* (mal d'entrailles violent) : Prendre une taupe vivante, la faire périr lentement en la serrant dans la main d'une pression modérée. Les uns disent qu'il faut que ce soit la main droite. Frotter le ventre malade de haut en bas et le masser de la main avec laquelle on a fait périr la taupe.

Contre le mal de dents : En se levant, se chausser toujours d'abord du pied gauche.

Pour éviter de devenir chauve : Se faire couper les cheveux chaque vendredi qui précède la nouvelle lune (pour les garçons). Pour que les cheveux des filles ne fassent pas la fourchette en couper le bout le mercredi qui précède le changement de lune. Pour avoir de beaux sourcils : Humecter tous les matins, à jeun, les sourcils avec de la salive.

Le cauchemar s'appelle, en patois, suivant les localités le *fulta* ou le *rudje-pula* (rouge-poulet). Pour s'en préserver, il faut clouer un morceau d'étoffe rouge au bois de lit.

Enfin, s'il est une insulte grave d'offrir de l'ellébore en nourriture, cette plante, attachée en touffe dans une étable, y produit un effet diver-

geant, elle y entretient la bonne santé du bétail et éloigne les mouches.

Mais laissons là tant de dictons et de recettes entachées de superstition, car il convient de se rappeler que la superstition est un ensemble de croyances imaginaires qui tiennent une très grande place dans la vie des peuples et que l'on pourrait définir comme étant la crainte que nous inspire quelque chose qui semble planer au-dessus de nous et qui pourrait à un moment nous tomber dessus.

La superstition est surtout la crédulité des esprits faibles à l'égard de signes divers qui semblent apparaître dans les choses, dans les êtres, comme l'annonce d'un bonheur, d'une chance : mais elle est le plus généralement la crainte d'un malheur qu'il nous semble sentir, nous menacer, et que nous croyons s'annoncer à nous par certains moyens et sous diverses formes.

La superstition n'a aucun rapport avec la religion qui, tout au contraire, met en garde à l'égard de ces croyances dont beaucoup sont naïves et inoffensives, mais dont d'autres cependant sont nuisibles, déforment le jugement sain et le sentiment du devoir.

Dans la superstition se trouve le plus souvent la crainte et la croyance qu'un malheur redouté possède des façons particulières de s'annoncer à nous. Les sages disent que les bonnes nouvelles parviennent vite et qu'il est toujours temps d'apprendre les mauvaises. Le superstitieux n'est pas de cet avis ; en craignant le malheur il le croit donc bon enfant, puisqu'il s' imagine que ce malheur va l'avertir.

Voyons un peu maintenant les porte-bonheur bien en cours, pour ensuite nous arrêter aux porte-malheur :

Combien de personnes sont persuadées que le fait d'avoir dans la poche un bout de la corde d'un pendu constitue la veine pour toute leur vie, tandis que d'autres cherchent cette assurance de bonheur en touchant de la main gauche la gibbosité d'un bossu. Tous les goûts sont dans la nature : une jeune fille se croit certaine de se marier après avoir compté cent chevaux blancs ; mais elle a la certitude de se marier dans l'année si elle a réussi à coudre un de ses cheveux dans l'ourlet de la poche d'une mariée ; être marraine avec un célibataire, on est sûre d'épouser le parrain dans l'année.

On sait aussi que s'il vous tombe un cil, il faut incontinent le mettre dans sa chaussure, on recevra sûrement alors une lettre d'un prince charmant. Pareille aubaine en perspective, lorsqu'en déjeunant on laisse choir son morceau de pain dans un bol de café.

Les vrais porte-bonheur sont : l'araignée du soir, mettre son tablier à l'envers, s'oublier au lit, marcher par inadvertance sur la jupe d'une dame, trouver un trèfle à quatre feuilles, trouver un nid, habiter une maison où les hirondelles ont fait leur nid, marcher sans le voir sur un étron.

Quand on mange pour la première fois un fruit de la saison, on doit faire un souhait, il y a bien des chances qu'il se réalise. Souvent se réa-

lise aussi le souhait formulé subitement pendant l'instant bien court du trajet d'une étoile filante.

Le gui porte bonheur : les jeunes filles en suspendent au chevet de leur lit. Les fleurs de géranium et de fuchsia qui ornent les fenêtres d'une habitation ont la même propriété. Mais on ajoute que là où l'on voit de ces fleurs aux fenêtres, il y a aussi des filles à marier.

On prétend que trouver inopinément du sureau est signe de mariage; on va même jusqu'à dire que si les garçons avaient autant de cœur que le sureau a de moëlle, il n'y aurait pas autant de vieilles filles.

Quand on est en ménage, c'est le bonheur qui est de compagnie. Pour l'entretenir, ne jamais manquer, avant d'entamer une miche de pain, de faire le signe de la croix sur le revers de la miche avec un couteau, avant d'y couper.

Le buis (bénit) est aussi porte-bonheur; de plus on lui attribue la propriété de faire retrouver les objets perdus.

Une plante dont le pouvoir est particulièrement merveilleux, c'est le *pied-de-lion*, car il paraît qu'il a la propriété de rajeunir les vieilles femmes.

Les jeunes gens qui ont l'habitude de rester au lit fort tard trouveront un remède excellent contre cette habitude critiquable : le lendemain ils pourront s'éveiller de bonne heure sans avoir besoin de réveil-matin, à la seule condition d'avoir introduit la veille, dans leur lit, de la *linaire* (réveille matin).

Le myosotis est aussi de bon augure. Cette délicate fleurette, qui décore les appartements, fait le bonheur des fiancés, est d'heureux présage quand on l'offre. Le myosotis à fleurs rouges s'appelle dans le langage populaire *yeux du Christ*; celui à fleurs bleues, *yeux de la Vierge*.

Un porte-bonheur remarquable consiste à placer un mai devant la fenêtre d'une jeune fille et d'y ajouter un bouquet de réséda. L'honneur s'ajoute au bonheur futur. D'autre part, personne n'ignore que si une jeune fille a mangé du lièvre, elle sera belle pendant neuf jours. C'est ainsi qu'après en avoir perdu le sens, on a traduit le vieux calembour des anciens :

*Qui lepore vestitur,
Lepore vestitur.*

Qui mange du lièvre,
De grâce est vêtu.

Au seizième siècle on disait : Qui mange du lièvre rit sept jours.

D'aucuns prétendent que le voisinage d'une bergeronnette annonce des jours heureux. On sait que cet oiseau suit les troupeaux de ruminants et monte sur le dos ou sur les cornes de ces animaux; il fréquente aussi les bords de l'eau. Sa grâce et sa légèreté, on pourrait dire sa coquetterie d'allures, sont dignes d'admiration ainsi que la prestesse de ses mouvements lorsqu'il poursuit les insectes qui voltigent autour du bétail ou qu'il suit le laboureur pour chercher dans le sillon les vermis-seaux dont il est très friand.

Du chant de la caille on tire différents pronostics. Autant de fois la caille chante, autant vaudra le froment, ou autant de gerbes pour une mesure de blé, ou bien encore autant de francs vaudra le boisseau de blé.

Quand on commence à laisser sortir les poules ou les poussins, si l'on désire qu'ils rentrent bien, il faut les faire tourner trois fois autour de la crémaillère.

Le coq chante à l'aube. Mais s'il pousse son cri dans la journée ou s'il le parodie en ayant l'air de dire : *tin te en l'ota* (tiens-toi à la maison) il engage, par conséquent, les gens à ne pas sortir.

Il était de coutume, jadis, d'offrir un œuf à toute personne qui venait pour la première fois dans une maison : cet usage faisait honneur au visiteur et reflétait la bonté du maître de la maison. On donnait également, en signe de joie, un œuf à une personne qu'on n'avait pas revue depuis longtemps.

Aux Chenevières, quand on prenait en journée un homme pour semer du chanvre ou du lin, on avait coutume de lui donner à manger, ce jour-là, autant d'œufs qu'il en désirait. Le chanvre ou le lin poussaient alors à merveille.

Les enfants aiment à se poser des devinettes au sujet de l'œuf. Ainsi : Qui est-ce qui a une belle robe blanche, sans boutons ni coutures ? Ou bien : Pourquoi le feu fond-il le beurre et durcit-il l'œuf ? Mais ce qui les ravit, c'est de demander à un petit camarade : Pourquoi a-t-on perché un coq sur le clocher ? La réponse ne se fait guère attendre : Si l'on avait mis une poule, ses œufs se seraient cassés en tombant de si haut.

Lorsqu'il arrive une fortune inespérée à un pauvre paysan, on dit qu'il doit avoir une poule noire. En effet, une poule de cette nuance porte bonheur et on prétend que l'aigle ne l'attaque pas.

La poule noire qui amène la fortune est, dit-on, donnée par le diable à ceux qui ont fait pacte avec lui.

Un coq noir porte également bonheur. Quand on ne peut conserver les volailles de cette couleur, la maison est grevée, on lui a jeté un sort ! Ceux qui possèdent une poule noire ont soin de lui donner toujours à picorer avant toutes les autres volailles de la basse-cour.

Les jeunes filles aiment beaucoup consulter le coucou blanc pour lui demander combien d'années elles devront encore attendre un mari. Cet oiseau leur porte bonheur.

Une hirondelle qui tombe dans la cheminée est d'un bon augure. Le cultivateur aime cet oiseau qui lui annonce le retour des beaux jours. Les nids d'hirondelles portent bonheur à la maison. Quand on les détruit, c'est le malheur qu'on amène chez soi.

Le martin-pêcheur, très commun dans la vallée du Doubs, entre Le Theusseret et Le Châtelot, est estimé dans cette région pour son plumage et aussi pour les propriétés imaginaires qu'on attribue à sa peau. On croit qu'elle préserve de l'atteinte des mites les draps et les étoffes

de laine, d'où les noms *voidge-haillons* (garde-habits), *oiseau-teigne*, *drapier*. Les anciens, dit-on, croyaient que cet oiseau rendait les filles belles et gracieuses, apaisait les flots, les querelles de ménage, rendait la pêche abondante et préservait de la foudre. Aussi portait-on comme amulette des sachets renfermant le corps desséché d'un martin-pêcheur.

Les habitants des hameaux et des fermes isolées tirent des pronostics de tous les oiseaux, nous venons de le voir, et la série n'est pas épuisée. Nous noterons, pour terminer, que voir deux pies indique un mariage ou une joie; en voir trois est signe d'un bon voyage; en voir quatre présage de bonnes nouvelles inattendues.

Certains animaux participent aussi à ce rôle chanceux : c'est un présage de bonheur de rencontrer une grenouille; une araignée qui tombe sur vous vient vous avertir que vous allez recevoir de l'argent; l'insecte appelé cerf-volant a des cornes qui sont un talisman des plus efficaces; elles remplacent le paratonnerre pour celui qui les porte sur lui, dans sa poche ou autrement. L'enfant porteur des cornes d'un cerf-volant et qui vient à les perdre, à son insu, trouvera une bourse bien garnie dans la journée.

La coccinelle, plus connue des enfants sous les noms de *berberatte*, *marichau*, *couturière* ou *bête-à-bon-Dieu*, et qu'ils mettent sur leur dos ou s'amuse à la faire grimper le long de leur doigt pour l'engager à prendre son vol en lui disant :

*Vole, vole, petit marichau
Demain il fera beau.*

Ou bien :

*Bête, bête à bon Dieu
Va dire à ton père qu'il fasse beau temps demain.*

Quant aux jeunes garçons et aux jeunes filles, lorsqu'ils se sont emparés d'une coccinelle, ils la posent sur un brin d'herbe et observent la direction que prendra l'insecte en s'envolant. C'est de ce côté que viendra le futur mari ou la future épouse.

Le modeste petit grillon est considéré comme le gardien du foyer; son chant est de bon augure, c'est une sorte d'oracle; on le consulte: s'il chante c'est bon signe, s'il se tait c'est un mauvais présage.

Les mites ou artisans volant le soir autour d'une personne, indiquent qu'une lettre pour elle est en route. De même, si ce papillon vient à tomber, après s'être brûlé à la lampe, celui ou celle sur qui il s'abat aura le lendemain une lettre ou une visite.

Mais n'allez pas vous irriter parce qu'une vulgaire mouche est tombée dans votre verre ou dans votre tasse, c'est d'un bon augure. D'autre part, lorsqu'un papillon blanc entre dans une maison, c'est signe d'invitation prochaine à la noce.

On prétend que rêver de poux, c'est signe d'argent. Il y a des mères

enchantées de trouver des poux sur la tête de leurs enfants, parce que, disent-elles, c'est signe de santé... Chacun ses goûts.

Ce qui met à l'envers bien des gens et leur fait croire que les malheurs les plus épouvantables les attendent, c'est de rêver de perte de dents, de voir un miroir cassé, de renverser sur la table le sel de la salière, de poser par inadvertance la miche de pain sens dessus dessous, chausser son pied droit le premier, partir du pied droit, allumer trois cigarettes ou cigares avec la même allumette, offrir une bague ornée d'une opale, couper un cortège de noces, passer sous une échelle, entreprendre quelque chose un vendredi ou étrenner un habit neuf ce jour-là, (et si ce vendredi est le 13 du mois!), être treize à table, renverser son verre à table, mettre ses couverts en croix, trouver dans son jardin un oignon à tige blanche, voir voler autour d'une maison des corbeaux ou des pies, voir une araignée le matin, voir un chat noir qui traverse le chemin devant vous; enfin l'énumération serait si longue qu'il nous paraît convenable de nous en tenir là.

On prétend qu'il ne faut pas donner une épingle, une broche, un couteau, ces objets détruisant l'amitié... mais on corrige le défaut de cadeaux de ce genre en donnant un sou à la personne qui vous l'offre.

Il est fâcheux de laisser tomber sa faux ou un autre outil agricole pendant le travail des champs : celui à qui cela arrive a perdu sa journée.

*A chasseur de chardonnerets ou pêcheur à la ligne
n'accorde pas ta fille !*

dit un vieil adage. Un autre conseille :

*Quand la chouette fait „chou-hou“, si tu as un mauvais maître
quitte-le.*

Au sortir de l'hiver, les valets de ferme sont assurés de trouver de l'ouvrage.

On n'aime pas voir une chauve-souris entrer dans la maison ; on y voit le présage de la mort de quelqu'un de cette maison.

En donnant à quelqu'un de la graine nouvelle avant d'avoir semé la sienne, on donne sa chance. De même on perd ses fruits si l'on ne récolte pas soi-même les premiers fruits d'un arbre qu'on a planté.

Si vous avez coupé du persil ou un oignon, lavez-vous les mains aussitôt, sinon tous les objets en verre que vous toucherez se briseront.

Dans un de nos villages à l'esprit taquin, on dit qu'il faut sept hommes pour arracher un oignon. C'est probablement une raillerie de la paresse des hommes.

Pour éviter de pleurer lorsqu'on épluche un oignon, on conseille de piquer un petit morceau de pain à la pointe du couteau.

