

Zeitschrift: L'Hôtâ
Herausgeber: Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien
Band: 5 (1982)

Artikel: En lai séjon dés ç'liejes en Aîdjoûe : a la saison des cerises en Ajoie
Autor: Brahier, Gaston
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1064261>

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: 12.04.2026

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

Tableau I. Nombre des arbres fruitiers dans les districts de Porrentruy et de Delémont en 1961 et 1971 et diminution en pour-cent durant cette période

Pommiers		Poiriers		Cerisiers		Pruniers de tous genres		Abricotiers		Pêchers		Cognassiers		Noyers	
1961	1971	1961	1971	1961	1971	1961	1971	1961	1971	1961	1971	1961	1971	1961	1971
66 778	33 426	18 178	7629	29 735	16 232	82 912	36 625	241	51	505	51	1650	595	4669	3022
Diminution — 49,94 %		— 59,24 %		— 45,41 %		— 55,82 %		— 78,83 %		— 89,90 %		— 63,93 %		— 35,27 %	



Photo 5. Plantation de pommiers nains en cordon. Sion (VS), 6 novembre 1977.

Tableau II. Nombre de litres de jus de pommes pressés et pasteurisés par la société d'arboriculture de Boncourt (chiffres présentés par J.-L. Eggertswyler lors du colloque du 8 mars 1979)

Années	Jus de pommes	Années	Stérilisation
1969	76 000 litres	1956	6 000 litres
1970	41 000 litres	1960	14 000 litres
1972	20 000 litres	1970	23 000 litres
1973	76 000 litres	1975	41 000 litres
1978	42 000 litres	1978	20 000 litres
1979	102 000 litres	1979	55 600 litres

En lai séjon dés ç'liejes en Aîdjoûe A la saison des cerises en Ajoie

Se les premières tchalous di paitchifeûs bèyînt à v'laidge de Tieûve sai ryuainte ét bianche coranne de ç'léjies cheûris ét se, pus taid, les saints d'yaice n'en fsînt pe en iot' tête, an n'aivait pe fâte d'être in djnait po d'visaie qu'lai séjon dés ç'liejes s'rait boinne.

Achi, dains les années 1930 è 1950, bin d'vaint d'ècmencie lai foïnnéjon, tos cés qu'aivînt envie de faire d'lai gotte prenînt lo tieûsain d'aïpparayie iôs vèchés. En premie, è s'aidgéçait de bin réteni tos cés qu'étiînt égréyis. Ç'ât po çoli qu'in côp que les çaches étînt en piaice, an rempiâçait d'ève tos cés bossats po qu'ès se r'gonçheuchînt bin. D'aivô les p'têtes brainces dés djânes sâcies, an r'chiquait les crattes ét les p'nies qu'étiînt égralès. An r'botait dés neûs l'échlons és étchieles po qu'ès feuchînt en ouèdre. Dînche, an n'aivait pus qu'è aïttendre qu'lo s'raye se fseuche pus tchâd po maïvurie cés fruts que s'roudgéçînt tos les djoués d'pus.

Lai foire de djuin péssée, an poéyait sondgie è tieudre les aivaincies. « D'cés grôsses de Baïle », c'ment diait mon grant-père mairtchâ. Et peus, vâs lai fin di mois, tiaïnd qu'les étoénés ét les chmorotsous fsînt iôs raivaidges, èl était temps de s'botâie à traivaiye po d'bon, chutôt que les aimboïyes qu'an aïttaïchait enson l'aïbre n'épai-vurînt dran pus les ouèjés que les âtres raïpinous que n'râtînt pe de se rempiâtre lai painse...

Tiaïnd que lai séjon était bin li, les pus habiles dras-sînt dje iôs étchieles d'vaint qu'lo s'raye n'éthâdeuche ét que les aïchattes ne feuchînt en rotte è pujie lo djus socre qu'ès s'dépâdgînt de poétchaie dains iot' beusson. Cés que n'étiînt pe dés taïtieûts saivînt tus que c'était droit en lai pitçatte di djoué qu'an tieuyait les moiyoûes. Po chur qu'è m'en ât grie de cés maitîns voû i poéyôs maïndgie, è r'bousse meûté, de cés ç'liejes chi fraîche, è poinne môves poi les pûeres de lai neût que v'niait de meuri, ét que ryuînt aichtôt les premies fûes di s'raye.

