



Attention : vous avez devant vous une reproduction partielle de l'ouvrage *L'Hôtâ* N° 5 – 1982

Si vous désirez prendre connaissance de l'intégralité des ses articles, vous avez la possibilité de commander ce numéro auprès du secrétariat : commandes@aspruj.ch

Pour la table des matières complète de ce numéro, consultez notre site internet, rubrique archives

www.aspruj.ch



Photo 1. Un verger traditionnel en Ajoie. Cœuve, 10 avril 1979.

A propos du verger jurassien

Préambule

Le verger jurassien se meurt. Chaque année, de nombreux arbres, parfois plus que centenaires, tombent sous la hache ou s'effondrent sous l'action de la tronçonneuse.

Dans notre canton, plusieurs centaines, voire plusieurs milliers de hautes tiges ont été abattues, soustraites à la nature jurassienne. Pour certains, l'arbre fruitier ne représente qu'une source de revenu et lorsqu'il n'est plus rentable, il faut l'éliminer :

- *Vous voyez, i n'valait pas grand'chose !*
- *I n'amenait que d'ia vermine !*
- *On n 'pouvait plus passer avec les machines !*

Pour d'autres, il fait partie du paysage. Il est le témoin de leurs quinze ans. Il appartient aux souvenirs et sa disparition provoque amertume et nostalgie :

- *C'était le plus beau de toute la région !*
- *On en a fait des crasses autour de c't'arbre !*

Pour d'autres encore, il est un élément du milieu naturel. Groupés en vergers, les fruitiers constituent un biotope dans lequel vivra toute une faune spécialisée, adaptée depuis longtemps à ce genre de milieu. Lorsque l'arbre disparaît, il entraîne avec lui une partie des êtres vivants qui lui sont inféodés.

Conscients de ce problème, quelques membres de la Société des Sciences Naturelles du Pays de Porrentruy (SSNPP) et de l'Association pour la Sauvegarde de la Baroche (ASB) ont décidé, au printemps 1979, d'informer l'opinion publique sur la situation du verger jurassien au cours d'un colloque qui eut lieu à Porrentruy, le 8 mars. Depuis lors, plusieurs initiatives réjouissantes, prises par diverses associations ou sociétés cantonales, ont permis l'amélioration de l'état de santé du verger

jurassien. Beaucoup reste encore à faire et nous remercions chaleureusement les responsables de L'Hôtâ de nous avoir ouvert leurs colonnes afin que nous puissions nous exprimer et permettre ainsi une plus large information dont le but principal est de sauver un des éléments primordiaux de notre patrimoine rural : le verger à hautes tiges (Photo 1).

Transformation de la culture fruitière

L'abattage des arbres fruitiers dans notre pays est un phénomène récent. Il a débuté de manière suivie en 1933 avec l'octroi des premières primes d'arrachage devant faire diminuer le nombre des poiriers. En 1956, l'élimination s'est généralisée après que le Conseil fédéral, par voie d'arrêté (19 septembre 1955), eût autorisé la Régie fédérale des alcools à prendre des mesures radicales pour « adapter » la production fruitière aux possibilités d'écoulement et à rationaliser cette culture. De 1951 à 1975, la Régie a soutenu l'élimination de 2 millions d'arbres fruitiers, ce qui lui a coûté 25 millions de francs. Les campagnes d'information qu'elle a faites dans tous les cantons ont poussé de nombreux propriétaires à éliminer leurs arbres et, bien entendu, tous les végétaux « gênants » sont tombés sans scrupule. Ainsi, de 1951 à 1971, plus de 13 millions d'entre eux ont été coupés dans notre pays et le Jura n'a pas échappé au massacre (Tableau I / Photo 2).

Manque d'intérêt des propriétaires

En plus des abattages, force est de constater que la plupart des propriétaires jurassiens ont très fortement négligé leurs arbres. Pour certains, ce sont les héritages ou les partages qui leur ont fait obtenir des vergers qu'ils sont absolument incapables de soigner. Pour (...)

