

La civilisation du châtaignier

La civilisation du châtaignier

BIBLIOTHEQUE COMMUNALE DE DONNAS
1988 - BULLETIN N. 4

**La civilisation
du châtaignier**

Propos recueillis par: Augusta Champurney		à Arnad
Ilda Dalle	}	à Donnas
Anna Follioley		
Giuseppina Nicco		
Rosanna Vuillermoz		
Benvenuto Yeuillaz		
Rina Bonel	}	à Perloz
Solange Soudaz		

Recherche de documents:

Giuseppe Binel - Angelina Bonel - Lidia Bondon - Angelo Jaccod -
 Ferdinando Joly - Pierina Joly - Vittorio Joly - Guido Lesca - Alda
 Maolet - Silvana Miniotti - Giuseppe Nicco - Delia Peretto - Mario
 Pramotton - Olga Pramotton. - Beppino Zanolli.

Photographies:

Piero Aldo Ardissoni - Cesare Cossavella - Angelo Comola - Ilda Dalle
 - Susanna Dogier - Erminio Nicco - Giuseppina Nicco - Rosanna
 Vuillermoz

Revision des textes en langue française: Françoise Yeuillaz

Choix et transcription des textes:

Rina Bonel - Augusta Champurney - Ilda Dalle - Giuseppina Nicco -
 Rosanna Vuillermoz

retrocouverture:

Donnas 1940 - Photo de groupe devant le siège de la Confrérie du Saint-Esprit

La civilisation du châtaignier

BIBLIOTHEQUE COMMUNALE DE DONNAS
1988 - Bulletin N. 4

Témoignages de:

Giuliano Champurney	(1915)	}	d'Arnad
Cristoforo Joly	(1922)		
Delfina Joly	(1914)		
Pierina Laurent	(1923)		
Anita Bosonin	(1913)	}	de Donnas
Francesco Bosonin	(1910)		
Serafina Buccarano	(1902)		
Matilde Cheraz	(1897)		
Anita Dalbard	(1912)		
Fausto Dalbard	(1930)		
Eugenio Dalle	(1910)		
Giustina Maria Dalle	(1900)		
Pietro Dalle	(1906)		
Fausto Nicco	(1922)		
Giuseppe Nicco (Djef)	(1902)		
Filippo Pramotton	(1913)		
Benvenuto Yeullaz	(1933)		
Louis Badéry	(1925)	}	de Perloz
Giulia Baghi	(1925)		
Emir Cappellin	(1912)		
Eva Clerin	(1931)		
Elena Costaz	(1917)		
Germano Fey	(1911)		
Jean Genot	(1912)		
Maria Glesaz	(1911)		
Nella Juglair	(1920)		
Aurelia Soudaz	(1920)		
Marino Soudaz	(1922)		

Nous avons voulu recueillir tous ces témoignages pour souligner l'importance de la châtaigne et du châtaignier dans la civilisation ancienne de notre communauté, en souvenir de la vie d'autrefois.

Les châtaigniers, qui entourent le paysage de Donnas, de Perloz ou d'Arnad, n'ont pas uniquement une fonction géographique, mais surtout historique et sociale.

Nous remercions vivement toutes les nombreuses personnes qui ont collaboré à la préparation de ce travail.

Sécore é couèye

Lou mèhté dou sécourioù l'ire pa tan bé... falivve allé yà per lé piènte sécore lé tsahtègne.

Avivvo dovve pertse: eunna queurta é eunna londze. Can lé bran iro moué scartà, douvravo la pertse londze; canque iro si ìn heumma, vanque la rovva dé la piènta l'et pieu piquioda, alourra prénivvo la queurta.

La pertse y et pa macque coumme ìn baquèt quilonque... y et ìn ho lon é, vanque sé tén la man, fanta pa qué sé piéguèye, fanta qué sèye reddo. La pouènte, ou contrère, fanta qué sé boudjèye moué... no disivvo qué vouégne. Dé couhtimma lé pertse iro dé bohé dé biola qué l'et moué lévet.

No allavo yà sécore per lé-s-atre... nou payavon tan a l'oura. Dzo n'èn allà sécore ou tèn dé guèra, can ire propre la beurta... apoué sécourivvo lé minne é basta. Intélourra, sécourivvo per gneun allé tèn co dézot 'na piènta... per poulé récouèye lé tsahtègne totte ìn-t-ìn co.

A sécore 'na piènta y allave 'n'oura, 'n'oura é méssa... anque dov'oure sé ire beurta da rampié ou tan grossa.

Lou tsahtagné l'è moué at, ma ire dé piènte qué avivvo lé bran protso tra lour, alourra rampiavo lèn. Canque lou toc dé *toué* (la distanhe di bran) l'ire pieu lon, alourra douvravo lé fourhette... piantavo 'na fourhetta ìn té lou ahtom é poué rampiavo si a forhe dé brah... piantavo eunna é dahtacavo l'atra é avanti paré... falivve euhte bèn for dé brah, anque coun lou sénor, per tirésse si... ah, ire 'na galéra...

Canque sé sécourivve, ire lèn avouèi souté dzi... capitavo dé ìntchidèn... can dzo iro botcha, mé récorde qué si a Perlo, a la Varda, sé allave a la messa di sécourioù dévan qué ìntsémené a sécore. A messa, ire abastansa dé garson é d'ommo dzouvenno qué iro ìncorra bon a rampié...

Le gaulage et la récolte

Le métier de gauler n'était pas tellement facile... il fallait monter sur les arbres pour gauler les châtaignes!

J'avais deux perches: une courte et une longue. Quand les branches étaient très ouvertes, j'utilisais la perche la plus longue; quand j'étais au sommet, là où le diamètre du feuillage est plus étroit, alors je prenais la plus courte.

La perche n'était pas un bâton quelconque... elle était longue et la base devait être raide. La pointe, au contraire, devait être souple, nous disions qu'elle «vouégne».

D'habitude les perches étaient en bois de bouleau, très léger. Nous allions gauler chez les autres... on nous payait pour chaque heure de travail. Je suis allé gauler durant la guerre, quand il y avait la famine... plus tard je ne gaulais que mes châtaigniers.

En ce temps-là je gaulais pour éviter d'aller trop souvent sous le même arbre... pour ramasser toutes les châtaignes en même temps.

Pour gauler un châtaignier il fallait une heure, une heure et demie... deux heures si grimper à l'arbre était difficile ou s'il était gros.

Quand la partie de «toué» (la distance verticale, entre les branches) était plus longue, on se servait des «fourchette» (serpe à très long bec)... on en plantait une dans le tronc et on grimpait à force de bras... on en plantait une, on détachait l'autre et on continuait de cette façon... il fallait avoir beaucoup de force dans les deux bras, pour se hisser... ah, c'était la galère...

Quand on gaulait, il était facile de tomber aussi... il arrivait des accidents parfois... quand j'étais petit, je me souviens qu'à Perloz, au

lé vieuy iro pa mé bon a sécore, anque perqué sé stave in dé beurte pousichon... no, can rampiavo, disivvo qué allavo a tsertsinno lou dzoc, coumme lé pou, perqué, sé trovavo in pos per poulé douvré totte dovve lé man per bate, nou lagnavvo moué méno.

Filippo Pramotton (Félie)
— Donnas —

Un co àvon sacòe, figna apreù a guèra... tchertchavon lavouré... I dézévoût outoubre, Sén Luc, yéra 'na messa outre a Nohta Danma p'i sacouyoù. I djèn àvon outre prié perqué yavèsson pa virà djeu. Peu fasavon sacòe i tchahtègne, ma décò yéron peu djà bièn djeu, ma àvon peu outre istèss.

Costaz Elena
— Perloz —

A Sén Luc, ou dézévoût outoubre, ou prére ou désava, bounoura, 'na messa p'i sacouyoù, a sés'oure dou matìn. Sé yavavon peu djà tuit saccoà, i djèn rémerchiavon a Madonna c'a l'avava vardale; sé dévavon peu 'ncorra sacòe, damandavon a sòà proutéchoun.

Emir Cappellin
— Perloz —

Tù-i-an désavon 'na messa p'i sacouyoù outre a Nohta Danma. A désavon ou matìn bounoura perqué apreù àvon sacòe. Un sentéssava coure p'i tchumìn si sacouyoù qué àvon a messa èn tappadjàn...

Marino Soudaz
— Perloz —

Dou trèntun ou trèntécattro yéra èncò dé djèn! Yéra dé sacouyoù. I sacouyoù belle countèn da ì sacòe per gagnèsse a sòà djournà!

'Té sé moumèn là, lassavon pa perde i tchahtègne. Yéra dé djèn! I djèn racuyavon, perqué prèinde a tchahtègna èn pouma vò dì tan, a va pa perde... T'amountoune 'nté l'aressé é là t'ave tchénela eye yé n'èt!

Orra qui va 'ma sacòe? Pamà gnunc. I djèn van pamà anetté, i tchahtègne creubbion ènt'ou fèn, ènt'i roué; aloura, «tra sòn é lòn», a tchahtègna è belle finia.

Jean Genot
— Perloz —

sanctuaire de Notre-Dame de la Garde, on allait à la messe pour les gauleurs, avant de commencer le gaulage.

A la messe il y avait plusieurs garçons et hommes assez jeunes pour être encore à même de grimper... les vieux ne pouvaient plus gauler car on devait travailler dans des positions inconfortables... on disait qu'on allait se chercher un bon perchoir comme les coqs; en effet, si on trouvait un bon endroit et que l'on pouvait employer les deux mains pour gauler, on se fatiguait beaucoup moins.

On a pratiqué le gaulage jusqu'après la deuxième guerre. Les gauleurs étaient recherchés. Le 18 octobre, à la Saint-Luc, on célébrait une messe pour les gauleurs au Sanctuaire de Notre-Dame de la Garde. Les gens priaient pour qu'il n'arrive pas d'accidents. Après on gaulait, mais parfois on célébrait la messe alors que le travail était déjà commencé. On y allait quand même.

A la Saint-Luc, le 18 octobre, le curé célébrait de bonne heure une messe pour les gauleurs.

Si on avait déjà terminé le travail, on remerciait Notre-Dame qui avait protégé les gauleurs; si au contraire on devait encore gauler, on demandait sa protection.

Chaque année, on disait la messe pour les gauleurs au Sanctuaire, de bonne heure car après on devait aller gauler.

On entendait marcher les gauleurs qui se dirigeaient à l'église, causant entre eux.

De 1931 à 1934 plusieurs personnes ramassaient encore les châtaignes. Il y avait des gauleurs qui étaient bien contents de travailler pour gagner leur journée.

En ce temps-là, les châtaignes étaient précieuses. Récolter avant que les châtaignes ne tombent toutes seules signifiait ne pas les gaspiller. On entassait les bogues et on les ouvrait. Aujourd'hui qui gauler encore?

Davanque èncamènè sacòe àvon *répiè* i-aréss, rahtèlavon i-aréss sèn dé i-atre davanque sacòe.

Maria Glesaz
— Perloz —

Un ommo ou sécouava dju i tchahtègne é nu cuyavon i rère, si for dé l'aréss, é peu picavon i-aréss v'ou piquèt (ou pic): ou l'éra fèit djumme un martel dé bohç; ma tchicca pieu piàt. Nu a l'envèrs èmpiavon pa i forse. Peu yavavon ou nohtro scagnèt, c'ou l'avava mècque dòoue tchombe, ou tètèn ou l'éra tchicca pèndèn, aloura da 'na part posava s'ou tètèn, da l'atra yéron i tchombe.

Oh, un co yéra, picavon tuit i-aréss, tuit-i famiye picavon si aréss djumme yavèsson tirà for l'or! Oh, a miò momma a fasava sètché dòoue grà dé tchastègne tui-i-an!

Eva Clerin - Giulia Baghi
— Perloz —

In cô, d'outon, alavèn sicore: d'ottobre ou èn tran novèmbro, seulon la calità di tsahtagne perqué n'èh dé helle qué mavion pieù vitto é d'atre pieù tar. Pe' sicore, n'avèn dé grante pertse é seupatavèn dzu lé aeuh. Apré fantive amouèléle to ìn rahté é faénèn ìn gro moui: l'aeuhì. Sé lissia von èn moui pé cahque dzor é apré alavèn piccahille to ìn piquet, a forma dé na paviola ou d'ìn sapon.

Pé fae sorte lé tsahtagne dé l'aeuh, fantive batélé èn fièn attènsion a pa débéléle.

To lo rahté sé seugreuhivon pé fae alé vià lé aeuh é lé tsahtagne rèhtavon seu la tera ou seu la teppa. Èn coueddènle eu'a a eu'a, sé herdivon lé bou'e dé avo lé grame. Lé grame son lé *pockie*, helle qué ian pa rèn dé mion deudeun. Le bou'e sé portavon a la grihe pé faélé sétsi.

Joly Cristoforo
— Arnad —

In cô, lé tsahtagne lé sicouivon totte perqué seunò ié arreuvavon pa a ramahille ènvisa...

Joly Delfina
— Arnad —

Personne. Les paysans ne nettoient plus les prés, les châtaignes tombent dans le foin, dans les ronces. On ne ramasse plus les châtaignes!

Un homme gaulait et nous ramassions les « rére » (les châtaignes déjà sorties de leur bogue) et ensuite nous ouvrons les bogues avec un « piquet » ou un « pic »: c'était un marteau en bois, plus plat. Nous, qui habitions l'envers, nous n'employions pas de « forse » (pincettes en bois de châtaignier). Nous avions aussi notre « scagnet », un petit banc qui n'avait que deux pieds. Le terrain étant en pente, le « scagnet » s'appuyait d'un côté sur le terrain et de l'autre côté il y avait les pieds.

Autrefois toutes les familles ouvraient les bogues, on aurait dit qu'on sortait de l'or.

Ma mère remplissait deux séchoirs de châtaignes toutes les années.

Autrefois, on allait gauler les châtaignes en automne, au mois d'octobre ou au début de novembre, selon la qualité des châtaignes.

Il y en avait qui mûrissaient plus tôt et d'autres plus tard. Pour les gauler on avait de longues perches et on faisait tomber les bogues. Ensuite on les entassait avec un râteau pour en faire « l'aeuhì » (gros tas de bogues qu'on faisait souvent au pied de l'arbre). On les laissait entassées pendant quelques jours et ensuite on allait les ouvrir avec un martelet en bois en forme de papillon ou de pioche.

Pour faire sortir les châtaignes de la bogue, il fallait battre avec précaution pour ne pas les abîmer.

Avec le râteau on cherchait à séparer les bogues pour que les châtaignes restent sur le terrain. En les ramassant une à la fois, on séparait les bonnes des mauvaises. Ces dernières sont les « pokies », c'est à dire celles qui n'ont pas de pulpe. On apportait ensuite les bonnes au séchoir.

Autrefois, on gaulait entièrement le châtaignier afin de ramasser toutes les châtaignes. D'ailleurs il existe le dicton suivant: « La châtaigne a la queue courte, qui la trouve la garde ».

Mon père nous racontait qu'il était allé plusieurs fois gauler les châtaignes à « Breuh ». Il nous disait que le soir, de retour à la maison, la

... perché la castagna a là curta coua, qui la pia a lè sua.

Laurent Pierina

— Arnad —

Lo mein pappa no contave qué iat alà pieusou cô sicore tsahtagne a Breuh. No diive qué lo net, can tornavon i mitte, la patrou'a ié fiive pelé tsahtagne i ovré pé beuttéle couée a hi'a.

Champurney Giuliano

— Arnad —

Per alléi sécore, fantivve rampiéi su per lé piante é pourtése su la pertse é la pertsetta. La pertse ire londze sîn-cheu mètre.

'Nsou càouf di dovve pertse, fésivvo 'n bouréi coun lou viraberquîn é y tacavo 'n courdon; paréi poulivvo pèndélé 'ntou brah é tiréle su, mènre rampiavo.

Su 'n pouïnte dou tsahtagnéi, té douvrave la pertsetta perché la londze, lài su, t'arrivave gnanca djiréla; poué, man-a man qué té vénivve dzu, té douvrave la londze per alléi fourra 'nsi bran. Hénécque té fésivve sécore dzu tot; apréi, coun lou rahtéi, mountounave su lé-s-areuh é lé tsahtègne stavo dza belle écque, lèine da queuye, sé la teppa ire poulitta.

Coun lé gròousse, coumme lé Yeuya, té rahtélave figna lé tsahtègne totte a mounton, t'avivve mamé da herde yà lé *proffie* (sé mando avouèi *pouterre*). Lé proffie son helle tsahtègne plate qué y an pa impiisse; can l'areuh l'è pa tan gròou, n'è case sèmpe eunna dé helle écque.

Lé-s-areuh qué mountounavo su, allavo pé prènnelé lou pieu vitto pousseubbio, can avivvo lou tèn. Tèn còou lé vardavo figna outte dé fourés, figna outte févréi-marh n'ire 'ncorra fourra, lé tsignavvo pé sé iro pa dzélaïe. Helle qué iro dzélaïe, iro pé perdéye!

Benvenuto Yeullaz

— Donnas —

In co allavo 'ncò sécorélé, lé tsahtègne. Coun la pertse allavo si ados lé piante, sécourivvo totte insèmbio per poulé récouèyéle totte, qué avisso pa allà perdeuye. Sé sàouto ma dzi pian pian paré, van balouvreuye... lé rat lé pécco...

fermière faisait peler les châtaignes aux ouvriers pour les faire cuire en guise de souper.

Pour gauler, il fallait grimper sur les châtaigniers avec la perche et la perchette.

La perche avait une longueur de 5 à 6 mètres. A l'extrémité des deux perches nous faisons un trou avec un vilebrequin et nous y passions dedans un cordon, pour les accrocher et grimper avec.

Au sommet du châtaignier on utilisait la perchette; la perche la plus longue, là-haut, ne servait à rien: au fur et à mesure qu'on descendait, on l'utilisait pour arriver aux branches les plus larges. Cette opération faisait tomber toutes les châtaignes. Ensuite, avec un râteau, on entassait toutes les bogues. Si le pré au-dessous de l'arbre avait été nettoyé auparavant, il était très facile de ramasser les châtaignes.

Certaines qualités de châtaigne, les plus grosses, comme les « Yeuya » pouvaient être ratissées en tas, il ne restait qu'à les trier, enlever les « proffie » (on les appelait aussi « pouterre »).

Les « proffie » sont des châtaignes plates et vides; quand la bogue n'est pas tellement grosse, elle en contient souvent une.

Dès que nous en avons le temps, nous allions le plus vite possible rechercher les bogues entassées auparavant que nous gardions parfois jusqu'au printemps. Celles demeurées à l'extérieur, jusqu'en février/mars, pas encore gelées, étaient ouvertes. Les châtaignes gelées étaient perdues.

Dans le temps, nous allions gauler les châtaignes; nous grimpions sur les châtaigniers avec la perche, nous gaulions entièrement l'arbre pour ramasser toutes les châtaignes et ne pas en perdre.

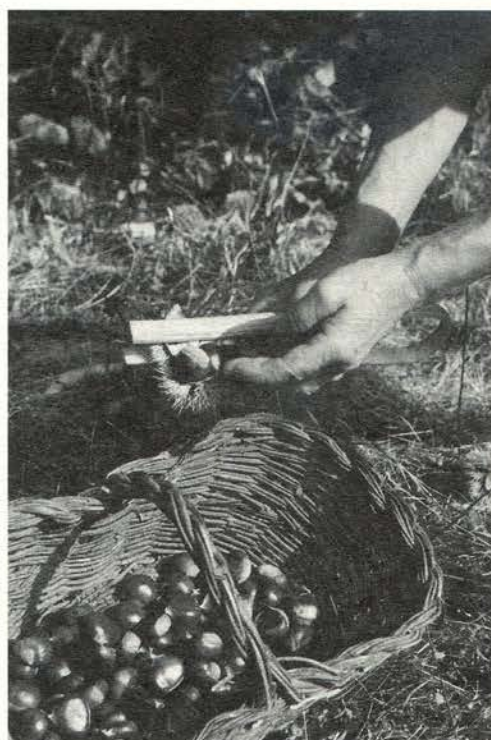
A mesure que les châtaignes tombent, elles disparaissent... les souris les mangent...

Nous procédions par rangée, un châtaignier à la fois: certains gaulaient, d'autres ramassaient les châtaignes, d'autres encore entassaient les bogues et recueillaient toutes les « rére ».

Quand nous avons fini de ramasser les « rére », nous commençons à



(Ph. Rosanna Vuillermoz)



1. Outils pour la récolte provenant de Tour d'Héraz: «scagnèt», «piquèt» et râteau (Ph. Susanna Dogier)

2. Les «forbe», sorte de pinces pour ouvrir les bogues, utilisées à Donnas et à Perloz (Ph. Erminio Nicco)

3. Les «piquèt», martelets pour ouvrir les bogues, utilisés à Arnad et à Perloz (Ph. Cesare Cossavella)

Fésivvo ourdon, 'na pianta per co: qui sécourivve, qui couiyivve, mouélavo, mouélavo si lé-s-areuh é couiyivvo totte lé *rére*.

E, canque avivvo finì dé couèye lé rére, sé béttavo a tsignì lé-s-areuh, ourdon a fét, per gneun qué avisso allà balouvreuye... pé, n'et di pieu 'n couiyèn paré!

N'ire dé hise laï qué iro bullo, nè, a sécore! E hise pianton gro coumme ire 'n co! Arà n'è pamé dé pianton gro coumme ire 'n co! N'ire moué qué allavo 'n dzournà a sécore. Lé payavvo ou y dounavo dé roba ou sénô dé sot... pieu dé roba qué dé sot. N'et avouèi qué y an soutà dzi di piante qué allavo sécore; mé vén a mèn qué mèn poppa countave.

Tsignavvo lé-s-areuh coun 'n pér dé forhe. No hé n'èn la couhtimma di forhe, d'atre pos y an 'n martélet per ivrì lé-s-areuh. N'èn 'ncò, dzo, dé forhe qué tsignavvo lé-s-areuh, lé fésivvo dzo.

Fausto Dalbard (Foustèn)
— Donnas —

Davan qué couedde lé tsahtagne, in cô, tsertsivon touit dé tugnì poulit lé pra deusot lé tsahtagnì. Cahcun lé seyivon ou lardzivon lé béhque é lé rabiavon ënvisa.

Lé tsahtagne lé coueddavën pieù ou mouein deusot lo tsahtagnì; sé sivon ou dret é alavon pieù dzu, fantive aléle couedde, ma to conhiènhe.

Lo pieù lën, sive can lé tsahtagne sivon pa dé la méma calità, perqué, ou mouein, ëndonca, sé cognivon.

Pé pa lissì qué lé tsahtagne iasson mèhkiase, avo helle di-s-atre, sé beuttavon *l'ëmpae*. Sé piantavon dé picon de bohç pé tugnì lé ranme é dé foïe pé arèhté lé aeuh qué iasson pa tsaratà.

Siovën capitave qué lé dzën sé reusivon pé couedde tsahtagne é fantive lévé tô sé on vouldive reutsaviille totte. Pieusou cô, lo matein, djeu qué rehquiive, savën dzà touit seu lo post. Eun pé fameuille, toui lé matein alave vià, to ïn tsavagn, fae lo tor i tsahtagne perqué no falive vivre seu hën.

Pé couedde tsahtagne ëmpiéiavën dé sac dé trouédzo é lo tsavagn é ïn foudé qué fantive qué iasse ihtà gro. Fiavën dé gro fouiguion é lé vouiguiavën deudeun lo tsavagn. Fantive qué iasse co ihtà for é pa trop quier perqué, sé lé tsahtagne sivon biette, lo matsivon é helle matse alavon pa mî vià.

In cô fiivon co dé pïnse pé couedde lé aeuh èhcatà di boeinto qué

ouvrir les bogues, par rangs, pour éviter d'en oublier... nous en ramassions beaucoup plus de cette façon!

Il y avait des hommes vraiment habiles à gauler tant étaient gros les châtaigniers d'autrefois!

Des gens allaient gauler à la journée. On les payait en nature ou en argent... plus souvent en nature qu'en argent.

Des gauleurs sont même tombés des châtaigniers où ils gaulaient; mon père me l'a raconté.

On ouvrait les bogues avec des «forhe» (v. forse). Nous avions, ici à Donnas, l'habitude d'utiliser des «forhe»; ailleurs on avait des martelets pour ouvrir les bogues.

J'ai encore des «forhe» pour ouvrir les bogues; c'est moi qui les faisais.

Autrefois, avant de ramasser les châtaignes, les paysans nettoyaient au préalable les prés sous les châtaigniers. Certains coupaient le foin, d'autres y menaient paître le bétail, d'autres encore les râtaient avec soin.

Nous ramassions les châtaignes sous le châtaignier; si les châtaigniers poussaient sur des terrains en pente, les châtaignes roulaient; il fallait aller les ramasser, sans prendre celles des voisins.

Quand les châtaigniers de deux propriétaires n'étaient pas de la même qualité, au moins on les distinguait, c'était plus facile. Pour empêcher les châtaignes de se mélanger, on mettait les «ëmpae». On plantait des piquets en bois pour retenir les rames et les feuilles, cela arrêtait les bogues et les empêchait de rouler.

Souvent des disputes naissaient lorsqu'on ramassait les châtaignes; il fallait se lever de bonne heure si on voulait les ramasser, toutes.

Plusieurs fois, le matin, nous étions déjà tous sur place dès qu'il faisait jour. Une personne de chaque famille, avec un panier, s'en allait faire le tour des châtaignes, nous ne vivions que de cela.

Pour ramasser les châtaignes nous utilisions des sacs de «trouédzo», (toile de chanvre très grossière) le panier et un grand tablier. Nous remplissions notre tablier pour le vider dans le panier. Le tablier devait être de toile résistante et plutôt foncée car, si les châtaignes étaient mouillées, elles le tachaient et ces taches-là ne s'en allaient plus.

Autrefois nous fabriquions aussi des pinces pour ramasser les bogues

sivon pieù malein perqué ian l'èhpeu'e pieù londze. Tsapotavèn in toquet dé bohç comme na *biobetta* qué sé dobbiave é sé tchiapave èn heumma.

To lo rahté é lo fioré amouélavèn le aeuh èn té l'aeuh é alavèn picahè can pouiavèn.

Pé Sèn-t-André, a la fein dé novèmbro, fante avé finè dé couedde tsahtagne perqué èndonca pouivon lardzè lé fèye dapertot.

La tsahtagne qué sive soletta èn té l'aeuh, sive lo *mougno*; helle vouidde son lé pokie é pokiahe helle qué sivon èn pocca pieù grosse.

Can coueddivon tsahtagne, hi qué trovave in mougno, lo beuttave ou fouà, ou mèh dé la brasa. Can èhkiopave, aviquiavon dé quiein coté passave pé savé dé quiein coté sé mariavon. Sé èhprouhve louèn, alave mariesse louèn dou pays, sé èhprouhve protso, sé mariave protso. Sé èhcatave djeusto la brasa, sé mariave ou veuladzo ioù ihtave dza.

Can lo tèn ièh oumidde é soffie, lé tsahtagne campon pieù lèn.

Fat qué füsse bontèn lo mè dé sètèmbro pé créhte lé tsahtagne.

Joly Delfina - Laurent Pierina

— Arnad —

Encaménavon a cuye a fin sètèmbre, prènsèppe outoubre, fin apreù Tussèint.

Un racuyava i-aréss é n'i l'amountounava; un tchénavà cante 'n avava finè cuye i *rère* (si qué soun for dé l'aréss), apreù c'un avava racuyèt tuit-i mountoun di aréss.

Cante yavavon finè virè i tchahtègne é yéra pamà d'aréss èns'a pianta, t'amountounave é té fasave *i-aréssé*.

Per cuye, èmpiavon un rahtel per rahtèlè i-aréss, eye dé *forse* per uvrile.

I forse yéron dé bohç dé servadjo. Empiavon dé piquiè érieu, tayavon dé bètche 'nté i-arieu é peu i pliavon, i vardavonigna d'un an a l'atro per uvrè i-aréss.

Yavavon pa dé gan eye i man yéron peu pyine d'èhpénne. Tou l'outòn pouavon gnanca-ma couse, gnanca-ma fè màya.

Encaménavon a fè *i-ampare* tchicca davanque creubbiè, cante i-aréss èncaménavon a vénè tchicca baròss. Fasavon i-ampare cante a fòya a y'éra èncorra tchicca verda, aloura pouléssavon èntòr dé l'èbbro i-érieuss per fè manéi. Piantavon dé piquèt ènt'ou tère è peu beutavon i manéi, paré i tchahtègne eye i-aréss pouavon pa darotchè djeu.

éparpillées des «Boeinto», les plus difficiles car elles avaient des épines plus longues.

On taillait un morceau de bois qu'on pliait en forme de pincés. Avec le râteau et le «fioré» (sorte de drap grossier que l'on étend sur le sol; quand il est plein on rabat les angles opposés et on les noue deux à deux) nous entassions les bogues dans l'«aeuhì»; et nous allions les ouvrir, à peine en avions-nous le temps.

Pour la Saint-André, à la fin de novembre, il fallait avoir terminé la récolte car après, les gens pouvaient mener paître les brebis un peu partout.

La châtaigne, qui se trouvait toute seule dans la bogue, s'appelait le «mougno»; les vides étaient appelées les «pokie» et les «pokiahe» par contre étaient un peu plus grandes.

Celui qui trouvait un «mougno» quand on ramassait les châtaignes, le posait sur le feu, dans la braise. Lorsque le «mougno» éclatait, la personne qui l'avait trouvé regardait de quel côté il sautait pour savoir l'endroit où elle se serait mariée.

Si le «mougno» partait loin, elle se mariait loin de son village; s'il tombait tout proche, elle se mariait moins loin.

S'il ne déplaçait que les braises, elle se mariait au hameau où elle vivait.

Nous commencions à ramasser les châtaignes fin septembre, début octobre, jusqu'après la Toussaint; on ramassait les bogues et on les amoncelait; on les ouvrait quand on avait fini de ramasser les «rére», après avoir assemblé toutes les bogues.

Lorsque les châtaignes avaient fini de tomber et qu'il n'y avait plus de bogues sur l'arbre, on les rassemblait pour faire les «aréssé». (v. aeuhì)

On utilisait un râteau pour râtelier les bogues et des pincés pour les ouvrir. Les pincés étaient en bois de châtaignier sauvage. Nous utilisions les rejets, on en coupait une partie et on la repliait; on conservait les «forse» jusqu'à l'année suivante. Nous n'avions pas de gants et les mains étaient pleines d'épines. Tout le long de l'automne nous ne pouvions ni coudre ni tricoter.

Nous commencions par faire les «ampare» avant la chute des châtaignes, quand les bogues commençaient à rougir et les feuilles des

Sé yéra pa d'èbbro sèn dé i-atre, fasavon i-ampare avòì 'ntì térerèn dé i-atre.

Soudaz Aurelia
— Perloz —

Davanque creubbié i boune, creubbia i *morét*, qué yèt macque in dé *pouttre*.

Yèt macque in tré tchahtègnette qué yan macque a gròya, son piatte.
Creubbion eunna sémana ou tan davanque creubbié i boune.

Louis Badéry
— Perloz —

Can iro piquioda, allàn tchut queueye tsahtègne... omounguiéu!
Poué,ourni queueye, allàn pé yà lou nét, yà *grettéi*... no mandàn grettéi întélourra. Vénàn pé yà coun 'n piquiô saquet a peureun, per gagninno hinna! Apréi Tchussèn, lichavvo alléi dapartot, avivvo tchut cuyet. Mé souvégnò bèn, allàn yà, djiràn su per Narbar, Fihtsélén é... dzècque... eunna hé, eunna lai, na trovavo pa tan... omounguiéu... avivvo dza tchut cuyet béi arèi, dzècque, pa coumme arà!

Arà na trouve tot-a pigné, y an pa gnanca mé voya queueye, gnanca mé dé gréhe!

Cuyivvo arèi întélourra! Djiràn tò lou dzor per trovéne 'n piquiô saquet a peureun.

Per queueye tsahtègne ire dé saquet ou dé foudér séprés, no mandàn lou *gricquioù*. Ire coumme 'na sécotse dzu londze, dé téla ahpeassa, dé téla dé mion.

Tèn còou avàn ma 'n gramo foudér, tiràn su.

Giustina Maria Dalle (Frousinne)
— Donnas —

arbres étaient encore vertes. Nous coupions les rejets autour du châtaignier pour en faire des javelles. Nous plantions des piquets dans le terrain et puis nous mettions les javelles de sorte que les châtaignes et les bogues ne puissent pas rouler sur les terrains plus bas. S'il n'y avait pas de châtaigniers chez les voisins on pouvait faire les «ampare» aussi chez les autres.

Les «morét», petites bogues qui n'ont que des châtaignes vides, tombent avant les autres bogues.

Ils tombent environ une semaine avant les autres bogues.

Quand j'étais petite, nous allions tous ramasser des châtaignes... oh, mon Dieu! Le temps de la cueillette fini, on allait, vers le soir, grappiller... nous disions «grettéi». Chacun revenait avec un petit sac, nous avions ainsi gagné notre repas.