Les enfants, d'âge en âge, se repassent la devinette suivante :

*Je viens de la terre,
Je suis vendu par mon père.
Celui qui m'achète me coupe la queue,
M'ôte mes habits de soie,
Et quand je suis mort, pleure avec moi.*

Autrefois on trouvait de la sauge en pot dans presque toutes les maisons; il n'y avait pas de jardin qui n'en eût quelques pieds. Quand cette plante venait à se perdre, c'était mauvais signe :

*Quand le bouquet de sauge dépérit
La maison s'amoindrit.*

S'il arrive que des arbres fruitiers fleurissent sous deux lunes, ils produiront peu ou pas de fruits. S'ils fleurissent de nouveau en automne, c'est signe de guerre. Cette floraison intempestive est aussi considérée comme un présage de la mort du possesseur des arbres.

Certaines personnes assurent qu'il est imprudent de manger des fruits le matin. Celui qui en mange trois jours de suite est exposé à mourir dans l'année, de la fièvre ou du choléra. Tout au moins il attrapera la diarrhée ou le goître (gros-cou), ce qui arrive aussi à ceux qui mangent le gratte-cou (fruit de l'églantier).

Rêver qu'on cueille des cerises noires est aussi un signe de mort, disaient les anciens. Il vaudrait mieux se régaler de ces excellents fruits que d'en rêver, si l'on a quelque croyance aux songes.

Le brouillard jaunâtre, se traînant sur la forêt, était incriminé comme pronostiquant un grand malheur. On croyait que c'était un nuage de soufre provenant de la grande réunion de sorciers du printemps. Les bonnes gens l'affirmaient et ajoutaient que cela se sentait dans l'air... Cependant ces nuages jaunes ne doivent leur coloration qu'au pollen des jeunes pousses des sapins.

Quand un chou repiqué se met à fleurir au lieu de pommer, c'est signe de malheur.

Nous allons résumer brièvement une partie de ces soi-disant signes de malheur, mais en invitant le lecteur à rester, comme nous, parfaitement incrédules.

Ainsi, la mort du chat, animal essentiellement domestique, est considérée comme signe de malheur. Si le chat meurt dans la maison, c'est signe de décadence; s'il est tué dans la maison même, on doit s'attendre à quelque événement grave. Un chat qui va périr abandonne ordinairement la maison.

Quand on vous donne un chat, il ne faut pas remercier, sinon le chat mourra sous peu.

En bien des endroits on prétend que les chats noirs portent bonheur et dans bien des ménages on les recherche.

On prétend que lorsque les chevaux piaffent la nuit, c'est signe de mort. Mais si l'un d'eux se détache, c'est signe de malheur pour un membre de la famille.

Une chèvre blanche porte chance au bétail de l'écurie.

Si le matin, en partant pour la chasse, les chiens se roulent à terre, c'est un mauvais présage : on ne tuera rien.

Lorsqu'un chien hurle de façon particulière, en s'arrêtant et regardant une maison, c'est signe de mort pour un de ses habitants. C'est aussi un signe de malchance pour le voyageur qui voit un lièvre traverser le chemin devant lui. La rencontre d'un mouton noir a la même signification. Les légendes les plus variées se rattachent, d'ailleurs, au mouton noir : on dit qu'il est souvent l'incarnation du diable. Un jour qu'un paysan portait sur ses épaules un mouton noir dont le poids lui semblait extraordinaire : *Tu pèses, foutre, comme le diable*, dit-il. — *Je le suis, en effet*, répondit le mouton.

Il vous arrivera malheur si, le matin, en mettant le nez à la fenêtre, vous apercevez une femme en même temps qu'un aigle tournoyant.

C'est encore une annonce lugubre quand la taupe lève sa taupinière devant une maison ou quand les aigles planent au-dessus des maisons en poussant des cris rauques et stridents. Les poules rassemblées, criant et piaillant devant une maison sont un signe analogue, de même que les pies, corbeaux et corneilles. Le cri de la bécasse a aussi cette signification. Aussi dit-on que pour punir cet oiseau d'être de mauvais augure quand il crie, les chasseurs le chassent au fusil, au collet, au filet et aussi à l'écumoire.

Dans ce dernier cas, le chasseur tient une écumoire et un marteau : il lève en l'air son écumoire jusqu'à ce qu'une bécasse vienne fourrer son bec dans un des trous ; alors, rapidement, d'un coup de marteau bien dirigé, il rive la partie du bec qui dépasse... Le résultat est sans commentaires...

Le cri lugubre de la chouette perlée, pendant l'hiver, lorsqu'elle s'approche des maisons, fait la terreur des gens superstitieux. Les uns disent que les âmes des trépassés prennent la forme de chouettes ou de hiboux pour venir, par leurs cris plaintifs, réclamer des prières à leurs parents qui les oublient.

Rêver d'œufs est l'annonce d'une mauvaise journée ; il vaut mieux ne pas sortir.

Le proverbe suivant assure la bonne santé :

*Coucher de poule et lever de corbeau
Ecartent l'homme du tombeau.*

Il ne faut pas tuer une hirondelle ; les autres vengeraient leur sœur malheureuse en passant sous le ventre des vaches et en leur donnant des

coups de bec aux pieds pour les rendre boîteuses, ou aux pis pour que le sang se mêle au lait. Aussi dit-on :

Qui tue une hirondelle, tue sa mère.

Un braconnier, un délinquant, vu dans le bois par la pie, est certain d'être pris, car la pie attire le garde en criant. Le voyageur qui entend le long de son chemin la pie (*l'aidgaisse*), ne fera pas un heureux voyage.

Voir cinq pies est signe d'une séparation prochaine.

Savez-vous qu'on devient triste quand on a mangé le cœur d'une colombe, et qu'on finit par pleurer ? Non sans raison on assure qu'on est puni quand on fait du mal aux petits oiseaux :

*Celui-là n'a pas de chance,
Qui donne un coup de lance
Au rouge-gorge gelé
Ou au mignon roitelet.*

Le crapaud, lui aussi, est mal accueilli. Quand on l'entend coasser dans une écurie, on est assuré qu'une maladie contagieuse s'abattra bientôt sur le bétail. Du reste, la présence d'un crapaud sous les planchers d'une maison ou sous le sol d'une étable est la cause de maladies inconnues qu'on ne réussit à guérir que lorsque le crapaud a été enlevé. Cette superstition est très accréditée, surtout au moment d'une épizootie.

S'il arrive à un agriculteur de détruire volontairement une fourmière, dans l'année il perdra une pièce de bétail.

Il ne faut pas non plus faire de mal aux cloportes ; il vous arriverait malheur et ce serait offenser St-Antoine.

Il est recommandé aussi d'être prudent dans sa nourriture, car :

*Veau, poulet et poisson crus,
Font les cimetières bossus.*

dit un proverbe gastronomique.

Les abeilles ont tout un enseignement, souvent vérifié, mais cependant auquel on ne croit pas devoir s'arrêter trop longtemps ici.

Ainsi il faut aborder les abeilles la figure souriante et ne pas parler fort ni faire de mouvements brusques. Elles aiment qui les aime. Autrefois on associait les abeilles aux joies et aux deuils de la famille. Encore de nos jours, dans plusieurs parties de la Montagne et même du Jura, quand le maître de la maison vient à mourir, un de ses enfants ou un de ses voisins va au rucher, ouvre les ruches et dit, s'adressant aux abeilles : *Votre maître est mort !* Ensuite on met un crêpe noir sur chaque ruche et une petite croix de bois.

Si les abeilles n'étaient pas prévenues de cette façon, elles se considéreraient comme ne faisant plus partie des biens du défunt et s'en iraient ailleurs. On dit aussi que si elles n'étaient pas averties de la mort

du chef de la famille, elles périraient dans l'année. Les abeilles sont donc considérées comme étant de la maison ; elles s'attristent ou se réjouissent avec leurs maîtres ; elles ne piquent ni les gens ni les animaux qu'elles connaissent. Elles sont très fières, très susceptibles ; elles ne veulent pas être vendues, mais acceptent d'être données. S'il arrive qu'on les vole, elles reviennent à la maison ; si on les vend, elles quittent l'acquéreur et vont on ne sait où. Quand, par héritage, elles viennent à changer de propriétaire, elles quittent l'héritier si celui-ci n'a pas la réputation de bien soigner son bétail. Aussi, lorsqu'il entre en possession du domaine, a-t-il soin de leur dire de ne pas s'en aller, qu'il aura pour elles les meilleurs égards. On a remarqué que les essaims ne prospèrent que dans les maisons honnêtes. Là où les époux ne vivent pas en bonne intelligence et où les mœurs ne sont pas pures, les abeilles dépérissent ou disparaissent. Il paraît aussi que si l'on dit du mal des abeilles en leur présence, immédiatement elles piquent, punissant ainsi le coupable sans autre formalité.

Le lecteur trouvera très probablement dans cette mosaïque de dictons locaux quelques pratiques qu'il aura vu exercer dans son entourage. Notre but n'a pas été de l'inviter à en faire usage, ni de l'égarer dans le domaine de la superstition, mais uniquement de rappeler certains souvenirs qui témoignent de la bonne simplicité de nos ancêtres. Et enfin, de tant de remèdes indiqués, il se dégage que pour vivre heureux il faut savoir se contenter de son sort.

Les Pratiques religieuses

Le Montagnard d'aujourd'hui, comme ses devanciers, est très religieux ; aussi est-il resté fidèle à ses principes et a gardé à peu près tout ce qui constituait les manifestations de foi de ses ancêtres. Quand il est satisfait de sa récolte, de la marche de ses affaires, heureux d'être en bonne santé, il en témoigne sa reconnaissance par sa dévotion. Dans la peine, c'est encore à la prière qu'il a recours, et l'observation stricte des devoirs imposés par la religion est pour lui sacrée. Aussi le voyons-nous, le dimanche ou les jours de cérémonie, ne craindre ni la distance ni les intempéries, pour assister régulièrement aux offices. Depuis les fermes les plus éloignées et les plus reculées, chacun vient à l'église, et pas un enfant n'omet d'assister aux offices et au catéchisme.

Dans nos divers villages, il est resté d'usage d'envoyer annuellement des pèlerins à Notre Dame des Ermites. Autrefois il y avait des femmes qui accomplissaient ces pèlerinages au nom de la population d'une localité, et contre rétribution. Ainsi à la Bosse, hameau de la commune du Bémont, tous

les ans deux femmes, la *Josette* et la *Taride*¹, faisaient le pèlerinage pour la communauté. Le voyage était effectué entièrement à pied, et il exigeait huit à dix jours; ces bonnes femmes priaient en cours de route, puis à la Sainte Chapelle, et rapportaient, avec une attestation d'un chapelain des Ermites pour justifier qu'elles s'étaient acquittées de leur mandat, les souvenirs qu'on leur avait demandé d'acheter. Les vieux protocoles de la plupart des paroisses et communes des Franches-Montagnes, relatent que chacune d'elles contribuait financièrement pour envoyer, au nom de la communauté, un ou deux pèlerins à N.-D. des Ermites. Dans certaines familles, il était coutume aussi de se rendre, à pied, en pèlerinage à N.-D. de la Pierre (à Mariastein)² et enfin personne n'aurait voulu manquer d'avoir dans sa poche une *Moutterlatte* de la Pierre, petite statuette en terre cuite représentant la Vierge et qu'on rapportait des pieux voyages en ce lieu. On est fidèle aussi à la vertu préservatrice du port des médailles de St-Benoît, du Mont Carmel, de St-Antoine, de N.-D. des Ermites, etc.

Le pèlerinage le plus fréquenté est sans contredit celui du Vorbourg, à Delémont. Il est peu de Montagnards qui ne s'y rendent pas une fois l'an ou au moins une fois tous les deux ans. On y va généralement à pied et en automne, pour remercier de la protection des biens de la terre.

Il y a sur place aussi, des lieux spécialement consacrés pour invoquer la Vierge. Tout d'abord, le plus en vue est le Bief d'Etoz.

La chapelle du Bief d'Etoz,³ située à l'extrême frontière du plateau Franc-Montagnard, attire de nombreux pèlerins des populations frontières de France et de Suisse. Les habitants de Charquemont et de Charmauvillers s'y rendent processionnellement chaque année. Depuis une époque assez lointaine, les paroisses des Bois, du Noirmont-Peuchapatte y font annuellement un pèlerinage. Enfin, dans le monde agricole, selon une très louable et pieuse coutume scrupuleusement suivie, particulièrement aux Breuleux et dans le Haut-Plateau, on va prier la Vierge du Bief-d'Etoz pour demander la protection des biens de la terre et, après la

1) On raconte encore à la Bosse que quand la *Josette* et la *Taride* rentraient du pèlerinage des Ermites, on les voyait causer ensemble encore deux longues heures devant leur porte avant de se séparer. Il faudrait en déduire qu'en cours de route elles ne se parlaient pas.

2) Le hameau des Rouges-Terres (Commune du Bémont) vit pendant une série d'années toutes les récoltes anéanties par la grêle. La population fit vœu, pour être épargnée de ce fléau, de faire tous les ans un pèlerinage à pied à Mariastein, à raison d'un membre de chaque famille. Cette promesse continue à être tenue.

3) La chapelle du Bief d'Etoz, dédiée à la Vierge, a été fondée en 1692 par Jacques Rondot. L'édifice a été restauré il y a 7 ans par M. le curé de Charmauvillers. On y voyait de nombreux ex-voto. Le Bief d'Etoz sur France touche à la Goule, sur le Doubs, extrême frontière suisse; là sont entassées des ruines gigantesques. Ce sont les débris de la montagne qui s'est écroulée lors du tremblement de terre de 1356. Des blocs énormes ont roulé dans le lit du fleuve, où ils offrent encore aujourd'hui le coup d'œil le plus pittoresque. Ces amas de terre et de roches ont formé une digue qui a élevé les eaux bien au-dessus du niveau primitif. L'écoulement de cette masse d'eau a peu à peu ramené le plan actuel. Mais il n'a subsisté, bien au fond de la vallée, qu'un passage très étroit dans lequel le Doubs pénètre en mugissant parmi les obstacles. Ce passage étroit est précisément celui qui prend le nom de *La Goule*. On y voit maintenant d'importantes usines électriques.

récolte d'automne, on retourne en signe de reconnaissance au Créateur. Les chrétiens qui vont solliciter des grâces particulières, chercher la consolation à leurs ennuis physiques et matériels dans des recueils et prières au pied de la Dame du Bief d'Etoz sont nombreux. Quelques pratiques naïves et parfois sentant la superstition se mêlent aussi au culte que l'on rend à la Vierge. Ainsi quand les pèlerins vont vers la chapelle pour demander une grâce, ils s'arrêtent à mi-côte en face d'un petit rocher qui forme saillie et sur lequel on aperçoit une multitude de petites pierres. On croit que tout réussira si on peut, en passant, jeter et faire demeurer une petite pierre sur cette roche inclinée, qu'on appelle la roche des âmes du Purgatoire. On dit aussi que si la pierre reste dans la cavité naturelle du rocher, c'est un signe certain de beau temps; par contre, si elle retombe il faut s'attendre à une perturbation dans l'atmosphère. Des gens fort respectables de la région m'ont déclaré que les jeunes épouses qui ne voient pas venir dans leur nid le fruit du mariage ne font pas en vain le pèlerinage du Bief-d'Etoz.

