

Zeitschrift: L'Hôtâ
Herausgeber: Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien
Band: 28 (2004)

Artikel: Je me souviens, je raconte
Autor: Monnat, Maurice
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1064473>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 16.04.2026

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

JE ME SOUVIENS, JE RACONTE

Notre maison familiale

Mon père, fils d'Auguste Monnat et d'Adeline née Noirjean, est né aux Pommerats à l'Hôtel du Cheval-Blanc. Ma mère, Stéphanie Brossard, fille d'Alcide Brossard et de Zéline née Jambée, est née dans la maison familiale construite en 1821 par ses parents. C'est là que je suis né avec mes frères et sœurs et que j'ai habité jusqu'à mon mariage.

Au-dessus de la porte d'entrée, la date de construction et les initiales des propriétaires sont incrustées dans la pierre de taille de la porte. Cette grande maison a des voisins: l'église, la cure, la magnifique fontaine, l'Hôtel de la Couronne et au sud un grand verger planté d'arbres fruitiers. Une partie de la maison est l'habitation et le reste le rural. Le toit à deux pans est couvert de tuiles de Bonfol. La façade principale est orientée à l'est. La porte d'entrée donne accès directement à la cuisine. Le sol en laves de calcaire polies par l'usage et le récurage n'a pas été changé. Au milieu, une grande table qui servait à environ 12 convives, un banc pour les garçons et le domestique et des tabourets pour les autres. Une porte à gauche pour la chambre de ménage, une deuxième pour l'arrière magasin à droite et au fond. Trois portes, la première pour le corridor de l'écurie, la deuxième pour les escaliers de l'étage, la troisième pour la cave. Nous avons eu l'électricité en 1908.

La cuisine et la cave

Dans la cuisine, contre la paroi, à droite, une grande armoire avec le dressoir où était étalée la grande partie de la vaisselle avec les casseroles en cuivre. Au fond, des armoires avec des portes et des tablars pour les autres ustensiles. A gauche, un grand potager à bois avec une bouilloire en cuivre pour chauffer l'eau. A côté, se trouvait une ouverture dans la muraille avec une porte en fer qui était le foyer pour chauffer avec des fagots le fourneau en catelles blanches de la chambre. Au-dessus se trouvait une cloche qui servait à absorber la vapeur et la fumée et en même temps à sécher la viande. La cheminée était élargie dans la chambre du haut et le canal était ouvert et donnait beaucoup d'air et de froid. Plus tard, on installa une bascule pour régler. Il n'y avait qu'une fenêtre avec un évier en calcaire poli et le robinet d'eau à côté. On descendait à la cave depuis la cuisine. Elle se trouvait sous la chambre de ménage. Au milieu, il y avait une grande table sur laquelle maman déposait des écuelles de lait pour être au frais. Ce lait restait un jour à la cave et on le rapportait à la cuisine pour l'écrémer avec une spatule. La crème était mise dans un crémier en terre de Bonfol et le samedi, il fallait faire le beurre. Le lait écrémé était cuit et servait à faire du café au lait ou du cacao. Dans la cave, le sol en terre battue, donnait l'humidité nécessaire pour la conservation des légumes.

Pour fabriquer du beurre, on versait la crème dans une baratte qui était munie d'une manivelle qui avait une palette qui servait à battre la crème. Si la température était à point, un quart d'heure suffisait, si c'était trop chaud, le beurre était trop tendre et si c'était trop froid, il fallait tourner plus d'une heure. Il fallait façonner le beurre, vider le babeurre, sortir le beurre et le mettre dans l'eau froide et le pétrir pour sortir l'eau qui restait dedans et le façonner en plaques de 200 g ou plus.

On en mangeait seulement le dimanche matin. On vendait à la Couronne ce qui restait. Maman mangeait volontiers le babeurre avec des pommes de terre en robe des champs.