Après la Toussaint, on nous laissait aller partout car tous les propriétaires avaient déjà fait leur cueillette. Je me souviens très bien, on partait, on faisait le tour à «Narbar», «Fihtsélén» ...eh, oui... une ici... une là... on n'en trouvait pas beaucoup... mon Dieu!

Tout le monde avait ramassé les châtaignes avec soin, ce n'était pas comme aujourd'hui! Maintenant on en trouve à poignées... on n'a même plus envie de les cueillir, il n'y a même plus de séchoirs!

En ce temps-là tout le monde ramassait avec soin! Nous marchions toute une journée pour ramasser un petit sac chacun.

Pour le ramassage des châtaignes il y avait de petits sacs ou des tabliers faits exprès, nous les appelions «gricquioù». C'était comme une longue poche, de toile épaisse, de toile de maison.

Parfois nous n'avions qu'un tablier normal, nous le soulevions en guise de poche.



Les «ampare», barrières dressées sur les terrains en pente pour retenir les bogues, à Perloz et à Arnad (Ph. Erminio Nicco)



Les «ampare» (Ph. Erminio Nicco)

Vèinde

Beutavon i tchahtègne 'nté dé sac tarlés. Si dé Rouénne désavon sac dé trodjo.

Dé gro sac qué ténavon sîncanta quillo, sîncantésînc.

Ou déssando pourtavon djeu i sac ou martché. Vénavon i martchan, vénavon avò i djor da sémana. I martchàn sé beutavon d'acor èntr'a lour é vouavon pa paguènéle pieu qué sé tan, aloura nu vouavon pa vèndéle é ihtavon là figna mèsdjor, i l'èntapounavon djeu sèn dé carcun a Samartìn é peu, ou déssando apreù yéron peu djà totte mouffié é peu... a la fin i martchan profétavon é dounavon lour sèn qué vouavon.

Yéra dé djèn qué troumpavon i martchènn: beutavon i bèi grosse ènsima é ou fon yéron totte beurte. Aloura, i martchènn i beutavon for ènt'un atro sac... Yéra d'atre djènn qué yéron èncorra pieu èntellédjèn é beutavon i bèi ou fòn tlou sac, i beurte ou mès eye i bèi ènsima, paré cante versavon fòr viàvon i bèi. Ma peu i martchàn qué yàn ihtà troumpà yàn capila é fasavon beuté mès per sac, paré viàvon i beurte...

Aurelia Soudaz - Elena Costaz
— Perloz —

I djèn qué vouavon vènde tchastègne àvon djeu 'sa pièssa a Samartìn, fin seu p'ou Déhquièt, dé sacà... tuit-i déssando, ma pyìn! Ou martché dé tchahtègne aderteurra!

Si dé Yiane, dé l'Envèrs vèndavon 's'ou post lour, yavòn ou tcheumìn c'ou l'ava seu.

I martchènn vénavon da par dé Santhià. I damandavon « Giusulfini » i

La vente

Nous mettions les châtaignes dans des sacs de chanvre (tarlés). Ceux de Ruine les appelaient d'une autre façon (trodjo). Il s'agissait de gros sacs capables de contenir 50 à 55 kilos. Le samedi nous les portions en bas au marché. Les marchands arrivaient; ils venaient aussi durant la semaine. Ils se mettaient d'accord entre eux pour ne pas nous les payer au prix demandé; alors nous refusions de les vendre et nous restions sur la place jusqu'à midi, les laissant provisoirement chez des connaissances de Pont-Saint-Martin.

Mais le samedi suivant les châtaignes étaient toutes moisies et, pour finir, les marchands profitaient de la situation et nous les payaient ce qu'ils voulaient.

Des gens roulaient les marchands: ils mettaient les châtaignes les plus belles au-dessus et les mauvaises au fond. Les marchands, pas bêtes, contrôlaient et les vidaient dans un autre sac. D'autres gens plus rusés, mettaient les mauvaises au milieu, mais les marchands ont fini par comprendre: ils vidaient alors la moitié du sac.

Ceux qui voulaient vendre les châtaignes descendaient à Pont-Saint-Martin, sur la place et le long du chemin qui monte à Perloz. Tous les samedis, il y avait une quantité de sacs: un véritable marché de la châtaigne!

Les paysans de Lillianes, de Tour d'Héréraz vendaient les châtaignes sur place car la route arrivait jusqu'au pays. Les marchands étaient de Santhià. Les plus importants étaient les «Giusulfini»; il y avait celui de

pieu gro qué yéra; peu yéra un dé Tavagnasc, ou bo-père dé Tchidde, nu i désavon Valantìn, oh, a tchitane tènè tchahtègne sèlà!...

I pagavon peu gnanca tan, qué voué fèye, si poro matas dé Perlo, istavon ladjù tout-èhtréchà, prènè frèt é peu, a la fin, dounavon pa dé pieu é fèntava lassèle vià sèn-qué vouavon dounà. Ou pieu qué pouavon dounà yéra sinc livre ou miria, sinc, sèt... Veu sinc livre un pouava tchité un quillo dé buro.

Yavòn lour i sac, ou sac ou veudavon ìns ènt'ou seu é vià... é tuit paréra, tuit paréra, tuit paréra... Tiravon, tiravon a carta figna Tussèint, passà Tussèint saavòn pamà qué fènèn.

Un co v'i tchahtègne fasavon farénna, désavon c'a poutavon 'nt'i port del mar. En «Inghilterra» yéra a cohtuma dé fè «dolciumi». Nu vèndavon a tchahtègne èntéra. Si «Giusulfini» (yéron tré frère eye ou pappà) désavon: «Euh, prima c'a sìa 'ntel port dal mar, l'é tut mandjà al gouadagn!».

Dou trèntun ou trèntécattro (1931-1934) vénavon i «Giusulfini» da Cavaglià. Nu i désavon macque i «Nérèt». Oh, yan vénu tèint-an. Vénavon seu v'ou camio rémorquio. Sé yéra pa dé lour! Macque i pagavon poc! Savavon djà qué i djèn i poutavon pamà seu i tchahtègne! Eye, si pore djèn dé Perlo manca d'ì fè martché... é si martchè tchittavon pa tchahtègne figna a la fin dou martché. Orra yèt pamà gnunc qué queuy tchahtègne, i-èbbro soun tuit sec, ma sé i poutèsson 'nco djeu orra, pohre djènn, pouròn di: «Eh bèn, sé i voué pa, nu i tournèn portà a masoun!».

Macque, orra i-èbbro s'èn van tuit, fan pamà fòya, tàyon pamà gnènte, tèint van pamà anévéle...

Mé yì vaità tou seu ver Marénne, ver Freuvière... yèt pamà 'n'èbbro c'ou l'a pa a pouinta sètcha...

Poutavon djeu a saccà, Mounguieumme, a saccà! Tèint poutavon djeu voùitanta quillo, i pieu fort!

Dé saccà dé voùitanta quillo! Poutavon djeu 'ntr'a mamma, yi boffe, tuit, peu veudavon tout ènt'ou mèmmo sac é peu vèndavon.

Djacque, si moumèn là, a pièssa a l'éra garnia dé sac. Là ou fòn dou Déhquìèt, là paréra, l'éra reuhtchè dé sac ou martché! Orra n'èt pamà gnunc...

Yan vèndu figna a daréra guèra, peu maramàn c'ou tchumìn ou l'a tà seu, i martchè vénavon peu djà ènt'a Véa. Yéra Maria Cappellin c'a racuyava, ver Marénna yéra Natalina dé Sèlèstèn eye i djèn dé ver Tchèm

Tavagnasco, un certain Valentin, il en a achetées des châtaignes celui-là!

On ne gagnait pas beaucoup d'argent à vendre les châtaignes. Les pauvres gens de Perloz attendaient, tout en nage, ils avaient froid et puis... à la fin les marchands payaient ce qu'ils voulaient. Il ne donnaient pas plus de 5 à 7 livres le myriagramme: la valeur d'un kilo de beurre. Tout le monde vidait son sac dans celui du marchand.

On vendait bien les châtaignes jusqu'à la Toussaint; après les marchands n'en achetaient plus.

Autrefois on faisait de la farine de châtaignes qu'on expédiait en Angleterre pour faire des gâteaux. Les «Giusulfini» disaient: «Avant que la châtaigne n'arrive au port, on a perdu tout le revenu».

De 1931 à 1934 les «Giusulfini» de Cavaglià venaient en camion. Ils pratiquaient les prix qu'ils voulaient, sachant que les paysans ne ramenaient plus leurs marchandises à la maison.

Aujourd'hui, il n'y a plus personne qui ramasse les châtaignes, les châtaigniers sont secs. J'ai regardé vers «Marine»... tous les arbres ont le sommet sec.

Toute la famille allait vendre les châtaignes au marché: des sacs de 80 kilos. Sur toute la place il y avait un tas de sacs, maintenant il n'y en a plus. Jusqu'après la dernière guerre, les paysans sont descendus à Pont-Saint-Martin, puis, quand la route est arrivée à Perloz, les marchands montaient eux-mêmes les chercher¹. Les paysans portaient leurs sacs chez Maria Cappellin ou chez Natalina de Célestin à «Marine». Maintenant, il n'y a plus personne qui ramasse les châtaignes.

Les marchands venaient deux fois par semaine: le mercredi et le samedi. Il y avait au moins une vingtaine de personnes qui allaient vendre les châtaignes. Les gens disaient: «Aujourd'hui il y avait une "gra" (séchoir) de châtaignes sur la place de Pont-Saint-Martin».

¹ La route carrossable est arrivée à Perloz en 1958.

pourtavon tuit là. Orra i martchàn ver Marénna van pamà perché yèt pamà gnunc qué raqueuy.

Jean Genot
— Perloz —

I martchàn vénavon du cò per sémana: ou démècro eye ou déssando.
Amèin, amèin, 'na vinténa dé djèn pourtavon tuit-i cò vèinde.
I djèn désavon: «Inqueu yéra 'na grà dé tchahtègne 'ns'a pièssa a Samartìn! ».

Maria Glesaz
— Perloz —

Si dé Perlo, qué pourtavon vèinde tchahtègne a Samartìn, dévavon paguè 'na tassa you Queumeun per poué vèinde. Cante è stà sèndic Djusè Souda, a fèila gavè.

Aurelia Soudaz
— Perloz —

In cô yve, lé tsahtagne no fàntive vèndélé totte sètse. Vignavon atsétéle hi dé Tsalan, dé Breuhon é hi dé Tsamportsi.

Cahque an apré lé vèndavèn verde, é n'avèn dé travail case pe totta la seuna'a. Lo deuleun, lo deumarh é lo deumécro alavèn coueddélé, lo deudzò lé hèrdavèn é lé louldzavèn dzu èn pian to na louldze a hi di bétécque qué alavon vèndélé, ou martsì d'Ivrèia, lo deuvèndro. Per no vèndélé verde, sive dzà comodo perché no ènzèntave dé pihtéle é dé vanille. Èn hì momèn laï, sive l'èntada case la pièu grossa perché lé tsahtagne lé vagnavèn pa é rèndivon bièn sènsa tan dé fatéga. Diivon qué *Lo Bon Guieù iat criane tré pé aeuh; eu'a pé lo padron, eu'a pé lo grandzi é l'atra pé lo poo*. Sé ièh in bon an, deuvéèiye vigninne tré pé aeuh, perché ian bein da vivre touit!

Joly Delfina
— Arnad —

Lé tsahtègne lé vendivvo... vénivvo dé martchan dé Ivre qué tsétavo tsahtègne é péreuh bergamot. Passavo da hé coun lé caraton. Hise dé

Les gens de Perloz qui allaient vendre les châtaignes à Pont-Saint-Martin devaient payer un impôt à la Mairie. Quand mon père Joseph Soudaz a été maire, il l'a supprimé.

Autrefois, on vendait les châtaignes sèches. C'étaient ceux de Challant, de Brusson et de Champorcher qui les achetaient.

Quelques années plus tard, on les vendait vertes et on avait du travail pendant toute la semaine. Le lundi, le mardi et le mercredi on allait les ramasser. Le jeudi on les triait et on les transportait, avec une luge, aux épiciers de la plaine qui les vendaient ensuite au marché d'Ivrée, le vendredi.

Pour nous, c'était plus facile de les vendre vertes, car cela nous évitait de les battre et de les vanner.

En ce temps-là, les châtaignes représentaient le revenu le plus avantageux de l'année, étant donné qu'on ne les semait pas et qu'elles rapportaient bien sans trop de travail. On disait que le Bon Dieu a mis trois châtaignes dans chaque bogue: une pour le maître, une pour le fermier et l'autre pour le pauvre.

Quand l'année est bonne, il devrait y en avoir trois dans chaque bogue, tout le monde a le droit de vivre!

Nous vendions les châtaignes aux marchands d'Ivrée qui venaient jusqu'ici, à Pramotton, avec un char. Ceux de Perloz transportaient les châtaignes dans des sacs jusqu'à la place de Pont-Saint-Martin car en ce temps-là, la route n'arrivait pas encore là-haut.

Les marchands arrivaient quand les châtaignes étaient vertes; d'habitude ils nous payaient en liquide, mais ils imposaient leurs prix: il fallait négocier longtemps.

Pendant la guerre les marchands nous donnaient l'argent que nous voulions. Une fois, je me souviens, je suis allé ramasser les châtaignes à «Fontane», j'en avais 50 kg... Arrivé en bas, le marchand était déjà là et chargea mon sac sur le char... je n'ai même pas eu le temps d'apporter les châtaignes à la maison.

Perlo, invétche, lé pourtavo dzi coun lé sac a la piahe dé la verdeurra a Samartén... ïntélourra allave pa lou caraton si a Perlo...

Lé martchan passavo can lé tsahtègne iro verde; couhtimma payavvo ïn sot... ma avivvo pa tan voya dé payi... martchandavo tamme poulivvo. Ou tèn dé guèra, invetche, macque avéne... dounavo hènque té mandave. In co mé récordo n'èn allà si Fountane, n'èn pourtane dzi més couïntal... can n'èn arivà dzi, ire dza lou martchan lai, y at tchardjà lou sac sou caraton... gnanca pourtà lé tsahtègne a mijon!

Filippo Pramotton (Félipe)

— Donnas —

'N co na vèndivvo dé tsahtègne! Na vèndivvo dza dé verde, poué na vèndivvo avouèi dé sètse. Iro tchertchèye lé tsahtègne 'n co qué ire, adé le verde. Lé ourtèntse lé couiyivvo é lé vèndivvo sétô perqué sé vardavo pa.

Lé tsahtègne, lé pourtavo ou martsé dé Samartén, figna dzi Ivre cahque co. Lé béttavo deun 'n sac; sé n'ire piésoù qué n'avivvo, allavo dzi coun la galiota ou lou caraton.

Pé, ire dé verdéré qué passavo prènne lé tsahtègne a no hé. Dou mén ricor, can dzo iro dzouvènno, ire lou verdéré « Ciamporcero » qué vénivve.

Lé verdéré di co payavvo, ma tchandjavo avouèi coun dé ris, dé pahte ou d'atro.

Fausto Dalbard (Foustèn)

— Donnas —

On en vendait des châtaignes autrefois!

D'abord on vendait les vertes, plus tard les sèches aussi. En ce temps-là, les châtaignes étaient recherchées, surtout les vertes. Les « Ourtèntse » se vendaient sitôt après la récolte car elles ne se conservaient pas.

On apportait les châtaignes au marché de Pont-Saint-Martin et, parfois, même à celui d'Ivrée.

On les mettait dans un sac; si plusieurs personnes devaient aller au marché, on transportait les sacs avec une « galiota » ou un « caraton » (« galiota » = char tiré par un homme - « caraton » = char tiré par un mulet ou un cheval).

Il y avait aussi des marchands de légumes qui passaient au village nous acheter les châtaignes. Quand j'étais jeune, c'était le marchand « Ciamporcero » qui venait.

Les marchands nous payaient les châtaignes ou bien on les échangeait contre du riz, des pâtes ou autre chose.

Vardéi tsahtègne

Lé tsahtègne lé béttavo avouèi yà verde, lé vardavo verde figna ou méi d'oh. Mé souvégnò qué fesivvo mènadaïe ou méi dé madlèina ou oht. Lé béttavo ou méh dou dzah vieuy, deunta 'na barma, qué avisso pa tchapà d'ér.

Douvivve èhte 'n post sec, ma pa trop. Su Piahe avivvo 'na barma féta case séprés. Laï su, dé barme n'èt dé totte lé calité. Fésivvo 'n béi mounton dé dzah vieuy, béttavo lé tsahtègne, couatavo torna dé dzah é pousavo 'n po dé bohç ados per catsille. Béttavo pé pa yà moué... sèt ou ouet péle... djeusto per mîndzî dovve mènadaïe é béré 'n còou dé vén can vinivve cahcun.

Ougnîntan, trovavo bèn la sourprésa, avivvo trouvale lé rat!

Lou dzah vieuy lèsse pa passéi l'ér, fésivvo pa dé gròou mounton, sénô couiyivvo.

Sénô mountounavo lé-s-areuh coun lé tsahtègne deunta, couatavo bèn ados, coun dé dzah, dé fudze, dé ramme; fésivvo pé su 'n bé ahpeçoù perqué sénô dzélavo. Sé ire d'an fret, dzélavo tàouteun, ma véro còou no allavo 'ncorra tsignî outte ou méi févréi. Su Piahe bativve lou soulèi tò l'an.

Per tsignî, fantivve alléi à pèina apréi piouvet; sé ire l'ora, ire ïmpousseubbio tsignille! Iro dura. Douvravo lé forhe ou lou *piquet*.

Benvenuto Yeuillaz

— Donnas —

La conservation

Nous conservions aussi les châtaignes vertes jusqu'à la fin août.

Je me souviens qu'on faisait les marrons grillés aux mois de juillet et d'août.

Nous les disposions dans des feuilles sèches, dans une caverne pour qu'elles ne prennent pas d'air; ce devait être un endroit pas trop sec. A «Piahe» il y avait une caverne qu'on aurait dit faite pour cela. Nous faisons un gros tas de vieilles feuilles sèches, pour y déposer les châtaignes que nous couvrons avec d'autres feuilles et du bois fin. Nous en conservions juste pour faire sept ou huit fois des marrons grillés... juste pour en manger deux et boire un coup de bon vin en compagnie.

Parfois c'était la surprise: les souris avaient trouvé les châtaignes avant nous!

Les tas de feuilles n'étaient pas trop gros, afin d'éviter la fermentation des châtaignes.

Par contre, on entassait les bogues qui contenaient les châtaignes en les recouvrant d'une belle épaisseur de feuilles sèches, de rames, de fougères, pour les empêcher de geler. Durant les années froides, les châtaignes gelaient quand même.

Combien de fois allions-nous encore ouvrir les bogues au mois de février! A «Piahe» il y avait le soleil toute l'année; il fallait aller ouvrir les bogues juste après la pluie; les jours de vent c'était impossible; les bogues étaient trop dures. Nous employions les «forhe» ou un petit marteau en bois.

D'outon lé tsahtagne lé portavèn sètsi a la *grihe*, é son lé pieù bou'e.

Hise dé Tsamportsi, can vignavon dzu tsétéle, diivon qué lé tsahtagne, sètchiaïe a la grihe, sivon lé pieù savoriaye é, couéte ën tou seupé, rèhtavon pieù rosse.

La grihe sive na meuson to in télé ën bohç a travé damon fét ato dé pianhon qué son dé liste dé bohç. Lé pianhon sivon tsapotà é piahià eun aran dé l'atro ën tan magnée qué lissiavon passé l'er é lo tsat sënza lissi campé lé tsahtagne. Deusot sé fiive fouà. Lo tsat servive pé fae sètsi lé tsahtagne é lo feun pé fae campé lé mouton (lé bouyon di tsahtagne). Sé lissiavon seu la grihe, feinque ou mi dé marh, can sive la seuson dé pihtéle.

In cô, pé conservé lé tsahtagne, lé beuttavon deudeun lé artse to lo carpeuh é lé pihtavon mahque a tsapoc que n'avivon manca.

Seunò fantéeye herdélé é beuttéle deudeun na damidjiana. Aa, sé pouion conservé deudeun dé saquet dé naïlon, ma fat qué prëndisson pa d'er, seunò ian vitto la dzamolla é végnon totte foattaïe.

Joly Cristoforo - Joly Delfina
— Arnad —

No, si 'n Tsapo, prénivvo tchu lé-s-areuh pieu sarà é lé poutavo deun lou féfé. Tèn co allavo ma' tsignille d'ivér ou dou fourés, paré sé vardavo verde; ire lé rat qué lé dichipavo bén, ma né stave 'ncò per no avouèi.

Per vardé dé tsahtègne frèhtse, ire qui lé béttave 'nt'la sabbia, qui lé béttave 'ntoù dzah. No n'èn todélon béttale deun 'n bouhet dé bohç: béttave deunta écque é 'nt'in bon féfé, vardavo figna dé fourés! Figna dé fourés fésivvo mènndaïe.

Ire d'anade qué sé vardavo dé pieu é d'anade méno, dépèn lé-s-an: sé y è umiddo qué piout, sé vardo dé pieu; sé y è n'an chouit, végnou pieu vitto grame.

Per sètsi lé tsahtègne, tsapoc qué couiyivvo, béttavo 'nsé la *gréhe*, dzor per dzor campavo deun. Fésivvo todélon lou feun dézot, pé lé djiravo: helle qué iro dézot, lé béttavo ados...

Lou mén poppa countave qué, si 'n Tsapo, l'an qué ire moué dé tsahtègne, pountalave figna la *gréhe* 'nsoù méh!

Canque lé tsahtègne son quieppe, sètso... é sètso lé mouton avouèi. Pieu la *gréhe* l'è piinna, pieu y è lèn fére sètsi: lé tsahtègne réfinno pamé.

En automne, on déposait les châtaignes au séchoir, elles étaient les meilleures!

Les habitants de Champorcher venaient les acheter et disaient que les châtaignes du séchoir étaient bien savoureuses; cuites dans le «seupé», elles restaient plus rouges.

Le séchoir était une maison avec un plafond formé de linteaux en bois. Ils étaient coupés, puis disposés côte à côte de façon à laisser passer l'air et la chaleur, tout en retenant les châtaignes.

Au-dessous, on allumait un feu. La chaleur faisait sécher les châtaignes et la fumée faisait tomber les larves d'insectes.

On laissait les châtaignes au séchoir jusqu'au mois de mars, moment venu de les battre.

Autrefois, pour conserver les châtaignes, on les entreposait dans des coffres avec leur peau et on les battait seulement quand on en avait besoin. Sinon, il fallait les trier et les mettre dans une bonbonne.

De nos jours, on peut les conserver dans des sacs de nylon, mais il ne faut pas qu'elles prennent l'air, elles auraient aussitôt des larves et deviendraient toutes trouées.

Nous, au hameau de «Tsapo», on prenait toutes les bogues encore fermées et on les déposait à la cave.

Souvent nous ne les ouvrons que pendant l'hiver ou au printemps, de cette façon les châtaignes restaient fraîches; les souris en emportaient un peu, mais il y en avait encore assez pour nous. Pour les conserver fraîches, qui les cachaient dans le sable, qui dans les feuilles sèches.

Nous les avons toujours mises, chez nous, dans un petit tonneau en bois.

Nous faisons les châtaignes grillées jusqu'au printemps!

Certaines années les châtaignes se conservaient mieux, d'autres moins; cela dépendait: s'il y avait de l'humidité et s'il pleuvait, elles se conservaient davantage, lorsque l'année était plutôt sèche elles se gâtaient plus vite.

Les châtaignes, au fur et à mesure que nous les ramassions, étaient déposées au séchoir; jour après jour nous en rajoutions. Nous faisons de la

N'ire figna dé hise qué fésivvo sétsi 'na gréhe, bativvo lé tsahtègne, pé tournavo férénèn n'atra. Davan qué couèye lé darére, pihtavo dza lé prémère!

Fausto Dalbard (Foustèn)
— Donnas —



Perloz 1953 environ - Mère et enfant devant un séchoir

fumée au-dessous continuellement, puis on les retournait: celles qui étaient dessous nous les mettions au-dessus.

Mon père racontait qu'au hameau de « Tsapo », l'année où il y avait beaucoup de châtaignes, il devait même renforcer le séchoir!

Quand les châtaignes sont tièdes, elles sèchent... et les larves sèchent aussi. Si le séchoir est plein, les châtaignes sèchent mieux: elles ne se gâtent plus!

Il y avait des paysans qui faisaient sécher un séchoir, puis ils en remplissaient un autre. Avant de ramasser les dernières châtaignes, ils battaient déjà les premières!



Autre exemple de séchoir: dans la pièce du bas on fait du feu, la pièce de dessus sert à entreposer les châtaignes. Perloz, hameau de «Estellé».
(Ph. Erminio Nicco)

I tchahtègne i beutavon 'sa grà. Davàn fasavon fun, dé gran fun per fè virè djeu i bouyo, yéra pyin dé bouyo per tèra. Beutavon i tchahtègne 'sa grà, fasavon fun, ma tchicca per co, sénò i tchahtègne vénavon toutte rosse. Beutavon n'èhpanna... dé pieu... belle case un mètre dé aquioù dé tchahtègne, peu i véroundavon. A mamma d'èntàn àva djirèle. Peu, cante yéron sètche n'i pihtava.

Per fè sètchè vaitàvon pa a leunna perqué beutavon seu tuit-i djor tchahtègne 'sa grà; a tchapoc c'un cuyàva un beutava seu. Cante yé n'éra tchicca, un fasava feuc, sénò èhtréchavon é peu débélavon.

'N'an qué yéra èncorra a guèra qué yavòn ihtà seu a Couléré tò l'outòn, mé sé c'ou mé d'outoubre yì beutà tuit-i djor un tchardjo (un sahtoun) dé tchahtègne 'sa grà, aloura trènta sahtoun yàn ihtà beutà 'sa grà, sènsa si qué pourtavon vèinde.

Tuit-i djor un fasava feuc a grà, figna a fin dé l'an... dé gro tchahcot! Ou nòit n'amountounava a brasa, v'a sindra outòr, a matìn té tirave tchicca èndaréra. Tapavon seu a poussa viéya dé l'an davàn, a poussa dé sèn c'un pihtava tchahtègne, couatavon pian pian, sèn fasava fumè, fumè... Peu àvon peu prèinde dé gro tchahcot, fasava pa dé fianme; sèn tèn ou feuc... Yéra dé grà tchicca dapertòt; orra case ma gnunc y-èmpia.

Cante beutavon pamà i tchahtègne nt'a grà, i beutavon sètché 'ns'a lò ou nt'ou garatas. N'i lassava dé pieu qué i-atre, pihtavon peu cante yavavon vòya, belle outre ou prèntèns.

I-èhtèndavo 'ns'a lò, tchicca arérà, pa tan èhpèsse perqué 'nt'a grà yèt i lisque dé bohç eye tchappon l'ér, ènvètche 'ns'a lò tchappon pa l'ér da déseut eye moufféssavon.

Aurelia Soudaz

— Perloz —

Per fè mundè vardavon i tchahtègne ins 'nté dé boutà débélà, un rènn dé tchahtègne, un dé fòye bèi viéye (foye dé tchahtègne dé l'an davan), figna ènsima. Couatavon tout veu dé fòye.

I beutavon avòit nt'un artchèt eye veu si là fasavon peu i mundè.

Maria Glesaz

— Perloz —

Tout le monde déposait les châtaignes dans le séchoir. Avant tout on faisait de la fumée pour faire tomber les vers; il y avait un tas de vers par terre!

On mettait les châtaignes dans le séchoir, on faisait un feu, un petit peu à la fois, sinon les châtaignes rougissaient. On entassait les châtaignes... 25 centimètres... bien plus... presque un mètre de haut, puis on les retournait. Ma mère, de temps en temps, allait les retourner. Puis quand elles étaient sèches, on les battait.

Pour les faire sécher on ne consultait pas la Lune, parce que tous les jours on en ajoutait dans le séchoir; au fur et à mesure qu'on les ramassait, on les mettait sécher. Quand il y en avait assez, on allumait le feu pour éviter qu'elles transpirent et se gâtent.

Je me souviens une fois durant la guerre, nous étions restés au hameau de « Colléré » pendant tout l'automne; au mois d'octobre je déposais tous les jours une hotte de châtaignes dans le séchoir, donc trente hottes de châtaignes ont été mises dans le séchoir, sans compter les châtaignes vendues.

Jusqu'au dernier jour de l'an on ne laissait pas éteindre le feu... de grosses bûches le maintenaient allumé! Le soir on amoncelait les braises qu'on entourait de cendre et le matin on les éparpillait. On recouvrait petit à petit les braises avec les pelures de châtaignes qu'on avait battues l'année avant, cela faisait fumer.

Il y avait des séchoirs un peu partout à Perloz, maintenant on ne s'en sert plus.

Quand on n'utilisait plus le séchoir, les gens faisaient sécher les châtaignes sur les balcons en bois ou dans les galetas. On les laissait plus longtemps pour les battre tard, même au printemps, disposées bien clairsemées, en petites quantités, parce que sur les balcons les châtaignes ne prennent pas d'air au-dessous et elles moisissent.

Les châtaignes qu'on voulait griller, étaient conservées dans des tonneaux défectueux: une couche de châtaignes et une de vieilles feuilles de châtaignier, le tout recouvert de feuilles.

Quelqu'un les conservait même dans un petit coffre.

Ados lé *pichéi* dé la gréhe béttavo 30-40 tchèntim dé tsahtègne.

Lé *pichéi* iro eun contre l'atro, rion ou bahcournà... tréi cohte. Fanta pa qué lé *pichéi* sèyo piat, perqué sénô va pa su la banfa; sé son piat porto yà la banfa dou fouà dézot.

Serafina Buccarano (Sérafinne)
— Donnas —

...ame, lé co qué allavo granfiné ïnté la gréhe... allavo grignounné si per lé *pichéi*... si per lé bohç qué iro pa prou sarà... poué nou ïmpiissivvo lé sicutse... ame, lé tsahtègne qué n'èn picà no!!...

Matilde Cheraz
— Donnas —

No allavo figna mïndzì deunta la gréhe! Avivvo la tabia dé na par. Lou fun fésivve vinì dé béi euy qué alouiyivvo, ma y stavo tàouteun. Ire lou fun dzu bas. Per gneun tchapélo tan, stavo pé sètà, avivvo d'ahtsèn é dé bantse pa pieu at qué veun tchèntim da per tèra.

Benvenuto Yeuillaz
— Donnas —

Pé pihé lé tsahtagne, fantive attènde la leu'a nïa dé carnaval perqué sé vardavon dé pieù é dzamolavon mouein.

Lé pihavèn, to dé *satson* dé téla dé rihta, ados na *tsapiie* dé bohç iou beuttavèn na pé d'an tsivra ou ïn gramo sac pé préservé lo satson. Ogne tan fantive bagnì la *tsapiie* pé freuhté mouein lo satson.

Helle qué ën pihèn rèhtavon rosse, l'èhpatavèn seu ïn lënfioù ou seu la tola iou lé herdivon. Lé arrosavèn to d'éve é lé lissiavèn ou soleil pé fae dèhtaqué lo carpeuh. Apré, tornavèn do'ïye dove ou tré pihquio'à é rèhtavon case poulitte comme lé-s-atre. Lé èmpiéyavèn pé fae béia'e, can savèn su ën montagne d'étsatën.

Pé vanille, n'avèn lo van é na tola pé herdélé qué sive na ho comme na tabia to d'èhponde dé catro dèi. Lé vouiguiavèn laï ados pé avé pieù lën a herdélé. La poussa qué rèhtave, can vanavèn tsahtagne, s'èmpiéyve a covaté lo fouà a la grihe, pé tignì lo brasé é pé sètà lé tsahtagne.

Sur les linteaux du séchoir nous mettions 30 à 40 centimètres de châtaignes. Les linteaux, ronds ou à section triangulaire, étaient disposés côte à côte. S'ils sont plats, la chaleur du feu et de la fumée ne monte pas.

Que de fois nous allions voler les châtaignes dans le séchoir... nous prenions celles coincées entre les linteaux du plafond, là où ils étaient moins serrés... puis nous nous remplissions les poches... les châtaignes que nous avons mangées!

Nous prenions aussi nos repas dans le séchoir, nous avions la table d'un côté. La fumée nous rendait les yeux luisants, mais nous y restions tout de même!

La fumée était très basse. Pour ne pas trop souffrir, nous restions assis sur des escabeaux hauts seulement vingt centimètres.

Pour battre les châtaignes, il fallait attendre la nouvelle lune de Carnaval car elles se conservaient mieux, sans se gâter.

On tapait des sacs de toile de chanvre, remplis de châtaignes, sur une «tsapiie» (grosse bûche en bois) qu'on recouvrait d'une peau de chèvre ou d'un chiffon usagé pour préserver le sac.

De temps en temps, on mouillait la «tsapiie» pour moins user le sac. Quelques châtaignes, après les avoir battues, restaient rousses; alors on les étendait sur un drap ou sur une «tola» (table en bois avec un bord, haut de presque dix centimètres, tout autour) où on pouvait les trier. On les arrosait avec de l'eau et on les laissait au soleil pour faire détacher la peau.

On les battait encore et elles devenaient presque «propres» comme les autres, pour faire les «béia'e» (châtaignes sèches bouillies) en été, lorsqu'on était en montagne.