Il existe dans la commune du Bémont, sur le bord de l'ancien chemin conduisant des *Cuffattes* aux *Rouges-Terres*, au milieu de sapins géants, une chapelle très fréquentée. Celle-ci, bien que très modeste dans ses dimensions, est un lieu de dévotion très connu. C'est l'*oratoire Morel*, ou la chapelle des Cœudevez (Cœudevaux). Personne ne la soupçonnerait en ce lieu désert, dissimulée dans la verdure, modeste et humble comme la violette, très jolie dans son exquise et naïve simplicité, et où cependant les âmes en peine vont souvent prier. La tradition en attribue la fondation à F.-J. Morel, des Rouges-Terres. Depuis plus d'un siècle le petit oratoire perpétue la reconnaissance du fondateur. En mourant, F.-J. Morel légua des terres qui, par leur produit, assurent la conservation et l'entretien de la chapelle, et avec la charge d'y brûler au moins un cierge tous les dimanches de l'année, pendant la durée de l'office divin à l'église paroissiale de Saignelégier. Cette mission est accomplie avec une religieuse ponctualité.

Une extrême dévotion conduit à l'oratoire Morel: le lieu même de son emplacement convie à la prière. Les fidèles y vont en pèlerinage pour solliciter la pluie ou le beau temps, selon les circonstances, et demander la protection des troupeaux. Parfois on y envoie, pour prier la Vierge, *neuf fillettes tenant chacune un cierge allumé*. Enfin la population des hameaux voisins, pendant la bonne saison, fait, devant le petit sanctuaire, la prière du soir et les exercices du mois de Marie.

Au milieu des prairies de la Bosse, au sommet d'un monticule qui a dû donner son nom au village, se dresse une petite chapelle qui borde le chemin des fermes de Praissalet. Pendant une série d'années, la Bosse et les hameaux voisins croyaient à la possibilité de réaliser une communauté spéciale, distincte de la commune du Bémont et de la paroisse de

Saignelégier.¹ C'est alors qu'ils décidèrent la construction d'une chapelle qui, quoique de construction sans prétention architecturale, avait dans sa simplicité quelques formes ogivales et était couverte en laves. Au maître-autel on voit des statues en bois de Ste-Jeanne et St-Urbain, et une sculpture sur bois représentant St-Roch. C'est en 1719 que la construction de la chapelle fut décidée. Dès la fête de Ste-Jeanne et pendant la bonne saison, on récitait le chapelet tous les soirs à la chapelle; autrefois une pauvre femme était chargée de cette mission et recevait un don annuel; plus tard ce soin fut confié à deux fillettes indemnisées de la même façon. Il existe dans cette chapelle une dévotion spéciale à St-Urbain, qui protège les bestiaux.² Près de cette même chapelle se trouve une grande croix de mission au pied de laquelle, le deuxième jour des Rogations, les fidèles vont déposer de l'eau, du pain, du sel, des œufs, de petites croix, etc., que le prêtre bénit en venant dire la messe dans le petit sanctuaire et de là, selon une très ancienne coutume, il va bénir les fontaines du Praissalet. A Saignelégier, on voit une chapelle dédiée à St-Charles; elle fut fondée ensuite de la peste qui dura de 1636 à 1646, et s'élevait jadis à côté du cimetière des pestiférés appelé „cimetière aux bossus“. Plus tard, elle fut réédifiée à l'entrée du village de Saignelégier en venant du Bémont où, depuis, elle est un peu délaissée; cependant tous les ans, à la fête de St-Charles, une cérémonie y est organisée. Enfin, ajoutons qu'au village du Peuchapatte se trouve une chapelle dédiée au Sacré-Cœur. La construction de cette chapelle remonte au siècle dernier; elle est aussi un rendez-vous annuel des paroisses du Haut-Plateau.

La cérémonie la plus marquante était certainement la procession de la Fête-Dieu. Dans tous les villages les maisons sont drapées et pavoisées, les rues jonchées de verdure et de fleurs; çà et là se voient des *repositoires* pour la confection desquels la population rivalise de zèle. La procession (rétablie depuis quelques années) était ouverte généralement par un tambour-major, puis venaient des sonneurs, des groupes d'enfants, des jeunes filles en voile et bonnet blancs, emblème de pureté, des enfants de chœur coiffés de couronnes de fleurs, ensuite des officiers et soldats, un groupe de sapeurs, des dragons entourant un dais sous lequel le prêtre officiant portait le Saint-Sacrement. Ce dais était porté par les notables de l'endroit, vêtus de grands manteaux à pèlerines, et escorté de lanternes. Après suivaient les chantres accompagnés de la fanfare, des magistrats, des membres des associations paroissiales et congrégations. Ces processions revêtaient, à cette époque de l'année où le printemps étale ses richesses et ses floraisons, un caractère très solennel, et il était coutume, en notre contrée catholique, d'exhiber au grand soleil l'apparat du culte,

1) Archives paroissiales de Saignelégier, note de Mgr Baumat.

2) Pour la protection des bestiaux il est aussi fréquent que l'on se rende au pèlerinage de St-Fromont, à Bonfol.

la richesse de la foi que les aïeux ont vouée, le long des temps, à la Divinité et à la Cour céleste.

Les naissances donnaient lieu à des pratiques diverses : la maison ou le ménage dans lequel il y avait un nouveau-né était un lieu béni ; le baptême devait se faire immédiatement, car si l'enfant venait à mourir auparavant ce serait un malheur pour ses parents. D'ailleurs, les mères ne laissent embrasser leurs enfants qu'après l'accomplissement de cette cérémonie. Généralement l'enfant porte plusieurs noms, celui du Saint du jour, celui du père ou de la mère, parfois celui d'un grand-parent, après le nom du parrain ou de la marraine, et enfin le nom qui lui sera destiné. Pour la cérémonie, le parrain et la marraine, parés de leurs plus beaux atours (les habits de noces), se rendaient à l'église en compagnie de la *bouenne femme* (la sage-femme), qui porte l'enfant sur ses bras. La marraine fournit le crémaux, petit bonnet blanc en trois pièces, avec une croix sur chaque pièce. Après les rites d'usage, il était fait présent de *naïlles* (bonbons) au curé et au sacristain, en leur remettant des pièces blanches ; les enfants, qui se disputaient l'honneur de sonner le baptême, recevaient aussi des piécettes en récompense. A la sortie de l'église, on jetait des poignées de naïlles aux gamins qui connaissaient cet usage qui n'a pas tout-à-fait disparu. Lors d'un baptême on n'omettait pas (on le fait encore) de transporter le nouveau-né à l'auberge, où les membres de la famille venaient boire un verre de bon vin offert par le parrain, pendant que les jeunes gens amis tiraient des coups de feu pour faire honneur. Cette halte officielle ne se prolongeait pas, et au retour à la maison, il était fait cadeau à la maman d'une pièce d'or, de même qu'à la sage-femme. Le prêtre, de son côté, faisait parvenir un certificat de baptême, le plus souvent une très jolie image qui retenait les noms du baptisé, ceux de ses parents et de ses parrain et marraine. Les mamans avaient de petits berceaux très bas que l'on balançait du pied pendant qu'on tricotait ; à ce petit berceau on attachait une branche de buis béni. Nécessairement un banquet à menu excellent achevait la cérémonie.

Quelque temps après la naissance de l'enfant, la mère allait se faire rebénir ; elle se rendait à l'église en compagnie de la sage-femme et offrait un cierge pour l'église et remettait au prêtre un don en argent, pour ses peines. Les parrain et marraine remettent à leur filleul de petits cadeaux : à Pâques des œufs teints, à Noël une michette avec un autre cadeau ou de l'argent. Ces présents sont de tradition jusqu'au jour de la première communion, et alors le dernier cadeau qui est fait est le livre de prière, un chapelet et un cierge. Il est d'usage, enfin, que les filleuls ne soient jamais omis dans les dispositions testamentaires de leurs parrain ou marraine ; le don fait en ces circonstances est au minimum de cent francs, mais aussi les filleuls suivent à l'enterrement immédiatement après le cercueil, c'est-à-dire avant les parents.

Les enfants faibles, débiles, rachitiques, estropiés, sont conduits en

pèlerinage à la Grotte de Ste-Colombe¹ (près du village d'Undervelier). Les parents avertissent d'abord le curé de l'endroit, auquel, généralement, ils remettent l'obole pour une messe, puis la sage-femme ou une autre personne habituée à la cérémonie. Après s'être mis à genoux devant la croix qui est à l'entrée de la grotte, les parents, les prières faites, remettent l'enfant malade, qu'on a déshabillé complètement, à la sage-femme. Celle-ci plonge trois fois l'enfant dans le bassin de la source qui jaillit au fond de la grotte, et souvent la guérison survient. Après ce bain, les parents offrent une petite chemise d'enfant ou une autre pièce de layette à la sage-femme ou la remplaçante, pour un enfant pauvre, en lui remettant une gratification modeste. De retour à la maison, on continue la neuvaine en priant chaque jour neuf *Pater* et neuf *Ave*.

Lorsqu'un mariage était décidé, après entente avec les parents, les fiancés se rendaient chez le prêtre pour, par devant lui, consacrer leur promesse. Les *bans* étaient annoncés à l'église, et les futurs époux, comme leurs proches parents, se rendaient à l'église dans un village voisin pendant les publications. La célébration du mariage se faisait toujours dans la paroisse de la fiancée; elle était conduite à l'autel par son futur beau-père, tandis que la fiancée était avec sa future belle-mère. Pendant la cérémonie religieuse, les deux anneaux ou alliances étaient déposés chacun sur un mouchoir fin et reposaient sur un plateau. Après la bénédiction et l'échange des alliances, les mouchoirs étaient offerts l'un au curé, l'autre au sacristain, avec des pièces blanches.

Nous avons dit déjà combien, en cas de maladie, on avait recours aux prières; ainsi les personnes qui souffraient de maux de tête persistants allaient (et vont encore) prier à la Chapelle de *Ste-Croix*,² près Fontenais, lieu de pèlerinage très ancien. A un autel latéral de la chapelle se trouvent des couronnes en fer suspendues à la muraille. Le souffrant, après avoir prié, impose sur sa tête un de ces nombreux cercles en fer en forme de couronne pour être guéri. Cette coutume est très ancienne.

Quand une personne est décédée, les gens du pays vont à la maison jeter de l'eau bénite sur la bière et réciter une prière, debout et tête nue. C'est une sorte de visite de condoléances à la famille et de suprême politesse au mort, à laquelle personne ne voudrait manquer. Les gamins eux-mêmes s'acquittent religieusement de ce devoir. A côté de l'assiette d'eau bénite et du rameau de buis, on plaçait autrefois une assiette pleine de menue monnaie, et c'est cet appât qui les faisait venir les uns après

1) La Grotte de Ste-Colombe se trouve à droite de la route, entre les anciennes forges et le village d'Undervelier. Elle forme une magnifique voûte naturelle de 120 pieds de hauteur et de 80 de profondeur. Au fond de la caverne se trouve une source jaillissante qui se déverse dans un bassin dont le trop-plein, par une fissure souterraine, part dans la rivière voisine, la Sorne. Cette source est célèbre et on y accourt en pèlerinage de toutes les régions du Jura, de la Franche-Comté et de l'Alsace. En 1790, le Prince-Evêque Joseph de Roggenbach avait embelli la grotte en y faisant placer la statue de Ste-Colombe.

2) La chapelle de Ste-croix remonte au XV^e siècle; elle est le but d'un grand pèlerinage annuel.

les autres, car on leur donnait un sou quand ils partaient. Il y en a même, rien de surprenant à cela, qui repassaient plus souvent qu'à leur tour.

Il est d'usage de veiller les morts; ce sont généralement les personnes voisines du domicile du défunt et amies de la famille qui vont s'offrir pour accomplir ce pieux devoir. Dans beaucoup de communes, encore aujourd'hui, la veillée des morts donne lieu à un repas pour les gardiens du corps. Il se sert à minuit et se compose généralement de pain, de vin, de fromage et d'eau-de-vie; tel est le menu habituel. Ce repas est quelque peu animé et même gai s'il s'agit d'un vieux garçon ou d'une vieille fille. Cependant, en signe de tristesse, on ne sert pas de café aux veilleurs. Le café, à la campagne, est considéré comme le couronnement d'un dîner recherché; on le remplace par un „De Profundis“.

Le jour de l'enterrement, le cortège funèbre est précédé par une femme d'un certain âge qui porte sur une serviette un pain, la part du pauvre. A l'offertoire, le sacristain allume une petite bougie „queue de rat“ et la place sur le pain. C'est le signal du départ pour l'offrande, et l'assistance défile devant le prêtre qui lui fait baiser un reliquaire en recevant une menue monnaie. Il est des donateurs qui sont bien peu généreux et ne craignent pas de déposer dans l'escarcelle une pièce rouge. Le pain est destiné aux pauvres, mais le plus généralement il fait le bonheur des enfants de chœur auxquels il est donné, ce qui n'empêche pas bien des familles de faire distribuer du pain aux pauvres. Pour les célibataires la croix est blanche ornée de fleurs et de tulle blanc. Le cercueil est également blanc, tandis que pour les gens mariés, la croix et le cercueil sont peints en noir. Quand il s'agit de demoiselles, le cercueil est porté en terre par des jeunes filles de la congrégation; autrefois elles portaient, en ces circonstances, des bonnets blancs, de jolis petits bonnets tuyautés, surmontés d'un voile blanc. Après l'enterrement, le fossoyeur annonce que les parents et „ceux qui ont été mis en œuvre“, parfois aussi toute l'assistance, sont invités à dîner. Il est très ancien cet usage de servir un dîner d'enterrement: il doit remonter à l'époque où les moyens de communication faisaient défaut dans notre pays. On offrait à manger aux personnes qui avaient rendu les derniers devoirs au défunt. Le menu variait peu: il se composait d'un bouillon, de bœuf bouilli avec les légumes du pot-au-feu et une salade aux carottes, puis d'un ragoût de mouton avec des pommes de terre en purée; enfin, comme dessert, des pruneaux cuits et du gâteau du pays. Comme boisson, de l'eau. Le café noir était aussi exclu et remplacé par un „De Profundis“ que récitait toute l'assistance. De bons vivants faisaient mieux; ils prévoyaient un menu plus recherché en exigeant qu'il fût servi du vin et du café; on devine que certains dîners de ce genre se prolongeaient tard dans l'après-midi.