La chambre de ménage, les chambres à coucher

En entrant dans la chambre de ménage, on est frappé de voir par les deux fenêtres le niveau du terrain à fleur des fenêtres. Le corps du fourneau en catelles blanches était entre les deux chambres. Le banc du fourneau correspondait au grand fourneau mais il se chauffait avec le potager. C'était très agréable pour se chauffer le dos et le derrière. Il y avait aussi une cavette où l'on mettait le pot de café au lait pour les 4 heures. Une grande table, un canapé, un grand buffet-secrétaire, des petites armoires au-dessus du fourneau et une pendule antique style Empire qui marchait trois semaines sous un magnifique globe de

verre, une porte donnait l'accès à la chambre à coucher des parents où leurs dix enfants sont nés. Montons à l'étage depuis la cuisine par un escalier assez raide. Une petite chambre, où dormaient deux filles; à côté, la chambre de tante Clara qui avait une de nos sœurs avec elle et dans la chambre à côté, Paul et moi, jusqu'à 13 ans, après, il a fallu faire de la place, nous avons déménagé dans le cabou en haut des escaliers.

La chambre louée aux officiers

A côté, c'était la chambre qu'on louait aux officiers pendant la guerre de 1914. Il y avait la prolongation de la cheminée qui finissait en pointe au plafond. Elle était louée à un officier ou à un sous-officier tout pendant la mobilisation. Je me souviens qu'en automne 1915, pendant trois mois, Clovis Corminbœuf, sergent de l'escadron 4 l'a occupée. Il nous a témoigné de l'amitié et de la reconnaissance jusqu'en 1981. Ma sœur Juliette, qui avait 18 ans, était jolie et avenante. Clovis s'intéressait, ne l'a pas fréquentée, mais a été en relation avec elle jusqu'à la vieillesse. Il est venu aux obsèques de nos parents, venait au Marché-Concours à Saignelégier. Nous buvions une bonne bouteille et il est resté en relation et correspondance avec moi, jusqu'en 1981. Les soldats romands étaient invités dans la chambre de ménage, jouaient aux cartes et parfois chantaient, c'était le chambreur qui invitait des copains. En 1917, nous avions

une compagnie de fusiliers du bt. 21. Le sergent Charles Mottet d'Orvin occupait la chambre. Il avait comme ordonnance Frédéric Dubois, jardinier au Schweizerhof à Lucerne, poète à ses heures, s'était entiché de ma sœur Juliette. Il envoyait au Franc-Montagnard de la prose et des poésies la concernant. Il l'appelait ma fleur des montagnes. Le sergent Mottet s'est amouraché de ma sœur. Il était de bonne éducation et il avait bonne façon. Tante Clara l'avait apprécié et il était entré dans ses bonnes grâces. Après le départ de la compagnie du 21, le sergent Mottet a commencé ses fréquentations, il ne venait pas souvent et en vélo depuis Orvin jusqu'en 1921, date de leur mariage.

Le four à pain

Le four à pain qui est construit en dehors de la maison se chauffait depuis la cuisine.

On faisait du pain pour la famille pendant les deux guerres et entre-temps, pour Noël et pour la fête du village à la Saint-Pierre, deux douzaines de gâteaux à la crème qui étaient cuits directement sur les briques et sans plaque.

Le magasin

Dans l'autre partie de la maison, papa avait fait construire en 1903 un magasin. La porte d'entrée, avec une vitrine à gauche et une vitrine à droite, il y avait dans l'entrée une sonnette qui servait à avertir à la cuisine de ménage, les personnes desservantes: maman,

tante Clara ou mes sœurs. Les clients venaient à toute heure de la journée de 6 heures du matin jusqu'à 10 h du soir. Une banque au milieu avec une balance et des poids en porcelaine jusqu'à 1 kg et des poids en fonte jusqu'à 5 kg. Toutes les denrées étaient en vrac et pesées dans des cornets en papier. Du côté de la vendeuse, il y avait le tiroir caisse avec une pile de carnets pour les clients qui achetaient à crédit. Des tiroirs avec des différentes choses courantes à portée de main, une case pour les cornets, du papier parchemin (gras) pour la graisse pur porc qui se trouvait dans des seilles en bois ou en zinc. Au-dessus de la banque, un long tablar était suspendu au plafond pour les paquets de laine à tricoter et de la mercerie légère et fine. Sur la banque, il y avait une petite armoire vitrée où étaient posés des paquets de cigares et de cigarettes et différentes choses à voir, mais pas à toucher. A gauche, se trouvaient les tablars pour le pain, c'étaient des pains de 3 kg bis qui se vendaient 85 ct., des pains mi-blancs 1 1/2 kg pour 50 ct. et ceux 1 kg 30 ct. Le pain nous était fourni par une boulangerie de Saignelégier avec une voiture à cheval ou à poney. Dessous, on y trouvait des cordes, des licols, des brosses et des étrilles. A droite, sur les tablars du haut, on y exposait des pièces d'étoffes, de la toile, de la doublure qui étaient vendues au mètre. Dessous, la quincaillerie, des clous, des agrafes, des vis, des boulons. De chaque côté de la porte d'entrée, il y