Pour les vanner, on se servait du van et pour les trier, d'une «tola», grâce à laquelle il était plus facile de les trier. La poussière, qui restait après le vannage, servait à recouvrir le feu dans le séchoir, pour conserver la braise et pour sécher les châtaignes.

Lé grame tsahtagne lé portavèn moudre pé lé portset é hella faeunna lo mandavon lo *poussaï*.

No fantive porté moudre bièn ènsèmbio perqué apré mouli lé tsahtagne, pé rënhi lo molein, no fantive porté dé bià.

No, lé tsahtagne, lé portavèn moudre ou molein d'Abram, èn Va.

Joly Delfina - Laurent Pierina

— Arnad —

Per pihté tchahtègne a momma a préparava ou *suc*, at paré (un mètre peuprè), vui 'na pel dé tchévra, raversa, pa da part di péi, a groupava a-you suc vu 'na corda. Peu... qui tirava dju i tchahtègne d'èn sa grà, qui i portava for, qui i beutava ènt'ou *satchoun*... é peu du a batte, un per part... é dognéntan yéra un boffa c'ou beutava seu 'na cassa d'éva ènsima a pel, per pa qué fasessa pouchéra é peu per c'ou satchoun ou stchanquèssa dé mèn, perqué ou vénava djumme couram apreü vui sa poussa di tchahtègne. E peu yéra 'n'atra feumella qué va-ava. Beutavon 'nté si artche, sernavon peu viò ou tchapìn, sique yéra rout, é dou-avon peu i poulle ou yi toùy; a poussa a lassavon pitè tchicca i poulle davanque beutèla viò, qué sernèsson tchicca i tchapìn. Lassavon pa perde gnènte.

Nu da si, pa tan sacouù tchahtègne; i-ommo désavon qué yéra 'na tchosa inutil, perqué i tchahtègne viravon dju da souotte. Envètche dju si p'i Rounc é a Perlo sacouavon dé pieu, yàn fèilo figna apreü a guèra.

Eva Clerin - Giulia Baghi

— Perloz —

...Canque tiravo dzi lé tsahtègne dé la gréhe, lé béttavo poué deunta lou satson é lé bativvo. Hénc ou cheus persounne insèmbio lé bativvo... sé la méma tsapietta. Toutchavo pa nè... avivvo lé trét djeust per bate... bativvo hincanta ou chuchanta crèp, sécon... sé iro moué sètse lou piah allave yà pieu lèn... Per no minà ire 'na feuhta canque bativvo lé tsahtègne... sé poulivvo, allavo granfinéne cahquinne qué sàoutavo fourra di satson.

Matilde Cheraz

— Donnas —

Cante i tchahtègne yéron sètche, fèntava pihtèle. Tchèrtchavon du ommo per pihtèle 'ns'un gro *pihquioù* dé bohç. Ou pihquioù l'éra un gro

Les mauvaises châtaignes étaient moulues; on en tirait de la farine pour les cochons, farine appelée le «poussai».

Les paysans apportaient moudre les châtaignes tous ensemble car après avoir moulu les châtaignes, pour «rincer» le moulin il fallait moudre du blé.

Nous apportions moudre nos châtaignes au moulin d'Abram, à «Va».

Pour battre les châtaignes, maman préparait une bûche haute d'un mètre à peu près sur laquelle elle posait une peau de chèvre à l'envers, les poils contre le bois; la peau était fixée à la bûche par une corde.

Après chacun avait son rôle: il y avait celui qui retirait les châtaignes du séchoir, qui les sortait... qui les mettait dans le sac et enfin deux qui les battaient, un de chaque côté du même sac... et, de temps à autre, un enfant versait une louche d'eau sur la peau pour ne pas soulever trop de poussière et ne pas déchirer le sac. La peau, en effet, devenait dure comme du cuir avec toute la poussière des châtaignes.

Il y avait aussi une femme qui vannait. Les châtaignes sèches et blanches étaient mises dans des coffres; les miettes étaient pour les poules ou le cochon. La poussière, qu'on laissait un peu picoter aux poules, était ensuite ramassée pour la conserver jusqu'à l'année suivante. On ne jetait rien. Dans notre hameau, on n'avait pas l'habitude de gauler les châtaignes; les hommes disaient que c'était inutile parce que les fruits tombent tout seuls quand ils sont mûrs. Tandis qu'à Perloz, on a gaulé les châtaignes encore après la dernière guerre.

Quand nous ôtions les châtaignes du séchoir, nous les mettions dans le sac pour les battre. Cinq ou six personnes ensemble les battaient sur la même bûche. Les sacs ne se heurtaient pas car ceux qui battaient savaient donner des coups rythmés... ils battaient 50, 60 fois... plus les châtaignes étaient sèches plus la peau se détachait vite...

Pour nous enfants, c'était un jour de fête quand on battait les châtaignes... quand nous pouvions, nous allions voler celles qui sortaient du sac.

Quand les châtaignes étaient sèches, il fallait les battre. Nous, on louait deux hommes pour les battre sur la grosse bûche en bois. Le

tchahcòt ât, un gro toc dé ferla, ât un mètre peuprè. Ensima beuttavon 'na pèl dé tchévra ènvèrsa ou 'na catèlla.

Ou sac, ou sètchoun, ou l'éra dé téa èhpèssa, ou l'éra lounc tchicca pieu c'un mètre. Da na part l'éra sarà, da l'atra l'éra uvèrt é un versava ins i tchahtègne.

Sé a Perlo pihtavon ènta du. Cuntavon i cò, cante yéron bèi sètche bastava trènta, caranta cò... ou tchicca dé mèn... un per part dou sac. Cante y-un pihtavon yéra d'atre qué vanavon.

Tchahca co qué pihtavon peu i versavon 'nt'ou vàn per vanèle é gavè vià si qué yéron èncorra gròyènte, i beutavon da par per torna pihtèle é sèrnavon peu apreü.

Pihtavon a leunna viéya.

Sé yavavon ou tèn sèrnavon peu djà per beutèle ins 'nté l'artcha, i boune, qué feussa ihtà vià toutte i gròie, qué yeusson ihtà pouite, paré djamoàvon dé mèn. Peu beutavon dé fòye dé nous dapé l'artcha. A mamma a désava c'a Couléré, deseut a crotta, yéra un noué, é finque ou l'a ihtàie, a màì djamoà i tchahtègne.

Aurelia Soudaz
— Perloz —

Can ire oura dé pihtéi tsahtègne, tchertchavo d'atre per idi. Apréi mîndjà hinna, allavo pé su pihtéi. Iro dzo a ìmpî è dounéi fourra lou tsavagn é iro 'ntar tréi a pihtéi: lou mén frère é dòou d'atre dé Rouvarey, dé còou eun, dé còou l'atro.

Pihtavo tot ados la méma tsapietta, fantivve èhte couhteumà; can eun bat, l'atro léve... can eun bat, l'atro léve... màì bate eun ados l'atro, allavo a tèn coumme can sounno la musica.

Lou sac lou bativvo dé 'na par, pé dé l'atra, da totte dovve lé par. A Perlo é a Dounah pihto pa tsahtègne a la méma manére. A Perlo pihto 'n dòou, eun per par dou satson pihquioù. A Dounah pihto ougnideun coun lou sén satson é 'ntar tréi-cattro ados la méma tsapietta. No, deunta dòoure, pihtàn totte lé tsahtègne.

Lou dzor apréi, allàn pé vanéi: dzo, minna séroù é, di còou, mandavo d'amise ou dé veuseunne.

Serafina Buccarano (Sérafinne)
— Donnas —

«pihquioù» était une grosse bûche haute, un gros tronc de châtaignier sauvage, haut d'un mètre à peu près.

Par-dessus on mettait une peau de chèvre renversée ou un chiffon.

Le sac, le «sètchoun», était en toile épaisse, long un peu plus d'un mètre. D'un côté il était fermé, de l'autre ouvert et on y versait les châtaignes.

Chez nous à Perloz, on battait à deux. On comptait les coups; quand les châtaignes étaient très sèches, 30-40 coups suffisaient... peut-être moins que cela... un homme de chaque côté du sac.

Pendant que les uns battaient, les autres vannaient. A chaque fois on les versait dans le van et on vannait, on enlevait les châtaignes qui avaient encore la peau et on les mettait de côté pour les battre encore. On les battait pendant la Pleine Lune.

Si on avait le temps, on triait les châtaignes pour mettre les bonnes dans le coffre car elles se gâtaient moins.

À côté du coffre on mettait des feuilles de noyer. Ma mère racontait qu'à «Colléré», à côté de la cave, il y avait un noyer; tant qu'il est resté là, aucune châtaigne ne s'est gâtée...

Quand le moment de battre les châtaignes était venu, nous cherchions des gens pour nous aider. Après le souper, on battait. Moi, je remplissais le panier et je le donnais aux trois hommes qui battaient: mon frère et deux autres de «Rovarey», pas toujours les mêmes.

Les trois hommes battaient tous sur la même grosse bûche, il fallait avoir l'habitude de ce travail: quand le premier bat, l'autre lève..., l'un bat, l'autre lève... et toujours ainsi, il ne fallait jamais battre un sac sur l'autre sac; on devait battre rythmiquement comme lorsqu'on joue de la musique.

On battait le sac d'un côté, puis de l'autre, des deux côtés.

A Perloz et à Donnas on ne bat pas les châtaignes de la même façon. A Perloz on bat à deux, chacun de chaque côté du sac. A Donnas chacun bat seul son sac, mais à trois ou quatre, sur la même bûche.

En deux heures, nous battions toutes les châtaignes.

Le lendemain, nous allions vanner: ma soeur et moi, et parfois nous appelions aussi des amies ou des voisines.

'N còou pihtavo tò dé nèt, a la leunna.

Dé dzor avivvo d'atre travaï, perdivvo tèn. A leunna piinna quirivvo tàouteun! Avivvo tò lé tsahtègne préste laï é... pif é pàouf... pif é pàouf... dòou ou tréi utor dé 'na gròoussa tsapietta. Ire travaï di-s-ommo, pa di fémale.

No, lou dzor apréi, vanavo coun 'n gròou van; lé biantse lé béttavo dé 'na par, lé groussére pieu pïaheuvve, dé l'atra.

La mamma vardave lé tsahtègne sètse deunta lé sac dé treudzo. Poué béttàn deun 'na tsambra chouitta. Lé tsahtègne sé vardavo belle sètse tò l'ivér, ma duravo pa tan; dé fourés iro dza belle sènsa!

La minna mamma n'avivve pa leu dé artse!

Giustina Maria Dalle (Frousinne)

— Donnas —

Can lé tsahtègne iro sètse, lé béttavo deun l'artse. L'è încorra laï, la gròoussa artse coun la divisoria 'nsoù méh. Ichavvo mésa artse piinna dé tsahtègne gréseuvve é mésa dé biantse.

Sé mandavo gréseuvve helle qué avivvo 'ncorra la pé. Helle écque lé pihtavo pé ma' tsatèn: ni qué gamoulavo, ni qué vénivvo forte.

Helle biantse, qué avivvo pihtà é vanà, lé herdivvo: lé bounne d'in chièn, helle qué avivvo pieu dé pïah dé l'atro. Coun helle écque fésivvo pé baïane. Lé tsahtègne fouraïe lé scartavo, fésivvo baïane per lé vatse, lé pourtset, lé tsévre. Canque fésivvo baïane per lé vatse, na herdivvo 'ncorra, na trovavo 'ncò dé bounne; dévan qué ticquéle i vatse, na mïndjavo 'ncò no avouèi!

Fausto Dalbard (Foustèn)

— Donnas —

Autrefois nous battions les châtaignes la nuit, au clair de lune.
Nous avions d'autres travaux à faire durant le jour, nous ne pouvions pas perdre de temps.

Au clair de lune on y voyait quand même!

Les châtaignes étaient déjà prêtes et... pif et pouf... pif et pouf... deux ou trois autour de la même bûche.

C'était un travail d'hommes seulement.

Le lendemain, nous vannions avec un gros van; nous mettions d'un côté les châtaignes blanches; de l'autre les plus grosses avec la peau.

Ma mère conservait les châtaignes sèches dans un sac de chanvre, puis nous les mettions dans une pièce bien aérée. Elles demeuraient bien sèches tout l'hiver; mais pas pour bien longtemps, au printemps souvent déjà il n'y en avait plus. Ma mère n'avait pas de coffres chez elle, pour conserver les châtaignes.

Quand les châtaignes étaient sèches, nous les mettions dans le coffre. Le gros coffre avec une cloison est encore là.

La moitié du coffre contenait des châtaignes avec leur peau et l'autre moitié des châtaignes blanches.

Les châtaignes avec la peau étaient battues en été, elles ne se gâtaient pas et ne fermentaient pas.

Les blanches, qu'on avait battues et vannées, étaient triées: les plus propres d'un côté et celles qui avaient encore un petit peu de peau, de l'autre. Avec ces dernières on faisait les châtaignes sèches bouillies. Les châtaignes gâtées étaient pour les vaches et les cochons; parmi les gâtées on en trouvait encore quelques bonnes à manger.













5



6





1. *Donnas, bameau de Rovarey, autre séchoir (Ph. Piero Aldo Ardissonne)*
2. *Les châtaignes sèchent sur le balcon (Ph. Piero Aldo Ardissonne)*
3. *Battre les châtaignes à la mode de Donnas (Ph. Ilda Dalle)*
4. *Battre les châtaignes à la mode de Perloz (Ph. Erminio Nicco)*
- 5-6. *Arnad: on bat et on vanne (Photos Cesare Cossavella)*
7. *On fait rôtir les châtaignes (Ph. Erminio Nicco)*

Mìndzì tsahtagne

Lé tsahtagne sé fan couée ën pieusoù magnée.

Can son verde sé fan: lé *friole*, lé *mëndaïe é lé pélaïe*.

Can son sètse sé fan: lé *béia'e é lo seupé*.

Pé fae lé friole, fat fae couée lé tsahtagne verde to lo carpeuh ën té l'éve é fat péléle davan qué mîndzille.

Lé pélaïe sé fan couée ën té l'éve ën gavën-ie lo preumì carpeuh; pé mîndzille fat gavéye co lo sécon carpeuh.

Lé mëndaïe sé fan couée verde deudeun na péla foaïe; sé beutton seu lo fouà é sé brihquion.

Joly Cristoforo
— Arnad —

Can mîndjavon lé mëndaïe, cahcun báyivon dé vein é dé cô diivon: «*A chaque châtaigne il faut boire un coup*». Dé *cohtëinma*, vardavon lo vein pieù *breusc*, pa sieu bon, é diivon: «*Hitta hé, ièh hi di mëndaïe*». Cahcun pieumavon lé mëndaïe é lé beuttavon deudeun la coppa, paé ètsoudavon lo vein. In cô lé mëndaïe lé mîndjavon co fredde: lé minà can alavon a l'èhcola é hi qué alavon lardzì sé né prëndivon ën sicutse. Ëndonca diivon qué la tsahtagne sive: «*Le pain des pauvres*». Lé tsahtagne pieù bou'e sivon helle pieù corz-ive, comme lé Boeinto cor é lé Piombése.

Pé fae lé béia'e, sé fan couée lé tsahtagne sètse ën té l'éve. Lé pélaïe é lé béia'e lé mîndjavon avo la cayà, lé *lahole* é avo lo lahé. Aa, lé béia'e lé mîndzon avo lo beuro, ma ìn cô dé beuro né sive pocca. Le vièil, pé fae lo seupé, beuttavon djeu dé tsahtagne, ìn toc dé lar é ën pocca dé lahé,

La consommation

Les châtaignes peuvent être cuites de plusieurs façons.

Quand elles sont vertes, on fait les « friole », les « mēndaïe » et les « pélaïe ». Quand elles sont sèches, on fait des « béia'e » et le « seupé » (friole = châtaignes fraîches bouillies avec leur peau; mēndaïe = châtaignes grillées; pélaïe = châtaignes fraîches pelées et bouillies; seupé = soupe de châtaignes, lait et riz).

Pour faire des « friole », il faut cuire dans l'eau des châtaignes vertes avec leur peau et on doit les peler, pour les manger.

Les « pélaïe » sont cuites à l'eau aussi, mais on leur enlève, avant la première peau et puis, la deuxième pour les manger.

Les « mēndaïe » sont jetées vertes dans une poêle à marrons que l'on met sur le feu pour les griller.

Quand on mangeait les « mēndaïe », parfois on buvait du vin et l'on disait: — Après chaque châtaigne, il faut boire un coup —.

D'habitude on gardait, pour boire avec les « mēndaïe », le vin le plus aigre et le moins bon et l'on disait: — Ce vin-ci, c'est le vin pour les « mēndaïe » —.

Quelques-uns pelaient les châtaignes grillées et les mettaient dans une coupe pour réchauffer le vin.

On les mangeait froides aussi: les enfants surtout en mettaient dans leurs poches, quand ils allaient à l'école ou menaient paître le bétail.

En ce temps-là, on disait que la châtaigne était le pain des pauvres. Les meilleures châtaignes étaient celles qui mûrissaient plus tard comme les « Boeinto Cor » et les « Piombése ».

perqué iavivon pa dé pahte ou dé ris. Cahcun beuttavon co dé gri. Dé cohteinma, lo pieù, lo fiivon ëntor nou ou gui oue dou matein, davan qué alé lardzì lé bèhquette, perqué né mïndjavon davan é apoue lo tornavon fae èhtsoudé pé mïndzì lo nèt.

Touit lé dzor sé mïndjavon lé tsahtagne ou dan magnée ou dé l'atra. Can alavën lardzì, sé né trovavën deusot lo dzah, fiävën fouà pé èhtsoudésse é lé fiävën breusaté.

Joly Delfina

— Arnad —

Ou tèn di tsahtègne, per mïndzì, prénàn pa helle qué avàn cuyet! Helle écque béttàn 'nté la grêhe fère sitsì per d'ivér! No iràn sìn-cheus, vénàn yà da gréttéi, pèlàn pé lé tsahtègne qué avàn trovà, fèsàn couére, fèsàn lahole, poué béttavo helle pélaïe écque deun 'ntì lahole, per hinna. Mé souvégnò dé hella gròoussa bahèya, coumme l'avisso 'ncorra arà! Apréi, la matén, avanhian 'ncorra n'ahcouéla a peureun, alourra la mamma béttave pé deunta 'n po dé fareunna, d'éve, dé lahéi, lichavve couére 'na quète é fisivve dzénon hénécque a tchut. Pa tan dé biscoutén ìntélourra! Amounguiéu, biscoutén! Savàn gnanca hènque ire, no!

Lé mèndaïe lé fésivvo 'ncò souèn. Lé friole, no l'amàn tchut, ma... la mamma lichavve pa fère friole perqué mahprijave, mahprijave lé tsahtègne! Sat, lé friole, mahprijave di pieu, tiréi yà lou piah é... ìnvétche pélaïe é mèndaïe mïndjàn tot. O-djà!

Poué, ou lon dé l'ivér, mïndjàn baïane, di còou coun lou lahéi, tèn còou belle sènsa, paréi... mïndjavo 'n po dé baïane paréi é... gran seupéi! Tchu lé dzor mïndjàn seupéi, no iràn 'na faméye gròoussa.

Giustina Maria Dalle (Frousinne)

— Donnas —

Can dzo iro piquiot, mïndjavvo lou pan nér, allavo prènnélò à Pambouset. Fisivvo fère avouèi pan tsahtègne.

La momma prénivve totte lé pieu belle tsahtègne sètse dé la grêhe, lé fisivve pa tro couète; fisivve couére do, tré, cattro quilo, poué dzo poutavo si a Djaquin a Ounna. Yeu ìntélourra poutave tchu lé dzor la posta a Tsampourtsé coun lou mul, poutave la posta é la roba qué y dounavo.

Pour faire les «béia'e» on jette dans l'eau les châtaignes sèches. Les «pélaïe» et les «béia'e» se mangeaient avec du caillé, des «lahole» (bouillie de farine de maïs) ou avec du lait. De nos jours les «béia'e» se mangent aussi avec du beurre, mais autrefois le beurre était plus rare.

Nos vieux, pour faire le «seupé», mettaient seulement des châtaignes, un bout de lard et un peu de lait car ils n'avaient ni pâtes ni riz. Parfois quelqu'un mettait aussi de l'orge. D'habitude on le mettait à cuire vers neuf ou dix heures du matin, avant de conduire le bétail au pâturage; on le mangeait avant de partir, puis, au retour, on le réchauffait pour le souper.

Tous les jours, on mangeait des châtaignes cuisinées d'une façon ou de l'autre. Au pâturage, si on en trouvait quelques-unes sous les feuilles sèches, on allumait du feu pour se réchauffer et les faire griller.

Au temps de la récolte, nous ne mangions pas les châtaignes que nous avions cueillies; celles-là étaient destinées au séchoir pour l'hiver. Nous autres enfants allions grappiller et les châtaignes trouvées étaient pelées pour les faire cuire; nous faisons les «lahole» et nous y mettons les châtaignes cuites. C'était notre souper. Je me souviens de la grande marmite, comme si elle était encore là, pleine de soupe.

Le matin suivant, s'il y avait encore de la soupe, maman ajoutait de la farine, de l'eau et du lait; elle laissait cuire un moment et nous mangions. Pas de biscuits en ce temps-là! Ah, mon Dieu, on ne savait même pas ce qu'étaient les biscuits!

On faisait encore souvent les «mèndaïe». Nous aimions beaucoup les «friole», mais maman ne nous les faisait pas. En effet de cette façon on les gaspillait, car il fallait enlever la peau, tandis que des châtaignes sèches cuites et grillées, on mangeait tout. Pendant l'hiver on mangeait les «baïane» (v. «béia'e»), parfois avec le lait.

Nous étions une famille nombreuse et tous les jours nous mangions le «seupéi».

Lorsque j'étais petit, je mangeais du pain de seigle, j'allais le chercher à Pontboset. Nous faisons faire aussi du pain de seigle avec les châtaignes. Ma mère choisissait les châtaignes les plus sèches du séchoir, faisait cuire

Can fisivvo laournà dou pan nér, dzo lou mandavo pan dé guisa, fisivve cahque pan tsahtègne avouèi.

Hise pan dé tsahtègne iro pa douh, viivve pé macque lé tsahtègne ou méh... Lé tsahtègne belle bièntse la momma lé pourtave outte à Gatti, a matchiné ou moulén, a Quiapèy. Pé ougnintan fisivve lahole coun fareunna tsahtègne: bétave 'n po dé lahé 'nsèmbio l'éve, rouyave hénéye é fisivve couére... mïndjavvo a dzénou ou a hinna.

Sénô nou fisivve lé bignet coun la fareunna tsahtègne, dovve quiyè dé fareunna froumèn, fareunna bièntse, rouyave tò ìnsèmbio, poué voui-guivve l'éve tsada ados, fisivve 'na papetta, poué djouèntave lou lahé, rèhtave gnac; pé a quiriyé bétave 'ns'i fèr dret di miahe, ados la tsévretta; bétave a mountounet coumme dé pagnoutinne, djirave. Stave arouhtouli é ou méh ire pé coumme ire... é no mïndjavvo hénécque.

Poué ire *lé vieuye*, lé tsahtègne sètse coun l'ahcor no lé mandavo lé vieuye. Lé vieuye lé l'amavo tchut perqué iro lé pieu gustouse dé totte: lou feun y dounave bon gueust. Lé fisivvo brévé 'nté l'éve sènsa gavé yà la pé, lé pimavo apré. Ire lou pieu bon dé tot mïndzì tsahtègne paré!

Can arrivavo graté lou beuro frèhc, mïndjavvo lé baïane coun lou beuro, ma pa tan souvèn, èh...

Pé mïndjavvo *broffie*, broffie y è mèneuhtra mèndaïe. Fèi mèndaïe, poué her lé pieu belle, qué sèyo pa tan brésataïe, poué y è coumme fère lou sèpé coun lou ris; sé té beutte pieu dé lahé, y è pieu bon ou sénô coun moué d'éve y è méno bon.

Mèndaïe fisivvo tchu lé dzor. E la matén, can lévavo, pimavo pé dza 'na sacoutchè... tò lou dzor risiyavvo hénécque ou tsahtègne sètse, belle a 'hcola da catson!

D'atre co prénivvo fareunna tsahtègne. No allavo a 'hcola ou Bor é passavo da Gatti, ou moulén, graté fareunna tsahtègne, poué la bétavo 'n sècotse!

Gatti fisivve payi do sot é nou dounave 'na papèrà dé fareunna tsahtègne... ma... youù allavo no prènne tchu lé dzor lé do sot? Alourra allavo graté é Gatti viivve, ire laï deun lou sgabussén é disivve: — Avidde roubame la minna fareunna tsahtègne! — No rahpounivvo: — Pa véra! —... Pènsa teu...; iro tò bian... tò qué sourtivve fourra dé la sècotse di nohtre pantalon dé la brèya!

A Quioussèn, per tradichon, lou nét tchut lichavvo la seuppa 'ntà tabia per lé mor, seuppa pan é tso; moué ìnvètche lichavvo lé broffie.

un petit moment deux, trois, ou quatre kilos, puis je les portais à Hône, à «Djaquin». En ce temps-là, il portait tous les jours le courrier à Champorcher avec le mulet et il portait aussi ce que je lui donnais.

Quand on enfournait le pain de seigle — je l'appelais pain de fonte — on faisait aussi quelques pains avec les châtaignes.

Ces pains n'étaient pas doux, on ne voyait que les châtaignes au milieu.

Ma mère apportait moudre les belles châtaignes blanches au moulin de Monsieur Gatti à Clapey. Parfois elle faisait les «lahole» avec de la farine de châtaignes: elle mettait du lait, de l'eau, elle mélangeait tout ça et laissait cuire... nous les mangions au petit déjeuner ou au souper. Autrement ma mère nous faisait les beignets avec de la farine de châtaignes: deux cuillerées de farine de froment, de la farine blanche et elle mélangeait le tout. Elle versait de l'eau chaude, faisait une crème, puis elle ajoutait du lait; cela restait liquide. Ensuite, une cuillerée à la fois, elle versait la pâte sur les fers à galettes, posés sur la chevrette, formant des petits tas comme de petites miches; elle les retournait de l'autre côté. La partie extérieure était grillée et au milieu c'était ce que c'était... et nous mangions.

Il y avait aussi les «vieuye» (les châtaignes sèches bouillies avec la peau). Tout le monde les aimait parce qu'elles étaient les plus savoureuses: la fumée leur donnait une bonne saveur. Nous les faisions bouillir dans l'eau sans enlever la peau, nous les pelions seulement après. C'était un vrai régal.

Lorsque nous réussissions à avoir du beurre frais, nous mangions des «baïane» avec du beurre, mais... pas souvent!

Puis nous mangions des «broffie», une soupe à base de châtaignes grillées. Avant tout il faut griller les châtaignes, ensuite choisir les plus belles, celles qui ne sont pas trop rôties, puis on procède de la même façon que pour le «sépé», la soupe de châtaignes avec le riz. Si tu mets beaucoup de lait elle est plus savoureuse, s'il y a trop d'eau elle est moins bonne.

Les «mèndaïe» nous les faisions tous les jours. Le matin, au réveil, nous en épluchions, une poche pleine... toute la journée nous grignotions ça ou des châtaignes sèches, même à l'école en cachette.

D'autres fois nous prenions de la farine de châtaignes. Nous allions à l'école de Donnas et nous passions au moulin de Gatti voler la farine de

Can avivvo quïnze-chèj'an (15-16), hella nèt écque, allavo fère la frippa 'nti mijon dé qui cougnissivvo, perché lé fisivvo pé bounne hi dzor écque la seuppa ou lé broffie!

Fausto Nicco (Foustèn)
— Donnas —

No pourtavo matchiné lé tsahtègne ou moulén dé Quiapèy, da Andjélina dou moulén. Coun la fareunna dé tsahtègne fijivvo la «castagnata» qué ire in douh... sé béttave lahé, fareunna, héccro... fijivvo 'na papetta qué béttavo couére deun lou for.

La vèye dou prémé dzor dé l'an, fijivvo lé vieuye... né fijivvo ïndahteurra dé cahété... béttavo dza bagnì lé tsahtègne coun lou piah lou dzor dévan, deunta in gro cahet, poué lou dzor apré béttavo couére... béttavo si lou cahet apré diné é lou nèt iro poué couéte. Per fère lé vieuye, sé prenno lé tsahtègne can sé tiro dzi dé la gréhe... Iro poué bounne, lé dounavo yà per ahtrèina d'an... ire 'na licahire, coumme arà lé caraméle.

In co, a Pramouton, mé récorde, y an fèt lé vieuye. Lé dzouvenno yà per laï y an senti qué fijivvo couére hénécque. Lou nèt, can tchouit iro a messa, y an pourtà yà totte lé tsahtègne. Poué lou cahet y an impiïssillo d'éve é y an tiralo si per lou Mourah.

Anita Bosonin
— Donnas —

D'évér, un fasava còye i *bane*; i mindjavo peu veu dé pur, dé buro, sâm dé tréffoue, sénô un fasava dé ménéhtra, a ménéhtra bane.

A bouna a fasava còye i bane 'nt'un brouns dé métal, dé si-qué yéron tchicca djano, yéra dé l'outoun e d'atro métal: sé brouns-là yéra boun per còye *ménéhtra bane* é bane.

Per fè a ménéhtra bane, un beutava ins i tchahtègne (i bane) 'nté l'éva tchada per fè i vià i pièss é peu n'i tournava beutè ins còye 'na grossa quéta. Un beutava un gro toc dé lart perché yavessa ihtà pieu bouna, tchicca dé pur, un tapava ins ou ris a la fin. Nu beutavon pa dé fasòi, si dé Marénna òi. Pa dé pahte djeumme carcun perché vénavon alinbre.

châtaignes, et la cachions dans nos poches. Monsieur Gatti faisait payer deux sous le cornet de farine... mais... où trouver tous les jours deux sous? Alors nous allions voler et Gatti nous voyait; il était là dans son débarras et nous disait: « Vous m'avez volé ma farine de châtaignes! » Nous répondions: « Ce n'est pas vrai! »... Penses-tu... nous étions tous blancs... avec la farine qui sortait de la poche de nos pantalons!

A la Toussaint, par tradition, la nuit, tout le monde laissait un plat de soupe sur la table pour les morts, la soupe de pain et choux; tandis que quelqu'un laissait les « broffie ».

Quand j'avais 15-16 ans, cette nuit-là, on allait dans les maisons de gens que l'on connaissait, leur voler la soupe ou les « broffie », bien meilleures ce jour-là.

Nous apportions moudre les châtaignes au moulin de Clapey, chez « Andjélina » du moulin. Avec la farine de châtaignes, je faisais la « castagnata »: c'était un gâteau... on le préparait avec du lait, de la farine, du sucre... je faisais un mélange que je mettais à cuire dans le four. La veille du Jour de l'An nous faisons les « vieuye »... on en préparait de grosses chaudronnées... le jour avant on faisait tremper des châtaignes avec leur peau dans un gros chaudron rempli d'eau, puis, le lendemain, on les cuisait; dès l'après-midi on mettait le chaudron sur le feu et le soir les châtaignes étaient cuites.

Pour faire les « vieuye », on prend les châtaignes du séchoir. Elles étaient vraiment bonnes, c'étaient de véritables étrennes... une gourmandise tout comme les bonbons d'aujourd'hui. Un jour, à Pramotton, je me souviens, on a préparé les « vieuye ». Les jeunes du village ont su qu'on les cuisait. Le soir, quand tout le monde était à la messe, ils ont volé toutes les châtaignes. Puis ils ont rempli d'eau le chaudron et l'ont caché sur le « Mourah ».

Pendant l'hiver on faisait cuire les « bane » (voir: béia'e): on les mangeait avec du lait, du beurre, ou des boudins, ou bien on faisait de la soupe. Ma grand-mère faisait cuire les « bane » dans un chaudron en laiton. Ces chaudrons-là étaient indiqués pour cuire la soupe de châtaignes. Pour faire la « ménèhtra bane » (soupe de châtaignes), nous mettions à tremper

Cante i tchahtègne yéron verde, fasavon i *pée* per mîndjè v'ou pur. Gavavon a preuméra pel, peu beutavon còye 'nté l'éva, pa tan d'éva sênô prèndavon ou gueust dé l'éva. Per fè i *pée* yéron boune i Bounènte (pa tan grosse).

Per fè i *mundè*, yéron boune i Verdése, yàn a pel prima, ma yàn a téhta èndaréra, soun pa matinére.

Elena Costaz - Aurelia Soudaz
— Perloz —

P'ou preumé djor dé l'an prèndavon i tchahtègne 'nta grà eye i beutavon nt'un gro cassèt pyîn d'éva, désor beutavon un rên dé pàya, peu couatavon v'un cuverquio dé bohç. Beutavon figna 'na péra adòs perqué rehtesson bièn couatà. I beutavon seu vitto, bounoura. Fèntava sernéle bièn, pa prènde si v'a gròia rotta, fèntava portèle for vitto ou frèt paré vénavon ènreupè. Ni damandava *viéye* perqué yéron peu djà dé l'an davàn. Mîndjavon i *viéye* belle paré. Ni dounava per l'èhtréna veu dé vagne eye un désava: «*Na viéya, na djovéna, leuva a couà é passa vià*». Ni dounava yi boffe per l'èhtréna.

