

Lédyumes d'hèrbâ

D'aivô c't'annèe qué prie d'l'avaince dains sés séjons, qu'an se crais dje â drie temps. Tot en voidgeaint l'échpoi qu'll'heuvé ne sré'p trop du!

Çoli me rappeule cés djoués voués nôs creuyîns les pomattes d'aivô le cro. An pregnait tchétiun son eudjeon, an tchaimpait les pagets en ènne ridyenèe et an botaie soitchi les pomattes drie nôs, voué nôs aivînt in pô aip-païtti lai tierre.

C'était in du métié se béchie po raiméssaie et se r'yeûvaie po se sèrvi di cro. Le soi, le dôs nôs f'sait bin prou mâ. Â soroiye meûssaint, è fayait se dépadgie de nentayie et déssavraie les pomattes, è les botaie dains les saits d'vaint qu'èlles ne redev'niant môves.

Mains qué piaiji d'être dains les fins, d'aidmiraie les bôs voué le soroiye djûe encoué d'aivô sai boète de tieulèes, po les faire çhaimboiyie..., révi-saie les aidaices et les conoïyes virvoiyie atoué d'nôs.

C'était d'inche po pâre les bét't-râves, c'ment les feuyes ne s'voidgeant'p: po le maindgie des poûes, nôs en botînt salaie dains in tiuvé. Èlles se voidgînt quéques djoués. Bogre, è ne fayait ran pédre.

Aiprés lai premiere dgeâlée, è fayait pâre les tchôs de Turnen, po faire les fies-chôs. Po çoli, è fayait aippointie et botaie réteni le tiuvé en bôs, bin le laivaie, botaie dedains doues-tras braintches de dgnâvre, y voi-chaie de l'âve tieûjainne, le boûetchi d'ènne épâsse maî-tiere, le l'chie quèques houres po qu'lai brussou dégaïd-ge lai boinne sentou di dgnâvre. D'inche, le tiuvé était prêt po r'cidre les tchos riffaie tchus l'cope-tcho, aisséj'naie, foulaie d'aivô l'pâta. An boûetchait aivô in lindge, ènne piaintchatte et des pierres, po preussie.

L'heuvé poyait v'ni. Les tâlèes d'lai tchaive étint bin feu-nis: fruts, bocâs, confretures, sirops et lédyumes. È y en aivait prou po tote lai moûe séjon et po tote lai mâjenèe.

Dâdon, qué tchaintgement! An ne piaintant pus ne pomattes, ne bét't-râves.

■ Lai Tchindelatte

Légumes d'automne

Avec cette année qui a pris de l'avance dans ses saisons, on se croit déjà au dernier temps. Tout en gardant espoir que l'hiver ne sera pas trop dur!

Cela me rappelle ces jours où nous « creusions » les pommes de terre avec le croc. On prenait chacun son sillon, on lançait les fanes en une rangée et on mettait sécher les pommes de terre derrière nous, où nous avions un peu aplani la terre.

C'était un dur métier: se baisser pour ramasser et se relever pour se servir du croc. Le soir, le dos nous faisait bien assez mal. Au coucher du soleil, il fallait se dépêcher de nettoyer et trier les pommes de terre, et les mettre dans les sacs avant qu'elles ne redeviennent humides.

Mais quel plaisir d'être dans les finages, d'admirer les forêts où le soleil joue encore avec sa boîte de couleurs pour les faire flamboyer..., regarder les pies et les corbeaux tourner autour de nous.

C'était comme ça pour prendre les betteraves, vu que les feuilles ne se gardent pas: pour le manger des porcs, nous en mettions à saler dans un cuveau. Elles se gardaient quelques jours. Bougre, il ne fallait rien perdre!

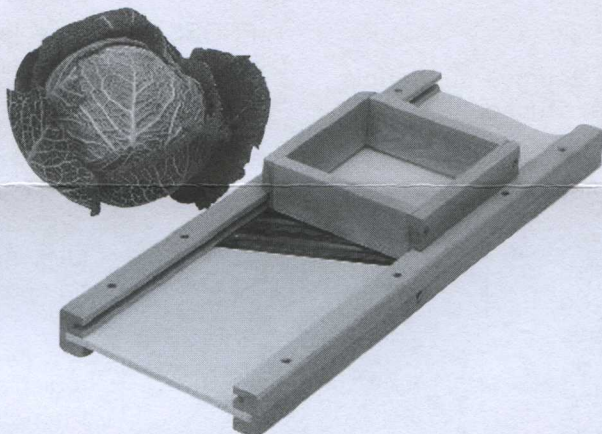
Après la première gelée, il fallait prendre les choux de Turnen, pour faire la choucroute. Pour ça, il fallait préparer et combu-ger le cuveau en bois, bien le

laver, mettre dedans deux ou trois branches de genièvre, verser de l'eau bouillante dessus, le boucher d'une épais-se toile, le laisser quelques heures pour que la vapeur dégage la bonne senteur du genièvre. Comme ça, le cuveau était prêt à recevoir les choux râpés sur le coupe-chou, assaisonnés, foulés avec le pilon. On bouchait avec un linge, une planchette et des pierres, pour presser.

L'hiver pouvait venir. Les rayons des étagères de la cave étaient bien garnis: fruits, bocaux, confitures, sirop et légumes. Il y en avait assez pour toute la morte saison et pour toute la maisonnée.

Depuis, quel changement! On ne plante plus ni pommes de terre, ni betteraves.

■ La Chandolatte



Râpe à choux. Cet ustensile servant à préparer la choucroute se passait souvent de ménage en ménage.