1918-



1918 – La famille Gête réunie pour un mariage.

avait deux grandes vitrines où étaient exposées toutes sortes de marchandises, des articles pour les couturières, de la vaisselle, des verres, des services de table, des couteaux, des jouets, des musiques à bouche et diverses bricoles. Derrière la vendeuse, trois rangées de tiroirs contenaient la marchandise destinée à être pesée, soit les pâtes alimentaires, le riz, le sucre en poudre, les pois, les haricots blancs, toutes ces denrées étaient en réserve au grenier, dans des sacs ou dans des caisses. Il y avait aussi de la morue salée et séchée qu'il fallait scier pour la débiter. On vendait beaucoup de café vert. Papa remplissait les tiroirs quand c'était nécessaire. Au-dessus, se trouvaient les bocaux de bonbons, de pastilles pour donner aux enfants qui venaient aux commissions et maman en vendait dans des cornets à 5 ct. On vendait aussi de la confiture, de la mélasse, de la moutarde qu'on recevait dans des bidons. Il y avait du tabac en rouleau comme des saucisses, on coupait un bout de tant de grammes. Dans la cave, à proximité du magasin, étaient entreposés des tonneaux de vin, du vinaigre, un fût d'huile et un fût de pétrole. C'était débité dans des bouteilles. On avait du soin des caisses vides, on les refermait et on les vendait à Burrus de Boncourt.

La grande lessive

Deux fois par année, on faisait la grande lessive pour toute la famille. On embauchait des lessiveuses. Dans une

chaudière en fonte on chauffait l'eau qu'on versait sur les cendres qui faisait le lissu. Il y avait deux grands cuveaux remplis de linge: les blancs dans un et les couleurs dans l'autre. Sur ce linge on étalait un cendrier, c'est-à-dire, un drap qui couvrait tout le linge et on mettait des cendres de bois dur et on versait l'eau bouillante. Le lissu traversait le linge, il était soutiré et reversé une ou deux fois sur les cendres et les lessiveuses avec un morceau de savon lavaient et contrôlaient le linge qui n'était pas impeccable. Rincer à l'eau froide et déposer sur une civière pour l'épurer. Ensuite, transporter les civières au verger, attacher une corde à un arbre et fixer l'autre bout à un autre. C'était le travail des hommes qui devaient encore apporter les crosses pour soutenir le poids du linge. La corde avait souvent plus de 200 m. Les lessiveuses arrivaient à 6 heures du matin et jusqu'à 7 heures, bien nourries et je me souviens qu'elles recevaient 1,50 fr. par jour.

La remise et le grenier

A dix mètres de la maison, il y avait la remise avec le grenier à l'étage. En bas, il y avait le char à pont pour chercher les marchandises à la gare, la voiture, la faucheuse, la charrue et du matériel agricole. Pour se rendre au grenier un petit pont facilitait l'accès. Ce grenier servait d'entrepôt pour les denrées du magasin. Les marchandises se conservaient bien, c'était sec, frais et à l'abri

des souris. Construit avec des madriers de 10 cm d'épaisseur, une fenêtre grillagée avec une porte avec une serrure à secret servait aussi pour les céréales qu'on récoltait. Les denrées entreposées au grenier étaient les pâtes alimentaires, macaronis et autres, dans des caisses en bois, les autres marchandises dans des sacs, des pains de sucre emballés dans du papier devaient être cassés pour être détaillés. C'était pour les tiroirs au magasin, que papa devait remplir.