Les trois dimanches qui suivent l'enterrement, on laisse à une place spéciale de l'église la croix du défunt, et à l'offertoire, pendant l'office du dimanche, on allume les cierges qui accompagnaient le cercueil lors

de l'enterrement ; les cierges, avant d'être utilisés pour l'église, sont placés sur des bougeoirs noirs, dits „des morts“. Après l'office, ces trois mêmes dimanches, le prêtre chante le „Libera me“ et les parents et amis du défunt vont jeter de l'eau bénite et récitent une prière.

Pendant de longues années on ne manquait pas à l'habitude, dans divers de nos villages, aussitôt après l'enterrement, de brûler sur un grand chemin la paillasse du mort. Cette pratique est disparue, mais celle de donner des chemises et des habits du défunt à ceux qui l'ont enseveli subsiste encore, comme aussi celle de donner du pain aux pauvres qui ont assisté aux messes d'obit. Dans de nombreux ménages où on conserve des *pivates*, petits cierges fins et flexibles enroulés en forme de corbeilles et rapportés d'Einsiedeln, ils sont allumés sur un cercueil au domicile mortuaire, ou pendant la prière du „De Profundis“.

Il y a une cinquantaine d'années, dans la vallée du Doubs, quand une personne venait à mourir, on découpait dans le drap où il était mort un morceau de toile dont on faisait un manchon, à hauteur d'homme, à un arbre fruitier de son jardin ou de son champ. Quand le morceau était définitivement pourri et tombé de l'arbre, on disait que le temps de purgatoire du défunt était fini et qu'il était entré en Paradis. En parlant d'un parent ou d'un ami défunt, l'habitude subsiste en rappelant le nom du décédé de dire : ...*le bon Dieu aye son aime* (le bon Dieu ait son âme), ou : ...*le bon Dieu le redjoyasse...* (le bon Dieu le réjouisse...) dans son saint Paradis.

Lors de la construction d'une maison neuve, on faisait appeler le prêtre pour la bénir avant de l'habiter ; beaucoup de paysans le faisaient demander aussi pour bénir le bétail.

Pendant les Rogations, des processions qui retenaient toute la population parcouraient les campagnes. Au cours de ces processions, les prières des participants alternaient avec les chants liturgiques. La procession s'arrêtait à certains endroits, demeurés connus des générations actuelles parce qu'ils sont encore désignés par une croix, un ex-voto ou un petit monument.

Pour ces cérémonies diverses, le chant et la musique n'étaient pas exclus. On s'étonnera qu'en notre contrée la musique fût connue à une époque déjà lointaine, mais le fait est justifié ; les grandes processions de la montagne, la réception et les visites officielles du Prince-Evêque de Bâle ou de hauts fonctionnaires donnaient lieu à des manifestations grandioses, qui se trouvaient rehaussées par les trompettes et les chœurs de l'église du Couvent de Bellelay. Ceux-ci éveillèrent chez nous le goût de l'art musical et nous leur devons d'avoir eu, depuis une date déjà lointaine, d'excellentes sociétés de chant et de musique qui rehaussaient les cérémonies religieuses. Encore de nos jours, à l'église, on entonne des Psaumes dans le ton dit *de Bellelay*.

Enfin, pour terminer, disons que Saignelégier avait une très ancienne

dévotion à la Ste-Vierge; de vieux documents appellent l'église du chef-lieu l'église de N.-Dame. Tous les trois dimanches, on y chantait en procession les litanies de la Ste-Vierge. On conservait à l'église une belle statue de la Vierge, statue de bois qui doit avoir plusieurs siècles. Il existait aussi, à l'église, divers reliquaires fort rares et de nombreux objets de culte provenant de l'église de Bellelay.

Les idées modernes n'ont rien changé à la foi profonde qui anime les Montagnards, et si quelques coutumes religieuses ne sont plus en usage, elles n'ont fait que de se modifier, sans diminuer les convictions religieuses des habitants.

La Vie publique

Les saisons: Le printemps, l'été, l'automne et l'hiver

Dans un pays aux mœurs simples, la vie publique devait revêtir le même caractère; aussi les grandes et les luxueuses manifestations sont absentes de la vie du peuple.

Nos ancêtres étaient bien un peu comme nous; ils avaient des faiblesses, commettaient des infractions aux us et coutumes et se rendaient coupables de toute autre façon; leurs actes répréhensibles se débattaient et se jugeaient aux *plaids* de printemps et d'automne, soit dans la *maison du pays*, à Saignelégier, soit sous le grand tilleul, en plein air. La maison du pays, située à côté de l'église de Saignelégier, était une construction assez grande, faite en pierres et couverte de laves. Tout aux alentours intérieurs il y avait des *âtres* sur lesquels les gens de la montagne faisaient réchauffer leur nourriture, et autour desquels, à côté d'un grand feu, ils faisaient sécher leurs vêtements, si la pluie les avait surpris en cours de route. Le grand tilleul, placé en face de l'église, abritait, pendant la bonne saison, justice et coupables et restait le témoin de ces séances judiciaires bénignes qui connaissaient les délits de faible importance.

La lecture des ordonnances du Prince, les annonces de vente et avis d'ordre général étaient publiés *sur le côté*,¹ par le maire de l'endroit, le dimanche à la sortie de l'office. Cette coutume subsiste encore dans diverses localités. Les ventes se faisaient sous les criées du *væble* (huis-sier); pour vendre des immeubles, il utilisait des bougies „queues de rats“ coupées à hauteur égale de deux à trois centimètres, alignées et adaptées à un couvercle de *casset* en terre de Bonfol. Pour chaque pièce de terre à vendre il était fait trois criées et les mises reçues seulement

1) *Sur le côté* indique en face de la porte latérale de l'église.

pendant que chaque bougie brûlait. Le miseur qui avait fait une offre avant que la troisième bougie ne fût éteinte devenait l'acquéreur. Son titre d'acheteur lui donnait droit à un souper. Durant toutes les ventes, mobilières ou immobilières, il est d'usage d'offrir à boire gratuitement aux amateurs.

Pendant l'hiver, on allait à la veillée, *au lovre* ; les jeunes gens se rendaient dans les ménages où leur cœur les attirait et là, en présence de tous les membres de la famille, ils contaient fleurette à celle qu'ils espéraient obtenir pour compagne. Pour aller au lovre, il était interdit de se déguiser. Plusieurs jeunes gens allaient en commun dans la même famille ; ils étaient reçus à la chambre de ménage, où des jeux variés s'organisaient pour tout le monde, excepté cependant pour jeunes filles et jeunes gens qui, se tenant à l'écart de la table, assis dans l'embrasure de la fenêtre ou à l'angle du grand fourneau à banc, échangeaient de doux propos. Après une demi-heure ou une heure de galanteries, un autre jeune homme quittait le jeu à son tour et demandait à son camarade de lui céder la place. Il le faisait avec grâce et revenait au jeu. Pendant la soirée la jeune fille avait donc l'occasion de faire son choix. Ces scènes, d'une naïveté et d'une candeur parfaites, n'entraînaient pas de conséquences fâcheuses ; au contraire, quand la jeune fille avait fait son choix, les jeunes gens du village n'allaient plus au lovre, et laissaient la place au promis.

Quand dix heures sonnaient au vieux *rlouidge* (horloge), le chef de famille, après avoir offert des noisettes, du pain, un verre de distillée, annonçait gravement : „Jeunes gens, nous allons nous coucher!“ C'était l'ordre du départ.

Parfois le lovre se prolongeait, mais toujours sous l'œil vigilant des parents ; c'était alors pour remémorer des légendes d'antan, parler des méfaits des sorcières ou rappeler aussi, dans des contes drôles, toute la vie malfaisante des animaux fantastiques.¹ Souvent, après ces récits, parfois terrifiants, les écouteurs avaient la face blême et n'osaient qu'à grand'peine regagner leur lit ou leur logis.

Au mois de mai, alors que la bonne saison était de retour et que les longues veillées avaient donné lieu à fréquentes visites entre les voisins et jeunes gens qui avaient appris à se connaître, il était d'usage de faire désigner la fille sage qui avait choisi un galant. Les amis de ce dernier allaient donc à la nuit, à la sortie des prières du mois de Marie, planter un *Mai* (c'est un long sapin effilé et ébranché dont il est question) devant l'habitation de *celle* qui était engagée. Les autres gars du village savaient à leur tour que la jeune fille était promise.

On appelle également *Mai* le hêtre avec ses feuilles naissantes. Les branches de hêtre sont cueillies pour orner les bords du chemin sur

1) Voir notre étude sur les animaux fantastiques.

le passage des processions de la Fête-Dieu ; mais autrement, à la Montagne, quand il s'agit du *Mai*, c'est du long sapin ébranché qu'il est question. A l'installation d'un nouveau prêtre on élève, encore de nos jours, un *Mai* devant le presbytère.

A la pointe de ce *Mai*, sous le bouquet de branches, on suspend une couronne, et au pied de l'arbre on attache un mouton blanc. Aux fonctionnaires nouveaux, maires, adjoints, se fait aussi cette marque de distinction.

Un nouvel aubergiste reçoit à son tour des garçons et filles du village un *Mai*. De même les charpentiers qui achèvent la charpente d'une construction nouvelle. Dans ces deux derniers cas, détail à retenir, le *Mai* de l'aubergiste est orné d'une bouteille et d'un litre. Quant au *Mai* des bâtisses nouvelles, après l'avoir installé, une jeune fille offre du vin aux charpentiers, et la bouteille vide est jetée au fond de la maison. Si la bouteille ne se casse pas dans sa chute on pronostique que le propriétaire „sera porté à boire...”

L'achèvement de la fenaison donne lieu, encore de nos jours, à l'exhibition d'un *Mai*, appelé aussi *bouquet*. On orne d'un sapineau décoré de fleurs, de rubans et de verdure la dernière voiture de foin qu'on ramène à la ferme. Le harnachement du cheval est à son tour enrubanné, et les jeunes filles et les jeunes garçons accompagnent ce dernier convoi en chantant des chansons qui se terminent par de joyeux *laoutis*. Le soir, on fait un repas qu'on appelle *les beignets*, parce qu'au dessert apparaît invariablement un gros plat de beignets. Après le repas, un bal s'organise sur l'herbe ou à la grange.

Le jour du mariage des jeunes filles qui avaient eu l'honneur d'avoir un *Mai* approchait. Le soir du dimanche officiel des fiançailles, des jeunes gens du village se rendaient ensemble à la rencontre des futurs époux et, en leur offrant des vœux de bonheur, ils leur demandaient la rançon pour les garçons,¹ et leur présentaient une assiette sur laquelle se trouvaient un pistolet chargé et une clochette. Quand le fiancé acceptait de verser l'indemnité exigée „pour prendre une fille du village“, il prenait le pistolet et le déchargeait en l'air. Les autres garçons dissimulés poussaient alors des vivats et chantaient. Enfin, un soir, les jeunes gens et les jeunes filles étaient invités à une soirée dansante au cours de laquelle la fiancée n'osait refuser une danse aux invités. Mais la situation se gâtait si le coup de pistolet ne retentissait pas. Le chef de la délégation sonnait la clochette, et peu après commençait un charivari infernal qui se répétait chaque soir, jusqu'à ce que le récalcitrant revînt à de meilleurs sentiments. Cette manifestation peu édifiante du mécontentement se produisait rarement ; elle avait surtout pour but de punir un avare. Sans cela, entre camarades, il y avait toujours possibilité d'arrangement.

1) Cette coutume tend à disparaître tout-à-fait. La rançon était fixée en tenant compte de la situation de fortune des futurs époux. Il y eut là, parfois, des exagérations qui entraînaient de regrettables scènes.

La veille du mariage, un petit cortège conduisait la fiancée à son nouveau domicile. Sur une voiture attelée de chevaux chocotés et fleuris se trouvait le trousseau et, à l'avant de la voiture, la fiancée et sa mère. Puis un groupe de camarades du fiancé suivait la voiture pour venir aider aux installations. Ce qui frappait, au regard de cette voiture, c'était de voir à l'avant, en face de la future épouse, un beau rouet et, au collier du cheval, une poule liée par les pattes. L'un, emblème du travail, et l'autre signifiant que la femme doit être bonne ménagère et n'être pas empruntée devant la crémaillère.

Le jour de la noce, les jeunes gens tiraient des coups de feu pour faire honneur aux jeunes époux, tandis que des enfants leur barraient la route à la sortie de l'église avec un ruban. Après avoir versé une piécette le chemin s'ouvrait et le cortège continuait sa route pour aller au repas de noces.

Inutile de décrire ce repas plantureux, mais disons cependant que le lendemain matin tout le monde se rendait à l'église, où se disait une messe pour les défunts de la famille, et ensuite la fête continuait.

Après la récolte du lin et du chanvre il était organisé, aux abords du village, une *braquerie* (macquerie). Les jeunes filles de la contrée se réunissaient pour, en commun, avec une *macque* ou *maque*, (espèce de masse cannelée), écraser le chanvre et le lin pour en isoler les fibres textiles. Cet ouvrage se prolongeait plusieurs jours; il se terminait par un bal champêtre auquel participaient les jeunes gens des villages voisins. Les braqueries de la Bosse, du Péchai, des Plaimbois, des Enfers, etc., sont restées les plus connues par l'importance des rendez-vous auxquels elles donnaient lieu.

De par leur profession, l'agriculture, nos ancêtres avaient leurs préoccupations de la vie publique dirigées en vue de la prospérité de la contrée, de leur intérêt personnel et du bien-être général. Ils fréquentaient avec assiduité les foires, d'abord à Muriaux, puis plus tard à Saignelégier, qui bénéficiait de trois marchés, l'un le jour de l'Invention de la Ste-Croix (3 mai), un autre à la Ste-Madeleine (juillet) et un dernier à la St-François (octobre). Ils allaient aussi à la foire des Bois pour vendre leurs chevaux, et à celle de Chaindon (Reconvilier). Enfin, plus tard, dès 1749, un marché était octroyé à Montfaucon, village situé à l'entrée de la montagne, et, *attendu qu'il y avait dans le circuit, non seulement beaucoup de bêtes de ménage et de labourage*, mais aussi parce que l'on y pâturait quantité de bœufs et de bétail gras.