En lai séjon dés ç'iejes en Aîdjoûe A la saison des cerises en Ajoie

Se lés premières tchalous di paitchifeûs bèyînt â v'iaid-ge de Tieûve sai ryuainte ét biantche coranne de ç'léjies çheûris ét se, pus taid, lés saints d'yaice n'en fsînt pe en iot' tête, an n'avait pe fâte d'être in djnait po d'visaie qu'lai séjon dés ç'iejes s'rait boinne.

Achi, dains les années 1930 à 1950, bîn d'vaint d'ècmencie lai foinnéjon, tos ces qu'aivînt envie de faire d'iai gotte prenyînt lo tieûsain d'aipparayie iôs véchés. En premie, è s'aidgéçait de bîn réteni tos ces qu'éfînt égréyis. Ç'ât po çoli qu'in côp que lés caches éfînt en piaice, an rempiâçait d'âve tos ces bossats po qu'es se r'gonçheuchînt bîn. D'aivô lés p'têtes brainces dés djânes sâcies, an r'chiquait lés crattes ét lés p'nies qu'éfînt égralès. An r'botait dés neûs l'éтчlons és étchieles po qu'es feuchînt en oüedre. Dînche, an n'avait pus qu'è aïtendre qu'lo s'raye se fseuche pus tchâd po maivurie ces fruts que s'roudgéçhînt tos lés djoués d'pus.

Lai foire de djuîn pessée, an poéyait sondgie à tieudre lés aivaincies. « D'cés grosses de Baîle », c'ment diait mon grant-père mairtchâ. Et peus, vas lai fin di mois, tiaind qu 'lés étoénés ét lés chmorotsous f sînt iôs raivaidges, èl était temps de s'botaiè â traivaiye po d'bon, chutât que lés aimboïyes qu 'an aïttaitçait enson l'aibre n 'épaurînt dran pus lés oûejés que lés âtres raipinous que n'râtîntpe de se remplâtre lai painse...

Tiaind que lai séjon était bîn li, lés pus habiles dras-sînt dje iôs étchieles d'vaint qu'lo s'raye n'éтчâdeuche ét que lés aichattes ne feuchînt en rotte è pujie lo djus socrè qu'es s'dépâdgînt de poétçhaie dains iot' beusson. Ces que n'éfînt pe dés taîtieûts saivînt tus que c'était droit en lai pitçhatte di djoué qu'an tieuyait lés moiyoûes. Po chur qu'è m'en ât grie de ces maîtîns voû i poéyôs maindgie, è r'bousse meûté, de ces ç'iejes chi fraîches, è poinne môves poi lés pûeres de lai neût que v'niait de meuri, ét que ryuînt aichtôt lés premies fûes di s'raye.

Po drassie lai grante étchiele, yun dés tieuyous (...)

Si les premières chaleurs du printemps donnaient au village de Cœuve sa luisante et blanche couronne de cerisiers fleuris et si, plus tard, les saints de glace n'en faisaient pas à leur tête, on n'avait pas besoin d'être sorcier pour deviner que la saison des cerises serait bonne.

Aussi, dans les années 1930-1950, bien avant de commencer la fenaison, tous ceux qui avaient envie de faire de l'eau-de-vie prenaient soin d'apprêter leurs tonneaux. Tout d'abord, il s'agissait de combuser tous ceux qui étaient ébarouis. C'est pour cette raison, qu'une fois les cercles mis en place, on remplissait d'eau tous ces fûts pour qu'ils se resserrent bien. Avec les petites branches d'osier, on réparait les « crattes » et les paniers qui étaient détériorés. On mettait des échelons neufs aux échelles pour qu'elles soient en ordre. Ainsi, on n'avait qu'à attendre que le soleil se fasse plus chaud pour mûrir ces fruits qui, tous les jours, rougissaient un peu plus.