Po drassie lai grante étchiele, yun dés tieuyous lai

Si les premières chaleurs du printemps donnaient au village de Cœuve sa luisante et blanche couronne de cerisiers fleuris et si, plus tard, les saints de glace n'en faisaient pas à leur tête, on n'avait pas besoin d'être sorcier pour deviner que la saison des cerises serait bonne.

Aussi, dans les années 1930-1950, bien avant de commencer la fenaison, tous ceux qui avaient envie de faire de l'eau-de-vie prenaient soin d'apprêter leurs tonneaux. Tout d'abord, il s'agissait de comburger tous ceux qui étaient ébarouis. C'est pour cette raison, qu'une fois les cercles mis en place, on remplissait d'eau tous ces fûts pour qu'ils se resserrent bien. Avec les petites branches d'osier, on réparait les « crattes » et les paniers qui étaient détériorés. On mettait des échelons neufs aux échelles pour qu'elles soient en ordre. Ainsi, on n'avait qu'à attendre que le soleil se fasse plus chaud pour mûrir ces fruits qui, tous les jours, rougissaient un peu plus.

La foire de juin passée, on pouvait songer à cueillir les avancées. « De ces grosses de Bâle », comme disait mon grand-père maréchal. Et puis, vers la fin du mois, lorsque les étourneaux et les maraudeurs faisaient leurs ravages, il était temps de se mettre au travail pour de bon, surtout que les épouvantails, que l'on attachait à la cime de l'arbre, n'apeuraient pas plus les oiseaux que les autres charardeurs qui ne cessaient de se remplir la panse...

Quand la saison était bien là, les plus matinaux dressaient déjà leurs échelles bien avant que le soleil ne réchauffe et que les abeilles ne soient une quantité à puiser le jus sucré des cerises qu'elles avaient hâte de porter dans leur ruche. Ceux qui n'étaient pas des retardataires savaient tous que c'était précisément à l'aube que l'on cueillait les meilleures. Assurément, j'ai la nostalgie de ces matins où je pouvais manger, à satiété, de ces cerises si fraîches, à peine mouillées par les larmes de la nuit

t'niait à pie po qu'èll' ne s'tchisseuche pe, di temps qu'in àtre aivait fâte de tot sai fouêche po lai botaie droite, d'vaint d'lai piaicie daidroît contre lo ç'léjîe. E ne fayait pe lai fôtre n'impoétche c'ment, mains bin l'aippûere po qu'èll' n'alleuche pe s'virie. Poétchaint, tos les ans, des tieuyous mâprévoiyants ne prenînt djmais prou de tieûsain po qu'iot' étchiele feuche bin cottèe. Achi, è ne fât pe être ebâbi se poicôps in hanne tchoéyât ét se ron-tait enne tchaimbe, tiaind que ç'n'était pe lai tchnèe di dôs !

I aî aidé aivu brâment de piaïji è montaie dains l'aibre po allaie tieudre lo capiron. En graipinaint, è s'aidgeât chutôt de botaie les pies tchu l'bôs qu'ât void, en s'aichuraint que les véyes creussons t'niant encoé prou... sains çoli, an riche bin de bôlaie.

Di temps que les hannes tieuyînt, les fannes moinnînt iôs ç'liejes à mairchie de Poërreintru. Dous, trâs côps lai s'nainne, ès y allînt è pie, en boussaint iot' poussète que rôlait taint bin que mâ d'aivô sés hâtes rûes çaçhèes. An les r'trovait vâs lai Mâjon d'velle, in pô en d'dôs di Pouè-sèyè.

