

Abbé Olhats
64. Espélette

Ce 11-12-70

Monsieur Le Chanoine,

A la lecture du dernier "Livre Herra", je
m'aperçois que je puis apporter une réponse
à la question 12 de Melomane -

Je suis, en effet, en possession de livre de
Plain-chant de Dartaget -

Manuel intitulé de nouveau livres des
chantres par l'abbé J. P. Dartaget, curé
de Macaye, imprimé avec autorisation de
+ François, Evêque de Bayonne en 1855
par Jacques Lecoffre et C^{ie}, Libraire-éditeur.

Dans mon enfance, à la sortie de la Claitrie,
j'ai même accompagné l'un des Magnificat
à une fête d'Adoration perpétuelle, - en
1948. j'ai entendu pour la dernière fois
le fameux verset " Deposuit, chanté par
un prêtre très âgé pour lors, l'abbé
Ommagnague, curé d'Arrast -

Je tiens ce manuel à la disposition
de celui qui veut le consulter /

Pour ce qui est de la question n° 9 le
Jama Kari.

Curi de Aus et Angous, j'ai eu l'occasion
de goûter à un mets appelé en béarnais
"es Kaitu" préparé par une personne
très âgée, à la suite de la fraise de cochon.
Ayant demandé des explications, je me
suis souvenu que ma défunte mère aussi
préparait un mets analogue qu'elle appelait
"Alia" - Cuisinière feu d'ant 12 ans
à la Pension Jeune de la rue Lormont à
Bayonne, c'est avec les propriétaires de
la pension qu'elle avait appris la recette.
Deux demoiselles Steheverry, d'Espelette
tout les niées vivent encore.

Après la préparation de la fraise de cochon,
et dans le chaudron qui a servi à la
cuisson du confit - sans nullement le
rincer, pour utiliser les débris de viande
elle préparait une bouillie à l'eau - avec
la farine de maïs - une ou deux feuilles
de laurier - ce mets, liquide à chaud,
revenait consistant en refroidissant - et
se conservait plusieurs jours. -

Bien évidemment
D'Elkats