Aurelia Soudaz
— Perloz —

Pieu qué l'èt a Tussèint mîndjavon tchahtègne. Ou djor Tussèint, i garsoun fin mèzanòit sounavon i queutche, apre mèzanòit yéron peu i-ommo marià qué sounavon. Cante sé dounavon ou tchandjo, bévavon un co eye mîndjavon i *mundè*.

Maria Glesaz
— Perloz —

No mandèn seupé la méneuhtra tsahtègne. Dzo lou l'amavo, l'ammo 'ncò arà avouèi mîndzì tsahtègne!

Per fére 'n bon seupé, fanta lichillo couére figna qué sèye bé fiombo é pé fanta qué lé tsahtègne sèyo sètse a la gréhe. Lé tsahtègne son pi bounne a la gréhe; arà son ma' sètse a la loïe, y è pa tàouteun, y è pa lou mémo gueust. A la gréhe y an lou gueust dou feun, son pieu savoureuye!

Lou seupé lou fésivvo per lou nét, ma lou mîndjavo avouèi la matén.

les châtaignes dans l'eau chaude pour leur enlever la peau, après on les faisait cuire longtemps.

On mettait un morceau de lard pour donner de la saveur. Quand la soupe était presque cuite, on ajoutait le lait et le riz. Nous ne mettions pas de haricots comme ceux de «Marine», et même pas de pâtes parce qu'ensuite la soupe devenait gluante. Quand les châtaignes étaient vertes, on les faisait cuire et on les mangeait avec le lait. On enlevait la première peau, puis on les mettait cuire dans un peu d'eau pour qu'elles ne prennent pas de goût. Pour faire les «pée» (voir pélaïe), on employait les «Bounènte». Pour les grillées, les «Verdése» étaient les plus indiquées car elles ont la peau fine et elles ne mûrissent pas vite.

Le jour de l'An nous prenions les châtaignes du séchoir et nous les mettions dans un gros chaudron plein d'eau avec de la paille dessous, après on couvrait le tout avec un couvercle en bois, nous mettions même une pierre sur le couvercle afin que les châtaignes restent bien couvertes. On les mettait à cuire de bonne heure, il fallait les trier et ne pas prendre celles avec la peau fendue. On devait les apporter vite au froid après la cuisson pour les rider. On les appelait les «viéye» parce qu'elles étaient de l'année précédente.

On donnait les «viéye» comme étrennes avec des noisettes et on disait: «Une vieille, une fraîche (châtaigne) lève la queue et va-t-en».

C'était à la Toussaint qu'on mangeait le plus de châtaignes. Le jour de la Toussaint, les garçons sonnaient la cloche jusqu'à minuit, après c'étaient les hommes mariés qui sonnaient. Au moment de la relève, on buvait un coup de vin et on mangeait les grillées.

Nous appelons «seupé», la soupe de châtaignes. J'aimais cela, j'aime encore aujourd'hui manger des châtaignes!

Pour faire une bonne soupe, il faut la faire cuire jusqu'au moment où elle devient épaisse et il faut les châtaignes du séchoir. Celles-ci sont meilleures; aujourd'hui on les fait sécher sur le balcon, ce n'est pas la même chose, elles n'ont pas le même goût. Au séchoir, elles ont le goût de la fumée, elles sont plus savoureuses!

La matén tournavo bétte deunta lou lahé tsat é, si montagne, dzo bétavo deun dé broha, dé broha tsada.

Avrô mündjà tré co per dzor lou seupé! Baïane é beuro mündjavo moué avouèi. Can fésivvo seupé, qué lé tsahtègne iro balamèn couète, na tiravo fourra 'nté n'ahcouéla é apoué mündjavo coumènha avouèi lou beuro.

Allavo a 'hcola coun lé sécotse piinne dé tsahtègne sètse, pé tacave sèi, alourra mandavo a la maéstra dé ichi sorte, leu savivve dza qué sourtivvo ma' fourra pé bére! Sé dijivve dé na, dzo sourtivvo tàouteun, pé dzèque bétave 'n punichon!

La matén, adé 'n tèn dé guèra qué ire pa dé héccro, fésivvo couère lou lahé é bétavo lé mèndaïe deunta. Pé... pélaïe... euh... sé fésivvo pa mèndaïe, lou nèt, pélaïe tò dé lon!

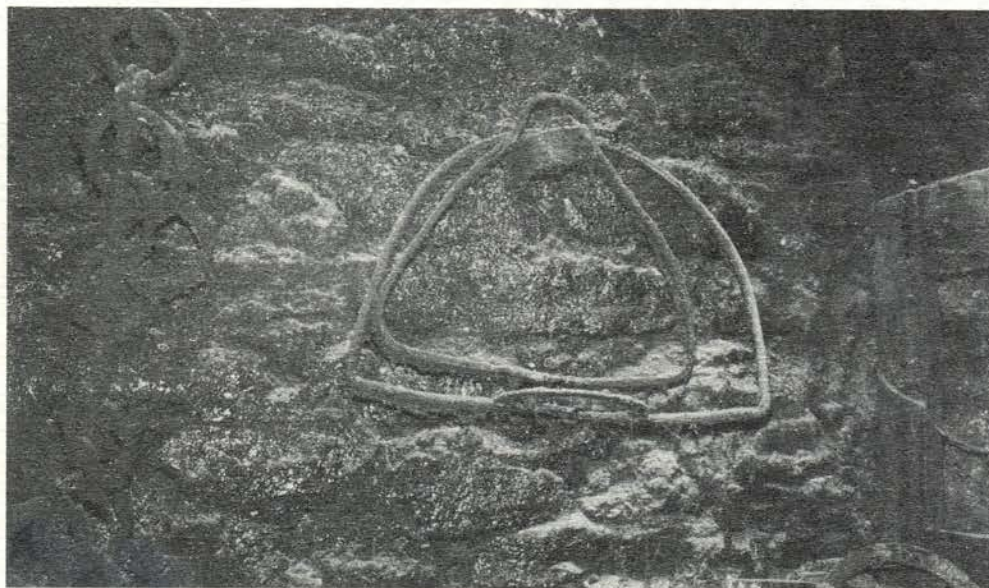
D'outon fésivvo friole, mèndaïe, pélaïe, canque lé tsahtègne iro verde.

Apré sètse, fésivvo seupé é baïane.

Si 'n Tsapo y è 'ncò arà dé vieuye goubette qué ahcoulavo lé baïane. N'avivvo sèmpe deun la goubetta dé baïane!

Fausto Dalbard (Foustèn)

— Donnas —



*La «servènta» était employée pour poser la poêle des grillées
(Ph. Erminio Nicco)*

Le «seupé» se mangeait au souper, mais aussi le matin. On y ajoutait alors du lait chaud et, à l'alpage, j'y mettais de la «broha» (petit lait cuit) chaude. Je mangeais trois fois par jour du «seupé»! Je mangeais beaucoup de «baïane» avec du beurre. Quand on préparait le «seupé» et que les châtaignes étaient presque cuites, j'en sortais quelques-unes dans un bol et je commençais à en manger avec du beurre.

J'allais à l'école avec les poches pleines de châtaignes sèches, puis j'avais soif, alors je demandais à la maîtresse de sortir. Elle savait que je sortais pour boire! Si elle refusait, je sortais quand même... puis elle me punissait.

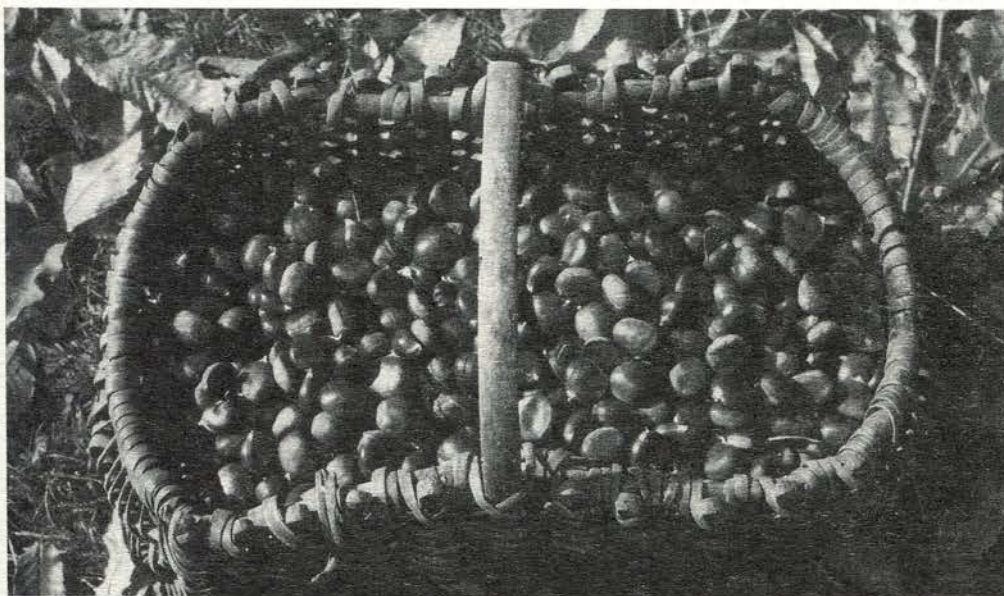
Le matin, surtout pendant la guerre quand il n'y avait pas de sucre, je cuisais le lait et y mettais à tremper les «mèndaïe».

Si on ne faisait pas de châtaignes grillées, le soir, on préparait des «pèlaïe».

En automne les châtaignes étaient encore vertes... nous faisons des «friole», des «mèndaïe», des «pèlaïe».

Quand elles étaient sèches, nous faisons du «seupé» et des «baïane».

Au hameau de «Tsapo», il y a encore aujourd'hui des vieux paniers avec lesquels on égouttait les «baïane». Nous avons toujours des «baïane» dans le panier.



«Lo gorbet», panier confectionné en bois de châtaignier
(Ph. Cesare Cossavella)

Per fére 'n bon seupéi, beutte lé tsahtègne can y è l'éve fredda, alourra la tsahtègna ouméye dé pieu é rèhte pieu mìa.

Canque lé tsahtègne couèyo, fat qué y sèye lou fouà bas, pa dé gròou fouà... fouà bas é pian pian... couére coumme dijivve lou mén pappà: — *Lou seupéi fanta èhte couét da pigre!* — Lé pigre fan pa sèmpe fouà... paréi lou seupéi vén bon.

Canque lé tsahtègne son mése couéte, té beutte lou ris, hènque fanta dé ris, lou lahéi, beuro; pieu beutte lahéi, pieu rèhte bon. Countinuvve a fére couére pian pian. Canque beutte deunta lou ris, y va 'ncorra mès'oura perqué fanta qué lou ris sèye Bén couét. Dé còou, bétàn su seupéi djeusto apréi dinéi, bétàn 'n quiaton deun lou fournet, pé allàn yà travayè é, canque vénàn, bétàn deunta lou ris per fére hinna, lé tsahtègne iro pé dza prèh couéte.

Per lou seupéi, va Bén quilonque calità dé tsahtègne, djeusto qué sèyo pa piaheuvve, qué sèye lé biantse; fa pa avéi dé sécon piah, sénò rèhte lou seupéi amareun... rapèn; l'è pieu bon sé la tsahtègne l'è poulitta.

Lé pieu qué végnò biantse, canque té pihte, son lé Dounahtse, apé lé Groussére; d'atre y è pieu malèn dahtaquéi lou piah dé dézot, rèhto piaheuvve é van Bén per fére baïane.

N'èn mīndjanne dé baïane! Tan per tsandzì, coumme dijivvo ìn còou: — *Totta la sémana baïane é la démèndze lahole* —.

Serafina Buccarano (Sérafinne)
— Donnas —

Hise dé Perlo y an mīndjanne dé tsahtègne: «*Bane ìn quiér ou quiér ìn bane*» dijivvo, «*tan per tsandzì*».

Filippo Pramotton (Félipe)
— Donnas —

...mèhquiavon v'ou vìn, l'éra boun, rèhtava dous, djeumme dé sicouatta!

Si dé Perlo désavon a si dé Dounès: «*S'a Douéra feussa dé beusàie é a guiéra dé bane, qué dé pansàie!*».

Pour avoir un bon «seupéi», il faut d'abord mettre les châtaignes dans l'eau froide; de cette façon elles deviennent molles. Pour cuire les châtaignes, il faut un petit feu; mon père disait: «le "seupéi" doit être cuit par un paresseux. Les paresseux ne font pas de grand feu!».

Quand les châtaignes sont presque cuites, on y ajoute le riz, le lait, le beurre: pour que le «seupéi» soit bon, on doit y mettre beaucoup de lait, le tout à cuire encore pour une demi-heure, après y avoir ajouté ces ingrédients.

Parfois on commençait déjà à faire cuire le «seupéi» dès l'après-midi. On mettait une bûche dans le poêle et on allait à la campagne: quand on rentrait, on ajoutait le riz pour le souper. Pour préparer le «seupéi», on emploie n'importe quelle qualité de châtaignes: pourvu qu'elles soient bien blanches et qu'elles n'aient pas de peau ce qui rend le «seupéi» rapeux.

Ce sont les «Dounahtse» qui deviennent les plus blanches quand on les bat, puis il y a les «Groussére»; c'est plus difficile d'enlever la peau aux autres qui sont plus indiquées pour faire les «baïane».

«Oh, les "baïane" que j'ai mangées!». Comme on disait: «Toute la semaine "baïane" et le dimanche "lahole"».

Ceux de Perloz en ont mangé des châtaignes: «Bane» dans l'eau ou de l'eau avec les «bane», ils disaient, «histoire de changer».

...nous les mélangions avec le vin, c'était bon, cela était sucré, comme du chocolat!

Ceux de Perloz disaient à ceux de Donnas: «Si la Doire était du babeurre et les cailloux des "bane", quel festin!».

A Perloz les gens disaient: «Qui a des gens a des "bane"»: cela veut dire que dans les familles nombreuses, il y avait davantage de personnes qui allaient ramasser les châtaignes.

A Perlo i djèn désavon: «*Qui l'a dé djèn l'a dé bane*»: vo di qué qui l'avava tèint boffe, l'avava tèint djèn que àvon cuye tshahtègne...

Aurelia Soudaz

— Perloz —

Dé tsahtègne n'èn mïndjane tènte! A dédzénon, a dinéi, a mérénda, a hinna, sèmpe tsahtègne! Lé mïndjavvo ìn totte lé manére.

Pouèi, deurre mersì a dòou vieuy qué stavo ou Santuère dé La Varda! Sé mandavo Finne é Loui. Lé ibiérô pa hise dòou vieuy écque: y an douname tènte dé helle tsahtègne, canque passavo lài 'n vénèn da 'hcola! Passavo davan lou lour méte, salutavo é lour maï 'n còou y an lichamme alléi yà sènsa dounéme dé tsahtègne. Mé lé dounavo deun 'n saquet bian, dé téla, fét ìn faméye. Mé dounavo lou saquet dé tsahtègne é mé dijivvo: — Douman, can té vén haï, té mé porte pé lou saquet, nè! — Lou dzor apréi tournavo dounéménèn n'atro saquet é dzo mïndjavvo... perqué di nohtre n'avivvo pa prou.

Intélourra fésivvo avouèi lou pan dé tsahtègne. Avivvo dé fareunna dé bià perqué no, écque a Piahe é a Varfé, séménavo tchu lé-s-an dé bià é dé froumèn. Pourtavo matchinéi su a Perlo, a Tsamioù, pé fésivvo lou pan é beuttavo deunta tsahtègne. Deunta ogni micon dé pan, ire dòou ou tréi etto dé tsahtègne qué avivvo dza fé couére davan.

Vénivve 'n bon mïndzì, écque mïndjavvo fran macque per gourmandise! Fésivvo pa souèn hi pan écque, 'n còou per an; poulivve pa vardésse tan, ire tro ahpès, vinivve la moffa. Su Piahe ire Bén mouéi d'ora, ma sé lou pan sitchavve, lé tsahtègne vénivvo dura é lou pan ire pamé tan bon!

Canque fésivvo lou pan, ìn còou eun, ìn còou l'atro... alourra dzo lou fésivvo é dounavo a l'atro, l'atro fésivve é dounave a mè, paréi tchandjavo é mïndjavvo pieu souèn.

Benvenuto Yeullaz

— Donnas —

N'èn sta Counfrère dou Sènt'Espri l'an meullénòuhèntéveuntécheus (1926). No tréi Counfrère, allàn a la couletta tò l'an. Lou préméi còou ire per lou vén nou, apréi récuyivvo tsahtègne é tò hènque nou dounavo: dé gras, dé toc dé lart, dé fijoù, dé sot...

J'en ai mangé des châtaignes: au petit déjeuner, à midi, au goûter et le soir! Toujours des châtaignes, préparées de tant de façons! Je dois remercier les deux vieux qui habitaient au Sanctuaire de Notre-Dame de la Garde: «Finne» et «Louï». Je ne les oublierai jamais. En effet, ils m'ont donné beaucoup de châtaignes quand je passais par là, en rentrant de l'école.

Chaque fois ils m'offraient des châtaignes dans un sachet de toile blanche de maison. En me le donnant, ils me disaient: — Tu nous rendras le sac, demain! —.

J'acceptais les châtaignes, bien content, parce que chez nous on n'en avait pas beaucoup.

En ce temps-là, nous faisons aussi le pain de châtaignes. Nous avons de la farine, grâce aux champs de seigle et de froment que nous semions, tous les ans, à «Piahe» et à «Verfé». Nous la portions moudre à Perloz, au moulin de «Tsamiou».

Dans chaque pain, il y avait deux ou trois hectogrammes de châtaignes cuites avant.

C'était un pain très bon, que nous mangions par gourmandise! On faisait ce pain une fois par an; il ne se conservait pas car il était trop épais et il moisissait.

«Piahe» est un endroit venté; aussi, si le pain séchait trop, les châtaignes devenaient dures et n'étaient plus savoureuses.

On préparait le pain, chacun à son tour, qu'on échangeait ensuite. De cette façon, on le mangeait plus souvent.

J'ai été Confrère du Saint-Esprit en 1926.

Les trois Confrères faisaient la collecte pendant toute l'année. La première fois c'était pour le vin nouveau; après, on recueillait les châtaignes et tout ce qu'on nous donnait: de la graisse, des morceaux de lard, des haricots, de l'argent... Le jour de la Pentecôte, on préparait le «seupéi» à distribuer aux gens et un grand repas.

On préparait une chaudière pleine de «seupéi» à la laiterie de «Trébe»; on ne dormait pas de la nuit, le matin on distribuait une louche à chacune des personnes qui venaient, jusqu'à ce que la chaudière fût vide.

Nous avons une grosse louche confectionnée pour l'occasion; on avait pris une casserole et on y avait ajouté un manche long d'un mètre, un mètre et demi, à peu près.

Lou dzor dé Pèntécohte fésivvo lou seupéi da dounéi yà é 'n gròou dinéi.

Dé seupéi fésivvo la tsoudire piinna, écque a la létèrì dé Trébe; totta la nét dourmivo pa rènte, la matén dounavo 'na poutchà a peureun a hise qué vinivvo, finque n'avivvo. Ire 'na gròoussa potse séprés; avivvo pré 'na cahérola é avivvo djuntaïe 'n mandzo lon eun mètre é més aproupré.

Giuseppe Nicco (Djef)

— Donnas —

Per lou seupéi dé la Counfrèrì dou Sènt'Espri fantivve rétsaviéi dé vén, pé dé tsahtègne, pé dé lahéi.

Lou dzor davan Pèntécohte, lichavvo pa fére lou frut dé la létèrì; alourra, hise qué voulivvo, béttavo lou lahéi laï, cahcun béttave belle piïn sédzélén deun la tsoudire!

Fantivve fére fouà totta la nét. La matén vinivvo figna haï dé Sémartén prene seupéi tsahtègne. Ire prou bon, nè! Piinna tsoudire dé seupéi, cheuhèn (600) quilo, é allave yà tot!

Dépoué la darére guèra y an pamé fé hella feuhta écque.

Eugenio Dalle (Djégno)

— Donnas —

Ire lé tréi Counfrère qué fésivvo lou seupéi.

Intséménavo ver lou nét dé la vèye dé Pèntécohte, béttavo su lou seupéi, poué fésivvo couére totta la nét é biivvo 'n còou tchut ìnsèmbio... da bére n'ire! Ire tò dé lon cahcun qué l'amave bére, qué allave idi fére lou seupéi é idi passéi la nét! Tsantavo pé tò laï outor dé hella gròoussa bahèya.

Mouéi poutavo lou bohç; sé gnun poutave, lou bohç lou béttavo lé Counfrère, poutavo dzu lour dé fagot é totta la nét fésivvo fouà, tsantavo, biivvo.

Da minà, lou nét, allàn deunta vère... sé nou lichavvo dzècque... allàn vère rouyi seupéi. Ire 'n viavaï laï deunta! Ire hise qué allavo squerséi é rire, ire tchu lé amis di Counfrère; béttavo case sèmpe dé dzouvènno é lour l'amavo squerséi é rire.

La matén dounavo yà lou seupéi. Allàn tchut vitto prene, pa gnun qué arrivave dé rétar.

Anita Dalbard

— Donnas —

Pour le «seupéi» de la Confrérie du Saint-Esprit, il fallait recueillir du vin, des châtaignes et du lait.

Le jour avant la Pentecôte, on ne faisait ni beurre ni fromage à la laiterie. Les sociétaires de la Laiterie qui voulaient bien, donnaient le lait à la Confrérie; quelques-uns en vidaient un seau entier dans la chaudière!

Il fallait faire du feu toute la nuit. Le matin les gens arrivaient même de Pont-Saint-Martin pour avoir du «seupéi». C'était bon! On préparait une chaudière pleine, 600 Kg., qui était complètement distribuée.

Cette Fête n'existe plus depuis la dernière guerre.



Donnas - Les trois Confrères du Saint-Esprit de l'an 1892

C'étaient les trois Confrères qui préparaient le «seupéi». Ils commençaient le soir de la veille de la Pentecôte, ils mettaient le «seupéi» sur le feu, ils le faisaient cuire pendant toute la nuit et ils buvaient un coup tous ensemble... il y en avait du vin! Ceux qui aimaient boire allaient aider faire le «seupé». Ils chantaient tous ensemble autour de la grosse chaudière. Si personne ne portait du bois, c'étaient les Confrères qui y pensaient. Quand j'étais fillette, j'allais voir remuer le «seupéi».

Lo seupé lo fivon lo dzor qué battivon lo bià é ou sétamo di mor pé
fae l'armouna to lo seupé. Lé poo lo vignavon mîndzî i mitte dou mor. Mé
récorde qué in cô iavivon vignà ënprënté la nouhtra tsoudïe dé dove
breinte é ian féla pii'a. Hi cô laï, sive dé bon seupé perqué sive couét ën tan
grossa cantità.

Joly Delfina
— Arnad —

C'était un «va et vient»: des jeunes allaient plaisanter et rire: c'étaient les amis des Confrères. Le matin il y avait la distribution. Tout le monde y allait tôt, personne n'arrivait en retard.

Le «seupé» on le préparait le jour où l'on battait le blé et le jour de la messe de septième des morts pour faire l'aumône. Les pauvres venaient le manger chez les parents du mort. Je me rappelle qu'une fois des voisins étaient venus emprunter notre chaudière de cent litres qu'ils avaient remplie.

Cette fois-là, le «seupé» fut très bon parce que cuit en grande quantité.

Tsahtègne per lé beuhquie

Hise qué fésivvo moué dé tsahtègne, dounavo i beuhquie.

Ingrichavo lou pourtset coun lé tsahtègne, mangara figna do!
Intséménavo dza dounéye lé verde é apré prénivvo lé sètse.

Dounavo i pourtset, i vatse, i tsévre... lé tsévre l'amavo lé tsahtègne!
Dzo iro countèn sé arrivavo fére baïane douné i tsévre! L'amavo lé tsévre belle!

I tsév rèi dé l'an, per féréyé poussé lé corne, fantivve dounéye mündzì baïane. Iro countèn, créssivvo. I tsév rèi qué poussave pieu lé corne, vèivve la marca.

Lé botcha d'in co avivvo tchut dé tsévre da vardé. Tchut! Tchut! 'Na pachon per lé tsévre!

I vatse dounavo avouèi, ma prémère бага mündjavo no; dounavo i vatse helle qué herdivvo, lé méno bounne...

Fausto Dalbard (Foustèn)
— Donnas —

D'outon, canque quiyàn lé tsahtègne, n'avàn dé mouéi, alourra vardàn lou pourtset.

Lou nét fantivve péléi. La minna mamma pélave dé sédzélén dé tsahtègne totte lé nét... no minà avouèi... sènsa coutéi! Lou pappa lichavve pa prènne lou coutéi a péléi tsahtègne... tot coun lé dèn! Fantivve péléi tot coun lé dèn é la botse vénivve totta rapègne. Lou pappa dijivve qué, coun lou coutéi, tayàn ma' la tsahtègne, ahtroumpiàn; invétche coun lé dèn fèsàn pieu vitto. Alourra passàn totte lé nét a péléi dòou sédzélén dé tsahtègne per lé pourtset. Adéi, cahc'an qué n'avàn dòou...

Les châtaignes pour les animaux de la maison

Les personnes qui ramassaient beaucoup de châtaignes en donnaient aux bêtes. On engraisait un porc, parfois même deux.

Les animaux mangeaient soit les châtaignes vertes soit les châtaignes sèches.

Les chèvres aussi aimaient les châtaignes. Moi j'étais bien content, quand on faisait les «baïane», d'en donner aux chèvres.

On donnait des «baïane» aux chevreaux pour faire pousser leurs cornes. Quand les cornes avaient poussé, on voyait la marque.

Autrefois tous les enfants avaient des chèvres.

Aux vaches aussi, on donnait des châtaignes, mais celles abîmées; les plus bonnes, nous les mangions.

D'automne on ramassait beaucoup de châtaignes. On en gardait donc aussi pour les cochons.

Le soir il fallait les peler. Ma mère pelait des seaux de châtaignes chaque soir... nous autres enfants aussi, mais sans couteaux. Mon père ne nous laissait pas employer le couteau et nous devions les peler avec les dents, la bouche devenait alors rapeuse. Il disait qu'avec le couteau on gaspillait les châtaignes.

On avait peu de pommes de terre pour donner aux cochons; on achetait du son et un peu de farine et on les mélangeait avec les châtaignes. De cette façon la viande était meilleure.

Trafolle n'ire macque pocca, poulàn pa tan dounéi; tsétàn 'n po dé brèn é 'n po dé fareunna, bétàn tsahtègne insèmbio. Dzècque, la tsér dou pourtset ire pé pieu bounna!

Serafina Buccarano (Sérafinne)
— Donnas —

N'ire mouéi qué matchinavo tsahtègne per dounéi bouvéron i vatse, la tsér vénivve bounna. Vénivve avouèi lou lahéi bon.

Poué na dounavo i véi: bétavo lahéi é fareunna tsahtègne, lé véi 'ngrichavo. Mé souvégnò qué, sé eun poulivve, vèndivve macque 'na par ou maslé; la résta sé vèndivve paréi, i païsan, ma ire 'na bounna tsér!

Benvenuto Yeullaz
— Donnas —

In còou dounavo mouéi tsahtègne i bèhquie: i tsévre, i vatse avouèi per pouléi biitsi. Sé dounave 'n po dé tsahtègne, fésivve fére pieu dé lahéi i vatse. D'ivér bétavo dé baïane é 'n po dé brèn deun la dzarletta, mèhquiavo é dounavo bouvéron.

I tsévre, lé baïane lé dounavo paréi, a liquéi.

Pé, tchut in còou avivvo lou pourtset! Y dounàn pé macque lé tsahtègne pieu piquiode é lé pieu ìndaréi.

Giustina Maria Dalle (Frousinne)
— Donnas —

Plusieurs personnes faisaient moudre les châtaignes pour donner le «bouvéron» (mélange de farine, de châtaignes, de son ou d'autres choses) aux vaches.

La viande était meilleure et le lait aussi bien bon.

On mélangeait du lait et de la farine de châtaignes pour engraisser les veaux. Si on pouvait, je me souviens, on ne vendait que la moitié d'une bête au boucher, l'autre partie était vendue aux paysans. C'était une bonne viande!

Autrefois, on donnait beaucoup de châtaignes aux bêtes: aux chèvres, aux vaches aussi pour avoir beaucoup de lait. Avec un peu de châtaignes, les vaches produisaient davantage.

L'hiver, je mettais des «baïane» et un peu de son dans la «dzarletta» (seau en bois), je mélangeais le tout et donnais du «bouvéron» aux vaches.

Je donnais aux chèvres les «baïane» en plus de la normale nourriture.

Tout le monde, autrefois, avait un cochon! Nous lui donnions les plus petites châtaignes et les moins belles.

Entéi

Sé èntave a fiota é a brotse.

Per èntéi 'na piana dé tsahtègne a fiota, fantivve tsertsì 'na piana dé la calità qué té voulivve, alléi damon l'ènto; l'ènto sé vèi; ayoù qué y a sta èntaïe, la piana l'è rigaïe. Sé té prèn 'n beut da écque dzu, la piana vén servadze.

Ados l'ènto, té prèn lou beut dé dòou-tréi an, frolo, qué sé prèhte lèn a gavéi l'ahcor. Té prèn 'n toc ayoù qué y è la dzèmma, té 'ntor 'n fèsèn atènchon a gneun ronte la dzèmma, té taïe dézot é tire fourra l'ahcor, coumme sé fisse 'na fiota.

Fanta pa lichilla vinì sètse la fiota! Deun dò-oure fanta èntéla, sénô la dzèmma sètse. Pé, té tsertse 'na bella piana da èntéi, coun la méma méseurra dé la fiota, té gave l'ahcor é, ou pos, té beutte la fiota dé l'atra piana qué sé fihthèye deunta l'atro ahcor, qué la dzèmma coumbinèye coun lou bouréi dé la dzèmma dézot. La dzèmma dé l'ènto, ados hella dou servadzo, pousse fourra é taque.

Da damon, fa pa qué allèye deunta l'éve, sénô marhe. Per couatéi, coun lou coutéi, té tsapuse dzu lou bohç dou servadzo é té lou fèi djiréi dzu a couatéi la fiota qué t'a bétta deunta. Couatà paréi, l'éve ìntre pa. Cahcun douvre 'na foïe dé méya per couatéi é la groppe.

Per èntéi a brotse, té prèn dé beut pieu vieuy qué dòou-tréi an, té lé taïe a cun ou fon. Lou servadzo té lou taïe yà 'n pian, té l'ahquiape ou méh dé la miola, fran a miquià; pé té beutte 'n beut per par, coun l'ahcor qué sèye 'n riva dé l'ahcor dou servadzo, fran a riva, qué, ìn touchèn coun la

Le greffage

Nous greffions en flûte et en fente.

Pour greffer en flûte un châtaignier, il fallait chercher un arbre de la qualité voulue, prendre un greffon au-dessus de la ligne de greffage; on la voit facilement la marque du greffage. Si tu prends un greffon au-dessous, tu auras un châtaignier sauvage.

Au-dessus, tu prends donc un greffon de deux ou trois ans. Il faut qu'il soit très jeune et qu'on puisse facilement enlever l'écorce; le greffon doit avoir un bourgeon. Tu tords avec beaucoup d'attention pour ne pas le gâcher, tu coupes au-dessous et tu détaches l'écorce, comme si c'était une flûte.

Il ne faut pas laisser sécher cette flûte! Deux heures après au maximum tu dois la greffer, autrement le bourgeon se fane. Tu cherches un bel arbre à greffer, de la même mesure de ta flûte, tu l'écorces et tu enfiles, à la place, la flûte du premier châtaignier. Il est nécessaire que le greffon s'emboîte sur le porte-greffe et que les deux bourgeons se combinent aussi. Le bourgeon du greffon, combiné sur celui de l'arbre sauvage, pousse et prend.

L'eau ne doit pas entrer par-dessus, autrement le greffon pourrit. Alors, tu écorces un peu avec le couteau, le bois de l'arbre à peine greffé, tu le fais descendre jusqu'à recouvrir la flûte. De cette façon, l'eau n'entre pas.

Quelques paysans utilisent une feuille de maïs pour recouvrir le tout et la lient au porte-greffe.

Pour greffer en fente, tu prends des greffons qui ont plus de deux ou trois ans d'âge, tu les coupes en coin au fond. Tu coupes en horizontal

man, sèye souyo; fa pa qué passèye fourra, sénô prèn pa l'énsarva qué vén su da l'atro.

Can t'ahquiape lou servadzo, fa pa ahquiapèi tro bas, fa ahquiapèi djeust, qué sé sare, qué fèi da mola; té plante lou coutéi, sé ivvre, té beutte dzu lé ènto; can té gave lou coutéi, sé sare torna.

Fanta couatéi avouèi: té prèn 'n po dé tèra bagnaïe, dé patchoc fin, té beutte hénécque per toupéi lou bouréi, qué totta la creppa sèye toupaië, poué sé couate coun dé foïe dé méya, té groppe coun 'na gora ou 'n courdon. Sé passe deun d'ér ou d'éve, l'ènto sètse.