La foire de juin passée, on pouvait songer à cueillir les avancées. « De ces grosses de Bâle », comme disait mon grand-père maréchal. Et puis, vers la fin du mois, lorsque les étourneaux et les maraudeurs faisaient leurs ravages, il était temps de se mettre au travail pour de bon, surtout que les épouvantails, que l'on attachait à la cime de l'arbre, n'apeuraient pas plus les oiseaux que les autres charpardeurs qui ne cessaient de se remplir la panse...

Quand la saison était bien là, les plus matinaux dressaient déjà leurs échelles bien avant que le soleil ne réchauffe et que les abeilles ne soient une quantité à puiser le jus sucré des cerises qu'elles avaient hâte de porter dans leur ruche. Ceux qui n'étaient pas des retardataires savaient tous que c'était précisément à l'aube que l'on cueillait les meilleures. Assurément, j'ai la nostalgie de ces matins où je pouvais manger, à satiété, de ces cerises si fraîches, à peine mouillées par les larmes de la (...)

(...) *étint bînhèyerous de se r'trovaie ensoinne. An n'aivait pe quâsi de sous, mains an saivait s'contentaie, sains d'mandaie lai yune c'ment taint lai voérînt adj'd'heû.*

Po chur qu'è fsait bon youcaie ét se léchie virie lai tête. Et, tiaind qu'an r'veniait en l'hôtâ, an en aivait po pus d'heûte djoués è djâsaie de çte fête és ç'iejes qu'an aivait vétçhu dains lai djoûe de l'Aîdjoûe...

passait qu'on n'y voyait rien. Assurément, ceux qui étaient venus à pied regrettaient de quitter cet endroit si plaisant. Bien qu'ils aient eu envie de rester davantage, il fallait qu'ils partent. Beaucoup étaient des paysans qui devaient rentrer pour donner à manger à leur bétail.

Alors, insensiblement, les tables se vidaient... Pourtant, le soir, tout recommençait de plus belle jusqu'à une heure avancée de la nuit. Le vin réchauffait les cœurs et les gens étaient heureux de se retrouver. On n'avait presque pas d'argent, mais on savait se contenter, sans demander la lune ainsi que tant la voudraient aujourd'hui.

Vraiment, il faisait bon se divertir gaiement et se laisser griser. Et, lorsqu'on revenait « en l'hôtâ », on en avait pour plus de huit jours à parler de cette fête aux cerises qu'on avait vécue dans la joie de l'Ajoie...

Gaston Brahier

Recettes de cuisine avec les fruits de nos vergers

Tarte Tatin

Pour la pâte :	0,8 - 1 dl d'eau.
200 g de farine tamisée ;	Pour la tarte :
1 cuiller à café de sel ;	500 g de pommes ;
100 g de beurre, margarine	80 g de beurre ;
ou saindoux ;	160 g de sucre.

Mettez la farine dans une terrine, faites une fontaine, salez la couronne. Ajoutez la graisse en morceaux, sablez. Faites une fontaine, versez l'eau, mélangez rapidement et formez une boule. Laissez reposer à couvert, au frais au moins une demi-heure.

Lavez et pelez les pommes, coupez-les en quartiers. Beurrez une plaque à gâteau, saupoudrez-la avec la moitié du sucre, disposez les pommes, saupoudrez avec le reste du sucre. Parsemez de noisettes de beurre. Abaissez

la pâte d'un diamètre égal à celui de la plaque, recouvrez les pommes.

Cuisez à four chaud pendant 25-30 minutes (220°).

Démoulez la tarte sur un plat en la retournant pour que les pommes se trouvent sur le dessus.

Mijeule aux cerises

4 à 6 «einbacks» rassis ou	1 demi-écorce de citron ;
petits pains, restes de «vê-	1 cuiller à café de poudre
que» ou de pain (env.	à lever ;
200 g) ;	75 g de beurre légèrement
1/2 l de lait chaud ;	fondu ;
2 œufs ;	2 cuillerées de farine (40 g) ;
100 à 150 g de sucre ;	500 g de cerises.
1 prise de sel ;	(...)

