

Zeitschrift: Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires
Herausgeber: Empirische Kulturwissenschaft Schweiz
Band: 34 (1935-1936)

Artikel: La fabrication du pain en Anniviers
Autor: Dorzival, Al.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-113216>

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: 12.01.2026

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

La fabrication du pain en Anniviers.

Par AL. DORZIVAL, Saint-Luc.

Les Anniviards, peuple habitué de tous temps à se suffire à lui-même, à cause de son éloignement de la plaine, ont toujours cuit leur pain dans un four commun, que l'on appelle *four banal*.

Ce n'est que depuis 1880 environ qu'il y a un boulanger à Vissoie pour toute la vallée, soit pour 10 villages. Mais, il n'est pas une famille, riche ou pauvre, qui ne cuise encore son pain au moins une fois l'an. On achète du pain de froment chez le boulanger, de temps à autre, pour faire diversion, lorsque le pain de seigle est trop rassis, et qu'il a pris la consistance de la pierre. Cela ne veut pas dire que le pain durci ne puisse plus servir à l'alimentation ; au contraire, il n'en est que plus digestif et plus savoureux ; mais le pain tendre et frais, sorti de la boulangerie, prend un caractère de nouveauté dans un ménage où l'on n'a mangé longtemps que du pain dur.

Le four banal est ordinairement situé à l'écart du village, afin de prévenir les dangers d'incendie. Saint-Luc, cependant, a son four au centre du village, mais il n'y a pas de maisons aux abords immédiats du four.

Presque toujours indépendant, et même à une distance de 5 à 10 mètres de la salle où l'on pétrit la pâte, le four est une construction des plus simples. Basse et carrée, elle comprend : un toit assez large, en ardoises, recouvrant la voûte même du four ; un manteau de cheminée, formant appentis à l'entrée du four ; et, à gauche ou à droite, deux poutres plantées en terre, portant des sortes d'échelons destinés à servir de supports aux planches à pain.

Le revêtement intérieur est fait d'une pierre spéciale, très appréciée pour sa résistance à une haute température. Elle est brune ou jaune sombre, et très consistante. Sa couleur provient de l'oxyde de fer qui imprègne toute la roche. D'ailleurs, on l'exploite à un endroit dit *Mine-de-Fer*, au-dessus de la route de Sierre à Vissoie, aux *Petits-Pontis*. C'est de ces matériaux que les villages d'Ayer, Mission, Grimentz et Vissoie ont construit leurs fours.

Ce travail représente une grosse somme de fatigue et de peines, si l'on pense que ladite *mine de fer* est respectivement à une distance approximative de 10, 8, 12, et 4 kilomètres de chacun de ces villages. Il est à remarquer, qu'il y a 80 ou 100 ans, date où la plupart des fours ont été reconstruits, il n'était pas possible de transporter ces pierres en char, les chemins n'étant praticables qu'aux mulets chargés d'un bât. C'est donc à dos de mulet qu'ont été transportées ces tonnes de pierres nécessaires à la construction des fours.

Saint-Luc et Chandolin ont trouvé leurs matériaux près du dernier de ces villages tandis que St-Jean, Mayoux et Pensec ont dû les prendre à la Ziette, mayen situé en face de Chandolin, sur le versant opposé de la montagne.

La salle de pétrissage est ordinairement une maison voisine aménagée à cet effet, et vendue au consortage du four. L'outillage en est réduit au strict nécessaire: un pétrin fait de quatre planches de sapin assemblées, placé près d'un gros fourneau de pierre ollaire, que l'on chauffe à grand renfort de troncs, afin de faciliter le «foisonnement» de la pâte. Un petit plot de bois sert à aplatir les morceaux de pâte, tandis qu'une sorte de sceau, également en bois, est utilisée pour imprimer dans la pâte ces ornements qui font le plaisir des enfants.

Pour fabriquer son pain, l'Anniviard ne recourt pas souvent aux magasins de blé; il a ses champs de seigle, de froment, de pommes de terre, de fèves et de maïs. Pour le maïs, ses jardins de Sierre le lui fournissent largement.

Il est à remarquer qu'à Saint-Luc, les champs font une suite continue dans le paysage. Situés au-dessous du village, une arête, une surélévation de terrain, les divise en deux versants, dont l'un regarde le fond de la vallée, l'autre, la région de Sierre.