Sé vèi pé l'an apréi sé y a tacà; dòou-tréi més apréi 'ntsémèine dza vère beuttéi.

D'ivér fanta lichillo couatà, bétteye dé ramme outor, sénô l'ora ron yà lou beut.

Per èntéi a brotse, t'a 'n po pieu dé tèn; té pout vardéi lé ènto da 'n dzor a l'atro, basta béttele deun l'éve, ou féléi.

'N còou qué y è èntà, y vat cheu-sét-an perqué la pianta 'ntséménèye a pourtéi.

Qui ènte lé tsahtègne, na mündze pa tète dé helle qué y a èntà; sèmbie pa, ma y vat 'n béi tèn perqué 'na pianta pourtèye mouéi dé tsahtègne!

Benvenuto Yeullaz

— Donnas —

Per ènté sé prèn in beut damon l'ènto d'in tsahtagné, perqué le tsahtagné son tchuit èntà. Sé iro macque piquiot, tayavo intor dou sarvadzo, prénivvo in toc dé ènto é bétavo deunta. Poué in heumma dou bohç qué y at stà tayà, coun in couté tiravo poué dzi, perqué hénécque piouro moué, per ichi tchapé d'ér. Hitta y et l'ènto a fiota. Sé lé tsahtagné iro gro, sé poulivvo pa ènté outor, alourra lou fijivvo doulà. Entavo dé Dounahtse, dé Pioumbése é dé Grignole.

Lé tsahtagné sé èntavo can la sarva courivve; outte ou mé d'avri, sécon lé anade... dé fourés... fanta qué poulisse torde l'ènto.

Per ènté a brotse sé prèn sèmpre in beut dé l'ènto, sé tsapise in pocca é sé beutte deun la pianta da ènté, vanque avivvo fét in piquiot tai; poué prénivvo n'ahcor, mangara dé gourah, vartouyavvo, groupavo é impiissivvo dé tèra, vanque avivve stà tayà, perqué tchapasse pa d'ér é d'éve, sénô tinivve pa. No ados bétavo dé mastic per gneun ichi passé l'éve.

Francesco Bosonin (Franchoué)

— Donnas —

l'arbre à greffer, tu le fends au milieu, vraiment au milieu; tu mets un greffon de chaque côté de la fente; l'écorce doit se combiner avec celle du sauvage: en touchant avec ta main, tu dois la sentir lisse; de cette façon le greffon prend la sève qui monte dans l'arbre.

Quand tu fends le tronc de l'arbre à greffer, tu dois faire attention à ne pas exagérer, il faut le fendre juste pour qu'il puisse se refermer, qu'il agisse en ressort; tu y plantes le couteau, la fente s'ouvre, tu mets le greffon; si tu enlèves le couteau, la fente doit se refermer. Il faut couvrir aussi: tu prends de la terre mouillée, de la boue très fine, tu remplis le trou de façon que la fente soit bien fermée, tu recouvres le tout avec des feuilles de maïs, tu lies avec une branchette de saule ou un cordon.

Si l'eau passe, le greffon meurt.

Si la greffe a pris, on le voit dès l'année suivante; deux ou trois mois plus tard on voit déjà pousser le bourgeon.

Durant l'hiver, il faut protéger la greffe, y mettre des rames autour car le vent pourrait abîmer le bourgeon.

Tu as plus de temps pour la greffe en fente que pour celle en flûte; tu peux conserver les greffons d'un jour à l'autre, il suffit de les tremper dans l'eau, à la cave.

Une fois greffé, il faut 6 à 7 ans pour que l'arbre commence à fructifier. Celui qui greffe un châtaignier ne mange pas beaucoup de châtaignes greffées par lui-même; on ne le croirait pas, mais il en faut du temps pour qu'un arbre porte beaucoup de châtaignes!

Pour greffer, on prend une branche au-dessus de la ligne de greffage d'un châtaignier; tous les châtaigniers sont greffés! Si l'arbre à greffer était petit, on le coupait autour de la partie sauvage, on prenait une greffe et on la mettait dedans. Puis, au bout de la greffe, avec un couteau, on repliait l'écorce pour aérer, car l'arbre perd beaucoup de sève. C'est le greffage à flûte.

S'il s'agissait d'un gros châtaignier, on ne pouvait pas greffer autour, on le faisait de côté. Nous greffions des «Dounahtse», des «Piombése» et des «Grignole».

On greffait quand la sève circulait dans l'arbre, vers le mois d'avril, selon les années... au printemps... il fallait pouvoir tordre la greffe. Pour greffer en fente, on prenait une greffe, on l'écorçait un peu et on

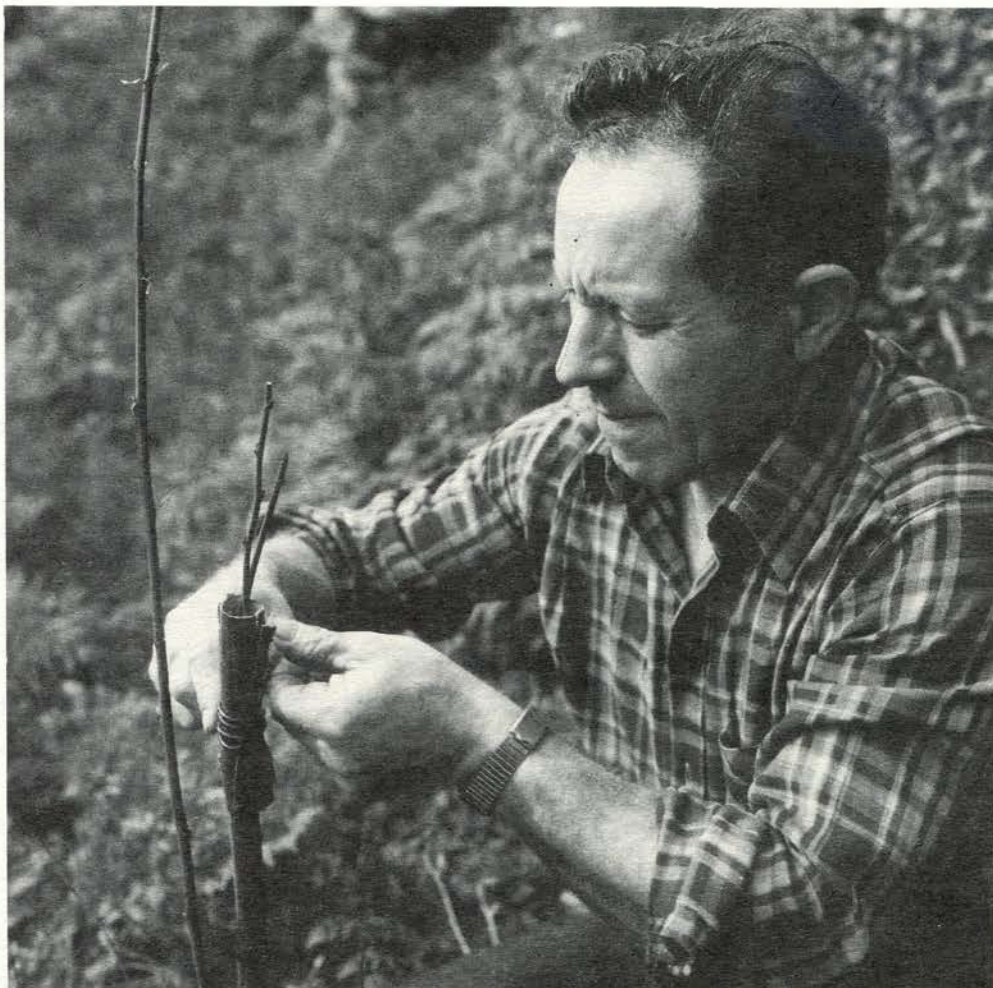


Le greffage en flûte (Ph. Piero Aldo Ardissonne)

Nu a Perlo a pianta di tchahtègne a damandègn EBBRO perché per nu yéra a preumera pianta, sa qué tùit cougnéssavön, sa c'a nou dounava tout.

Dé l'èbbro ün proféttava tout: i tchahtègne per nourisse tou l'an, i grame n'i dounava you tòuy, i fòye per i béhquie, ou bohç (dé ferla é dé servadjo) per bahtì i mètte, per fè i toppie di vigne.

Yavèn tré nou p'a mèmma sort dé pianta:
a ferla è cante a pianta è djovéna eye pa èntà;
ou servadjo è 'na viéya fèrla;
l'èbbro è cante è èntà.



Le greffage en fente (Ph. Piero Aldo Ardissonne)

l'introduisait dans une fente de l'arbre. Puis, avec une écorce, parfois de saule, on enveloppait le tout qu'on ficelait autour et on remplissait de terre, là où on avait coupé. Il ne devait y entrer ni air ni eau, autrement la greffe n'aurait pas pris. Parfois nous y mettions du mastic pour empêcher l'eau d'entrer.

A Perloz, le châtaignier était appelé simplement arbre, car pour nous, c'était l'arbre le plus important, celui que tout le monde connaissait et celui qui nous donnait tout.

L'èhcors da ferla è pieu quièr; l'èhcors dé l'èbbro è gréf, scur. I tchahtègne dou servadjo sòn vèhquié eye sé vardon pa.

Ou servadjo ou vèign gro mé l'èbbro. Déccò, a vévélo, è malèign capì s'è 'n'èbbro ou ün servadjo. Sououèn ün guiérèt ün èbbro, ènvètche è ün servadjas.

L'èhcors, a forsa vénì viéi, è ou mèmmo: ou vèign nér djeumme sé dé l'èbbro, gréf.

S'ün fè bièn cas, ün vi youque è htà èntà l'èbbro: yèt ün reu tchicca pieu gro outör, decò yèt figna dé grosse masséroque tout-otör.

Sé yèt pa sé reu, vö dì qu'è ün servadjo.

Marino Soudaz
— Perloz —

Du châtaignier on utilisait: les châtaignes pour la nourriture de toute l'année, les châtaignes moins bonnes et moins belles pour les cochons, les feuilles pour le bétail, le bois (greffé ou sauvage) pour la construction des maisons et pour les échelas de la vigne.

Il y avait trois noms différents pour la même espèce d'arbre:

- «ferla» quand l'arbre est jeune, pas encore greffé
- «servadjo» quand l'arbre qui n'a pas été greffé, est très vieux
- «ebbro» quand l'arbre est greffé.

L'écorce de la «ferla» est claire; celle de l'«ebbro» est ridée et sombre. Les châtaignes du «servadjo» sont grossières et elles ne se conservent pas.

L'arbre sauvage devient gros autant que l'«ebbro». Parfois, en le voyant, il n'est pas facile de comprendre s'il s'agit de l'un ou de l'autre. Souvent on croirait que c'est un arbre greffé, au contraire c'est un sauvage!

L'écorce est telle que celle de l'«ebbro»; en vieillissant, elle devient noire et ridée.

A bien regarder, on voit où l'arbre a été greffé, il y a un rond un peu plus large autour du tronc, parfois il y a aussi de grosses excroissances tout autour.

Si on ne voit pas ce rond, cela veut dire que c'est du sauvage.

Lé calité dé tsahtègne

Donnas

Ourtèntse

Son lé prémère a mavuréi, ma gamolo vitto. Van Bén per fère mèndaïe.

Réchane

Mavuro quïnze dzor apréi.

Dounahtse }
Grignole }

Coumme lé ourtèntse é lé réchane, son bounne per fère mèndaïe.

Piaquine

Son piquiode é piate. Can lé bat, végnou mouéi biantse, sènsa pïah. Son lé pieu bounne per fère seupéi.

Pioumbése }
Verdése }

Isto deun l'areuh can tsédo dé la pianta. Y è lèn mountounéle é alléi tsignille pieu tar.

Yeuya }
Dzénotte }

Isto deun l'areuh avouéi. Son bounne per mèndaïe, pélaïe, friole. Y è lèn piuméle perqué son gròousse. Van Bén per fère marron glassé. 'N còou sé vèndivvo tsére!

Groussére

Can lé bat, y è malèn dahtaquéye lou pïah, rèhto pieu pïaheuvve. Van Bén per fère baïane.

Servadze

N'è dé totte lé calité. Y an la covva pieu londze qué lé-s-atre. Son souèn béhounne: can té ivvre la tsahtègne, té lé trouve eunna tacà l'atra.

Les qualités de châtaignes

Donnas

- | | | |
|---------------|---|---|
| « Ourtèntse » | | Elles mûrissent les premières, mais elles se gâtent très vite. Elles sont indiquées pour faire des « mènndaïe ». |
| « Réchane » | | Elles mûrissent 15 jours après. |
| « Dounahtse » | } | Elles sont idéales, comme les « Ourtèntse » et les « Réchane », pour faire des « mènndaïe ». |
| « Grignole » | | |
| « Piaquine » | | Elles sont petites et plates. Quand on les bat, elles deviennent bien blanches, sans aucune peau, les meilleures pour le « seupéi ». |
| « Pioumbése » | } | Elles restent dans la bogue quand elles tombent de l'arbre. Il est facile de les entasser et d'aller les ouvrir plus tard. |
| « Verdése » | | |
| « Yeuya » | } | Elles restent dans la bogue aussi, parfaites pour les « mènndaïe », les « pélaïe », les « friole ». Très faciles à peler car elles sont grosses, idéales pour les marrons glacés. Autrefois on les vendait très cher. |
| « Dzénotte » | | |
| « Groussére » | | Quand on les bat, il n'est pas facile de leur enlever la peau; elles restent moins blanches, utilisées pour faire des « baïane ». |
| « Servadze » | | Il y en a de toutes sortes. Elles ont la queue plus longue que les autres. Elles sont souvent jumelées: quand on ouvre la châtaigne, on les trouve l'une soudée à l'autre. |

Marounne
Youére
Bounènte

}

Son dé calité pitòdou rére a Dounah.

Perloz

A Yeuya

seu ver Marénna, Estellé, Créhta: a l'ihta pièssà, è pa bouna per fè i mundé perché a brusa, ma sé dèhtacca pa ou pièss.

A Rouffinèta

tra Bréy eye Estellé, Mieutcha, Rouénne, Derbellé... a cou è pieu rossa da Djénotta. È bouna savourià, ma tchicca piquioda, a va bièn per fè i mundé.

A Djénotta

dasor Tchamiou, Rouénne, Derbellé... a sé péa miéi; è pieu savourià da Yeuya; a cou è pieu scura. È bouna per fè i mundé, a sé péa bièn djeumme a Rouffinèta, a vèn bèa seuya.

A Dounahtcha

pétò a Tchamiou, Nanté, Perlo, Peunnebrun, Marté-nahc...

L'Ouhtèntcha

L'èt a matinéra, pieu grossa da Dounahtcha. N'éra djeu p'ou Rounc a ROUNGUIÈS (un co, là yéra pa i vigne). A vèign pa pieu seu qué Peunnebrun, Nohta Danma.

A Rossa dou Ban

a l'a a cou bèa rossa, è grossa.

A Bounèinta

ou nou ou vèign da l'èbbro Boun-ènto.

A Grousséra

A Pioumbésa

A Marouna

a l'a dounà ou nou a Marénna.

A Roussana

ou Réchana; è a preuméra c'a vira djeu apreù l'Ouhtèntcha. N'èt avòì a l'Envers.

A Verdésa

è pétô piatta; è a daréra c'a vira djeu.

L'Ehpinnérèra

'na sorta dé Yeuya

« Marounne »
« Youére »
« Bounènte »

Ce sont des qualités plutôt rares à Donnas.

Perloz

Les « Yeuya »

On en trouve à « Marénna », « Estellé », « Créhta » ; la peau n'est pas facile à enlever, pas bonnes pour faire les « mundé » car elles brûlent, mais la deuxième peau ne se détache pas.

Les « Rouffinète »

Elles poussent entre « Bréy » et « Estellé », « Mieu-tcha », « Rouénne », « Derbellé »... de couleur plus rouge que la « Djénotta ». Elles sont savoureuses, mais petites ; parfaites pour faire les « mundé ».

Les « Djénotte »

On les récolte au-dessus des hameaux de « Tchamiou », « Rouénne », « Darbellé ». Elles se pèlent mieux et sont plus savoureuses que les « Yeuya » ; leur couleur est sombre. Idéales pour faire les « mundé », elles se pèlent facilement comme les « Rouffinète ». Elles deviennent lisses.

Les « Dounahtche »

Elles mûrissent plutôt à « Tchamioù », « Nanté », « Perlo », « Pennebrun », « Marténahc ».

Les « Ourténche »

Elles mûrissent plus vite que les autres, et sont plus grosses que les « Dounahtche ». Il y en a au « Ronc », à « Ronguiès » (là autrefois il n'y avait pas de vignes). Elles ne poussent plus au-dessus de « Pennebrun » et « Nohtra Damma ».

Les « Rosse
dou Ban »

Elles sont très rouges et grosses.

Les « Maroune »

Elles ont donné le nom au hameau de « Marénna ».

Les « Roussane »

On les appelle aussi « Réchane ». Elles mûrissent les dernières.

Les « Ehpinnérère »

Elles ressemblent aux « Yeuya ».

Arnad

Hënque ièh la tsahtagne?

La tsahtagne ièh na fritte qué veun su pé la montagne, ma co ou pian é pout dzodéssé ën pieusou magnée. Créh deudeun in aeuh, qué iat na formarionda é ièh tot èhpeu'à; dé cô n'èh dove ou tré pé aeuh. La tsahtagne, qué mîndzën, iat la grossiou dé na nous. Iat dove pé (lé carpeuh): eu'a dé coulor marron scur é l'atra pieu seu lo rossolagn é fat gavéle totte dove pé pouiéle mîndzì.

Joly Cristoforo
— Arnad —

Cahque calità dé tsahtagne mavion pieu vitto, comme: l'*Ohtëntse*, lé *Goyette*, lé *Rissa'e*, lé *Boeinte tô*, lé *Donahtse*, lé *Néande* é la *Grignola*. Mavion pieu tar: lé *Piombése* é lé *Boeinte cor*. Tra lor lé tsahtagne sé réconnesson totte. L'*Ohtëntse* ièh pieutô pognënta, la *Boeinta tô* iat l'èhçor ën pocca pieu ros, la *Donahtse* ièh pieu nïa, la *Boeinta cor* iat in gro fron.

Lé *Boeinte tô*, lé *Piombése* é lé *Boeinte cor* fante piccahille perché rêhtavon pieu deudeun l'aeuh.

Joly Delfina - Laurent Pierina
— Arnad —

Lé *Piombése*, a no hé siövën dzelon dza perché lé seuson son pa mî normale é dé cô, davan qué fisson mavie, son dza dzélaïe seu lo tsahtagnì.

Joly Cristoforo
— Arnad —

Arnad

Qu'est-ce que la châtaigne?

La châtaigne est un fruit qui mûrit en montagne, mais dans la plaine aussi; elle peut être utilisée de plusieurs façons.

Elle pousse dans une bogue, qui est ronde et recouverte d'épines; il y en a deux ou trois dans chaque bogue. La châtaigne que nous mangeons est aussi grande qu'une noix. Elle a deux peaux: une brune foncée et l'autre un peu rouge; pour les manger il faut les enlever toutes les deux.

Quelques qualités de châtaignes sont précoces: l'«Ohtëntse», les «Goyette», les «Risa'e», les «Boeinte tô», les «Donahtse», les «Néande» et la «Grignola». Les «Piombése» et les «Boeinte cor» mûrissent plus tard. On reconnaît les différentes qualités de châtaignes. L'«Ohtëntse» est plutôt pointue, la «Boeinta tô» a la peau un peu plus rouge, la «Donahtse» est plus noire, la «Boeinta cor» a un gros front.

Les bogues de «Boeinte tô», des «Piombése» et des «Boeinte cor» devaient être ouvertes car les châtaignes avaient tendance à rester dans la bogue.

Les «Piombése», chez nous, gèlent souvent car les saisons ne sont plus normales et parfois, avant même de mûrir, elles gèlent sur le châtaignier.

Fére foïe

Fisivvo foïe pé lé tsévre. Can allavo sécore, 'n moué avivvo prope l'ambichon dé poulille totte, lé plante: his beut qué pourtavo pa, lé brantse sètse... Couiyivvo tsahtègne, couiyivvo 'ncò totta la foïe, dzècque fisivvo véro quiouvve dé foïe coun 'na pianta... pé d'ivér i tsévre.

Totte lé foïe son bounne, ma, sé son dé *quiouvva* son pieu bounne, le pécco pieu voulounté, coumme lou fèn qué y at pré lou boul, fèi pieu soustanhe. Ah, la prémère quiouvva qué n'èn 'ntséménà fére avivvo onj'an.

Iro si ou Tsévré et hi an laï lou poppa travayavve hé ou canal...

Alourra y a pa avè lou tèn d'allé si fére foïe, dzo avivvo 'na fasteugguie dé gneun avé dé foïe pé lé tsévre!

N'èn beuttame a fére dé foïe, apé 'n dzor beuttame dzo et minna momma a fére 'na quiouva. Avivvo onj'an: n'èn fèt 'na quiouva dé foïe dapé lou méte, si Tsévré; daré ire 'na biola, piantaïe, fé lou *sétso*, fé si la quiouvva. Pa gnanca féla beurta! La momma disivve sèmpe: — Hamma, vèya, t'a dza figna sta bullo, nè! —.

Ire lou mén poppa qué fisivve dé belle quiouvve!

Avivvo beuttà cattrohèn (400) mané.

'N co fisivvo dé quiouvve dé tré-cattro-hñhèn mané.

Fanta parte coun 'n mané paré... paré... paré... tò lou djir... tò lou djir, pé tchape 'n po pieu lardzo é... si, si, si, pé a persi beutte pé lé mané qué van couaté fourra, perqué pourtèyo yà l'éve...

Fisivve la *tsapélire*, can t'avivveourni dé fére la quiouvva. Alourra: lé bran té lé beutte tchut paré 'ntor dou *mialé*; canque t'at tòourni, té lé beutte ou countrère, lou bohç contre lou mialé é la pouènte fourra. E torne

La ramée

Je faisais la ramée pour les chèvres.

Au moment du gaulage, plusieurs paysans avaient l'ambition de nettoyer leurs arbres; ils coupaient les branches inutiles, les branches sèches... Nous ramassions toutes les châtaignes et utilisions toute la ramée aussi; nous faisons plusieurs «quiouvve» avec les feuilles d'un seul arbre... c'était pour les chèvres, l'hiver.

Toutes les feuilles vont bien, mais les feuilles de «quiouvva» sont les meilleures, les chèvres les mangent plus volontiers, comme le foin qui a fermenté et qui devient plus nourrissant.

J'avais onze ans quand j'ai fait ma première «quiouvva».

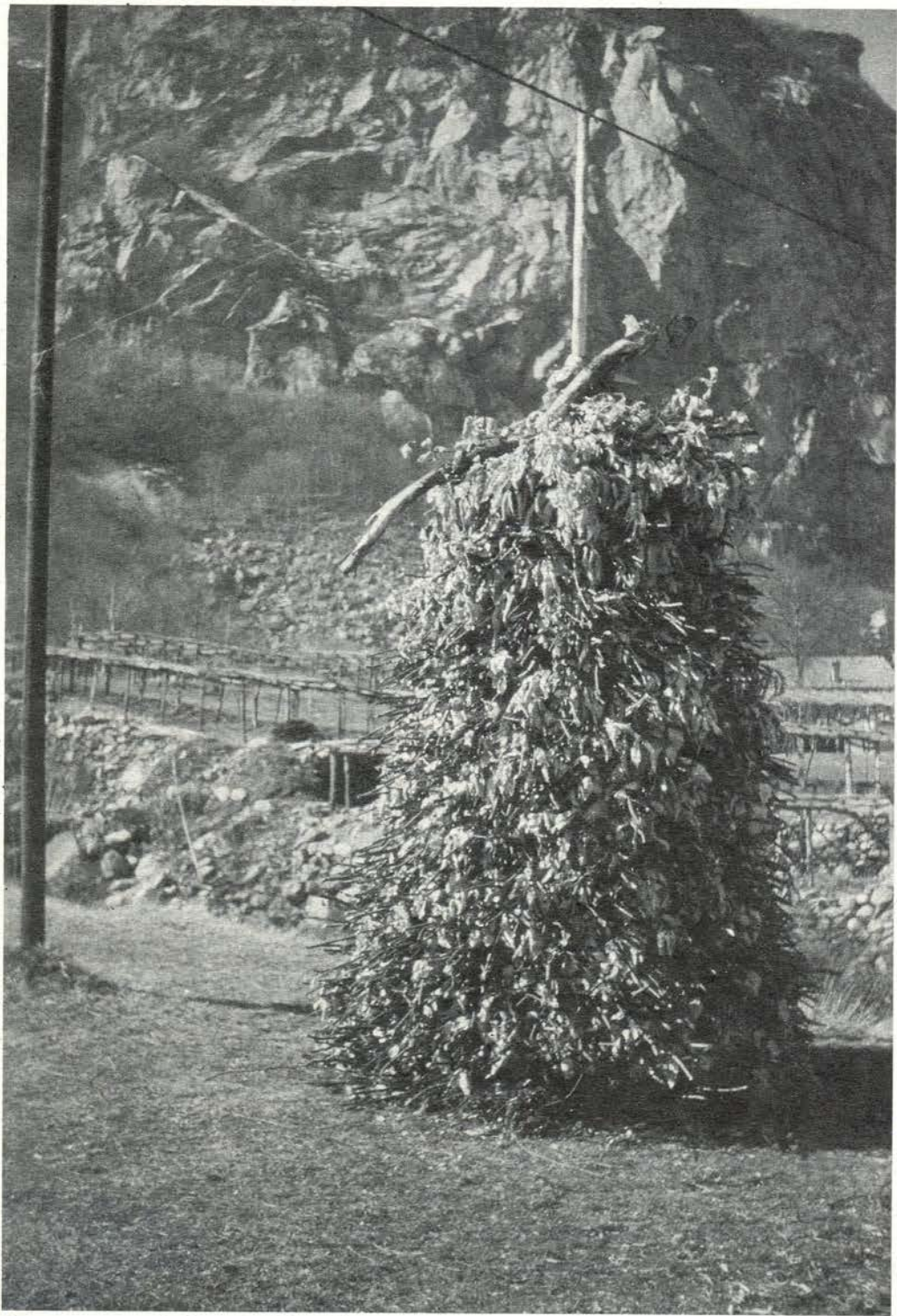
J'étais à «Tsévré» et cette année-là mon père travaillait, ici, au canal. Il n'a pas eu le temps d'aller faire la ramée et moi j'avais bien du chagrin en pensant que je n'aurais pas eu de feuilles pour mes chèvres!

J'ai commencé par faire la ramée, puis un jour j'ai décidé avec ma mère, de faire une «quiouvva». J'avais onze ans, j'ai fait une «quiouvva» tout près de ma maison à «Tsévré»; derrière la maison il y avait un bouleau autour duquel j'ai fait le «sétso» (banc pour relever la «quiouvva» du terrain) et j'ai commencé la «quiouvva».

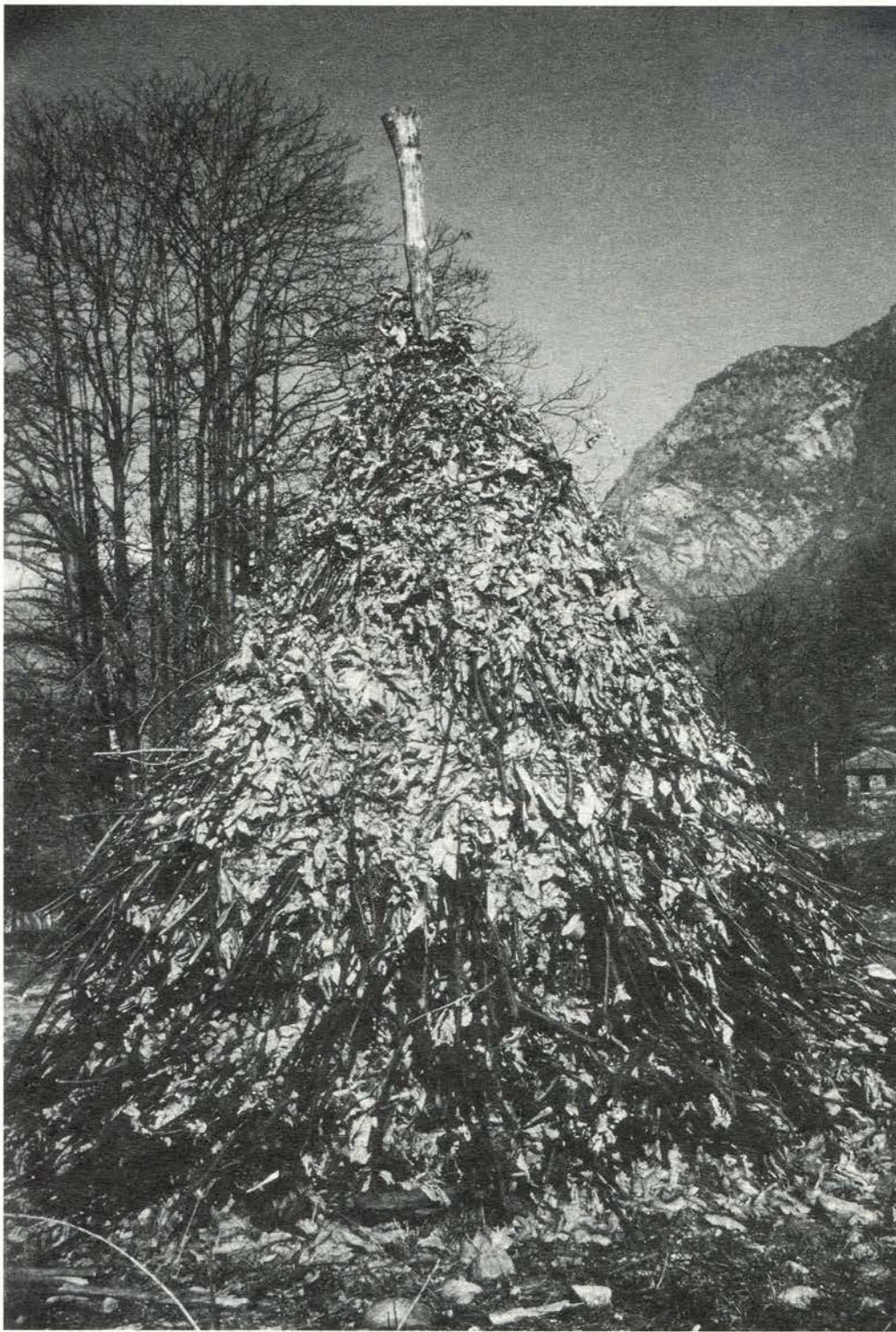
Elle n'était pas mal! Ma mère m'a dit: — Tiens, tu as su vraiment bien travailler! —.

C'était mon père qui savait faire de belles «quiouvve»! J'avais mis 400 javelles.

Dans le temps, on faisait des «quiouvve» de 300-400-500 javelles. Il faut partir, une javelle à la fois, et faire le tour du «sétso», tu reprends le tour un peu plus large, tu continues et, au sommet, tu mets les javelles qui



La «quiouvva» à Donnas (Ph. Ilda Dalle)



La «quiouvva» à Arnad» (Ph. Cesare Cossavella)

asséténe 'n rên ou do outte dé paré et pé beutte eun ivèr, eun ou do ivèr qué passèye yà l'éve.

Ados lou sètso fantivve beutté dé ramme, dé baquet, qué visse sta si, pourtà si dé tèra, qué lé foïe é lé mané avisso pa allà dzi per tèra.

Per fère 'na quiouvva, 'ntou prémé rên beuttavo veun-veuntéhénc mané; pé allavo si; man man qué allavo si, na vénivve méno perqué fantivve fère pieu ahtretta é, canque arivavo 'n heumma, qué avisse sta mamé ahtretta per beutté la tsapélire, féta pitô da boutta.

Lé quiouvve lé fisivvo outor dé 'na pianta qué ire dza, ou sénô beuttavo lou mialé: piantavo 'na pianta é fisivvo lou sètso, hénéye dijivvo lou mialé. Ou sénô, sé ire 'na bella ferla, 'na bella biola, ire pa manca planté rènte... é gnanca sitchavve pa.

Eu, na fisivvo tchut 'ntélourra dé foïe! Dzo mé ricordo, can iro dzouvenno, dé si 'n Tsapo countavo dé hèn-hèntéveun (100-120) quiouvve dé foïe! Tò outte per Tsahté, Tsahévréi é...

Fausto Dalbard (Foustèn)

— Donnas —

Di ferle fésàn la foïe. Douvravo lou fouhon é, qui avivve pa dé fouhon, 'ntelourra ire 'ncorra couhtumma lé fourhette. Mandàn fourhette in fouhon coun lou béc pieu lon, per piantéi 'nté la pianta, per alléi su ados. Servivvo avouèi per ahtsarvéi. Allàn su ados per ahtsarvéi. Les-ommo... Canque ire ahtsarvâ, fésivvo manéi, tò manéi, apé atindàn qué avisso sitchâ, poué fésàn quiouvva per d'ivér, per lé tsévre.

