

Lai tcheûyatte des moures

È fâyait s'yeuvaie en lai pitiatte di djoué. Dans le djoué néchain, les brussâles qu's'étendînt tchu l'Doubs ne nôs airratans'p. D'aivô corraidge et chutot ènne cratte aittaitchie atoué di ventre et 'în soiyat à mélasse en lai main, nôs grèpoènnîns djeuque à Piatâ-Tchu. Dâs-li in bé seintie dains le bôs nôs permâtait d'arrivaie à fond des pétures d'Epitçherez, voué dains l'temps e y aivait ènne mâjon. En ci yûe, les beutchenies, les biaissenies et chutot les mûries bèylnt grebi de fruts po les confretures, dgealées et gotte.

Les mouries étîns s'vent dains les meurdgies et bin pus hâts qu'nôs. Ès bèylnt des moures grosses c'ment cés des tieutchis d'adjed'heu. È y aivait les moures dgentilles (les pus grosses) et les moures de tchaitis (les p'têtes è tras grains).

Aivô piâiji, nôs rempiâchîns nôs crattes, note soiyat, sains rébiaie note echtomaic! È fât tot'meinme dire qu'les mouries nôs grif-fins les djaimbes et les brais c'ment adjed'heu.

Po rentraie en lai mâjon, nôs f'sîns bîn aittention de n'pe renvoichaie nôs soiyats. È poinne airrivès, le travaiye de déssâvraie les moures nôs aittendait. È fayait l'faire de cheute po qu'le djus d'moère dains l'frut et nian dains l'étchéye. Les pus belles étîns botées d'côte po faire ènne taitre et le rêtche, nôs en f'sîns d'lai dgealée.

Le mâsçhe âve et fruts tieut et preussie dains ènne « patte è fie-fûe » étînt encheute botaie è tieure aivo le socre.

L'étieume f'sait dje le banheur de çtu qu'churvoyait lai tieute. Laivaie les varres d'în litre ou 'în litre è d'mé, les soitchie po qu'ès feuchînt encoué bîn tchâds po botaie lai dgealée ètât 'în traivaiye prou risquè, poche que che 'în varre se brijiat, tote lai dgealée aitot fotue è câse des p'tets bouts de varre.

Lai dgealée d'moures aiccompaignait les reûties de pain beurré durant l'heuvé. An lai botait aitot dains les toétchés rolès, déssietches di duemoinne.

Tiaind en lai gotte de moures, 'în p'tet bossat ne bèyait que pô d'gotte, mains d'în got et d'ènne qualité raïres.

■ Lai Tchandelatte

La cueillette des mûres

Il fallait se lever à la pointe du jour. Dans le jour naisant, la brume qui s'étendait sur le Doubs ne nous arrêtait pas. Avec entrain et surtout une cratte attachée autour du ventre et un bidon à mélasse à la main, nous montions jusqu'au pâturage du Plat-Dessus. De là, un beau sentier dans la forêt nous permettait d'arriver au fond des pâtures d'Epiquez où anciennement il y avait une maison. A cet endroit, les pommiers, les biassons et surtout les mûriers donnaient des fruits à profusion pour les confitures, gelées et eau de vie.

Les mûriers étaient souvent dans les pierriers et bien plus hauts que nous. Ils donnaient des mûres grandes comme celles des jardins d'aujourd'hui. Il y avait les mûres gentilles (les plus grandes) et les mûres de chats (les petites à trois grains).

Avec plaisir, nous remplissions nos crattes, notre bidon, sans oublier notre estomac! Il faut quand même dire que les mûriers nous griffaient les jambes et les bras comme aujourd'hui.

Pour rentrer à la maison, nous faisons bien attention de ne pas renverser nos bidons. A peine arrivés, le travail de trier les mûres nous attendait. Il fallait le faire tout de suite, pour que le jus reste dans le fruit et non dans l'écuëlle. Les plus belles étaient mises de côté pour faire une tarte et le reste, nous en faisons de la gelée.

Le mélange eau et fruits cuit et pressé dans un « chiffon à fusil » était ensuite mis à cuire avec le sucre.

L'écume faisait déjà le bonheur de celui qui surveillait la cuisson. Laver les bocaux d'un litre ou un litre et demi, les sécher pour qu'ils soient encore bien chauds pour mettre la gelée était un travail assez risqué parce que, si un bocal se cassait, toute la gelée était irrécupérable à cause des petits éclats de verre.

La gelée de mûres accompagnait les tartines de pain beurré durant l'hiver. On la mettait aussi dans les biscuits roulés, desserts des dimanches.

Quant à l'eau de vie de mûres, un petit tonneau ne donnait que peu de goutte, mais d'un goût et d'une qualité rares.

■ La Chandolatte