Aiprès lai noûne, tiaind qu'lai vâprèe était moins touffe, an voiyait des dgens qu'aippiayînt in tchvâ en iot' tchie è bainc ét qu'allînt de v'laidge en v'laidge euffie iôs ç'liejes. En airrivaint dains les coinats, ès s'couînt quéques côps iot' cieutchatte ét breüyînt po qu'an les oûyeuche bin : « Es ç'liejes ! Es ç'liejes ! » Dâli, ès se dépâdgînt de s'mondre iôs fruts ès dgens que v'nyînt à d'vaint l'heus.

Bin s'vent, tiaind qu'an tieuyait les ç'liejes, les poirents ét les afaints, les véyes c'ment les djûenes, tus se r'trovînt dains les vardgies, dains les tchaimpois... tiaind que ç'n'était pe à moitan d'lai fin. An djâsait, an riait, an tchaintait, an pûerait... An récriyait les véjîns, an répon-jait les péssaints. An prenînt lo temps de bin faire les tchôses. An vétchait sains ritaie. Binhèyerou, an djôyé-

qui venait de s'éteindre, et qui reluisaient aux premières lueurs du soleil.

Pour dresser la grande échelle, l'un des cueilleurs la tenait au pied afin qu'elle ne glisse pas, alors qu'un autre utilisait toute sa force pour la mettre en position verticale, avant de la placer convenablement contre le cerisier. Il ne fallait pas la poser n'importe comment, mais bien l'appuyer pour qu'elle ne pivote pas. Pourtant, chaque année, des cueilleurs imprévoyants ne prenaient jamais assez de soin pour que leur échelle soit bien stabilisée. Aussi, ne faut-il pas être étonné si parfois un homme tombait et se cassait une jambe, quand ce n'était pas la colonne vertébrale !

J'ai toujours eu énormément de plaisir à escalader l'arbre pour aller cueillir le fâte. En grim pant, il s'agit surtout de poser les pieds sur le bois qui est vert, en s'assurant que les vieux chicots tiennent encore suffisamment... sans cela, on risque bien de dégringoler.

Pendant que les hommes cueillaient, les femmes conduisaient leurs cerises au marché de Porrentruy. Deux, trois fois par semaine, elles s'y rendaient à pied, en poussant leur poussette qui roulait, tant bien que mal, sur ses hautes roues cerclées. On les retrouvait près de l'Hôtel de Ville, légèrement en-dessous du Sanglier.

Après le goûter, lorsque l'après-midi était moins suffoquant, on apercevait des gens qui attelaient un cheval à leur char à banc et qui se rendaient de village en village pour offrir leurs cerises. En arrivant dans les quartiers, ils agitaient leur clochette et criaient pour qu'on les entende bien : « Aux cerises ! Aux cerises ! » Alors, ils se hâtaient de proposer leurs fruits aux personnes qui venaient sur le pas de leur porte.

Bien souvent, lorsqu'on cueillait les cerises, les parents et les enfants, les vieux comme les jeunes, tous se retrouvaient dans les vergers, dans les pâturages... quand ce n'était au milieu du finage. On parlait, on riait, on chan-

chait dès tchairmes de lai campainye. E m'en encrâtrait brâment de n'pe révoiyie cés sôv'nis que faint aitaïnt de bîn en l'échprît qu'à tiûere.

In còp lés ç'liejes raimoinnèes en l'hôtâ, lai tieûjeniere poéyait môtraie ço qu'èll' saivait en faire. Tos lés djoués, c'était in nové l'aiprât. Lo vardi, an f'sait à foué. Lés toétchés és ç'liejes, frayies d'aivô d'lai boinne creimme, se r'trovînt à long dès mêtchattes de pain d'paiyisain ét rempiâchînt tot lai mâjon d'iôs sentous. D'aivô ènne sope és lédyumes frâts di tieutchi, que f'mait ch'lai tâle, qué dènè de prînce an s'èuffrait ! Et, tiaind que lés mijeûles ét lés benyats s'entchétlînt, lés latchous ét lés fins bacs n'en craiyînt pe iôs eûyes ét iot' gairgoulatte. Poétchain, èl airrivait âchi qu'yun de cés bâfrous s'endyleneleuche, taint è s'en était bèyie, sains pâre lai poinne de r'cratchi lés dyenés. Dâli, çtu'li s'en raippelait po lo réchte de sés djoués ! Po faire sés confitures, lai paiyisainne d'vait rôtaie lés dyenés dès ç'liejes. Ç'n'ât pe v'lentie que lés fannes f'sînt ci traivaiye, taint és s'ètchîsînt d'ci roudge djus que lés frayait dâs lai tête és pies. E n'en d'moère pe moins qu'è fayait sondgie en l'huvie ét dje botaie d'ènne san ço qu'an pârait à dèdjunon d'aivô son pain. Chi bîn qu'an rempiâchait in érâ de potats qu'an piaçait tot boinnement chu in tablard d'lai tchambre bâne.