Si, au printemps, nous considérons les champs du premier versant, morcelé pourtant en une centaine de parcelles, nous ne trouverons pas un seul champ de pommes de terre. Tout n'est que blé, orge ou froment. L'autre versant, par contre, n'aura pas un seul champ de blé; tout est ensemencé en pommes de terre ou en fèves. L'année suivante, le contraire arrive. C'est le premier versant qui sera planté de pommes de terre, et le second en blé. Depuis des siècles, les habitants de Saint-Luc obéissent à cette coutume. Personne n'y déroge jamais: on l'appelle en patois, la *pia*. Cette habitude n'est pas le fait d'un caprice ou d'un désir d'uniformité. Si l'on

procède ainsi, c'est pour éviter qu'un champ de blé, enclavé dans des champs de pommes de terre, ne devienne la proie des oiseaux. En effet, si toute une partie de la montagne est couverte par les blés, les oiseaux se répartiront sur toute la surface, et ainsi, personne ne subira de trop grands dommages.

L'Anniviard a donc son blé. Le meunier du village le lui rend en farine de seigle et de froment. Quand, dans son grenier, le villageois n'a plus qu'une dizaine de pains alignés sur la planche, le moment est venu de cuire une nouvelle fournée. Depuis quatre mois qu'il n'a plus été utilisé, le four est froid : il faut le chauffer très chaud. Pour cela, deux mètres cubes de bois ne sont pas de trop. Celui qui est contraint par la nécessité de faire son pain le premier doit apporter au moins 5 à 6 charges de bois de sapin. (Charge contenue dans ce moyen de transport à dos d'homme que l'on appelle «rêtz», sorte de cacolet très grand.)

Le fait de chauffer le four est désigné par un infinitif patois : «*avèna*». Le deuxième villageois qui fera son pain immédiatement après le premier, trouvera son four à peu près suffisamment chauffé. Deux charges de bois le rendent prêt à la cuisson. Bénéficiant ainsi du travail du premier, il est tenu de l'en dédommager. L'usage veut qu'il lui donne du bois ; ainsi en est-il pour les suivants, jusqu'au septième. A Saint-Jean et à Saint-Luc, le forestier donne l'autorisation de couper un sapin dans les biens bourgeoisiaux, à celui qui doit chauffer le four le premier. Il s'en suit que les autres villageois ne lui doivent plus rien.

Lorsque le four est chauffé, tous les villageois qui désirent faire du pain se succèdent jour et nuit, sans interruption. Chacun reçoit le levain du précédent. Quant au premier, il le tient du meunier du village, qui a eu le soin de conserver la pâte depuis la saison précédente, par exemple, de décembre à mars, parce que l'on cuit son pain quatre fois par an au village.

Le four et la salle de pétrissage sont la propriété d'un consortium, du village entier le plus souvent, mais non pas de la bourgeoisie, sauf pour l'ancien four de Saint-Jean, qui appartenait exclusivement aux bourgeois. Ce consortium a un chef qui assure l'exécution du règlement approuvé par l'Etat du Valais. Il veille à l'entretien des immeubles et dresse l'inventaire des outils. Ceux-ci, s'ils concernent le pétrissage

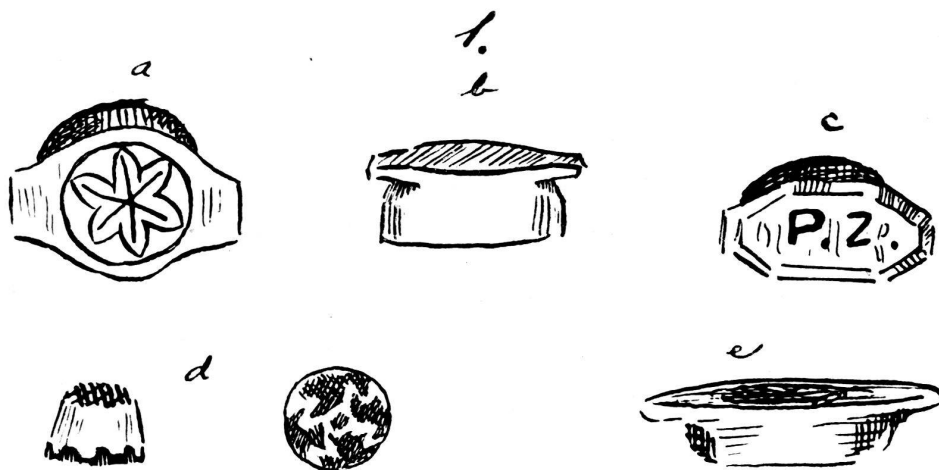
de la pâte, sont propriété commune, tandis que les outils destinés au nettoyage du four, à enfourner le pain, sont, le plus souvent, propriété privée.