Le rural

A côté de la partie locative se trouvait le rural. Il y avait le corridor avec deux portes, une au nord et une au sud. On l'appelait «l'eudvain». Le bois bûché pour la cuisine était entassé contre la muraille. Sous la grange, les fagots pour le chauffage du fourneau y étaient réduits. Deux boîtions pour les porcs, une petite écurie fermée pour les jeunes veaux, l'abreuvoir pour le bétail et les toilettes WC pour la famille se trouvaient sous la grange. Ensuite l'écurie qui avait 18 m de long se composait de 3 boxes pour les chevaux, 3 places pour les vaches et les génisses et le jeune bétail, des escaliers pour monter à la grange. Une porte donnait l'accès à la place à fumier et à la fosse à purin. Un pont gazonné et peu en pente arrivait à la grange qui avait 18x4 m de long et de largeur, cela donnait beaucoup de place pour les chars à foin en vrac et pour



Hôtel de la Couronne construit en 1868 par François Froidevaux, père de Justin Froidevaux, maire des Pommerats. Actuellement inexploité. Etat janvier 2005.



Ferme construite en 1821 où est né et a grandi Maurice Monnat. A droite, l'entrée du magasin avec ses deux vitrines. Etat janvier 2005.



Intérieur de l'église décorée pour la fête patronale célébrée chaque année les 28 et 29 juin.

sortir
chaq
loger
Au-d
de ha
les cé

Us e

Le b

Ma
marr
liste
veuv
saien
d'avc
lin p
Le p
dern
1925
depu
1925
gnelé
facte

L'inf

M
elle s
les n
soigr
de S
pour
en 19
Saig
opér
pas
Desc
de l

sortir les chevaux sans difficulté. De chaque côté, il y avait de la place pour loger les récoltes de foin et de regain. Au-dessus du milieu de la grange, à 3 m de hauteur, se trouvait le «chéfal» pour les céréales.

Us et coutumes du vieux temps

Le buraliste postal

Ma grand-mère paternelle était ma marraine. Elle a été toute sa vie buraliste postale aux Pommerats. Devenue veuve très jeune, ce sont ses fils qui faisaient le factage. Mon père se souvenait d'avoir porté le courrier derrière le Moulin pendant que c'était encore habité. Le plus jeune fils, l'oncle Alcide, fut le dernier facteur de la famille, jusqu'en 1925. Ma tante Elisa succéda à sa mère depuis environ 1910 jusque aux environs 1925 et c'est Émile Farine facteur à Saignelégier qui l'a remplacé; il fut aussi facteur.

L'infirmière

Ma grand-mère s'appelait Adèle et elle s'est toujours beaucoup dévouée pour les malades. Les gens malades étaient soignés à la maison et les deux docteurs de Saignelégier se rendaient à domicile pour soigner leurs malades. Mon père en 1913 était très malade, le docteur de Saignelégier, Juillard, ordonnait une opération dans les intestins, il n'était pas transportable, aidé du chirurgien Descœudre, ils l'opérèrent sur la table de la chambre de ménage pour des

abcès au bas ventre. Une année auparavant il avait reçu une ruade d'un petit poulain. Il eut une longue convalescence, mais il fut bien guéri. Quel souci pour tous, un père de famille de 8 enfants. Quand les gens tombaient malades, les parents appelaient l'Adèle et c'est elle qui s'en occupait et l'on appelait le médecin. Se rendaient à l'hôpital, seulement les malades qu'on devait opérer et ceux qui avaient des fractures d'après le préavis du médecin. Tous les autres étaient soignés à la maison. Dans les années 1920, le D^r Baumeler organisait un cours de samaritains. M^{me} Monnat, Liane Leroy, ma sœur Lucie et Marie Aubry ont suivi ce cours, je me souviens de les avoir conduites plusieurs fois en voiture ou en traîneau à Saignelégier. Elles recevaient un diplôme et elles étaient capables de faire des piqûres, de faire des pansements et d'aider les médecins pour les premiers soins. C'est l'institutrice qui s'occupait des grands malades et elle les assistait dans les derniers moments. Dans tout le village, chacun l'appelait avant d'appeler le médecin la nuit ou le jour.

