

Li resepiyan pè li Brindèyeü dè Laitron : Le Bagnâ

<i>âsiète</i>	fém.	assiette
<i>balon</i>	masc.	verre de 1 déci de vin
<i>bansé</i>	fém.	baquet en bois
<i>banuire</i>	fém.	sorte de tonneau, cuvier
<i>barion</i>	masc.	bouteille en bois
<i>bènite</i>	fém.	hotte
<i>binde</i>	fém.	benne
<i>bosète</i>	fém.	tonneau pour le transport de liquide
<i>bouaïte</i>	fém.	boîte
<i>bouasô</i>	masc.	réipient mesure de 40 litres de blé
<i>bouegne</i>	fém.	auge en bois
<i>bouetse</i>	fém.	mesure de 6 litres de lait
<i>boueu</i>	masc.	bassin
<i>bouognète</i>	fém.	petite auge en bois
<i>bouotèye</i>	fém.	bouteille
<i>bouoye</i>	fém.	boille
<i>bouoye a lasé</i>	fém.	boille é lait
<i>brinde</i>	fém.	brante
<i>brontse</i>	masc.	marmite en fonte
<i>демиé</i>	masc.	carafe d'un demi-litre
<i>dou dési</i>		carafe de vin de 2 décis
<i>doye</i>	fém.	jarre en terre cuite
<i>doyon</i>	masc.	petit réipient en terre cuite
<i>doyonâye</i>	fém.	contenu d'un petit pot
<i>ékouèle</i>	fém.	tasse en bois, écuelle
<i>émene</i>	fém.	baquet à lait
<i>étchese</i>	fém.	tonneau à salaison
<i>fäisale</i>	fém.	moule à sérac
<i>fäitchuire</i>	fém.	moule à tommes
<i>felè</i>	masc.	filet à provisions
<i>fiolé</i>	fém.	bouteille
<i>fiolon</i>	masc.	une petite bouteille
<i>getse</i>	masc.	seau à lait en bois
<i>getsète</i>	fém.	assiette en bois
<i>getson</i>	masc.	petit seau à lait en bois
<i>gobelè</i>	masc.	gobelet
<i>govai</i>	masc.	cuvier, baquet en bois
<i>govèyon</i>	masc.	petit baquet en bois
<i>inbouosieü</i>	masc.	entonnoir
<i>kàrbèye</i>	fém.	corbeille

<i>kartanne</i>	fém.	mesure de 10 litres
<i>kartèron</i>	masc.	mesure de 2,5 litres
<i>kartète</i>	fém.	mesure de 4 dl
<i>kasèroule</i>	fém.	casserole
<i>kasèton</i>	masc.	petite marmite en fonte
<i>kis</i>	fém.	caisse
<i>kis a bou</i>	fém.	caisse à bois
<i>koueyê</i>	fém.	cuillère
<i>kouo</i>	masc.	louche à très long manche
<i>kovaï</i>	masc.	coffin, étui à meule
<i>koyeu</i>	masc.	passoir
<i>litron</i>	masc.	bouteille d'un litre de vin
<i>metre</i>	fém.	seillon
<i>mi</i>	fém.	maie, l'auge
<i>panaï</i>	masc.	panier
<i>pàrta rouaï</i>	masc.	pelle pour ramasser les balayures
<i>pile</i>	fém.	poêle à frire
<i>potse</i>	fém.	grosse cuillère, louche
<i>pouotson</i>	masc.	petite louche
<i>tase</i>	fém.	tasse
<i>tené</i>	masc.	tonneau
<i>tepin</i>	masc.	pot
<i>toufele</i>	fém.	petite marmite
<i>traï dési</i>		carafe de 3 décis
<i>tsane</i>	fém.	channe
<i>tseüdaïre</i>	fém.	chaudière
<i>vaïre</i>	masc.	verre
<i>zize</i>	fém. plur.	Vaisselle

***Karkiè frâze konsêrnin l' uzâdze dè dôkon
resepian du tin pasô***

*Le venindjeu kope li rezin din dè kis in bou u
bin din dè metre, apri on li vouedje din la
brinde, adon li, li rezin son a mètcha
émargièlô avoui on semouotcheü, pouaï le
brindèyeü s' in mouode bâ pè le vayon tînk' a
la bosète pôzâye su le tsarè, moute su onn'
étchele é vouedje la brindô dè karante hlin
letre din l' inbouosieü sin le jibâ.*

*Li patèron, fô li kouaire a la pile é din dè
bure fondju.*

*La tseüdaire, fô teti la boueyâ avoui dè la
hlindre.*

*Pérèt é le doyon dè lasé, a Laïtron.
Pérèt l' ôraye pâ z' u on tepin dè lasé u onna
doye mi amin onna bouotèye dè rodze.*

*Din le tin li sulfatâdze sè faziv' on avoui la
bouoye u râté, mi u dzo de vouaï l' è l'
élikoptaire kiè l' a rinplasia to sin.*

*U maï dè sètibre, on vèyeve dèvan li
maïzon di kis in bou, dè bouosè, pouaï dè
brinde. Le vegneron dè vive li z' implâ d'
ivoueu pouo li z' abouonâ.*

*Vouaï to hleü z' outi in bou son rinplasia pè
di meüble in plastek dè tote li kouoleu.*

Sètibre 2021

Avoui li Brindèyeü dè Laïtron : Le Bagnâ

***Quelques phrases, concernant l'utilisation
de certains récipients du temps passé***

Le vendangeur coupe les raisins dans des
caisses en bois ou bien dans des seillons,
après on les vide dans la brante, alors là, les
raisins sont à moitié écrasés avec un fouloir,
puis le porteur de brante s'en va par le
sentier jusqu'au tonneau posé sur le char,
monte sur l'échelle et vide la « brantée » de
quarante-cinq litres dans l'entonnoir sans le
louper.