Les règlements du consortage sont inviolables; personne n'oserait y manquer. Il en est de fort remarquables par leur esprit d'ordre et de justice; tel est celui de Mayoux, dont voici quelques extraits :

«Les ayant-droit au four de Mayoux, le jour des comptes du village, le 25 janvier 1894, ont pris les décisions suivantes :

Outils servant à la fabrication du pain.

Dessins de Ch. Zufferez.



1.— Tampons de bois avec lesquels on façonne les pains.

a) c) d) Dessins en relief qui s'imprimeront dans la pâte.

b) e) Tampons destinés à donner aux pains leur forme aplatie.

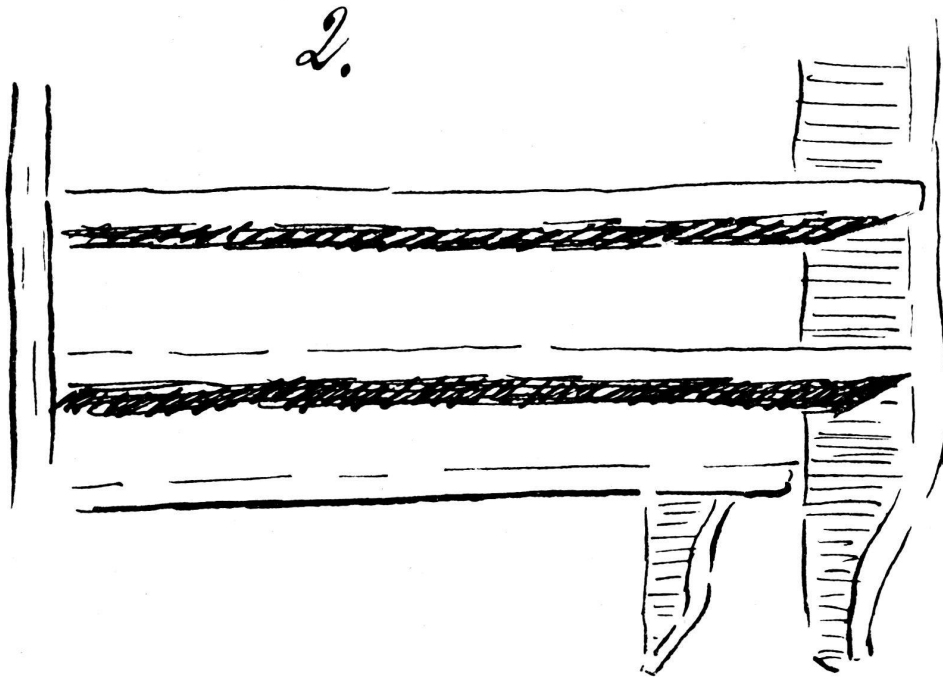
Article 1. Il n'est pas permis à un ayant-droit de vendre son droit.

Celui-ci ne peut se transmettre que par héritage aux héritiers en ligne directe.

Article 2. Ce droit peut se transmettre par achat à la condition que tous les ayant-droit soient unanimement d'accord, ou c'est-à-dire la majorité absolue, et que l'acquéreur se conforme aux frais de la construction, soit 12 frs en argent et 4 journées de manœuvre taxées 2 frs chacune.

Article 3. Il est défendu d'y cuire le pain à quiconque n'en est pas ayant-droit. Les contrevenants à cet article seront punis de 2 frs d'amende par fournée.»

De quoi est fait le pain au village? Le seigle et le froment entrent pour les deux tiers de la pâte; le reste est complété par du maïs, des pommes de terre préalablement cuites et pressées, de graines de fenouil et de cumin; on y ajoute parfois une pincée de poivre. Certains ménages mettent beaucoup plus de froment que de seigle dans la pâte, ce qui donne une sorte de pain bis très agréable, qui durcit en peu de temps, mais qui se ramollit rapidement à l'humidité.