Lés véchés bîn rétenis, an brûlait dès feûyes de seûfre dedains po rôtaie lés sentous di meûsi. Aiprés, an rôlait lés bossats en lai tchaive. An lés cottaït daïdroit po qu'ès se n'vireuchînt pe. Et, tot comptant, an ècmençait de lés rempiâtre d'aivô cés fruts bîn gonçhès. E ne s'aidgéçhait pe d'y fotre n'impoétche quoi. E fayait chutôt que lés ç'liejes feuchînt bîn maivures. Lés tieuyous qu'aïttendînt qu'ès couleuchînt predgînt ènne boinne païchie di djus. Dannaidge ! Aitaïnt de socre qu'lo véché n'airait pe !

In traivaiye de tchètche djoué, è ne pe rébiaie, c'était de r'muaie lés ç'liejes d'aivô in grôs souëtat. Çoli lés

tait, on pleurait... On interpellait les voisins, on répondait aux passants. On prenait le temps de bien faire les choses. On vivait sans courir. Heureux, on jouissait des charmes de la campagne. Il m'en coûterait beaucoup de ne pas évoquer ces souvenirs qui font autant de bien à l'esprit qu'au coeur.

Sitôt les cerises déposées à la maison, la cuisinière pouvait montrer ce qu'elle savait en faire. Chaque jour, c'était un nouvel apprêt. Le vendredi, on « faisait au four ». Les gâteaux aux cerises, badigeonnés à la bonne crème, côtoyaient les miches de pain de paysan et emplissaient toute la maison de leurs parfums. Avec une soupe aux légumes frais du jardin, qui fumait sur la table, quel dîner princier l'on s'offrait ! Et, lorsque les omelettes aux cerises et les beignets s'empilaient, les lêcheurs et les fins becs n'en croyaient leurs yeux et leur palais. Pourtant, il arrivait aussi que l'un de ces goinfres s'obstrue les intestins, tant il s'en était donné, sans prendre la peine de recracher les noyaux. Certes, celui-là s'en souvenait pour le reste de ses jours ! Pour faire ses confitures, la paysanne devait dénoyauter les cerises. Ce n'est pas volontiers que les femmes faisaient ce travail, tant elles s'éclaboussaient de ce rouge jus qui les maculait de la tête aux pieds. Il n'en reste pas moins qu'il fallait penser à l'hiver et mettre déjà de côté ce qu'au déjeuner l'on mangerait avec son pain. Si bien qu'on remplissait un grand nombre de jattes que l'on plaçait tout simplement sur un tablar de la chambre borgne.

Les tonneaux bien combugés, on brûlait des feuilles de soufre à l'intérieur, afin d'enlever les odeurs du mois. Ensuite, on roulait les fûts à la cave. On les calait opportunément afin qu'ils ne se meuvent point. Et, immédiatement, l'on commençait de les remplir de fruits bien charnus. Il ne s'agissait pas d'y verser n'importe quoi. Il fallait surtout que les cerises soient bien mûres. Les cueilleurs qui attendaient qu'elles coulent, perdaient une

mâchait chi bîn qu'è n'y v'niait pe de meûsi d'tchus. Et peus, ès tieûjîns bîn meus. Poicôps, èl airrivait qu'în bos-sat trop pieîn r'cotseuche, chi bîn que tot lo moiyou paitchait à d'feûs. Tiaind qu'an botait l'araye ch'lo djâbye, an oûyait îñ sakeurdie de traiyîn que lès ç'liejes f'sînt en tieûjaint sains râte. Et se, po meus senti, an botait son nèz dains lo p'tchus di véché, voili qu'an lo r'tirait tot d'în còp, taint çoli vos prenait à çhouêche.