La distillation domestique ou la préparation de la «goutte» dans le Jura

Le bon temps est révolu ! Il existe à présent des distilleries, modernes et officielles, dont les critères de production répondent mieux aux normes économiques de rendement. C'est le progrès ! Mais, est-il toujours heureux ?

Le Jura possède un musée renfermant quelques-uns des beaux alambics retirés des foyers où les paysans, appelés bouilleurs de cru, distillaient eux-mêmes les fruits de leurs vergers. Maintenant une licence (ou permis officiel) est nécessaire pour fabriquer l'eau-de-vie. Rares sont ceux qui la détiennent encore. Contrairement à ce que l'on pense généralement, les alambics ne sont pas « ramassés » par la Régie fédérale des alcools, mais légitimement achetés à leurs propriétaires. Si une famille émet le vœu de conserver un alambic, cela est possible sous certaines réserves. En effet, il est permis de détenir un alambic à condition qu'il soit plombé et, règle très stricte, conservé dans l'habitation où il se trouve à l'origine. Des contrôles peuvent être effectués à tout moment. Même lors de la disparition du propriétaire, par exemple, l'alambic ne peut pas être transporté dans une autre maison ; c'est la raison pour laquelle ils deviennent de plus en plus rares.

Des distillations d'antan ne subsistent guère que les souvenirs évoqués quelquefois par nos parents et nos grands-parents, les récits écrits étant fort rares chez nous.

Curieux d'en savoir davantage, je me suis rendu cet hiver dans le Clos-du-Doubs que je connais bien, à cet endroit sauvage et encore préservé : Oisonfontaine. Là, j'ai eu le privilège d'assister à une distillation à l'ancienne. C'est avec une certaine nostalgie que j'ai pris part à ce rituel, car le temps ne semble pas très éloigné où l'on ne verra plus s'accomplir cette véritable œuvre de patience.

Que distille-t-on ?

Principalement les fruits des vergers, soit pommes, poires, cerises, de même que diverses variétés de prunes. On distille également certains fruits sauvages, tels que « beûtchins », « poirattes », « biassons », prunelles, alises, mûres, framboises ou autres, desquelles on tire des eaux-de-vie très recherchées pour leur saveur subtile hautement prisée.

Distillations devenues rares : celles de la gentiane et de la pomme-de-terre, cette dernière tombant sous le coup de la loi depuis quelque temps déjà. Au début du siècle, ces deux « eaux ardentes » étaient considérées comme des remèdes miraculeux aptes à guérir toutes les maladies. D'ailleurs, de nos jours encore, certains leur attribuent, à tort ou à raison, des propriétés bénéfiques pour la santé.

Comment fabrique-t-on une bonne distillée ?

La cueillette des fruits et baies destinés à la distillation doit s'effectuer avec le plus grand soin. Le produit de la récolte - émincé s'il s'agit de fruits à pépins - est ensuite versé dans un tonneau où il demeurera le temps nécessaire à la fermentation. Selon la température du local où sont entreposés les tonneaux ou les fûts, la durée de fermentation peut varier de deux à quatre semaines. Pendant ce temps, on remuera chaque jour la bouillie afin qu'elle ne moisisse pas en surface. La fermentation achevée, la distillation peut être entreprise tout de suite, ou plus tard, si le tonneau est hermétiquement fermé.

Instrument de la distillation, qu'est-ce qu'un alambic ? Sa fonction consiste à séparer un liquide volatil de substances fixes ou moins volatiles. En l'occurrence, il sert à extraire de la masse de fruits fermentes l'alcool qu'elle contient, afin de composer une liqueur chaude et (...)

Une phrase que chacun entend plusieurs fois dans sa vie, c'est bien celle-ci : « L'argent ne fait pas le bonheur ! » Et c'est vrai. Mais ce que beaucoup d'humains ignorent, c'est que nous possédons tous une grande fortune. Laquelle me direz-vous ? Notre pays d'origine, notre petit coin de terre, celui qui nous est cher, celui qui nous a vu naître, grandir, puis hélas ! nous verra partir. C'est une fortune.

