

El dernière dè Zante.

El piquâdje.

Chaque année à ç'saison-ci,Zante aliève ène vingtaine dè poulets.

Nî pou in fait des pundeuses ou bîn des couviches,mais pou li l'zes mett' à s'congélateur quand I sont à bon poids.

Quand I l'z'aquate,I les laiche ène bonne sèmin-ne rinfrumés au poulî avû dè l' farène à mindjî.Ca,ç'est pou l'z'habituér èyè lun laichî l'timps dè fait lun plemes.

Après,hop dins l'courtil.Là,I peut'té couri à lun'aise,cachî à viérs,èyè I ming'té l'min-me què l'z'aut's,à savoû du maïs èyè du sucoron.

Bîn seûr,I faut pu lômingt avant dè l'zes twér mais quand vos mindjèz ça coumarade!El pia est bîn gaune,el chair est bîn ferme èyè quand vo l'cuséz,què sunche à l'cass'role ou bîn à l'broche,I n'a quasi nî d'graisse dins l'fond dè l'marmite:I faut min-me l'arrosér pu souvint.

Ca croustille,Ca a bon goût!Du bleffe foque à vos in parlér!

Avant,Zante twoût li-min-me ses poulets mais mèt'nant,pou s'facilité,il in va à l'abattoir pou volailles.Pou min-me nî in Euro pièce,I r'vînt avû ses biesses twées,plumées,dezsudées,imballées,bref,presses à mindjî ou bîn à mett' à place.

Il a min-me arrivé in coûp qu'on li a rindu in poulet d'pusse què ç'qu'il avoût amin-né!Sins doute yun dè l'fournée qui suivoût!

« Quand d'ai vu arrivér les poulets pindu pau goyî su l'rail,d'ai dit à l'ouvrî:
Hé la gaillard,ercomptér m'pau pasquè l'pètit bladjot rachitique doulà,ç'n'est bîn seûr nî à mi! »

Si du vos pale dè l'nichée 2005,ç'est pasquè Il a yeu in problème!

Twois djoûs après l'z'avoû mis dins s'poulî,Zante a vu qu'ses poulets avin'té astrapé l'maladie du piquâdje!Du vo splique:

Les poulets couminch'té à s'bèqu'tér l'croupion.Tél'mint foûrt qu'I z'ont lun cul plein d'sang èyè qu'à la longue,I crèv'té yun après l'aut'!

Bîn seûr,chacun a s'n'esplication du phénomène:

I d'a qui diz'té què ç'es't'à cause dè l'nourriture:trop forte?trop d'sée,nî assez d'yeau ou bîn nî assez d'calcaire dins l'yeau.

I d'a qui pins'té què ç'est tout ç'qu'I z'ont trouvé pou passér lun temps!

El sourd Pot,I dit qu'I sont aussi sourds què li èyè què ç'es't'ainsi qu'I communiqu'té intrè yeusses!

Mad'mwoiselle Lèyontine estime què I sont counnicheux èyè qu'I sait'té què ç'est là l'bouquet qui a l'pus d'goût.

Pou Milo 9/10,ç'est des poulets flaminds (?).

Bref,tout l'monde a in idée mais I n'd'a nî yun qui a pinsé à posér l'question à in artisse.