Tçhînze djoués aiprés, tot était prêt. An poéyait aip-tchi çtu qu'avait l'ailambic ét échpérait qu'è nos prenueche tot comptant. Chi bîn qu'în bé maîîñ an paitchait po dichillaie. C'était ènne djoinnèe voû è ne fayait pe être preussie, Lés véyes l'hannes di v'laidge se r'tro-vînt âtoué di fsou de gotte. Els étînt quâsi tus li, vétis d'aivô îôs bieûves blôdes ét tchâssies d'îôs grôs sabats. Po n'pe péssaie po dés aimeûnies, èls éprouvînt de bèyie îñ còp de main. Ç'ât dînche qu'èl airrivait qu'yun aittu-jeuche, qu'în âtre édeuche è déchendre îñ véché, di temps qu'în tràjieme churvoiyait lo sayat voû tchoéyait çte gotte que tçhissait sai sentou dains tos lès câres de lai pa-couse. Tiaind qu'an f'sait ènne novèlle tieûte, l'aivêje v'laît que tçhétçhun prenueche îñ tçhissat d'vaint de bèyie son avis. E fât lès aivoi oûyi po compâre cobîñ cês dgens simpys aivînt di s'né ét cobîñ ès saivînt fotre dés raimouêchies.

En pieinne séjon, lès v'laidges que n'aivînt pe de bniessons se raittraipînt en fêtaint lès ç'liejes. Dje quéque temps d'vaint qu'lo djoué ne feuche li, dains de cês grôs-ses étçhéyes de Bonfô, lès cabartieres di yûe f'sînt iot' paîte yevèe qu'èll's étendînt dains dés tçhaisses, en ne rébiaint pe de bîn chiquaie l'ouéle. Tchu ènne boinne coutche de creimme, ès sèrrînt lès ç'liejes d'vaint de lès bîn frayie. Lès toétchés prou enfouénès, è fayait lès rôtaie d'aivô lai pâle en bôs. Lès fannes lès prenyînt ét lès poét-chînt dains lai grante tchambre di hât voû ès lès léchînt djainqu'en lai fête,

partie importante du jus. Dommage ! Autant de sucre que le tonneau n'aurait pas !

Un travail quotidien, à ne pas oublier, c'était de remuer les cerises à l'aide d'un gros bâton. Cela les mélangeait si bien qu'aucun moisi ne se formait en surface. Et puis, elles « cuisaient » bien mieux. Parfois, il arrivait qu'un fût trop plein dégorge, si bien que tout le meilleur fuyait. Lorsqu'on collait l'oreille contre le joint de deux douves, on entendait le drôle de bruit que les cerises faisaient en cuisant sans cesse. Et si, pour mieux humer, on introduisait son nez dans la bonde du tonneau, voilà qu'on le retirait subitement, tant cela vous prenait au souffle.

Quinze jours plus tard, tout était prêt. On pouvait avertir celui qui possédait l'alambic et espérer qu'il nous prenne tout de suite. Si bien qu'un beau matin, on partait pour distiller. C'était une journée durant laquelle il ne fallait pas être pressé. Les vieux du village se retrouvaient autour du distillateur. Ils étaient presque tous là, vêtus de leurs blouses bleues et chaussés de leurs gros sabots. Pour ne pas passer pour des mendiants, ils tentaient de donner un coup de main. C'est ainsi qu'il arrivait que l'un attise, qu'un autre aide à descendre un fût, alors qu'un troisième surveillait le seau dans lequel tombait cette goutte qui répandait ses effluves dans tous les coins de la buanderie. Lorsque l'on faisait une nouvelle cuite, la coutume voulait que chacun prenne une giclée avant de faire connaître son avis. Il faut les avoir entendus pour comprendre combien ces gens simples avaient du bon sens et combien ils savaient envoyer des répliques habiles.

