

Vernamiège autrefois

Souvenirs, légendes et contes

par
Pierre FOLLONIER

Avant-propos

Depuis quelques années nous assistons à une véritable pléthore de publications d'ethnologie régionale. La vague de nostalgie et un souci de retrouver un âge d'or hypothétique masqué parfois par cette recherche de l'identité locale qu'ethnologues et politiciens brandissent comme un fanal, nous a valu, notamment dans le domaine francophone, nombre de volumes qualifiés « d'autrefois », « naguère », « hier » et j'en passe. D'excellentes publications qui réjouissent tant les ethnologues, historiens et autres régionalistes que la commune ou région concernée, côtoient des recueils de moindre valeur et d'authenticité douteuse. Ce n'est donc pas sans méfiance et même avec une certaine lassitude que j'ai pris connaissance du manuscrit de *Vernamiège autrefois*. Ceci d'autant plus que Vernamiège a déjà eu l'honneur d'une étude fort sérieuse et exemplaire de la part de Gérard Berthoud. Que pouvait-on y ajouter ?

Très vite, j'ai pu me rendre compte que nous avions ici une doublure ou une faible remouture du travail de Berthoud mais un complément que nous souhaiterions dorénavant à chaque travail d'ethnologue non autochtone. En effet, M. Pierre Follonier n'a pas eu besoin d'enquête, il n'a pas eu besoin de recourir à la mémoire et aux explications d'autres, il n'a eu qu'à laisser parler ses souvenirs d'enfant de Vernamiège. Je n'affirmerai pas que sa mémoire est meilleure que celles que le magnétophone de Berthoud a pu capter. Non, le cheminement est autre. Follonier n'avait pas l'intention de publier des souvenirs, d'écrire une monographie de son village. Il n'avait donc pas de délais à observer et il n'avait pas le souci théorique de l'ethnologue qui aimerait donner une image complète du champ d'étude qu'il laboure. Il ne voulait qu'occuper intelligemment une retraite de professeur de mathématique soucieux de l'exactitude des faits. Peu à peu, au fil des journées d'hiver où le jardinage est délaissé, il a noté les souvenirs qui affleuraient. Puis, il s'est relu et d'autres souvenirs sont revenus. Bien plus tard, lorsque nous avons discuté de ce *Vernamiège autrefois* où il me semblait que tel travail ou telle coutume n'apparaissait pas, M. Follonier répliquait immédiatement : oui, cela existait, je n'y avais plus pensé ou, non, de

mon temps je n'ai jamais vu ou entendu une telle chose, je ne m'en souviens pas. Voilà ce qui fait que ce recueil est autre que certaines publications. En voulez-vous une preuve?

Le sous-titre de ce travail nous promet des légendes et des contes inédits. Qu'en est-il? A la lecture on se trouve immédiatement dans le climat familial et villageois du Valais il y a une cinquantaine d'années et non dans une veillée factice qui essaie de faire revivre ce qui n'a peut-être jamais existé. Bien des récits reflètent le vécu de M. Follonier ou de sa famille, d'autres ont certainement été contés en veillées, aux mayens, à l'alpage, en travaillant la terre, chemin faisant vers les vignes ou en gardant les vaches «en tsan». Une dizaine de récits à peine appartiennent au patrimoine légendaire valaisan, alpin, voire indo-européen. Aucun de ceux-ci ne se tient à la forme que je qualifierais de classique, tous représentent des variantes locales, souvent inconnues ailleurs. La forme, la tournure d'esprit est bien authentique et il est indubitable que notre auteur nous restitue ce qu'il a entendu avec la rigueur scientifique à laquelle il s'est astreint toute sa vie de professeur de mathématiques. Le conteur, le vrai conteur qui est devenu rare dans nos régions, se tient à la version originale qui lui a été transmise, mais il l'enjolive, la varie, selon son public et sa propre disposition d'esprit. L'informateur de l'ethnologue veut bien faire, il recherche ses souvenirs et ne restitue souvent qu'une forme amputée, aux motifs embrouillés ou partiels, un vague squelette dépouillé de ce qui faisait le charme et la vie du récit. Il y a aussi le poète, l'écrivain qui lui brode autour d'un thème, d'un motif sorti de sa mémoire, il fait œuvre de création comme le lointain ancêtre qui créa tel conte ou tel récit... Pierre Follonier est ni l'un ni l'autre mais tout simplement, honnêtement, celui qui transmet grâce à une mémoire fidèle.

Cette publication sera pour tout amateur et pour chaque professionnel du passé une source de renseignements précieux. Les membres de la Société d'histoire du Valais romand, qui a bien voulu accueillir cette publication, sauront déceler dans ces pages l'attachement de l'auteur au village natal, exprimé sobrement et de ce fait de manière combien poignante.

R. C. SCHÜLE

Notice préliminaire

Je n'ai pas l'intention de raconter, ici, la vie d'autrefois, à Vernamiège, dans tous les détails; ce serait trop long. Je m'arrêterai aux aspects de la vie courante, à certaines coutumes et traditions aujourd'hui disparues ou en voie de disparition.

La façon de vivre, les conditions de travail, l'habitation, les coutumes, n'ont dû que très peu évoluer durant les deux derniers siècles, jusque vers les années trente, à l'exception des faits suivants qui n'ont guère modifié, du moins dans l'immédiat, le mode de vie de la population.

Au début du siècle dernier, les surfaces agricoles étaient nettement plus étendues que de nos jours, mais une bonne partie des terres n'appartenait pas aux gens de l'endroit. Ainsi, la communauté bourgeoisiiale acheta de Pierre Chevron (1459) et de Mgr Adrien de Riedmatten (1544)¹ un grand pâturage situé au-dessus de 1700 mètres, entre les mayens actuels et l'alpage de Pralovin. Des vestiges de fondations (*tséjas*) se voient de nos jours encore dans la forêt qui en recouvre actuellement la presque totalité. Des noms comme le Clot des Pouès, le Clot de Guidon sont suffisamment suggestifs. De plus, les amas de pierres entassées dans de nombreux endroits ne sont pas dus au hasard, mais rappellent singulièrement le procédé de nettoyage utilisé actuellement encore dans les alpages. De mon temps, on pâturait encore une large bande jouxtant les mayens.

L'abandon progressif de ces terres fut compensé au siècle dernier, vers 1870², par l'acquisition du mayen de Torrenté et d'une certaine surface de champs de cette famille qui possédait, au village, le raccard de Torrenté. Erbio, qui appartenait en bonne partie aussi à des gens du dehors, a été acheté, vers 1860, par des habitants de Vernamiège. Bien avant déjà, les gens de l'endroit ont récupéré d'autres parchets tels que le Raccard et le Pra de Nauts, Bornuet, le Pra de Torrent, le Cleivo, le Clot du Gay, etc.

¹ Gaspoz 1935, p. 51.

² Gaspoz 1935, p. 55.

Dès 1802, avec la suppression progressive des redevances féodales (en bonne partie sous forme de seigle), les surfaces emblavées diminuèrent progressivement, sur le pourtour des terres ouvertes, pour se stabiliser au début de ce siècle. Ainsi, la plupart des champs de la Croix, les Pochets, les Raccards, une partie des Périss, du Raccard de Nauts et d'Erbio, les Foulons, la Plache, etc. ont passé à la culture fourragère. Les champs restants suffisaient plus que largement aux besoins de la population.

La création d'une paroisse séparée due, en partie, à la catastrophe de l'église de Nax, en 1909, mais également à l'accroissement de la population et à certaines tracasseries, a supprimé, il est vrai, le déplacement jusqu'à Nax, mais a grevé lourdement la communauté pour de nombreuses années: construction de l'église, de la cure, constitution d'un bénéfice et versement annuel de 60 francs à la paroisse mère de Nax jusqu'en 1948.

L'installation des hydrants commencée en 1919, à la suite de l'incendie du Pichot, a créé un moyen efficace de lutte contre le feu, a garanti l'alimentation régulière des bassins publics, mais la population n'en dut pas moins, jusque vers les années cinquante, continuer à chercher l'eau à la fontaine avec des seilles et des bidons.

Les constructions d'habitation assez nombreuses du siècle dernier et du début de ce siècle (accroissement de la population) restent traditionnelles et n'apportent aucune amélioration réelle. Il en est de même pour les granges-écuries; quant aux raccards, ils ont été construits bien avant.

L'arrivée de l'électricité, en 1924-1925, aurait dû amener un progrès sensible, mais ce ne fut pas le cas dans l'immédiat. Une unique lampe de 18 à 25 watts (une lumière trop vive aurait gâté les yeux) par appartement, n'éclairait guère mieux qu'une bonne lampe à pétrole. Certains ménages même n'installèrent l'électricité que beaucoup plus tard.

La route, par contre, après un certain temps d'adaptation, a facilité, dans une bonne mesure, l'exploitation des terrains situés en dessous du village, surtout pour la rentrée des récoltes.

Ce n'est qu'après la guerre de 1939-1945 qu'on a vu l'évolution se faire progressivement, puis à une allure de plus en plus folle. On est finalement arrivé à un tel changement de mode de vie que ceux qui nous ont précédés, même de peu, auraient de la peine à imaginer.

On pourrait reprocher à nos ancêtres un certain immobilisme, mais à une époque où la recherche de la nourriture prime toute autre préoccupation terrestre, une telle attitude reste compréhensible. Mais sans eux, nous n'en serions pas là; c'est la raison pour laquelle nous n'avons pas le droit de renier systématiquement le passé, pour la simple raison que nous ne le comprenons plus.

L'ordonnance des textes qui vont suivre n'est pas déterminée d'une façon bien précise. Je pense traiter d'abord les travaux agricoles et les activités annexes, puis la vie familiale, publique et religieuse et conclure par quelques considérations personnelles. N'y cherchez aucune prétention littéraire. Les mots et les phrases vous sont transmis tels que le souvenir me les propose à l'instant même et tels qu'ils me viennent du cœur.

J'essayerai de refléter la vie d'autrefois dans toute sa vérité et sa simplicité, en priant le lecteur d'excuser les erreurs possibles de dates, de toute façon involontaires.

Je tiens à remercier les personnes qui m'ont aidé pour la précision de certaines dates, l'évolution des prix et des salaires, les photographies anciennes et certaines légendes.

J'exprime également ma reconnaissance au comité de la Société d'histoire du Valais romand pour l'intérêt qu'il a porté à mon témoignage sur la vie d'antan, principalement à M^{me} Rose-Claire Schüle pour ses précieux et judicieux conseils et à M. Guy Veuthey pour la rédaction.

Souvenirs

Les activités paysannes

La fumure des champs et des prés

Il peut paraître étonnant que je commence la suite des travaux agricoles par le transport du fumier. Les engrais chimiques étant inconnus, on devait rendre à la nature toute la production de fumier. Nos ancêtres savaient fort bien que si l'on voulait que la terre produise, il fallait l'engraisser.

Le fumier amoncelé durant l'année, soit au village, soit aux mayens, soit aux *remointses*, (granges-écuries situées hors du village) retournait au sol par des moyens très divers.

Les routes et les chemins carrossables n'existant pour ainsi dire pas, voici comment on procédait: on utilisait, dans la mesure du possible, les facilités que procurait la neige; d'autre part, chaque ménage, ou presque, possédait une bête de somme, mulet, bœuf ou vache, ainsi que tout l'attirail pour le transport à dos d'animal.

Le transport sur route, sur chemin ou sur neige se faisait essentiellement à l'aide de la *benna*, sorte de caisson rectangulaire monté sur luge, ou d'un traîneau, le fumier étant dans ce cas enveloppé dans un drap. En terrain plat, la charge était tirée par le mulet et, sur un sol en pente, par l'homme. On utilisait fréquemment ce mode de transport pour la fumure des champs, en contrebas du village. Après la construction de la route carrossable et, en hiver spécialement, des trains de traîneaux amenaient le fumier en bordure des champs, vers les vignes d'Erbio et même de Saint-Léonard, le salage et le sablage n'existant pas à l'époque. Le transport par la route était efficace et agréable: pas de voitures, pas de camions et on connaissait l'horaire du car postal. Sur la route glissante, il ne restait qu'à s'asseoir sur le devant du traîneau et à maintenir celui-ci en bon chemin, en veillant à conserver une vitesse convenable. La monture suivait, attachée au dernier des véhicules qu'elle se chargeait, au retour, de ramener au village. On utilisait le même procédé pour transporter, sur la neige, le fumier dans les champs; il fallait de bonnes jambes pour freiner la *benna* et remonter le véhicule à dos d'homme. On devait aussi éviter de déverser dans le champ du voisin; cette difficulté n'était pas la moindre, devant l'exiguïté des parcelles et la couverture de neige qui rendait pratiquement tout uniforme.

Les hommes, avant tout, exécutaient le travail précédent, mais le procédé qui suit concernait plutôt les femmes. Si le transport s'avérait impossible par *benna*, on utilisait la monture, sur le bât de laquelle on plaçait les besaces, sortes de sacs à usages multiples qu'on remplissait de fumier. Il n'y avait plus qu'à dire: «Hue! Lison!» et le fumier arrivait sur la propriété. Durant le parcours parfois fort long (une heure aller et retour), la femme qui accomplissait cette besogne suivait la monture et tricotait en marchant. Suivant l'éloignement, on mettait une journée pour transporter le fumier nécessaire à un champ ou à un pré de 200 à 300 mètres carrés.

Pour les courtes distances et dans les vignes, le fumier se déplaçait à dos d'homme ou de femme, le plus souvent à l'aide de la hotte qu'on posait sur un trépied, à la hauteur désirée.

Nos ancêtres avaient compris que le meilleur engrais, celui qui n'épuise jamais le terrain, était le fumier de ferme. Que penser de ceux qui, maintenant, n'utilisent que l'engrais chimique? La nature pourrait bien un jour demander des comptes.

Le soin du bétail en hiver

Après la *désalpe*, vers la mi-septembre, les vaches ont pâturé *en champs* jusqu'à la Toussaint, un peu avant, un peu après, selon le temps. Puis a suivi la période de stabulation.

On débute par un premier séjour au village pour la plupart des vèlages, puis vers le début décembre, on transhumait le bétail dans les différentes *remointses*, à Erbio, à Bornuet, aux Prixes, aux Evouettes, au Bornou, aux Raccards, à la Croix et à la Toueille. Certaines familles pratiquaient jusqu'à cinq transhumances, mais rarement moins de deux.

Disons d'abord que les femmes seules s'occupaient des soins au bétail. Elles devaient se lever tôt le matin, vers les cinq heures et demie, manger en toute hâte, et partir dans la nuit, un falot tempête à une main, un bidon rempli de grain cuit dans l'autre, vers une de ces fameuses *remointses*. Au retour, à la pointe du jour, elles ramenaient le lait à la laiterie ou à la maison, dans une petite brante appelée *brintette*.

Le même cérémonial se répétait l'après-midi et s'achevait un peu avant la tombée de la nuit. En temps normal, cette corvée rendue épuisante par le froid vif du matin, devenait plus harassante encore quand une épaisse couche de neige recouvrait et faisait disparaître les raidillons. Il fallait alors fouler la neige et se frayer péniblement un chemin; les remontées au village devenaient vraiment exténuantes.

Nos femmes si courageuses ont accompli cette tâche surhumaine avec résignation, alors que leur mari ou leur grand fils gardait le lit, bien au chaud. Il s'occupait, il est vrai, des enfants, les préparait pour la messe matinale et l'école, mais dans bien des ménages, la femme, à son retour, devait encore s'acquitter de ce travail. Vivement la *gouverne* au village, disaient-elles, car elle marquait pour elles la fin de ces courses pénibles; s'il fallait se lever tôt encore, on n'avait plus ce long cheminement à parcourir.

Au village, les femmes rencontraient même du plaisir, car elles aimaient leurs bêtes qui procuraient à la famille une source de revenu non négligeable. Elles trouvaient même le temps de tailler une bavette avec leurs voisins; ou de s'enguirlander copieusement, plantées solidement sur le seuil de leur étable.

Que dire de cette coutume barbare qui plaçait la femme au rang d'esclave? Les hommes, tout puissants à l'époque, ne rencontraient aucun intérêt à la supprimer, et certains d'entre eux doivent aujourd'hui encore se retourner dans leur tombe. Si l'abandon quasi total de la campagne fut regrettable, il a au moins eu l'avantage de couper net au calvaire des femmes qui ont souffert leur purgatoire sur terre.

Occupations diverses et artisanat

A part le transport du fumier, le *dévalage* des bois, la fabrication des échalas, le battage du seigle, la distillation, la cuisson du pain, nos villageois n'avaient que peu de travail, en hiver, et ils en profitaient pour compléter et maintenir en état de fonctionnement leur matériel d'exploitation.

C'est ainsi que, chaque année, on préparait une hotte et des paniers. On utilisait de préférence de jeunes pousses de coudrier sur lesquelles on découpait de fines lanières qui remplaçaient l'osier inexistant. Sur l'armature mise en place, on tressait, ce travail s'exécutant dans la chambre familiale; un vrai désordre, mais pas trop salissant, car un bon coup de balai remettait tout en ordre. Il fallait de l'adresse et l'on rencontrait parfois, au village, de vrais artistes qui savaient allier la beauté à la robustesse.

De nombreux articles ne se trouvaient pas au marché et la rareté de l'argent rendait nos ancêtres astucieux: on savait se servir de ses mains. Ainsi, mon grand-père, charpentier (profession qui ne l'occupait qu'une partie de l'année), paysan, vigneron, confectionnait également des *bosses*, des souliers et des socques pour les besoins de sa nombreuse famille. Il disposait, à cet effet, du cuir de ses vaches, de formes en bois de diverses grandeurs, d'alènes, etc.

Je le vois encore assis devant la fenêtre de la chambre de séjour, tapant le cuir sur une pierre noire et lisse posée sur ses genoux, ou assujettissant les semelles à l'aide de chevilles de bois, ou encore, cousant une trépointe ou l'empeigne avec du fil qu'il torsadait lui-même en le recouvrant de *survouett*, amalgame de poix et de suie.

Nos montagnards savaient aussi fabriquer des herses, des râteaux, des fourches en bois, emmancher des outils. Beaucoup même confectionnaient les *benne*s, les traîneaux où tout était chevillé avec du frêne, y compris les semelles, à l'exception des deux bras recourbés fixés par deux viroles à l'avant des patins de bouleau.

Ce qu'on ne savait pas faire soi-même, on le confiait à des artisans de l'endroit, tels que le menuisier et le forgeron; ce dernier, surtout, ne manquait pas d'ouvrage. A part le ferrage des nombreux mulets, il devait réparer et entretenir les socs de charrue, retaper les roues de char et de carriole, recharger les pioches, forger des haches et divers outils en métal.

Le village possédait même des selliers chargés de la fabrication et de la réparation des bâts de charge; on leur apportait le matériel de base et ils faisaient le reste. Le menuisier muté en tonnelier fabriquait les tonneaux de mélèze qu'on lui commandait, remplaçant les cercles usés. Il façonnait des bois de lit, des bahuts, des *artses*, des *tsannis*, des bureaux, des commodes, des bancs et d'autres meubles de première nécessité.

Comme on le voit, le village vivait en autarcie et on aurait fort bien pu se passer du monde extérieur, tant au point de vue de l'alimentation que pour les meubles, les ustensiles et les outils d'usage courant.

Le battage du seigle

Le seigle coupé et séché était réduit et entassé dans le raccard, soit au village même, soit au-dessous du village, au Raccard de Nauts, soit au-dessus du village, au lieu-dit les Raccards. Ces édifices ne comprenaient généralement pas d'écurie, mais quatre murs de soutènement parfois rudimentaires sur lesquels reposait une solide charpente, en madriers de mélèze; une partie centrale appelée aire de battage constituée de fortes poutres de mélèze jointes; de part et d'autre de l'aire, les quartiers ou demi-quartiers, dans lesquels on entassait le seigle; une vaste porte d'entrée donnant sur l'aire, et à l'autre extrémité, une autre porte de même grandeur qui assurait une bonne aération à l'édifice.

Ceux qui manquaient de grain pour le pain ou pour les semences d'automne battaient une partie du seigle sitôt après l'engrangement; la plupart attendaient l'hiver.

Voici comment se pratiquait le battage. On descendait les bottes, des tas, dans l'aire; d'un côté de cette aire, on constituait un coussin de trois bottes parallèles disposées sur toute sa longueur; puis, en travers, les épis sur le coussin, on emplissait l'aire en les plaçant les unes à la suite des autres, après avoir coupé le lien qui maintenait les tiges ensemble.

Alors intervenait le rythme cadencé et régulier des fléaux tapant sur la paille jusqu'à ce que tous les grains fussent sortis de leurs épis. Pour un meilleur rendement, on retournait une fois l'airée sens dessus dessous. Le fléau était composé d'un billot de frêne ou de bouleau de 50 cm de long et de 8 à 9 cm de diamètre relié à un manche de deux mètres par des lanières de cuir. L'airée battue, on secouait la paille à l'aide d'une fourche en bois, la moitié de la paille poussée à l'une des extrémités de l'aire, l'autre moitié, à l'autre extrémité. Puis deux tresses de paille fabriquées sur place bottelaient le tout qu'on remisait dans le quartier libre, jusqu'à son utilisation, soit comme litière, soit plus généralement comme supplément de fourrage pour le bétail. Avant l'apparition des matelas en crin, on utilisait de la paille pour garnir les paillasses.

Les autres céréales telles que l'orge et l'avoine étaient battues dès la rentrée de la récolte, ces céréales ne constituant qu'une partie infime de l'ensemble de la culture des champs.

Dans tous les cas, on transportait le grain réduit dans des sacs, à dos de mulet. Anciennement, le van à bras en osier le débarrassait des poussières et des résidus de battage. L'apparition du van mécanique, *van l'oura*, facilita le vannage. Cet instrument se plaçait à une extrémité de l'aire, vers la porte. Le grain à vanner s'écoulait lentement d'un caisson sur deux tamis, en même temps qu'une puissante soufflerie actionnée par une manivelle chassait la vannure hors du raccard. Le grain descendait et emplissait une caisse placée à l'arrière du van. Un tamis plus fin séparait du seigle les grains vénénéux de nielle très fréquente dans les champs. Le grain transporté au grenier, à l'abri des rats et des souris se versait dans des *tsâs*, sortes de grands bahuts hermétiquement fermés.

