

Zeitschrift: Le nouveau conteur vaudois et romand
Band: 90 (1963)
Heft: 3 [i.e. 4]

Rubrik: Page valaisanne
Autor: [s.n.]

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: 30.01.2025

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



Page valaisanne

Lé tsétagnié¹

D'euton², de teire³ après lé véneindzé, vin le momein de méssenâ⁴.

Lé adon k'on va arrevâ à l'ârba⁵ te ton mondo, lou z'on avoui dé grou pana⁶, de lé groussé cavagnié⁷ à pezon, lou chakeugeu⁸ ke pourton dâvoué pèrsé et dé fè à crosé ke sèrvésson à grappiâ tan keinô su lou grou tsétagnié, on métié bin donzereu, lé por cein ke lou chakeugeu son râ⁹ et tsché ! Fo d'abo, einpâ la foussa de la pezenare¹⁰ po lachi fèrmeintâ lou pezon kâke tein. Apré cein, la méma beinda cein vin po eintrire lé tsétagnié dé pezon ke se lâsson pâ manayi avoui lé man, fo la iallâ à cou de cacheu po fire sortei lé bellé tsétagnié de leu prason ! Lé vouare¹¹ ke l'en tsu¹² devan cou d'y l'arbéro l'en dza sèrvouè à fire na brizolâie k'on a su arrosâ de vin nové bin de pipa¹³ fréste ke vin du pressoi.

Kin nové de couare¹⁴ u pot bin su la brâze¹⁵ c'té bellé tsétagnié à tsè bzantse pi de lé meindgi avoui du bouéro fré !

Lé ein ci tein, k'on va femâ ein véla dé forné¹⁶ dien la rue et cein lé pâ âtro ke no brizolâie de tsétagnié ke lou gorman atséton to tsô¹⁷ dien on cornat de papa.

Malheureusamein, tcheu biau tsétagnié ke démandon portan bin pou de soein ke se conteinton de na prin'ma létse de tèrra pèrmi la rocaille, disparaïsson pou à pou et cein fi mo u coué de vère abatre tcheu géant ke fournésson toué lou z'an na bélla prasa¹⁸, ke l'en nerai lé vèrdzassé¹⁹. pourto lou ne²⁰ d'izé et tant de biau z'onbrâdzô po lou promeneu !

Lou z'abattre, me fi l'effi d'on condamno k'on va fousilly !

Adolphe Défago.

¹ Les châtaignes. ² En automne. ³ De suite. ⁴ Récolte des châtaignes. ⁵ L'aube. ⁶ Paniers. ⁷ Hottes. ⁸ « Secoueurs ». ⁹ Rares. ¹⁰ Fosse à « pil-lons » (enveloppe : bogne). ¹¹ châtaignes tombées de l'arbre. ¹² Tombé. ¹³ Cidre. ¹⁴ Cuire. ¹⁵ Braise. ¹⁶ Fourneau. ¹⁷ Chaud. ¹⁸ Récolte. ¹⁹ Ecureuils. ²⁰ Nids d'oiseaux.