En pleine saison, les villages qui n'avaient pas de « bniessons » se rattrapaient en fêtant les cerises. Déjà, quelque temps avant que le jour ne soit là, dans de grosses écuelles de Bonfol, les cafetières de l'endroit pétrissaient leur pâte levée qu'elles étendaient dans des pla-

Lo dûemoine que cheûyait n'était pe c'ment lés âtres. Aiprès lai mâsse, an allait boire ène tiaffe à cabairèt. Dje l'maitîn, è y aivait in vint-vait qu'an ne voiyait pe s'vent. Tràs novèlles pucenattes allînt d'ène tâle en l'âtre po d'maindaie és dgens ço qu'ès v'lînt boire.

An se dépâdgeait de dénaie po être lés premies en lai fête. Dôs lai tchaimèe, â long di cabairèt, in hanne djûait de l'harmonica. Ch'lo pont de dainse, lés djûenes c'ment lés véyes aivînt di piâji è se r'trovaie. Lés bons dainsous s'en bèyînt en viraint ét en déviraint. Cés qu'aïpprenyînt è dainsie éprouvînt, taint bîn qu'mâ, de cheûdre en s'mairtchaint d'tchus.

E y aivait les enraidgis que ne v'lînt ran manquaie ét que chvînt ène boinne tchemije. Vâs lés tràs de lai vâprèe, lés dgens dès v'laidges airrivînt empie ét se mâçhînt d'aivô cés qu'ètînt dje li. Lés poirents ét iôs afaints se sietînt tus en lai fois, âtoué d'ène grante tâle. Tçhètchun se rédjôyéçhait ét niun ne f'sait in peut tchouêré. An brîndyait, an boiyait in bon varre, an djâsait, an aïppreniait dès novés. Chu tos lés tâles, an voiyait dès toétchés és ç'liejes. Tot l'monde en maindgeait. Lés afaints s'frayînt lai fidyure, tiaind que ç'n'était pe lés haîyons !

An diait dès louènes, sains rébiaie qu'è y aivait dès bouètchèts en lai tâle. D'aivô lai dyîndye, an r'preniait lo drie redyîndiat en lai môde. Et, po meus se seûv'ni d'iot' djûenance, lés pus véyes s'ébruînt en éprouvaint de dainsie âchi bîn que dains l'temps. Lai vâprèe péssaie qu'an n'y voiyait ran. Po chur qu'èl en encrâçhait en cés qu'ètînt v'nîs è pie de tçhittie ci yûe chi piaîjaint. Bîn qu'èls euchînt v'lu d'moéraie daivaintaidge, è fayait qu'ès paitcheuchînt. Brâment étînt dès paiyisains que daivînt reentraie po fouéraidgie iôs bêtes.

Dâli, p'tèt è p'tèt, lés tâles se vudînt... Poétchaint, lo soi, tot récmençaie encoé pus foûe djainqu'en ène heure aivaincie de lai neût. Lo vîn échâdaie lés tiûeres ét lés

ques à gâteau, en n'oubliant pas de bien marquer l'ourlet. Sur une épaisse couche de crème, elles serraient les cerises avant de bien les enduire. Les gâteaux suffisamment enfournés, il fallait les sortir à l'aide de la pelle en bois. Les femmes les prenaient et les portaient dans la grande chambre du haut où elles les laissaient jusqu'à la fête.

Le dimanche suivant n'était pas comme les autres. Après la messe, on allait boire une absinthe au bistrot. Le matin déjà, il y avait un va-et-vient qu'on ne voyait pas souvent. Trois nouvelles jouvencelles allaient d'une table à l'autre demander aux clients ce qu'ils désiraient boire.

On se dépêçait de dîner afin d'être les premiers à la fête. Sous la charmille, à côté du café, un homme jouait de l'accordéon. Sur le pont de danse, les jeunes comme les vieux avaient du plaisir à se retrouver. Les excellents danseurs se manifestaieient en tournant et en détournant. Ceux qui apprenaient à danser essayaient, tant bien que mal, de suivre en se marchant dessus.

