

Zeitschrift: Les intérêts du Jura : bulletin de l'Association pour la défense des intérêts du Jura
Herausgeber: Association pour la défense des intérêts du Jura
Band: 8 (1937)
Heft: 3

Artikel: Autour de la crémaillère
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-825486>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 04.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

au pied de la montagne couverte de belles forêts. Le temps de traverser le village ou la petite ville pour dire un mot à l'aubergiste, au charcutier, au boulanger... puis, s'orienter un peu et en route pour le sommet, pour le château, pour les ruines !

.

Et de là-haut, à travers les brèches élargies vous verrez jouer des enfants où mouraient des guerriers,... puis vous pourrez contempler toute l'étendue du beau pays jurassien que nous vous convions à visiter.

AUTOUR DE LA CRÉMAILLÈRE

On mange bien dans tout le Jura, dans les Vallées comme à la Montagne. C'est une règle générale qu'on est gourmand et « porté sur la bouche » puisque le blason populaire décoche aux habitants de divers villages le qualificatif de « louetchoux », terme patois équivalent à gourmand.

Dans les vieilles familles on entretient bonne cave et on s'en montre aussi glorieux que du livre de recettes des ancêtres... ce qui n'est pas peu dire. Je n'éprouve pas la moindre honte à avouer que je possède sur ce chapitre-là quelques souvenirs inoubliables. Dîners de famille aux plats savants, véritables secrets patrimoniaux, légués de mère en fille depuis plusieurs générations avec une discrétion jalouse, ou encore dîners de vacances, de promenades dans de vieux hôtels ou de petites auberges sans apparence, où, pour une somme modeste on vous offre de ces festins qui à la ville seraient possibles à la seule haute finance.

On vous sert... je parle d'or... truites, écrevisses, grenouilles, quenelles, poulet à la crème, morilles, bolets...

Et cette « meurette », mélange savoureux de poissons de rivière, coupés en morceaux et accommodés un peu comme un civet !... Tous ces restaurants assis au bord de l'eau ont des recettes qui sont bien à eux... les gourmets en connaissent la valeur.

En temps opportun, des salmis d'écureuils, de civet de lièvre, du chevreuil, du sanglier, du canard sauvage.

A la Montagne, du jambon, de l'épaule de porc, du bräsi, de la saucisse, viandes délicieuses fumées au genièvre. Et la « potée », vaste marmite où l'on cuit avec des légumes toute sorte de succulentes cochonnailles.

Et la « fondue »... ce mélange de fromage fondu et de vin blanc que l'on confectionne en toutes occasions : pour fêter une arrivée, pour se consoler d'un départ, pour digérer une mauvaise nouvelle ou pour en arroser une bonne, pour réconforter les indisposés, pour réjouir les bien-portant !...

Et ce gros « gâteau de ménage » qui est d'une fine pâte recouverte d'une épaisse couche de crème et de jaune d'œuf ; ces pains d'épices flairant si bon le miel, ces bricelets croustillants, les « pieds de chèvre » fondants.

Et le fromage « Tête de moine », fromage à pâte molle, vieux comme le monastère de Bellelay qui l'a révélé au pays et si bon qu'on le demande et le redemande partout.

Dans nos campagnes où l'on est riche en beurre et en œufs, l'usage de faire des « pieds de chèvre » et des beignets est tellement répandu aux fêtes locales qu'on prétend que le maire du Peuchapatte fit tambouriner aux habitants l'ordre « de ne pas mettre chauffer la friture tous à la fois, tous ces nuages de fumée risquant d'obscurcir le ciel de sa commune ».

.... Mais vous savez, ces Jurassiens aiment tant la plaisanterie qu'avec eux il faut toujours en prendre et en laisser.

On rit un bon coup après une de ces historiettes nées au pays... et on vous en contera une autre en vous faisant apprécier une goutte de vin de la Neuveville ou bien en vous faisant déguster un « calice » d'eau de cerise, de framboise ou de mirabelle.

Si vous vous plaignez d'avoir l'estomac alourdi on vous offrira une distillée de gentiane ou de genièvre et votre état de santé sera parfait.

LA VIE ARTISTIQUE DU JURA BERNOIS

L'amour du sol jurassien, plus spécialement de ses vieilles petites villes ou de ses sites pittoresques, a inspiré de nombreux peintres et nous pensons qu'un modeste coup d'œil jeté sur le développement artistique de l'ancien Evêché de Bâle et Jura bernois actuel ne laissera pas indifférent l'artiste, l'amateur et le touriste qui visitent le pays.

Dans son excellente brochure *L'iconographie du Jura bernois*, M. Albert Michaud nous révèle que les gravures anciennes qui ont été éditées sur les contrées du Jura bernois sont nombreuses ; toutes, à l'exception des eaux-fortes de Hartmann, de Bienne, sont l'œuvre de dessinateurs et graveurs étrangers au Jura, mais suisses pour la plupart. On y lit les noms des meilleurs paysagistes et des meilleurs graveurs du temps qui se sont livrés à ce genre de travail. Les plus anciennes estampes que l'on connaisse sur le pays sont du dessinateur Buchel et du graveur Mérian. Plus tard de nombreux artistes et plusieurs éditeurs ont fourni des séries complètes de vues jurassiennes. La contrée la plus fréquentée à partir du XVIII^e siècle était la route de Bâle à Bienne