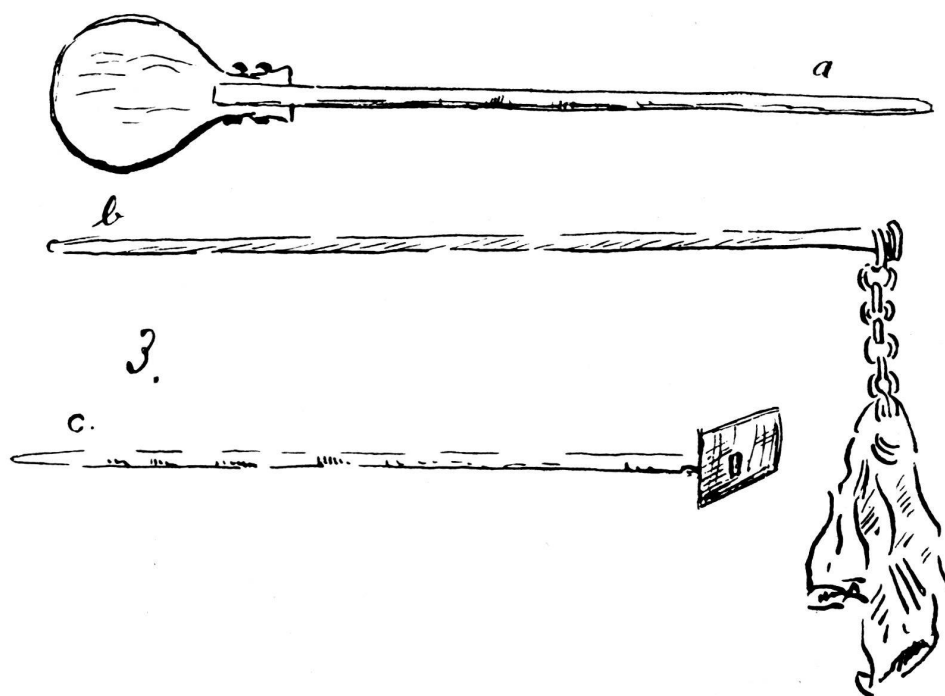
2.— Table où s'alignent les pains chauds, à la sortie du four.

Les pains sont généralement assez gros; pour prévenir la formation de la croûte en bosse, et séparée de la mie, on y pratique deux légères entailles. On a soin de fabriquer pour les enfants des pains plus petits et ornés de dessins de toutes sortes. Ordinairement, c'est la mère ou une grande fille qui s'occupe d'orner ces pains; à cet effet, elle se contente de presser dans la pâte une clef, une forme à calice, des initiales, des fleurs stylisées tracées au couteau, et bien d'autres signes encore.

Le jour de la fabrication du pain est presque un jour de joie pour toute la maison. En attendant que le pain achève de cuire, l'on apporte des provisions, soit du vin, des gâteaux que l'on retire du four bien avant les pains. Le vin chaud, sucré, assaisonné à la cannelle et au girofle, et dans

lequel on a fait cuire un morceau de marmotte, est parfois consommé en cette circonstance, surtout en hiver. Comme ce labeur a pour principal inconvénient de faire absorber beaucoup de liquide, les travailleurs sont parfois en verve. Leur esprit farceur et gai se réveille, et l'on conte maint tour spirituel qu'ont accompli certaines personnes en ces jours de veille.

Le pain sorti tout fumant du four, on s'empresse d'en goûter. On se fait un plaisir d'en donner à quelque voisin qui a senti au passage le chaud parfum des corbeilles débordantes.