Per ogni tsévra valivve eunna ou dovve quiouvve, sat bén, perqué ire cattrouhèn (400) manéi per quiouvva. D'ivér, can allavo prennelâ, manéi per manéi, ire totta bella quéra. Lé tsévre, oï qué piccavo!

Can allavo prenne lé manéi, pourtàn dòou ou tréi fagot, apoué tournàn couatéi coun lé béi damon manéi; iro dza séprés hénécque. Pé, can avànourni piquéi, tournàn su prenne... 'n po par còou... 'n po par còou... avàn pa dé gròou payi per beuttéi deunta.

Beuttavo pa dzu per la ligne perqué frésave, poué ire ma' mé lé ramme à mijon! Alourra tot à còou!

No fiyette, 'ntoù fagot bétàn ma' quînze-sèze manéi; invetche la mamma é lou pappa lour 'n po di pieu.

Giustina Maria Dalle (Frousinne)

— Donnas —

recouvrent le tout et le protègent de la pluie. C'est la « tsapélire » qu'on fait une fois terminée la « quiouvva ». Tu procèdes de cette façon: tu mets les javelles autour d'un poteau avec les feuilles contre le poteau et les bois au dehors, puis pour la « tsapélire », c'est le contraire.

Tu fais deux tours encore, en mettant le bois contre le poteau et les feuilles au dehors et, à la fin, tu ouvres bien une ou deux javelles pour que l'eau ne passe pas.

Sur le « sétso » il fallait mettre des rames et des bâtons pour que les feuilles et les javelles ne touchent pas le terrain.

Pour faire la « quiouvva » on dispose une première couche de 20 à 25 javelles, puis, au fur et à mesure qu'on continue, on diminue car la « quiouvva » doit être plus étroite et, au sommet, elle n'a que l'espace pour la « tsapélire ». Elle a, à peu près, la forme d'une bouteille. Les « quiouvve » nous les faisons autour d'un arbre qui était là ou on plantait un poteau: « lou mialé ». Autour de l'arbre ou du poteau, on préparait « lou sétso ».

Si dans le bois il y avait un châtaignier sauvage bien droit ou un bouleau, on n'avait même rien à planter.

En ce temps-là tout le monde faisait la ramée!

Quand j'étais jeune, je me souviens que du hameau de « Tsapo » je m'amusais à compter les « quiouvve » que je voyais... au « Tsahaté », à Tsahévréi... 100-120 « quiouvve »!

On faisait la ramée des châtaigniers sauvages avec une serpe et ceux qui n'en avaient pas, en ce temps-là, utilisaient habituellement les « fourchette ». Nous appelions « fourchette » des serpes avec le bec plus long qu'on plantait dans l'arbre pour se hisser. Elles servaient aussi pour couper les branches. C'étaient les hommes qui montaient sur l'arbre pour couper les branches.

La ramée faite, on javelait; on faisait sécher les javelles et on faisait la « quiouvva » pour les chèvres, en prévision de l'hiver.

Il fallait une ou deux « quiouvve » pour chaque chèvre et 400 javelles pour chaque « quiouvva ».

L'hiver, quand nous allions prendre la ramée sèche, une javelle après l'autre, elle gardait une belle couleur claire. Les chèvres mangeaient volontiers!

Nous apportions à la maison deux ou trois fagots, puis nous

Per fére foïe allavo si piante ou si ferle; *ahtsarvavo* dzi lé bran, apoué lé *ahtsicoutavo* queurt, apoué Anita fijivve lé mané qué groupave coun lé liatte dé biola. Can ire finì dé *ahtsivihì*, poutavo lou ban dé la quiouvva é poué, canque lé foïe iro pé sètse, dzo allavo si ados é Anita campave pé si lé mané.

Francesco Bosonin (Franchoué)

— Donnas —

Fan fòya èncour-orra avòi, ma n'èt pamà tèint. Reuvavon i plante, peu v'a foussetta èn man fasavon fòya. Fasavon dé manéi per dounè yé tchévre eye yé vatche. Peu sé n'èra manca défasavon peu avòi i-ampare. Fasavon dé gro manéi!

Avon avòi èn djournà per fè fòya, yéra d'ouvrié èntéloura!

Mé yì tà èn djournà, yéro djovèn, yavavo pa vint-an, mé dounavon voùit livre per djor, yéra djà dé tchose straourdinare, peuprè 50 an fa. Si tèns-là chè a fas, fè fòya, dounavon voùit livre per djor.

Nu fasavon pa a mià, fasavon i tchardjo. Fasavon i manéi, sètchavon tchicca dafòr, i groupavon, peu i poutavon vià a tchardjo dé vint, trènta manéi a péreun, groupà v'a corda, i poutavon ènt'ì mètte, beutavon seu 'tì féné sètché a rèsta.

A *mià* a fasavon dafòr. Beutavon un baquèt drèt é peu tout-i manéi èntòr é peu fasavon seu èntòr, érioùn, seu ât, massissa, peu i beutavon un *capèl* ènsima qué y-eussa pa piovuye ìns. Ou capèl ou l'éra fèit veu dé manéi èn érioùn, sarà èns'ou mès. Prèndavon dé bèa fòya, gnènte débèlà.

A fòya l'éra dé servadjo, tchéno, frâchén.

Passà mès-oht, fasavon fòya, davan a l'éra pa meura... macque è paré... pa mài prou dé djèn, aloura sèmpe misère dé manéi é dounavon peu macque i tchévre...

Germain Fey

— Perloz —

D'outòn àvon manélé fòya. Mé yì manélanèn dé fòya! Du, tréssènt manéi per djor. I-ommo màyoulavon. Na bouna lavouréra a dévava manélé tréssèn manéi per djor... désavon paré.

Groupavon ou manel v'un bétchèt dé servadjo ou dé djénéhtra.

I manéi i poutavon djeu nu, sé yéron béi gro, doze, catorze, sèndò belle vint. Vénavon mài a masoun vasì, i poutavon djeu belle vert, peu i

recouvriions à nouveau la «quiouvva» avec les javelles qu'on laissait toujours par-dessus, elles étaient prévues pour cela.

Quand les chèvres avaient tout mangé, nous allions en prendre encore... un peu chaque fois... un peu chaque fois... nous n'avions pas de gros fenils pour abriter la ramée. C'était pour cela qu'on faisait la «quiouvva» dehors.

Nous n'utilisions pas de câble pour faire descendre les fagots car les feuilles sèches se seraient brisées, à la maison on n'aurait eu que de rames! Alors, nous portions tout sur nos épaules!

Quand j'étais fillette, je mettais 15-16 javelles par fagot; ma mère et mon père en mettaient davantage.

Pour faire la ramée, j'allais soit sur les arbres greffés, soit sur les sauvages; je coupais les grosses branches, puis je les coupais encore en plus petites parties; ma femme Anita javelait et elle liait les javelles avec des branchettes de bouleau.

Le travail de coupe en parties toujours plus petites fini, j'apportais le banc de la «quiouvva» et, quand les feuilles étaient sèches, moi je montais sur le banc et sur la «quiouvva», Anita me lançait les javelles.

De nos jours, les gens font encore la ramée, mais c'est rare. Les hommes grimpaient sur les arbres et, avec une serpe, ils faisaient la ramée. Nous préparions des javelles pour les donner aux vaches et aux chèvres. Puis, si cela était nécessaire, nous utilisions aussi les feuilles des «ampare». Nous faisions de grosses javelles.

En ce temps-là, les ouvriers qui travaillaient à la journée pour faire la ramée, ne manquaient pas.

J'ai travaillé à la journée; j'étais jeune, je n'avais pas vingt ans, je gagnais 8 liras par jour; il y a 50 ans, c'était beaucoup.

En ce temps-là, pour faucher et pour faire la ramée, on gagnait 8 liras par jour.

Chez nous, on ne faisait pas la «mià». On laissait sécher un peu les javelles dans le bois, on les assemblait en fagots de 20-30 javelles, liés avec une corde, on les portait à la maison, on les étalait au fenil pour les sécher complètement.

beutavon sètché a masoun. Fasavon i tchardjo, groupàn i manéi veu dé corde é peu i pourtavon djeu v'ou pàyèt. Dounavon a fòya yì vatche é yì tchévre é peu, paré un racuyava avò i ranme 'nta rètcha, yéra peu dja i ranme per avié ou feuc.

Carcun fasava a mià dé fòya. Fèntava èncò savoué fè a mià: lassavon tchicca passì a fòya davanque fè i manéi; pa tan verda sènò ou mouèss a moufféssava. Fasavon fòya apreù mès-oht cante a l'éra meura, davan a l'éra trop amara.

Nella Juglair
— Perloz —

Fasavon a miò dé fòya djumme sa dou fèn. Ou fon piantavon catro piquit dé bohç, voùi i bare qué passavon da un a l'atro: *ou sète*. Peu tchardjavon dé manéi, batchavon tuit-èntor dou *gnal*, un sé... un là... qué i pouïnte sé basèsson countra ou *gnal*. 'Nsimà beutavon i manéi pieu sarà, pieu sarà, *ou tchapel*, qué fasava èncorra un a-èl èntòr é aloura l'éva a courava viò; aloura i preumé manéi ènsima... tchicca nér, i tchévre magara mindjavo pa, i débioutavon é dou-avon ìns 'ta rètcha yé vatche dé nòit, pa djumme orra qué tappon viò teut...

Avon avò i èn djournà manélé. Djouavon a qui n'èn manélava dé pieu, mi yì figna manélà séssanta manéi 'nté n'oura é yéron bèi fèit é yavavon pa djumme orra di courdit... fèntava i tchèrtchèsse i torte, si ronme verde, i ronme djovéne, tàyàvo sèn é fasavo i torte é aloura... alé... pa toutte yéron boune, carcune i rountavo. A ronma djovéna ta tourzave paré, a rountava pa; gran par yéra dé servadjo, yéra avò i dé goure, ma n'avavon case mà i, i douvravon p'a vigna, dé djé-éhtre case pa perqué nu a l'envèrs n'avèn pa dé djé-éhtre. Peu fasavon ou tchardjo dé manéi... Vèn amèn, manéi vert, n'èn figna pourtanèn vint. Sèmpe v'ou pàyèt, sènsa si pa bou-a.

Cante fasavon pa a miò pourtavon sètché nt'ou fa-è, ma vèntava lassèla sètché défòr sènò per beutéla ìns verda vèntava avé tan dé post, aloura t'a beutave dretta lounc di mur é cante a l'éra sètcha un fasava a biéhta 'nt'ou fa-é; sènò beutavon for di lòye, i lòye dé bohç for di fa-é, granda part a sètchava toutta ènt'i lòye.

Davanque manélé lassavon tchicca passì a fòya. Cantéque fasavon a miò, vèntava boudjèsse, perqué vèntava qué a fòya l'eussa sètchà teut ènsèmbio. Aloura fasavon fòya du djor a fila, peu a màyoulavon, lassavon

La « mià » on la faisait dehors. On plantait un poteau, on y rangeait tout autour les javelles bien serrées, on continuait en rond et toujours plus haut. Pour finir, on y plaçait dessus un chapeau pour empêcher la pluie de pénétrer. Le chapeau était fait avec des javelles placées en rond et resserrées au centre.

Nous n'utilisons que de belles feuilles, écartant les abîmées. La ramée était de châtaignier sauvage, de chêne, de frêne. Nous la faisons après la mi-août, avant elle n'était pas mûre... mais... les javelles n'étaient jamais suffisantes, alors il fallait les économiser et nous ne les donnions qu'aux chèvres.

L'automne nous allions javeler la ramée. Que de ramées j'ai javelées! Deux, trois cents javelles chaque jour. Les hommes devaient couper les branches. Une bonne travailleuse devait savoir javeler trois cents javelles par jour... on disait ainsi...

Nous liions la javelle avec un petit rameau vert de châtaignier sauvage ou de genêt. Nous portions les javelles à la maison; si elles étaient grosses, nous en portions douze, quatorze, autrement vingt à la fois. Nous ne rentrions jamais à la maison à vide; nous portions les javelles encore vertes, puis nous les mettions sécher à la maison.

Nous liions les javelles avec des cordes pour faire les fagots et puis nous les portions sur le tête avec le « payet » (petit sac fourré de paille qu'on pendait à la tête pour appuyer le fagot).

Nous donnions les feuilles aux vaches et aux chèvres; de cette manière, nous pouvions ramasser les rameaux dans la mangeoire et les employer pour démarrer le feu.

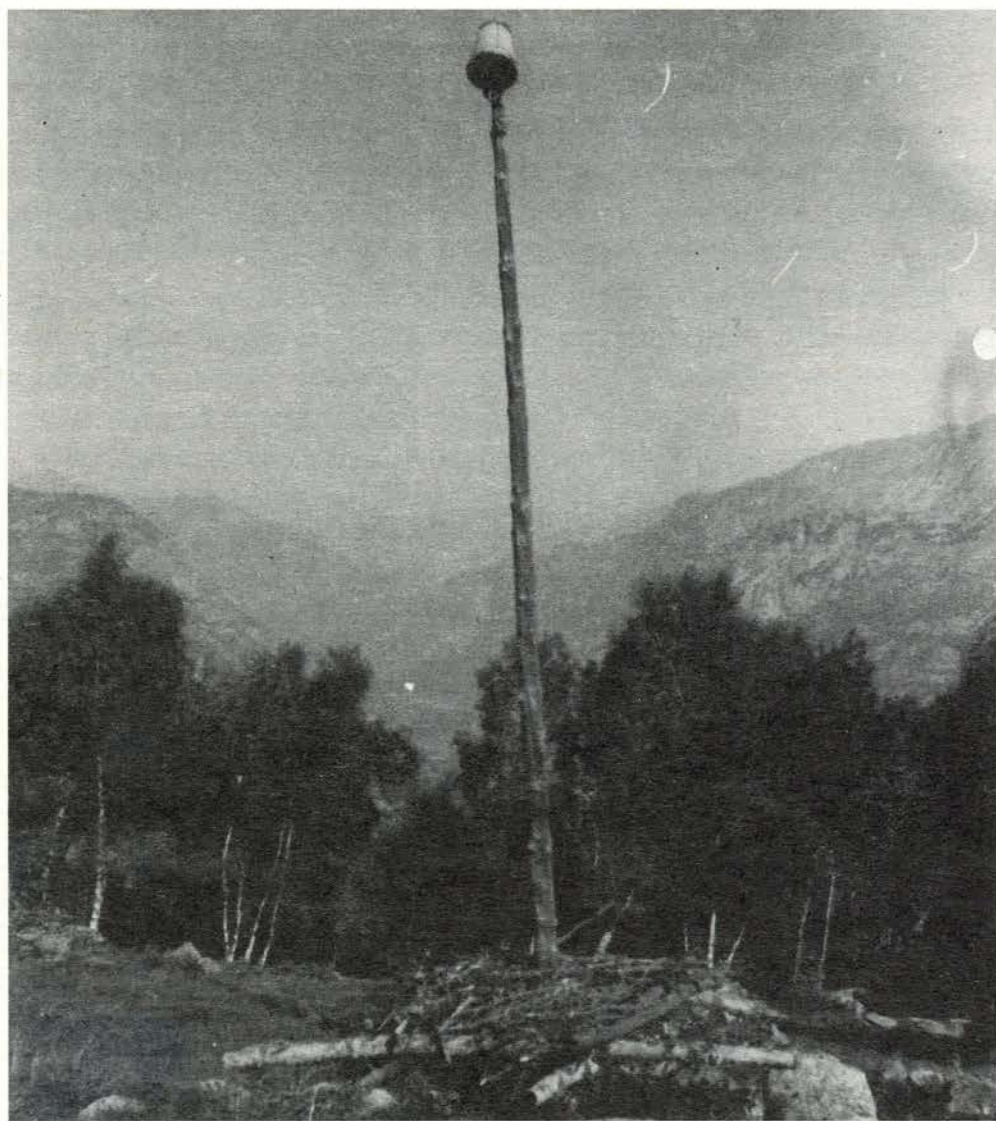
Des gens faisaient la « mià » de ramée sèche. Il fallait savoir bien la faire: on laissait faner les feuilles avant de faire les javelles; si elles étaient trop vertes, elles moisissaient au milieu de la « mià ».

Nous faisons la ramée après la mi-août, quand les feuilles sont mûres, avant elles sont amères.

Nous faisons la « miò » de ramées de la même façon que celle de foin. Nous plantons au fond quatre piquets en bois, avec des planches qui allaient de l'un à l'autre: le « sète ». Puis nous y posons dessus les javelles,

tchicca rèra, peu, cantéque l'éra bèa passa tavo manéléla. Beutavo i manéi drèt, ou djor apreü... alé... aproutchavo é fasavo a miò. Yéra n'ommo qué fasava a miò, na fumella c'a l'aproutchava si manéi, n'atra qu'i pourtava dapé... Perqué un co n'éra dé djèn, pa djumme orra... é peu... i boffe édavon...

Giulia Baghi - Eva Clerin
— Perloz —



Base et poteau d'une «quiouvva» (Ph. Giuseppina Nicco)

les pointes devaient toutes toucher le poteau central... une ici... une là... tout autour du poteau. Au-dessus, nous mettions les javelles bien plus serrées, toujours plus serrées, le chapeau, en anneau pour que l'eau de la pluie puisse s'écouler et ne pas pénétrer; alors... il arrivait que les premières javelles au-dessus... soient un peu noires, moisies, les chèvres ne les mangeaient pas; nous leur enlevions les feuilles, les mettions dans la mangeoire aux vaches pour la nuit, ce n'était pas comme aujourd'hui qu'on jette tout...

Nous allions aussi à la journée javeler les feuilles.

On faisait à qui en javellerait de plus, moi j'ai javelé soixante javelles dans une heure et elles étaient bien faites même si nous n'avions pas comme aujourd'hui des cordes... il fallait aller se chercher les «torte», les rameaux verts plus jeunes, nous les coupions et les tordions; pas tous pouvaient être utilisés, quelques-uns se cassaient. Les rameaux jeunes tordus ne se cassaient pas; en général nous utilisions ceux de châtaignier sauvage, nous n'avions presque pas de rameaux de saule, nous les employions pour lier la vigne, les genêts non plus parce qu'ici, à l'envers de Perloz, il n'y en a pas.

Puis nous faisions le fagot de javelles. Je me souviens que j'en ai porté vingt dans un seul fagot. Toujours avec le «payet»... sans lui je n'y serais pas arrivée.

Quand nous ne faisons pas la «miò», nous portions sécher les javelles dans le fenil, mais il fallait les faire sécher en plein air; si on voulait les rentrer vertes, il fallait avoir de place; alors nous les étalions droites le long des murs et, quand elles étaient sèches, nous les entassions dans le fenil; autrement nous les mettions dehors sur les balcons; la plupart séchaient sur les balcons.

Avant de javeler, nous laissions faner un peu les feuilles. Si nous décidions pour la «miò», il fallait se dépêcher parce que les feuilles devaient sécher toutes en même temps.

Alors nous faisions la ramée pendant deux jours, puis on éparpillait les branches; quand elles étaient un peu fanées, on javelait. Nous mettions les javelles debout (appuyées à un mur), le jour suivant... alé... on les assemblait et on faisait la «miò». C'était un homme qui la faisait, une femme qui assemblait les javelles, une autre qui les apportait à l'homme... Autrefois il y en avait des gens, pas comme aujourd'hui... puis... les enfants aidaient.

Sé té ahtsarvave la foïe a leunna nouva, vénivve totta gamoulaïe.
D'ivér lé tsévre la mïndjavo gnanca mé. Fantivve ahtsarvéi a leunna vieuye.

Can lé tsahtagnéi iro aràn di piagne, ou tèn dou fèn, tayavvo dza yà la foïe ou fon di plante, la mandavo la *mapa* é la fésivvo sêtsi insèmbio lou fèn.

D'ivér, lé vatse la mïndjavo avoulountéi perqué ire savouréya, ire djeumme avisso dounaïe 'na pignà dé sa, ma... *lou lahéi allave su 'nti corne!* Sèntivve fran la défèrènhe dé gueust dou lahéi é poué calave avouèi. Sé ire pa d'atro, per ìmpù lé vatse, dounavo pé belle hénécque; fésivvo djeusto atìnchon a gneun dounéla a dédzénon. La mapa allave bèn per lé moudzon.

Benvenuto Yeullaz

— Donnas —

La foïe, la douvravo avouèi per fère lou bal écque ou Rounquet.

Ah, mé récordo, canque iro boutchah, qué allavo si i Ronque. Vén à mèn: n'an, Fonso tsantave si i Ronque, ìntrémènque ahtsarvave la foïe pé beutté a couaté lou bal.

Ire lé garson qué fisivvo hénécque, la pieupar, garson qué iro couscrit. Couatavo tot coun la foïe. Fisivve ombra é, anque sé piouvivve, douvan qué avisse passà dzì... na valivve 'na quète! Fisivve figna bon fià!

Lé couscrit allavo fère foïe 'n tsé lour, n'avivvo tchut. Apré, 'n co qué avivvo 'ndrouvale per lou bal, campavo yà, avràn mangara beuttale yà per lé tsévre, sé iro 'ncò belle; sènô fisivvo mané dé ramme per fère bohç.

Fausto Dalbard (Foustèn)

— Donnas —

Si on faisait la ramée durant la Lune croissante, elle était attaquée par les vers. L'hiver, les chèvres ne la mangeaient plus. Il fallait faire la ramée quand la Lune était décroissante.

Si les châtaigniers étaient proches des prés, au temps des foins, nous commençons à couper les feuilles au fond des arbres, nous les appelions la «mapa» et nous les séchions avec le foin.

L'hiver, les vaches la mangeaient volontiers car elle était savoureuse, c'était comme si on leur avait donné une poignée de sel, mais... «le lait allait dans les cornes»! Le lait changeait de goût et il diminuait aussi. Si on n'avait rien d'autre, pour rassasier les vaches, nous leur en donnions quand même; nous prenions soin de ne pas la leur donner au petit déjeuner. La «mapa» était bonne pour les génissons.

La ramée nous l'utilisions aussi pour faire le bal au «Rounquet».

Ah, je me souviens, quand j'étais jeune, j'allais à «Ronque» et j'entendais «Fonso» chanter pendant qu'il coupait les branches pour recouvrir le bal.

C'étaient les garçons qui faisaient ce travail, les conscrits. Ils recouvraient le bal de feuilles vertes. Cela ombrageait et, s'il pleuvait, il fallait un moment avant que la pluie ne commençât à pénétrer. Les feuilles, en séchant, répandaient une bonne odeur aussi.

Les conscrits allaient faire la ramée chez eux, ils en avaient tous. Ensuite, après avoir utilisé les feuilles pour le bal, ils les jetaient ou, si elles étaient encore belles, ils les conservaient pour les chèvres; autrement ils faisaient des javelles de rames pour le feu.

Lou dzah

Lé foïe dou tsahtagné lé douvravo a rédzahì lé vatse.

Allavo couèye, fisivvo fagot, beuttavo dzi per lou fi, beuttavo deun l'ahtabio. Moué allavo dza récouèyéle d'outon ou d'ivér, ma lou pieu, no allavo récouèyéle dé fourés, iro pieu mavire: 'n éssèn qué tò l'ivér tchape piodze, fioca é fret, dé fourés lou dzah va vitto bèrnì, fèi case coumme la païe é l'et pieu bon. Invétche, sé té lou couèy d'ivér, a pèina dzi, l'et cri, seurbe pa lou quiér, l'è sèmpe écque é fèi pa Bén gnanca per lé pra, y at 'ncorra lou tanén deunta. No impiissivvo lou dzahéi n'an per l'atro.

Fausto Dalbard (Foustèn)

— Donnas —

...no allavo tot l'an ou dzah é dé bé fagoutah fijivvo... avivvo in gro cramot dapé l'ahtabio. Dé fourés, impiissivvo per l'an apré...

Fijivvo sèmpe dzah n'an per l'atro. Lou dzah lou béttavo deun lou filà... béttavo cheus brahié londze é dovve queurte per par... ire sèmpe macque lé fémale qué allavo ou dzah... di co, sé ire dé omme bravo, alourra allavo lour avouèi... ma lou dzah ire di fémale, couhtimma.

Cheraz Matilde

— Donnas —

Lou dzah, 'n còou, ire belle tò récuynet. Prémère бага, d'outon ire dza méno dé foïe, ahtsarvavo per fére quiouvva per lé tsévre; poué, tchut allavo réqueuyélô.

Les feuilles sèches

Les feuilles sèches du châtaignier étaient utilisées comme litière des vaches.

Nous allions les ramasser pour en faire des fagots qu'on descendait avec le câble et qu'on entassait dans l'étable.

De nombreux paysans les ramassait déjà pendant l'automne ou l'hiver, mais le plus souvent on les ramassait au printemps quand elles étaient bien « mûres »: ayant reçu pendant tout l'hiver la pluie, la neige, le froid, au printemps le « dzah » (les feuilles sèches) se brise mieux, il devient comme de la paille et il est meilleur. Au contraire, si on le ramasse pendant l'hiver, à peine tombé, il est cru, il n'absorbe pas le liquide et il ne se brise pas; ce n'est pas bon non plus pour les prés car il contient encore du tannin. Chez nous on remplissait le « dzahéi » (pièce où l'on conserve le « dzah ») un an pour l'autre.

Toute l'année nous allions au « dzah » et nous faisions de gros fagots. Nous avions une grosse pièce à côté de l'étable qu'au printemps nous remplissions pour l'année suivante. Nous préparions toujours le « dzah » un an pour l'autre.

Le « dzah » était mis dans le « filà » (gros filet carré en corde): on y entassait six longues brassées et deux courtes de chaque côté... c'étaient, en général, les femmes qui allaient au « dzah »... parfois quelques hommes y allaient aussi... mais le « dzah » était un travail de femme.

Dans le temps on ramassait toutes les feuilles sèches tombées des arbres. Il faut bien dire qu'il y en avait moins qu'aujourd'hui car tout le

Dzo cougnissivvo dòou vieuy qué, da Piahe, pourtavo lou dzah dzu figna Sémartén, dzu a 'na casseunna dapéi l'Ilssa! Lou pourtavo dzu a còou! Pourtéi 'n fagot dé dzah y è pa lèn, y è gròou! Té passe ou méh di androunne, tra 'n méte é l'atro, é totse da 'na par é da l'atra.

Lou dzah l'è lévet, t'it oubidjà dé fère 'n gròou fagot; sé tsertse dé férélo pitòou pieu at. Inti ramme di piante avouèi, totse deunta.

Benvenuto Yeuillaz
— Donnas —

Can lo dzah campe bé, l'an apré ièh l'an di tsahtagne.

La seuson dou dzah ënvioave ën tran guisëmbro. Lo ouèt dé guisëmbro, diivon qué sive la Nouhtra Damma dou dzah; siovën soffiaive l'oa é lo ammonto'ave.

Pé èhcovélo, prëndavën na hcouva dé sanguiein ou dé biola é cahcun alavon feinque idi a hcové dzah.

No fante ramahillo ënvisa pé reudzahì lé béhquie, ma dé cô, co pé faeno lo iet.

Lo dzah lo portavën ou dzahì é laï alavën prëndélò can n'avën manca.

Laurent Pierina
— Arnad —

monde faisait la ramée pour la « quiouvva »; puis, tout le monde ramassait les feuilles.

Je connaissais deux vieux qui, de « Piahe », transportaient, sur leur tête, le « dzah » jusqu'à Pont-Saint-Martin, dans une ferme tout près de l'Ilssa Viola!

Ce n'est pas facile de porter un fagot de « dzah », c'est encombrant!

Quand tu traverses les ruelles entre deux maisons, tu touches d'un côté et de l'autre!

Le « dzah » est léger, on en fait donc un gros fagot et si possible en hauteur, quand tu passes sous les arbres, tu touches alors les branches.

Quand le « dzah » tombe facilement, l'année suivante sera riche de châtaignes.

La saison pour le ramassage des feuilles sèches commençait au début du mois de décembre. On disait que le huit décembre était le jour dédié à Notre-Dame du « dzah »; souvent, ce jour-là, le vent soufflait fort et il entassait les feuilles.

Pour balayer les feuilles sèches, on prenait un balai de cornouiller ou de bouleau et quelques personnes se prêtaient à la journée pour balayer le « dzah ».

Il fallait le ramasser pour procurer la litière des bêtes et, parfois, pour nous faire un matelas aussi!

Le « dzah » était déposé dans le « dzahì » (v. « dzahéi ») où on allait le chercher quand on en avait besoin.

Lou bohç

«No, si damon i Pian, avivvo 'na pianta qué avrat fét 3.000 méria; n'èn lichia 1.000 méria dé bohç ou hébratch. Lou ahcor fésivve 13 mètre dé tchircounfèrènhe é damon avrat fène 15...

Lou maréchal di gouardiabohç qué y at méseurà, y at deut qué avivve maï vinne eunna grossa paré...

N'èn tayà dzo é Djeppe dé 'na part coun la piola, dé l'atro chèn coun l'ahtrabioc da 2 mètre é més... ma passave pa, fantivve sèmpe tayi d'in chèn et dé l'atro per poulé passé...

Sicqué n'èn tséménà lou matén é poué n'èn tayà încorra per n'oura apré diné. A dov'oure la pianta y at virà...

Djef, qué ire outre a Vérale, y at sènti lou crep!

Léandro é Djeppe tiravo é tacavo coun lou gaméi, perqué lai ire tacà di méte.

Can la pianta y at virà, dzo braïavvo – Vià, vià, ahcapade! –... ma lour ahcapavo pa. Poué, can y an bétasse a ahcapé, sé fermavo pamé.

Sicqué, lai ire 'n pian é la pianta ire pé é man a mé dé outeur sé l'ènto...

Per resséla, n'èn falli fère in pon é intséméné da damon, poué fantivve ahquiapé in pé sénô passave pa gnin ahtrabioc.

Pa maï vinne eunna paré 'mé halai... bella sana... pa rèn rouaie. Domeulle (2.000) méria n'èn tchardjalle s'én vagon é meulle (1.000) n'èn dounale ou hébratch.

Francesco Bosonin (Franchoué)
— Donnas —

Le bois

Nous avions, au dessus de «I Pian», un arbre de châtaignier qui pesait, peut-être, 3000 myriagrammes; nous avons vendu 1000 myriagrammes au tonnelier.

Le tronc avait une circonférence de 13 mètres et avait peut-être, même une hauteur de 15 mètres. Le maréchal des gardes forestiers, qui l'avait mesuré, a dit qu'il n'en avait jamais vu un si gros...

Nous l'avons coupé, «Djeppe» et moi, d'un côté avec une grosse cognée, de l'autre avec une scie à deux manches longue de deux mètres et demi... mais cela ne suffisait pas, il fallait toujours couper ou scier d'un côté et de l'autre...

Nous avons commencé le travail le matin et nous avons encore scié pendant une heure l'après-midi. A deux heures de l'après-midi l'arbre est tombé... «Dief» qui était à «Vérale» (de l'autre côté de la vallée) a entendu le grand bruit.

«Léandro» et «Djeppe» tiraient et fixaient à l'arbre des poulies, car on était proche des maisons.

Quand l'arbre est tombé, j'ai crié: — Allez-vous en! Sauvez-vous! — ... mais ils ne partaient pas. Puis, quand ils sont partis, ils ne se sont plus arrêtés.

On était dans une petite plaine et le diamètre de l'arbre avait à peu près ma hauteur.

Pour le scier, nous avons dû faire un pont et commencer par le haut et puis il fallait en couper une partie à la fois, autrement la longue scie ne passait pas.

Je n'ai jamais vu un arbre tel que celui-là... sain en plus... pas pourri ni vermoulu à l'intérieur.

Vouèi lou bohç dé ferla fisivvo lé bohe.

Fèsàn pa tan souvèn dé bohe. Dzo n'èn 'ncò arà, écque ou féléi, 'na bohe dou mén pappà. Tò dé ferla. L'et 'ncò bella, nè! Avrà hèn't'an é l'et pa 'ncò gamoulaïe, perqué n'èn sèmpe bèttà deunta dé vén, l'et laï rossa...

L'et 'ncò sèmpe bella. Pé, can y et pamé dé vén, alourra bèttèn deunta 'n veuro dé tchiquet, apé ahtalèn tot a l'ïntor; alourra, hénécque, va su lou gas dou tchiquet, varde la bohe poulitta, bella, sènsa manca d'atro.

Fisivvo avouèi dé hébrinne. Fèsàn beuya tot 'nti hébrinne dé ferla.

Giustina Maria Dalle (Frousinne)

— Donnas —



1943 - Bondon Pietro, maître d'entreprise, avec ses ouvriers

Nous avons chargé 2000 myriagrammes sur un wagon (on le transportait à Turin pour l'extraction du tannin) et apporté 1000 myriagrammes au tonnelier.

Avec le bois du châtaignier sauvage, nous faisons des tonneaux.

Nous n'en faisons pas souvent. J'ai encore, à la cave, un tonneau de mon père, tout en bois de sauvage. Il est encore beau. Il a peut-être cent ans et il n'est pas encore vermoulu parce que nous l'avons toujours rempli de vin, le bois est encore rouge... et le tonneau est toujours très beau.

S'il n'est pas plein de vin, alors nous y mettons dedans un verre d'eau-de-vie, puis nous scellons tout autour; le gaz produit par l'eau-de-vie remplit le tonneau et le conserve propre, sans avoir besoin d'autres produits.