Les beignets de sang, il faut les cuire à la
poêle et dans du beurre fondu.

La chaudière, il faut toujours la laver avec de
la cendre.

Perrette et le pot de lait, à Leytron.

Perrette n'aurait pas eu un pot de lait ou une
jarre mais au moins une bouteille de rouge.

Dans le temps les sulfatages se faisaient avec
la boille à dos, mais aujourd'hui c'est
l'hélicoptère qui a remplacé tout cela.

Au mois de septembre, on voyait devant les
maisons des caisses en bois, des tonneaux
puis des brantes. Les vigneronns devaient les
remplir d'eau pour les tremper et les rendre
étanches.

Aujourd'hui tous ces outils en bois sont
remplacés par un outillage en plastique de
toutes les couleurs.

Septembre 2021

*Avec li Brindèyeü dè Laïtron : Bernard
Bessard*

Resepian é leu uzâdze

*Fonsîn, avoui le getson, menâve le lasé u bîn
li lavure dè la kouezene pouo li kayon.*

*Ulis, avoui la brindete dè la fontanne in fé,
pàrtâve le lasé du beü tînk' a la lètèri é
asebîn dè l' ivoueu tink' u mayin.*

*Émil, avoui le getse, vouedje le lasé din tsek
émene é apri pouaï i écranme le lasé avoui l'
ékouèle in bou pouàr vouotâ la kranme é la
pasâ din la renifle é la transformâ in mouote
dè bure.*

*Sètînbre 2021
Hla du Petchou Pari*

Récipients et leurs usages

Alphonsine, avec le seau en bois, amenait le
lait ou bien les déchets de la cuisine aux
cochons.

Ulysse, avec la brante en fer, transportait le
lait de l'écurie à la laiterie mais aussi de l'eau
de la fontaine jusqu'au chalet.

Émile, avec le bidon en fer, verse le lait dans
chaque bassine et ensuite il écrème le lait
avec une écuelle en bois pour ôter la crème
et la passer dans la barate pour la
transformer en motte de beurre.

*Septembre 2021
Gertrude Blanchet*

La tsoukroute

La tsoukroute, hla konserve dè tsou, è ézia a fire é rin monstramin sarvise din li fameye a rapôpé.

T' in fô kâkiè grand'a fouoye dè tsou pouo li tasâ, avoui li man u fon dè la doye.

Apri pouaï te trose li tsou in katre é li pâse u tsâple a tsou.

Kin le fon dè la doye l' è rekouevê dè tsou tsaplô, d' onna ôteu d' apoupri voueu a dje sintimètre é le to asèzonô dè sô a raizon dè vinte hlin gram pè kilo dè tsou, dè saï granne dè paivre, dè saï granne dè dzenaivre, dè traï hlou dè jirohle é dè traï fouoye dè lorié i fô tasâ a to kasâ. Pouo la réste, i fô rekeminsié l' ôpération tink' u sondzon dè la doye sin ublâ dè bin prèsâ le to. Pouâr fouerni, mètre la réste di fouoye dè tsou pouaï on bè dè lan in bou é on grô kayou su le dèsu le to dézo on lindze prôpre. Apri karkie dzo, dè l' ivoueu rindu pè li tsou daï dépasâ le bè dè lan dè kînze sintimètre apoupri. Lasié repouozâ dje dzo din on n' indraï frè. (Pâ manke d' avai pouaï se te sin on n' odeu kiè sè dégadje dè la doye dè fêrmantasion é k' onna mouese varde vîn dèsu. L' è nàrmal).

T' â k' a pouetché le bè dè plantse, avoui onn' épondze prôpre, vouotâ l' ivoueu kouof avoui on pouotson é pouaï la rinplasié pè dè l' ivoueu frètse, atindre onna vouerbe é u bè du dizvoueutcheme dzo ta tsoukroute sarè prêt' a konsomâ.

La tsoukroute, l' arè fêrmantô apoupri pindin katre senanne in to.

Sètibre 2021

La Kouezenare dè Saye

La choucroute

La choucroute, cette conserve de choux, est facile à faire et rend énormément services aux familles nombreuses.

Il te faut quelques grandes feuilles de choux pour les tasser, avec les mains, au fond de la jarre en grès.

Ensuite tu coupes les choux en quatre et les passes à la râpe à choux.

Lorsque le fond de la jarre est recouvert de choux râpés sur une hauteur d'environ 8 à 10 cm, assaisonné de sel à raison de 25 g par kilo de choux, de 6 grains de poivre, de 6 grains de genièvre, de 3 clous de girofle et de 3 feuilles de laurier il faut tasser la couche fortement. Pour la suite, il faut recommencer l'opération jusqu'au sommet de la bassine sans oublier de bien presser le tout. Enfin placer dessus le reste des feuilles de choux, un bout de planche en bois et un gros caillou recouvert d'un linge propre.

Après quelques jours, l'eau rendue par les choux doit dépasser le bout de planche de 15 cm à peu près. Laisser reposer encore 10 jours dans un endroit frais, (Ne t' inquiète pas si une odeur se dégage de la toupine de fermentation et qu'une mousse verdâtre y apparaît. C'est tout à fait normal).

Tu n'as qu'à nettoyer le bout de planche avec une éponge propre, à enlever l'eau souillée avec une petite louche et ensuite de la remplacer par de l'eau fraîche, attendre un peu et au bout de dix-huit jours ta choucroute sera prête à consommer.

La choucroute aura fermenter durant à peu près 4 semaines en tout.

Septembre 2021

Anne-Lyse Blanchet