Les mourants

On appelait ma grand-mère pour s'occuper des mourants en même temps que le prêtre et elle devait les assister dans les derniers moments. Apporter le lit avec le défunt dans la chambre de famille. Faire sa toilette, l'habiller et l'installer dans le lit. Sur la table de nuit, 2 grandes bougies allumées et une sou-

coupe avec de l'huile où une mèche qui ne devait pas s'éteindre. Un bocal d'eau bénite dans lequel trempait un rameau de buis que les visiteurs servaient à asperger le défunt ou le bénir. La pendule de la chambre de ménage était arrêtée à la minute de son dernier soupir. La mise dans le cercueil était faite par un des deux menuisiers du village. Avant les funérailles, on faisait des visites aux parents, on jetait de l'eau bénite sur le défunt, on s'agenouillait et l'on priait environ une demi-heure, des chaises étaient à disposition pour s'asseoir. Pendant 3 nuits, les voisins s'offraient pour veiller le défunt depuis 10 heures à 7 heures du matin. Les porteurs étaient aussi des voisins et le conducteur avec une voiture, plus tard, la commune avait acheté un corbillard. On devait aussi chercher les défunts à l'hôpital pour les amener à la maison. Pour les hommes célibataires, c'était la société des garçons qui s'en occupait. Je me souviens d'avoir veillé avec un camarade Joseph Gête dans la chambre à sa volière de tourterelles, Camille Gête des Plainbois qui était mort dans la vieille maison, chez Ulysse Donzé, Joseph Donzé, ancien sacristain; avec M^{lle} Monnat, institutrice, je lui ai aidé à faire sa toilette mortuaire, l'habiller, le veiller et le conduire avec le corbillard au cimetière. Ma grand-mère décédait en 1916 et c'est notre cousine Monnat qui la remplaça. Depuis environ 1960, la mode a changé, on ne veille plus les morts. Les malades graves sont soignés

à l'hôpital, les médecins ne se déplacent plus beaucoup. Les gens meurent à l'hôpital, on les met dans le cercueil dans la chambre mortuaire. Depuis plusieurs années, une entreprise de pompes funèbres s'est créée à Saignelégier et elle s'occupe de toutes les formalités à survenir.

La messe d'enterrement

Tous les morts sont conduits à l'église avant l'enterrement, même les protestants.

Très longtemps, les catholiques faisaient l'office avec la messe des défunts. En entrant à l'église à la suite du cercueil, les fidèles jetaient de l'eau bénite et à la sortie aussi et l'on chantait le *Requiem*. Le cortège pour le cimetière, la croix ensuite, une dame portait sur un plateau un pain comme offrande, ce pain était rapporté à la sacristie et les servants de messe se le partageaient. Cette coutume n'existe plus. Le prêtre et les servants, la société de chant, la fanfare si le défunt avait été à la société, le corbillard, les parents et la foule. Pendant longtemps, cela avait lieu à 9½h ou 10 heures. Ensuite banquet à l'hôtel, les parents, les invités de loin, les sociétés et les aides. Depuis que les prêtres disent la messe l'après-midi ou la soirée, les enterrements se font toujours à 2½h ou 3 heures. Les messes d'obit avaient lieu 3 fois pendant 3 semaines après le décès. Il se dit maintenant une messe de trentième dans le mois. Il existait aussi une œuvre de fon-

dation de messe régi par la caisse paroissiale. On devait déposer la somme de 100 fr. ou plus; avec l'intérêt, le prêtre annonçait, il y a messe anniversaire fondée pour le repos de l'âme de Maria F., le prêtre était payé avec l'intérêt. Ces messes fondées pour 30 ans ou à perpétuité se disaient chaque année. Je ne me souviens plus si cela continue.

Le ministère de l'abbé Joseph Fleury de 1905 à 1943

Ayant fait partie de la Société de chant Sainte-Cécile plus de 70 ans et voyant tous les changements qui se sont produits depuis 1905 pendant le ministère du curé Fleury, je prétends que je dois expliquer à mes coreligionnaires les événements que ma mémoire me confie.