Au printemps, par *corvées* dont le nombre varie selon l'étendue des terres et des droits d'encranne, les membres de la communauté allaient réparer les clôtures, *rebairai*, étendre les taupinières, *émondure les montnyre*, épierrier et nettoyer le pâturage, *éparoye le péturaidge*, ceci en alternant avec le travail des champs. En été, avant la fenaison, se tenaient les ventes de bois. Le bois était vendu debout et au hasard. Ensuite ve-

nait le tirage des *gaubes* (il serait plus exact de dire la répartition des lots d'affouage). *L'affouage* est bien ancien dans notre contrée; ce droit, qui a un certain apparentement avec le *droit d'encranne* quant à son mode de jouissance, a été maintenu, alors que nous étions sous le régime français, par la loi du 26 nivôse de l'an II, qui précise que le partage des affouages a lieu non par tête, mais par feu, c'est-à-dire par habitant ayant feu distinct et personnel. En sus, il faut avoir domicile réel et fixe dans la commune depuis une année, être *bourgeois* ou propriétaire foncier. Le droit de gaube subsiste encore dans quelques communes, mais paraît bien menacé. Dans certaines parties du district, des agglomérations de particuliers ont la propriété d'arbres venus sur le fond d'autrui; c'est ce qu'on appelle le droit de *cru et à croître*. Dans la commune du Bémont, où il existe un droit de ce genre, il s'explique par le fait que des particuliers auraient cédé des parcelles de leur propriété à la commune pour agrandir le pâturage communal, tout en réservant pour eux et leurs après-venants le bois crû et à croître sur ces parcelles. Le groupement jouissant de ces avantages est nommé le *Petit communal*, en patois *P'té tschmaine* (petit pâturage). La quotité de bois disponible annuellement est coupée et vendue, puis le produit de la vente est réparti entre les ayant-droit comptés non par feu ou ménage, mais par le nombre des personnes des familles bénéficiaires. Les familles nombreuses sont ainsi très favorisées, et c'est justice.

En automne, avant qu'on usât de la vaine pâture, certains propriétaires avaient encore coutume, lorsque leur récolte de foin était abondante, d'amodier les deuxièmes fruits de leurs prés pour l'acquit des charges et redevances communales — Ce fait est assez remarquable.

Vers la fin de l'automne, quand apparaissent les premiers flocons de neige avant-coureurs de l'hiver, le cantonnier communal ou les *correvoyous* (les gens de corvée) se hâtent de planter, au bord de la route, des perches de 2 à 3 mètres de hauteur. Vers l'extrémité supérieure sont fixées transversalement des branches de *daie* (branchettes de sapin), et dans certaines localités, la partie supérieure de ces perches est noircie au feu. Ce sont les jalons que le voyageur bénira lorsque, en janvier, la route aura disparu sous une couche de neige dépassant parfois un mètre d'épaisseur, ou lorsque les tourbillons et les bourrasques rendraient impossible la vue du chemin.

Si la vie laborieuse attirait à des réunions ou rendez-vous spéciaux, il y avait place aussi pour la récréation; chaque village avait sa *bénieçon* en patois *bniechons*. On appelle *bénieçon* la fête de la dédicace de l'église paroissiale. C'était la fête patronale, et chaque village avait la sienne. Au village de Montfaucon on célèbre la Saint-Jean-Baptiste; aux Pommerats, St-Pierre et St-Paul; à Muriaux, St-Vénuste; à Saignelégier St-François; au Noirmont, St-Hubert, le patron des chasseurs, etc. Il est presque inutile de décrire ces fêtes de village: si elles débutaient par un office religieux, pour la circonstance, chaque famille faisait le massacre d'un porc,

moutons, lapins, volailles, et conviait à sa table ses parents et amis de près et de loin. Au plantureux repas succédait la sauterie, la danse. Il nous souvient d'avoir vu encore de ces danses sur l'herbe, où jeunes et vieux s'en donnaient à cœur joie, aux sons d'un violoneux et d'un clarinettiste installés ou surélevés sur le fond d'un énorme cuveau à lessive. La fête patronale ne s'achevait pas en un jour; aussi on décorait le village, et les habitants exhibaient en cette circonstance leurs plus beaux atours. C'était aussi une des rares occasions de l'année où l'on allait à l'auberge. Si aujourd'hui la patente d'auberge est plus ou moins attachée à la maison, elle n'était donnée autrefois qu'au tenancier au vu de ses aptitudes et de ses qualités. En 1783, M. de Kempf, le châtelain du pays, recommandait une patente d'auberge en faveur d'un de ses administrés et il disait : „C'est un homme de probité et bonne conduite, de qui on peut attendre avec confiance une exacte observation des lois et ordonnances de police et que le cabaret du pays ne ressentira aucun préjudice de l'établissement de cette nouvelle auberge.“ Les privilèges accordés pour l'ouverture des cabarets étaient réglés par le traité de 1595. En 1783, le village des Breuleux n'avait même aucune auberge et un droit de patente était refusé à un solliciteur en alléguant que „le village des Breuleux n'étant point un lieu de passage ni de foire, n'a pas besoin de cabaret, d'autant qu'il y en a déjà un aux Vacheries des Breuleux, qui n'est éloigné que d'un demi-quart de lieue“. Enfin, on disait du solliciteur qu'il était un homme sans bien et sans ressources. D'après le livre contenant les quantités de vin et bière débités par les cabaretiers de la Franche-Montagne en 1791, nous apprenons qu'à cette époque il y avait pour notre pays dix-sept auberges; on croirait à la moyenne d'une par commune, mais ce n'est pas le cas; beaucoup de villages étaient sans aubergistes et on y suppléait par une franche et cordiale hospitalité en famille.

La jeunesse, à son tour, marquait les saisons par des jeux variés qu'il est bon de rappeler, le modernisme ayant aussi changé la mode de récréation chez les enfants. Cependant il subsiste certaines habitudes qui se lèguent par la gent écolière.

A l'arrivée du printemps, les enfants jouissent d'un grand délassement en se métamorphosant en fabricants de jouets musicaux, instruments à bouche, sifflets simples ou doubles, flûtes et trompettes. Au moment de la sève, le saule, la sauce, le sorbier, les jeunes rameaux de frêne reçoivent le nom de *sai vu*, parce que l'écorce se détache facilement. La petite trompette consiste dans la tendre écorce d'une branchette où l'on a enlevé la partie consistante du bois, ce qui forme un cylindre creux. Pour obtenir un sifflet, on enlève d'une seule pièce l'écorce de son bois; pour cela, on la frappe avec un manche de couteau en chantant certaines formules rimées, destinées à *charmer*; les formules contiennent des promesses ou des menaces, selon l'issue :

*Saivu, saivu
Mon bé saivu
S'te vin bin
T'erré di bon vin
S'te vin ma
T'erré di pissa d'tcheva...*

Le cor, plus compliqué, doué d'une voix plus sonore, est la grande trompette; pour la faire, on enlève l'écorce de la branche en sève en forme de ruban spirale, qu'on enroule ensuite sur elle-même aussi en spirale, présentant à l'un des bouts un large pavillon et à l'autre extrémité est adaptée „une petite trompette“ servant d'embouchure. Pendant la montée de la sève du sapin, les enfants recherchent l'écorce de cet arbre; ils enlèvent l'épiderme supérieur qui est un peu rugueux et l'on obtient une bande blanche et très souple. Cette bande est divisée en deux lanières que l'on place en croix. Un habile tressage forme un petit prisme de 7 à 8 centimètres de haut sur 4 centimètres de côté. Les deux bouts des lanières sont arrêtés par de petites chevilles de bois ou de petits clous. On obtient ainsi une *daute*. Elle est suspendue à une ficelle et les enfants s'amuse à la lancer en l'air. Entre des mains habiles, elle parvient à de grandes hauteurs.

Parmi les jeux d'enfants réglés par le cours des saisons, il faut encore citer les frondes, confectionnées avec un bout d'os et une ficelle double; tandis que des uns font *cliquer* et claquer des castagnettes, d'autres jouent au cerf-volant, qui s'élève bien haut au-dessus des prés. Il devient rare le beau cerf-volant aux papiers de couleurs vives et à la queue papillotée.

Les jeux à la corde et les rondes sont la spécialité des petites filles.

Les jeux à la corde sont variés; à une joueuse la corde tourne, tantôt en avant, tantôt en arrière; elle tourne sur place, elle tourne en courant. Faire le huit, c'est faire passer la corde en croisant les bras; on peut aussi faire le huit en arrière. On exécute le coup double en faisant tourner la corde deux fois pendant un seul saut. A deux joueuses, une fillette tient la corde, une seconde se met devant elle et elles sautent ensemble. Il y a une variante: chacune tient un bout de corde, et les amies sautent en se donnant la main. A plusieurs, le jeu est plus entraînant et recherché. Il convient d'entrer ou de sortir de la corde selon un ordre prescrit. Entrer à l'endroit, c'est dans le sens du mouvement de la corde; entrer à l'envers, c'est l'inverse.

On chante :¹

Mademoiselle voulez-vous entrer ?

Oui Madame, très volontiers.

Mademoiselle voulez-vous sortir ?

Oui madame, avec plaisir.

1) Air de la première polka, 1830.

On fait aussi des concours, à savoir qui tiendra le plus longtemps.
Sur des formules variées on compte...

Combien ai-je de cheveux sur ma tête ? 1, 2, 3, 4, etc.

Combien aurai-je de voitures à ma noce ? 1, 2, 3, 4,...

Ou bien :

*Je ne vais plus à l'école
Je sais mon A. B. C. D.
Je vais vous le réciter :
A. B. C.... etc., jusqu'à Z.*

D'autres formules sont employées, non seulement pour la corde, la paume, mais dans divers jeux, par exemple :

Frédéric tic tic
Dans sa p'tite boutique
Marchand d'allumettes
Dans sa p'tite brouette
S'en va-t-à la ville
Comme un imbécile
Sa maison su' l' dos
Comme un escargot.

Ou encore :

Un, deux, trois, j'm'en vais au bois
Quatre, cinq, six, cueillir des cerises
Sept, huit, neuf, dans mon panier neuf
Dix, onze, douze, elles sont toutes rouges
Treize, quatorze, quinze, voilà donc un singe
Seize, dix-sept, dix-huit, elles seront bientôt cuites

Variante :

Un, deux, trois, la culotte en bas
Quatre, cinq, six, à bas la chemise
Sept, huit, neuf, tapez comme un bœuf
Dix, onze, douze, les fesses toutes rouges
Treize, quatorze, quinze, le sang qui trince
Seize, dix sept, dix-huit, comme une pomme cuite.

Les rondes encore connues ne sont pas très nombreuses ; nous avons recueilli les suivantes parmi la jeunesse scolaire :

Combien vendez-vous vos ognons ?
De la main de la marjolaine
Combien vendez-vous vos ognons ?
De la main de la marjolon.

Nous les vendons six sous, six blancs
De la main... etc.

Nous les trouvons beaucoup trop chers
De la main... etc.

C'n'est pas trop cher quand ils sont bons
De la main... etc.

NOUS N'IRONS PLUS AU BOIS

Nous n'irons plus au bois,
Les lauriers sont coupés.
La belle que voilà
Viendra les ramasser.
Entrez dans la danse,
Voyez comme on danse.
Embrassez
Embrassez
Embrassez celle que vous aimerez.

Il était un' bergère,
Et ron, ron, ron, petit patapon ;
Il était un' bergère
Qui gardait ses moutons
Ron, ron !
Qui gardait ses moutons.

Foule, foule, foulons l'herbe
Foulons l'herbe, elle reviendra
— Passe par ici et moi par là,
Suis celle-ci et moi celle-là.

Foule, foule, foulons l'herbe,
Foulons l'herbe, elle reviendra
— La garde passe, il est minuit,
Qu'on se retire et pas de bruit.

Pas de bruit, pas de bruit
C'est la garde qui l'a dit.

Jeux d'enfants. — Un enfant se cache. Les autres se promènent
deux à deux en psalmodiant :

Prom'nons nous le long du bois,
Pendant que le loup n'y est pas.
S'il y était... il nous mangerait,
Mais comme il n'y est pas... ne nous mangera pas.

Puis ils crient : *Loup, loup ? Y es-tu ?* Celui qui fait le loup répond : *Je mets ma culotte.* Les enfants recommencent la promenade comme ci-dessus, puis crient de nouveau : *Loup, loup ? Y es-tu ?* — *Je mets ma veste.* Il répond ainsi successivement : *Je fais du feu.* — *Je chauffe de l'eau.* — *J'aiguise mon couteau,* et enfin : *Je viens vous croquer.* A ces mots toute la bande s'éparpille, et le loup cherche à attraper un des enfants.

Pour savoir qui commencera un jeu, les enfants disent : *Une souris verte courait dans un pré vert. Je l'attrape par la queue. Je la montre à ces messieurs. Ces messieurs me disent : Trempe la queue dans l'huile. Belle pomme d'or. Sortira dehors.*

Ou encore :

Quelle heure est-il ? Il est midi. Qui l'a dit ? C'est le souris. Où est-il ? Sous le lit. Qu'y fait-il ? Y fait pipi. C'est pipi qui en est.

Voici encore une autre entrée en jeu :

Les petits ciseaux, d'or et d'argent. Ton père t'appelle, au bas des escaliers, pour y manger du lait caillé qu'la petite souris a barboté pendant une heure, deux heures, trois heures de temps. Va-t'en.

Le jeu du carré est resté en honneur ; avec une craie ou un charbon ou un clou, les petits gribouillent sur la rue ou dans la grange des cases mystérieuses, où de case en case on saute à cloche-pied en poussant une petite pierre, et enfin on gagne le ciel.

Propos d'enfants :

Vivent les vacances
A bas les pénitences
Les cahiers au feu
Le maître au milieu.

Les écoliers ont encore la coutume de s'aborder en se disant très vite :

D. { *Legrincemouti ?*
 Labiscouti ?

R. { *Legrincemou.*
 Labiscou.

ce qui semble être un dialogue entre un meunier et un tailleur : le premier demande si le grain se moude, le second si l'habit se coud. „Le grain se moude“ dit le meunier. „L'habit se coud“ répond le tailleur.

Dans le même ordre d'idées, les mêmes aimaient à répéter :

Pinischau
Caillenischba

ce qui voulait dire : „Pie niche haut ; caille niche bas“.

Ou bien encore :

Piaôni
Caillabani

Traduction : „Pie a haut nid ; caille a bas nid“. D'autres reprenaient :

Vernaos, Ratana, Chatana, Topôssi

ce qui signifiait : „Ver n'a os, rat en a, chat en a, taupe aussi“. Et pour finir, cette phrase :

Un tulle à veau, mieux que d'œufs, tulle aux rats.

ou : Un „tu l'as“ vaut mieux que deux „tu l'auras“.

Certains jeux ne se pratiquent qu'en été, saison propice aux ébats des enfants ; voici les plus communs de ces jeux :

Tirer au doigt : Cet amusement à deux est très goûté. Chacun des partenaires recourbe le majeur, l'accroche à celui de l'adversaire, et l'on tire avec force jusqu'à ce que le plus faible cède.

La cloche est un divertissement auquel prennent part deux joueurs qui, liés deux à deux par leurs mains entrelacées derrière eux, se livrent à un jeu de balançoire.

La roue est un exercice gymnastique rustique, qui consiste à imiter le rouleau compresseur. On passe ses mains sous ses genoux pour empoigner solidement ses pieds, puis on se laisse rouler en pivotant sur son postérieur et ne reposant par ailleurs que sur la pointe des talons.

Le jeu de quilles qui fait le bonheur des enfants est aussi le délassément favori des adultes.

