Zeitschrift: L'ami du patois : trimestriel romand
Band: 39 (2012)
Heft: 151

Artikel: Dzensanna : gentiane
Autor: Devaud, Pierre-André
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1045311

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

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

DZENSANNA - GENTIANE

On droutsâre, Pierre-André Devaud, patois du Jorat (VD)

Proûtso de l'âoton, l'è lo fin momeint de modâ droutsî pè la montagne, dèvant que vîgne la nâ. Lo faut fére quand la lena va pè lo bas (l'armanà no marque quand l'a lè doû bet verî contr' avau). Lo tein de trére lè racene de dzensanne l'è quie et por fabrequâ l'aigasin, l'ein faut on mouî. Prâo sû que l'è on travau de sâcro et lâi a à s'escormantsî po arapâ trâi satse pè dzor. Faut roillî rîdo por plliantâ la pequ' à droutse eintre lè rotse, po cein que dein lè paquî chètsâ dècoute lo Mont-Teindro, lè pierre sant sènâïe druve et de fotre onn' achomâïe su n'on bet de scex, sant lè bré que sè dèpondant. Ne pas einâoblyâ on mandzo se dâi coup faut tsandzî !

Ein aprî, lâi a rein qu'a fére égro, por salyî la droutse et tsaplyâ la dagne dinse que trétî lè rebiolon que sant à l'eintò, câ pouant balyî on croûyo son à l'aigasin. Sè faut assebin tsouyî dâi vèrâro que sant pouâison. La terra et lè pierre einfattâïe pè lo mâitein dâi racene dussant ître doutâïe dèvant d'einsatsî. On yâdzo lè satset pllien à tsavon, lè faut tserrotâ tant qu'à l'ottô por netteyî à l'iguie cein que reste de terra.

Lè vîlyo bettavant chètsî lè droutse su lo cholâ tandu on par de tein, devant de lè brossatâ. L'îre le fenne que fasant cein !

Proche de l'automne, c'est le moment de partir arracher la gentiane avant que vienne la neige. Il faut le faire à la lune descendante (l'almanach nous indique quand les bouts sont tournés en bas). Le temps d'arracher les racines de gentiane arrive et pour faire l'eau de vie, il en faut beaucoup. Bien sûr que c'est un travail pénible et il y a à se tourmenter pour en arracher trois sacs par jour. Il faut frapper fort pour planter le pic entre les pierres, parce que, aux pâturages séchards du côté du Mont-Tendre, les cailloux sont semés drus et de taper fort sur un bout de roche, ce sont les bras que se décrochent. Ne pas oublier un manche de rechange !

Après, il faut faire levier pour sortir la racine et trancher la tige ainsi que les rejets qui pourraient donner mauvais goût à l'eau de vie. Il faut aussi éviter les vératres qui sont poison. La terre et les pierres enfilées au milieu des racines doivent être enlevées avant l'ensachement. Une fois les sacs bien pleins, il faut les charrier jusque chez soi pour nettoyer à l'eau (kärcher) ce qui reste de terre.

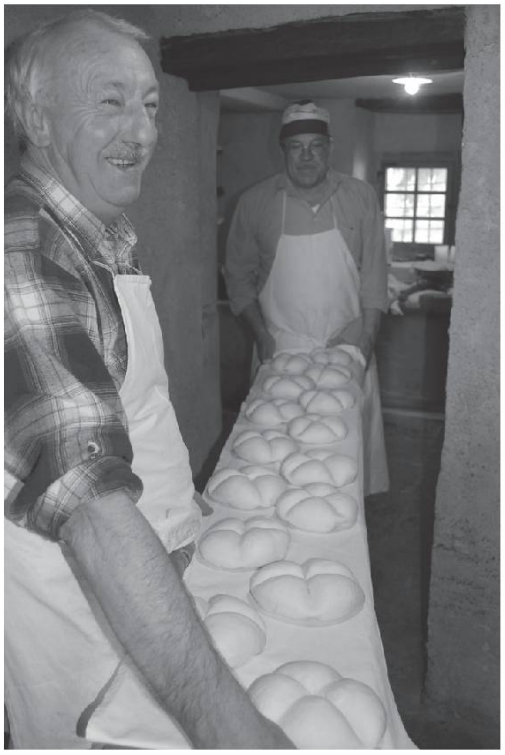
Les anciens mettaient sécher les racines sur le soliveau pendant quelque temps avant de les brosser. C'étaient les femmes qui faisaient cela !

Por avondre, faut tsaplyâ lè racene asse prin qu'on pâo et cougnî la matâire dein lo bosset. Por trètot godzî, faut toumâ de l'îguie à reindâ la tchiaffa et laissî gorgossî tandu quauque tein. Quand la fermeintachon l'a bin tsavounâ, faut cllioûre lo bosset et lo betâ âo frâi. Dinse sarâ fermo prêt por l'aleimbî.
Maugrâi sta coryà pènâblya, lâi a-te ôquie de pllie bî que d'oûre l'acî de la pequa, fiére la teppa dâo pâqui dein lo grand sileinçe de la montagne yô, solet, quauque modzon à clliotsette rondzounant lè brosse dâo tsautein aprî la dèpoye.

Gentiane jaune, *dróoutse* en patois de Savièse. Pour découvrir d'autres plantes d'altitude de la région du Sanetsch, avec leur nom patois. Rendez-vous sur internet à l'adresse www.bretzheritier.ch puis Savièse/Images

Pour suivre, il faut hacher les racines aussi fines que possible et serrer la matière dans le tonneau. Pour mouiller cela, il faut verser de l'eau jusqu'à ras du dessus de la pulpe et laisser barboter pendant quelque temps. Quand la fermentation est bien finie, il faut fermer le tonneau et le mettre au frais. Ainsi, il sera bien prêt pour l'alambic.
Malgré cette corvée pénible, y a-t-il quelque chose de plus beau que d'entendre l'acier du pic frapper le gazon du pâturage dans le grand silence de la montagne où, seules, quelques génisses à clochettes rongent les restes de l'été après la désalpe ?

Un arracheur de gentiane dans la région du Marchairu (Jura vaudois)



Vendredi saint, préparation des «petits pains» pour la distribution. Chaque passant recevra son quart. Photos Bretz, 2007