Les travaux de la vigne

La culture de la vigne a bien changé durant les dernières décennies, soit dans le choix des crus, soit dans les méthodes et les conditions de travail.

Autrefois, on avait le temps. Durant le Carême, nos pères descendaient à Saint-Léonard. Il commençaient par porter sur la vigne le fumier amené occasionnellement durant l'hiver; puis venaient la taille et la *pioche*. Chaque année, on faisait des *versannes* ou *crous*, c'est-à-dire qu'on courbait les vieux ceps à un mètre environ dans le sol, laissant sortir l'extrémité des sarments de l'année; ceux-ci s'enracinaient tandis que la souche pourrissait petit à petit. Cette méthode rajeunissait la vigne, sans avoir à la défoncer et à perdre trois récoltes. L'apparition du phylloxéra a mis fin à ce procédé.

La terre éboulée par le piochage se remontait à l'aide de la hotte. L'ensemble des travaux de Carême demandait bien deux semaines, pendant lesquelles nos pères dévalisaient les meilleurs morceaux de viande et vidaient la cave de Saint-Léonard. Ils n'étaient guère pressés, car si en plaine le printemps faisait timidement son apparition, là-haut l'hiver battait son plein.

On cultivait des plants en partie différents de ceux d'aujourd'hui: le muscat qu'on taillait sur jeune bois pour en augmenter le rendement et la qualité en constituait à peu près le tiers; le rouge, taillé en arceau, les autres plants en gobelet, soit le fendant, le johannisberg, la *rèze* donnant le fameux *glacier* au val d'Anniviers, la malvoisie, l'arvine, l'amigne, le bordeaux, le *gouet*, ces plants mélangés donnant un vin équilibré qui se conservait bien en fût et faisait les délices du palais.

Les ébourgeonnements et les *levages* ne différaient guère d'aujourd'hui. Quant aux sulfatages, ils ont débuté avec l'apparition du mildiou. Les premières pompes, des « Vermorels », étaient rares, mais très résistantes à l'usure; celle que nous possédions fonctionnait encore après quarante ans de bons services. Il me souvient que beaucoup de personnes, à défaut de pompe, utilisaient, pour les sulfatages, une seille remplie de bouillie bordelaise dont elles aspergeaient les ceps, à l'aide d'une touffe de paille. On composait cette bouillie avec du vitriol bleu et de la soude qu'on délayait dans des seaux, séparément, la solution de soude étant ensuite versée dans celle de vitriol.

Vers la deuxième moitié du mois d'août, alors que le raisin commençait à bien *tourner*, c'est-à-dire à mûrir, on procédait au désherbage; c'est qu'on ne connaissait pas encore à l'époque le Préfix ou le Gésatop.

Les vendanges duraient deux semaines et se faisaient à la brante. On acheminait le gros du raisin au village et ce n'est qu'occasionnellement qu'on livrait les surplus à des courtiers de Saint-Léonard, pour dix à quinze francs la brante (50 kg).

Les vignes d'Erbio datent d'un siècle; on les avait introduites en plantant des *baquettes* prélevées sur les vignes de Saint-Léonard. Etant donné la réussite des premiers essais, le vignoble n'a cessé de prospérer et de s'étendre. Aujourd'hui, toute la surface disponible est convertie en vignes de pinot, de rhin ou de fendant et produit un cru que les marchands de vin se disputent âprement.

Cet exposé serait incomplet si l'on passait sous silence les vignes bourgeoises situées, l'une à Saint-Léonard, l'autre à Ollon sur Chermignon.

Jusqu'en 1953, le travail de la vigne de Saint-Léonard se faisait sous forme de corvée et sous la direction de deux *syndics*. En effet, chaque ménage devait fournir une journée gratuite pour la taille et la *pioche* et celui qui n'y participait pas était passible d'une amende. Pour le restant des travaux, y compris les vendanges, les responsables trouvaient au village le personnel indispensable.

A partir de 1953, à Saint-Léonard, et depuis fort longtemps à Ollon, un métral désigné par la bourgeoisie avait à charge tous les travaux, mais celle-ci avait la haute main sur les vendanges. Ce n'est qu'à partir de 1980, que le métral assumait l'entière responsabilité de toutes les opérations viticoles. Pourtant, aujourd'hui encore, un certain nombre d'ouvriers du village constitue un apport indispensable au déroulement rapide de la vendange, sous le contrôle discret des deux délégués de la bourgeoisie.

Le vin

Les vendanges se présentaient, à l'époque, vers la fin septembre. Le chef de famille descendait à Saint-Léonard, en général quinze jours avant, pour, soi disant, prélever le raisin pourri, mais en réalité, pour se préparer sur place son vin nouveau pour la pleine récolte. La construction de la route carrossable a modifié cette coutume, car le temps consacré à la vendange s'en trouva passablement écourté. Donc, avant les années 30, le père cueillait le raisin et le ramenait à la baraque, dans un grand cuvier: environ quatre brantes par jour. S'il devait parfois l'amener de fort loin, il disposait, en tout cas, de suffisamment de temps pour déguster le vin nouveau en compagnie de lurons de son âge.

Pendant ce temps, un membre de la famille s'occupait du transport, avec le mulet. On partait du village, en groupes de cinq à six montures, un falot en tête et un en queue, vers les quatre heures du matin, pour arriver à Saint-Léonard à la pointe du jour. Après avoir laissé au mulet le temps de manger sa ration de foin, on chargeait sur le bât les deux *bosses* de vendange, outres en cuir plus ou moins remplies, suivant la force de la monture ou l'humeur du vigneron; en effet, la quantité de vendange encavée se mesurait davantage par le nombre de voyages que par le nombre de kilos, chacun ayant à l'honneur d'encaver plus que son voisin.

Enfin, la bête chargée, on partait pour le village; il fallait d'abord traverser la plaine, passer le pont du Rhône et aux Chauffours, amorcer la montée. Au Tové, on laissait souffler la bête et on la restaurait en disposant de l'avoine dans des gobelets formés par les racines, à même le sol. On mangeait une grappe tirée du *bosse* ou on buvait une gorgée de goutte, puis on reprenait la route et on arrivait enfin au village, vers les 10 heures. Après avoir déchargé la vendange, on la versait dans une *tine* où se passait la fermentation proprement dite. Le mulet, réduit à l'écurie, pansé, abreuvé, pouvait se reposer quelques heures et son convoyeur aussi, avant de recommencer dès quatorze heures un deuxième voyage qui nous ramenait au village, la nuit vers les 20 heures. Recru de fatigue, après un souper pris à la hâte, on se mettait au lit où on tombait immédiatement de sommeil; le lendemain, il fallait reprendre la même besogne.

Selon la quantité de vendange que l'on désirait encaver, ce va-et-vient pouvait durer deux semaines et l'on remplissait parfois une deuxième *tine*. Quelques années après l'accès de la route carrossable au village, en 1931, on abandonna ce système pour le transport par camion, la vendange étant réduite dans des *bosses*, des brantes ou de petits tonneaux. Dès lors ce fut la course à la vitesse, chacun voulant avoir terminé le plus rapidement. Ce changement marque un tournant dans la façon de vendanger.

Le soir, à la clarté du falot, ceux qui n'allaient pas à la vendange venaient picorer les grains de bon muscat tirés de la *tine*. Après quoi, le *chemotio*, bâton ramifié à une extrémité, écrasait le raisin. A la fin de la semaine, la fermentation déjà passablement avancée donnait aux grappes un goût légèrement piquant, pas désagréable du tout et nous nous enivrons probablement un peu.

Après quelques semaines, le vin était fait. On avait déjà remplacé la bonde par le robinet; le marc remonté dans la *tine*, laissait au-dessous le vin clair et parfumé que l'on dégustait avec des amis. Jour après jour, on pouvait se rendre compte de la maturation et un beau matin on décidait de tirer la *fleur*. Reçue dans une seille en bois, on la versait, à l'aide d'un entonnoir, dans un tonneau de 150 à 200 litres. Celle-ci constituait le meilleur vin, celui que l'on réservait pour les grandes circonstances, que l'on buvait le dimanche entre hommes, que l'on portait à l'assemblée primaire, à la maison communale, le dimanche suivant les élections.

Le marc resté dans la *tine*, encore gorgé de liquide, allait être transporté au pressoir bourgeois au milieu du village, vers la Plachette³. On louait le pressoir 20 centimes pour un jour entier (1 franc en 1949). C'était une grande bâtisse, sur un étage, avec, à l'entrée, une marche surélevée pour poser les brantes. Le pressoir lui-même se composait d'une grande pierre plate, carrée, en granit, évidée au centre et munie sur une face d'un bec laissant écouler le jus dans une cuve. Au milieu, la grande vis; tout autour, les quatre claies destinées à retenir le marc sur le pressoir. Ce marc était recouvert et chargé de plateaux, puis par-dessus, des carrelots entrecroisés sur lesquels venait s'appuyer la cloche entraînée par la vis; une simple poussée suffisait, au début, puis on se servait

³ Le pressoir servait également d'entrepôt pour la paille provenant de deux champs bourgeoisiaux et qu'on utilisait comme litière pour le troupeau de chèvres.

d'un système ingénieux de démultiplication des forces. Le liquide récolté et ramené à la cave, dans un tonneau à part, donnait la *troille*, vin de deuxième choix. On rapportait aussi, à la cave, le marc qu'on tassait dans un tonneau vide et qu'on distillait tel quel. Assez souvent, on y versait quelques brantes d'eau additionnées de sucre. Une deuxième fermentation survenait peu après et donnait un vin de travail : la piquette.

Pour la distillation du marc, chaque famille possédait son propre alambic et nul n'avait besoin de demander d'autorisation. Tout le monde élevant du bétail avait droit à une quantité considérable de goutte sans avoir de taxe à payer.

L'alambic comprenait, à la base, une chaudière étroite et haute surmontée d'une cornue ; la chaudière remplie, la cornue fixée dessus, on rendait le joint étanche avec de l'argile mouillée ; la cornue se prolongeait par un tuyau de cuivre qui traversait, en descendant, un cuveau de bois que l'on remplissait d'eau. On chauffait la *cuite* jusqu'à ébullition ; alors, au bout du tuyau, commençait à perler, goutte après goutte, le précieux liquide que l'on recueillait dans un pot. Il fallait surveiller la flamme et l'eau du cuvier : la flamme, pour que la goutte file finement et de façon continue ; l'eau du cuvier, que l'on devait refroidir constamment avec de la neige ou de la glace. Une *cuite* pouvait donner cinq litres de goutte de toute première qualité.

On s'assurait de cette qualité par le goût, mais surtout en versant un fond de verre dans la flamme : si celle-ci montait haute et bleue, on pouvait continuer à distiller ; dans le cas contraire, il fallait arrêter l'opération ; la goutte devenait alors blanchâtre et trouble ; on l'appelait la *blantsette*, et on la reversait, pour ne rien gaspiller, dans la *cuite* suivante.

Cette fabrication se passait dans la cuisine familiale qui, pour la circonstance, se trouvait passablement enfumée. On en profitait pour fumer la viande suspendue, vers la cheminée.

La bonne odeur de la goutte, qui se répandait fort loin dans les environs, attirait les curieux en foule. Voilà une bonne occasion de retrouvailles, et les amis qui n'avaient rien à faire, s'amenaient sous n'importe quel prétexte. On les invitait généreusement à déguster ; on dégustait même si bien que, parfois, l'alambic n'arrivait plus à suivre. Toujours est-il que ces solides gaillards, après plusieurs verres, repartaient droit comme un piquet. Rien d'étonnant à cela, car ils avaient l'habitude, consommant à eux seuls la presque totalité de la production. « Le matin c'est du plomb, à midi de l'argent, et le soir de l'or », dit le proverbe. Nos aïeux n'en avaient cure, eux qui, en général, prenaient leur rasade matinale, avant de partir au travail ; cela semblait les mettre en forme pour le reste de la journée. Vraiment, ils avaient du coffre !

L'entretien des prés et des bisses

Prés et bisses ont toujours été intimement liés à Vernamiège. En effet, les champs ne possédaient aucun droit d'eau.

C'est pourquoi, au premier printemps, on commençait par *adouba*; le fumier transporté en automne était émiétté à l'aide d'une fourche, répandu dans le pré et égalisé avec un râteau. Les bras étaient si endoloris qu'on continuait le travail, même la nuit, en rêve. A la même occasion, on nettoyait les prés en enlevant les feuilles mortes et les cailloux. On nivelait les taupinières pour que la faux, à la fenaison, conserve plus longtemps son tranchant, on tapait les bouses.

L'eau étant indispensable à la production fourragère, on devait également rouvrir les bisses avec la *chappa*, sorte de bêche à deux tranchants disposés en croix, les débarrasser de la terre et du sable amenés par l'eau, l'été précédent. Ces bisses coupés en contrebas de rigoles transversales, distantes d'un mètre à peu près, déversaient en petites quantités l'eau dans les prés. Des pierres et des mottes disposées convenablement dans le bisse, à côté de la rigole, régularisaient le débit et la répartition de l'eau.

A l'*adoubage*, on coupait les taillis toujours envahissants pour maintenir la surface cultivable: la nature, on s'en rend bien compte aujourd'hui, a une tendance propagatrice très active.

Les manœuvres municipales

La commune se charge aujourd'hui encore de l'entretien des bisses communaux. A l'époque, on organisait chaque année les manœuvres contrôlées par deux directeurs.

Tous les ménages, sous peine d'amende, devaient fournir un manœuvre. Les bisses étaient débarrassés de leurs détritrus, réparés, élargis, approfondis suivant les cas; on entretenait les écluses et on changeait, au besoin, les chéneaux de bois. Au nombre de ces bisses, figuraient: le bisse Plan, celui de Bornuet, de la Loè, du Faran, des Revers, des Roches, des Bornelets, de la Roppa, de Fontany-Dessus et du Maye. Le bisse des Prixes et celui de Fontanay-Dessous appartenaient à un consortage qui assurait lui-même leur entretien.

Quant aux chemins, leur bon fonctionnement était lié à l'accès aux propriétés et à la sortie des récoltes. La commune entretenait le chemin de Nax et de Mase, celui de Sion, celui de Bornuet, des Combes, des Meilles, du Loc, d'Ombrin et des Prixes.

On élaguait les buissons, pour permettre le passage des traîneaux et des ballots de foin ou de blé. Comme on avait la triste habitude de déverser tous les détritrus sur la voie publique, après l'*adoubage* des prés et les labours, les chemins remplis de pierres et de débris de toutes sortes devenaient impraticables. Les manœuvres ramassaient ces détritrus dans des *bennes* pour les enterrer à même le chemin. Dans les dernières années, les directeurs ne savaient plus très bien où creuser, risquant à tout moment de tomber sur un ancien cimetière. Cet état de fait a duré probablement des siècles. Actuellement, à part les buissons qui par endroit étalent leur voûte au-dessus des chemins, l'abandon du travail des prés et des champs a tari l'apport de débris sur ces derniers, qu'on utilise d'ailleurs de moins en moins.

Sortie et garde du bétail

Les bovins plus que les caprins ont joué un rôle très important dans l'alimentation de la population et le commerce avec l'extérieur. La production fourragère était essentiellement axée là-dessus. Chaque ménage désirait posséder le plus de têtes de bétail possible. Les pacages bourgeoisiaux, à l'époque très étendus, fournissaient un appoint de nourriture non négligeable. C'est pourquoi, dès le début de mai, les enfants libérés de l'école, étaient chargés de la garde des veaux et des génissons. On partait, le matin, la musette garnie de pain noir et de tomme et on rentrait le soir seulement; la boisson se trouvait en chemin. On commençait par amener ce petit bétail vers le Tové puis vers la Cruijette, enfin aux Prixes et à la Combe, en tenant compte de l'avance de la végétation. Ce pacage libre toute l'année ménageait la réserve de foin destiné aux vaches.

Vers le 20 mai, on sortait l'ensemble du bétail; au jour choisi judicieusement, car il fallait regarder la bonne *planète*, on attachait les sonnailles et on conduisait le troupeau dans un pré. Le vacarme était d'autant plus assourdissant que les vaches, fort énervées, se ruaient les unes sur les autres et, dans leur excitation, oubliaient même de manger. Un jour ou deux après, tout rentrait dans l'ordre et le troupeau suivait bien sagement le vacher. On pâturait, à l'occasion, les coins que l'on ne pouvait que difficilement faucher.

La montée au mayen se situait vers le 10 juin; ce jour-là, les personnes chargées du bétail conduisaient celui-ci dans les communaux du haut libérés pour la circonstance par l'autorité. On avait, auparavant, repéré les coins où l'herbe poussait drue et grasse. Entre-temps, un autre membre de la famille avait chargé le mulot du nécessaire pour le mayen, le plus jeune des enfants souvent juché sur le bât et solidement arrimé à celui-ci.

Le séjour au mayen pouvait durer deux à trois semaines. On pâturait les *sérandes* impropres à la faux et, la première faim assouvie, on poussait les bêtes sur les communaux, jusque vers les heures de midi. L'après-midi, il en était de même et le bétail rentrait vers la tombée de la nuit. La mère de famille et les enfants seuls allaient au mayen; de mon souvenir, les hommes n'y allaient plus; bien avant, ils consacraient tout le temps à préparer le bois d'affouage, mais aussi à prendre une bonne cure de repos. La mère préparait les repas, fabriquait les tommes, le beurre à l'aide de la baratte, sorte de tonnelet de 20 cm de diamètre et d'un mètre de haut, fermé dessus par un couvercle troué dans lequel coulissait le manche d'un piston dont le va-et-vient brassait la crème et la transformait en beurre. Les enfants avaient la charge des bestiaux. Les repas, à base de laitages, de pain, mais aussi de polenta et de riz au lait, nous paraissaient copieux, mais peu ou pas de viande.

On vendait une partie du beurre, parfois même la totalité. Tout jeune encore, j'allais à Bramois, une motte d'environ deux kilos dans un panier, écouler la marchandise chez un boulanger-pâtissier pour 4 fr. 50 à 5 francs. Que de responsabilités et de soucis pour un gamin, car il n'était pas question de remonter avec le beurre.

Pendant le temps du mayen, les adultes descendaient *buter* les pommes de terre et les fèves, s'occuper des jardins, attacher la vigne à Erbio. La période du mayen n'était donc pas un temps de repos, loin de là, et on attendait avec impatience l'*inalpe* à Pralovin, vers la fin juin. C'est qu'en bas, les foins allaient commencer et exigeaient pour les faire la famille au grand complet.

Une fois le bétail alpé, restaient au village les veaux et les génissons. Pas question de les entretenir sur les prés, d'autant plus qu'on disposait de tout l'espace libre des communaux, où l'herbe se renouvelait et suffisait, la plupart du temps, à nourrir tout ce petit bétail, durant la période d'estivage. La garde de ces bêtes était dévolue aux enfants qui se groupaient par deux ou trois, avec une dizaine de têtes de bétail en tout. J'ai moi-même gardé les veaux durant trois ans, ce qui m'a laissé le meilleur des souvenirs; on s'amusait beaucoup et bien durant ces longues journées, à des jeux de notre âge.

Les chèvres, j'y reviendrai, pâturaient sous la conduite d'un chevrier. Les mulets, une trentaine en tout, réunis en troupeau, étaient gardés, le dimanche, sur les communaux; on les amenait à la Combe des mulets, le matin; deux propriétaires, à tour de rôle, les prenaient en charge pour la journée et les ramenaient le soir, au point de départ.

Une telle conduite, on s'en doute, ne se concevait que pour des raisons d'économie. Le gain réalisé sur le fourrage permettait à chaque famille d'alors d'élever une vache en plus.

L'élevage du bétail va disparaître prochainement, car personne apparemment ne se présente plus pour prendre la relève des trois ou quatre familles courageuses qui restent attachées à une certaine tradition. Finis bientôt les carillons caractéristiques des sonnailles qui permettaient, sans le voir, de reconnaître le petit troupeau de chaque propriétaire; finies les luttes sans pitié de deux vaches appartenant à des étables différentes qui avaient le malheur de se rencontrer sur le même chemin, ou de paître en même temps sur des prés avoisinants. Fini l'excellent fromage à raclette du Tsan.

Les génisses et les génissons vaudois ou fribourgeois qui, actuellement, grâce à un enfant du village pâturent dans nos prairies, et Dieu sait s'ils sont les bienvenus, ne remplaceront jamais nos petites vaches noires, vives et batailleuses et pourtant si affectueuses.

Travaux des champs et moissons

Trois grandes périodes marquaient le travail des champs; le printemps, pour les semis printaniers et les pommes de terre, l'été, pour les moissons, l'automne, pour les labours et les semailles du seigle.

Que ce soit au printemps ou en automne, il fallait d'abord remonter la terre, à cause de la pente du terrain. Ce travail se faisait à trois: un pour piocher et pelleter et deux pour porter. Au fond du champ, on prélevait la terre sur la largeur de deux sillons, on en remplissait une civière et on remontait le tout, au sommet du champ. La terre déversée formait une suite rectiligne de taupinières. Par la même occasion, on nettoyait le champ de ses pierres soigneusement lancées sur la propriété du voisin de dessous; chacun d'ailleurs en faisait autant.

Ce procédé n'était guère charitable, mais personne n'y pouvait rien. L'autorité avait même publié un dimanche, à ce sujet, le proverbe suivant: «Pierre qui roule n'attrape pas mousse», sans bien connaître le sens exact de celui-ci. Une année, voulant mettre fin à ce triste manège, elle avait décrété trois jours pendant lesquels les propriétaires pouvaient amener toutes les pierres qu'ils voulaient sur les chemins publics, la commune se chargeant du reste. Les chemins se remplirent donc de cailloux de tout calibre, mais peu après, ils recommencèrent à rouler comme avant.