Comme jeux de plein air ou amusements divers, le jeu de *cache-cache* reste le plus connu, puis la *bête noire* et le *noir homme ira*, qui sont identiques ; enfin, le *jeu des barres* reste en faveur, comme *le carré*, *la clef*, *le saute-mouton*, *le quinet*.

Je ne m'y arrêterai pas, car ils sont très en vogue. Le jeu de *la baque* (la truie) était très répandu et se perd peu à peu. Un joueur est gardien de „la baque“, représentée par une boule en bois ou une bonde de tonneau. Il tâche de la faire entrer dans un grand creux qui lui est destiné, placé au centre du cercle qu'occupe le joueur. Tous les autres joueurs, ayant chacun leur bâton posé dans un petit creux, tâchent de l'en empêcher, de la rejeter au loin. Mais ils doivent être eux-mêmes sur la défensive, car si le gardien de „la baque“ peut occuper par surprise, avec son bâton, un des petits creux inoccupés, celui qui a perdu ainsi son creux change de rôle et devient le gardien de „la baque“. Pour parer à ce danger, chacun des joueurs doit se hâter de replacer le bâton dans son creux, après chaque tentative faite pour éloigner „la baque“ du sien. Il arrive aussi que deux joueurs, voulant échanger leurs places, *débarrent* leurs creux très rapidement, pour que l'un d'eux ne soit pas victime d'un hardi coup de main du gardien de „la baque“.

Le jeu du loup : On trace un grand cercle sur le sol, et un des joueurs, désigné par le hasard, poursuit ses partenaires qui ne peuvent s'écarter d'un endroit limité. S'il sort du cercle, il doit marcher à cloche-pied, et ne peut se reposer que quand il rencontre une pierre, en disant au préalable „repos“. Tous les joueurs sont munis de leur mouchoir de poche dans l'angle duquel il est fait un solide nœud. Celui qui poursuit ses camarades doit en atteindre un au moyen de son mouchoir; s'il réussit, celui touché prend sa place; si, par contre, il manque son coup ou oublie de marcher à cloche-pied, tous les joueurs le poursuivent en lui donnant sur le dos, à l'aide de leurs mouchoirs, de formidables coups; cette distribution ne cesse que quand le poursuivi a regagné le cercle.

La galine : On dresse une pierre plate, appelée „la galine“, et dix mètres plus loin se trouve le but, depuis lequel, à l'aide de pierres lancées vers la galine, les joueurs cherchent à la renverser; celui des joueurs qui ne l'atteint pas perd, et a pour mission de redresser „la galine“ chaque fois qu'elle est renversée, jusqu'à ce qu'un autre perdant lui succède.

Les jeux qui détrônent tous les autres sont encore les jeux *de ballistres* (les billes ou les marbres). On joue *au trou, au carré, au boulet*; le jeu *au trou* consiste, pour les joueurs, à pénétrer trois fois dans un trou placé à quelques mètres du but. Le joueur qui est le dernier à réussir est le perdant et reçoit „les chenelles“; il doit, à trois „pames“ (trois longueurs de main) depuis le trou, tenir sa bille entre l'annulaire et le majeur jusqu'à ce que les partenaires puissent la faire tomber. Cette punition est assez pénible, car les malicieux visent la main du perdant trop patient jusqu'à ce qu'elle lui fait assez mal.

La devinette est aussi pratiquée; de deux joueurs, l'un renferme dans sa main des „ballistres“ ou des boutons, et le partenaire doit, pour gagner, deviner exactement le nombre des objets cachés et ils sont à lui; dans le cas contraire, il paie par chiffre égal.

Les enfants trouvent encore d'autres moyens de se récréer : ils confectionnent des arcs, des arbalètes, et lancent au loin des flèches de bois. Ils sont encore en possession d'un lance-pierres, composé d'un morceau de cuir formant poche et muni d'une ficelle. Ils possèdent aussi des *frondes*, formées d'un bois à deux cornes, aux extrémités desquelles ils adaptent des caoutchoucs et un morceau de cuir carré, qui servent à lancer des pierres. Ils font aussi des canonniers avec une branche de sureau évidée de sa moëlle, ou un tube de *tschutschu*, à travers lesquels ils projettent des pois, des baies de genièvre, de *gnatte* (sorbier), et ils adorent enfin de viser dans les fenêtres des voisins en projetant, à l'aide de baguettes flexibles, des boulettes de marne.

Ils aiment aussi à jouer aux soldats, en utilisant les divers engins dont nous venons de parler.

En automne, les enfants, les gamins surtout, se servent de cônes de sapins (pommés de sapins, pives) pour jouer et imiter le bétail du pâtu-

rage. La „pive“ du sapin, munie de quatre bouts de branches pour faire les jambes, c'est la vache, le taureau; les cônes les plus petits, ceux du mélèze, du pin, organisés de la même façon, dans le monde des enfants, c'est du petit bétail, des chèvres ou des moutons.

La basse-cour des enfants est faite avec des *gratte-cul* (cynorrhodons), munis de deux bouts de bois pour représenter les pattes; ces grains sont des poules.

Les fillettes se font des colliers avec les baies de sorbier, d'alizier.

Les Fêtes de l'Année Coutumes et Traditions orales

Les souhaits du jour de l'an se caractérisaient davantage chez les jeunes gens. Les grandes personnes se saluaient par ces mots : *Bonjour, Bon An* et en se donnant la main. Les jeunes gens des deux sexes s'embrassaient même dans la rue pour se faire réciproquement leurs souhaits. Le jour de l'an, un repas de circonstance réunissait la famille au grand complet, et sur la table aux larges dimensions, indispensable dans des ménages à la vie patriarcale, défilaient, après une soupe à la poule, les meilleurs morceaux de porc fumé; les cuisinières se mettaient en frais pour la circonstance et offraient, comme dessert, des gaufres, des pieds-de-chèvre ou des beignets.

Des enfants du village avaient coutume d'aller, par petits groupes, de porte en porte, chanter en chœur des couplets remplis de vœux de bonheur, couplets fort gentils qui faisaient retentir en invitation les chanteurs, auxquels on remettait des gâteries. De nos jours, les chanteurs du Nouvel-An subsistent encore, mais peu nombreux, et c'est avec joie qu'ils sont accueillis dans les familles. Il y avait quelques variantes dans les paroles, mais peu dans la musique. Les petits chanteurs des Pommerats et de la paroisse de Saignelégier entonnaient à plusieurs voix :

Cher...es chrétiens, je vous souhaite
Une bonne heureuse année,
Une année bien à votre aise,
Remplie de félicité !... etc.

Tandis que des garçons des Breuleux, du Noirmont chantaient :

Venez tous, petits et grands,
Pour écouter en passant
Les prières et les vœux
Que nous formons
Pour votre bonheur,
Pour votre santé
Et prospérité, etc.

Il semble que l'on a mieux commencé l'année quand on a reçu la visite de ces enfants, entendu leurs bons souhaits... et remis une obole. Les personnes qui ne veulent pas recevoir les chanteurs les congédient en leur disant : „Dieu vous bénisse“. Depuis une cinquantaine d'années, les aubergistes ont coutume d'offrir, à la sortie de la messe, l'apéritif ou le café à leurs clients. Ce jour est donc favorable aussi aux personnes qui aiment à transformer leur estomac en récipient à alcool ! Chaque année on rencontre des hommes titubant pour avoir abusé d'une attention.

Peu de jours après, à l'Épiphanie, les Rois Mages se rendaient dans les ménages pour chanter les vieux couplets des Rois. Généralement les fils des familles „aisées“ se faisaient de luxueux costumes de Rois Mages. Ils étaient accompagnés d'un ange et d'une cour. Parfois le groupe comportait de dix à douze personnes, que chacun voulait recevoir. Les rois portaient de grands diadèmes ou des couronnes dorées, et des emblèmes de royauté ; l'ange, vêtu de blanc, portait une énorme étoile dorée fixée sur un bâton ; il la faisait tourner pendant l'exécution des chants. Ces quatre personnages chantaient les couplets, tandis que le refrain était entonné par les gens de la cour du roi, lesquels portaient généralement une lanterne allumée et une corbeille ou une escarcelle pour recevoir des dons. Pour cette circonstance, on confectionnait „le gâteau des Rois“, sans omettre la fève... et la part des chanteurs était réservée.

Cette coutume, comme la précédente, a dégénéré sans se perdre. Il est parfois drôle de revoir ces traditionnels chanteurs, qui ont apporté au costume certains changements amusants. Les couronnes sont grandes, à dents longues, décorées de papier doré. L'un des chanteurs est vêtu de rouge, l'autre de jaune, l'autre de bleu. Parfois Hérode est de la partie, vêtu de noir, un grand sabre à la main, et l'ange aux ailes et à la robe immaculée est couronné de fleurs blanches. Le chant s'est maintenu sans grands changements :

Trois rois nous sommes rencontrés
Venant de diverses contrées
Sommes ici tous trois venus
Pour adorer l'enfant Jésus, etc.

Le chant terminé, l'obole faite, un couplet était entonné à titre de remerciement :

Nous vous remercions
Des biens que vous nous faites
Nous prions Dieu
Par sa divine grâce
Q'en Paradis... nous puissions
Tous y aller.

Il va sans dire que quelquefois les petits malicieux parodiaient ces remerciements avec disgrâce pour les personnes peu généreuses aux-

quelles ils prédisaient des choses plutôt désagréables. Les enfants avaient aussi l'habitude d'aller quémander un morceau du gâteau des Rois ; ils le faisaient aussi en chantant :

Bonsoir l'hôte de céans
Et toute la compagnie,
Si je suis venu ici
Ce n'est pas par gourmandise
C'est pour entretenir le jeu
Donnez-nous la part de Dieu.

A la St-Antoine (17 janvier) on porte à l'église du pain et du sel que le prêtre bénit après la messe. On donne ce pain et ce sel au bétail pour le préserver de la peste et d'autres maladies. Dans certaines paroisses, c'est le 20 janvier, à la fête de St-Sébastien, qu'a lieu cette bénédiction, et le même jour il y avait, aux Bois et aussi à Epauvillers, la bénédiction des chevaux. Les chevaux étaient conduits devant l'église, et le prêtre les bénissait. Par contre, à la Chandeleur, on porte à l'église, pour les faire bénir, des cierges et des „pivates“ ou „queues de rats,“ et il est d'usage, quand il tonne et lorsqu'on est menacé de la grêle, de brûler du buis du dimanche des Rameaux à la flamme d'un cierge de la Chandeleur. Le lendemain, 3 février, fête de St-Blaise, les fidèles se rendent à l'église, et le prêtre leur passe à tour de rôle deux cierges en croix sous la gorge en récitant une prière ; cette bénédiction se fait pour la préservation des maux de gorge. Le jour de St-Vendelin, on faisait bénir à l'église des images de St-Vendelin, qu'on clouait dans les écuries pour préserver le bétail de maladie. A la Ste-Agathe, le 5 février, après la messe, le curé bénit des prières manuscrites ou imprimées, des images de Ste-Agathe, qui sont déposées sur l'autel avec du pain et du sel. Ces prières et images, qui préservent du feu du ciel, sont clouées sur les portes des maisons, des granges et des greniers, et le pain et le sel sont donnés au bétail dans le même but. Le texte de la prière est généralement le suivant : *Sancta Agatha, ora pro nobis. † Mentem Sanctam † Spontaneam, † Honorem Deo. † et Patriæ liberationem. Sic in nobis sit. Omnis spiritus laudet Dominum.*

Comme chaque chose a son temps, le Carnaval venait à son tour pour faire la joie des jeunes et, disons-le, quelquefois les vieux ne dédaignaient pas de participer à ce genre de réjouissance. Déjà bien avant le Mardi-Gras, les garçons se déguisaient et allaient de famille en famille faire une courte visite. Le jour de carnaval venu, il débutait par un cortège appelé encore aujourd'hui le *Betschet*. C'était un interminable cortège de garçons vêtus tout de blanc et coiffés de même, à l'exception du chef du cortège qui, généralement, portait un vieil uniforme de tambour-major. Les participants comportaient deux groupes distincts : les musiciens d'abord, qui, avec des trompettes, des sifflets, des couvercles de marmites, des tambours, des sonnettes, des grelottières et des crécelles,

exécutaient une rengaine uniforme : *Ra ta ta et ra ta ta*, depuis cinq heures du matin jusqu'à huit heures. Pendant le défilé du cortège, des hommes, porteurs de ciseaux énormes (lames de bois entrecroisées), les projetaient jusque sous les fenêtres du second étage des maisons afin de taquiner les curieux qui se mettaient aux fenêtres pour voir, tandis que d'autres, porteurs de fouets, faisaient entendre le bruit des „chaquées“ et éloignaient les enfants. C'était ainsi que s'annonçait *Carnaval*.

La matinée du Mardi-Gras était consacrée à une revue satirique, souvent peu charitable, des événements locaux de l'année; l'après-midi par contre, était occupée par un cortège qui attirait des régions voisines de nombreux curieux. Une fois, ce fut une charge sur la jupe crinoline, symbolisée par une femme haute de quelque dix mètres; une autre fois ce fut le moulin des vieilles femmes, puis des exhibitions de charlatans, etc.

Le jour du Mardi Gras, on mangeait à dîner le „sac de carnaval“; c'était un mélange de viande de porc, renfermée dans un gros boyau qui était suspendu à la cheminée pour y être fumé. Le sac de carnaval se confectionnait lorsqu'on „bouchoyait“ le porc à la St-Martin. C'était le dernier luxe de viande avant l'entrée du Carême.

Les pauvres gens avaient coutume d'envoyer leurs enfants demander du carnaval dans les familles aisées. Celles-ci offraient de la saucisse ou de la viande fumée.

Le dimanche qui suivait, appelé „le dimanche des brandons“, avait lieu l'enterrement du carnaval. Les enfants organisaient pour le soir un grand feu nommé „La Chavoine“, avec des brandons ou de petits fagots de brindilles de sapin qu'ils faisaient tourner par-dessus leur tête. D'ordinaire, les parrains, les oncles des enfants leur préparaient des brandons (en patois *feyes*), que l'on portait au préalable chez le boulanger pour les sécher au four, afin qu'ils flambent mieux.

Le feu n'était allumé qu'à la sortie de la prière du soir; les familles accompagnaient leurs enfants à ce feu traditionnel et, vers neuf heures, arrivaient les jeunes gens du carnaval, vêtus de deuil, porteurs d'un mannequin symbolisant le prince carnaval, puis la condamnation suivait. Le mannequin était jeté au feu et les jeunes gens jetaient leurs masques dans les flammes: ainsi finissait le carnaval. Les familles rentraient à la maison, où, avant de commencer le carême, on mangeait les „beignets de carnaval“.