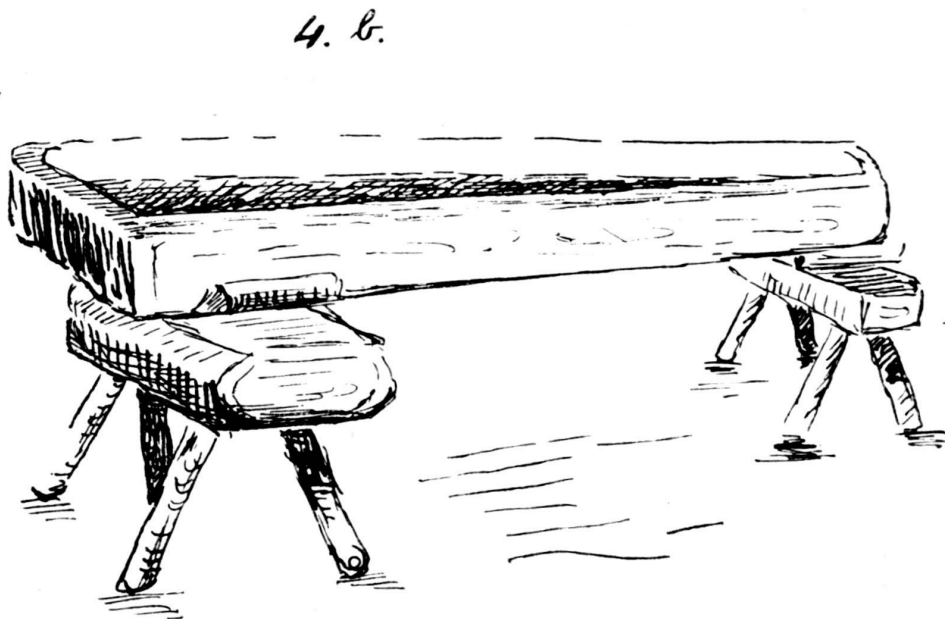
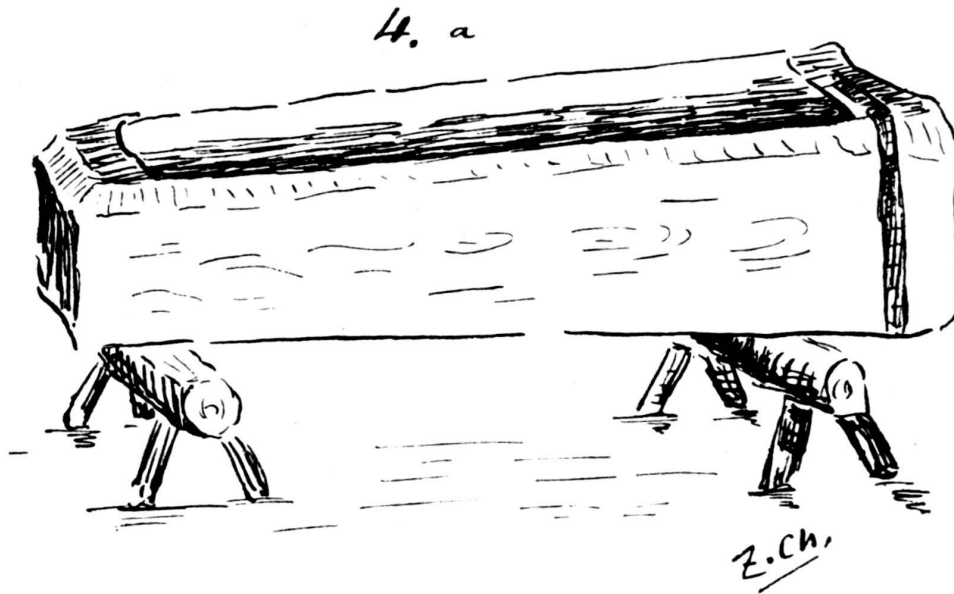


3.— a) Pelle à pains, b) balai qui sert à chasser les charbons du four, c) outil destiné au même usage.

dantes de miches dorées. Une brave personne de Saint-Jean ne manquait jamais d'en offrir à quelque voisine en espérance, tant elle l'appréciait elle-même! A Saint-Luc, il est d'usage d'en porter quelques-uns au curé. Ils sont alors ornés de dessins représentant le plus souvent le calice surmonté de l'hostie.

Après chaque cuisson, il est prélevé trois pains que l'on remet à celui de qui l'on tient le levain. Cet usage est en cours dans toute la vallée, sauf à Saint-Luc, Grimentz et Chandolin.

Le pain frais est transporté au grenier, où le paysan conserve ses denrées alimentaires. Il a bien soin d'aligner les pains sur les planches, de les dresser contre les parois du grenier et de les espacer suffisamment, car le contact entraînerait la moisissure en moins de quinze jours.



4.— a) b) Pétrins creusés dans le tronc d'une mélèze.