Le soir, en se couchant, il est doux de revoir comme dans un rêve son petit village, de s'arrêter près de la fontaine, d'aller jusqu'à la chapelle et d'entendre le tintement de sa cloche, cette charmante petite cloche au son sans pareil, qui a retenti le jour de notre baptême et qui sonnera sans se fatiguer le jour où nos amis nous accompagneront sur le chemin du dernier voyage. Aimer son pays, ses coutumes, ses traditions, voilà une grande et bonne fortune.

Je vais donc vous présenter brièvement Fregiécourt, mon village natal. Je me souviens très bien d'avoir entendu les vieux du village, le soir à la veillée, chez ma grand-mère, parler des pillages effectués par les Suédois entre 1635 et 1645. Ils racontaient encore que les habitants de Fregiécourt avaient abandonné le village pour se réfugier « Es-Echis-Dries ». Cette histoire, comme toutes les autres, se racontait en patois, et c'est par lui qu'elle s'est transmise, de génération en génération.

Si ce charmant coin de la Baroche ne s'est pas industrialisé, il s'est néanmoins adapté au progrès, ce qui a fait passer de vie à trépas une quantité de petits métiers. On les a vu disparaître avec une certaine amertume. En effet, qui aurait pensé, il y a à peine quarante ans, que nous ne verrions plus nos potiers, nos sabotiers, nos charrons et tous les autres artisans d'autrefois ? Au pied du « Montillat » demeurait alors un vieux potier, Alphonse Potie, de son nom Alphonse Frainier. Alors que j'étais encore tout petit, vers 1920, il arrivait une

fois ou l'autre - malheureusement assez rarement - que j'eusse la chance de posséder dans ma poche de tablier un pauvre petit sou. Aujourd'hui, avec un sou, on ne peut rien faire, mais en ce temps-là si : je courais avec toute la vélocité de mes petites jambes chez le vieux Potie, et il était tout heureux de me remettre en échange trois sifflets en terre cuite, des « çiotrats d'Bonfô ».

Chez ma grand-mère, j'ai encore vu le brave cordonnier Henri Métille, « c't'Henri Trou », faire tout à la main des souliers plus pratiques que ceux de nos jours ; ils étaient presque inusables et il ne demandait que 2 fr. 50 par jour et sa pension. Dans le paisible village de Pleujouse vivait un sabotier très connu, Emile Potrait, dit Emile Bacon. Moyennant 1 fr. 50 on ressortait de chez lui avec une jolie paire de sabots entièrement faits à la main. Il en fabriquait ainsi jusqu'à six paires par jour pour subvenir aux besoins de sa nombreuse famille. A cette époque les heures ne se comptaient pas et la journée de travail débutait, du moins pour lui, à cinq heures pour se terminer vers vingt-trois heures.

Un homme que toute la Baroche voyait revenir chaque année avec les hirondelles, c'était Zacharie, le vieux maçon. Il allait de maison en maison recrépir les murs trop vétustés ou transformer logements et étables pour 3 francs par jour. Il était aimé de tous, car il semait la joie partout. Un autre petit métier qui n'avait pas encore disparu, celui de cordier. Chacun connaissait les « cod-glies » de Charmoille qui, de père en fils, une fois les travaux des champs terminés exerçaient ce passe-temps.

Vous savez qu'une des richesses de la Baroche est constituée par les arbres fruitiers, surtout les cerisiers. Dès lors, jadis, il n'était pas rare de voir partir, certains beaux soirs de juillet, cinq ou six chars bondés de paniers de cerises. Ils s'en allaient en direction des Franches-Montagnes. Ces braves quittaient la maison vers vingt heures, après une journée de labeur, et (...)

Portrait d'un patoisant jurassien : le Djôsèt Barotchèt

Ce titre est aussi ambitieux que mon projet présomptueux : peut-on réellement réaliser le portrait d'un homme ? Seule l'admiration a pu me convaincre de me livrer au périlleux exercice de faire mieux connaître le Djôsèt Barotchèt à tous ceux qui l'aiment et le connaissent... bien. Quant aux autres, je voudrais qu'ils sachent ce que ce Jurassien a fait pour son pays et le patois.

