

# Pages jurassiennes

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **L'ami du patois : trimestriel romand**

Band (Jahr): **19 (1991)**

Heft 75

PDF erstellt am: **29.04.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

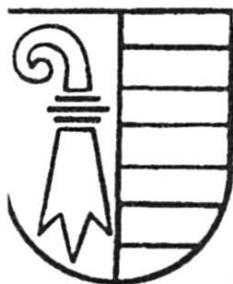
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



# Pages jurassiennes

## MUSATTES D'HERBA

E n'ât ran que les chés, voili qu'è fait dje neû  
Po s'allaie coutchie, è y fât allaie devaint mieneût,  
Pochque le maitin, hop ! feu di yét,  
Po aifforaie, moinnaie le laicé.  
Bin chur que çoli, ç'ât po les paysains  
Po les âtres dgens, çoli n'ât pe chi métchaint.  
Tot de meinme po tote c'te rotte d'ôvries  
Que vaint s'vent bin loin, è se fât révoiye.

En herbâ tos les maitins, ce n'ât pe aijie,  
Cte breuyerie de brussales, çoli ne sairait édie.  
Tchaince qu'en cognât bin le t'chmin  
En peut faire in pô les malins.  
A travail e ne fât pe veni en r'taid  
C'en ât prou po se faire engueulaie.  
Et peus, se çoli airrive, ch'lai paye è fât dédure  
Coli fait tochu bin prou mâ à tiure.

Les aibres péssant di voi à djâne  
C'ât pus bé que lai bésaïne des hannes.  
Chu le taid, en dirait qu'è sont reuyies  
Po chur que ç'ât brâment bé è ravoétie.  
Tiaind que veniant les biantches dgealaies,  
Les feuyes tchoyant è grosses palerès.  
Dains le temps, c'était po rempiaicie l'étrain  
C'ât l'ouere que s'en tchairdge mittenin.

Dains les près, en on laitchie les bêtes  
E y en é que béchant brâment lai tête,  
Les grosses sieutches: qu'en y on pendu à cô  
Kes envoidge de sâtaie, de djuere à fô.  
Le soi, tiaind elles r'veniant és étales,  
Pus loidgieres, elles s'couant les épâles.  
En t'chmin, qué piaigi de les écoutaie tutes ensoinne  
Et peus, ç'ât touedje lai pu belle que moine.



En on è pô prés tot rédut, tot r'migie  
Les lédymes, le bôs, sains rébiaie le mie.  
Tot ât rempiachu, meinme les tchéfats.  
Po r'cidre l'heuvie, en ât bîn prât.  
Les longes lôvraies poyant ècmencie  
En son sô, en vuet poyait sondgie,  
Ecoutaie, révisaie c'te boéte que boudge  
En boyaint enne gotte ou bîn in bon côp de roudge.



### PENSEES D'AUTOMNE

Il n'est que six heures, voilà qu'il fait déjà nuit,  
Pour aller se coucher, il faut y aller avant minuit,  
Parce que le matin, hop ! dehors du lit  
Pour fourrager, conduire le lait.  
Bien sûr que cela c'est pour les paysans  
Pour les autres personnes, c'est moins méchant.  
Tout de même, pour cette cohorte d'ouvriers  
Qui vont souvent bien loin, il faut se réveiller.

En automne, tous les matins, ce n'est pas aisé  
Cette saleté de brouillard, ce n'est pas pour aider.  
Chance qu'on connaît bien le chemin  
On peut faire un peu les malins.  
Au travail, il ne faut pas venir en retard  
C'est assez pour se faire enguirlander  
Et puis, si cela arrive, sur la paye il faut déduire  
Pour sûr que cela fait bien mal au coeur.

Les arbres passent du vert au jaune  
C'est plus beau que le travail des hommes.  
Sur le tard, on dirait qu'ils sont rouillés  
Pour sûr que c'est très beau à regarder.  
Lorsque les gelées blanches arrivent  
Les feuilles tombent à grosses pelletées.  
Dans le temps, c'était pour remplacer la paille  
C'est le vent qui s'en charge maintenant.

