

**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:** 17.11.2024

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



## Page valaisanne

### Lé tsétagnié <sup>1</sup>

D'euton <sup>2</sup>, de teire <sup>3</sup> après lé véneindzé, vin le momein de méssenâ <sup>4</sup>.

Lé adon k'on va arrevâ à l'ârba <sup>5</sup> te ton mondo, lou z'on avoui dé grou pana <sup>6</sup>, de lé groussé cavagnié <sup>7</sup> à pezon, lou chakeugeu <sup>8</sup> ke pourton dâvoué pèrtsé et dé fè à crosé ke sèrvésson à grappiâ tan keinô su lou grou tsétagnié, on métié bin dondzereu, lé por cein ke lou chakeugeu son râ <sup>9</sup> et tsché ! Fo d'abo, einpzâ la foussa de la pezenare <sup>10</sup> 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 vouare <sup>11</sup> ke l'en tsu <sup>12</sup> devan cou d'y l'arbéro l'en dza sèrvouè à fire na brizolâie k'on a su arrosâ de vin nové bin de pipa <sup>13</sup> fréste ke vin du pressoi.

Kin nové de couare <sup>14</sup> u pot bin su la brâze <sup>15</sup> c'té bellé tsétagnié à tsé bzantse pi de lé meindgi avoui du bouéro fré !

Lé ein ci tein, k'on va femâ ein véla dé forné <sup>16</sup> dien la rue et cein lé pâ âtro ke no brizolâie de tsétagnié ke lou gorman atséton to tsô <sup>17</sup> 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 rocaïlle, disparaïsson pou à pou et cein fi mo u coué de vère abatre tcheu géant ke fournésson toué lou z'an na bélla prasa <sup>18</sup>, ke l'en nerai lé vèrdzassé <sup>19</sup>. pourto lou ne <sup>20</sup> 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.*

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