En 1905, M. Joseph Fleury, vicaire à Courrendlin, est nommé curé de la Paroisse des Pommerats. Ma sœur Berthe née le 1^{er} mars 1905 fut son premier baptême. La servante de cure était une vieille demoiselle alsacienne qui s'appelait Phylomène. Le sacristain Joseph Donzé, chez Vital, l'instituteur Ariste Farine était directeur et organiste de la Sainte-Cécile. Mon papa battait la mesure, Léon Frossard fut président toute sa vie, Paul Bonnemain, oncle Alcide Monnat, Léon, Gustave, Émile Voisard, Camille Monnat, Georges, Jean, Xavier Frossard, Marc Girard, ont tous été mes camarades. Les répétitions avaient lieu à l'école dans la classe de M. Farine, le vendredi à 8½h, où se trouvait l'harmo-

nium. On faisait l'appel et les absents étaient amendables. M. le curé assistait quelques fois aux répétitions. L'assemblée de paroisse avait décidé d'installer des orgues. Mais il fallait agrandir et remplacer la poutraison et le plancher de la tribune. C'était en 1913. Le peintre Juillerat avait rénové la peinture des autels et tout avait été rafraîchi. L'harmoonium avait été transporté dans la classe de l'école de l'instituteur et on l'employait pour les répétitions.

Les offices en été, la messe à 9½h, les vêpres à 1½h et la messe en semaine à 7h. L'hiver, messe à 10h, vêpres à 2h et ensuite catéchisme. L'église n'était pas chauffée, l'eau bénite et les burettes étaient souvent gelées. Les deux servants de messe en semaine devaient sonner le premier, c'est-à-dire un quart avant l'heure. M. le curé était très sévère avec ses servants, ils devaient savoir sans une faute toutes les réponses en latin. Les dames et les demoiselles devaient être coiffées d'un chapeau ou d'un mouchoir de tête et défense d'avoir les bras nus et être décolletées. Sur la tribune, les hommes à gauche, interdite aux jeunes gens, à droite la Sainte-Cécile avec l'orgue qui était actionné avec des pédales. En bas, à gauche, les dames et les filles, à droite, les hommes et les garçons. L'institutrice avait l'obligation de surveiller les enfants et les mal-sages sortis du banc et agenouillés en dehors du banc. Le catéchisme le jeudi matin pour tous les enfants. Ils devaient apprendre 4 à 6 réponses et s'ils ne savaient pas,



sents
sistait
sem-
taller
lir et
cher
entre
des
har-
ns la
et on

h, les
ine à
2h et
t pas
ettes
vants
er le
vant
avec
une
Les
être
choir
nus
les
unes
l'or-
ales.
illes,
ons.
sur-
ortis
du
pour
ndre
pas,



Ouvriers-horlogers avec leur gros outillage vers 1916.

copier 6 fois la leçon pour le jeudi suivant. Pendant l'Avent et le Carême pas d'orgue à l'église, les chanteurs prenaient le ton avec le diapason. Pendant ces périodes-là, on chantait les complies



Mariage en 1918: robe noire, voile blanc, gants blancs; tenue de cérémonie pour le fiancé: frac en queue de pie, chapeau haut-de-forme.

le soir à 7 h ou à 8 h. Au mois de mai, le mois de la Sainte Vierge, les jeunes filles chantaient des cantiques, on récitait le chapelet et il y avait encore une lecture sur la vie des saints, le soir à 7 h. Le 5 février à la Sainte Agathe, le prêtre bénissait le sel pour protéger le bétail et des bandes de papier pour clouer au-dessus des portes du grenier où l'on écrivait «Sainte Agathe protégez-nous du feu du ciel et de l'enfer et priez pour nous». A Saint-Blaise, le premier jour de carême, le prêtre bénissait le cou et appliquait des cendres sur le front et il prononçait une formule. Aux rogations, les paysans apportaient du sel pour protéger le bétail au pâturage et des petites croix en bois pour mettre dans les cultures que le prêtre devait bénir. Notre curé n'était pas un bon prédicateur, il montait sur la chaire, disputait et avait l'air en colère et plutôt fâché et finissait par la formule suivante: «Je fais mon devoir, faites le vôtre, si vous allez au diable, tant pis pour vous, c'est la grâce que je vous souhaite, ainsi soit-il.»

Il avait souvent des visites, il recevait bien ses copains prêtres. On appelait la cure l'hôtel du corbeau. Il avait en vacances les étudiants prêtres: James Aubry, François Froidevaux, l'abbé Steiner de Saignelégier, l'abbé François Guenat qui est encore curé à Charmoille. A la Fête-Dieu, la Sainte-Cécile lui donnait concert l'après-midi à la cure.

