

Avec les patoisants des *Cieutchattes di Doubs*

## Lai tieûjainne en 1950

Dains mon p'tét v'laidge di Cios di Doubs. en lai pupait des mâjons, an entrait pai lai tieûjainne, qu'aivait ènne poijeainne pouêchette, t'ni pai des pâmèlles. Les gonds étîns dains lai pierre di montaint, ço qu'léchant bîn péssaie l'oûere et lai bije.

En pus, è y aivait quaître ou cîntche pouêchettes : cté des égrâfes po allaie es tchaimbres d'enson, ènne po lai tchaimbrate à londg, ènne po péssaie l'âllou, ènne po le poiye voué lai mâjenaie se tînt.

È y avait âchi lai cieutche di tiué, qui n'était pe sçhiôje. L'heûvé magrès in bon fûe, que rontchait tote lai djoénè, an y édgealaie. Mains le maitîn, lai f'nêtre aivait de che belles dentelles!

Le bôs était réduit dos le tchairi, drie lai mâjon. Po s'êtchâdaie, è yen fayait bîn chur trâs è cîntche pnies pai djoué.

Le foéna d'lai tieûjainne aivait encoué des soiçhes. è les tiaisses aivînt le tiu dains le fûe. È y avait aito ènne cocasse dains lai qué an poyait botaie cîntche litres po aivoi de l'âve tchâde.

È ne fayait'p rébiaie de raittujie. À câre di foéna, lai caftiere et le potat de cacao...

È y avait in poula, empie yun po tote lai mâjon, d'vétchus d'l'âvie en pierre tchus l'qué è y aivait s'vent in soiyat d'aivô ènne pôche, voué tchétiun poyait peuje po se péssaie lai soi.

D'enne sen d'l'âvie, lai tiuvatte, qu'an servéchant le maitîn po in pô se dégrôchi. Le r'laivou en fie-biainc po laivaie les aijements. C'ment an bêyaie le brûe es pouës, an poyait empie i botaie lai poudre que s'aippelait « Sil ».

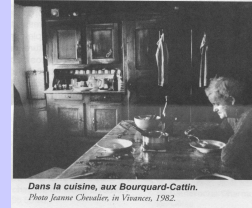
An était encoué bîn loin des machines d'aidjed'eus.

Le buffa, le métra ou lai crédance f'sînt paichie d'lai mâjon. An poyait tôt y rédure, meinme les mairmites en fonte, que tieujînt les rondes pomattes.

Tchus le poutri, è y aivait l'écremoûere, l'entonnour po fére les chtriflous, les palattes, lai grande fouértchatte, tôt bîn è poétchèe de main.

*Lai Tchaindelatte*

87-690 Ghete2007, p. 22



*Dans la cuisine, aux Bourquard-Cattin.*

*Photo Jeanne Chevillon, in Yvonnet, 1982.*

## La cuisine en 1950

Dans mon petit village du Clos du Doubs, dans la plupart des maisons, on entrait par la cuisine, qui avait une lourde porte tenue par des paumelles. Les gonds étaient dans la pierre du montant, ce qui laissait bien passer le vent et la bise.

En plus, il y avait toujours quatre ou cinq portes, celle des escaliers pour se rendre aux chambres à coucher, une pour la petite chambre du côté de bise, une pour passer au corridor, une pour le poille où la maisonnée se tient.

Il y avait aussi la cloche de la cheminée qui n'était pas fermée. En hiver, malgré un bon feu qui ronflait toute la journée, on y avait froid. Mais le matin, la fenêtre avait de si belles arabesques!

Le bois était rangé au bûcher, derrière la maison. Pour se chauffer, il en fallait bien sûr trois à cinq paniers par jour.

Le fourneau de la cuisine avait encore les cercles, et les casseroles avaient le cul dans le feu. Il y avait aussi une bouilloire dans laquelle on pouvait mettre cinq litres pour avoir de l'eau chaude. Il ne fallait pas oublier d'attiser le feu. Au coin du fourneau, la cafetière, et le pot de cacao...

Il y avait un robinet, le seul pour toute la maison, au-dessus de l'évier en pierre sur lequel il y avait souvent un seau avec une louche, où chacun pouvait puiser pour se passer la soif.

À côté de l'évier, la cuvette, qu'on servait le matin pour se débarbouiller un peu. La bassine en fer-blanc pour laver la vaisselle. On pouvait seulement y mettre la poudre appelée « Sil », parce qu'on donnait les « relavures » aux cochons.

On était encore bien loin des machines d'aujourd'hui.

Le buffet ou le dressoir, faisait partie de la maison. On pouvait tout y ranger, même les marmites en fonte pour cuire les pommes de terre.

Sur le porte-louches, il y avait l'écrémoir, l'entonnoir pour faire les « striflattes », les pelletes, la grande fourchette, le tout bien à portée de main.

*La Chandolatte*