Le Jura est sa patrie, l'Ajoie son « P'tét càre de terre », et Fregiécourt « son p'tét conat », car c'est là qu'il naquit le 29 décembre 1915. Aîné des trois enfants d'Auguste Badet et de Martine Patrix, Joseph passa les sept premières années de sa vie dans la Baroche. Son père était sellier, mais le travail manquant, il dut s'exiler en France, à Montbéliard. Joseph venait de passer un semestre à l'école de son village natal lorsqu'il dut quitter ses camarades. Il supporta très mal cet exil : il avait l'ennui. L'ennui ? Mais ses parents étaient avec lui ! Certes, mais c'était de son village natal qu'il avait l'ennui.

Comment donc voyait-il son coin de terre natale pour en avoir si fortement « lai grie » ? Lui-même a répondu à cette question : lisez « Fregiécourt autrefois », l'article (en français, s'il vous plaît !) qu'il m'a donné pour « L'Hôtâ », et que vous trouverez dans ce numéro.

En avril 1924, Joseph Badet reprit place sur les bancs de l'école de Fregiécourt, car son frère étant tombé gravement malade, ses parents avaient décidé de rentrer au pays. Mais le garçon n'était pas pleinement satisfait ; certes, il avait retrouvé sa Baroche et ses camarades, encore fallait-il parvenir à s'astreindre à suivre les leçons, lui qui n'aimait que l'école buissonnière. Que de peine pour l'envoyer en classe ! Aujourd'hui, il sourit lorsqu'on évoque les réticences manifestées par un de ses petits-fils à l'heure de partir pour l'école, parce qu'il sait bien que bon sang ne saurait mentir. Dans son livret scolaire, les notes sont bonnes, voire excellentes, mais les

chiffres inscrits sous la rubrique « Absences sans excuses » lui font d'autant plus plaisir que bien des heures d'absences excusées devraient figurer dans l'autre case ! « Je faisais le malade ! » avoue-t-il en riant.

En 1929, il fallut à nouveau quitter Fregiécourt ; la fameuse Grande Crise obligea ses parents à repartir pour Montbéliard, et c'est là que Joseph fit son apprentissage de mécanicien, puis travailla dans une usine Peugeot.

Plus d'une fois ses père et mère durent revenir à Fregiécourt pour rechercher leur enfant qui s'était sauvé. Peut-être bien que cette terrible nostalgie lui inspira sa première pièce de théâtre, « Lai Grie ».

Pour se distraire, il pratiquait de nombreux sports : football, boxe, basket, athlétisme. Il fut même champion de Franche-Comté du 100 mètres en 1937. En Suisse, pendant la guerre de 1939-1945, il se classe deuxième dans plusieurs concours de décathlon organisés dans le Jura et à Neuchâtel.

Professionnellement, Joseph Badet fut tout aussi habile. Engagé en 1945 par les usines Thécla, à Saint-Ursanne, il occupa bientôt la charge de contremaître, et il travailla là jusqu'à l'heure de la retraite. Ce ne sont pourtant pas cette réussite professionnelle et ses exploits sportifs qui ont retenu l'attention d'autrui, mais ses talents d'écrivain patoisant. Son œuvre est indissolublement liée à la défense de l'identité jurassienne, à la lutte pour la renaissance de l'État du Jura et à la mise en valeur de la langue ancestrale des paysans ajoulots, dont il illustre par ailleurs l'art de vivre, les croyances et la mentalité.

Son amour passionné pour la terre jurassienne s'explique par sa naissance, l'exemple de ses parents, sa droiture de patriote bien né, mais aussi par son don de poète, pas uniquement son talent de versificateur capable de faire chanter les mots patois les plus musicaux, mais aussi et surtout son aptitude à saisir les mille et (...)

La ferme du Peu Girard : l'esprit d'une rénovation

Le Peu Girard : Commune des Breuleux, 1129 m., fermes isolées, à 1,5 km. à l'ouest des Breuleux; un peu d'agriculture et d'horlogerie ; trois maisons, 15 habitants.

