Zeitschrift: L'ami du patois : trimestriel romand
Band: 40 (2013)
Heft: 155

Artikel: Lè tsatagne = Les châtaignes
Autor: Devaud, Pierre-André
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1045002

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

LÈ TSATAGNE - LES CHÂTAIGNES

Pierre-André Devaud (VD)

Po lè bin vouardâ quâsu tant qu'âo Bounan, faut preindre lè vouère quand sant tsesâte, mâ lè faut ramassâ avoué lo pelyon et laissî dècoûte clliâosique que sant tseufatâïe po cein que lè tseufé sant on boquenet crelet por betâ ein pelyonère.

Pour bien les conserver une partie de l'hiver, il faut prendre les mûres tombées et les récolter avec la bogue, et laisser de côté celles qui sont compartimentées, car les petites vont mal pour entasser.

Faut adî bin tsouyî que la tsatagne l'ausse bin lo pelyon tot à l'eintò, câ, dâi fermeintâ on yâdzo que l'è einmouèlâïe. Sta pelyonère la faut fabrequâ dein n'on bu de l'eindrâi yô lâi faut betâ pè lo prèvond, dâi rotsette, ein aprî lè tsatagne et por tsavounâ dâi folye avoué dâo dazon pè dèssu po eimparâ de l'oûra. Dinse pouant fermeintâ bin adrâi avoué lâo pelyon por lè bin vouardâ.

Il faut aussi veiller à ce que le fruit soit bien entouré de la bogue, car il doit fermenter en tas. Ce tas, il faut le confectionner dans une dépression de l'endroit où il faut entreposer dans le fond, quelques pierres pour drainer ensuite les châtaignes et pour finir, des feuilles mortes et des branches de sapin pour parer du vent. Ainsi elles peuvent bien fermenter avec leur bogue pour la conservation.

Se dâi coup lâi a dâi tocanne âo dâi tseufé, lè faut bresolâ tot tsaud. Tant que pè la mâiti de l'hivè on lè pâo èclliyî po lè ècrinsî de lâo pelyon avoué n'on ratî que l'a on pîgno âi deint quemet dâi martî.

Si quelquefois se présentent des trop grosses ou trop petites, il faut les brasiller de suite. Jusqu'au milieu de l'hiver, on peut les battre pour les vanner de leur bogue, avec un râteau dont le peigne possède des dents en forme de marteau.

Ein aprî por lè medzî tsacon fé quemeint ye vâo. Avoué de la mauda, dâo fre, cranma goncllia, bûro, resin et tot et tot. Dein lo vîlyo tein, ye fasant de la farna, mîmameint dâo pan.

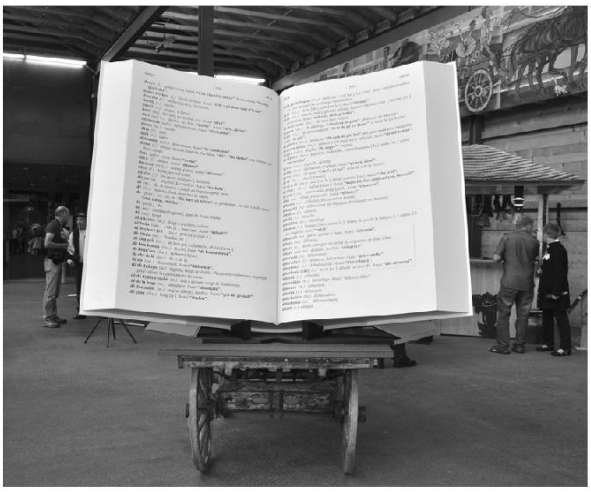
Après, pour les manger, chacun les apprête à sa guise. Avec du moût, du fromage, de la crème fouettée, du beurre, du raisin et tout et tout. Dans le temps, on en faisait de la farine et même du pain.

Lexique
vouère, châtaignes mûres qui sont tombées (Vocabulaire de la contrée de Bex par Ch. Buffat, 1935, Assoc. du vieux Bex)
tseufatâïe, bogue compartimentée (Hasselrot, p. 252)
tseufé, petite châtaigne (Hasselrot, p. 252)
pelyonère, tas de châtaignes mis à fermenter dans un creux (Hasselrot, p. 233)
tocanne, grosses châtaignes (Vocabulaire de la contrée de Bex par Ch. Buffat, 1935, Assoc. du vieux Bex)
èclliyî, (Est vaudois : piller), battre les pillons.

La citation

[…] « Pour revivifier 'la langue de nos ancêtres' et l'empêcher de mourir, il importe de l'élever au rang des langues écrites, de lui procurer une littérature. Et cette littérature, pour vivre, a besoin d'écrivains de valeur. Est-il besoin de rappeler que le vrai, le franc, l'authentique parler de chez nous, l'expression crue et naïve de notre terre, ce n'est point le français. C'est le patois. Le français est la langue officielle, le patois est le parler naturel. »

Ernest Schüle – « Comment tout a commencé… » cité par Alain Dubois dans La conservation et la valorisation de la mémoire des patois dans le Valais romand.



Le Dictionnaire fribourgeois.
Photo Bretz.

Parution retardée de ce numéro 155

Edition et administration

Merci à vous lecteurs de L'Ami du Patois pour votre patience dans l'attente de ce numéro de septembre 2013. Etant occupée à la préparation et à la publication du « Lexique du Parler de Savièse - Edition revue, augmentée et illustrée », je n'ai pas disposé de temps pour gérer l'édition et l'administration de notre revue. Les délais pour le concours et la réception des articles du numéro de décembre sont prolongés au 10 novembre 2013. Le numéro 156 paraîtra à la fin du mois de décembre et sera distribué au début de l'an nouveau !

A. Bretz-Héritier