

Que cralaie de gnirole = Quelle abondance d'eau de vie

Autor(en): [s.n.]

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **21 (1993)**

Heft 81

PDF erstellt am: **30.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-243035>

Nutzungsbedingungen

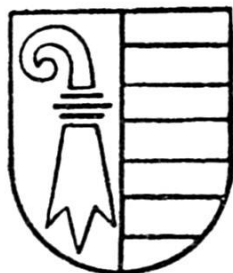
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

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

QUE CRALAIE DE GNIOLE

S'en se vait trînaie à long de ces majons laivou è dichtilans, eh bîn, en ât tot ébabi quasi tot traibi. Djemais – nôs veyes dgens le diant – en on vu aitaïnt de véchés que sont encoé tus rempiachus. Ces que faint c'te bésaïne, qu'ôvrant èt pô prés neut è djoé, ne v'niant pe à bout, ès ne serînt émondure, è y en vînt encoé tos les djoés des novés.

C'ât que c't'annèe, nôs sont aivus dyaitaies, peuris, foueche qu'à y aivait des fruts. En en on brâment raiméssaie, mains è y en veut démoéraie des sacrés moncés de feus, ch'lai tiere. Les dgens étîns sôles de se piayie po rempiâtre des tchairpaingnes, des saits, meinme des tchies és quèls en aivait botaie des lavons.

Aïrrivaie en l'hôtâ, é faillait musaie de trovaie des bossats. Dains le veye temps, en servéçait de cés qu'étîns en bpos de tchène. Mittnin, en on tchaindgie, è fât de ces que sont en "plastic" pochqu'è boiyant bîn moins que cés que sont en bôs. En pus d'enne piaice, en ne poyait pus en trovaie, les dgens aint sâtaie dechus c'ment chu des saits d'étîus. El é faillu aittendre bîn grant po aivoi ço qu'è faillait.

Po les c'lieges, les prûnnes, les p'nèlles, l'alue, lai damè, è n'y é pe gros l'ôvraidge po botaie tieure. En tchaimpe çoli dains les véchés, en y bote enne gayie bîn prôpre dechus, è case des mouetches èt peus aittieuds. S'en veut atçe que feuche daïdroit, è fât remuaie tos les djoés, è fât survoyie po que ran n'alleuche de traivie, que çoli ne venieuche pe meûsi.

Se nôs ains des pammes, des poires, des coings, des beutchîns ou bîn des biassons, en ât ablidgie de les écraisaie, de les écâçhaie po que çoli beyeuche in bé paipet. Li achi, è fât brais-sie tos les djoés.

Tiaïnd çoli é fini de tieure, en peut fromaie les céchés en aittendant son toé po allaie dichtilaie. E fât aittendre pus de ché mois po aivoi le fue void è case de tot ci r'taid èt peus de c'te foûejon.



En peut dire qu'è y veut aivoi des centaines "d'hectolitres" dé c'te gotte. E se veut faillait r'yevaie lai neut po tcheulaie à bout de c'te crâlaie de gniôle. E y é tot de meinme atche po nôs embétaie, çoli côte tchie.

QUELLE ABONDANCE D'EAU DE VIE

Si on va se traîner près des maisons où l'on distille, eh bien ! on est tout étonné, presque interdit. Jamais, — nos vieilles gens le disent — on a vu autant de tonneaux qui sont encore tous remplis. Ceux qui font cette besogne, qui oeuvrent presque nuit et jour n'en viennent pas à bout, n'arrivent pas à suivre, car il en vient encore tous jours des nouveaux.

C'est que cette année, on a été gâtés, pourris à force qu'il y avait des fruits. On en a beaucoup ramassé, mais il va y en rester des gros monceaux dehors, sur la terre. Les gens étaient fatigués de se plier pour remplir des paniers, des sacs, même des chars auxquels on avait fixé des planches.

Arrivé à la maison, il fallait penser de trouver des tonneaux. Dans l'ancien temps, on utilisait ceux qui étaient en chêne. Maintenant, on a changé, il faut de ceux en plastic parce qu'ils absorbent moins que ceux en bois. En plusieurs endroits on ne pouvait plus en trouver, les gens ont sauté dessus comme sur des sacs d'écus. Il a fallu attendre longtemps pour obtenir ce qu'il fallait.

Pour les cerises, les prunes, les prunelles, l'alise, la damassine, il n'y a pas grand travail pour mettre cuire. On jette cela dans les tonneaux, on y met un chiffon propre dessus à cause des mouches et puis, en route. Si on veut quelque chose de convenable, il faut remuer chaque jour, il faut surveiller que rien n'aille de travers, que cela ne moisisse pas.

Si on a des pommes, des poires, des coings, des pommes sauvages ou des poires sauvages, on est obligé de les écraser pour obtenir une bonne bouillie. Ici aussi, il faut brasser tous les jours.

Lorsque la cuisson est terminée — fermentation — on peut fermer les tonneaux et attendre son tour pour aller distiller. Il faut attendre plus de six mois avant d'obtenir le feu vert, à cause du retard et de cette abondance.

On peut dire qu'il y aura des "centaines d'hectolitres" de cette goutte. Il va falloir se relever la nuit pour sucer au bout de cette importante réserve d'eau-de-vie.

Il y a tout de même quelque chose qui nous embête, cela coûte bien cher.

P. L. D. D.