C'est ainsi que le « Dictionnaire géographique de la Suisse » présentait ce hameau en 1905.

Les trois édifices d'alors ne sont aujourd'hui plus que deux. L'un de ceux-ci, du reste, a été totalement reconstruit au début de l'entre-deux-guerres, à la suite d'un incendie. Mais la ferme située en bordure de forêt, dans un cadre champêtre qui s'ouvre en douces échappées vers les crêtes du Chasserai, a conservé en tous points son caractère franc-montagnard : toiture à deux pans de faible pente, large pignon percé de petites fenêtres presque carrées, façade blanchie à la chaux, sans volets ni ombres, au centre de laquelle s'ouvre la porte au linteau gravé, et, de part et d'autre de celle-ci, des jardinets surélevés par des murs de pierre sèche, tels qu'il s'en trouvait autrefois devant la plupart des maisons paysannes.

Déterminer l'âge de cette demeure n'est pas chose facile. D'abord, la date figurant dans la pierre au-dessus de l'entrée principale est sujette à interprétations : faut-il lire 1702 - ce qui paraît le plus vraisemblable -, ou plutôt 1762 ? Et cette date même, quelle qu'elle soit, indique-t-elle vraiment l'année de construction de la ferme ? Ne marque-t-elle pas simplement le moment d'une transformation importante, tel l'aménagement de l'édifice en maison double ? Seuls des documents de l'époque permettraient de lever ces interrogations, mais les archives sont jusqu'à présent demeurées muettes à ce sujet. Il n'est ainsi de certain que l'année au cours de laquelle le corps principal du bâtiment, de plan carré, fut prolongé vers l'ouest par une annexe ajoutée au fil de la façade principale : la date de 1778 sur la fenêtre des combles est sans équivoque.

Un véritable monument

A partir de 1778, la ferme du Peu Girard n'a plus connu de transformations importantes. Inhabitée depuis 1890 environ, elle n'a cependant subi ni déprédations, ni détériorations irréparables. Aussi a-t-elle conservé intacts son plan et ses principaux locaux du XVIII^e siècle, de même que de nombreux éléments de détail issus de cette époque. C'est là, assurément, une chance !

Selon l'usage, les deux appartements sont orientés vers le sud. Ils occupent de la sorte la moitié antérieure de l'édifice au rez-de-chaussée - sans compter la chambre de l'annexe - et le quart à l'étage. Le reste du volume était réservé à l'exploitation rurale.

Chose remarquable, et pour tout dire exceptionnelle, sous ce même toit sont représentés les deux types de cuisine à feu ouvert et sans cheminée que l'on trouve dans les anciennes fermes jurassiennes.

Ainsi, l'appartement est posséder une cuisine voûtée. De petites dimensions, elle n'en est pas moins exemplaire. Sa voûte en pierres noircies, traversée de rondins où l'on suspendait la viande à sécher, s'élève sur deux murs d'épaulement fort épais, mais percés chacun d'une petite porte en arc surbaissé ; elle se termine par un arc doubleau dont l'ouverture est lambrissée, sauf un espace destiné à laisser la fumée s'échapper vers les fenils, à travers une gaine étroite qui servait aussi d'accès direct au pont de grange.

L'appartement ouest, quant à lui, comprend une cuisine avec plafond en bois élevé à double hauteur (4,45 m.) sur la moitié du local, au-dessus de l'âtre et de la bouche du four à pain. De même qu'une voûte, l'espace ainsi ménagé - l'« étouffoir » ou « étauffou » en patois - permettait d'accumuler la fumée pour sécher les viandes, avant de la libérer sous la charpente.

Si les cuisines voûtées ont disparu en grand (...)

Un récit : l'homme qui tua son mort

C'est une histoire bien étrange que celle-ci. Je l'ai entendue au Moulin-Jeannotat. Elle montre bien la peur du Malin et des maléfiques imprégnant autrefois l'esprit des gens habitant les fermes ou les hameaux de la Montagne des Bois.