Dans les prés, on a lâché les bêtes,  
Il y en a qui baissent beaucoup la tête,  
Les grandes cloches qu'on leur a pendues au cou...  
Les empêchent de sauter, de jouer au fou.  
Le soir quand elles reviennent aux étables,  
Plus légères, elles secouent leurs épaules.  
En chemin quel plaisir de les écouter toutes ensemble  
Et puis, c'est toujours la plus belle qui conduit.

On a à peu près tout réduit, tout remisé,  
Les légumes, le bois, sans oublier le miel.  
Tout est rempli, même le gerbier,  
Pour recevoir l'hiver, on est bien prêt.  
Les longues soirées peuvent commencer,  
A sa guise, on pourra songer,  
Ecouter, regarder la télévision  
En buvant une distillée ou bien un bon coup de rouge.

*R. Erard*



## ETES-VOUS PESSIMISTE ou OPTIMISTE ?

Deux petites filles allaient cueillir des raisins. L'une était heureuse parce qu'elle trouvait des raisins; l'autre était malheureuse parce que les raisins avaient des pepins.

On demandait à deux personnes convalescentes comment elles allaient. L'une répondit : « Cela va mieux aujourd'hui » ; l'autre dit : « Cela allait mieux hier ».

Quand il pleut, un homme dit : « Cela va faire de la boue ». L'autre dit : « Cela va abattre la poussière. »

Deux enfants examinaient un buisson. L'un vit qu'il avait des épines, l'autre qu'il portait des roses.

L'un dit : « Je suis heureux que les affaires n'aillent pas plus mal. » L'autre dit : « Je suis désolé qu'elles n'aillent pas mieux. »

L'un dit : « Nos bénédictions sont quelquefois entremêlées d'épreuves. » L'autre dit : « Nos épreuves sont quelquefois entremêlées de bénédictions. »

## LE TOUETCHE DI JURA



Po faire in bon touétché di Jura, è fât :  
Po lai païte : heute décilitres de laissé  
in kilo de fairene  
chèptente grammes de beurre  
enne tchlîre ai sope (raise) de sâ tros quaies  
d'in paiquet de yeuvre de bîre.  
Po lai froiyoure : doux décilitres de crinme  
épâsse  
in ûe, di sâ pe di safran.

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

Péssè çï temps, éétendre lai païte d'enne épâssou d'in centimètre ai demé. Môëssyè lai crinme aivo in ûe, in po de sâ pe enne tote petéte pontée de safran, bairre enne boussnate. Se lai crinme à cielle, y aidjoutaie in po de fairene. Po obteni in dchus de touétché dorè, bottè dains lai froiyoure enne tchoie d'hoile. Voichaie su lai païte, bottè a foué dje étchâdè, tcheure ai doux cent cînquante degrés ai po prés trente cîntche minutes. Dains les foués de dains le temps, nos bottyins les touétchés ai tcheure sains tôles. Aivo lai pâle de bôs ai enfouénaie, nos déposyins to simpymment les touétchés su lai pîre di foué.

## LE GATEAU DU JURA

Pour faire un bon gâteau du Jura, il faut :

Pour la pâte : huit décilitres de lait; 1 kilo de farine; septante grammes de beurre; 1 cuillerée (rase) de sel; trois quarts d'un paquet de levure de bière.

Pour la garniture : deux décilitres de crème épaisse; 1 oeuf, du sel et du safran.

Chauffer modérément une partie du lait avec le beurre pour le ramolir, ajouter le reste du lait dans lequel on a délayé la levure de bière et faire une pâte avec le tout. La pâte est suffisamment travaillée lorsqu'elle n'attache plus aux mains. Laisser lever la pâte dans un endroit tempéré, éventuellement dans l'armoire de cuisine (à l'abri des courants d'air) deux heures durant. Etendre la pâte d'une épaisseur de 1 centimètre et demi. Mélanger la crème avec l'oeuf, un peu de sel et une toute petite pointe de couteau de safran, fouetter un instant. Si la crème est claire, y ajouter un peu de farine. Pour obtenir un gâteau doré, mettez dans la garniture une tombée d'huile. Verser sur la pâte, mettre au four préchauffé et cuire à deux cent cinquante degrés, trente cinq minutes environ.

*M.-L. Oberli*