

LA AUVREGES

(Les occupations journalières)

-----0-----

Dans lou temps, été queman hiva, on s'leva de bouenne heure, évan que let tieuche ne sounne l'angelus, pou fare la auvréges. Souvent et feilla ellema let chandelle passe quet ne fesa pas jou et qu'on ne voya encou pas tia. Sitôt l'va on ellema lou feu dans lou fourneau en fonte et quette petiu. En enl'vant la cinres on trouve encou in pau de brase, evou enne poueignie de rins et du p'tet bo coupa et let sarpe su lou tronchet, lou feu reparta tout de suite. On mett d'iau chauffa dans let marmitte su lou feu pou fare lou café. On éprau ta let cafetire en mettant det chicorée et peu du café moulu au m'lin et café. Pou dajeuona on coupa da louches de pain dans in bol et on veuda dessus du café au laissé. Dans lou temps on dajeuona evou det soupe det voueille qu'on fesa réchaura. Sitôt qu'on eva dajeuona et feilla s'occupa da bêtes. On ellema let lantane et on enfila la sébots pou ella et l'écurie. On beilla enne barla et minjie et peu on treilla la véches au soueillot. Lou laissé éta mis au bidon en lou passant au coulu qu'on agoutta éprés dans let gamelle du chet. Lou froumégé rémassa la bâdons de laissé et emmena du puron pou la gouris. On fesa tossie la ptets viaux et on beilla et louéchie. On passa la beddes au coupe-racines pou eprauti let pousse et on jeta du fourége du soulé dans let grange. En min'me temps on errangea la ch'vaux; on tira l'iau au poui evou in soueillot pou rempli l'ouge pou la fare bouére et y beillie l'auvouenne. On en ~~en~~ jeta enne puseta dans let cou pou la poules. On lachâ la bêtes en hiva pou la mena bouére et let fontin'n et en été pou la m'na à champs su lou mont. On profita qu'elles étie'n soutties pou enl'va lou f'mé et fare let létire. On breilla da treffes queutes pou beillie et minjie a gouris evou du puron. On régusa let faux evou let pire souttie du couvie pou soueillie de l'arbe pou la lapie'n. Quand tout cet éta fini on ella ravoueillie la p'tets pou la eprautis pou l'acaule; la heblie, la dabarbouillie, y fare da reuties pou dajeuona. Souvent et van et let messe du mettie'n évan de parti pou l'acaule. Eprés la hemmes mingeant enne goulâ evan de parti pa la ...

..champs et peu la fen'nes s'occupant det manson.Pou epraunti let soupe elles aplûchant da tœeffes,da carottes,da pourots qu'elles mettant au feu dans let marmite evou in bon bocon de lâ.

Pendant que let soupe queu elles fan let beuillie,elles van pi-quessie au quetti,et eprautant enne séléde.Quand l'heure du dinâ epreuche on chéple da louches de pain dans let soupire pou trempa let soupe.Quand la hem'mes rentrant on met la essites et chacun se met et table et set plesse.Sau toujou et pau près pareil:det soupe,da légumes,du lâ,et peu enne reutie de cancoillotte,arro-soueillie d'iau rougie.

Epré dina la hem'mes repartant pa la champs.La fen'nes fan let vaisselle quet fau asseuillie évan de let remettre au b'fo. Et fau beillie in cau de rémesse su lou péva,rémassa lou ch'ni dan let paule pou ella lou j'tie su lou f'mé.L'épré-médi la fenne s'occupant et recmauda,et repassa,et tricouta.Quand la p'tets rentrant de l'acaule et faut y beillie lâ quette heures,y fare fare lieu devouéres.Quand arrive lou souet on requemance et pau près la mêmes choses et l'écurie.Lou dimanche on vet et let messe et peu l'eprés médi on se repose ou bie'n on vet jeure à guelles

L'été la jous sont pu longs,on tréveille jusqu'et let neu et peu on vet se couchie sitôt éprés soupâ.En hivâ et lau neu de bouenne heure,on rentre pu tôt,éprés soupa on voueille,souvent tâ évan d'ella au lé en fossant lou panto pou ne pas évouet fret.

Set fâ quand min'me dâ bouennes jounas.