Cependant, malgré toutes ces précautions, il arrive que le pain moisisse. La perte est alors assez considérable. On en cherche les causes, que l'on attribue soit à un défaut du levain, soit à un manque de travail, soit à une cuisson insuffisante. Mais, il est une autre cause intéressante qui ne manque pas de piquant; c'est la croyance répandue dans tout le val d'Anniviers qu'il ne faut jamais cuire son pain pendant la floraison des blés, car le pain fabriqué à cette époque se gâte inévitablement.

Des personnes sceptiques à ce sujet ont tenté l'aventure pour vérifier la tradition. Tout leur pain a moisi au bout de quelques jours ! Actuellement, plus personne ne cuit son pain au mois de mai, alors que les épis sont en fleurs, tant on a confiance au dicton, qui ne paraît être ici qu'un fait d'expérience.

Saint-Luc est réputé pour la bonne qualité de ses pains. Ceux-ci ont une saveur particulière, bien différente de ceux du reste de la vallée. Les gens attribuent ce fait à l'eau employée au pétrissage. Mais on se demande comment la qualité de l'eau peut influencer sensiblement sur la saveur du pain. Quelles qu'en soient les causes, le fait existe, le pain de Saint-Luc est très recherché dans toute la vallée.

En général, le pain fait au village doit suffire à la consommation du ménage ; mais de temps à autre, les gens achètent du pain de boulangerie, pour faire diversion. A Chandolin et à Pensec, le pain blanc n'entre dans le ménage qu'aux jours de fête, car il est considéré comme un luxe que l'on ne peut s'offrir souvent.

Les villageois sont fiers de leur pain ; ils l'apprécient beaucoup, peut-être au-dessus de sa juste valeur, car on entend souvent dire qu'un pain sorti du four banal en vaut deux du commerce. Ceci a trait non pas à la grosseur des miches, mais à la valeur nutritive, à l'arôme, à la saveur de la mie.

On attribue au pain de seigle une grande propriété digestive. C'est exact, mais ce n'est pas au pain lui-même qu'il faut l'attribuer, mais bien plutôt au fait que le pain durci, mangé très lentement, et par conséquent bien salivé, se digère mieux, ou aussi parce que les villageois laissent bien cuire leur pain ; il résiste alors mieux aux agents de la décomposition. « Qui mange du pain noir, jamais ne connaîtra dentiste », dit-on également. En effet, des personnes qui n'ont mangé toute leur vie que du pain dur conservent leurs dents en très bon état jusque dans leur vieillesse. Elles ne sont pas rares les personnes qui, à l'âge de soixante ou soixante-dix ans, ont encore leurs dents absolument indemnes de toute carie. Nous connaissons des mères qui donnent à leurs bébés, au moment de la dentition, de petits morceaux de pain durci. Cet exercice des gencives faciliterait la sortie des dents.

Le pain mâché, appliqué sur une plaie suppurante, aurait aussi des propriétés antiseptiques. Nous nous souvenons qu'étant enfant, une bonne femme, alors que nous nous étions blessé au jeu, sortit de sa poche un morceau de pain de seigle

et de fromage, les mâcha et les appliqua sur la plaie; son mouchoir de poche servit de pansement. Nous ne saurions plus dire si cette façon de traiter les blessures eut des résultats encourageants!

Ici, une question se pose. Combien de temps peut se conserver un pain bien fabriqué? On ne saurait le dire au juste, car ce n'est pas une expérience que l'on fait souvent. Cependant, il est assez commun qu'un villageois mange du pain d'une année. Il est parfaitement conservé, et n'a pour ainsi dire rien perdu de sa valeur. Après deux ans, il s'affadit, et un animalcule quelconque le décompose. Dans les caves où l'on conserve le meilleur vin, le «glacier», il y a souvent au râtelier, du pain de quatre ou cinq ans. Il est encore mangeable, mais quelle peut être sa valeur? Une personne de Saint-Jean nous a conté que, lors d'un enterrement, les convives du repas des funérailles ont mangé du pain qui pouvait bien être à sa vingtième année! Evidemment, il n'avait plus aucune saveur. Chacun en reçut un morceau, en signe de communion avec le défunt de qui l'on tenait ce pain.