Au printemps, chaque propriétaire tournait ses champs avec sa propre bête. On plantait les pommes de terre à même le sillon; on semait le seigle printanier, l'orge, l'avoine et les fèves; parfois, un peu de chanvre au lieu dit Tsénévires. La moisson, au début d'août, se faisait à la faux, ou à la faucille par quelques irréductibles. On disposait les javelles liées en petites bottes, les épis reposant sur la queue de la botte précédente. On coupait le seigle, tôt le matin, dans la rosée, pour éviter que les épis ne s'égrènent. Après quatre ou cinq jours, parfois plus, les femmes ramassaient les bottes dans un carré en chanvre ou en jute, de 2 m de côté (le drap). On reliait les quatre coins du drap avec des cordelettes et les hommes rentraient la récolte, soit sur leur dos, soit sur des traîneaux. Pour les grandes distances et la montée, on utilisait la bête de somme. On hissait le ballot serré par deux cordes distantes d'un mètre, sur le bât. Un homme le convoyait en le maintenant sur l'animal. Ce travail était d'autant moins agréable que des nuées de taons harcelaient hommes et bêtes. Il me souvient même que, l'orage menaçant d'anéantir la récolte, on se leva, la nuit, et on engrangea le blé à la lueur d'un falot. On récoltait soigneusement les épis restants. On disait d'une personne égrenant une partie de la récolte sur le champ qu'elle ne savait pas travailler et qu'elle mourrait un jour de faim.

Le 1^{er} août, on célébrait une messe chantée, à 10 heures. Tout le monde quittait les champs pour assister à cette messe et demander la protection divine sur la moisson; on se souvenait encore d'une année où, disait-on, un vent violent avait soulevé et emporté les javelles jusqu'à Vex.

Vers la deuxième moitié d'août, avaient lieu les grands labours. On avait rentré les *printaniers* et l'on disposait de quelques jours de répit.

Pour ces labours importants, deux ménages s'assemblaient; on attelait deux mulets ou deux bœufs ou même des vaches à la même charrue: une brabant légère du type O. On pouvait régler et la largeur et la profondeur du sillon. L'avant-train de la charrue était fixé à un *polonai*, palonnier reliant les deux attelages à la charrue. Le labour exigeait la présence de quatre personnes: une, pour guider les bêtes, une pour retenir la roue avant appelée *plai*, une pour conduire la charrue, et une dernière, pour les finitions.

Ce travail débutait à la pointe du jour. Vers les 8 heures, le déjeuner, de la polenta, des pommes de terre ou des fèves réchauffées au beurre, arrivait sur le champ, avec un bidon de café. Une pause de vingt minutes permettait aux hommes de casser la croûte et aux bêtes de manger la ration de foin et d'avoine. Puis le travail reprenait, jusque vers les 10 heures, au plus tard à midi, et on rentrait pour le dîner; cette deuxième étape avant midi, soit que la chaleur fût devenue plus intense, soit que la fatigue se soit fait sentir, demandait de

fréquentes ablutions du gosier. Un tonnelet rempli de vin passait de l'un à l'autre et on n'avait aucune peine à l'alléger de son contenu. Le matin suivant, les labours reprenaient jusqu'à ce qu'on eût terminé.

Les semailles commençaient un peu plus tard. Après une bonne pluie et sur l'ordre des autorités, celles de la partie située au-dessus du chemin de Nax devaient être terminées pour le 8 septembre, au-dessous du chemin, pour le 22 septembre. Une telle ordonnance s'avérait indispensable; un retardataire aurait, en effet, détérioré le grain en germination du voisin et abimé la récolte à venir. Celui qui voulait semer plus tard ne pouvait plus introduire d'attelage dans le champ et devait enterrer le grain à la pioche. En général le grain s'ensevelissait à la herse ou à la charrue en petite profondeur et en larges sillons.

Je me souviens de vieilles charrues fabriquées artisanalement avec un avant-train de deux roues; je les ai vues fonctionner. Ces engins massaient la terre plus qu'ils ne la retournaient et demandaient une dépense d'énergie considérable aux hommes et aux bêtes. De plus leur lourdeur compliquait leur manœuvre déjà fort complexe.

Le travail des champs représentait une bonne partie de l'activité des montagnards. La surface que nos ancêtres exploitaient était, comme je l'ai signalé au début, pour le tiers, supérieure à celle que j'ai connue. L'abandon de la culture ouverte a donné naissance à des prés appelés *veigis*.

On dit que Vernamiège était le grenier de la ville de Sion. C'était peut-être vrai, il y a deux siècles; en tout cas, quand la famine sévissait en plaine, le paysan de la montagne avait encore à manger; il disposait de réserves, le rendement du seigle étant pratiquement assuré. Dans les années de disette, les gens de la plaine, de Saint-Léonard en particulier, cédaient volontiers une parcelle de vigne contre un sac de seigle. Cela explique pourquoi les habitants de Vernamiège possèdent encore actuellement, à Saint-Léonard, de nombreuses vignes situées aux meilleurs parchets.

Vers la fin août, on moissonnait de la même façon l'orge, l'avoine et le seigle printanier. On rentrait la récolte bien sèche et on la battait immédiatement au fléau. Les fèves arrachées ou coupées au couteau étaient *enrochinées*, c'est-à-dire étagées par couches de 15 cm entre des perches fixées horizontalement à deux poteaux, à partir de 60 cm du sol, séchées sur place et rentrées un peu plus tard, pour être égrenées au fléau, dans l'aire. Les fèves fraîches constituaient, au dire de certaines personnes, un aliment de choix, faisant grossir; on les disait excellentes pour la lactation des femmes. Je ne sais pas si c'est par abus de consommation, ou par atavisme, je ne les ai pas personnellement beaucoup appréciées. Lorsqu'on rentrait le soir et qu'on sentait l'odeur caractéristique des fèves qu'on cuit, pour le souper, mon frère et moi, nous nous esquivions adroitement pour aller nous empiffrer de cerises appartenant à tout le monde, un peu plus loin, dans les champs. De retour à la maison, nous n'avions plus faim de fèves et notre part faisait parfois la joie des cochons.

On arrachait le chanvre vers le début septembre. C'est une plante dioïque. On passait les tiges femelles portant graines à l'*amapio*, grand peigne à dents métalliques. Les graines recueillies dans un drap, séchées, servaient de semence,

le printemps suivant. Les tiges liées en petites bottes étaient couchées dans un *né* sorte de *gouille* carrée de 2 m de côté au bord du bisse, tassées et chargées de grosses pierres, pour les empêcher de remonter. Une fois le chanvre roui, on sortait les bottes.

On les laissait sécher au soleil, puis à l'aide d'un broyeur manuel (*la brèqua*, broie à chanvre) on séparait les fibres et on obtenait la filasse que nos grand-mères filaient sur leur rouet. On apportait à tisser les pelotes obtenues, soit à Nax, soit à Saint-Martin. Je me souviens vaguement qu'il a dû exister un métier à Vernamiège chez l'ancienne sage-femme du village, celle qui m'a vu naître, mais de mon temps, on ne s'en servait plus.

Le tissu obtenu servait à fabriquer des draps à foin, des paillasses, des sacs, des besaces et même des chemises d'homme.

Vers la fin septembre et durant tout le mois d'octobre, on arrachait les pommes de terre. Généralement, si l'on était un peu éloigné du village, on préparait le dîner sur le champ. On creusait une cavité dans la terre et on y brûlait une bonne quantité de bois que l'on trouvait dans les taillis d'alentour. Quand la braise était suffisante et la terre bonne chaude, on introduisait le nombre voulu de pommes de terre nouvelles, dans la cendre; une fois cuites, elles accompagnaient un excellent fromage de Pralovin servi sous forme de raclette.

Les pommes de terre mises en sacs de 40 à 50 kg étaient transportées dans les caves, soit à dos de mulet, soit sur des traîneaux, soit sur des carrioles.

En ce temps-là, on sortait les pommes de terre beaucoup plus tard que de nos jours, les variétés étant plus tardives. Quelques personnes attardées les arrachaient même, en novembre, dans la neige, le temps ayant à cette époque de l'année des sautes d'humeur fort compréhensibles.

Aujourd'hui, on ne cultive plus que quelques champs, autour du village; la pomme de terre et quelques fèves constituent l'essentiel de la production.

Le jardinage

Au-dessus du village, à La Zaquette, chaque famille possédait plusieurs jardins guère plus étendus qu'un drap à foin. Ces parcelles se trouvent sur un replat humide, formé d'une riche terre noirâtre propice au jardinage.

Dans la première quinzaine de mai, on avait amené sur place le fumier nécessaire et on avait remonté la terre. Suivaient le labourage et le plantage. Sans qu'on sache comment, un jour, tout le monde s'était donné rendez-vous. Dans la matinée, les hommes tournaient les jardins. Pendant ce temps, les femmes, avec leur hotte, s'en étaient allées à La Grèferic, à Sion et plus tard, à La Villetta, quérir les plants de légumes. On devait s'y poser des questions sur l'état d'esprit des gens de Vernamiège tant on avait de la peine à satisfaire tout le monde à la fois, chacun voulant être servi le premier, pour obtenir les plus beaux choux, les plus beaux poireaux...

Le jardin était prêt, soigneusement râtelé, les allées tracées. Dès le début de l'après-midi, au retour des femmes, on plantait. Les adultes piquaient les plants

dans la terre, tassaient celle-ci d'un coup de poing, formant une petite cavité destinée à recevoir l'eau, pour la reprise. Les enfants qui, munis de louches et de bidons, s'en venaient puiser l'eau au bisse de la Roppa, se chargeaient de l'arrosage. Quelle pagaille! Tant de monde pour si peu d'eau! Si le problème n'était pas trop grave au sommet des jardins où l'eau coulait en suffisance, plus bas par contre, il n'en allait pas de même. Le filet d'eau s'était dangereusement aminci et les petits choux et autres légumes souffraient de soif, en cette chaude après-midi de mai. Les jours suivants, jusqu'à la reprise complète, on continuait cet arrosage et ceux qui arrivaient après, pour avoir une petite place d'accès au bisse, disaient aux premiers: « Attention, il ne faut quand même pas les soûler! »

On faisait également pousser dans ces jardins, des salades, des oignons, des haricots qu'on semait en temps voulu et sous la bonne *planète*. Dans la première moitié d'août, après une bonne pluie, on semait les raves dans un champ de blé qu'on retournait, à la charrue ou à la pioche. On mélangeait la semence avec de la cendre ou de la terre fine, pour en augmenter le volume et assurer une égale répartition sur toute la surface du champ. On recouvrait la semence en passant la herse. Il était de tradition qu'il fallait, pour la bonne réussite de ce travail et pour obtenir de belles raves, se chicaner avec un voisin; on le faisait pour la forme, mais ce n'était guère sérieux, car les antagonistes d'un moment riaient, après coup, et partageaient un verre.

Un peu avant la Toussaint, on rentrait les récoltes. Les oignons tressés étaient mis à sécher dans une galerie, les betteraves et les raves réduites à la cave, les choux suspendus la tête en bas ou transformés en choucroute dans un cuvier, les poireaux repiqués sous un appentis, près de la maison.

L'arrosage des prés

Je dirai d'abord un mot du mode de répartition des eaux, puis du travail que nous devons effectuer.

L'eau servait uniquement à l'arrosage des prés, à l'exclusion des champs. Sa répartition tenait compte, par moitié, de la surface et, par moitié, de la taxe cadastrale. Il existait deux sorties d'eau: la Grosse captant les sources jaillissant sur les hauts (Clôt des Cènes et Copâ) et les Grands Torrents; les Ligos récoltant les sources venant des parties basses. Le cycle total durait vingt-huit jours pour l'une et pour l'autre. Pendant quatorze jours, la Grosse allait à Bornuet, à Erbio et aux Evouettes et les autres quatorze jours, aux mayens.

Les Ligos arrosaient pendant dix-huit jours les prés *fauchables* autour du village et pendant dix jours, les Revers. Les dimanches et certains jours de fête, la Grosse et les Ligos réunis allaient aux Prixes et à Fontany du Fond. Cette eau avait donné lieu à un litige entre les meuniers et les scieurs, d'une part, et la commune d'autre part. Pour respecter les usages anciens, le tribunal avait débouté cette dernière. Ce mode de répartition reste en vigueur, mais bien peu l'utilisent encore, de nos jours.

On mettait aux enchères les fontaines des Rattes quand la Grosse allait aux mayens ou aux Prixes. De même le bisse Mayor desservait, cinq jours par

semaine, Erbio et deux jours, le Creux de Nax. Chaque dimanche de l'été, avait lieu l'enchère publique, à la sortie de la messe. Cette tradition demeure, vu l'importance du vignoble d'Erbio.

Le changement de tour se faisait à 19 heures (18 heures, quand on coupait l'eau des Prixes, le dimanche soir, aux Maresses). Un certain nombre de propriétaires était groupé en vingt-quatre heures. Au début de mai, on procédait au tirage du tour: une personne par tour de vingt-quatre heures choisissait un billet, au hasard, puis un deuxième tirage au sort avait lieu entre les colistiers d'un même billet pour désigner l'ordre d'arrosage. Une rotation s'établissait dès le premier tour, de sorte que celui qui, une première fois, avait arrosé la nuit se trouvait la fois suivante, le matin, et la troisième fois, l'après-midi.

Vous dire ce que représentait pour jeunes et vieux cet arrosage: une corvée nécessaire. A cause du nombre élevé des parcelles et de leur dispersion, il fallait constamment déplacer l'eau; comme le liquide était précieux, on ne pouvait guère perdre de temps.

La nuit, un misérable falot tenait lieu de luminaire et on n'y voyait goutte; les souliers prenaient l'eau; le matin, le sommeil nous saisissait, en même temps que la fraîcheur. Après une nuit blanche, un repos de quelques heures entrecoupé de cauchemars nous redonnait quelques forces pour le travail du lendemain. On récupérerait totalement la nuit suivante.

Si l'arrosage de nuit était toujours désagréable, en cas d'orage, cela devenait tout simplement fantastique. La pluie nous trempait jusqu'aux os, les éclairs nous aveuglaient et nous épouvantaient, la foudre, comme attirée par l'eau, tombait de très près. J'entends encore les craquements du tonnerre comme si un être invisible avait déchiré une immense toile, d'un coup sec.

La fenaison

La fenaison prenait, dans notre pays, une importance toute particulière. Disons d'abord qu'on fauchait tout ce qui pouvait l'être afin d'engranger la quantité maximale de foin, la pâture étant assurée par les prés non fauchés, les communaux et les alpages.

Le conseil communal décidait de la date d'ouverture des foins pour le début juillet. On commençait par les prés situés sous le village, puis on continuait par Erbio et par Bornuet, puis par Les Prixes, et on remontait la pente progressivement à mesure que les foins mûrissaient, pour terminer par les mayens. On respectait, en général, cette règle; on fauchait un parchet avant de passer au suivant, afin de ne point causer de dommage au voisin. On ne disposait que de minuscules sentiers qu'on ne pouvait atteindre, le plus souvent, qu'en passant par la propriété limitrophe. Il y avait donc, à l'époque, un esprit très poussé d'honnêteté qu'on ne rencontre plus de nos jours.

En général, les parties basses donnaient une deuxième récolte, le regain, et devaient être fauchées pour la Madeleine, le 22 juillet. Pour les parchets restants et les mayens, on prenait le temps nécessaire et la fenaison se terminait, en général pour le 15 août, au plus tard, à la fin du mois.

Au début de septembre, on procédait de même pour les regains, mais le travail se faisait beaucoup plus rapidement, car la quantité de fourrage n'était pas comparable à celle des foins.

La fenaison se passait de la façon suivante: les faux soigneusement affûtées, la veille, voire tôt le matin, sérénade ou aubade dont l'écho se répétait d'un faucheur à l'autre, en coups rythmés et rapides, entraient en danse à la pointe du jour; sous la rosée et la fraîcheur, l'herbe tombait mieux et la fatigue se faisait beaucoup moins sentir. On abattait donc le gros de l'ouvrage chaque matin, avant le déjeuner que les enfants apportaient à leur papa ou à leurs aînés, vers les 8 heures. Les plus jeunes suivaient les faucheurs et étendaient les andains le plus régulièrement possible afin de faciliter le séchage, puis ils ramenaient l'herbe des bords à l'intérieur du pré, de la largeur d'un râteau, pour ne rien perdre du fourrage.

Un peu avant midi, le travail du faucheur s'arrêtait, en attendant le dîner, une bonne soupe à la bataille, apportée par la mère. Tout le monde mangeait dans le même bidon de fer blanc; le père partageait et répartissait la viande qui avait mijoté dans la soupe. L'après-midi, on rentrait les foins; d'abord, on les retournait et, une fois secs, on les ramassait par brassées dans un drap de toile pour en faire un ballot qu'on portait à la grange, à dos d'homme, pour les courtes distances, et sur le mulet, pour les montées et les parcelles éloignées. Le père à grandes *fourchées* jetait le foin dans le quartier et un enfant l'égalisait et le tassait. Pour les prés situés au-dessus du village, les ballots beaucoup plus volumineux étaient chargés sur des luges, arrimés à l'aide de deux cordes et descendus à la grange.

On procédait de même pour les regains; mais les nuits plus longues et les rosées plus abondantes exigeaient, le premier soir, avant le coucher du soleil, le ramassage du regain en petits tas. Le lendemain, après le lever du soleil et de la rosée, ces tas étaient de nouveau étalés et le fourrage sec ramassé, dans l'après-midi.

C'était un travail pénible; les journées commençaient tôt et finissaient tard; à midi, une courte pause. Si l'orage menaçait, il fallait se hâter. L'aide que les enfants apportaient à leurs parents n'était pas négligeable et on ne pouvait imaginer, durant la fenaison, rencontrer un gamin musardant dans le village.

L'alpage – l'estivage

Vernamiège possède un petit alpage bourgeois, Pralovin, où les vaches séjournaient deux à trois semaines, puis plus haut, même très haut, Le Tsan où, venant de Pralovin, le bétail pâturait jusque vers le 20 septembre. Ces alpages étaient, avant l'été, l'objet de soins particuliers; à Pralovin, les *alpants* devaient fournir une demi-journée par tête alpée; on construisait ou on déplaçait les parcs, on débroussaillait le terrain, on enlevait les pierres, on aménageait les places d'abreuvement. Au Tsan, des corvées générales avaient lieu pour entretenir les couverts, ce qui ne se faisait que très rarement. Pour les autres corvées, telles que l'entretien des chemins et les menues réparations aux édifices, les procureurs s'en chargeaient dans le courant de l'été.

Vers la fin juin, les vaches alpaient à Pralovin; après ce premier séjour, on procédait au partage du fruit, selon la méthode usuelle. Au jour de l'*inalpe*, chaque propriétaire conduisait généralement son petit troupeau à l'alpage, sur un replat appelé *plan de battre*. Sur un signal des procureurs qui avaient au préalable rogné les cornes trop pointues, on mêlait le troupeau. Pendant un bon moment, quel vacarme! ces sonnailles s'entrechoquant, les bêtes meuglant et tendant les jarrets, les propriétaires avançant et reculant avec la bête qu'ils avaient bichonnée depuis de longs mois. Les perdantes s'éloignaient et, parfois, reprenaient la lutte. On se serait cru sur un champ de bataille; avant que la reine du troupeau se soit réellement affirmée, il fallait parfois plusieurs jours. Le calme enfin revenu, les bêtes suivaient docilement le vacher, la reine en tête. Certains propriétaires avaient le culte des reines; ils dépensaient des sommes folles pour en acheter une vraie, la nourrissant spécialement et aiguissant son ardeur combative. Encore fallait-il que celle-ci voulût bien se battre, mais allez savoir ce qui se passe dans la tête d'une vache; la déception était parfois aussi grande que le prix payé.

Au Tsan, le consortage nommait les pâtres, rétribuant les uns en fromage, les autres en argent. Leur nomination a connu des fortunes bien diverses. Si les offres étaient trop nombreuses, on misait au-dessous et on choisissait le meilleur marché. Quand les offres d'emploi manquaient, on devait chercher des gens du dehors. Le plus ennuyeux, et cela arrivait, c'était un désistement de dernière minute. On devait parer au plus pressé, et un procureur allait remplacer au pied levé le démissionnaire jusqu'à ce qu'on eût trouvé son remplaçant.

Le maître fromager était le chef de l'alpage; il fabriquait le fromage, le soignait en cave jusqu'au jour de la *désalpe*. Le maître vacher (*vatséro*) gardait le troupeau et distribuait les déjeuners et les soupers des bêtes; un deuxième vacher (*vatsérolet*) et un troisième (*réfo*) complétaient son effectif.

A la laiterie, on trouvait le *tségérin*, fabriquant le sérac, le *veili* chargé de la propreté et de l'entretien des ustensiles, le *lignerand* devant préparer le bois à Tsartsey, le transporter au Tsalet et aux *remointses* et ramener chaque jour le fromage de ces dernières. Enfin, il restait le *marco*, un enfant en âge de scolarité qui mesurait le lait de chaque traite; lui seul n'avait pas besoin de traire. Les autres pâtres se répartissaient de 25 à 30 têtes chacun. Dans les temps plus anciens, le marqueur n'existait pas. Les propriétaires montaient deux fois durant la saison pour mesurer la quantité de lait et ce contrôle peu précis décidait de la répartition finale.

Au début, le bétail séjournait au Tsalet. De là, il passait à La Rèche, à La Fache, puis à La Dzorniva et revenait finalement au Tsalet. Chacun de ces lieux disposait d'une construction rudimentaire où l'on fabriquait le fromage et le sérac. Les pâtres dormaient à même le sol. Ce n'était guère mieux au Tsalet où, un peu de paille sur le plancher, au-dessus de la cave à fromage, pouvait passer pour du luxe.