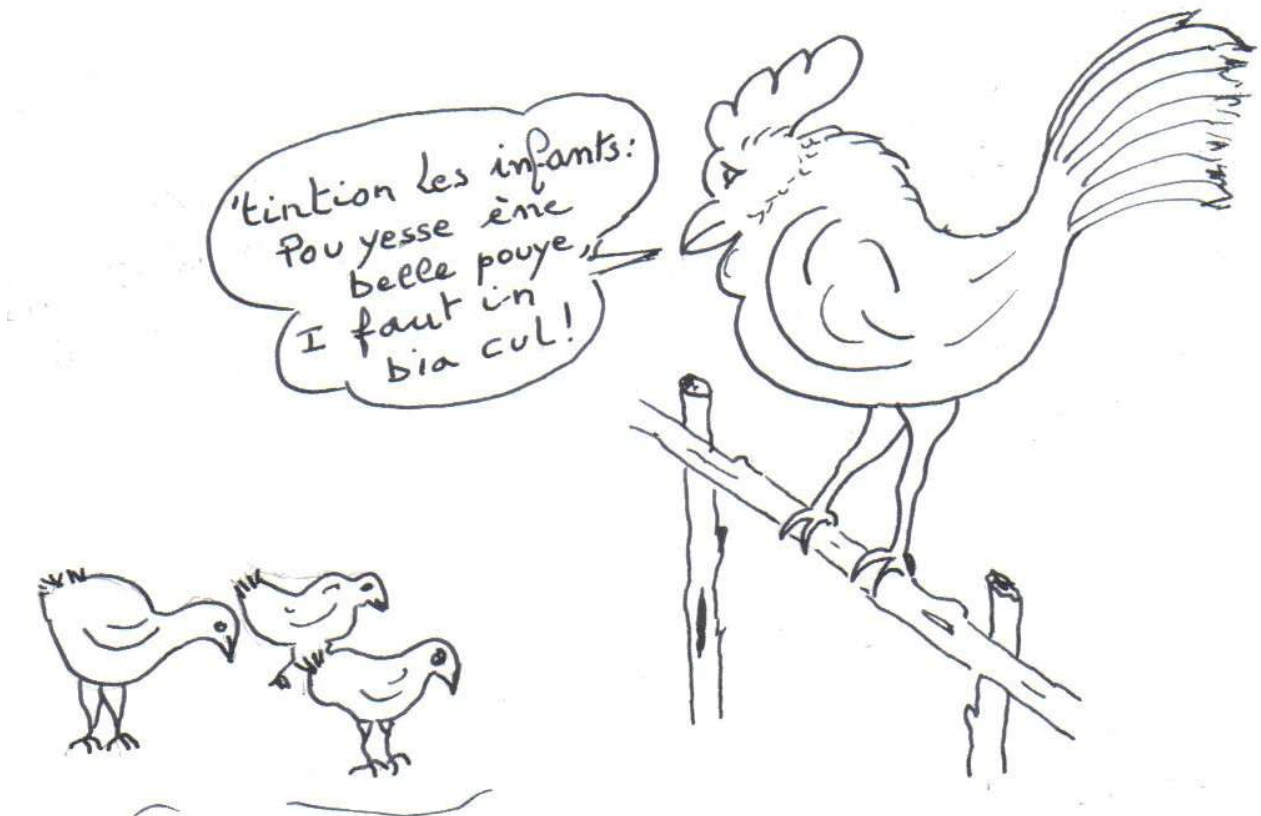
Bon, èyè les r'médes em'dirèz-vous? I n'd'a nî wére.

El pus radical, ç'est d'les séparér mais avouwéz qué fait 24 boxes dins in pouli, ç'in pus facile à dire qu'à fai!

Zante a choisi in aut' solution: les fait viv' 24 heures su 24 dins l'noir complet.

(Ces biesses-la en' sont nî comme nous: I n'sait'té nî tastér pou savou ayusqu'l faut mett' es bec!)

Comme I fait trop caud pou bouchî toutes les ouvertures du pouli, (I s'rint'té stouffis!), Zante n'a rîn trouvé d'mieux què dè l'zè mett' dins l'ancienne cave au kerbon pou n'quinzaine dè djoûs!



Fine èn'rit nî avû ça pasquè elle voit djà l'ouvrâdje qui va li kére su l'dos quand on va l'zes r'mett' à pature: ernètyî tout l'brin d'pouye sins parlér d' l'odeur surtout què ç'cave-là est pad'sous s'buanderie!

Elle soupire in d'sant: "I m'd'ara djà fait vire em'n'homme!"

Allez, à l'prochaine!

Françwès.

Aliève = élève/couviches = couveuses/pouli = poulailler/mindjî = manger/
courtil = enclos/cachî à viérs = chercher des vers/sucoron = escourgeon/què
sunche = que ce soit/bleffer = baver/twér = tuer/goyî = cou/m'pau = un peu/
bladjet = pâlot/sée = sel/counnicheux = connaisseur/bouquet = morceau/
artisse = vétérinaire/nî wére = pas beaucoup/kére = tomber/ernètyî =
nettoyer.