

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 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: 15.01.2026

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



Page valaisanne

Lé tsétagnié¹

D'euton², de teire³ après lé véneindzé,
vin le momein de méssenâ⁴.

Lé adon k'on va arrevâ à l'ârba⁵ te
ton mondo, lou z'on avoui dé grou pana⁶,
de lé groussé cavagnié⁷ à pezon, lou chakeugeu⁸ ke pourton dâvoué pèrtsé et dé
fè à crotsé ke sèrvésson à grappiâ tan
keinô su lou grou tsétagnié, on métie bin
dondzereu, lé por cein ke lou chakeugeu
son râ⁹ et tsché ! Fo d'abo, einpzâ la
foussa de la pezenare¹⁰ po lachi fèrmeintâ
lou pezon kåke tein. Apré cein, la
méma beinda cein vin po eintrire lé tsé-
tagnié dé pezon ke se lâsson pâ manayi
avoui lé man, fo la iallâ à cou de cacheu
po fire sorteï lé bellié tsétagnié de leu
prason ! Lé vouare¹¹ ke l'en tsu¹² devan
cou d'y l'arbéro l'en dza sèrvouè à fire
na brizolâie k'on a su arrosâ de vin nové
bin de pipa¹³ fréste ke vin du pressoi.

Kin nové de couare¹⁴ u pot bin su la
brâze¹⁵ c'té bellié tsétagnié à tsè bzantse
pi de lé meindgi avoui du bouéro fré !

Lé ein ci tein, k'on va femâ ein vela
dé forné¹⁶ dien la rue et cein lé pâ âtro
ke no brizolâie de tsétagnié ke lou gorman
atséton to tsô¹⁷ 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 terra
pèrmi la rocallie, disparaisson pou à pou
et cein fi mo u coué de vère abatre tcheu
géant ke fournésson toué lou z'an na
bella prasa¹⁸, ke l'en nerai lé vèrdzassé¹⁹.
pourto lou ne²⁰ d'izé et tant de biau
z'onbrâdzo po lou promeneu !

Lou z'abattre, me fi l'effi d'on con-
damno k'on va fousilly !

Adolphe Défago.

¹ Les châtaignes. ² En automne. ³ De suite.

⁴ Récolte des châtaignes. ⁵ L'aube. ⁶ Paniers.

⁷ Hottes. ⁸ « Secoueurs ». ⁹ Rares. ¹⁰ Fosse à « pil-
lons » (enveloppe : bogne). ¹¹ châtaignes tombées
de l'arbre. ¹² Tombé. ¹³ Cidre. ¹⁴ Cuire. ¹⁵ Braise.

¹⁶ Fourneau. ¹⁷ Chaud. ¹⁸ Récolte. ¹⁹ Ecureuils.

²⁰ Nids d'oiseaux.