Il nous abreuvait copieusement avec du vin rouge et du café, un grand panier de merveilles à notre bel appétit.

A la fête patronale, il avait toujours beaucoup d'invités; tante Maria leur offrait l'absinthe. Banquet à la cure, après les vêpres solennelles, la fête continuait. Il faisait beaucoup de photographies gratuitement. Il était bien équipé avec un grand appareil sur un chevalet qui lui permettait de faire des photos qu'il développait lui-même. J'ai bien du soin de ces souvenirs, j'en possède plusieurs. Nous étions ses voisins et nous avons toujours été en bons termes avec lui. Nous lui fournissions le lait et je devais tailler ses espaliers. La première section communale lui fournissait gratuitement 27 stères de bois de chauffage par année qu'il entreposait dans la grange, l'ancienne cure était un rural.

En rentrant de Saignelégier en voiture, ils avaient versé et il avait eu une jambe fracturée, il s'était bien guéri. Il était très matinal, en été, par beau temps, à 5 h, il lisait son bréviaire en marchant dans son jardin.

Sa deuxième bonne était Rosine Baume, jeune fille dévouée, pleine de bonne volonté.

Pour le linge d'église, il y avait l'ouvroir dirigé par M^{lle} l'institutrice, Lucia Monnat. C'étaient des vieilles filles et des jeunes qui se réunissaient à la cure. Ma tante Clara avait croché une nappe d'autel en partie à la maison.

M. le curé est décédé en 1943 après une courte maladie. Il a été enterré près de l'entrée de l'église, un mausolée lui a été édifié.

Maurice Monnat

HISTOIRE DE LA COMMUNE DE ...
ET DE LA COMMUNE DE ...



Printemps 1914 – Maurice Monnat, 13 ans, avec sa maman, son papa et sa sœur.

urs
eur
re,
on-
gra-
ipé
alet
tos
du
olu-
ous
vec
je
ère
ra-
age
la
oi-
me
. Il
ps,
ant
ine
de
ou-
cia
et
re.
ap-
rès
rès
i a
nat

Chant de Nouvel-An

Il était de coutume qu'à Nouvel-An des groupes d'enfants du village passent dans les fermes pour souhaiter à leurs habitants une bonne et heureuse année; en échange, ils recevaient quelques biscuits. Je ne connais pas l'auteur des paroles de ce chant à forte connotation religieuse et sociale.

*Venez tous, petits et grands,
nous écouter en chantant
les prières et les vœux
que nous faisons à notre Dieu
pour votre santé, prospérité et
rétablissement des malades
languissants.
Venez et joignons vos vœux
à ce grand Dieu des cieux.*

*Pères et mères qui avez
des enfants à élever
prenez-en grand soin
pour en faire de bons chrétiens.
Étant arrivés à la grande journée
répondez à notre Dieu:
Mon Seigneur nous y voici
et nos enfants aussi.*

*Profitez enfants
de tout âge et de tous temps
des sages leçons
que vos pères et mères vous font.
Vous serez bénis
aimés et chéris
surtout du Dieu tout-puissant
qui promet de couronner
la fin de vos années.*

*Prions pour les rois
pour les princes et grands seigneurs
pour tous les cantons
et pour tous les gouverneurs
pour notre cher pasteur
qui nous prêche de bon cœur
de nous réunir
tous au Seigneur Jésus-Christ
quand la trompette sonnera
pour nous ressusciter.*

*Prions ce grand Dieu
qui gouverne dans les cieux
et sur la terre
le cœur de tous les mortels,
qu'il veuille vous bénir
dans son saint esprit
et guider vos pas
jusqu'à l'heure du trépas,
qu'enfin pour tous bons chrétiens
Seigneur, soit leur soutien.*

*Renouvelons nos vœux
nous vous faisons nos adieux
demandons pardon
si nous vous importunons.
Que ce Dieu si doux
nous rassemble tous
dans son paradis
pour nous tous y réjouir.
Et qu'après vous avoir bénis
Dieu nous bénisse aussi.*