

# La St-Georges à Chermignon

Autor(en): **Gross, Jules**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires**

Band (Jahr): **10 (1906)**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-110802>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Miszellen. — Mélanges.

### La St-Georges à Chermignon.

La fête de la saint Georges est célébrée avec beaucoup de solennité dans ce village. A la fin de la grand'messe, le prêtre est conduit à la salle de commune et il bénit les pains de seigle préparés pour la circonstance. Quelques instants plus tard, le clergé, le conseil communal, les chantres, les instituteurs, les procureurs de l'église, etc. prennent place dans la salle du Conseil et ils savourent le plat national valaisan, la fameuse *raclette*.

C'est l'unique plat de ce festin rustique. Le dîner terminé, apparaissent les soldats. Des soldats bien vieux jeu. Ce sont des jeunes gens et des hommes vêtus du costume pittoresque des gardes suisses : culotte blanche et justaucorps écarlate. La fanfare les accompagne et quand tout ce monde est assez gai, le cortège se met en route. En tête deux haliebardiens ; suivent les soldats et une seconde catégorie de militaires qui marchent crânement sabre au clair, je veux dire les garçons des écoles primaires portant le képi militaire et sanglés dans un ceinturon ; et voilà tout le costume.

Les plus jeunes portent qui un fusil de bois, qui un drapeau à fer de lance, un bâton enrubanné. Il n'y a pas jusqu'aux mioches les plus petits qui n'aient leur arme. Les bébés eux-mêmes portés par les „marraines“ ou une grande sœur agitent aussi leur banderolle ou leur lance.

A un quart d'heure du village, à la croix dite de la Girette, le cortège fait halte et les conseillers font la distribution du pain bénit. Un pain entier est réservé aux bourgeois et au clergé. Chaque personne présente a sa tranche de pain frais appétissant. Au retour, le cortège s'arrête pour faire une seconde distribution aux retardataires et aux soldats des écoles.

Troisième distribution avant de rentrer au village. On croit que cette donation de pain bénit a été faite lors de la peste noire par un jeune homme qui fit vœu de donner cette aumône à ses concitoyens s'il échappait au fléau. La fondation est en tout cas très ancienne. De mémoire d'homme on ne se souvient pas d'avoir omis le cortège, malgré la bourrasque ou la neige qui n'est pas chose bien rare à cette époque et à cette altitude. (1200 mètres environ.)

Tous les soldats et les mioches eux-mêmes reviennent à la maison de commune et on leur offre à tous (même aux plus petits) une coupe de vin. J'ai obtenu que ce fut du sirop pour les enfants.

Il y a environ une cinquantaine d'années, on chantait pendant le cortège une naïve complainte, l'histoire de St-Georges :

„Qui a coupé la gorge  
A l'inferral dragon.“

Lens.

Chanoine Jules Gross.