Le pain de seigle, malgré le prix relativement bas que les boulangeries demandent aujourd'hui pour le pain de froment, reste pour l'Annivier la nourriture principale, avec le fromage, le lait, la viande et le vin. D'ailleurs, un proverbe de Saint-Luc le dit bien :

«L'hommo qu'a pang et vign,

Fo, què chè tratè pa bign!».

C'est-à-dire: Celui qui a pain et vin

Est fou, s'il ne s'en trouve pas bien.

Le four bourgeoisial de Saint-Jean.

La bourgeoisie de Saint-Jean est la plus importante du val d'Anniviers. Il n'y a pas longtemps, elle avait son four banal à l'intérieur de la maison communale, au-dessus de la cave, et elle faisait le pain pour tous les bourgeois, à l'occasion des Rogations. Elle possédait, ses champs de blé à Pensec, Mayoux et Saint-Jean, ainsi que trois «raccards», ou greniers à blé. Ce sont les bourgeois qui, à un jour fixé par l'autorité, devaient travailler ces champs.

Le moment venu de faire le pain de la bourgeoisie, soit trois semaines avant les Rogations, on faisait appel aux deux procureurs, aux deux garde-champêtres et à un boulanger attitré, venant de Grimentz. Il fallait bien trois semaines

pour ce travail, si l'on songe que cette bourgeoisie compte les villages de Pensec, Mayoux et Saint-Jean, et plusieurs familles établies dans d'autres localités.

Le pétrissage avait lieu dans la salle-même de la commune. Vaste comme elle est, il fallait un grand fourneau pour donner la chaleur nécessaire au «foisonnement» de la pâte. Ce fourneau de pierre ollaire est remarquable par sa grandeur. C'est une pièce octogonale dont toutes les faces portent des dessins originaux faits de mains habiles, des armoiries, des écussons bien gravés, et des inscriptions latines. Il mesure 1,20 m. de diamètre, et 2 m. de hauteur. La partie qui relie le fourneau à la paroi, en pierre ollaire également, communique avec le foyer de la cuisine, où se trouve le four.

Après chaque fournée, les pains s'entassaient dans la salle supérieure. Au jour des Rogations, chaque bourgeois recevait environ trente pains, plus une distribution d'argent, que, dans nos communes, l'on appelle «compra».

De la salle supérieure, un procureur faisait l'appel des bourgeois, et leur passait les pains par une ouverture pratiquée dans le plancher. Il arrivait qu'une famille dont trois ou quatre fils allaient avec leur père aux Rogations, recevait 120 à 150 pains, ce qui n'était pas à dédaigner, surtout si le ménage se trouvait dans la gêne. Pour les trois jours des Rogations, il se faisait un pain spécial et meilleur appelé «*crescenn*», servant à régaler les bourgeois assemblés.

Aujourd'hui, les champs, les raccards de la bourgeoisie sont vendus; le four est abandonné, et la coutume de faire le pain bourgeoisial est suspendue depuis 1882.

On sait que les Anniviards émigrent en partie à Sierre pendant le Carême et en automne, pour les travaux des vignes et les vendanges. Il n'y a pas longtemps encore, lorsqu'ils se trouvaient en plaine, dans leurs pied-à-terre de Muraz, Zarvettaz, Borzuat, ou Villa, il était assez rare qu'ils eussent recours aux boulangeries du bourg. De leurs villages, ils emportaient quelques pains, et économisaient ainsi leur argent. Mais, depuis quelques années, cette coutume d'économie est tombée, et l'on achète du pain de froment. Saint-Luc et Chandolin, cependant, sont plus conservateurs; ils font leur pain même à Sierre, dans leur petite banlieue de Muraz. Pour l'usage de ce four, le consortage prélève une contribution d'un

franc par fournée, ce qui se fait aussi pour les fours de la vallée, avec cette différence que les contributions varient pour chaque consortage.

Une légende de Saint-Luc.

Il y a bien longtemps, le 21 décembre, jour de la Saint-Thomas, était fête chômée.

Les Anniviards, qui, d'après Mario sont plus catholiques que le pape, ont toujours respecté les jours de fête. Malheur à qui n'assistait pas à la messe ! Malheur surtout à celui qui profanait le saint jour du dimanche par le travail ou la dissipation ! Les légendes abondent en exemples de châtements terribles exercés par la colère divine sur les malheureux pécheurs.