La vie à l'alpage, très primitive, on l'a vu pour l'habitat, ne se présentait guère mieux pour la nourriture: pain de seigle, lait, sérac. Le pain d'ailleurs avait été fabriqué, avant la saison, par les procureurs qui avaient recueilli le grain au prorata du nombre de têtes alpées, 1 kg par vache, 3 kg par génisse et

20 ct par tête pour le sel. Le *lignerand* transportait ce pain à l'alpage. C'est lui, d'ailleurs, qui apportait les nouvelles d'en haut, au village, et se chargeait des commissions pour les pâtres. Ceux-ci recevaient des *alpants* à qui ils trayaient les vaches une bouteille de goutte et un paquet de cigares ou de tabac.

Presque chaque dimanche, des personnes montaient à l'alpage, les fiancées aussi, et apportaient un peu d'animation et de gaieté, là-haut. Le vin que chacun présentait aux pâtres finissait par les griser à tel point que, lors de la traite du soir, ils devaient s'appuyer fermement contre les flancs de la vache pour ne pas s'étaler; mais cela n'était pas très grave, car le lendemain tout rentrait dans l'ordre; d'ailleurs, certains pâtres savaient très bien se tenir.

Un dimanche, à la mi-été, les procureurs (responsables de l'alpage) rendaient visite aux pâtres: un vrai jour de fête pour ces derniers, car ils avaient l'occasion de consommer un bon ragoût préparé, en bas, par la main experte d'une ménagère; le menu bien enveloppé arrivait encore chaud et on l'accompagnait de bonnes bouteilles. Ce jour-là, de nombreux visiteurs avaient suivi les procureurs, apportant les paniers de cerises cueillies la veille.

La saison avance; vers la fin août, les nuits deviennent plus froides, l'herbe plus rare et on pense à la *désalpe*. Trois jours avant la date prévue, un comptable établissait la répartition du fruit selon le mode de la laiterie. Le jour suivant, un aide venait faire la mise à tour, en composant des lots de 300 livres plus un solde: *les briques*. Le jour de la *désalpe*, vers 9 h 30, avait attiré là-haut tous les propriétaires avec leur monture. On donnait la lecture des comptes et le partage commençait. Celui-ci terminé, on pouvait charger et prendre le chemin du retour. Ce que l'animal ne pouvait porter passait sur le dos de l'homme; il fallait remonter le col de Cou et descendre à La Tsermette où on déchargeait la récolte sur une *benna* montée le matin. C'était une course de vitesse, à qui pouvait arriver le premier, au village.

Plus tard, dans l'après-midi, le bétail s'amenait à son tour. Dès qu'on entendait au loin le bruit des sonnailles, la population arrivait au Faran pour recevoir pâtres et bêtes. La reine à corne venait en tête, suivie de la reine à lait, toutes deux enrubannées. Dans la soirée, leurs propriétaires revaudraient aux pâtres une bonne verrée. On conduisait chaque bête à son étable; certaines même, les plus âgées, s'y rendaient toute seules. Il semble que le village commençait à revivre, car le carillon des sonnailles y apportait beaucoup d'animation. Les jours suivants et jusqu'à la fin octobre, le bétail allait *en champs*. Suivrait la longue période de l'hivernage peu favorable à nos petites vaches si éprises de liberté.

La cueillette des cerises et des autres fruits

Autrefois, il y avait beaucoup plus de cerisiers qu'aujourd'hui et bien plus productifs: de ces bons cerisiers sauvages aux fruits aigrelets, rouges ou noirs.

Dès le début août, les dimanches, après le dîner, la famille se rendait avec une échelle au grand cerisier. On mangeait d'abord copieusement, puis on remplissait les paniers pour la semaine; les autres jours, on n'avait guère le

temps. Les enfants et les vieillards restaient à l'ombre, sous l'arbre. En fin d'après-midi, on rentrait à la maison avec la récolte.

Certains cerisiers étaient sacrés: personne d'autre qu'un membre de la famille n'osait y monter; d'autres appartenaient à tout le monde, et ceux-là, nous, les enfants, nous les connaissions bien. Dans les années d'abondance, on ramassait ces cerises pour faire du kirsch. Il fallait plusieurs cerisiers pour pouvoir distiller quelques bonnes bouteilles.

Sous le village se dressaient quelques immenses poiriers qui produisaient des *riondettes* et des *poires de Jacques*. Ces poiriers avaient leur propriétaire, mais nous, les enfants, fort friands de ces fruits, nous ramassions ceux qui tombaient. Parfois, nous aidions aussi les fruits à tomber, en envoyant dans l'arbre des projectiles de toutes sortes: nous étions devenus très habiles à ce jeu.

Mais, restait le garde champêtre qu'il fallait absolument esquiver, car il nous l'avait dit plus d'une fois: «Si je t'attrape à marauder, je te prends le chapeau». «Se laisser prendre le chapeau, c'était le pire affront qu'un garçon de mon temps pouvait subir. A ce sujet, je me souviens d'un épisode plutôt rocambolesque. J'avais dix ans; mon cousin, de deux ans plus âgé, qui habitait la même maison, à l'étage supérieur, m'avait pris le chapeau, au retour de l'école. De rage, je remplis mes poches de cailloux et après avoir ouvert la porte de son appartement, je mitraillai le corridor, jusqu'à épuisement des munitions. Dix minutes après, le chapeau se trouvait devant ma porte.

Les pommes nous intéressaient moins, car tout le monde à peu près en possédait. Mais ce que nous préférions avant tout en hiver, c'était ces fameuses *pommatses* qu'on rôtissait au four banal, après la cuisson du pain, et qu'on étalait ensuite dans un lieu sec.

Il restait les petits fruits, les fraises, les framboises et les myrtilles que l'on trouvait partout en quantité, dans les taillis et dans les forêts; on les mangeait sur place. A cause du prix du sucre, on ne préparait que peu de confitures, dans mon jeune âge. Ce n'est qu'après la guerre que nos ménagères se mirent à ces conserves, qu'elles gardaient, à défaut de bocaux, dans des terrines en grès.

Le chevrier du village

Le chevrier du village se présente comme un personnage de légende: un garçon de 12 à 16 ans. Son travail: conduire le troupeau de chèvres à la pâture, dans les communaux, du début mai à la fin septembre. Son parcours, c'est lui qui le choisit: il est maître et seigneur, après Dieu, un vrai capitaine.

Après la traite matinale, le troupeau quittait son étable communautaire, au Pichot, puis plus tard au Faran, traversait le village et, au printemps, allait pâturer dans les communaux d'en bas. Plus tard, dès le temps du mayen, le troupeau prenait le *tsable* des chèvres et s'arrêtait, vers les 9 heures aux Maresses et à La Loè, pour la traite. Vers le soir, il faisait halte aux mêmes endroits, et rentrait au village, avant la nuit.

Les femmes venant traire leur chèvre l'appelaient par son nom; elle et non une autre venait vers la claie qu'on ouvrait pour lui livrer passage; pendant la

traite, le soir, on avait apporté un peu de *lêché* dans une boîte en bois ou en carton, afin que l'animal se tienne tranquille.

La chèvre, appelée la vache du pauvre, donnait à la famille le seul lait dont elle pouvait disposer pendant tout l'été. Il restait très peu de vaches au village, car on avait peu de temps à leur consacrer et une vache restée en bas ne produisait pas cet excellent fromage si bon à racler. C'est pourquoi, chaque famille possédait une ou deux chèvres qui, en plus du lait, donnaient naissance à un cabri qu'on apprêtait en civet ou qu'on livrait, pour quelques francs, à un marchand venu de Saint-Martin.

Le chevrier, du moins autrefois, ne recevait pas d'argent, mais en tout et pour tout, un pain de seigle et une tomme par chèvre. Ses parents disposaient d'une partie du fumier accumulé à l'étable, le reste revenait à la bourgeoisie.

Il y a bien des années qu'il n'y a plus de chèvres et plus de chevrier. La population, à l'exception de quelques familles, ne consomme pratiquement que du lait upérisé dont on sait que c'est un lait inerte, plus rarement du lait pasteurisé. Qui, aujourd'hui, pourrait reconnaître un lait de chèvre, amer, au goût prononcé, mais très nourrissant et plein de vitamines?

Le ramassage de la litière

La litière se compose de feuilles mortes de conifères ou de feuillus qu'on utilisait pour faire le lit (*giétro*) du bétail, c'est-à-dire l'isoler du sol de l'étable. Mélangée aux excréments et à l'urine, elle donnait le fumier. On aurait pu, à sa place, employer de la paille, mais celle-ci entrait en partie dans l'alimentation du bétail.

Si le ramassage de la litière était libre sur la propriété privée, on l'avait soumis à autorisation dans les forêts bourgeoises. Dans mon tout jeune âge, on la ramassait quand on voulait, mais plus tard, on ne put le faire que les jours permis par le forestier. La loi désirant en limiter les abus, c'est avec cette nouvelle réglementation qu'on en ramassa le plus.

L'attitude face à la litière pouvait varier selon les personnes; en général, nul n'aimait cette corvée. Certains, arrivés sur place, commençaient à ramasser même si la couche s'avérait fort mince; d'autres préféraient aller à la recherche de couches très épaisses, le temps de la recherche étant parfois très long; d'autres encore s'attaquaient à de grosses fourmilières abandonnées par leurs habitantes.

On disposait, pour ce travail, d'un traîneau, d'un drap à foin, de deux cordes et de râteaux en fer. La place trouvée, on enlevait les branches sèches, puis on ramassait une certaine quantité de litière qu'on mettait dans le drap pour en faire un petit ballot dont on chargeait le traîneau. Puis, on plantait à terre quatre piquets, un en avant, un en arrière et un de chaque côté; ces piquets supportaient les quatre coins relevés du drap. Il ne restait plus qu'à augmenter la quantité de litière, en l'y apportant avec un tablier et en la maintenant avec des branches de sapin lorsqu'elle débordait du drap. On attachait les quatre coins et on fixait le tout au traîneau, à l'aide des cordes.

Suivant la quantité à ramasser et l'abondance de la récolte, cette corvée pouvait durer jusqu'à deux jours.

La boucherie

Chaque ménage faisait sa boucherie : un cochon que l'on avait engraisé dès le printemps, un veau, une chèvre, une vache parfois, plus rarement un mulet.

La boucherie se faisait généralement au début de l'hiver, à cause de la conservation de la viande. Chacun s'intitulait boucher pour la circonstance. Il se sentait donc capable d'abattre, de saigner, de découper la viande et de la saler convenablement. Dans les derniers temps, pour plus de garantie, on préférait faire appel à un « professionnel » qui avait l'habitude et faisait le tour des ménages.

Le jour de la boucherie, tôt le matin, s'il s'agissait de tuer le cochon, on mettait à bouillir une chaudière d'eau. Au moment voulu, la ménagère sortait la victime de son *botson*, cagibi pour les porcs, et l'attirait sur le lieu du sacrifice, un replat à côté de la maison. Les traces de sang dans la neige, nous renseignaient sur ces lieux de carnage ; on attachait la bête, par une patte arrière, à un pieu solidement planté dans le sol. Puis, le père de famille ou le boucher lui donnait un coup de masse sur la tête, entre les deux yeux, pour l'assommer. Parfois, et j'ai assisté à cette scène pénible, soit que l'émotion du tueur fût extrême, soit que l'animal eût bougé un peu, le premier coup ratait, en rasant les oreilles. L'énerverment qui suivait et les coups répétés finissaient par avoir raison de l'animal dont le crâne défoncé était réduit en bouillie. Puis on saignait le porc par le cou et on recueillait le sang dans une grosse poêle, en le fouettant ; ce sang complété de lait, de farine et de différentes épices, donnait de très bons boudins.

On portait ensuite le cochon dans la maie qui servait aussi à la fabrication du pain, une chaîne de scieur de long passée sous le corps ; on versait dans la maie l'eau bouillante en y ajoutant une certaine quantité de poix récoltée sur les sapins, l'été précédent. Cette poix agglutinait les soies de l'animal et le va-et-vient de la chaîne tirée énergiquement par deux personnes les arrachait assez proprement. Le gros du nettoyage terminé, il ne restait plus qu'à racler avec un couteau le museau, les oreilles et les pattes. Ensuite, sur un *trambitset*, table de bois à claire-voie, on passait au dépeçage de la viande qu'on apportait dans la cave pour y être apprêtée, non sans avoir jeté les oreillettes. Pour les vaches et les autres animaux, l'échaudage n'étant pas nécessaire, on arrachait simplement la peau qu'on vendait ou qu'on portait à Sion pour le tannage ; le cuir obtenu servait à divers usages domestiques tels que la confection des souliers, des *bosses* à vin, des lanières, etc. Pour le débitage, la dépouille était suspendue à une poutre du toit, à l'aide d'un palan rudimentaire.

Dans l'après-midi, on apportait les tripes au bord d'un bisse, pour les vider de leur contenu. Leur raclage sur une planche, à l'aide d'un couteau de bois, se terminait à la cuisine, mais au préalable, on avait pris soin d'enlever la graisse qui servait à la fabrication du suif.

Pour le découpage de la viande, on enlevait les bas morceaux destinés à la fabrication des saucisses ; on disposait le reste, salé et épicé, par couches

successives, dans un cuvier. La viande se tassait au bout de deux à trois jours, le sel fondait et donnait une saumure qu'on tirait par le fond, une fois par jour, et qu'on versait par-dessus. La salaison pouvait durer une quinzaine de jours. On retirait alors la viande du cuvier et on la suspendait par des eses, à sécher et à fumer, à la cuisine. Trois semaines plus tard, la viande déjà bien réduite trouvait sa place au grenier, où on allait la chercher au gré des besoins jusqu'à épuisement du stock. Quant à l'usage qu'on en faisait, s'il est vrai qu'on employait une partie sous forme de viande salée, la bonne part servait à la préparation de merveilleuses soupes où l'on trouvait un peu de tout.

La viande à saucisses complétée, parfois par de la *chevaline*, était hachée à la machine, épicée et malaxée à la main dans une grande *bancille*, sorte de cuvette, jusqu'à ce que le mélange fût parfait. On introduisait cette pâte dans une «saucissière» munie à une extrémité d'un tube plus étroit sur lequel on enfilaient les boyaux. Un pilon de bois poussait ce mélange dans les boyaux ; il ne restait plus qu'à les attacher à la bonne longueur, à les faire sécher et fumer en même temps que le reste de la viande.

Le jour de la boucherie, comme celui de la fabrication du pain, était une véritable fête de famille. Privé de viande fraîche depuis pas mal de temps, on faisait ripaille ce jour-là, ainsi que les jours suivants. Une partie du filet, les rognons, les tripes, la rate, le foie, faisaient les délices des gourmets et se consommaient en premier.

Les couennes de lard, un peu rancias avaient assouvi peu à peu les appétits les plus féroces ; il en restait donc quelques-unes à la fin de l'été, sur le râtelier. Elles entraient en automne dans la composition de menus aux choux ou aux raves.

Comme on n'achetait pratiquement pas de viande, il fallait savoir répartir la consommation sur l'année entière. En ce temps-là, on ne mangeait pas de viande pendant tout le carême : grosse bamboula, le mardi gras, puis ceinture jusqu'au dimanche de Pâques. Par la suite, la règle s'étant assouplie, on eut l'autorisation de manger de la viande les dimanches de carême également. Il faut remarquer qu'en ces temps de mi-privation, la santé ne paraissait pas pire qu'aujourd'hui.

La fabrication du pain

On faisait moudre le grain par deux moulins à eau situés au bord du torrent du Faran, l'un à la hauteur du village, l'autre en contrebas. Plus tard, un moulin électrique s'installa près de l'église. Deux moulins pour un petit village, c'est affirmer l'importance que prenait le pain dans l'alimentation des populations d'autrefois. Deux fours également, un petit, appartenant à un consortage, vers l'église, démoli lors de la construction de la route à travers le village, l'autre, plus grand, le four bourgeoisial, détruit en 1975.

Ce four datant de fort longtemps, vraisemblablement relevé ou restauré en 1853, comprenait, au rez-de-chaussée, le four lui-même et, à l'étage, une

chambre à pain dont je ne me souviens pas qu'on l'ait utilisée. Des locaux à fabriquer le pain, il en existait deux, dans des appartements non utilisés, à proximité du four, et mis à disposition par les propriétaires contre rémunération en pain. Chaque famille ou presque disposait de la maie et du *taula*. On trempait la farine dans la maie et on travaillait la pâte sur le *taula*.

Avant de se mettre en route, on devait s'assurer du levain qu'on empruntait ou qu'on allait chercher dans une boulangerie de plaine. On chauffait bien au-dessous de l'ébullition une grande chaudière remplie d'eau qu'on déversait dans des seilles et qu'on salait, tant de poignées de sel par seille. Dans la maie, on avait versé un sac de farine, le levain et l'eau salée. On délayait le tout de façon à obtenir une pâte molle qu'on ramenait sur le *taula* où on la pétrissait à force de bras. Lorsqu'on estimait avoir préparé de la pâte en suffisance, on remettait le tout dans la maie, qu'on recouvrait de sacs et on laissait fermenter.

Trois à quatre heures après, on découpait la pâte en morceaux, appelés *pâtons*, de trois à quatre kilos, qu'on disposait sur le *taula* et qu'on malaxait de nouveau avec de la farine jusqu'à consistance voulue. Les *pâtons*, partagés à leur tour, en morceaux de un et demi à deux kilos et façonnés, se posaient sur une planche étroite, la table, portée sur l'épaule, devant le four. On fabriquait chaque fois un peu de *crèchin*; pour cela, on utilisait une farine plus fine et on ne laissait pratiquement pas monter la pâte.

Une fois toutes les tables de pains alignées sur des traverses, devant le four, on aplatissait ceux-ci à l'aide de *tapapans*, planchettes rondes munies d'une poignée; sur les *crèchins*, on pratiquait toutes sortes de dessins et de décorations qui se présentaient comme de véritables chefs-d'œuvre. Les pains ainsi apprêtés pour la cuisson avaient acquis leur forme définitive.

Les jours précédents, parfois un mois à l'avance, on avait préparé le bois pour chauffer le four que le maître *forni* seul savait conduire. Il y disposait le bois à sa façon, en deux tas, y mettait le feu à une heure calculée d'avance, de sorte que le four fût prêt pour le moment où il faudrait enfourner le pain. C'est lui qui savait quand la chaleur devenait suffisante, qui sortait le restant des braises et balayait les résidus brûlants dans une fosse placée sous la porte.

Le four prêt, on apportait chaque pain sur une longue pelle en bois; le *forni* l'introduisait à l'endroit choisi et, d'un coup sec, le glissait sur la pierre chaude. Lorsque toute la fournée était introduite, on fermait la porte avec une plaque métallique et on attendait. Très vite, la bonne odeur du pain cuit se répandait dans le village et venait chatouiller agréablement nos narines. Après des contrôles, le *forni* estimant le pain cuit, le sortait du four. A l'aide du même instrument qui l'avait introduit, il le retirait, l'un après l'autre. Le propriétaire le saisissait vivement, le tapait d'un coup sec pour en secouer les cendres et le posait sur les planches à refroidir. On disposait ensuite la fournée ramenée au grenier, sur des râteliers. La famille avait du pain pour plusieurs mois et les enfants ne souffriraient pas de faim.

Nous les jeunes, nous vivions ces jours de fabrication du pain, comme des jours de fête. D'abord, si on avait le bonheur de se trouver vers le four au moment de la sortie des *crèchins*, nous en recevions toujours une ration.

On invitait le *forni* à la maison car, non seulement il s'occupait du four, mais il participait aussi à la fabrication; un bon dîner nous attendait agrément par la bonhomie de l'invité qui aimait les enfants et savait les faire rire. On le payait en nature, généralement deux pains. A chaque fabrication, il se faisait des échanges de *crèchins* entre voisins et entre parents; cela entretenait l'amitié et la bonne entente.

Au bout de deux à trois mois, le pain devenait dur comme de la roche et il fallait le couper à la hache; mais quelle saveur! Nous le mangions avec de bonnes et saines dents. Nous le trouvions d'autant meilleur que nous avions contribué, nous les enfants, à le gagner en aidant nos parents.

La laiterie

Avant la création d'une société de laiterie, le lait produit en dehors de la période d'estivage était transformé en tommes et en beurre; chaque ménage fabriquait une ou deux tommes par jour et barattait sa crème une fois par semaine.

Durant la guerre de 1914-1918, la population, ayant dû fournir un certain contingent de beurre et de fromage, avait été obligée de couler une partie du lait, dans un local situé à côté du four banal, près de la maison de commune. Fabrication du fromage très rudimentaire à l'aide d'une chaudière d'alpage, à feu nu. Ce système fut abandonné à la fin de la guerre pour être repris de 1927 à 1934. On coula alors le lait dans un petit appartement inoccupé, situé au sud de l'église. Le procédé de fabrication cité plus haut ne pouvant servir que de moyen de dépannage pour quelques années fut remplacé en 1935 par une laiterie modèle. Bien que l'exploitation soit interrompue depuis quelque temps, ce local a rendu d'éminents services à la population pendant une bonne quarantaine d'années.

Il y avait deux «coulées» par jour, dès la mi-décembre jusqu'à la montée des vaches aux mayens: une le matin, une l'après-midi. A celle du soir, les femmes (c'était elles qui apportaient le lait) repartaient avec le petit lait qu'on donnait au cochon, car on ne fabriquait pas de sérac.

Le fromage nommé chaque année par l'assemblée des sociétaires se chargeait du coulage, de la fabrication du fromage et du beurre et de leur soin, en cave. Il devait noter soigneusement la masse de lait portée par chaque sociétaire, la masse de beurre et de fromage produite chaque jour. Il indiquait quand chacun avait le «tour» en tenant compte de la quantité de lait apportée; on devait ce jour-là aider le fromager et fournir le bois nécessaire au bon fonctionnement de la chaudière.