Il y avait les enragés qui ne voulaient rien manquer et qui suaient une pleine chemise. Vers les trois heures de l'après-midi, les gens des villages voisins arrivaient seulement et se mêlaient à ceux qui étaient déjà là. Les parents et leurs enfants s'asseyaient, tous ensemble, autour d'une grande table. Chacun se réjouissait et personne ne faisait la gueule. On trinquait, on buvait un bon verre, on discutait, on apprenait des nouvelles. Sur toutes les tables, on apercevait des gâteaux aux cerises. Tout le monde en mangeait. Les enfants se barbouillaient la figure, quand ce n'était les habits !

On racontait des gaudrioles, sans oublier qu'il y avait de jeunes oreilles à la table. Avec l'orchestre, on reprenait le dernier refrain à la mode. Et puis, pour mieux se souvenir de leur jeunesse, les plus vieux s'élançaient en tâchant de danser aussi bien qu'autrefois. L'après-midi

dgens étînt bînhèyerous de se r'trovaie ensoinne. An n'avait pe quâsi de sous, mains an saivait s'contentaie, sains d'mandaie lai yune c'ment taint lai voérînt adj'd'heû.

Po chur qu'è f'sait bon youcaie ét se léchie virie lai tête. Et, tiaind qu'an r'venait en l'hôtâ, an en aivait po pus d'heûte djoués è djâsaie de çte fête és ç'liejes qu'an aivait vétchu dains lai djoûe de l'Aidjoûe...

passait qu'on n'y voyait rien. Assurément, ceux qui étaient venus à pied regrettaient de quitter cet endroit si plaisant. Bien qu'ils aient eu envie de rester davantage, il fallait qu'ils partent. Beaucoup étaient des paysans qui devaient rentrer pour donner à manger à leur bétail.

Alors, insensiblement, les tables se vidaient... Pourtant, le soir, tout recommençait de plus belle jusqu'à une heure avancée de la nuit. Le vin réchauffait les cœurs et les gens étaient heureux de se retrouver. On n'avait presque pas d'argent, mais on savait se contenter, sans demander la lune ainsi que tant la voudraient aujourd'hui.

Vraiment, il faisait bon se divertir gaiement et se laisser griser. Et, lorsqu'on revenait « en l'hôtâ », on en avait pour plus de huit jours à parler de cette fête aux cerises qu'on avait vécue dans la joie de l'Ajoie...

Gaston Brahier

Recettes de cuisine avec les fruits de nos vergers

Tarte Tatin

Pour la pâte :	0,8 - 1 dl d'eau.
200 g de farine tamisée ;	Pour la tarte :
1 cuiller à café de sel ;	500 g de pommes ;
100 g de beurre, margarine	80 g de beurre ;
ou saindoux ;	160 g de sucre.

Mettez la farine dans une terrine, faites une fontaine, salez la couronne. Ajoutez la graisse en morceaux, sablez. Faites une fontaine, versez l'eau, mélangez rapidement et formez une boule. Laissez reposer à couvert, au frais au moins une demi-heure.

Lavez et pelez les pommes, coupez-les en quartiers. Beurrez une plaque à gâteau, saupoudrez-la avec la moitié du sucre, disposez les pommes, saupoudrez avec le reste du sucre. Parsemez de noisettes de beurre. Abaissez

la pâte d'un diamètre égal à celui de la plaque, recouvrez les pommes.

Cuisez à four chaud pendant 25-30 minutes (220°).

Démoulez la tarte sur un plat en la retournant pour que les pommes se trouvent sur le dessus.

Mijeule aux cerises

4 à 6 «einbacks» rassis ou	1 demi-écorce de citron ;
petits pains, restes de «vê-	1 cuiller à café de poudre
que» ou de pain (env.	à lever ;
200 g) ;	75 g de beurre légèrement
1/2 l de lait chaud ;	fondu ;
2 œufs ;	2 cuillerées de farine (40 g) ;
100 à 150 g de sucre ;	500 g de cerises.
1 prise de sel ;	