Un jour de décembre, à Saint-Luc, un nommé Antille avait commencé à faire son pain. Or, le 20 décembre, minuit était passé que notre homme n'avait pas achevé son travail. Poursuivre son labeur était un crime, car on entrerait après minuit dans cette fête de Saint-Thomas. La pâte, cependant, attendait le pétrisseur ; sous l'action du levain, elle avait monté sur les parois du pétrin. Le moment était venu de la prendre et de la façonner sur la grande table. Mais une pieuse personne fit remarquer à cet Antille qu'il devait abandonner la salle, car l'heure du saint repos, depuis longtemps était sonnée.

Pour éviter une grosse perte, le pauvre homme étouffa ses scrupules et ses remords, et répondit à cette personne, en ce savoureux patois de Saint-Luc : « Thomas, quiè tomi ! mong pang lè enn la méh, fa quiè ché fage ! » (Que Saint-Thomas renverse la pâte, s'il veut, mais il faut que mon pain se fasse !)

A peine eut-il proféré ces paroles, que le pétrin, déjà débordant, saisi par des mains invisibles, fut renversé à terre. Toute la pâte fut souillée, et le pauvre Antille perdit, par ses paroles inconsidérées, tout le fruit de son labeur.

Une autre légende : La fille de Riborrey.

La coutume d'orner les pains de fleurs et de dessins divers paraît remonter très haut dans les temps. L'Anniviard interrogé sur cette particularité, sans importance à ses yeux, vous répondra qu'il en a toujours été ainsi. Il n'a pas complètement tort, car une vieille légende nous rapporte qu'au temps où les alpages, presque incultes de nos jours, étaient de grasses prairies et de fertiles jardins, la fille d'un riche patriarche de l'Arpitetura, inventa, pour son malheur, l'idée de graver dans la chair de son pain des signes et des ornements.

Le vieux Riborrey, alors que le climat de sa montagne de l'Arpitetta, au fond du val d'Anniviers, face au Weisshorn et à la Dent-Blanche, devenait de plus en plus rigoureux, émigra dans la plaine et vécut à l'Ancien-Sierre, près des collines de Géronde.

Sa fille unique y fit la connaissance d'un jeune Sierrois, en dépit de ses pressantes exhortations; car, nouvel habitant de la plaine, il regrettait sa montagne, et la nostalgie des beaux paysages alpestres lui avait fait jurer de ne marier sa fille qu'à un brave montagnard.

Enfermée dans la nouvelle demeure, malgré tous les trésors de son père, la jeune fille s'étiolait d'ennui. Il y avait des semaines qu'elle n'avait plus revu son amoureux auquel le seuil de la charmante jeune fille était interdit. Afin de lui faciliter l'entrée, l'amour trouva pour elle le plus ingénieux des stratagèmes.

Un jour, Riborrey faisait son pain. Sa fille l'aidait à ses côtés, façonnant à plaisir la pâte tendre et délicate. Lorsque la jeune fille pressa sur quelques pains les deux clefs de la maison, le père lui demanda ce qu'elle entendait faire. «Je veux orner, dit-elle, ce qui sera ta nourriture.»

L'aspect de ce pain sorti du four n'était pas désagréable. Deux belles clefs croisées y laissaient en creux l'empreinte de leurs contours. L'un de ces pains, par l'entremise d'une servante diligente, prit le chemin de la demeure du fiancé.

Quelques jours plus tard, deux clefs neuves, forgées par des mains habiles, s'engageaient, à la faveur d'une nuit sombre, dans les serrures de la riche maison. Un instant après, l'amoureux voyait sa belle. Et chaque soir, les scènes tendres se répétaient à l'insu du père. Mais une nuit que les soucis veillaient au chevet de Riborrey, celui-ci entendit les clefs grincer dans les serrures massives et la porte tourner sur les gonds rouillés. Le malheureux père surprit les amants; il en conçut un tel chagrin et un tel dépit que, dans sa colère, il maudit sa fille à jamais. Et cette pauvre enfant vit encore, dit la légende, dans les ruines du Vieux-Sierre, sous la forme d'un serpent hideux.

N-B. Nous remercions ici MM. Vianin Frédéric, Solioz Denis, Alfred et Rémi Theytaz, Romain Zufferez, Al. Rouvinet, et Genoud Benjamin pour leurs bons renseignements qui ont servi à notre modeste étude.



Le four banal de Saint-Luc.