La commune autorisait l'ambourg ou garde-forestier à donner aux écoliers un *Mai*, sapin fluet, long, qui, dépourvu de ses branches, était planté au milieu de l'emplacement du feu, et ceux-ci ne s'en allaient qu'après avoir abattu „ce grand Mai“. Le Mai était vendu par les écoliers, qui utilisaient le produit à faire une petite promenade sous la conduite de leur maître. Le dimanche des Brandons est aussi appelé le „di-

manche des Piquerès¹. Ce jour-là, les jeunes mariés de l'année sont tenus de donner à „piquer des pois frits“, dans certaines localités aux conscrits seulement, et dans d'autres à tous les jeunes gens, garçons et filles, du village. Dès la veille, on a fait cuire à l'eau, avec du sel, une grande marmite de pois, qui ont été ensuite frits au saindoux. Le dimanche, on les distribue avec un „pochon“ à presque tous ceux qui viennent en demander. Il n'est pas interdit d'ajouter à cette distribution des noisettes et des beignets.

Nous n'oublierons pas de dire que le mercredi des „Cendres“, les garçons qui ont participé au Carnaval n'omettent pas d'assister à la messe et d'aller recevoir des cendres. On dit que les oiseaux jeûnent ce jour-là, ainsi que le Vendredi-Saint, et qu'ils ne chantent pas ce dernier jour, à 3 heures après-midi. De même, on affirme aux enfants que pour trouver beaucoup de nids, il faut jeûner le mercredi des Cendres.

Pendant le Carême, aucune incartade au régime de jeûne et de pénitence ne troublait les populations. Cependant, déjà quand venait le dimanche des Rameaux, on sortait de la réserve. Pour la cérémonie religieuse, les enfants allaient en forêt cueillir des branches de houx. On se rendait sur les bords du Doubs pour y chercher du buis, rare sur le plateau. Or, le dimanche, avant l'office, ces enfants offraient en vente ces branchages aux fidèles qui entraient à l'église pour la messe et la bénédiction des „Rameaux“. Il nous souvient d'avoir vu ceux de ces petits moins favorisés par les succès de la vente, s'en prendre à leurs camarades et leur administrer, avec ces branches de houx, de piquantes volées de bois vert. Les fillettes ou les femmes emportaient des rubans ou des laines de couleurs variées pour lier leurs rameaux, afin de les distinguer sur l'autel parmi ceux des voisins.

A la sortie de la cérémonie, les femmes s'en allaient pieusement, avec un rameau béni dans leur missel ou, à la main, un bouquet de houx et de buis qui était destiné à orner la demeure chrétienne jusqu'à l'an prochain. L'habitude louable a suscité l'usage d'avoir un rameau de houx ou de buis béni dans chaque pièce de la maison. Un rameau plus grand se trouve cloué sur la face intérieure de la porte d'entrée qui est déjà ornée d'une „prière de Sainte-Agathe“ pour la protection contre le feu du ciel.

Pendant le retour, les femmes allaient préparer le dîner, les hommes s'attardaient sur la place de l'église „Sur le côté“, comme on a coutume de dire, pour y choisir les premiers œufs teints et jouer avec.

Pendant la semaine sainte, après le „départ des cloches“, les servants de messe allaient devant chaque maison annoncer l'angélus et

1) Certains étymologistes font venir le nom du village d'Epiquerez de ce dimanche des Piquerès ; nous admettons comme plus vraisemblable la version de Mgr Chèvre qui tire ce nom du terme « Au pic du Crêt », ou du sommet de la Montagne qui domine le cours du Doubs.

l'heure des offices ou des cérémonies en faisant claquer des raquettes ou des crécelles.

Comme toute peine vaut salaire, l'après-midi du samedi saint, les mêmes enfants allaient de porte en porte quêter des œufs de Pâques, en récompense. Les enfants se chicanèrent bien un peu entre eux afin d'être désignés à ces cérémonies de la semaine sainte qui les amusaient, mais c'était plutôt avec l'idée de faire une abondante récolte d'œufs teints qu'ils se bousculaient, car la recette leur permettait, le grand jour de Pâques, de se joindre aux groupes des grands, qui continuaient les jeux du dimanche précédent, „piquaient“ des œufs sur la place, (ceci pour leur grand malheur) car l'art de jouer avec des œufs est comme celui des cartes, il y a malin et malin et demi dans la partie, ce dont ne se doutaient pas les petits, qui rentraient le plus souvent à la maison en pleurant, ayant perdu toute leur fortune d'œufs teints.

A Pâques, les aubergistes avaient coutume d'offrir des œufs teints aux clients de l'établissement. C'était pour eux une réclame superflue; maintenant que les œufs sont devenus très coûteux, ce genre de présent devient de plus en plus rare.

On dit que les œufs du Vendredi-Saint doivent être précieusement conservés : ils éteignent un incendie quand on les jette dans le feu; ils préservent de la colique durant toute l'année les hommes qui en mangent le matin de Pâques. Autrefois, le jeudi et le Vendredi-Saint, le sacristain, *ciaivye*, distribuait à tous les paroissiens sans exception, des hosties non consacrées qu'on appelait „pains bénits de Pâques“. On les lui payait en général par une modeste piécette. Les enfants recherchaient les débris d'hosties qu'ils appelaient „pain des anges“; ils les mangeaient, tandis que les parents collaient les „pains bénits“ à la porte intérieure de l'armoire.

Les jeunes filles trouvent aussi leur joie personnelle pendant ces fêtes. Une jeune fille doit se rendre, le lundi de Pâques, dans la soirée, chez une voisine, sans saluer personne. Elle frappe à la porte et, sans dire ni bonjour ni bonsoir, demande simplement : *Donnez-moi un œuf pondu le jour de Pâques, pour l'amour de Dieu*. Revenue chez elle, la jeune fille fait cuire cet œuf, et quand il est devenu dur, elle le partage de façon à en retirer le jaune. Elle prépare un poids de sel égal à celui du jaune et avale, à minuit, le jaune d'œuf et le sel. Elle voit dans la nuit, en rêve, son futur mari.

Nous ne nous arrêterons pas aux mystifications du premier avril, le „poisson d'avril“ étant très en vogue chez nous comme ailleurs, non plus qu'à la St-Georges (23 avril), époque fatidique pour le locataire, qui doit s'acquitter de son premier terme de loyer annuel, l'autre terme se payant à la St-Martin (11 novembre), mais nous rappellerons les grandes processions des Rogations qui parcouraient les prairies en chantant les litanies des Saints et s'arrêtaient à des endroits marqués par des „croix“. Le jour de la Sainte-Croix (3 mai), dans tous nos villages on fait bénir à l'église

de petites croix faites d'habitude de planchettes de sapin ou de branches de noisetier et placées dans le goulot d'un litre d'eau. Après la bénédiction, on plante ce jour-là les croix dans les jardins et dans les champs en y répandant de l'eau bénite.

Le premier mai, marqué par des dévotions variées à la Sainte Vierge, est aussi un jour officiel de danse dans la plupart des villages.

Dans bien des localités, on croit que vers la St Jacques (1^{er} mai), le coucou se change en oiseau de proie et qu'il reprend sa première forme au printemps, rapporté sur le dos d'un milan. D'autres le transforment en épervier; enfin on dit aussi qu'il se mue en crapaud. Autrefois, le lendemain de l'Ascension et jours suivants, le prêtre allait bénir les maisons, les écuries, les puits et les abeilles. Il était toujours en compagnie du sacristain, qui recevait dans un panier les œufs qu'on donnait au curé pour sa peine. La bénédiction des fermes se faisait ensuite. Cette pratique disparue subsiste cependant pour les nouvelles constructions. On ne suspendrait pas la crémaillère dans une maison neuve sans appeler le prêtre pour la bénir. Il était d'habitude aussi de porter à l'église, le jour de la Fête-Dieu, surtout le dernier jour de l'octave, des couronnes de fleurs à l'office des Complies. Quand la cérémonie était terminée, le prêtre faisait toucher ces couronnes au pied de l'ostensoir. On plaçait ensuite ces couronnes sur les ruchers d'abeilles, où elles demeuraient tout l'été.

Les feux de la St-Jean (24 juin) furent peu connus; il n'en subsiste qu'un vague souvenir chez les vieilles gens. C'était après cette fête ou après la fête du village des Pommerats (St-Pierre et St-Paul, 29 juin) que commençaient les fenaisons. Il y a quelque quatre-vingts ans, les garçons du village organisaient à tour de rôle, dans un village ou l'autre, la course aux œufs. Ils allaient quémander des œufs dans les familles. Les œufs étaient alignés un à un, distants de cinquante centimètres, et les garçons, par un tirage au sort, formaient deux camps. Dans chaque camp, le sort désignait un garçon qui avait pour mission de ramasser les œufs pendant que l'autre devait faire une course à pied contrôlée, d'une durée d'une heure. Celui des deux joueurs qui avait achevé sa mission le premier était le gagnant, et les jeunes filles du village lui remettaient une couronne de fleurs des champs; le groupe des perdants devait régaler les gagnants et les demoiselles du village, et la fête se terminait par une danse sur l'herbe. La mission du ramasseur d'œufs n'était pas la plus facile. Au milieu de la longue lignée d'œufs se tenait un des partenaires qui avait devant lui un van garni de fleur de foin, et c'est en courant le long des œufs que le joueur devait les ramasser et les jeter un à un dans le van; il y avait une tolérance de vingt œufs pour la casse. Cette fête, dans toute sa simplicité, ne devait pas manquer de charme.

A la foire de la Madeleine, le deuxième lundi de juillet, se tenait la foire aux servantes. A l'origine, c'était à cette foire que les jeunes filles et même les petits garçons de ferme venaient pour chercher un engage-

ment. Les filles étaient accompagnées de leurs parents, pour prendre les arrangements avec les maîtres, qui venaient des divers villages pour trouver des serviteurs. L'engagement était valable pour un an, soit jusqu'à la Madeleine suivante. Le salaire en argent était très faible, mais le maître assurait la vie de famille, comme aux siens, sans différence, de même que tous les vêtements, à prendre dans la toile que l'on confectionnait au ménage. Le contrat était verbal, mais ne se souscrivait, de la part du maître, qu'après avoir vu un certificat de bonnes vie et mœurs de la postulante. Cette coutume est tombée en partie, bien qu'actuellement encore bon nombre de paysans engagent les servantes à la Ste-Madeleine. Pour les domestiques masculins, l'engagement sur les bases indiquées allait depuis un Noël à l'autre, et encore souvent il en est ainsi.

La période des fenaisons achevée, le gros ouvrage continuait par les moissons et les regains, le tout presque successivement; ensuite venait l'époque des grandes foires où l'on allait vendre le bétail que la récolte ne permettait pas d'hiverner, et aussi en vue de se procurer l'argent nécessaire au paiement du fermage ou des intérêts. Après la foire des Bois, spéciale pour vendre les jeunes chevaux, comme celle de Montfaucon peu après, il y avait celle de Saignelégier, qui se tient le lendemain de la fête du village, à la St-François (4 octobre). Cette dernière foire avait une vogue considérable et était visitée par des paysans de Franche-Comté et d'Alsace. Toute la Montagne s'y donnait rendez-vous; les jeunes gens y amenaient „leur bonne amie“, et ils achetaient à la belle des papillottes, une bague de promesse ou un colifichet. Les jeunes amoureux se tenaient par le petit doigt — habitude qui subsiste — et en parcourant la foire il ne manquait pas de plaisants pour les taquiner. La journée se terminait par la danse.

Nous arrivons rapidement en novembre. Ce mois est, à la Montagne, „l'antichambre“ de l'hiver. La Toussaint entraîne aussi, à côté du pieux culte des morts, certaines pratiques. Ainsi, aux Pommerats, les enfants des écoles s'en vont en rang, deux à deux, faire la tournée des ménages du village. Tous défilent dans l'appartement de chaque habitant; deux des enfants portent un panier et deux autres une tire-lire, et il leur est donné des fruits, pommes et poires, et de l'argent. La collecte achevée, les enfants s'en vont à la salle d'école, où le maître leur partage fruits et argent. Ces dons servent à rétribuer les enfants, qui vont ensemble à l'église prier pour les défunts du village, et aussi pour gratifier ceux qui ont fonctionné comme sonneurs de cloches le soir du 1^{er} novembre et le matin du 2 novembre. Il est une superstition encore assez répandue chez certains avarés, et qui consiste à manger du millet au repas du soir, le jour de la Toussaint; autant de grains avalés, autant d'âmes délivrées du Purgatoire; pour eux, ce procédé paraît plus économique que de faire dire des messes. Il est d'usage, encore de nos jours, que le soir de la Toussaint, les hommes ne vont pas à l'auberge; on prie en famille,

après quoi les membres de familles parentes se réunissent et jouent ; la soirée se termine ordinairement par un petit repas très simple.

Le 3 novembre, la St-Hubert, patron des chasseurs, est célébrée par nos nœmrods, mais plus particulièrement par le grand village du Noirmont, qui a le Saint pour patron. Puis vient la fête du grand St-Martin. Dans le Clos-du-Doubs, c'est une réjouissance de toute la population ; par contre, à la Montagne, si cette date marque des échéances de paiement, elle est une période de sacrifice pour les habillés de soie ; en effet, on tue le porc pour s'assurer la provision de viande fumée pour l'hiver. On vénère beaucoup la patronne des musiciens, Ste-Cécile (22 novembre), et jadis il était séant d'aller jouer et chanter sous les fenêtres des notables ; de nos jours encore, les sociétés locales ne manquent pas de marquer cette fête par des productions musicales. Enfin à la Ste-Catherine (25 novembre), les jeunes gens font des charivaris aux filles peu vertueuses et balancent sous leurs fenêtres des mannequins symboliques. St-André (30 novembre) permet d'escompter l'avenir : arrachez une branche d'aubépine, portez-la dans votre poche et vous n'aurez plus d'échardes aux mains ; frappez à la porte de l'étable : le bêlement des brebis vous dira le nombre des années de votre futur. Tirez une branche d'un tas de bois, sans regarder : plus il y a d'écorce, plus vous aurez d'argent.

Un jour attendu par les petits enfants, c'est la St-Nicolas. Quelle joie quand le grand Saint pénètre sur le seuil de la porte avec de nombreux jouets ! Quelle émotion quand la petite clochette qui annonce son arrivée tinte encore dans les mains du „Père Fouettard“ ! Chacun de se mettre à genoux, de réciter des prières sans omettre le moindre mot, par crainte de recevoir une verge au lieu d'une friandise. Heureusement, la visite annuelle de St-Nicolas persiste dans nos familles.

Avec Noël, nous arrivons vers la fin de l'année. Cette grande fête apportait bien du bonheur à nos petits enfants : la visite de la crèche, et matines donc !... pour nos bambins, le cadeau traditionnel de leur parrain : une „michette“ (pain au lait tressé sur lequel on fixait une pièce blanche) les rendaient les plus heureux du monde, tandis que les grands avaient assisté, une fois de plus, à la belle cérémonie de la messe de minuit.

