Le mot que j'aime!

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **L'ami du patois : trimestriel romand**

Band (Jahr): **44 (2017)**

Heft 166

PDF erstellt am: **22.05.2024**

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.

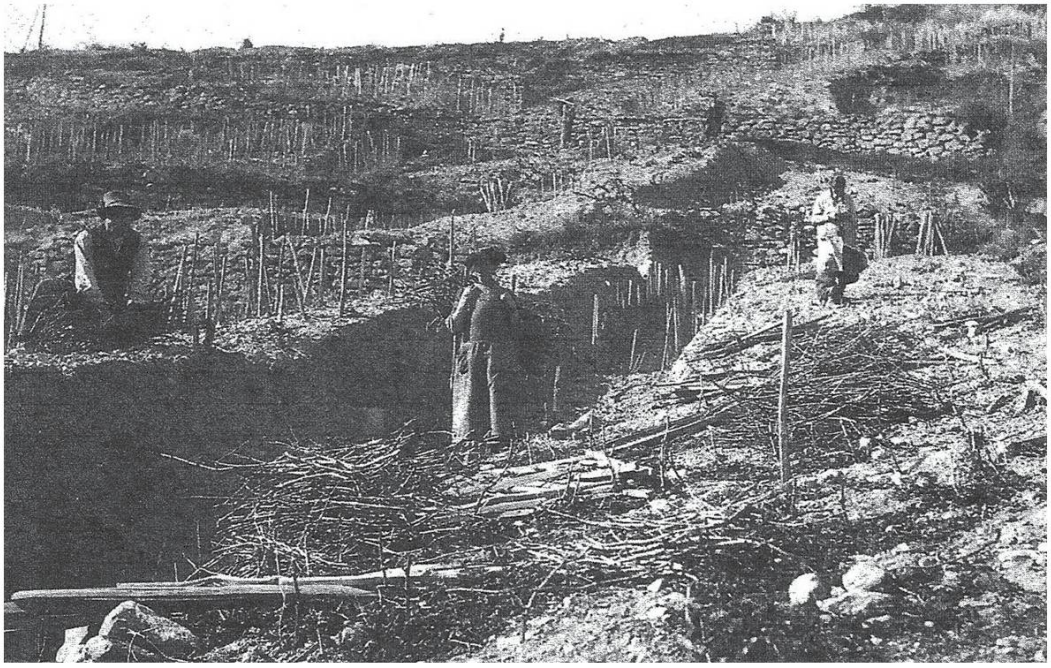
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

bambang-na, n.f. instrument du scieur de long *(bambannio)*
C'était une grande scie à cadre qui servait à extraire les poutres des billes de bois pour la construction des chalets. La bille était posée sur un support très haut permettant aux scieurs, l'un dessus l'autre dessous, de manœuvrer la scie de haut en bas et vice-versa. C'était un travail très pénible *(pènéïblio)* et il fallait avoir de la patience *(pachiènsé)*. *Paul-André Florey (Anniviers VS)*

VÈRCHÀNNA, n.f. « versanne » = tranchée dans laquelle on couchait une rangée de ceps pour provigner (marcotter)
- « versaine » ancien français = terre préparée pour recevoir la semence, soit un sillon ; il s'agit d'un dérivé de verser « labourer ».
La terminologie viticole valaisanne conserve donc, avec un sens spécialisé, un mot que la langue française a abandonné. (E.Schüle)

- ***la vèrchanèta***, n.f., petite « versanne »
- ***vèrchanâ***, v.t., « versanner »
- ***la vèrchanâye***, n.f., action de « versanner »
- ***la bâcha***, n.f., partie basse d'une vigne contre la « versanne »
- ***la hâta***, n.f., partie haute d'une vigne le long de la « versanne »
- ***oûrna***, n.f., partie de vigne entre deux « versannes »
- ***la rèpalâ***, pl. ***rèpalé***, espace entre la ligne faible et le talus
- ***rèpalâ***, v.t., charger de terre les ceps couchés



- ***filoxéra***, phylloxéra = maladie de la vigne provoquée par un puceron parasite qui s'attaque aux racines.

*Ste veúgne ya treú j'**oûrnè** è dàvouè **vèrchànnè**.*
Cette vigne a trois « tables » et deux « versannes ».
*Ouéc lo zor, fan pâ mi dè **vèrchànnè** dèin lè veúgnè.*
De nos jours, on ne fait plus de « versannes » dans les vignes.

En hiver, ce travail de la vigne, qui a disparu il y a belle lurette, était harassant. Dans ma tendre enfance, je me souviens avoir interrogé mon père pour qu'il m'explique comment on travaillait ces parchets de « versannes » qui me faisaient penser aux « dunes de sable du Sahara » !
L'apparition du « phylloxéra » a sonné le glas du « marcottage » et partant des « versannes ». Le vignoble est dorénavant reconstitué par des greffes de cépages indigènes sur des plants américains résistant au parasite.

André Lagger, Ollon (VS)

La brèya (pluriel : li brèyè) **: la (les) « torche(s) »**
Chin l'è na pâtichèri pour le Bouën'an. L'è fite avoui na pâte a poupri min shia d'on-n'a trèche dè vouore. L'a on-n'a grôcheu dè (20) vin chantimètre, a pou-pri. L'è tornèya in forme dè kouërëne avoui dou bri, dè mîmouë épècheu, kë chè krouaïj'on... min la krouaï dè Chin t'André, è kë chon praïj'è vé le dedin de la kouërëne. N'i pâ parchu na pâtichèri deïnch'è, ayeu k'a Fouëyë I l'ér'è la tradëchon dè fir'è chin, a Fouëyë. Malèreujamin, li bouëlindzë dè vèr no, i chon pâmi in martse. Dè shiè brèyè, n'in n'i onkouo yu, mi, brâmin pië pëtchoud'è ! Ouin, pëchk'è pâ mimouë dè la mètchia dè shiè kë n'avëcheïn onkouo, chtoeü j'an pachô. Mi, i no j'è arevô on nové bouëlindzë ! Pètitre, i va tornâ n'in fire min din le tin ?

Pâtisserie du Nouvel-An, à Fully, appelée en français local : « une torche ».
Pâtisserie fine faite d'une pâte proche de celle de la tresse actuelle. D'une grandeur de 20 centimètres environ, elle est façonnée en forme d'une couronne ainsi que de deux brins de même épaisseur et formant une croix de St-André, reliés à l'intérieur de cette couronne.
Je ne l'ai pas rencontrée ailleurs qu'à Fully. C'était une vieille coutume d'en avoir à Fully. Malheureusement les anciens boulangers d'ici ne sont plus en activité. De ces « torches », j'en ai encore vu quelques-unes, mais réduites à moins de 50 % de celles que nous avions encore il y a quelques années. Mais un nouveau boulanger est arrivé ! Peut-être en refera-t-il selon la tradition ?

Raymond Ançay-Dorsaz, Fully (VS)