Nous faisons aussi des baquets. Nous faisons la lessive toujours dans les baquets de châtaignier sauvage.



1950 - Les frères Comola, anciens tonneliers de Donnas (Ph. Angelo Comola)

Per lou hébratch y valivve dé plante qué avisso avì dé béi bohç souyo, pa dé grop.

Lou pare di Comola, yeu, quirave dza vitto sé lou bohç allave bén. Dzo n'èn tayà 'n tsahtagnéi per fère 'na teunna. N'èn tayà, pé y a vinì lou hébratch a 'hquiapéla; lé pieu béi lop n'èn béttale da par per fère la teunna, la résta n'èn douvralo da brus.

Lou vieuy hébratch, yeu, savivve lé méseurre dé la teunna, paréi viquiavve é savivve deurre: — Houé beutta écque per la teunna, hénai beutta lai... hise dé la teunna toutchadélé pamé, lé prènno dzo —.

Di còou fésivve la teunna per hi qué avivve lou bohç, ma souèn tsétave avouèi lou bohç é lou tinivve per can n'avivve manca.

Lou hébratch réssave lé doùe vouèi la réssa, pé lé béttave deun 'na gròoussa marmitta piinna d'éve, ata pieu d'in mètre, lé lichavve couére; can iro belle couéte, lé tirave fourra, vinivvo totte nére, ma can lé tsapusave, tournavo belle biantse é lou tanén sourtivve pamé deun lou vén.

Lé bohe fête sènsa fère couére lé doùe, dounavo gueust é coulour ou vén, vinivve 'n vén nér!

Coun lé toc d'avanh, lou hébratch fésivve dé hebbre ou dé hébrinne. Hénéye ire lou sén gouadagn fourra yà dé la résta.

Eugenio Dalle (Djégno)

Pietro Dalle (Piérino)

— Donnas —

Coun lou bohç dou tsahtagné sé fèi tènte bague; fèsèn la veugne, coun tsahtagné servadzo. Lou douvrèn per lé pà, lé bardzounà é lé soumé: la veugne l'è totta fête dé bohç dé tsahtagné.

Fisivvo avouèi tavé. Per résséle nou béttavo in do ou in tré: un dézot é un ados.

Sé ire dé bohç 'n po lèn, allave anque 'na chusèina (6) dé biyon per dzor: tré la matén é tré l'aprè-diné.. Arà, sé ire dé steppe, dé bìe dé tré mètre, na allave pé macque dovve per dzor: eunna la matén é eunna l'aprè-diné.

Can avivvo fét lé tavé per lé doùe, lé beuttavo tchu fourra, tchu crouijà, 'mbièhtà qué avisso 'ncorra tchapà l'éve é tot, apé can iro dza 'n pocca sèc, lé pourtavo ou paì.

Il fallait au tonnelier, des châtaigniers dont le bois était lisse, sans excroissances.

Le père Comola, lui, voyait tout de suite si le bois était convenable. J'ai coupé un châtaignier pour faire une cuve. Je l'ai coupé, puis le tonnelier est venu pour fendre les billes. Les meilleures, nous les avons mises de côté pour la cuve, le reste a été utilisé pour le feu.

Le vieux tonnelier connaissait les mesures de la cuve, en examinant les billes, il savait dire: — Celle-ci mets-la de côté pour la cuve, cella-là non. Ne touchez plus aux billes pour la cuve, je viendrai les prendre —.

Parfois, le tonnelier fabriquait la cuve pour le propriétaire, mais souvent il achetait le bois pour le garder selon ses besoins.

Le tonnelier sciait les douves qu'il mettait dans une grosse marmite pleine d'eau, plus d'un mètre de haut, il les laissait cuire; quand elles étaient cuites, il les sortait, elles étaient noires, mais, en les taillant, elles redevenaient très blanches.

Les tonneaux, faits avec des douves pas cuites, donnaient du goût et de la couleur au vin; il devenait noir!

Ce qui restait après avoir construit la cuve ou le tonneau, servait à fabriquer des baquets de toutes les mesures.

C'était un bénéfice de plus, pour le tonnelier.

Avec le bois du châtaignier on peut faire beaucoup de choses: par exemple les échalas des vignes avec du châtaignier sauvage. Nous l'utilisons pour les «pà», les «bardzounà», les «soumé» (différentes parties d'une vigne en pergola): la vigne est toute en bois de châtaignier.

Autrefois on faisait des planches aussi. On les sciait à deux ou à trois: deux scieurs dessous et un dessus. Si c'était du bois tendre, on sciait même 6 troncs par jour: trois le matin et trois l'après-midi. Si c'étaient de gros troncs de trois mètres de long, on n'en sciait que deux par jour: un le matin et l'autre l'après-midi.

Quand les planches pour les douves d'un tonneau étaient prêtes, nous les mettions dehors, croisées et entassées; de cette façon, elles prenaient encore de l'eau et du soleil; quand elles étaient un peu sèches, nous les entassions au fenil.

J'ai vendu des douves qui avaient 40 ans d'âge, elles étaient entassées au fenil; j'ai aussi une cuve qui a plus de vingt ans.

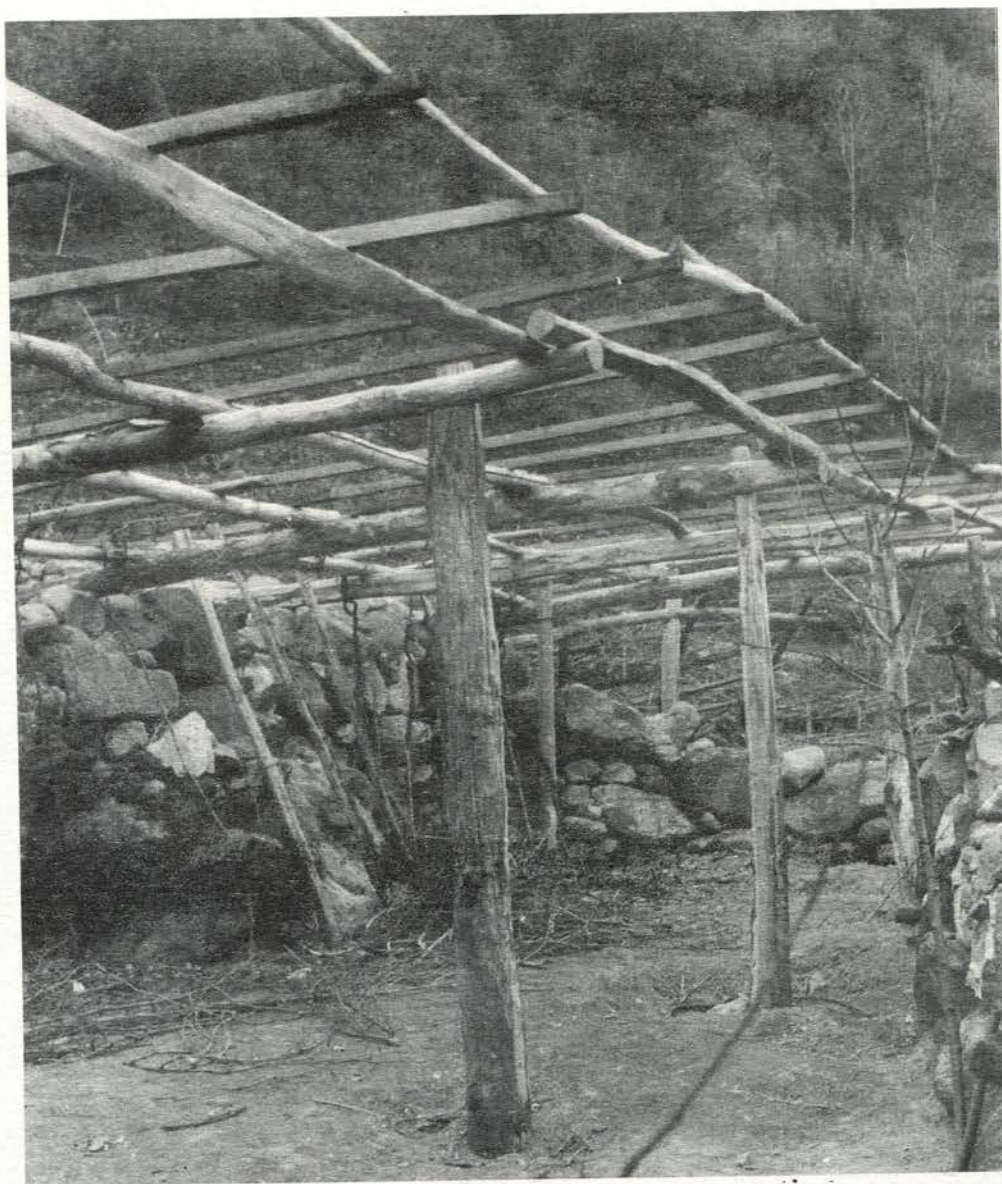
Dzo n'èn 'ncorra vèndi dé doùe qué avivvo carant'an, qué iro 'mbièhtaïe ou paì é n'èn dzo 'na teunna, qué y et veunt-an é pieu qué l'et féta.

Fantivve tayi a leunna dira, leunna calèn (per lou bohç da bris ire lou countrére). E lou bohç servadzo l'et pieu bon. Sé fan anque dé tsahtagné, ma lou servadzo l'et pieu bon per fère dé mobio da vén é dé bohe.



1941 - Transport du beurre et du fromage dans la «garbagne» en bois de châtaignier

Il fallait couper le bois quand la Lune est décroissante, le contraire pour le bois de chauffage. Le bois de châtaignier sauvage est meilleur. On travaille aussi le bois de châtaignier greffé, mais le sauvage est meilleur pour fabriquer les outils à vin ou les tonneaux.



*Pergola pour la vigne en châtaignier sauvage, bois résistant aux intempéries
(Ph. Erminio Nicco)*

Lé bantse dé la veugne fésan sèmpe dé bohç pieu lévet, ma lé tsambe iro dé ferla. L'ahtséla mangà dé bohç bian, dé vargno, ma lé ahtselon lé fisivvo dé tsahtagné perqué pieu roubeust, avivvo pieu durata, perqué lou tsahtagné y et 'n bohç qué anque bagnì, y a dé durata. Perqué qué fan lé veugne dé tsahtagné? Perqué stasse Bén fourra dé..., son veugne qué diro case hincant'an.

Lou bohç dé tsahtagné y et 'n bohç qué tén la piodze, bagnì é sètisi fèi pa rèn!

Fausto Dalbard (Foustèn)

— Donnas —

Ou bohç dé servadjo è tan boun per robba dé travài.

V'i piésse dé servadjo ou dé brènga ün fè i queuvert. Per beutéle seu 'nt'ou queuvert ün gava l'èhcors, peu, s'ün vö, ün pö dounèye 'n'èhcarada, surtou ou fön 'nsé l'avansà.

Un cö ni l'èhcarava v'ou pioèt.

V'ou bohç dé servadjo un fè avò: seuvan, pleufoun, lô, èhcaès, rètche, porte, fanéhtre, meubbio.

Louis Badéry

— Perloz —

Lé courtset lé fisivvo dé *firole* dé ferla; lé firole sarèyo lé piantén qué végnou ou fon dé la piènta.

Alourra prénivvo 'na fiola dza bella grossa, ahquiapavo 'ns'ou méh, pé tò coun la pouènte dou couté, 'ntséménavo a fére lou bouré ayoù allave courtsétà, pré fisivvo l'atac dé l'atro chèn, pian pian ichavvo pieu ahpès ou méh é outor fén, piégavo, dounavo la sinna sagouma, pian pian méséravo visse stà djeust, pé louournivvo, lou travayavvo é tsapisavo yà tchu lé défet.

Lou lichavvo courtsétà é lou péndivvo yà figna can ire sec, coumme per lé biouhètte per couèye tsahtègne: lé forhe.

Lé forhe iro avouèi dé firole dé ferla, lé travayavvo coumme per lé courtset, ma pieu londze, a mésa leunna. Lé groupavo per 'n po dé tèn é lé lichavvo sitsi; n'avivvo sèmpe n'an pé l'atro.

Les bancs pour travailler la vigne étaient de bois plus léger, mais les pieds étaient en châtaignier sauvage.

Les montants des échelles étaient en bois blanc, de sapin, mais les barreaux étaient en châtaignier parce que c'est un bois plus résistant à la pluie.

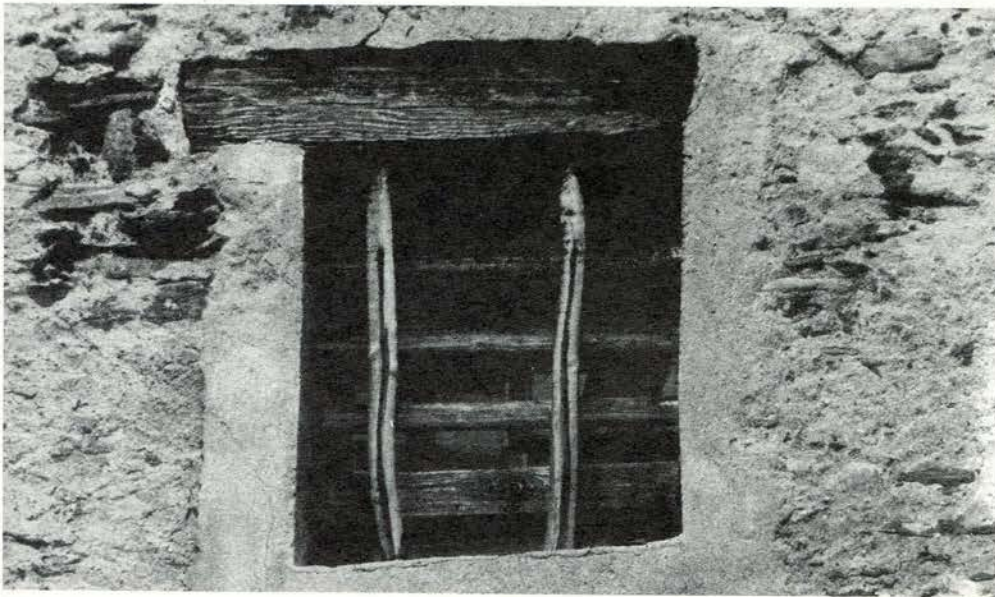
Les vignes aussi sont construites en bois de châtaignier pour cette raison. Elles durent parfois 50 ans!

Le bois de châtaignier résiste tant à la pluie qu'au soleil, il ne craint rien!

Le bois de châtaignier sauvage est très rentable.

Avec le châtaignier sauvage ou le mélèze on construit les toits. Si on l'utilise pour le toit, il faut enlever l'écorce, puis, si on veut, on peut l'équerrer, surtout au fond, où il débordait du toit. Autrefois on équerrait avec une hache.

Avec le bois de châtaignier sauvage on fait aussi: des planchers, des plafonds, des balcons, des escaliers, des mangeoires, des portes, des fenêtres et des meubles.



*Grillage d'une fenêtre en bois de châtaignier. Donnas, hameau de Grand Vert
(Ph. Ilda Dalle)*

Sé avivvo préssa, sé stavo sènsa perqué na rountivvo moué, alourra lé fisivvo lou nét. Lou dzor apré 'ndrouvavo dza, ma pèndivvo damon lou fournet a sitsi. Fourni tsigni tsahtègne, tournavo groupélo, dzècque! Lé forhe sètse boudzo pamé, d'ivér pérô lé groupavo, sénô l'oumidità lé fisivve ivri 'n pocca.

Lé baquet ribicà son fèt tò dé fiole dé ferla avouèi, ou lé groupavo ou lé bèttavo deun 'na forma séprés per féréle sitsi.

Per fère ardjinature, piquiode digue, in Djouère ou 'nt'i valèy, 'n co prénivvo tò bohç dé ferla, y è dira a marhi; sé l'è 'nté l'oumidità, iste sèmpe case vert.

Na bèttavo avouèi yoù ire dé tsémén qué franavo, yoù ire dé tèra qué boudjavve ou qué ahpantchave; bèttavo tò dé toundén dé ferla.

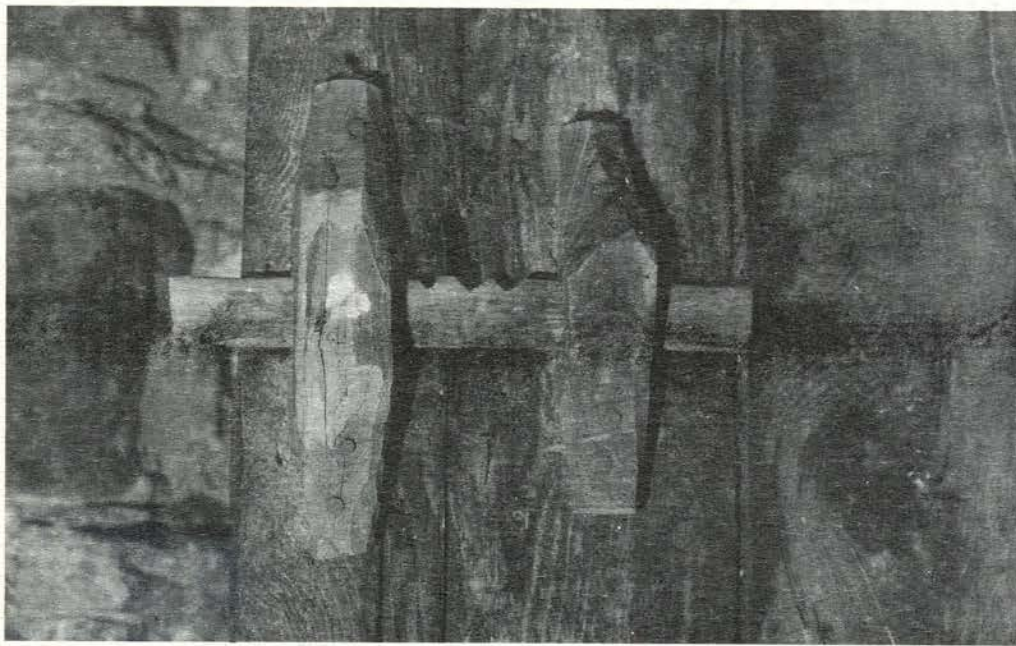
Lé quiver arà son tò dé bohç bian, 'n co iro dé ferla, lou pieu rubeust dé tot, avivvo pamé 'na fén!

Per fère lé plafon, can fisivvo lé méte, bèttavo tchu lé tra dé ferla tsapisà: dézot ire tò listèlà é, ou méh di tra, impiissivvo dé roc é caoussinna. Ados bèttavo tavé ou fisivvo béteun.

A 'htabio 'ndrouvavo steppe dé ferla per fère pounton, bantsé di vatse, rètse.

Fausto Nicco (Foustèn)

— Donnas —



Une serrure d'une porte (Ph. Piero Aldo Ardisson)

Nous faisons, avec les rejets de châtaignier sauvage, des colliers de chèvres.

Nous prenions alors un rejet déjà assez grand, que nous fendions en deux, de long; puis, avec la pointe du couteau, nous commençons à faire le trou où il devait être crocheté; nous faisons un trou de l'autre côté, un peu plus épais au milieu et plus fin sur les bords, nous le plions pour lui donner le modèle, nous l'essayions au cou de la chèvre car il devait être fait sur mesure; pour terminer, nous le sculptons et enlevons tous les défauts.

Il demeurait crocheté et accroché jusqu'à ce qu'il soit sec, comme l'on procède pour les pincettes servant à ramasser les châtaignes, appelées les «forhe».

Les «forhe» aussi étaient de rejets de châtaignier sauvage, même procédé que les colliers, mais elles étaient plus longues, avec la forme d'une demi-lune. Nous les maintenions serrées pour un peu de temps et les laissions sécher; on constituait une réserve, toujours un an pour l'autre.

Quand les «forhe» venaient à manquer (car on les cassait souvent) et que nous étions pressés, nous les fabriquions de nuit et, déjà le jour après, nous les utilisions, mais, pour ce faire, on les accrochait au-dessus du poêle pour les sécher.

Après avoir fini d'ouvrir les bogues, on liait de nouveau les «forhe» car les «forhe» sèches ne bougent plus, mais, parfois, l'humidité de l'hiver les faisait s'écarter un peu.

Même les cannes à poignée recourbée sont faites avec les rejets de châtaignier sauvage; pour les sécher, on les liait ou bien on les mettait dans une moule.

Seul le bois de châtaignier sauvage était utilisé pour les endiguements de la Doire ou des torrents, car l'humidité le conserve toujours vert, il est long à pourrir.

On l'employait aussi pour empêcher les éboulements de chemins ou les effondrements de terrain.

Les toits, maintenant, sont tous en bois blanc; autrefois ils étaient en bois de châtaignier sauvage, plus solide et résistant: on n'en voyait jamais la fin.

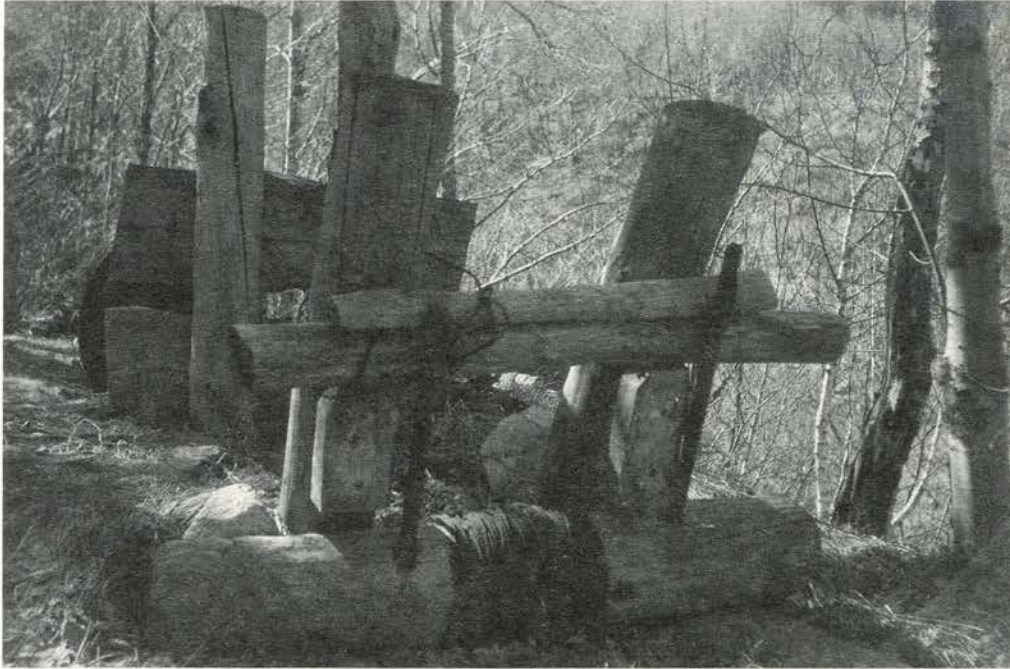
Même les poutres des plafonds étaient en bois de châtaignier sauvage; au-dessous il y avait les linteaux et les espaces entre les poutres étaient remplis de pierres et de chaux; par-dessus nous mettions des planches ou du béton.

Les grosses planches servaient à faire les pontons et les mangeoires de l'étable.

1



1. Poteaux de câblage en bois de châtaignier (Ph. Ilda Dalle)
2. Poteaux d'arrêt d'un câble (Ph. Ilda Dalle)



Quand nous travaillions pour Piin, nous coupions 800 à 900 poteaux électriques par an, longs de 6 mètres et demi à 14 mètres; ils étaient tous en châtaignier sauvage.

Nous les glissions le long du «tsabio» (chemin très raide et sans escaliers pour le traînage de troncs d'arbres): de «Narbar», de «Mabéc», de «Barmacotse»...

Que de poteaux nous avons descendus de «Barmacotse»! Le chemin était dangereux de ce côté-là, surtout au tournant de «Rijèn»!

Nous traînions les poteaux par le «tsabio» avec un coin à anneau et une corde, nous les amenions ainsi jusqu'aux écoles; là, «Piin» envoyait un char avec deux grosses roues pour les charger. On pouvait en mettre deux à trois à la fois.

Quand on ne pouvait pas les traîner, nous les portions sur l'épaule, deux hommes devant et deux autres derrière; nous descendions de «Rijèn» à «Pouméroù», puis nous changions de place, en posant le poteau sur un mur.

Une fois nous avons voulu essayer seulement à deux. Nous sommes arrivés jusqu'au pont de pierre; là il y avait deux ou trois marches d'escalier à monter, le porteur de devant n'a pas réussi à retenir le poteau qui a glissé;

Can travayàn per Pïin, bèttavo dzu 800-900 palouc per an, lon da cheu mètre é més figna catorze mètre. Iro lé palouc per lé fi dé la lutche, iro tchut fé dé ferla.

Lé bèttavo dzu per lou tsabio: da Narbar, da Mabéc, da Barmacotse... N'èn tirane haï da Barmacotse! Ire beurt vinì da écque, adéi 'nté hella queurva dzu Rijèn!

Tiràn dzu per lou tsabio coun lou couman é la corda, lé ménavo dzu figna i-s-ahcole, pé laï Pïin lé fésivve vinì prènne.

Avivvo 'n trincabale coun dovve rovve gròousse, na bèttavo dòou-tréi per còou laï ados.

Per poutéi lé palouc ayoù sé poulivve pa trénéle, nou bèttavo dòou davan é dòou daréi; lé poutavo a 'hpala, allavo da Rijèn a Pouméroù, poué tchandjavo, nou idavo 'n pousèn ados lé mur.

'N còou n'èn vouli poutéi 'ntra dòou, n'èn allà dzu figna ou pon dé péra, laï ire dòou-tréi ahtséléi da mountéi, hi qué ire davan y a pamé sta bon tinì su lou palouc... bouneur qué ire lé-s-ahtséléi, sénô stavo gnacà laï dézot!

'Nté 'na sijen bèttàn dzu 35-40.000 méria dé bohç pieu lé palouc. Lou mèhtre, Pïin, atsétave lou bohç, lou pieu béi lou douvrave per fére palouc, la résta fésivve bohç da brus.

Belle qué piouvivve for, fantivve tsardzì lé palouc é lou bohç 'nsi vagon. Adéi coun lé palouc, qué sguivavo djeumme dé pichon, ire lèn féréssé dé ma. Pé, matchavve tot hi bohç écque, avivve dé tanén. Lé palouc, can iro piumà, avivvo tàouteun dé tanén, belle sé iro dé servadzo.

Ire 'n travaï qué fésivvo d'ivér é cahque còou 'n po outte dé fourés. Lou pieu qué n'èn trébeulà, y a stà outte damon la birrèria dé Sémartén, écque ou tsémén qué va outte a l'Ilssa, yoù ire la fabrécca di pahte. Su écque damon ire malèn, da écque poutavo outte Bousc Daré é poué sèndivvo dzu da laï.

E a Outréfér avouèi... laï ou tsémén qué va su i Pian: passavo deun lou Fér, poué mountavo su.

Aviquiavo pa la leunna per tayillo. Can y è l'ahcor, la leunna l'è totta bounna!

No, lé palouc, lé ménavo ou pra-la-féra é laï lé piumavo a leunna créssèn; gamoulavo pamé é tchertchavo dé sètsi pieu vitto.

Eugenio Dalle (Djégno)

Pietro Dalle (Piérino)

— Donnas —

heureusement qu'il y avait ces trois marches d'escalier, autrement on serait restés coincés dessous!

Nous descendions, au cours de la saison, environ 35 à 40.000 myriagrammes de bois, plus les poteaux.

Notre maître «Piin» achetait le bois: le meilleur pour faire des poteaux, le reste comme bois à brûler.

Même s'il pleuvait à verse, il fallait charger les poteaux et le bois sur les wagons, à la gare.

Avec les poteaux, qui glissaient comme des poissons, il était facile d'avoir des accidents!

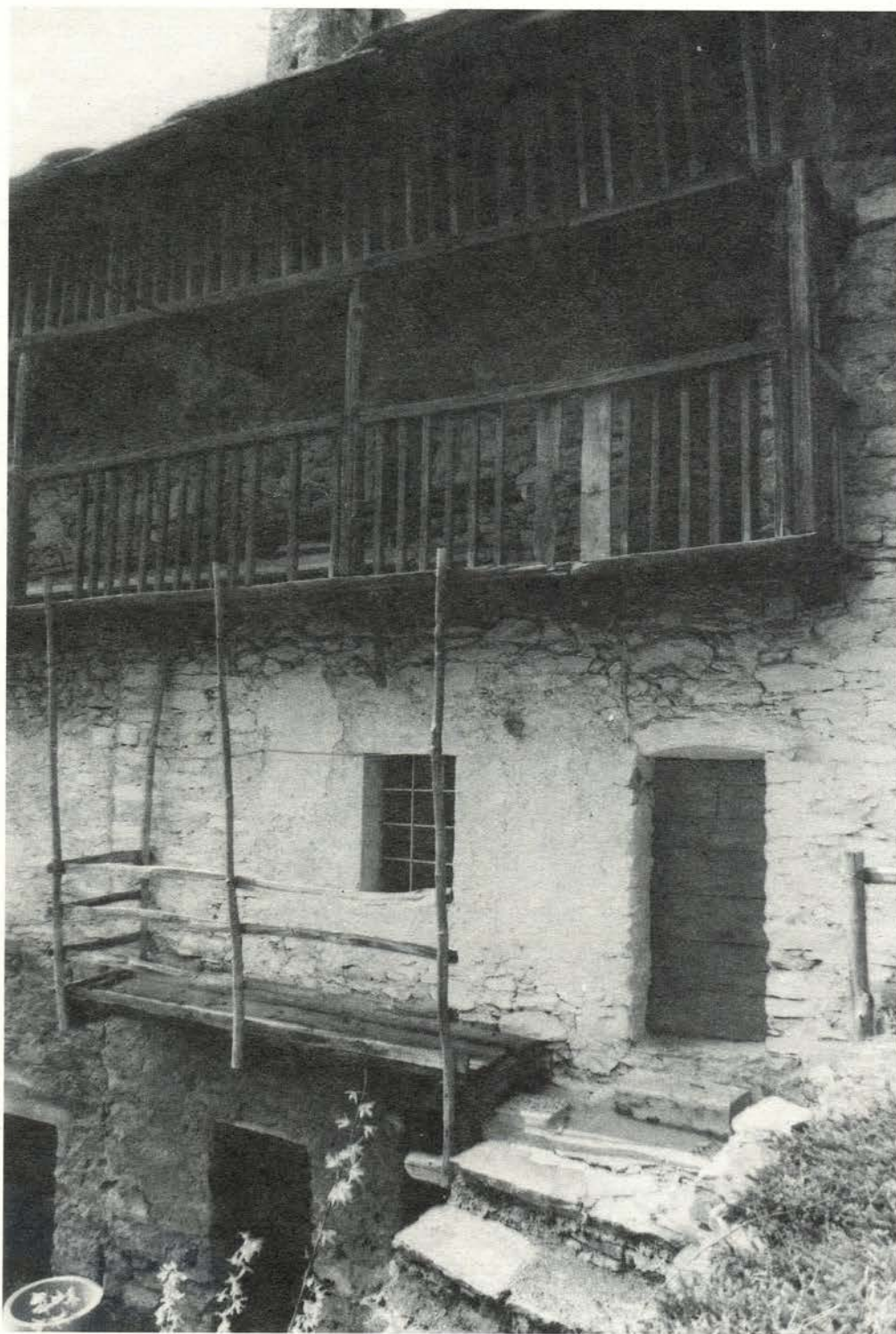
Ce bois tâchait tout car il contenait du tannin. Les poteaux décortiqués contenaient encore du tannin, même si c'était du bois sauvage.

Ce travail se faisait pendant l'hiver et, parfois même au printemps. Un endroit très difficile, était celui au-dessus de la brasserie de Pont-Saint-Martin, là où bifurquait la route pour aller à l'Ilssa et où il y avait une fabrique de pâtes alimentaires. Cet endroit-là était difficile, nous transportions le bois jusqu'à «Bousc Daré», puis nous descendions de ce côté-là.