Noël (*Nâ*) est sans contredit la fête religieuse qui, de tout temps, a été la plus populaire. Une foule d'usages et de traditions s'y rapportent. Les quatre semaines qui précèdent cette grande solennité et qu'on appelle l'Avent, participent du caractère de la fête elle-même. Le peuple de nos campagnes, toujours curieux de prédictions météorologiques, a formulé de la façon suivante les observations et présages du temps pendant cette période :

Tel Avent, tel printemps

Les Avents humides font l'épi fou (vide)

Brise d'Avent ronge les foins

Il y a trente ou quarante ans, dans presque tous les ménages on mettait de côté, pour Noël, une grosse bûche de bois dont on avait creusé les flancs, et qui s'appelait le *trontscha*.

La veille du saint jour, on apportait cette bûche sur l'âtre; on la laissait pendant quelques instants lécher par les flammes, puis elle était retirée, couverte d'un linge, et les enfants s'approchaient, armés de pincettes ou de bâtons. C'était à qui frapperait le plus fort sur le *trontscha* pour le faire accoucher. Si rien ne s'en échappait, c'était un signe évident que les enfants de la maison n'avaient pas été sages. On les réprimandait au sujet des fautes qu'ils avaient commises et dont ils devaient demander pardon. Quand cet acte de contrition était accompli, à l'écart, dans un coin obscur de la cuisine, le dos tourné à l'âtre pour laisser la maman faire les préparatifs nécessaires, on les ramenait vers le *trontscha* toujours couvert de son linge et on les invitait à frapper de nouveau et de toutes leurs forces. Cette fois, les choses changeaient d'aspect.

La couverture soulevée, les bambins trouvaient dessous des noix de... Goumois, des noisettes, des gâteaux, des michettes (petits pains tressés) et de modestes jouets, sur lesquels ils se précipitaient à l'envi en poussant des cris de joie.

Au coup de minuit, on remettait au feu cette même bûche de Noël, et quand elle était à moitié brûlée elle était retirée de l'âtre, puis éteinte et gardée en lieu sûr.

Dans quelques rares familles, la coutume suivante persiste: toutes les fois qu'il tonne, dans le courant de l'année, la ménagère va chercher des charbons du *trontscha* qu'elle met sur l'âtre pour empêcher le feu du ciel de tomber sur la maison.

Avec un sentiment de naïveté poétique qui disparaît tous les jours, nos pères croyaient que tous les êtres vivants dans leur familiarité s'associaient à leurs joies, à leurs tristesses. A la Montagne, les abeilles sont considérées comme faisant partie de la famille. Quand le maître meurt, on annonce solennellement ce décès aux „mouches bénies“, ainsi qu'on les appelle. La veille de Noël, on affirme qu'elles sortent à minuit et qu'elles se mettent à voler en bourdonnant.

C'est encore une gracieuse coutume de Noël qu'on aille le soir jeter des miettes de pain devant la porte du logis pour que les petits oiseaux participent à la fête. Mais le bétail joue un rôle important dans les traditions de cette nuit solennelle; il est des paysans qui admettent qu'au moment où sonne la messe de minuit, ou à l'élévation, les chevaux et les vaches se mettent à genoux. Malheur au sceptique qui voudrait y aller voir, car sa curiosité serait sévèrement punie. Interpellé par la plus vieille bête du troupeau — car on sait qu'au coup de minuit les bêtes parlent — le moindre désagrément auquel il s'exposerait serait de devenir subitement muet.

On raconte à ce sujet des histoires terrifiantes et bien propres à refroidir la curiosité la plus échauffée. Ainsi, un cultivateur, ayant laissé

tout son monde aller à la messe de minuit, se cacha dans l'écurie pour voir ce qui allait se passer : à peine les douze coups avaient-ils commencé à sonner à la vieille pendule du *poye* (poêle) que toutes les bêtes s'agenouillaient. Au bout de quelques instants, s'étant relevées, le dialogue suivant s'engagea entre le vieux cheval du maître et une jeune vache qui, quelquefois, avait dû aider aux travaux des champs :

Le cheval : Vous croyez, vous autres, que nous avons fini avec la besogne et que nous allons nous reposer jusqu'au printemps ?

La vache : Mais que pourrait-il bien rester à faire ? N'avons-nous pas labouré tout le finage, conduit le fumier sur les champs et ramené à la maison le bois coupé en forêt ?...

Le cheval : C'est vrai, mais dans trois jours il y aura une nouvelle corvée bien pénible par ces temps de neige !

La vache : Une corvée... Laquelle ?

Le cheval : Il faudra transporter à l'église, puis au cimetière... — et vous savez comme c'est loin d'ici — le cercueil du maître de la maison !

Quand les gens de la ferme rentrèrent de la messe de minuit, ils trouvèrent notre curieux à moitié mort, si frappé que rien ne pouvait le reconforter. Il pleurait silencieusement et refusait de prendre part aux mets que sa femme avait préparés pour le réveillon. Finalement il s'alita et trois jours après il mourait.

Après l'office de minuit, au moment d'aller se coucher, le paysan ne manque pas de rendre visite à ses rudes collaborateurs des champs. Il apporte au bétail des tranches de pain assaisonnées de sel ; on leur donne du foin, *lai nonnaie de Nâ*, dit-on en patois. C'est pour le réveillon des bêtes, et cela leur portera bonheur : elles ne seront pas malades pendant l'année. En même temps, il examine la position des animaux. Si le plus grand nombre tournent le dos à la porte d'entrée, c'est signe que l'hiver sera long ; si c'est la tête, au contraire, qui est dirigée du côté de la sortie, il fera chaud de bonne heure, le printemps sera hâtif.

Ce n'est pas la seule indication que la veille de Noël fournit sur l'année qui va commencer. Il en est une autre, encore très en vogue aux Franches-Montagnes, qui prétend procurer le moyen exact de connaître le temps qu'il fera dans chaque mois à venir.

Pour obtenir ces précieux renseignements, avant de se rendre à la messe de minuit, on coupe en deux un gros oignon par le milieu et l'on en détache soigneusement les différentes couches, qui forment comme autant de petites coupelles ; on en aligne douze à la file et, dans chacune d'elles, représentant un mois de l'année, en commençant par janvier, on dépose une pincée de sel. Au retour de la messe, on examine ces petits godets d'oignon : ceux où le sel a fondu complètement indiquent les mois de grandes pluies ; les mois plus ou moins secs sont désignés par les coupelles où le sel est plus ou moins liquéfié.

Au dire des bonnes gens qui font ce genre d'expérience, il paraît que le résultat est merveilleusement surprenant !

Toujours dans cette même nuit solennelle, le vent qui souffle à la sortie de l'église est celui qui doit régner le plus souvent dans l'année.

Il n'est pas jusqu'aux cendres de l'âtre qui ne se mêlent de prédire l'avenir. Avant de se coucher, on recouvre de cendres chaudes les charbons ; si, au matin, on y aperçoit plusieurs vides, ce seront autant de fosses qui, au cours de l'année, seront creusées pour les membres de la famille.

Noël est surtout resté la fête préférée des enfants, car ce jour-là ils sont invités à dîner chez leur parrain et marraine qui leur offrent une *mitchette*, pain au lait tressé, ou un *cugnieul*, pain façonné sur lequel on enfonce une piécette blanche. Ce traditionnel cadeau du parrain à son filleul a persisté jusqu'à nos jours, même pendant la guerre.

A cette même fête de Noël, les jeunes filles usent de toutes sortes de moyens pour connaître ce qui les intéresse le plus. Elles fondent du plomb et le font tomber dans l'eau froide à travers l'anneau d'une clef. Parmi les diverses figures que forme le métal, elles cherchent à découvrir les traits, le métier, le goût, le caractère, le nom ou tout moins les initiales du futur époux. On emploie aussi, pour la même fin, des vases, pleins d'eau qu'on met geler sur le rebord de la fenêtre ; au matin, l'examen des rides, des arabesques que forme la glace peut renseigner les *Œdipes villageoises*. Un procédé plus facile, encore en usage, consiste à placer dans une assiette des graines ou des clefs, et dans une autre simplement de l'eau, puis, fermant les yeux, on touche du doigt une de ces assiettes plusieurs fois changée de place : celle où se trouve l'eau présage le célibat. Mais la façon certainement la plus originale, pour une fille, de consulter le sort au sujet de ses futures épousailles, est celle qui consiste à se mettre toute nue et à balayer le plancher de sa chambre avec sa chemise. Après cette singulière opération, elle se couche, et c'est en songe qu'elle voit le bien-aimé, si elle n'est pas destinée à rester célibataire. On sait, du reste, que tout ce dont on rêve dans la nuit du 24 au 25 décembre doit se réaliser dans l'année.

Nous n'en avons pas fini avec tous les usages, coutumes et superstitions auxquels Noël a donné lieu à la Montagne.

Il est expressément défendu de travailler la veille de Noël ; les souris mangent toute l'œuvre qui a été filée au mépris de cette prescription.

*Tô le flai filai lai vouëille de Nâ
Ça pô étaitschye des mâ.*

(Tout le fil filé la veille de Noël, c'est pour lier des maux)

On dit encore que „l'œuvre (le chanvre) laissée à la quenouille la veille de Noël est filée par le diable“. Aussi cache-t-on dans le four les quenouilles, les fuseaux, les ciseaux.

La veille de la naissance du Christ, il est donc interdit aux femmes de toucher au rouet ou à la quenouille, mais elles ne doivent pas se reposer les jours qui précèdent, tout au contraire, car „celles qui n'auront pas filé leur étoupe avant Noël s'en repentiront“ dit le proverbe.

Cette recommandation était sans doute motivée par la croissance des jours. „A partir de Noël, le soleil se réveille“, les veillées deviennent moins longues; les fileuses n'auraient plus assez de temps pour terminer leur tâche. On dit aussi que s'il reste de l'œuvre à la quenouille des fileuses, ou de la tâche sur le métier du tisserand, la tante Arie ou la Dame blanche de Chanteraine les arrosera et elles seront perdues.

La Fée de Chanteraine est restée très populaire à la Montagne, au Noirmont spécialement; elle passe encore pour être la protectrice des mères de famille. On dit aussi qu'elle rendait inépuisables les pelotes de laine des filles sages; que, par contre, les filles légères n'arrivaient pas à pouvoir filer, les fils se brisaient en quittant la quenouille.

Pour Noël et les jours qui suivaient, il était d'usage aussi de faire une crèche, et les enfants venaient prier l'enfant Jésus dans des couplets naïfs; nous avons retenu le fragment qui suit d'un chant patois connu encore des vieilles gens :

*Ture-lu tu-tu pata pata pon
Tschaintan in bé Nâ po ci bé Popon.
Qu'ai mieneu veut v'ni sur tère
Po no tu savai,
Tirye d'Enfée, no retch'tai
Ture-lu tu-tu pata pata pon
Tschaintan in bé Nâ po ci bé Popon.
etc., etc.*

Traduction : Chantons un beau Noël pour ce beau Poupon,
Qui à minuit veut venir sur terre
Pour tous nous sauver,
Nous tirer d'Enfer et nous racheter.

Un autre air de Noël était connu aux Breuleux, pays de chanteurs et de musiciens :

Adorons tous dans ce profond mystère
Un Dieu caché que notre foi révère
Que nos cœurs et nos voix
Par les chants les plus doux
S'accordent à louer
Un Dieu si près de nous,
Un Dieu si près de nous, etc.

Encore de nos jours, les longues veillées d'hiver sont consacrées à des récits divers sur les méfaits des sorcières. Jadis on faisait du bruit

pour chasser les démons; l'idée, du reste, est très ancienne et profondément ancrée dans l'âme populaire. En hiver, ils sont particulièrement nombreux et méchants. Les âmes en peine errant par les chemins et dans les forêts ont froid. Elles voudraient entrer dans les maisons, où il y a lumière et chaleur. C'est dans la période du 25 décembre au 6 janvier qu'ils sont plus spécialement insistants. C'est pourquoi des paysans exorcisent les maisons et que d'autres mettent du pain sur la table. Dans l'imagination populaire la sorcière ravit les enfants désobéissants et les coupe en petits morceaux dans les airs. Elle punit les fileuses fainéantes et les garçons qui, dans leurs cortèges, se moquent d'elle. Toutes espèces d'animaux mythologiques lui font cortège : le chien aux yeux de feu, le basilic, le bouc noir, le cheval blanc, le cheval gauvain, le tschervin, le drack, le dragon, le grappin, le lièvre boîteux, le loup garou, le mouton noir, le picotalon, le quiperlibresson, le vampire, la vouivre, etc.

Plus on étudie de près ces coutumes populaires, plus on est étonné de l'inextricable mélange de choses appartenant à des ordres d'idées et à des âges fort divers.

Les us et coutumes se maintiennent encore, mais s'identifient de plus en plus en allant, de ce fait, au-devant d'une mort certaine. Et l'on se met en route avec sa lanterne de Diogène pour reconstruire le passé, mais en théorie pour le classer et l'étiqueter, pour transmettre à la postérité l'image de ce qui fut et de ce qui est. Une science nouvelle, le *folklore*, ou l'étude des traditions populaires, est née. Elle envoie ses émissaires dans les vallées reculées, dans la haute montagne et dans les villages isolés. Elle fait parler les vieux et chanter les vieilles. Elle note ce qui n'a jamais été inscrit et, par divers moyens, rappelle aux générations actuelles les histoires d'antan que les pères contaient aux enfants durant les soirées d'hiver. Les traditions populaires, après avoir été une simple réalité dont on ne s'occupait guère, deviennent un cadavre embaumé qu'on étudie avec une curiosité respectueuse. Tant il est vrai qu'on ne reconnaît la valeur d'une chose que quand on l'a perdue. Impossible de nager contre le courant. Et soyons heureux d'avoir sauvé des eaux ces précieuses reliques locales qu'elles menaçaient d'emporter dans le tumultueux nivellement de tout ce qu'elles entraînent.

En terminant ce travail, nous avons le devoir de témoigner notre reconnaissance à tous ceux qui ont eu l'obligeance de nous fournir des renseignements, et particulièrement à M. Arthur Boillat, éleveur aux Breuleux, et M. Jules Froidevaux, à Saignelégier.

Enfin, en plus de ces nombreux anonymes qui ont bien voulu nous aider à recueillir les traditions populaires de la Montagne, nous devons citer les ouvrages et documents que nous avons consultés :

1. Les *Actes* de la Société d'émulation.
2. Le *Dictionnaire des paroisses de l'ancien Evêché de Bâle* et l'*Histoire de la Seigneurie du Spiegelberg*, de M. l'abbé Daucourt.

3. *Les Archives suisses des traditions populaires.*
4. *L'Abbrégé de l'histoire du ci-devant Evêché de Bâle*, du Doyen Morel.
5. *L'Histoire des institutions et De l'âge du fer*, de A. Quiquerez.
6. *La Cuisine*, de A. Beauquier.
7. *L'ancien Evêché de Bâle*, thèse du D^r Junod.
8. Manuscrits et documents archivaux.
9. Les chroniques de la Montagne et l'*Almanach catholique du Jura*.
10. Les chroniques de M. Jules Surdez.