On partageait le fruit (production) deux fois par an: une fois, vers la mi-mars, et l'autre, en fin mai. Voici comment on procédait au partage. Les membres du comité totalisaient d'abord le lait porté, et, au prorata de cette marchandise, en tenant compte du coefficient de rendement, attribuaient à chacun la quantité de fruit qui lui revenait. Le beurre fabriqué en mottes de différentes grandeurs était attribué directement à chaque producteur; au

besoin, on partageait une motte pour que chacun eût ce qui lui revenait. On vendait à l'enchère le beurre restant ainsi que le fromage qui n'avait pas trouvé place dans les lots. Les lots numérotés étaient tirés au sort : un billet pour chaque lot de 300 livres contenant la liste des partageants, avec la masse de fromage revenant à chacun. Il arrivait parfois qu'un seul sociétaire, un riche, emportât tout le lot, mais le plus souvent les gros producteurs figuraient dans deux lots.

Les fromages, à l'appel des noms de chaque liste étaient sortis de la cave, puis posés sur des planches ou à même le sol. Les plus habiles procédaient alors au partage, en veillant à ce qu'il fût le plus exact possible; dans le cas contraire, le gagnant payait au perdant le prix fixé avant la sortie des lots. Les gens s'entendaient fort bien et un peu de patience réussissait à convaincre tout le monde.

Quelques jours après, on fondait le beurre; on le laissait cuire et on le versait tout liquide dans des terrines où il se conservait très longtemps. Quant au fromage, il terminait sa maturation dans la cave du particulier et servait directement à l'alimentation du ménage. L'excédent très recherché se vendait fort bien aux laiteries de la place de Sion qui en faisaient un excellent fromage à raper ou à manger à la main.

Les commerces locaux

A une époque où l'autarcie de la population était pratiquement totale, l'existence d'un commerce local aurait été superflue.

Pourtant, en 1922, Alphonse ouvrit une petite épicerie dans un local de trois mètres sur quatre, à La Tsinalette, sous le chemin de Nax, pour la transférer trois ans plus tard, au Pichot, dans un local similaire. Un commerce concurrentiel s'établit près de là, mais il ne fit pas long feu (une année à peine). En 1927, le premier commerce fut repris par Joseph-Louis qui le conserva jusque vers 1950 et vécut pratiquement de ce revenu (il était célibataire).

En 1929, à La Plchette, dans une construction neuve attenante à la maison d'habitation, s'ouvrit une deuxième magasin (plus un estaminet) qui malgré une courte interruption continue, de nos jours encore, dans un nouveau local approprié. Immédiatement après la guerre de 1939-1945, deux autres commerces semblables firent successivement une brève apparition.

Que trouvait-on dans de tels magasins?

De rares friandises, mais surtout des articles de toute première nécessité que je cite brièvement: des bonbons et du chocolat pour les enfants, du sucre en pain, des macaronis, du riz, de la polenta, de la fleur de farine et, à partir de 1930, du sel; des boîtes de conserve, comme les sardines, le corned-beef, des harengs. En plus, y figuraient un assortiment de clous et de boulons, des faux en choix limité, des cigarettes, des cigares et du tabac pour la pipe (Coupe-large, Trinciâtre, Burrus...).

Jusqu'en 1930, la commune fournissait gratuitement le sel à chaque ménage. Cependant, à partir de cette date et à titre de compensation, elle versa

10 fr. 50 par an, puis 17 francs de 1951 à 1981, date où cette gratification fut définitivement abandonnée.

Tout au début, les gens continuèrent à faire une partie de leurs achats à Sion où, pour 1 fr. 50, ils amenaient une charge de bois, sur leur mulet. Régulièrement, jusqu'à l'arrivée de la route au village, Alphonse, le premier commerçant, descendait en ville chaque samedi, avec un âne, pour se ravitailler ; par la même occasion, il se chargeait même de menues commissions qu'on voulait bien lui confier. Son âne, comme d'ailleurs tous les ânes, se montrait particulièrement têtu. La première fois que son propriétaire, à l'occasion des vendanges, à Saint-Léonard, voulut lui faire traverser la voie de chemin de fer, ce fut tout un drame. Devant l'entêtement obstiné de l'âne, il ne lui resta que les grands moyens ; sortant une botte de foin du *bosse*, il la ficela au bout de la queue de l'animal et y mit le feu. L'âne bondit comme un forcené au travers de la voie ferrée et fut définitivement guéri du complexe du rail.

Pour nous les gosses, ce magasin était le symbole du chocolat et des bonbons qu'on vendait dans un cornet conique, avec, au fond, une surprise, une bague, un sifflet, etc. Avec deux sous, on avait de quoi satisfaire sa gourmandise, parfois avec un peu moins même. En effet, un cousin, au sortir de la messe dominicale, m'avait donné une pièce de deux centimes. J'étais riche, ou du moins je le pensais et je n'eus rien de plus pressé, en rentrant chez moi, que de passer chez le commerçant. J'avais six ans et je ne connaissais pas la valeur des pièces :

- Je voudrais une « surprise » (cornet de bonbons).
- As-tu de l'argent ?
- Bien sûr. Et je sors la pièce de deux centimes.
- Ça ne vaut rien, mais pour cette fois, tiens ta surprise.

Et il empocha la pièce.

Tout au début des années vingt, le pain blanc qu'on trouvait sur la table, le dimanche, ne s'achetait pas dans ces épiceries, mais chez des particuliers qui allaient le chercher à Bramois, puis plus tard, à Nax, pour un sou de bénéfice par kilo.

Dès 1930, les commerces existants se chargèrent, à leur tour, de la vente du pain et supplantèrent les vendeurs dont je viens de parler.

Le premier café, de trois mètres sur quatre, environ, fut ouvert en 1929, en même temps que le deuxième magasin. Le tenancier servait le vin qui provenait de ses vignes de Saint-Léonard et qu'il conservait dans une très bonne cave voûtée. Auparavant, les gens de l'endroit faisaient les tournées des caves. Quant aux rares étrangers de passage, ils trouvaient à étancher leur soif chez deux propriétaires encaveurs, l'un au sommet, l'autre, au milieu du village. On servait le vin en plein air et on le consommait sur place ; il était plutôt rare qu'on introduisit le client dans la cave. Ces deux fournisseurs étaient probablement connus au dehors pour la qualité de leur vin et c'est vers eux qu'on adressait les clients éventuels. Actuellement, il y a deux cafés qui se remplissent surtout à la sortie de la messe dominicale. En dehors du samedi et du dimanche, le gros de la clientèle se recrute parmi les gens de passage.

Les magasins ont rendu de grands services à la population, à une époque où sans eux on aurait dû se déplacer, à Sion, à pied et perdre ainsi une journée de travail.

L'épicerie actuelle tourne péniblement. Il aura fallu l'encouragement de l'autorité et beaucoup de bonne volonté pour assurer son existence, mais jusqu'à quand? En cas d'une nouvelle guerre, le village privé de magasin, pourrait bien se trouver dans une situation peu enviable.

Les grandes surfaces tuent inexorablement le petit commerce. Beaucoup de gens de l'endroit préfèrent, pour gagner quelques sous, se servir en gros, en ville, ou acheter au camion-épicerie qui vient deux fois par semaine, au village. Mais a-t-on pensé sérieusement aux avantages d'un commerce local convenablement achalandé, toujours à disposition et surtout aux personnes âgées? Et puis, il y a une certaine qualité de vie qui fait qu'au magasin on rencontre encore des personnes à qui parler ou à qui on peut tout simplement dire bonjour.

La vente du bétail à la foire de Sion

On l'a déjà dit, l'élevage du bétail constituait l'une des principales ressources du montagnard. Le produit de l'élevage servait à la production laitière, mais également à la boucherie et à la vente en foire de Sion. Ces foires avaient lieu certains samedis de l'année, sur la place de la Planta. De bonne heure, après avoir soigneusement pansé la vache que l'on voulait vendre, on lui mettait la plus belle sonnaille du troupeau; cela donnait une meilleure prestance à l'animal et pouvait, dans une certaine mesure, valoriser la vente et la faciliter. Pour ne pas réveiller tout le village, on partait à la cloche de bois, en bourrant cette sonnaille de foin, ce qui en bloquait le battant. Par le chemin de Sion, on voyageait à pied, en chassant la vache. On s'arrangeait pour arriver sur la place de foire, vers les 8 heures, après avoir payé un léger droit d'entrée. Sur le chemin, peu de véhicules à moteur, mais par contre beaucoup de chars attelés, entre Bramois et Sion.

Sur le champ de foire, on attendait qu'un acheteur se présente; nos gens de la montagne savaient faire valoir leur marchandise et le plus souvent réussissaient à vendre leur vache (parfois aussi des veaux, des génisses ou des génissons) pour le prix escompté; aussi un peu au-dessous, s'ils tenaient absolument à la vente.

Les acheteurs se recrutaient parmi les gens des villages voisins de Sion et également parmi des maquignons qui alimentaient les foires similaires, mais en plus petit, de Sierre et de Martigny. Il arrivait aussi qu'on aille à la foire pour acheter du bétail, une reine, par exemple, mais ce n'était généralement pas le cas. Vers midi, si aucun marché n'avait pu se conclure, on revenait au village par le même chemin et on renouvelait la tentative à la foire suivante.

C'est à l'occasion de ces foires que nos villageois profitaient pour acheter un porcelet (au printemps) et toutes les denrées dont ils avaient besoin: de la polenta, du sucre, du sel, des harengs salés, quelques kilos de macaronis. On en profitait également pour remplacer une faux, une pioche et certains outils que le forgeron du village n'arrivait pas à fabriquer ou à réparer.

Ces foires donnaient l'occasion aux gens des environs de se connaître et souvent, après un marché, on restait en relations. La plupart des gens de Mase ou de Saint-Martin nous étaient familiers par le seul fait d'avoir fait le chemin de la foire ensemble. Il est même arrivé que des jeunes filles du village y aient rencontré des jeunes gens d'autres villages, qu'elles ont par la suite épousés.

La Planta s'animait ces jours-là ; j'en sais quelque chose, ayant passé huit ans au collège de Sion ; pendant la récréation, les étudiants traversaient le champ de foire pour parvenir chez les marchands de camelote. Ainsi Philibert réussissait à nous enfilier six plaques de chocolat pour un franc seulement ; même à l'époque, ce n'était pas cher.

La fabrication des échalas

Voilà une industrie artisanale locale qui a disparu. On utilise actuellement des échalas métalliques, des échalas imprégnés, des fils de fer tendus, etc., mais le bon vieux et solide échalas de mélèze va disparaître à son tour, de nos vignes.

L'échalas a favorisé une industrie prospère à Vernamiège et on venait de loin pour en acheter ; on connaissait leurs qualités et on payait bien.

Beaucoup d'hommes, jeunes et vieux, gagnaient leur casse-croûte, à cette fabrication, durant l'hiver. Il suffisait pour se lancer de quelques outils, de beaucoup de patience et d'un peu de chance lors de l'achat des mélèzes, car certains, malgré les apparences, ne fendaient pas bien.

Chaque année, la bourgeoisie mettait en vente un certain nombre de plantes, sur pied. Les intéressés les visitaient avant la mise aux enchères et supputaient leur qualité de fente et leur rendement. Un dimanche, avait lieu la mise à l'enchère publique ; on vendait chaque plante au plus offrant. Certaines d'entre elles voyaient les offres monter d'une façon vertigineuse ; cela dépendait assez souvent de la tête des enchérisseurs qui ne voulaient ni l'un ni l'autre capituler. D'autres plantes, pas forcément les moindres, se vendaient sans surenchère. De toutes façons, on s'arrangeait au moins pour ne pas perdre de l'argent, s'il n'y avait, à cause du prix élevé de l'achat, aucun moyen d'envisager un bénéfice. Durant de nombreuses années, la bourgeoisie a fait des affaires d'or, mais les plus beaux mélèzes ont à jamais disparu de nos forêts, à l'exception de quelques exemplaires qui se trouvent au Plan du Ban.

Une fois la plante achetée, son propriétaire procédait à l'abattage et au découpage en fûts de 1 m 45 de long, en tenant compte de la nature du bois et en essayant d'en tirer le maximum. On ramenait au village ou dans les abords de celui-ci, les billes fendues en quartiers. Puis commençait la fabrication elle-même, qui reste tout un art. Il fallait connaître les caprices du bois, sortir des échalas carrés, ni trop minces, ni trop épais, en limitant, autant que possible, les déchets. Le *pariolo*, grand couteau recourbé et muni d'une poignée aux deux extrémités, libérait chaque échalas de ses échardes en le fixant à un *banfou*, banc muni d'une pince en bois, actionnée par une pédale. Suivait la mise en paquets de 50 pièces, bien serrées grâce à un appareil spécial qui tendait un câble enserrant le paquet, et retenues ensemble par deux fils de fer.

On voyait, vers la fin de l'hiver, d'énormes tas de beaux échalas rouges. Pendant les travaux de carême, ces tas disparaissaient par camions entiers; non sans compensation, car un peu d'argent bien précieux apportait une certaine aisance dans quelques foyers.

Exploitation et « dévalage » du bois

Il n'y a pas si longtemps, dans nos villages, on ne cuisinait qu'au bois; les chaudrons et les marmites suspendus aux crémaillères étaient léchés par les flammes d'un feu de bois, sur un vaste foyer, à peine plus élevé que le sol de la cuisine. La plus grande partie de la chaleur montait par la grande cheminée, mais la fumée, elle, restait dans la cuisine. L'introduction du fourneau potager à bois, vers les années 35 à 40 apporta une amélioration notable, une économie certaine de bois, mais surtout moins de fumée.

A la cuisine même, s'ouvrait la bouche béante du vieux « grand-père », fourneau en pierre ollaire qui chauffait, durant le long et rude hiver, la chambre principale de la maison. Pour ces différents usages, il fallait du bois, beaucoup de bois.

A cet effet, chaque année, la bourgeoisie attribuait gratuitement à chaque ménage un lot d'affouage que l'intéressé préparait en famille, sous la surveillance du forestier. Avec l'introduction des cuisinières électriques et du chauffage central, on renonça en partie au chauffage par le bois. A titre de compensation, la bourgeoisie alloua à chaque ménage qui ne prenait pas part au lot une indemnité annuelle de 15 francs à partir de 1956, et qui se monta finalement à 28 francs en 1978, dernière année où cette allocation fut versée. Actuellement, quelques rares ménages utilisent encore régulièrement le bois comme unique moyen de chauffage.

Ce bois qu'on avait abattu, ébranché et débité en billes, l'été précédent, et qu'il fallait ramener au village. Point de routes, à l'époque, mais des sentes à peine tracées dans la forêt, raides parfois, planes aussi. Suivant la commodité ou l'éloignement, on avait stéré et soigneusement empilé une partie du bois. En automne on le transportait par luge jusqu'à l'entrée des mayens. A partir du 15 octobre, une autre étape le ramenait dans les abords immédiats du village pour être, par la suite, utilisé selon les besoins du moment.

A ce procédé de transport long et pénible, on préférait le *dévalage*. A l'apparition de la première neige, on rassemblait les billes en un point de départ propice. Quelques jours après, toute une troupe d'hommes, parfois même des femmes, s'amenaient au point de rassemblement avec leur *tsapi*. On se mettait deux ou trois ménages ensemble pour avoir l'effectif indispensable. Toutes les billes étaient dévalées en même temps; chacune d'elles portant la marque propre de chaque tenant feu sera départagée à l'arrivée, vers le réservoir, ou parfois même à l'entrée est du village, selon les possibilités du moment. Ce travail de *dévalage* pour rapide qu'il fût, s'avérait fort pénible et même dangereux; les billes n'allaient pas toujours dans la direction désirée et on devait ramener les brebis galeuses. Si, sur une neige trop glissante, la descente des billes n'était plus contrôlable, sur une neige trop lourde, on devait tirer les pièces.

Malgré le danger réel, rares étaient les accidents de personnes; nos *dévaleurs* restaient prudents et savaient esquiver le danger; il en allait tout autrement pour certains édifices qui parfois arrêtaient la course effrénée de ces engins.

De nos jours, la forêt est sillonnée de routes et les gros camions enlèvent quasiment le bois sur place.

Dans les temps précédant la construction de la route, de nombreux villageois amenaient à Bramois, pour la vente, des traîneaux de bois. Ce transport se faisait de préférence, en hiver, sur des chemins enneigés. La traversée des vignes de Bramois souvent glacées a dû présenter quelques difficultés, si l'on en croit le récit de nos pères.

Les forêts du bas, peu surveillées, peu exploitées, étaient, à cette époque, l'objet d'une contrebande à peine camouflée. On préparait le bois de lune en cachette, dans la journée, et on le transportait la nuit: ni vu ni connu. La remontée, le traîneau sur le dos, les jambes coupées par la descente, demandait un effort très soutenu; une halte, à Erbio, dans la cave à Julie s'imposait.

Avec quelques minutes de relâche, on trouvait là le remontant indispensable à la poursuite du chemin.

Pendant la deuxième guerre mondiale, on exploita à fond les forêts du bas; on débitait le bois en stères ou en fûts et on le remontait par câbles jusqu'à la route de Saint-Martin. Bien plus anciennement, avant la construction des barrages, la bourgeoisie mettait en vente, dans ces forêts, des lots importants qu'on découpait en billes. Le câblage n'étant pas connu à l'époque, on dévalait ces bois dans les couloirs, jusque dans le lit de la Borgne. Le transport se faisait ensuite par voie d'eau et on récupérait les trains de bois, à l'entrée de Bramois. Oui, les temps ont bien changé; de nos jours, il ne resterait plus assez d'eau dans la Borgne pour effectuer un flottage.

Les constructions

Les maisons d'habitation, les granges, les raccards, les greniers ont été construits par des gens du village.

Chacun s'improvisait bûcheron, pour l'abattage, la préparation et le dévalage des billes. Chacun aussi, ou presque, sous la direction d'un maître scieur de long, s'improvisait scieur.

On élevait, sur un emplacement en pente douce, un billot de deux mètres de haut. Au-dessus, venait s'appuyer une longue bille équarrie, une extrémité reposant sur le billot, l'autre, sur le terrain, en haut de la pente. Une deuxième bille plus petite formait avec la précédente un angle d'environ 60 degrés, le tout donnant un plan horizontal de forme triangulaire: c'était le banc.

On équarriait la bille à scier à la grande hache de charpentier, puis à l'aide d'un niveau, on traçait, au crayon, sur les deux extrémités, la ligne de coupe que l'on soulignait, sur les bords extérieurs, d'une encoche servant de repère pour le marquage au fil rouge. Ce marquage s'opérait à l'aide d'une ficelle trempée dans une solution d'ocre rouge; on la tendait, en la passant dans les encoches, un des scieurs la pinçait en son milieu, puis la relâchait et elle venait frapper la bille sur toute sa longueur en imprimant une ligne rouge.

Le marquage terminé, le fût était roulé sur le banc; on le laissait dépasser dans le vide, en avant, d'une bonne demi-longueur et on fixait l'arrière au banc, à l'aide d'une chaîne de charpentier. La pièce à scier devait être disposée correctement de façon que la coupe puisse se faire verticalement. Survenait alors le sciage proprement dit. Un des scieurs se tenait sur la bille, les deux bras en avant, les mains fixées à deux poignées surmontant le cadre de la *bambanna* (scie de long). Deux autres, à terre, avaient également saisi deux poignées, sous le cadre.

Tout l'art du sciage consistait dans le va-et-vient de haut en bas de la *bambanna*. En remontant, on dégagait l'instrument de la taille, en descendant, on appuyait sur le bois en suivant les lignes directrices et on arrachait la sciure qui s'accumulait sous les pieds. Pour faciliter le mouvement, on graissait la lame avec du lard et on écartait la fente, à l'aide d'un coin. On débitait ainsi la bille en madriers, en planches ou en pièces de dimensions désirées. Lorsqu'on avait terminé avec une demi-longueur, on faisait subir un demi-tour à la bille et on procédait de même sur l'autre moitié.

Pour les granges et les raccards, on partageait simplement par le milieu, la face sciée se mettant, lors de la construction, vers l'extérieur. Pour les maisons d'habitation, on sciait les madriers sur les quatre faces.

Un maître charpentier prenait la direction de la construction, mais le propriétaire et les membres de sa famille travaillaient aussi sur le chantier et finissaient par apprendre le métier; ainsi, de nombreuses personnes auraient su construire une grange ou un raccard. La construction plus délicate d'une maison nécessitait des connaissances et un outillage que seul le maître charpentier possédait.

La couverture se faisait autrefois en bardeaux de mélèze. Tout le monde savait les fabriquer; ce n'était guère plus difficile que pour les échelas; il suffisait de posséder un fendoir (*achillo*), sorte de hache à long tranchant qu'on enfonçait à l'aide d'un lourd maillet de bois; il existait deux ou trois de ces fendoirs, au village, et on se les prêtait volontiers.

Plus tard, à cause du feu, on prit l'habitude de remplacer le bardeau par l'ardoise bleue que l'on tirait d'un lieu appelé *Chachille*, entre Mase et Vernamiège. La pierre était fendue, selon le même principe que le bardeau, en suivant la veine, et les plaques ramenées au village sur un traîneau, pendant l'hiver.

Le dernier chalet construit artisanalement au village date de 1949, si je ne me trompe. Par la suite, on fit appel à un maître charpentier du dehors; il fournissait les plans et arrivait un jour avec des camions chargés de madriers prêts à monter, avec crêtage, voire double crêtage.

Dans l'ancienne méthode, on rabottait proprement les faces intérieures et extérieures; à l'aide d'un long rabot de un mètre cinquante, (*le juinjio*), on lignait les madriers de telle sorte que leur superposition coïncidât parfaitement, sur toute leur longueur; un autre rabot arrondi évidait la partie centrale. Lors du montage, ce vide se remplissait de mousse. Pour éviter toute déformation de la paroi, de solides chevilles de mélèze, distantes de un mètre cinquante assujettissaient les madriers les uns aux autres. On assurait ainsi la solidité de

l'ouvrage et une certaine isolation, imparfaite peut-être, mais au temps des fourneaux en pierre ollaire, cela n'avait pas la même importance que de nos jours.