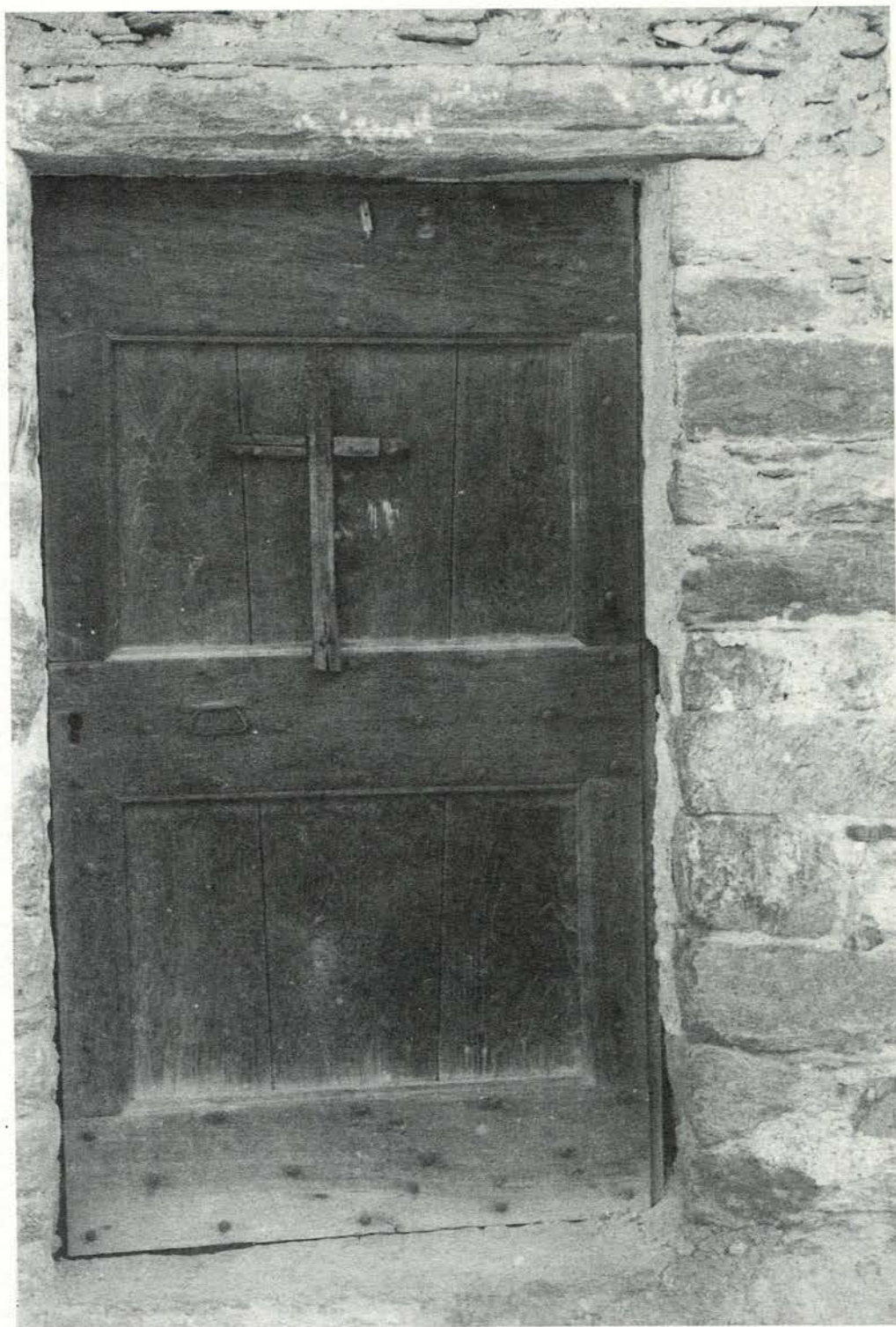
A «Outréfér» aussi... nous devions traverser le torrent Fer et remonter.

On ne s'occupait pas des phases de la Lune pour la coupe de ce bois et tant que le tronc conservait son écorce.

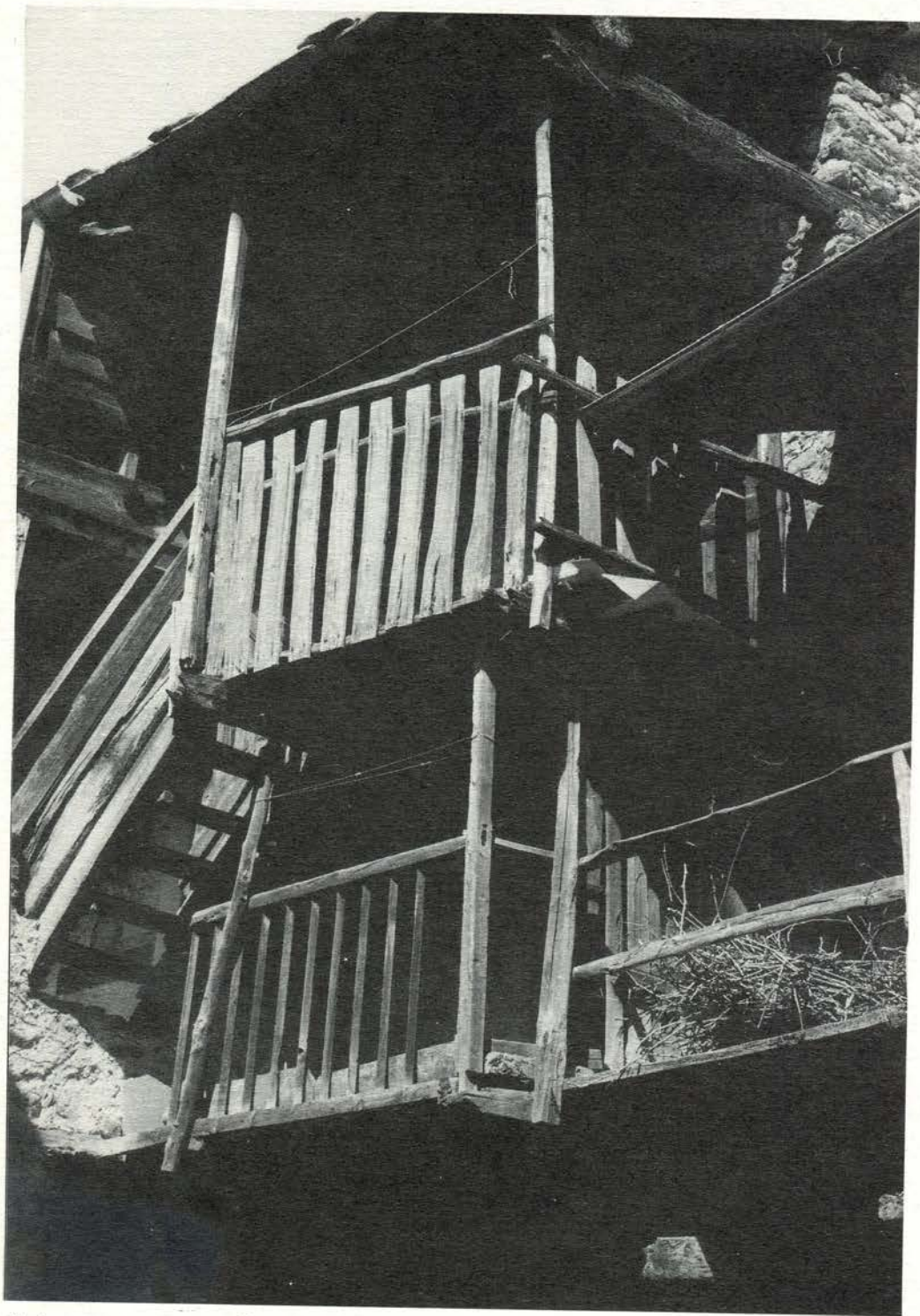
Nous décortiquions les poteaux après les avoir apportés au pré de la foire; nous attendions la Lune croissante; les poteaux n'étaient plus attaqués par les larves d'insectes et séchaient plus vite.



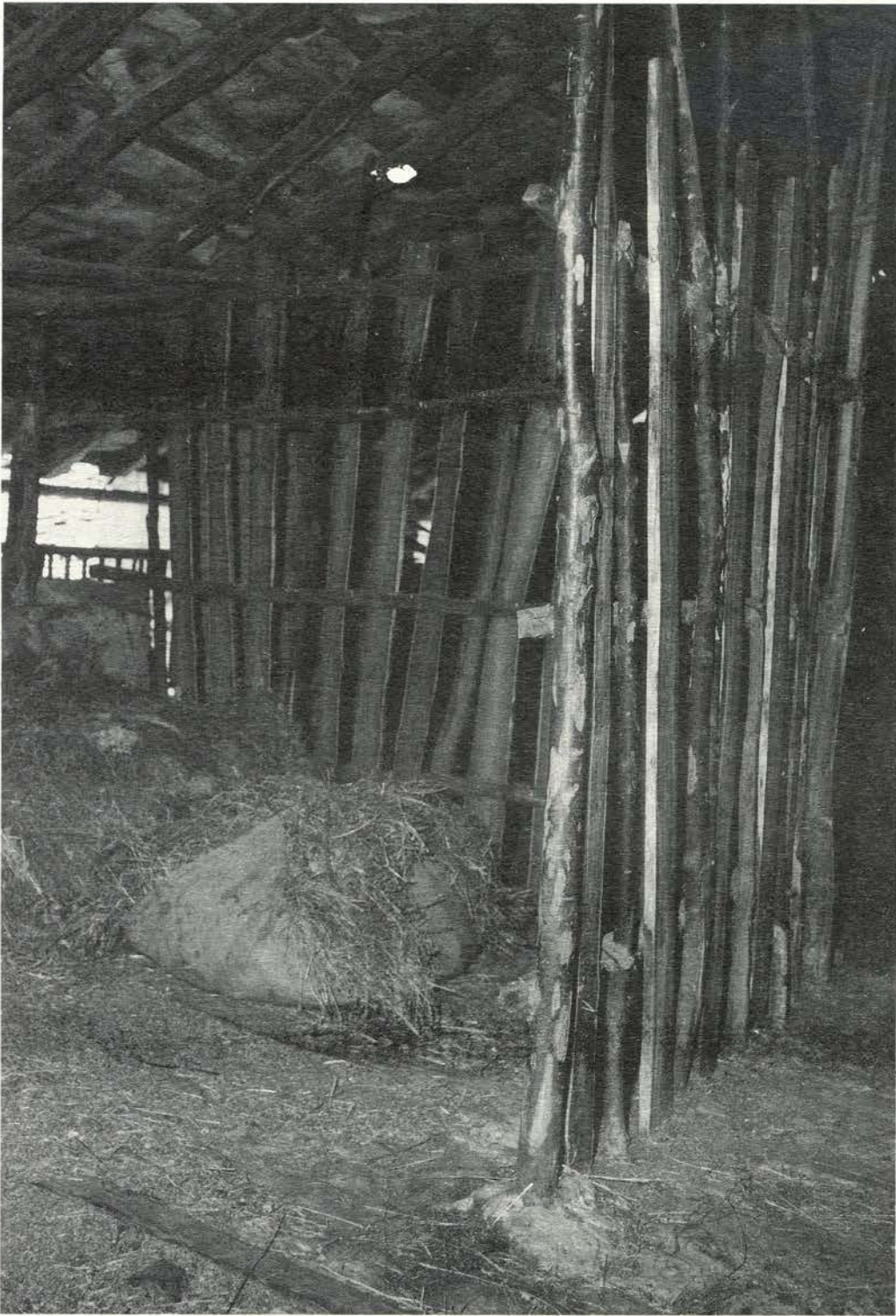
*Le bois de châtaignier utilisé comme matériel de construction.
Donnas, hameau de «La Cohta» (Ph. Giuseppina Nicco)*



Une porte de châtaignier (Ph. Giuseppina Nicco)



*Balcons et escaliers en bois de châtaignier. Donnas, hameau de Rovarey
(Ph. Piero Aldo Ardissonne)*



Autre exemple d'utilisation du bois de châtaignier (Ph. Piero Aldo Ardisson)

Lou tanén

Mé vén à mèn si per Narbar, ou Crous... gran piènte y an tayà... d'ivér, tò l'ivér, travayavvo lou tanén...

Fésivvo tò dé lop é tchardjavo dé vagon a stachon é partivve, allave la pieupar a Mouncalé.

Lé gro lop lé ahquiapavo djeusto qué poulivvo béttesse dzi per lou fi: caranta, hincanta quilo, gneun pieu grèi. E pé fantivve tò pimé, gavéye l'ahcor, fantivve qué avisse stà pimà: sé l'ire da pimé allave méno. N'ire moué qué dounavo yà pimé a countrat; hise qué allavo pimé lé lop, tèn co, bastave qué sé tinivvo l'ahcor per brésé. 'N tsandzo dé l'ahcor, allavo fère lou travaï.

Canque arrivave dzi ou fon di fi, dé pile dé bohç! Ecqué lé pimavo, tchardjavo lé caraton, eun apré l'atro. No sé pèndivvo daré é vénivvo dzi figna ou fon dou Pountet, poué lichavvo allé. Ménavo tot a stachon tsardzì vagon, vagon dou tréno... dza coumandà... lé vagon tèndivvo laï, can iro piin partivvo é allavo a Mouncalé.

Lou tanén lou drouvavo per fère tinteurra.

Fausto Dalbard (Foustèn)
— Donnas —

Per fère lou tanén y vat dé piante dé tsahtègne, dé plante ènte, pa dé servadze.

Tchardjàn 'nti vagon a ouet sot lou méria. Fantivve tsétéi lé plante, piahì la ligne, ahtrousséi tò vouèi l'ahtrabioc, pourtéi ou fi, béttéi dzu é

Le tannin

Je me souviens qu'à «Narbar» et au «Crous» on a coupé beaucoup d'arbres pendant l'hiver, pour en extraire le tannin. Une entreprise achetait les arbres et en travaillait le bois. On les tronçonnait en billes, qu'on chargeait sur les wagons, à la gare. La plupart étaient envoyées à «Mouncalé». Les plus grosses billes étaient fendues juste pour pouvoir les câbler.

Auparavant, toute l'écorce du tronc devait être retirée pour qu'on nous les paye davantage. Quelquefois l'entreprise faisait enlever l'écorce sous contrat de travail; ceux qui allaient dépouiller les troncs avaient en échange l'écorce.

Au fond du câble il y avait un tas de billes. Là, on les écorçait et on les chargeait sur les charrettes. Les enfants, eux, s'accrochaient à la charrette et descendaient jusqu'au «Pountet». On apportait les billes à la gare où déjà les wagons attendaient.

On utilisait le tannin pour faire de la teinture.

Le tannin provenait des châtaigniers greffés.

On chargeait les troncs sur les wagons que l'on nous payait huit sous le Mg.

Le maître de l'entreprise achetait les arbres, les ouvriers les débitaient en morceaux avec une longue scie à deux manches, les portaient au câble et les descendaient. Après, on payait «Néto» qui les transportait à la gare. Pour avoir un bénéfice, on devait bûcher dur!

poué payi Néto qué da La Barma ménave a la stachon... per gagni cahque livvra fantivve rusquéi!

Dzo, vouèi Pïin, n'èn travayà guiéi-onj'an, poué n'èn travayà vouèi d'atre. Y a sta dou '32-'33-'34 qué n'èn travayà lou pieu.

Ire 'na mijére nére hise an écque; ire pa dé rên; la fabrécca dé Dounah avivve sarà dou '29. Hise qué y an poussi ahcapéi 'n Franhe, y an ahcapà; dzo iro dézot léva, pa boudjà da hé!

Tchertchavo dé intréi a l'Ilssa, ma avivvo pa la tèsséra dou facho, poulivvo pa, paréi travayavo 'ntoù bohç.

Per vènde lou bohç da tanén, fantivve béttélo dzu per lou fi, gavéye yà l'ahcor, piemélo, sénô atchétao pa.

Tayavvo la pianta a toc, 'n métre aproupré, pé ahquiapavo a miquià, sé iro gròou. N'èn féne dé lop!

'N còou n'èn allà su béttéi dzu lop. Ire lou dzor dé la féra Sémartén. Mario é Lèisse vouldvvo alléi a la féra, lou 19 dé maï.

Dzo couhtumma iro dzu ou fon dou fi; hi dzor écque, Pïin deuit: — Isto dzo hé a fon —. Dzo é Ilario n'èn allà su gantchè.

Hi dzor écque, n'èn macque gantchè méza dzournà, 'na vould: dèouhèntéchuchanta (260) fagot. Ma hi dzor écque, ire 'n dzor défèrèn di-j-atre. Couhtumma béttavo dzu tréihèntéchuchanta-tréihèntéouitanta (360-380) fagot.

Can béttavo dzu, ire hi qué pourtave su coulis é corde; mïndjavo pé tchut a «l'albergo delle stelle», apé tournavo coumïnhì.

Dé còou n'èn béttà dzu bohç figna mïanét! Fésivvo dzournà: vinivvo mïndzì hinna, pé béttavo dzu figna mïanét-n'oura per pouléi pourtéi a la stachon lou dzor apréi... é qué a midzor avisse sta tchardjà!

Aviquiavo pé pa la leunna per tayi lé plante da tanén. Can arrivave lou vagon, fantivve dabrouisse a tsardzillo; sé lou fésivvo ferméi 'na nét, fantivve payi la sohta!

Néto avivve 'n mul é 'n caret qué mandavo lou toumbarél. Fantivve tsardzillo ou fon dou fi é pé core su a stachon idì a dahtsardzì.

Qué vitte! E, can gagnavvo doze livvre é la poulènta a midzor, allave dza bén!

N'èn travayà bohç da tanén figna ou '36-38.

Lé plante fantivve tayille tot-a la piola. Lé gouardie, gouèi sé viivvo la marca dé la réssa! N'èn bén tayanne dé plante coun la réssa, ma apréi 'ntappavo coun lou pioulet; fésivvo dé ìntape qué sèmbiave qué ire tayà coun lou pioulet.

J'ai travaillé avec «Piin» (maître d'entreprise) pendant 10 ou 11 ans, après, j'ai travaillé dans d'autres entreprises.

De 1932 à 1934 j'ai vraiment beaucoup travaillé.

C'était une période de misère, il n'y avait plus de travail car l'usine de Donnas avait fermé en 1929.

Certains avaient émigré en France. Devant faire le militaire, je suis resté ici. J'aurais bien voulu entrer à l'Ilssa, mais je ne possédais pas la «carte du fascisme» et alors je me suis décidé pour le bois.

Avant de charger les troncs sur les wagons il fallait les écorcer. Je coupais l'arbre en morceaux d'un mètre à peu près; lorsqu'ils étaient gros, je les fendais en deux.

Le jour de la foire de «Sémartén», je suis allé au travail.

Mes deux copains «Mario» et «Lèisse» voulaient aller à la foire, c'est pourquoi on a travaillé seulement le matin. Moi j'étais en haut et le maître de l'entreprise, en bas, enlevait les fagots câblés: 260 fagots, car c'était un jour spécial. En effet, d'habitude, on câblait de 360 à 380 fagots.

Quand on câblait les fagots, il y avait ceux qui devaient nous remonter les «coulisses» et les cordes précédemment employées pour câbler les premiers troncs.

On mangeait tous ensemble «à la belle étoile» puis, on se mettait de nouveau à l'oeuvre.

Parfois, après notre journée, on allait souper puis, on retournait au transport du bois jusqu'à minuit, pour préparer la charge de midi du jour suivant.

Pour couper les arbres à tannin, on ne consultait pas la Lune. Quand le wagon arrivait, on devait être prêt à le charger sinon, on devait payer le stationnement.

«Néto» avait un mulet et un charriot qu'on avait appelé «tombarel». On remplissait d'abord le charriot de troncs qu'on allait après charger sur le wagon à la gare.

Quelle vie dure!

Quand on avait gagné deux lires et en plus mangé de la polente à midi, on était bien contents.

J'ai travaillé le bois à tannin jusqu'en 1936/38.

On coupait les arbres avec la cognée. Gare à nous si les gardes forestiers s'apercevaient qu'on avait utilisé la scie!

On a abattu quand même des arbres avec la scie, mais après on

Di còou lé gouardie vinivvo marquéi lé piante da tayi, d'atre còou
lichavvo fére a no. Piïn, yeu, ire poudestà, quiapoulave yeu é bastave.
Fanta pa avéi ma i rén per travayì lou boch...

Eugenio Dalle (Djégno)
— Donnas —

Lou tanén di tsahtagnéi fèi vinì scur lou métal; ayoù totse, fèi dé matse
qué van pamé yà.

In còou avivvo la couhtumma, can atsétavo dé mobio nou coumme lé
pioulet é lé piole, lé coutéi, lé coutéi rébicà, lé fouhon, lé scoupél, dé
douvréle per cahque oura coun lou bohç vert dou tsahtagnéi. Vinivvo vitto
nér, allave pamé yà é vardave dou ruso.

Giuseppe Binel
— Donnas —

donnait quelques coups de hache pour faire semblant d'avoir utilisé la cognée.

Quelquefois les gardes venaient mettre un signe sur les arbres à couper, mais c'était plutôt nous qui décidions. «Piin» était Podestat et c'est lui qui expliquait aux gardes ce qu'on allait faire.

Pour être bûcheron il ne faut pas avoir mal au dos.

Le tannin du bois de châtaignier a la caractéristique de brunir les métaux; il laisse, en effet, un bruni indélébile sur n'importe quel métal.

On utilisait donc des utensiles neufs: haches, couteaux, serpettes, serpes, burins et goujes, pour travailler pendant quelques heures le bois vert de châtaignier et obtenir ainsi un bruni définitif du fer qui, en même temps, résistait à la rouille.

*Prix de vente des châtaignes relevé sur un vieux cahier de comptes
de la famille Vuillermoz Sylvain de Perloz*

Année 1937 - 1 kilogramme	de petites châtaignes	: 4 à 5 lres
	de moyennes	: 7 lres
	de grosses	: 8 à 10 lres
Année 1938 - 1 kilogramme	de petites châtaignes	: 5,50 lres
	de moyennes	: 7 à 8,50 lres
	de grosses	: 9,50 à 10 lres
Année 1939 - 1 myriagramme	de petites châtaignes	: 7 lres
	de moyennes	: 8 à 9 lres
	de grosses	: 11 à 12,50 lres
Année 1940 - 1 myriagramme	de petites châtaignes	: 10 lres
	de moyennes	: 12 lres
	de grosses	: 14 à 14,50 lres
Année 1945 - 1 kilogramme	de châtaignes	: 22 à 26 lres
Année 1946 - 1 kilogramme	de petites châtaignes	: 30 à 32 lres
	de moyennes	: 35 à 38 lres
	de grosses	: 40 lres
Année 1948 - 1 kilogramme	de petites châtaignes	: 36 à 39 lres
	de moyennes	: 40 à 45 lres
	de grosses	: 50 lres
Année 1950 - 1 kilogramme	de petites châtaignes	: 25 à 28 lres
	de moyennes	: 30 à 32,50 lres
	de grosses	: 40 lres
Année 1951 - 1 kilogramme	de petites châtaignes	: 30 à 35 lres
	de moyennes	: 40 lres
	de grosses	: 50 lres
Année 1958 - 1 kilogramme	de châtaignes	: 100 lres
Année 1987 - 1 kilogramme	de grosses châtaignes	: 1.000 lres

Documents

Plus bon deffend exprovement à toutes personnes de
quelles qualitez et condition qu'ils soient de ralles
des fruits, ny des puis prendre, ny de briser les fruits
d'autrui comme (chastagners), noix, noisins, grains,
pommeles, peries, noies, bigarons, courges, faicots
soit arrosés) ogneros, et autres sortes de fruits de
quelles espèces qu'ils soient pendant leur maturité
ny en autre façon que ce soit, moins pour exruires
la terre pour chercher des escarabes (soit limaces)
à peine d'un ducaton monnoye d'astre contre chaque
contrevenant, et soit qu'ils contrevennent appétitables
comme d'un autre la restitution des danges de la
perte de ses

Vendula castagne 1938
 16.02 a 6.50 29
 185 a 6.50 29
 57 pièces 36.80
 7.1 2 = 10 11
 82 6.50 51
 10 9. 63
 40 pièces 5.50 22
 53 1.00 103.20
 47 9 48.00
 69 3.50 58.50
 50 2 8.00 65.30
 22 2 4
 73 4
 59 470
 49 773.75

83.80 +
 58.19
 19 28.10
 16.80
Vendula castagne 1939
 44 a 4 9 = 39.60
 58 grand = 12.50. 12.50
 55 11. 11.00
 122 9 = 110
 60 14 72
 56 = 11.
 36 48 143.50
 53 pièces 11 92.50
 68 11 92.50
 23 11 92.50

574.60

Vendita castagne 1937
 milligrammi 5.6 a 24 = 23

6.0	6	36
6.0	6	36
12.0	6	72
15.4	6.50	99
8.8	4	61
11.8	4	81
22.2	9	109.80
55.4	4	33.80
3.4		
4.1		
11.4		
6.0		
4.0		
15.4		

1.50	9.50
8	4.40
2.90	9.40
9	54.00
10	40.00
93.50	
77.50	
16.00	

GRUPPO S. I. P. TORINO

Società Idroelettrica Piemonte " S.I.P. "

VIA BERTOLA, 40 SEDE TORINO TELEFONO 55
TELEGRAMMI: ELETTOR

RACCOMANDATA

Signor

BONDON PIETRO

DONNAZ

(Aosta)

Si prega di citare nella risposta il

N. SIP/DSA

36108

Torino¹⁰³, li 31 Agosto 1938 XVI

Trasmettiamo colla presente la somma di L. 820,—
a mezzo assegno Banca Commerciale Italiana n° 42117

con preghiera di quietanza per il seguente titolo:

211
a saldo Vs' fattura 11/4/1938
che Vi rimettiamo qui acclusa,
perchè vogliate restituircela
debitamente quietanzata -



Con distinti saluti.

Allegati: 1 assegno
1 fattura
AR./lp



SOCIETÀ IDROELETTRICA PIEMONTE

Adolfo
Luigi



Mon très-illustré Seigneur Intendant
de la Division d'Alsace pour S. M.

Expose avec la plus profonde humilité Jean Antoine de feu
Georges Martinet né, résidant & domicilié à Poutbaset
Disant qu'il souhaiteroit couper la quantité de cent huitante plantes
entre fraïnes, Chervisiaux, fayards, Chatagniers sauvages & autres
prévenables sur la pièce de terre en pâturage, située aux peul-
= nances du dessous Christ levoiloire du dit Poutbaset appelée
les Cotelets, Mausas & le Heven du Dûil suivant ses confins, &
lesquelles plantes réduites en charbon produisoient environ trois
cents cinquante sacs, destinés pour l'usage des usines à fer,
sises au prédit territoire, ayant besoin le dit Martinet de
construire un emplacement de four à charbon au bas du
dit pâturage & éloigné des bois & maison au delà de cinquante
mètres; Déclarant le dit recouvant Martinet que la pièce
sus désignée avec les bois situés au sus dit territoire ne sont
pas en réserve, sujets aux havanches, ni aux ébouléments de
terrain, que les plantes qu'on y souhaite couper sont
assez mûres, vieilles & du diamètre requis & qu'il y
reste encore assez des jeunes plantes pour la conservation
des bois; C'est pour quoi,

Plaise, Seigneur Intendant, lui permettre de faire la coupe
des plantes sus demandées sur les sus dit pâturage dès après
jusqu'à la fin de l'année prochaine 1825. en observant le
prescrit des lois forestières en vigueur & de se servir de
l'emplacement de four à charbon à construire jusqu'à la
fin de la même année; Ce qu'il espère obtenir & il ne cessera
de prier Dieu pour votre précieuse conservation &c. &c.

Jean Baptiste Baudin pour l'exposant.

Vu, Le Syndic Soussigné de la Commune de Poutbaset en se
déclarant préalablement informé des localités où le
recouvant désire effectuer la coupe des plantes en question;
Et l'emplacement requis, dit que l'exposé en la requête

qui précède, est véridique, & qu'il n'a ainsi rien de contraire
à ce que le dit recouvant obtenu l'effet de sa demande
poutboset le 22. Xbre 1824.

Joseph Boidet S'indie.

Certificat de publication & de vision comme suit
je Secrétaire Soussigné de la Commune de poutboset certifie
d'avoir, le jour vingt quatre du Couvant au sortir de la Messe de
paroisse & au plus grand concours du peuple assemblé au
lieu & mode usités chez cette Commune, fait publier
par le publicateur communal la requête qui précède &
l'avis du S^r S'indie au bas d'icelle avec avis au public que le
tout seroit exposé en vision chez le S^r S'indie local
à l'hameau de terroise pendant cinq jours pour les observa-
tions que l'on pourroit avoir à faire, mais que ce non-
obstant, personne n'a formé aucune opposition.

En foi de quoi je me signe à poutboset le 29. Xbre 1824.

Baudin Secrétaire.

Il a été communiqué à M^r le Sous
inspecteur en chef de la province
pour son avis. (Noté le 3 janvier 1825)

S^r le Sous-secrétaire
G^r de la province
J. B. B.

Le Sous-secrétaire Soussigné de la Commune de poutboset à
vegard de l'avis de l'inspecteur en chef de la province
permis requis à l'égard de la coupe de bois
fait en l'année 1824. Les plants de
h^{ie} que la charbonnière ait la disposition de
ses terres en tous bois, fruits & pâturages
combustibles. (Noté le 18. Xbre 1824)

M. B.

Le Sous-secrétaire Soussigné de la Commune de poutboset à
vegard de l'avis de l'inspecteur en chef de la province
permis requis à l'égard de la coupe de bois
fait en l'année 1824. Les plants de
h^{ie} que la charbonnière ait la disposition de
ses terres en tous bois, fruits & pâturages
combustibles. (Noté le 18. Xbre 1824)

J. B. B.

N. 9 Pos. V 6/1/48
Arrivo 8/1/48 Allegati N. 1



Concessione N. 14

MILIZIA NAZIONALE FORESTALE

COMANDO DELLA Provincia DI Aosta

COMUNE di Perloz

17 piante di castagno radicate in
località Chemp e di proprietà del Signor

Fej Giovanni fu Pietro

delle quali N. 17 (mc. 33) per estratti tannici;

N. (mc.) per lavoro;

N. (mc.) per ardere.

Vista la domanda in data 11/1/1947 presentata dal proprietario
~~proprietario~~ Sig. Fej Giovanni fu Pietro residente in Comune
di Perloz regione Chemp tendente ad ottenere
l'autorizzazione per il taglio di N. 17 piante di castagno radicate in
località Chemp del Comune
di Perloz
e di proprietà del richiedente.

Visto il R. D. Legge 18 Giugno 1931 - IX, N. 973, relativo alla tutela dei
castagneti ed al controllo delle fabbriche per la produzione degli estratti tannici;
Constatate le condizioni fisico-colturali delle piante;

SI AUTORIZZA

il taglio delle piante di cui trattasi alle condizioni seguenti:

1). Dovranno cadere al taglio esclusivamente le N. 17 piante di
castagno segnate ~~dal~~ con martello forestale C.F.V. n.º 6

2). Dovrà eseguirsi l'innesto e curare lo sviluppo e la conservazione di due
o più polloni su ogni ceppo di castagno abbattuto nei castagneti. L'innesto do-
vrà del pari essere praticato sulle pianticelle esistenti negli spazi vuoti o poste
in sostituzione di quelle sradicate come al capoverso seguente. Tale innesto do-
vrà essere praticato entro il terzo anno del loro collocamento a dimora.

3). Dovranno piantarsi, entro un anno dal taglio, due alberetti di castagno,
d'altezza non minore di un metro, negli spazi vuoti esistenti.

Ciò, anche nel caso in cui venga concesso lo sradicamento di qualche
pianta o quando il ceppo tagliato, per l'età o per qualsiasi prevedibile prossimo
deperimento, non assicuri la riproduzione durevole dei nuovi polloni.

4). È fatto obbligo al condottario di portare le necessarie cure colturali alle giovani piantine (zappature, concimazioni, cure, ecc.) per cinque anni consecutivi almeno.

5). Le piante stramature o deperite, saranno tagliate entro terra (taglio di tramarratura) allo scopo di ottenere un rigetto di polloni più vigorosi dal di sotto del colletto.

6). Il taglio e sgombrò del legname, proveniente dalle piante di castagno da abbattersi, tanto se radicati in terreni sottoposti a vincolo che in quelli non soggetti alle leggi forestali, dovrà essere condotto secondo le norme ed epoche contemplate dalle vigenti prescrizioni di massima. Dopo il taglio l'esercizio di pascolo sarà sospeso (qualora non vi sia modo di proteggere le ceppaie e gli alberelli dal bestiame con steccati ecc.) sino a che la rinnovazione abbia raggiunto lo sviluppo necessario da sfuggire al danno del pascolo.

7). La concessione dovrà essere effettivamente esercitata, sotto pena di decadenza, entro un anno dalla sua data e tutte le piante che già autorizzate al taglio restassero ancora radicate alla data di scadenza dovranno essere oggetto di una nuova apposita autorizzazione.

8). L'inosservanza delle condizioni prescritte come sopra renderà nullo il permesso di taglio e si procederà senz'altro a carico del trasgressore.

9). La presente autorizzazione dovrà essere conservata e presentata agli agenti forestali ogni qualvolta essi ne facciano richiesta.

Aosta, li 29 dicembre 1947 Anno



IL COMANDANTE DELLA
IL COMANDANTE
Forrestale Dr. Manlio

N. 13 del Registro del Comando di Distaccamento di Pont St. Martin

Al Comando di Distaccamento

Corpo Forestale Valdostano

della Milizia Nazionale Forestale

di Pont St. Martin

per la registrazione, per norma di servizio e per la consegna di un esemplare all'interessato.



IL COMANDANTE DELLA
IL COMANDANTE
Forrestale Dr. Manlio

Table des matières

Le gaulage et la récolte	7
La vente	25
La conservation	33
La consommation	51
Les châtaignes pour les animaux de la maison	71
Le greffage	75
Les qualités de châtaignes	83
La ramée	89
Les feuilles sèches	103
Le bois	107
Le tannin	127
<i>Documents</i>	133

Achevé d'imprimer
dans le mois de février 1989
sur les presses des
Industrie Grafiche Editoriali Musumeci S.p.A.
Quart (Aoste)

