

Noms patois de quelques mets et boissons dans le Jura bernois

Autor(en): **Surdez, J.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen
Gesellschaft für Volkskunde**

Band (Jahr): **19 (1929)**

Heft 1-3

PDF erstellt am: **15.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1004915>

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.

Ziegel und Nagel hergeben solle. Hingegen aber solle H. Baumeister alles Holzwerk, Thüren und was notwendig ist, anschaffen. Welche Arbeit samtllich längstens bis in Sechs oder Siben Wochen verfertigt und außgemacht seyn solle.

Für vorbebeschribene Arbeit verspricht Ein Fürstl. Gotteshaus wohlgedachtem H. Baumeister zu bezahlen vor Ein Klasten Maur drey Münzgulden samt drey pfundt Schieß Pulver und derjenigen Katsch von dem Ersten Brandt auß Hermettschwyl nacher Wohlten führen zu lassen wie auch die würklich in Wohlten ligent gesprengte Stein dem Hr. Baumeister zu Gebrauch überlassen werden.

Auch zu obiger arbeit solle die Eissen und schloßerarbeit Ein Fürstl. Gotteshaus in ihren Rosten machen lassen.

Zur Bekräftigung dessen haben sich Bedereits unterzeichnet
Mury den 17. April An^o 1760.

(sig.) Unterschreiber Michel Leonti Ruopp.

(sig.) Antoni Schwarz Baumeister Bremgarten“.

Noms patois de quelques mets et boissons dans le Jura bernois.

(Notes de J. SURDEZ, Epiqueurez.)

Le *toétché* est le gâteau des *beniessons*, de la fête.

Le *calmé* est du jus de pommes sauvages qu'on «récuit» dans un chaudron en cuivre, puis qu'on verse dans une écuelle de lait, lequel devient rouge-brun; on le met ensuite en bouteilles.

Le *maiton* est du lait caillé frais.

La *létie* est du *maiton* frais mis dans du petit-lait non aigre.

Le *chaie* (ou *ciaie*) est du petit-lait aigre.

Le *laicé pris* est du lait caillé.

Le *laicé fie* est le lait aigre.

Le *baïturon* est le premier lait d'une vache qui a vélé.

Le *laicé täre* est le lait de la seconde «traice» d'une vache qui a vélé.

Le *laicé maitenê* est du lait en petites *gremates* ou caillots.

Le *laicé taillie* ou *trantchie* est du lait caillé semi-liquide.

Le *laicé couellie* est du lait aigre ou «fier» ou solide.

Le *sèret* ou fromage de femme est le sèret ordinaire, peu consistant.

Le *vaitcherin* est du fromage blanc plus consistant.

Le *foue sèret* ou sèret mür est du vieux sèret.

Le *sèret amâvè* est du vieux sèret imbibé d'eau.

Le *sèret empenaïssie* est du sèret trop jeune, ayant un goût désagréable.

La *caincoillate* est une espèce de vieux sèret, commençant à se rompre.

Le *tschâda* est du lait encore chaud.

L'*étchemate* est le résidu du beurre fondu.

La *reujure* est le résidu d'un mets qu'on racle au fond de la casserolle.

Ce mot est aussi synonyme de vaurien.

Le *mâle* ou *pèpet* est la bouillie.

La *ch'triflate* est un beignet tressé fait avec le *ch'triflou* (sorte d'entonnoir) et cuit dans l'huile.

La *tchairboinné* est la grillade.

Le *crâpé* est une rondelle de pomme de terre etc. cuite directement sur ou contre le fourneau de fonte.

Le *tape-tiu* est une sorte de grande omelette.

La *mijeüle* est l'omelette ordinaire.

Le *knépfelé* est une sorte de beignet cuit à l'eau.

La *floute* est une grande cuillerée de purée de pommes de terre et à la farine, la cuiller étant trempée chaque fois dans du beurre fondu.

Le *beugnat à dgénonye* est un beignet étendu sur le genou avant la cuisson.

Le *pie de tchievre* est un beignet fourchu, le pied de chèvre.

Le *mouesse* est une sorte de marmelade faite avec des pruneaux, du sucre et de la farine.

Le *nodlé* est la nouille de ménage.

Le *graibon* est ce qui reste d'un morceau de lard fondu.

Les *voites* étaient des gâteaux à la crème.

Rätsel, Scherzfragen und Wortspiele aus Uri.

1. Es ist ein Wirgäli Wargäli auf der Bank,
Wenn es hinfällt, ist es krank,
Es ist kein Dokter im ganzen Land,
Der dem Wirgäli Wargäli helfen kann.
(Das Ei.)
2. Äs isch ä Dinnä, Langä, Magärä,
Är tüet schier¹⁾ gar vergahgärä²⁾,
Het weder Fleisch nu Blüet,
Und doch isch ds Hyttli³⁾ güet. (Haußfengel.)
3. Äs het g'läbt und läbt nimmä,
Läbig's Fleisch innäg'schoppet,
Mid-em Hinder nachäg'hoppet. (Der Schuh.)
4. Hüri Müri grüppet,
Limpi Lämpi hanget,
Hüri Müri het 'tänt:
Hätt-i Limpä Lämpä appäg'hänt.
(Käze, die auf der Herdstatt kauert und sehnsüchtig nach dem Rauchfleisch ausschaut.)
5. a) Vieri trampet, vieri schlampet,
Zwei loget, und zwei stoget,
Und eis zätteret hinnänachä.
b) Vier Trämperli, vier Tschämperli,
Zwei Stüdäryfferli und äs Nachätryfferli.
(Kuh.)
6. Dimmerli, Dämmerli,
Äs will Einä-n-i ds Chämmerli,
Ä Bluttä-n-und ä Blindä,
Und cha doch ds Loch findä. (Schlüssel.)

¹⁾ ie ist immer als Diphtong zu sprechen. — ²⁾ vergehen. — ³⁾ Das Häutlein.