Le filage de la laine et du chanvre

Je me souviens qu'on filait chez nous, le soir à la veillée: la laine pour confectionner des bas, des couvertures; le chanvre, pour les carrés à foin, les besaces, etc.

On élevait encore le mouton qu'on tondait deux fois l'an, en automne et au printemps. La laine de tonte était soigneusement lavée, séchée, puis cardée à l'aide de deux grands peignes munis de pointes métalliques: donc prête à filer.

L'opération de filage se pratiquait à l'aide du rouet, dont les exemplaires sont encore nombreux dans nos ménages. Une grande roue actionnée par une pédale entraînait deux autres poulies de grandeurs différentes: la plus petite faisait tourner une navette qui tordait le fil; la plus grande tirait ce fil et l'enroulait sur une bobine.

Tout en faisant tourner son rouet, la fileuse étirait régulièrement la laine fixée et attachée à une quenouille plantée sur trépied. Tout son art consistait à obtenir un fil d'épaisseur et de torsion constantes, et ce n'était pas facile.

Lorsque la bobine du rouet était remplie, on la vidait à l'aide d'un dévidoir; celui-ci se composait de deux planchettes de 60 cm de long, croisées et trouées en leur milieu avec aux quatre extrémités une cheville plantée vers le haut: le tout tournait sur un support fixe.

On teignait ensuite la laine en la trempant dans une solution de teinture et d'eau qu'on portait à ébullition et qu'on remuait constamment avec une spatule de bois jusqu'à ce que la teinte désirée fût obtenue, puis on la retirait et on la laissait sécher au soleil.

Les écheveaux tirés du dévidoir et teints étaient roulés en pelotes. C'est sous cette forme que la laine et le chanvre parvenaient chez la tisserande qui confectionnait les tissus désirés dont la solidité à toute épreuve promettait un usage prolongé.

La grande lessive

La grande lessive avait lieu trois à quatre fois par an. A l'occasion, on entassait le linge sale dans un cuvier surélevé et muni à la base d'une bonde; sur le linge, on étendait un drap dont les bords retombaient à l'extérieur du cuvier; sur ce drap, on déposait une certaine quantité de cendres de sapin choisies bien à l'avance et, sur le tout, on versait la quantité d'eau bouillante nécessaire pour que le *lissu* ainsi formé recouvre tout le linge; et on laissait agir. Deux fois par jour, on soutirait ce *lissu* qu'on réchauffait et on le reversait par-dessus, en prenant soin de travailler le linge avec une grande spatule de bois. La lessive était propre et il ne restait plus qu'à rincer.

Ce travail se pratiquait en toute saison, au lavoir public; on ne pouvait d'ailleurs pas laver dans les bassins destinés uniquement à l'abreuvement du bétail.

Le village possédait trois lavoirs: un à La Crêta, un au Faran, à l'air du temps; le troisième, au Pichot, recouvert d'un toit de bardeaux. Je décrirai ce dernier, car habitant dans le voisinage, je le connaissais un peu mieux. C'était une *gouille* carrée de deux mètres cinquante de côté qui recevait, en amont, les eaux venant de la Roppa. Sur les trois autres côtés, on avait disposé des pierres plates (ardoises) en plan incliné, le haut de la pierre reposant sur une poutre de bois, le bas appuyé sur le sol. On tapait le linge sur ces pierres et on enlevait, au besoin, avec du savon, les taches persistantes.

Le linge une fois rincé et bien serré était mis à sécher sur des lattes, aux balcons des maisons ou des granges; plus tard, apparurent les fils de fer galvanisé et les étendages rudimentaires. Le linge sec et plié, sans repassage, cette opération étant réservée aux chemises à plastron qu'on amidonnait ou aux blouses des dames, était rangé ensuite dans les grandes *artses* s'ouvrant par le haut et qui servaient parfois de tables auxiliaires.

Ce n'est que beaucoup plus tard qu'on utilisa les premières armoires et les premières commodes, soit qu'on les ait commandées au menuisier de l'endroit, soit qu'après la construction de la route, on les ait achetées d'occasion sur la place de Sion.

Le rétamateur

On le désignait sous le nom de *magnin*. C'était un petit homme noiraud de figure, avec un accent du Midi.

Deux fois par an, il arrivait un beau matin, avec dans sa hotte tout le fourniment nécessaire à son métier et s'installait sur la place du four banal. Il débarrassait son matériel, allumait un feu entre trois pierres sur lesquelles il plaçait un chaudron noir. A l'intérieur, il ajoutait du métal gris, de l'étain qui, tout à coup, fondait et devenait brillant. Au bout d'une pince, il y plongeait des fourchettes, des cuillers, des louches que sa femme avait récoltées dans le village, et les ressortait revêtues d'une robe d'argent neuf. Il réparait également les bidons percés, les vases avec des poignées à ressouder et les alambics malmenés.

Les ustensiles étaient ensuite rendus à leur légitime propriétaire, sans la moindre erreur.

Pour nous les enfants, cet homme nous paraissait un peu sorcier et la puissance magique qui lui permettait ces réparations nous attirait et nous faisait peur en même temps.

Il se faisait payer modestement, un peu d'argent ou, aux heures des repas, un quignon de pain et de fromage. Il rendait de bien grands services; en effet, les objets rétamés prenaient pour quelque temps l'éclat du neuf et évitaient leur remplacement qui aurait coûté dix fois plus cher.

Ces temps sont bien révolus; on ne fait presque plus réparer et quand un ustensile a subi quelque usure ou quelque dommage, on le remplace immédiatement par un plus moderne, la réparation coûtant plus cher que le neuf.

Signe des temps? Ce simple fait est une preuve de plus de l'évolution de ces dernières décennies.

Le braconnage

Si la chasse est réglementée depuis fort longtemps chez nous, le braconnage a eu ses heures de gloire, jusque vers 1940. L'homme est un chasseur né et les braconniers étaient fort nombreux. Soit par besoin d'avoir de la viande fraîche, soit par simple bravade, on tuait, en toute saison, tout le gibier qui tombait sous la main. La chasse au lièvre, au blaireau, à la marmotte, à la martre et même à l'écureuil était chose courante quand bien même la valeur de la bête abattue ne payait pas la munition. Cette chasse allait même jusqu'au gros matou bien gras de certaines familles qui disparaissait quelques jours avant la Saint-Sylvestre et qui finissait ses jours en civet de...

Le gros gibier a disparu depuis pas mal de temps; plus de loup, plus d'ours, même plus de chevreuils et de cerfs. Mais il restait, au Tsan, quelques chamois de passage que l'on pourchassait inlassablement, avec ou sans succès, et aussi des marmottes.

Nos pâtes n'étaient pas en reste et, vu le triste régime alimentaire auquel ils étaient astreints, la tentation demeurait forte pour ne pas ramener dans leur marmite l'une ou l'autre marmotte ou même un chamois. Une arme à feu se trouvait à disposition du pâtre braconnier, qu'il camouflait soigneusement, pensait-il.

La résonance des coups de feu, en montagne, devait obligatoirement attirer maître pandore: c'est ce qui arriva une fois. Le gendarme envoyé sur place ayant lui-même entendu tirer interrogea les pâtres qui, eux, n'avaient rien entendu... La fouille sous la paille fut plus fructueuse et la découverte d'un Vetterli et sa confiscation ne fit pas l'affaire du propriétaire qui vit partir son arme, sans oser bouger un œil; pas plus d'ailleurs que du maître fromager, responsable de ses hommes, qui dut payer 100 francs d'amende, une somme pour l'époque. Le braconnier, qui ne vit jamais ressortir son chien du terrier d'un blaireau, ne fut pas plus heureux; ce n'est pas tous les jours que de chasseur on devient chassé.

Ce temps de fronde est bien terminé; le braconnier, devenu à son tour garde-chasse, a tué pour de bon cet esprit d'aventure. Le plaisir défendu coûte vraiment trop cher de nos jours. De quoi vous décourager!

Le ramonage

Autrefois, chaque propriétaire ramonait lui-même sa cheminée. Sur ordre du responsable de la commune, on allait quérir, dans la forêt, un sapin branchu et trapu de 1 m de long. On le liait par une corde aux deux bouts et on le faisait monter et descendre dans la cheminée dans un mouvement de navette. La suie arrachée tombait sur le foyer et se répandait dans la cuisine; il n'y avait plus qu'à balayer et à ramasser ces noirs déchets.

Dans la journée, deux *borneyos* (contrôleurs de cheminée) inspectaient ces dernières. Dans chaque ménage, on leur versait un verre ou deux de vin ou de la goutte qu'ils ne refusaient jamais. Ce mélange devait être explosif car, à la fin de la journée, ils ne voyaient plus rien, ou ils y voyaient double. Quant à leurs jambes, elles devenaient tellement amollies qu'elles fléchissaient d'une façon inexplicable et que le *borneyo* prenait parfois la place des marmites sous la crémaillère...

La vie sociale

Les veillées d'hiver

Avant l'installation de l'électricité, les soirées d'hiver auraient dû paraître plutôt mornes: pas de disques, pas de radio, pas de télévision. A quoi pouvait-on donc passer ces soirées?

D'abord, toute la famille ou presque se trouvait réunie, le soir. Les vieillards plus frileux, assis sur le banc entourant le fourneau, somnolaient dans la douce chaleur, fumant la pipe qu'ils devaient rallumer bien souvent. Ils racontaient de merveilleuses histoires... Il était une fois..., ou des légendes terribles que nous ne comprenions pas toujours, mais que nous écoutions avec d'autant plus d'avidité qu'elles nous donnaient des frissons dans le dos.

Près de la table, dans le cercle éclairé parcimonieusement par la lampe à pétrole qu'on allumait, par esprit d'économie, seulement la nuit venue, se tenait notre mère filant la laine ou le chanvre dans le ronronnement continu du rouet. Les hommes jouaient aux cartes ou discutaient du travail prévu pour le lendemain, ou bien encore, des problèmes du village et, au temps des élections, de politique. Les écoliers achevaient leurs devoirs et étudiaient leurs leçons sous la surveillance des parents ou des aînés. De temps à autre, les jeunes se réunissaient tantôt dans une famille, tantôt dans une autre, pour jouer aux cartes.

Le vin tiré de la cave et légèrement tiédi sur le fourneau, était bu à même le goulot, vers la fin de la soirée; les enfants mangeaient une pomme cuite à point dans une cavité du fourneau; les femmes prenaient une dernière tasse de café. Avant d'aller au lit, toute la famille récitait, à genoux, la prière du soir qui se terminait toujours par une pieuse invocation pour les défunts. Suivaient l'extinction des feux et le sommeil paisible; la mère, le lendemain, devrait se lever de bonne heure.

L'installation de la lumière électrique en 1924 donna à ces soirées un peu plus de lustre sans les modifier fondamentalement. Ce n'est qu'à l'apparition des premières radios, tout au début de la guerre 1939-1945 qu'un changement nettement marqué se dessina. On commença à écouter les nouvelles, la musique, à suivre les pièces de théâtre et les comédies, au détriment de la soirée traditionnelle; les légendes, les histoires, tout cela disparut peu à peu; les

membres de la famille perdirent un peu de leur cohésion pour se concentrer uniquement sur ce nouvel intrus, qui, au début, intriguait les vieillards et les plus jeunes, mais qu'on finit par admettre comme quelque chose de naturel. Que dire des soirées, lorsque, plus tard, la télévision fit son apparition; plus de communion dans la famille, plus d'heure pour aller au lit: on arrive vite à prendre la nuit pour le jour, et on finit par s'y habituer. Avec l'apparition et la multiplication du nombre des voitures, les jeunes voulant se libérer de leurs parents passent la plupart des soirées au bistrot, au cinéma ou dans les bals.

Le progrès aurait-il tué l'unité traditionnelle de la famille? On ose à peine le croire.

Les promenades du dimanche

A une époque où l'on passait presque autant de temps sur les chemins qu'au travail, jeunes et moins jeunes n'avaient guère d'autres distractions que de marcher encore le dimanche; c'était en fait une façon assez bizarre de se reposer du labeur de la semaine.

On partait, après avoir assisté à une messe matinale; on ne se permettait pas de manquer sa messe dominicale, ou on faisait en sorte de l'entendre dans une paroisse qui se trouvait sur le parcours.

Chacun apportait avec lui le ravitaillement de la journée, un baril de vin, trois décis de goutte, de la viande salée, du pain, une boîte de conserve, une plaque de chocolat, et vogue la galère. Aux haltes, on sortait les barils qui passaient de bouche en bouche; il en était de même pour la goutte, mais le ravitaillement solide, en général, ne se partageait pas.

On ne variait guère le but de ces promenades: on choisissait le Mont-Noble, Le Tsan, Le Louché, soit directement de Vernamiège, mais également en passant par les alpages de Mase ou de Saint-Martin; d'autres sorties nous conduisaient à Evolène, à la Dixence, à Thyon. Le soir, parfois assez tard, on rentrait au village, non sans avoir partagé le verre d'amitié dans un bistrot d'un village voisin. Avant de se séparer, on établissait un projet pour le dimanche suivant et, en avant pour une nouvelle semaine de travail.

Ce n'est pas tant pour l'entraînement physique que ces randonnées avaient lieu; de l'entraînement physique, on n'en manquait pas; mais, on sentait le besoin de se retrouver entre jeunes gens et jeunes filles, entre amis. C'était de bonnes occasions d'apprendre à mieux se connaître, à s'aimer et à s'estimer. Assez fréquemment, de telles promenades ont été à l'origine d'amourettes se terminant par un mariage; en effet, les jeunes pouvaient sans contrainte se conter fleurette.

Que de bons souvenirs nous ont laissés ces promenades du dimanche!

Les élections communales

On élisait, à l'époque, sept conseillers, un président et un vice-président: puis un juge et un vice-juge. Ces élections avaient lieu au système majoritaire;

il n'y avait même pas de parti organisé, tout au plus des clans de familles, dont on n'a jamais bien compris la répartition. Un certain atavisme y était pour quelque chose et les traditions restaient tenaces dans notre population.

Quelques mois avant les élections de décembre commençaient les cabales, de façon discrète, il est vrai, mais on savait qu'il se passait quelque chose de pas coutumier; les hommes parlaient en toute occasion avec des partenaires de leur clan. On essayait de savoir ce qui se passait dans la partie adverse, car il a toujours existé des mouchards. On soulevait des critiques acerbes contre un administrateur qu'on voulait évincer, quand on ne les inventait pas de toute pièce. Certaines personnes ne se saluaient plus; les femmes, bien que n'ayant pas le droit de vote, s'injuriaient sans savoir pourquoi, ou tout simplement parce que leurs maris n'appartenaient pas au même parti; des fiancés ne se rencontraient plus; des procès pour calomnies et médisances allaient remplir le gousset des avocats.

A la veille des élections, des citoyens de bonne volonté établissaient, à la main, les billets électoraux qu'on distribuait, le lendemain matin, aux électeurs; on essayait, à la dernière minute, de convaincre les indécis en leur versant à boire; des estafettes parcouraient le village à toute allure pour ameuter les retardataires...

On déposait le billet dans l'urne, sur la table du conseil; il n'y avait pas d'isoloir et certains électeurs présentaient même leur billet ouvert. Une certaine année, voulant éliminer une personnalité, les électeurs étaient partis en colonne par un de la maison d'un particulier, mettant chacun le billet qu'on leur avait distribué sous le chapeau et l'avaient déposé dans l'urne, aux yeux de tout le monde. Quelle discipline! On pourrait en dire long sur la préparation et sur les conséquences de ces élections, sur les retournements de veste et sur les coups de vengeance.

Le vote terminé, on passait au dépouillement; le président ou le secrétaire lisait la liste des noms devant le public rassemblé. Le même dimanche, après l'élection du juge et des sept conseillers, on désignait le président, le vice-président et le vice-juge.

Les nouveaux élus commençaient leur mandat en payant à boire, les dimanches suivant les élections: le président et le juge portaient chacun 40 litres de vin; les conseillers, la moitié, soit 20 litres. Au début de l'après-midi, tout allait bien, mais dans la soirée, tout le monde étant invité, les antagonistes en venaient aux mains, s'injuriaient et se rossaient même. Cette coutume a heureusement disparu depuis pas mal de temps et avec elle de nombreux procès qu'elle ne manquait pas de provoquer. Je pense au calvaire qu'a dû subir le propriétaire de l'étage du fond de la maison communale, lors de ces bacchanales; si le ciel n'est jamais tombé sur sa tête, le tapage devait, lui, être infernal.

Il est peut-être bon de noter ici, qu'aux siècles précédents, et jusque vers 1850, la bourgeoisie encavait son propre vin, dans un petit cellier, à côté de la maison bourgeoise. Une fois par an, et dans certaines circonstances, les bourgeois étaient invités à une «marena» où l'on servait pain, fromage et vin. La communauté disposait de quatre ou cinq channes et de coupes en bois qui,

après usage, étaient rangées sur des étagères fixées aux parois de la salle communale.

L'école

L'école tenait une grande place dans la vie du village. Maintenant que, depuis quelques années, il n'y a plus d'école, on sent à quel point le village manque de vie; en effet, la vie, c'est la jeunesse, ses ébats, les cris et les rires d'enfants. L'école nous a certainement marqués tous plus ou moins profondément.

J'ai commencé mon école en 1926, dans une classe mixte de plus de quarante élèves, perdu au fond d'une salle, là où on sentait passer le courant froid, à travers les fenêtres mal jointes. L'année suivante, les filles se séparèrent des garçons; elles prirent place pour quelques années, dans la salle communale qui, certains lundis matins, sentait fort le vin. Plus tard, elles trouvèrent à se loger dans un appartement inoccupé et pratiquement neuf.

Les classes commençaient le 2 novembre pour se terminer à la fin avril. On ne peut pas dire que nous y allions avec beaucoup d'enthousiasme, car si nous l'avions pu, nous aurions choisi l'école buissonnière; mais nous n'avions pas ce choix.

Les disciplines enseignées telles que l'orthographe, le calcul, l'histoire et la géographie formaient la base de nos connaissances; les élèves doués et moyens ont certainement tiré un véritable profit de cet enseignement, mais les élèves plus faibles, la peur au ventre, y ont certainement perdu leur temps. C'est que l'éducation, à l'école, comme d'ailleurs souvent à la maison, se faisait à coups de trique. Pour tout et pour rien, c'était des punitions: on croyait ferme à cette époque que le savoir entraînait à coups de baguettes. La propreté aussi; chaque matin avait lieu le contrôle de la propreté. Comme l'eau manquait à la maison, on se lavait, au passage, à la fontaine publique; les mains non essuyées se gerçaient sous la morsure du froid et les crevasses n'arrangeaient pas leur netteté. Il fallait donc se relaver au bassin, près de l'école et recevoir de la baguette sur les doigts. Une leçon mal sue vous envoyait à genoux devant la classe et si on ne réussissait pas à l'apprendre dans le temps voulu, on pouvait s'attendre à de nouveaux coups de règle. Les parents, le plus souvent, approuvaient de tels procédés ou n'osaient rien faire. Ils disaient même au régent: «Il te faut le dresser», sans savoir au juste ce qui se passait en classe.

Chaque jour avait ses devoirs écrits et ses leçons; deux rédactions par semaine, le jeudi et le dimanche. Si un jour de fête tombait en dehors du dimanche, on devait remplacer ce congé par le jeudi après midi suivant.

Les loisirs étaient donc comptés et pourtant nous trouvions du temps pour jouer et pour luger. Le maître nous interdisait même cela, souvent avec l'accord inavoué des parents à qui les souliers coûtaient cher. C'est avec d'infinies précautions que nous choisissions nos lieux de glissade, mais sans grand succès, semble-t-il, car la plupart du temps nous étions repérés, voire dénoncés par des mouchards. Le lundi matin, à l'école, on s'attendait au règlement des comptes;

inutile de nier et personne n'en réchappait. Les punitions, des copies ou des poésies nous accablaient et nous n'osions même pas les faire sous le regard de nos parents sous peine de recevoir une bonne fessée.

Je pourrais citer de mémoire de nombreux détails qui m'ont frappé à l'école. Je me contenterai de rappeler le fait suivant qui s'est passé réellement. Un garçon d'une douzaine d'années, pour échapper à une punition, avait trouvé le moyen de se cacher dans une *artse* vide du grenier (grand bahut) ; le couvercle s'étant rabattu sur lui, il ne put plus le soulever. Comme c'était en hiver, le froid aidant, le manque d'eau et de nourriture auraient certainement entraîné sa mort, si ses cris n'avaient alerté une passante.

Ainsi donc, l'école nous a tous marqués, malgré quelques bons souvenirs de camaraderie; nous l'aurions désirée plus humaine. En effet, nous aimions l'étude, et l'émulation ne manquait pas. Nous avions malheureusement la sensation d'être des mal-aimés et nous subissions, malgré nous, une sorte de loi de la jungle où le plus fort commande et le plus faible subit.

L'année heureusement arrivait à la fin. Les six mois avaient passé. Les derniers jours marquaient une sorte de répit, soit que nous, les élèves, nous nous fussions accoutumés au joug, soit que notre maître fût aussi fatigué et attendit avec impatience les vacances qui l'amenaient à des activités manuelles.

On attendait donc impatiemment la promenade de la fin d'année; ce jour différait des autres, les enfants souriaient, le maître aussi: il ne semblait plus le même. La musette bien garnie, un ou deux francs en poche, on s'en allait le matin, à pied pour une destination connue d'avance: Les Agettes, Ayent, Le Christ-Roi, Châteauneuf, Evolène, Hérémenche... A l'occasion, filles et garçons se trouvaient réunis; nous nous sentions libres comme l'oiseau et nous pouvions même choisir une petite amie. On arrivait à destination vers midi; on s'arrêtait vers une source fraîche pour dîner, on achetait un petit souvenir. Puis il fallait songer au retour. La nuit souvent nous avait surpris lorsque nous rejoignons nos foyers, après une journée d'école pas comme les autres.