Depuis plusieurs semaines, en ce rude hiver de 1902, les dévaleurs de bois étaient à la besogne dans les Côtes du Doubs. Jusqu'en février, les bûcherons avaient manié la grande cognée et la longue scie à deux mains.

Pas ou peu de chemins de charriage dans les forêts de la « Grosse-Côte » recouvrant les pentes abruptes et rocheuses dévalant jusqu'à la rivière. Après avoir détaché les branches à la hache, étêté les cimes, dépouillé les troncs de l'écorce, il fallait bien sortir le gros bois pour le glisser jusqu'au Doubs. C'était le travail des « dévaleurs ». Besogne dangereuse et pour les hommes, et pour les robustes chevaux halant les troncs jusqu'au haut des « dévaloirs ». Jetés à l'eau, ils étaient alors pris en charge par les flotteurs et les piqueurs de bois jusqu'à l'arrêt, un peu en amont de Saint-Ursanne.

En ce jour de novembre, on travaillait ferme pour en finir dans les hauts de la coupe, non loin des Prailats, hameau de la commune des Bois. On se hâtait car il y aurait deux jours de repos : la Toussaint et le jour des Trépassés.

La nuit tomba vite ; déjà le brouillard remontait de la vallée, noyant peu à peu la forêt dans la grisaille de cette fin d'après-midi.

Soudain, un cri sourd ! Une « bille » s'était mise en mouvement, renversant un homme et lui passant sur le corps. On accourut, mais déjà la mort avait marqué son passage.

Les bûcherons criaient : « Célestin, tu nous entends ? » Aucune réponse, pas le plus petit geste. Les yeux étaient grands ouverts, la bouche, d'où coulait un filet de sang, muette. « Pauvre Célestin, si bon travailleur, si gai, tou-

jours le mot pour rire. Heureusement, il ne laisse ni femme, ni enfant. Voilà peut-être ce qui nous attend un jour. Fichu métier ! ».

Les hommes restèrent un long moment silencieux, ils avaient ôté leur « cape à pouce » et regardaient le malheureux Célestin. « On ne peut le laisser là, dit enfin un dévaleur. Il faut faire les choses comme on doit. La baraque de Clovis n'est pas loin, on va le porter là ».

Clovis, vieux garçon dans la septantaine, logeait dans uneasure moitié bois, moitié torchis, ancien refuge à bétail qu'il avait aménagé au mieux, mais l'odeur du bétail et du fumier subsistait. Il n'y avait qu'une pièce avec une longue table grossièrement équarrie, un banc, un tabouret, un vaisselier rongé par les vers, un gros coffre et une paillasse rembourrée de fougères sèches. A droite d'un âtre où pendait la crémaillère, deux fusils de chasse accrochés à la paroi noircie.

Il était bricoleur-né, braconnier dans le sang. Il fournissait aux fermiers des alentours des paniers, des vans, des corbeilles qu'il tressait fort bien, des ruches en paille, ramassait l'herbe à matelas, construisait pièges à grives, lacets pour la capture des lièvres, faisait provision de graisse de blaireau, de renard et j'en passe.

On le demandait surtout comme veilleur de morts. Dans le pays, il était de tradition de ne jamais laisser seul un trépassé durant les trois jours précédant l'inhumation. Certes, durant la journée et la soirée, les membres de la famille se relayaient pour prier et recevoir les visites. Mais, dès dix heures du soir et jusqu'au matin, on avait recours à l'assistance d'un veilleur. Il ne devait pas s'endormir, prendre bien soin de la lampe à huile, des bougies ou des cierges, garder toujours ouvert un guichet ou un œil-de-bœuf. On ne sait pas exactement quand l'âme du défunt quitte la maison, aussi doit-elle trouver passage libre pour rejoindre son Créateur.

Les « glisseurs », s'étant signés, remirent leurs (...)

Comment disparaît notre patrimoine



Le restaurant « Le Soleil » à Miécourt en 1975...



... et aujourd'hui.