

Le touetche di Jura = Le gâteau du Jura

Autor(en): **Oberli, M.-L.**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 75

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-242665>

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.

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 traivaïyie 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, baïttré enne boussnate. Se lai crinme à cielle, y aidjoutaie in po de fairene. Po obteni in dchus de touétché doré, bottè dains lai froiyoure enne tchoie d'hoïle. Voïchaie su lai païte, bottè a foué dje étchâdè, tcheure ai doux cent cïinquante degrés ai po prés trente cïntche minutes. Dains les foués de dains le temps, nos bottyïns les touétchés ai tcheure sains tôles. Aivo lai pâle de bôs ai enfouénaie, nos déposyïns to simpyement 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