Au sortir de la dernière classe, c'était la débandade; les cris de joie en disaient assez long sur notre état d'esprit. On allait ranger livres et cahiers pour six bons mois. Vive les vacances!

Le patois

Il fut un temps, pas tellement éloigné, où tout le monde, au village et, en général, à la montagne, parlait patois, ce langage si direct, si imagé, si sonore, semblable d'une localité à l'autre et pourtant diversifié par l'accent et certaines expressions.

Aujourd'hui encore, lorsque je rencontre une personne de plus de quarante ans, même si elle a quitté le village depuis longtemps, notre conversation s'établit immédiatement en patois; il ne nous viendrait pas à l'idée de converser en français. Il en est de même, durant mes vacances, à Vernamiège. Les moins de trente ans, par contre, comprennent en partie ce dialecte, mais le parlent peu ou mal.

Dans ma prime enfance, le patois fut ma langue maternelle. Ce n'est qu'à l'entrée à l'école, à sept ans, que le français fut introduit par l'étude de l'alphabet. On devait parler français, en classe, mais sitôt le seuil franchi, tous les écoliers parlaient patois, en veillant de ne pas se laisser surprendre par le régent. L'école a certainement une grande responsabilité dans la disparition de ce mode d'expression; mais peut-on franchement le lui reprocher car, de nos jours, le contact humain, dans un vaste milieu géographique, n'aurait pas la même résonance. Notre patois, du moins si on voulait le comprendre, restait limité à un cercle régional plutôt restreint. C'était là son ennemi numéro un.

Il fut un temps, à partir des années quarante, où on avait une certaine honte de s'exprimer en patois, en dehors de sa commune; on craignait de passer pour un arriéré. Les parents jugèrent bon d'apprendre à leurs enfants un français plutôt déplorable, tout en continuant de parler patois entre eux.

Je n'ai personnellement ressenti aucun complexe à entrer à l'école sans connaître un mot de français; la chose allait de soi, bien qu'au début cela se ressentît par une certaine lenteur de langage, un vocabulaire français assez limité et une difficulté de traduire correctement certaines expressions en patois. Mais, dès l'âge de treize ans, à mon entrée au collège, je n'ai jamais eu l'impression de rédiger moins bien que mes condisciples de la ville; j'avais peut-être moins de bagou, mais davantage d'expérience des choses de la vie, et la comparaison était à mon avantage. La plupart des écrivains valaisans contemporains ont d'ailleurs passé par là et leur richesse d'expression reste inégalable.

On pourrait préparer toute une étude sur la richesse, la précision et la concision du patois, mais ce n'est pas le but que je poursuis ici. Voici quelques mots qui me viennent en mémoire:

1. Sur la façon de tomber:

<i>i è tchéjou:</i>	il est tombé
<i>i a roubattâ:</i>	il a roulé à terre
<i>i a camberdoulâ:</i>	il est tombé à la renverse
<i>ch'èt 'abotchâ:</i>	il est tombé sur le menton
<i>i a dêrotchâ:</i>	il est tombé dans les rochers
<i>i è cantâ:</i>	il a perdu l'équilibre

2. Sur la façon de boire:

<i>i a biou:</i>	il a bu
<i>i a tsufflâ:</i>	il a bu au goulot
<i>i a lappâ:</i>	il a bu comme une bête
<i>i a pompâ:</i>	il a bu avec excès
<i>i à tri'nguâ:</i>	il a trinqué
<i>i a lampâ:</i>	il a bu goulûment

Pour m'arrêter uniquement au glossaire, je rappelle que certains mots, comme *crinta*, *banfou*, *rémoitse*, n'ont par leur équivalent en français et se traduisent par toute une expression (voir glossaire).

Que va-t-il se passer? Il semble bien qu'à plus ou moins brève échéance, le patois, comme le costume, va disparaître progressivement; on l'utilisera dans des cercles de patoisants mais, faute d'usage courant, il va en bonne partie se vider de sa substance et de sa saveur.

La vie religieuse

Signe de la croix et dévotions

Nos aïeux avaient la foi du charbonnier ; ils philosophaient peu, mais ils croyaient et pratiquaient leur religion à la lettre. Le signe de la croix trouvait une place de choix dans presque toute action journalière. On se signait devant les nombreuses croix qui jalonnaient les chemins, ou en passant à côté d'une église, en y ajoutant parfois une prière. On traçait le signe de la croix sur le champ qu'on venait d'ensemencer ou de planter, sur la pâte qu'on avait mise à lever dans la maie, sur les *crêchins* qu'on enfournait, sur le pain qu'on entamait à table.

On disposait en croix la fourche et la pelle, devant la porte de l'étable, lorsqu'on avait soigné le bétail, matin et soir, après avoir récité une courte prière, pour le repos des trépassés.

On se signait au moment d'un danger. On se signait aussi avec l'eau bénite, en sortant de la maison : d'ailleurs, chaque famille possédait sa réserve d'eau bénite du Samedi-Saint.

On faisait bénir sa demeure, dont le faîte et la *planète* étaient marqués d'une croix. On signait le troupeau à sa première sortie, le printemps ; l'usage du *béni* remis par le capucin lors de sa quête annuelle s'avérait efficace contre les maladies du bétail. Chaque année, jusqu'il y a dix ans environ, on distribuait le jour des Rois, à la sortie de la messe, le pain béni, à tous les fidèles.

Le curé bénissait les pâtres et le troupeau quelques jours après *l'inalpe*. Le maître disait la prière du soir en présence de tous ses subordonnés. On priait sur l'alpe, chaque fois qu'on s'y rendait, principalement à la croix du col de Cou. Chacun d'ailleurs, le jour de la désalpe, se faisait un devoir de s'y arrêter un bref instant et d'avoir une pensée pour l'âme des défunts, afin que leurs peines sur l'alpe s'en trouvent abrégées.

On récitait l'angélus de midi, à la campagne, cet angélus qui marquait l'arrêt du travail, avant la pause de midi. On priait le soir, dans les familles, à genoux, devant le crucifix ; le chapelet se disait couramment en semaine et toujours le dimanche soir.

Je pourrais m'étendre sur ces signes de foi ; il y en a beaucoup d'autres que j'ai en partie oubliés. Mais ceux que je viens de signaler sont suffisamment éloquents pour nous rappeler que nos aïeux, malgré leur rudesse apparente, malgré leurs fatigues, malgré leur ignorance, avaient une foi profonde, la foi qui soulève les montagnes.

La paroisse

Autrefois, Vernamiège a fait partie de la paroisse de Nax. On parlait depuis longtemps de séparation, pour des raisons sur lesquelles je ne m'étendrai pas ici, mais la catastrophe de 1909 a donné le coup de grâce : 11 morts pour Vernamiège, 23 pour Nax sans compter les orphelins et les nombreux blessés : c'est plus qu'il n'en fallait.

Vernamiège donc, malgré les rares opposants, aura sa propre église et son propre curé. Pendant de nombreuses années, toute l'activité de la commune et de la population fut centrée sur sa nouvelle paroisse.

Le 1^{er} novembre 1910, l'évêque désigne un coopérateur qui célèbre les offices religieux dans la chapelle du lieu dédiée à saint Antoine. Vernamiège devra jusqu'en 1915, date du décret de séparation, servir un traitement au desservant local et également au curé de Nax.

En 1912, on construit le cimetière. En 1913, à l'emplacement de la chapelle et sous la direction de l'architecte Lucien Praz, débute la construction de l'église ouverte au culte, une année plus tard, mais consacrée en 1917 seulement. Pour cette construction, on avait fait appel à toutes les bonnes volontés. Les hommes travaillèrent les dimanches, malgré la fatigue de la semaine; à part les récalcitrants, tout le monde s'attela à la tâche qui, pour extraire le sable au Mayen de Bitz et le récupérer au Faran, qui, pour extraire les pierres de granit du Chalèdo et les amener au village, en hiver, sur de solides traîneaux, qui, pour transporter de la plaine à dos d'animal les sacs de ciment et de chaux, ainsi que la ferraille et la couverture nécessaires à la construction. Des charpentiers avaient préparé sur place la poutraison, et le menuisier les bancs.

En 1929, on dota le clocher de nouvelles cloches; plus tard, on installa un chauffage au bois, puis au mazout, on inaugura les orgues, on refit la couverture, la peinture, le sol et les bancs, le carillon, les vitraux et le chauffage; à tel point que notre église, sans être bien riche, reste très accueillante. Il ne reste qu'à restaurer ou à remplacer l'orgue qui sonne le glas, même à défaut d'organiste; il y a un peu plus d'une année, on a refait complètement l'éclairage.

Quant au curé, depuis son installation jusqu'en 1948, il se contenta de l'étage supérieur de l'école primaire. En 1947, on construisit la nouvelle cure, vaste bâtiment en madriers avec, au rez, une belle salle paroissiale. Il fallut aussi assurer un bénéfice au desservant: en 1913, 1200 francs; en 1920, 1800 francs; en 1930, 2000 francs; lourde charge pour une commune qui, à l'époque, recouvrait environ 6000 francs d'impôt foncier.

Pour réaliser tant de choses, en si peu de temps, il a fallu que la population fût dotée d'une foi profonde et agissante et que l'autorité ait eu un sens réel de ses responsabilités.

Que va-t-il se passer prochainement? Le curé, depuis pas mal d'années, assure le service des paroisses de Vernamiège et de Nax. On nous laisse même entrevoir, qu'à plus ou moins brève échéance, Vernamiège n'aura plus de curé, et peut-être plus d'office religieux, le dimanche et les jours de fête.

Quoi qu'il en soit, ce qui est fait, et ce qui a été fait, demeure pour nous un témoignage, et nous devons une grande reconnaissance à nos aïeux.

Les processions et la Fête-Dieu

La vie religieuse, autrefois, jouait un rôle très important dans la vie de tous les jours; tout le monde ou presque pratiquait sa religion; mais était-on plus croyant pour autant? Vivait-on mieux sa foi? Allez répondre à de telles questions!

Voici quelques aspects de la vie religieuse d'antan.

Les enfants avaient l'obligation stricte d'assister tous les jours à la messe matinale, durant la scolarité.

À la messe du dimanche, les sermons n'en finissaient pas et, en hiver, dans une église glaciale, on en réclamait la fin en tapant de plus en plus fort des pieds; chaque messe se prolongeait par les vêpres, le dimanche et les jours de fête, et tout le monde, pratiquement, y assistait.

Le dimanche soir, le chapelet et la bénédiction du Saint-Sacrement attiraient une assistance nombreuse; après l'office, on devait rentrer chez soi dans le noir, car le village n'était absolument pas éclairé.

Chaque troisième dimanche du mois avait lieu la procession du Saint-Sacrement autour de l'église, les enfants venant d'abord, puis les jeunes filles en voile blanc, les chantres, le prêtre avec le Saint-Sacrement et enfin l'ensemble des fidèles.

Les processions de la Saint-Marc et des Rogations prenaient presque une matinée; on se rendait, pour la première, à La Crujette, pour la deuxième, au Loc, pour la troisième, à La Fortuna et pour la quatrième, à La Combe. Durant tout le trajet, les chantres psalmodiaient les litanies et des psaumes; au retour, à l'église, on célébrait et on chantait la messe des Rogations.

Fort souvent, en cas de sécheresse, on organisait d'autres processions; ceux qui les réclamaient, en général, ce sont ceux qui n'assistaient pas aux processions ordinaires. Il me souvient qu'une fois, on était parti du côté de Nax, monté par le chemin des Combes, puis on avait longé les mayens jusqu'aux Gouilles où on avait trempé le manche du gonfanon. On était redescendu par Les Meilles et revenu au village par le chemin de Mase. Le soir de cette mémorable journée, l'orage enfin éclata, apportant à la terre assoiffée la pluie bienfaisante. Miracle de la foi? Peut-être!

La Fête-Dieu revêtait une importance particulière. Chaque quartier avait à sa charge la confection d'un reposoir; on en édifiait un, à l'époque, vers la sacristie, un deuxième sous la maison d'école, un troisième à la bifurcation des chemins et le dernier à la croix de La Combe. Par la suite, ce trajet fut raccourci et passa dans le village. La procession présentait la même ordonnance que celle du troisième dimanche du mois, les soldats et les pêtards en plus.

À certaines occasions, les hommes portaient même dans ces processions l'habit du « pénitent », ancien membre d'une confrérie religieuse, un habit blanc de toile grossière. On supprima, il n'y a pas si longtemps, des fêtes telles que la patronale, à la Saint-Antoine, la fête de Saint-Pierre et Paul et la fête des Rois. Bien avant, on chômait à la Chandeleur, à la fête de Saint-Jean apôtre et aux fêtes de la Sainte-Vierge, le 8 septembre en particulier. « On nous ruine en fêtes », disait La Fontaine, mais nos paysans trouvaient là l'obligation de prendre un repos forcé, mais aussi de trouver plus souvent sur la table un menu de dimanche.

La visite du capucin

Une fois par an, un frère capucin venait quêter au village. Chaque famille, à Vernamiège, donnait du seigle que les « syndics », sorte de procureurs,

mettaient dans des sacs qu'ils amenaient quelques jours plus tard au couvent qui, à l'occasion, les recevait à table pour dîner. En signe de reconnaissance, le frère distribuait des images aux enfants, des chapelets aux adultes et du *béni*, sorte d'herbe hachée censée protéger et guérir le bétail de certaines maladies.

Le frère quêteur, bien connu de tous, avait la renommée de tenir le coup; comme pour le ramonage, à chaque visite, on versait à boire; en fin de tournée, vers le soir, le frère était en pleine forme, c'est-à-dire qu'il commençait à raconter des *witz*. Mais pour les deux accompagnants, c'était une autre chanson: ils n'étaient plus en forme du tout et les donateurs devaient eux-mêmes se charger de verser le grain dans le sac.

La visite du capucin nous apportait de la joie, à nous les enfants; nous aimions ce brave frère qui nous soulevait et nous regardait dans les yeux en disant: «Tu seras sage, mon petit.» Autant nous nous cachions au passage du curé, autant le bon frère nous entraînait dans son sillage. Allez savoir pourquoi!

Considérations particulières

La façon de dormir

Nos parents ont élevé de grandes familles et il n'était pas rare de se trouver huit à dix et même plus dans un ménage. Les appartements rudimentaires comprenant deux chambres, si on trouvait place autour de la grande table pour manger, il n'en allait pas de même pour dormir. Dans plus d'un cas, six à huit personnes s'entassaient dans une seule chambre, à raison de trois, quatre voire cinq enfants dans un même lit, sorte de cadre à claie surmonté d'une paillasse. Si la place manquait réellement, on les couchait en travers du lit, généralement haut sur pieds et sous lequel se trouvait une deuxième couche sur roulettes qu'on tirait le soir et qu'on rentrait pour la journée. Rien d'étonnant que ceux qui ont vécu dans des conditions semblables aient voulu pour leurs enfants un peu plus d'espace et un peu moins de vermine.

La fête de Noël

Noël de mon enfance avait encore toute sa signification; on s'y préparait longtemps à l'avance en se montrant d'une gentillesse inaccoutumée. Le soir de Noël, on plaçait les souliers sur le banc contournant le fourneau et, devant la porte, un peu de foin pour l'âne. Le matin de Noël, le foin avait disparu et dans nos souliers, on trouvait pour tout cadeau, une orange, un pain d'épice et plus rarement un menu jouet: trompette, tambour, etc. L'enfant Jésus était bien pauvre en ce temps-là et pourtant, nous étions heureux avec si peu de choses, car nous savions que l'enfant de la crèche était né dans le plus cruel des dénuements.

La valeur de l'argent

Est-il permis d'établir une comparaison entre la cherté de la vie autrefois et aujourd'hui? Je ne le pense pas, car les conditions et les besoins n'étaient pas les mêmes.

On entend des personnes dire que la vie était moins chère dans le temps, mais elles n'ont certainement pas raison; il suffit de comparer le prix des journées et celui des denrées de première nécessité, dans les années trente et aujourd'hui.

Ainsi, avant la guerre de 1914, les ouvriers de la vigne gagnaient 1 fr. 50 par jour; on dit que, pour arrondir leur journée, certains mêmes portaient sur leurs épaules, de Vernamiège à Bramois, un paquet d'échalas (30 à 40 kg) qu'ils vendaient de 1 fr. 20 à 1 fr. 50 selon la qualité.

Dès les années vingt, le prix des journées augmenta et finit par atteindre en 1935, 4 fr. 50 à 5 francs pour un homme et un peu moins pour une femme. Pendant ce temps, on payait: 16 à 18 francs le sac de 50 kg de sucre; 12 francs le sac de 50 kg de polenta; 40 à 50 ct le kilo de riz ou de macaroni; 30 ct le kilo de pain blanc; 1 fr. 50 à 1 fr. 80 le litre de vin; 4 fr. 50 environ la caissette de 50 harengs; 20 ct le paquet de cigarettes, etc.

En 1935 encore, on vendit, à Erbio, la brante de 50 kg de vendange pour 15 francs. La même année, à Lens, la bourgeoisie de Vernamiège écoula la brante de muscat pour 12 francs (il se vendait très mal). On en vendit même à Saint-Léonard pour 10 francs.

Dès 1937, à la suite de la dévaluation, le prix des journées à la vigne atteignit 7 francs à 7 fr. 50 et, depuis lors, il ne cessa de monter.

Au vu de ce qui précède, ceux qui affirment, il y en a qui s'en souviennent, qu'avec 50 francs une famille moyenne pouvait passer l'hiver, ont parfaitement raison, car chacun produisait lui-même l'essentiel de ses besoins.

On raconte même que, dans la deuxième moitié du siècle dernier, deux riches propriétaires versaient en tout et pour tout à la commune, 14 francs d'impôt chacun. L'un trouvait qu'il payait trop, l'autre, pas assez, car il s'estimait plus riche que le premier. Heureux contribuables!

Coutumes anciennes

Si l'alimentation et l'habitat ont évolué depuis une quarantaine d'années, il en est de même des coutumes anciennes qui, petit à petit, tombent dans l'oubli, soit qu'elles aient perdu leur raison d'exister, soit que la tradition se fût arrêtée d'un coup.

Voici quelques coutumes dont je n'ai pas encore parlé. Les fréquentations se faisaient en cachette, les fiancés partant par des chemins différents, pour se rencontrer dans la campagne, à l'insu, pensaient-ils, de tout le village. Le dimanche de la publication des bans, ils n'osaient pas, par fausse honte, assister à la messe au village, et se rendaient avant le jour dans une paroisse voisine. Le matin des noces, on allait *crinta* chez l'officier d'état civil, puis venaient l'office religieux et le repas.

Les deux familles préparaient en commun le dîner et le souper dans une des chambres familiales que l'on avait vidée de son superflu ; elles s'arrangeaient pour les tables, la vaisselle, les verres et les services. Le menu présentait invariablement une entrée de spaghettis (plus tard de viande sèche) et la raclette ; comme dessert, des biscuits. Le vin ne manquant pas, on buvait souvent plus que de raison ; pas d'heure de fermeture. Les jeunes époux, pourtant pressés de se retrouver dans l'intimité, en étaient empêchés par des lurons qui faisaient durer leur bacchanale, jusqu'au petit matin. Les jeunes ménages vivaient souvent chez leurs parents jusqu'à ce qu'ils aient pu se construire un toit ou en trouver un. Les personnes âgées finissaient leurs jours chez un de leurs enfants, souvent le cadet, en essayant de se rendre utiles aussi longtemps que possible.

Le jour de l'enterrement réunissait les proches et, au retour du cimetière, la famille en deuil recevait la parenté et les amis venus du dehors ; comme menu, celui d'un repas de noce. Des familles, pour sauver l'honneur, se mettaient dans la gêne, quand le mourant n'avait pas prévu de son vivant économiser quelque argent pour son enterrement.

Lorsque le prêtre venait chez un agonisant pour lui administrer l'extrême-onction et la communion, une procession se formait au départ de l'église, l'accompagnait jusque dans la chambre et assistait à la cérémonie. A la mort de quelqu'un, jusqu'au jour de l'ensevelissement, toute personne qui venait prier et veiller (on le faisait de nuit et de jour) recevait le boire et le manger.

Les gens de l'époque, amis ou ennemis, se sentaient beaucoup plus solidaires que de nos jours ; c'était souvent une question de survie. Dans toutes les circonstances, on assistait un nécessiteux, quitte à être payé, un jour, en retour. Ainsi que je l'ai déjà relevé, on s'aidait pour certains travaux de la campagne, pour la fabrication du pain, pour la boucherie, pour la pose d'un fâte, etc. sans jamais demander de salaire en argent sinon ce que la personne aidée voulait bien donner en nature : un bout de pain et de fromage et un verre de vin.

Les exemples ne manquent pas ; un père de famille avait été gravement blessé ; des voisins ont battu son blé. Une veuve avec des enfants en bas âge avait vu cinq à six volontaires lui faucher une bonne surface des prés, un dimanche matin, avant la messe.

L'égoïsme, l'individualisme d'aujourd'hui, finira-t-il par tuer l'amitié et la serviabilité ? Il semble bien que nos ancêtres savaient mieux vivre leur christianisme que nous.

Le confort des appartements

Nos vieilles maisons d'habitation ne possédaient aucun confort. Pas d'éclairage sinon celui de la lampe à suif suivie de la lampe à pétrole qui marqua un net progrès. Pas d'eau potable autre que celle qu'on cherchait à la fontaine publique, parfois fort éloignée et qu'on conservait dans une seille en bois : tiède

et rance en été, glacée en hiver; on devait l'économiser au mieux: le portage de l'eau était une corvée réservée aux enfants et on ne la remplissait qu'à contre-cœur. Pas de chauffage général, la seule pièce chauffée étant la chambre principale où se trouvait le fourneau de pierre chauffé depuis la cuisine par une bouche à feu donnant sur le foyer. Près du fourneau, on avait trop chaud; vers les fenêtres, on gelait; très souvent, par les grands froids, celles-ci se recouvraient d'une forte carapace de glace, à travers laquelle la lumière du dehors passait à contre-jour.

De petites fenêtres, ainsi conçues pour mieux conserver la chaleur; à la cuisine, une seule ouverture, vers l'extérieur, enfumée, donnant sur le nord et parfois, pas de fenêtre du tout, les seules sources de lumière étant une petite lucarne et la lueur du foyer. Pas de potager; tous les aliments se préparaient dans des marmites de fonte posées sur un trépied ou suspendues à des crémaillères qu'on pouvait monter ou descendre.

Dans la chambre, un plancher grossier mal joint. A la cuisine, de grosses dalles mal équarries, noires comme le charbon, et parfois même la terre battue.

Les meubles fabriqués artisanalement au village comprenaient des lits avec pailleasse, un *tsanni*, une ou deux *artses* pour le linge, une grande table et deux bancs; à la cuisine, une simple table et deux bancs; comme ustensiles, des tasses de fer-blanc, des assiettes et des pots en terre cuite, la porcelaine étant pratiquement inconnue. Auparavant, on utilisait des ustensiles semblables, mais en bois.

Pas de salle de bains; on se lavait tant bien que mal avec un linge et un peu d'eau qu'on versait dans une cuvette. Les toilettes (*caquières*), toujours situées à l'extérieur de l'appartement, à cause des odeurs, étaient constituées d'une fosse surmontée d'un banc sur lequel on avait aménagé une ouverture en conséquence. La bâtisse disjointe, ouverte à tous les vents, devenait sinistre, la nuit, dans le noir, si bien que les enfants ne s'y aventuraient jamais seuls pour les besoins urgents. Chaque année, il fallait vider la fosse, peu accessible dans certains cas, et «réduire» au plus tôt le fumier, quand on ne l'entassait pas directement contre les murs de la cave. Je vous laisse deviner le reste, surtout les premiers jours. En somme, rien, sinon un précaire abri, ne nous retenait à la maison.

Je passerai très rapidement sur les améliorations qui furent foudroyantes; en deux décennies, on a vu autant de changement sinon plus qu'en un demi-millénaire.

L'éclairage électrique amené au début des années vingt avec une seule lampe, dans la chambre principale, la lampe à pétrole ayant pris place à la cuisine où il n'était pas question d'user de l'électricité: prix forfaitaire annuel, 12 francs par lampe. Je me souviens fort bien que ma mère repassait avec un fer à charbon. Les fers électriques apparurent vers les années précédant la guerre et se répandirent rapidement; on prélevait le courant sur la lampe à l'aide d'une prise voleuse. En 1948, arriva la première cuisinière électrique et la population traita même de fou le malheureux innovateur. Plusieurs années après, cette nouveauté fit tache d'huile et actuellement il n'existe pas un seul ménage qui ne possède pas sa cuisinière électrique.

Après suivirent les machines à laver, les appareils ménagers de toutes sortes et même le chauffage électrique chez ceux qui ne disposaient pas encore du chauffage à mazout.

L'eau potable à domicile autorisée dès 1948, après une lutte épique pour l'obtenir, se répandit très rapidement à l'ensemble des ménages et prit une telle importance que si on demandait de choisir, chose impensable, entre l'électricité et l'eau, on choisirait cette dernière. On aménagea des toilettes intérieures, des salles de bains et chaque ménage disposa de l'eau chaude à volonté. On répara totalement les appartements grâce aux subsides et on en fit des logements modernes qui rivalisent de commodité avec ceux de la ville.

Malgré les incertitudes concernant les sources d'énergie, il est impensable que la génération actuelle puisse envisager un quelconque retour au passé.

Les vêtements

Au début du siècle, on n'achetait à proprement parler que très peu de vêtements, à l'exception des rubans et des tabliers. On tissait artisanalement la laine et le chanvre, soit à Nax et surtout à Evolène. Le tailleur et les tailleuses du village n'utilisaient pratiquement que ces tissus pour confectionner les habits. Plus tard, on introduisit l'usage du lin et du coton.

Les bébés étaient emmaillotés, les jambes serrées l'une contre l'autre, pour qu'elles deviennent bien droites. Dès que les enfants pouvaient marcher, on protégeait leur tête par un *bottinkan*, sorte de bonnet dont la couronne munie de bourrelets protégeait la partie frontale et temporale contre les coups. C'est à ce moment aussi que les enfants, garçons ou filles, commençaient à porter la robe de cotonnade, avec rien au-dessous: c'était tellement plus pratique pour les besoins naturels. On affublait les garçons d'un chapeau rond. Vers l'âge de six ans, avant d'entrer à l'école, ils étrennaient leur première culotte, sorte de combinaison retenue par deux bretelles; l'arrière était muni d'un pan amovible, fermé par deux boutons. Un accident fâcheux marquait presque toujours ce premier essayage, soit que le besoin fût pressant, soit qu'on n'arrivât pas à déboutonner assez rapidement le pan.

Aux pieds, des socques qui signalaient bruyamment notre entrée et notre sortie de l'église.

Pour le mariage, mari et femme se mettaient à neuf. On confectionnait le complet du mari dans un bon drap brun d'Evolène. Il le réservait, par la suite, aux jours de grandes fêtes et on l'en habillait même, pour son dernier repos. Une couturière de l'endroit taillait le costume de la mariée dans un tissu de laine plus fin, costume formé d'une jupe plissée et d'un *caraco* foncés, travaillés et ornés de velours, d'un tablier de soie noire richement brodé et d'un fichu frangé également brodé. Dans les dernières années, le tablier et le fichu se parèrent de motifs floraux vivement colorés. Chaque femme se mariait avec le costume du pays et le portait les dimanches et pour se rendre en ville.

Pour le travail, les dames mettaient également le costume de coton, donc plus léger, mais tout aussi sobre. Quant aux filles, elles abordaient avec grâce

leurs tabliers de cotonnade fleurie; l'introduction des habits modernes présenta des avantages pratiques, mais nos femmes perdirent une bonne partie de leur attrait et de leur élégance: l'habitude du costume avait comme moulé leur corps qui ne pouvait donc s'adapter qu'avec peine aux vêtements modernes.

Il me souvient, et des photos sont là pour le montrer, des sorties de messe, le dimanche, qui composaient un tableau splendide d'unité, toutes les femmes sans exception, portant le même costume et, sur la tête, le chapeau à cape blanche, légèrement arrondi sur les ailes, encadrant harmonieusement le visage. On eût dit vraiment une grande famille!

Les déplacements pour le travail

Avant la construction de la route carrossable, on exagère à peine de le dire, nos montagnards passaient presque la moitié du temps en chemin. En effet, la distance du village aux lieux de travail était considérable, et le morcellement à outrance des propriétés n'arrangeait rien. On pouvait, le même jour, aller du mayen à la plaine et retour.

A part les déplacements pour le travail de la campagne, on se rendait à Sion à pied, parfois avec une charge de bois sur la monture; pour deux sous supplémentaires, on amenait même la charge de Bramois à Sion. Les travaux de la vigne, à Saint-Léonard, nécessitaient souvent un aller et retour, le même jour. Les journaliers des vignes et les ouvriers de la mine de charbon à Bramois s'appuyaient aussi l'aller et retour quotidien. Les tout premiers ouvriers de Chippis devaient se rendre à Bramois pour prendre le car, au passage. Lorsqu'on montait à l'alpage, c'était encore plus long. On peut donc dire que l'époque favorisait celui qui possédait de bonnes jambes, d'autant plus que lors de ces déplacements, on portait un sac à dos fort lourd, une pompe à sulfater et bien d'autres choses.

L'arrivée de la route en 1931 fit une petite révolution; on connaissait le chemin de fer pour avoir suivi ses panaches de fumée ou l'avoir utilisé à l'occasion du service militaire, mais un camion, une auto, une moto, c'était nouveau. Quelles merveilleuses machines et qui marchaient toutes seules! Il nous arrivait même d'aller attendre un camion bien au-dessous du village, quand on savait à peu près l'heure où il devait passer.

Dès 1935, on inaugura un service postal avec Sion, pour un nombre limité de courses. Cette innovation facilita et accéléra les déplacements; mais bien des personnes mirent du temps à utiliser le nouveau moyen, car il coûtait tout de même cher pour ce temps-là. Un peu plus tard, un service de car partant de Saint-Martin prenait en charge les ouvriers de Chippis, à Fontany, et un autre car, les ouvriers se rendant à Bramois ou à Saint-Léonard.

Actuellement, chacun, ou presque, se déplace avec son propre véhicule; il existe toutefois quelques rétrogrades qui utilisent assez régulièrement le car. Les nombreux ouvriers de Chippis disposent d'un service régulier qui les prend et les ramène au village, ou des voitures personnelles, pour ceux d'entre eux qui ne suivent pas l'horaire normal.

Vers 1937, la route traversa le village et permit aux encaveurs de ramener leur vendange jusque devant la cave. Elle facilita également l'accès des récoltes au village à l'aide des tracteurs agricoles.

Je pense qu'on peut dire ici un mot de ces routes et comparer à ce qu'on possédait autrefois. On a déjà parlé des chemins, c'est pourquoi je m'arrêterai particulièrement aux deux artères principales traversant le village.

A la moindre pluie, ces deux rues devenaient comparables à un véritable borbier; la couche de poussière se transformait en boue gluante et pleine de miasmes. Les nouvelles rues constituées d'un pavement recouvert de gravier apportèrent une amélioration sans toutefois supprimer complètement le borbier. Mais on pouvait les assainir par des raclages occasionnels. De plus, elles permirent de retenir dans leur limite le fumier et le purin: c'était déjà pas mal. Malgré tout, le nombre de granges-écuries situées en bordure, avec leur «fumière», n'en continuèrent pas moins à empester le village et à favoriser la procréation d'essaims de mouches.

Aujourd'hui, avec l'abandon presque total de l'élevage du bétail et le goudronnage, tout cela a disparu. C'est bien entretenu, propre et coquet à la fois, et ceci d'autant mieux que toute la population s'ingénie à agrémenter le regard par une exubérance de fleurs disposées avec beaucoup de goût.

L'alimentation

Il a déjà été question d'alimentation, mais j'aimerais résumer un peu.

L'alimentation se composait essentiellement de pain, de lait, de beurre et de fromage, de quelques légumes, de pommes de terre et de viande.

Au déjeuner, on consommait le pain noir avec un peu de fromage et du café; parfois, on réchauffait au beurre, les pommes de terre, la polenta ou les fèves de la veille. Le dimanche, on se payait le pain blanc avec quelquefois du beurre et de la confiture. Les neuf-heures se prenaient «en champs»: pain, fromage et vin tirés du sac à dos préparé la veille.

A midi, dans la semaine, le potage bien épais à l'orge, à la farine, aux macaronis, aux légumes et à la viande. Le dimanche apportait sur la table un plat de viande, bouilli, rôti ou un ragoût avec des pommes de terre ou des pâtes.

Vers les quatre heures, du pain, du fromage, plus rarement de la viande salée, accompagnés de vin, de café noir ou de thé au vin.

Le soir, de la polenta, des pommes de terre avec des harengs ou du fromage, des fèves, des macaronis et, comme boisson, du lait, du café, voire même du petit-lait. Ceci pour le menu journalier.

Au début de l'automne, le dimanche principalement, on préparait pour dîner un *tsarfion* dont les recettes sont variées; chez nous, c'était une marmite composée de choux, de lard et d'un saucisson légèrement rancis, de carrés de pommes de terre, le tout accompagné d'une ou deux poires. On cuisait le dîner pendant deux petites heures. Si l'on se trouvait en campagne, on apportait ce menu dans une soupière emballée dans du papier journal pour conserver la

chaleur; on enveloppait le tout dans une serviette de table. Ce repas simple, mais fort consistant, était attendu avec impatience.

Les raves avec lesquelles on préparait, dès la fin d'octobre, une sorte de purée, en les écrasant, après la cuisson, avec des pommes de terre, du lait, du beurre et du fromage, entraient presque essentiellement dans l'alimentation du bétail, sous forme de *léché*.

Nous, les écoliers, nous trouvions au retour de l'école une bonne tranche de pain accompagnée d'un morceau de fromage. Pour aller en classe, on nous donnait une pomme produite par les vergers situés sous le village.

La cave souvent regorgeait de fromages que l'on mangeait à la main, mais aussi en raclette. Certaines personnes, soit par avarice, soit par crainte de l'avenir, gardaient dans leur cave une cinquantaine de fromages et plus, dont quelques-uns vieux de vingt ans, au moins, ne possédaient plus que la croûte. Quel gâchis! Alors que certaines jeunes bouches en auraient bien profité.

On certifiait même que, dans certaine famille, le père, grand amateur de reines, en arrivait à mesurer le pain à ses enfants pour en gaver plus que de raison son idole. Ce n'est pas impossible, quoique peu probable.

Dans les alpages, on coulait gras et on ne fabriquait pas de beurre; par contre, on faisait du sémola qui accompagnait généralement les pommes de terre, en automne. A la laiterie, le lait et le petit-lait étaient écrémés, le premier à la main, le second à la centrifugeuse. Le beurre ainsi produit ne prenait que rarement le chemin de la table. On pouvait pourtant retirer aisément des plaques de 250 ou de 500 grammes, mais la coutume, une simple raison d'économie ou un certain prestige, voulaient que la presque totalité se trouve intacte, le jour du partage, et se transforme pour la conservation, en beurre fondu.

Comme on le voit, si l'alimentation manquait singulièrement de variété, elle semblait, en tout cas, suffisante, voire même abondante. La dépense d'énergie étant considérable, on ne parlait pas à l'époque de cholestérol. Personne n'avait de la peine à consommer la quantité de matières grasses de toutes sortes qu'on ingérait en grande quantité.

La santé

A une époque où la médecine était encore à l'âge du balbutiement, où il fallait se rendre à Sion, par des chemins muletiers, pour consulter un docteur, où l'on regardait à deux fois avant d'entreprendre quoi que ce soit, à cause de la dépense, on préférait prendre le mal en patience ou se confier à un rebouteux, ou tout simplement à un sorcier. Contre rémunération en nature, celui-ci était chargé de chasser le mauvais sort, sans y parvenir, le plus souvent d'ailleurs.

D'autre part, on se préoccupait presque autant de la santé d'une vache que de celle d'un enfant. On mourait jeune, dans les trente premières années de ce siècle, et il fut un temps où le quart du cimetière (aménagé en 1912) était rempli de tombes d'enfants. Le manque d'hygiène, le manque de connaissances,

les conditions climatiques parfois rudes de l'hiver et un certain fatalisme aussi expliquent en partie cet état de fait.

On mourait souvent d'une pneumonie, le sort se décidant au huitième jour de la maladie. La tuberculose pulmonaire, cette maladie honteuse, favorisée par l'insalubrité des habitations et la promiscuité, faisait des ravages dans des familles entières. On toussait vilain à l'église, pendant l'hiver et au premier printemps.

On mourait en couches des suites d'une fièvre puerpérale ou même de l'impossibilité de donner le jour à un enfant mal placé: le cas s'est présenté au début de ce siècle. Le tétanos a frappé plus d'une fois des personnes dans la fleur de l'âge. La variole a laissé ses traces dévastatrices sur le visage d'une femme qui a survécu à la maladie. On ne savait que faire dans les cas d'épilepsie (le haut mal) certainement favorisée par les abus d'alcool.

Le cancer dont on parlait peu, frappait pourtant assez régulièrement. On ne savait pas toujours de quoi on mourait, et, la longévité étant plus basse, cette terrible maladie avait moins de chance de se déclarer. Si les accidents cardiaques n'apparaissaient pas aussi fréquemment, les maladies circulatoires par contre atteignaient la plupart des personnes âgées, par l'enflure des jambes: on devenait *inraupia*. L'appendicite n'était pas connue, mais les enfants se roulaient du mal de ventre.

Les fractures souvent mal réduites laissaient apparaître leur déformation et la victime restait parfois estropiée pour le restant de ses jours. Les rhumatismes, sous toutes leurs formes, étaient aussi fréquents que de nos jours; je vois encore de petits vieux se déplaçant péniblement, pliés en deux.

A la fin de sa vie, on usait son corps jusqu'à la corde et ce n'est que lorsqu'on ne pouvait vraiment plus faire autrement qu'on se mettait au lit pour ne plus se relever. La religion n'était pas étrangère à un tel comportement. Ne fallait-il pas souffrir sur terre pour gagner le ciel?

Et pourtant, on n'était pas totalement démuné. La sage-femme qui possédait quelques notions pouvait, dans certains cas, apporter un soulagement; mais c'est surtout par les plantes qu'on se guérissait. Ainsi, la teinture d'arnica (fleurs d'arnica macérées dans de la goutte) s'avérait efficace contre les contusions et les rhumatismes. La feuille de tussilage ou de plantain appliquée sur une plaie qu'on désinfectait à la goutte, ou à défaut, à l'urine, évitait l'infection et activait la cicatrisation. En cas de mal de dents, on chiquait du tabac. La bronchite se soignait avec des tisanes de tussilage, de bouillon blanc et de bourrache. On accélérât sa guérison par des cataplasmes de lin ou de polenta et également par l'application de ventouses. On laissait agir la nature dans les cas de rougeole, d'oreillons, d'otites.

La graisse de marmotte supprimait les douleurs rhumatismales. La tisane de tilleul et de bourrache faisait transpirer et abaissait la température. La poix de mélèze en compresse (le miel aussi) faisait mûrir les abcès et libérait les échardes. La camomille agissait efficacement dans les douleurs d'estomac. L'alchimille, appelée Notre-Dame, s'utilisait sous forme de tisane dans la plupart des maladies de la femme. On se frictionnait d'essence de térébenthine dans les cas de sciatique.

Pour le bétail, la goutte avait de nombreuses applications, mais surtout le *tériaque* composé d'aspect goudronneux utilisé contre le gonflement des vaches à l'alpage. On pourrait s'étendre longuement encore sur certaines médications.

La création de la caisse-maladie de la rive droite de la Borgne en 1922, avec un médecin résidant à Mase, a modifié profondément l'attitude de la population face à la maladie, sans toutefois supprimer radicalement et définitivement les vieilles médecines.

Dictons et remarques

Sur le temps

Le beau temps de la Saint-Martin (11 nov.) amène le printemps de la Saint-Martin.

S'il fait doux à la Saint-Eloi (1^{er} déc.), on aura un hiver clément.

S'il fait beau à la Sainte-Bibiane (2 déc.), quarante jours de beau.

S'il pleut ou si la neige fond à la Sainte-Agathe (5 févr.), on pourra semer les pois sur les crêtes (année pluvieuse).

Aux Cendres *peleuses* (temps couvert), la gouvernante du bétail peut élargir son tablier, car l'année sera précoce.

S'il gèle avant la Saint-Michel (29 sept.), la vigne gèlera au printemps suivant.

Si les hirondelles sont encore là à la Saint-Michel, pas d'hiver avant Noël.

Le gel de la Saint-Georges mange les cerises.

S'il pleut à Sainte-Pétronille (31 mai), il faut quarante jours pour sécher les guenilles.

S'il pleut à Pentecôte, on ne rentre pas les récoltes sans pluie.

Tonnerre d'avril remplit le baril.

Notre-Dame (15 août, 8 sept., 8 déc.) ne laisse jamais le temps comme elle le trouve.

Un beau coucher de soleil au 31 août annonce un bel automne.

S'il pleut à la Sainte-Trinité, il pleut des croix.

Tonnerre de novembre remplit le grenier.

Si les fourmis ailées quittent le nid, il pleut dans les vingt-quatre heures.

Quand un serpent traverse un chemin, c'est signe d'orage.

S'il fait beau à la Chandeleur, l'hiver est loin d'être fini.

Si la canicule rentre par la pluie, elle sortira par le sec.

Sur le bétail

Il faut sortir le bétail, au printemps, sous le verseau ou le cancer, pour qu'il soit calme au pâturage.

Si on le sort par le lion, on doit le remettre à l'étable.

Il ne faut jamais remuer le bétail un vendredi ou un mercredi.
Quand la crécerelle plane immobile, le froid continue.
Le cri de la chouette est un signe de mort.
Si on recoupe les cornes des vaches à la lune montante, elles montent, à la lune descendante, elles descendent.

Sur les plantes

Tout ce qui pousse en terre doit être planté ou semé au bas de lune, ce qui pousse sur terre, au haut de lune.
Les pommes de terre seront plantées au bas de lune sous le taureau.
Si l'on plante, sous l'écrevisse, pommes de terre, carottes, etc., elles seront toutes *peruisées* (trouées).
Si l'on sème les haricots par la vierge, des fleurs en abondance tout l'été, mais des gousses aucunes.
Si l'on plante sous le périgée, rien ne pousse.
Si l'on plante au poisson et à la lune montante, tout se dessèche.
Il faut tailler la vigne à la lune montante ou à la pleine lune de mars, si l'on veut que les sarments montent.

Sur les choses

Il faut changer les lits sous le capricorne, pour chasser les puces.
Si on lave les fenêtres sous le poisson, elles mouilleront tout l'hiver.
Pour éviter de se faire enfumer, il faut ramoner la cheminée au haut de lune.
Pour que le vin reste clair, il faut le tirer sous le sagittaire, au bas de lune.
Si l'on capte une source à la lune descendante, on risque bien de la perdre.

Evolution du mode de vie

Jusque dans les années trente, la situation économique n'avait que peu évolué. En 1931, avec l'apparition de la route, les terrains qu'elle traversait bénéficièrent de facilités accrues: achat de chars, de motoculteurs, de tracteurs. Cette amélioration augmenta encore, vers les années 60, avec la construction de la route forestière. C'est pourtant à ce moment-là que commença la débâcle de l'agriculture.

En effet, la campagne, en montagne, produit peu et exige beaucoup d'effort. On doit compter sur la sécheresse, les maladies du bétail, le morcellement des propriétés, leur éloignement, etc. D'autre part, apparaissent les possibilités de gagner de l'argent, avec la construction de la route, le premier barrage de la Dixence. Dans les années suivant la seconde guerre mondiale, on

construit la Grande-Dixence, on s'embauche en masse à Chippis, ou on trouve du travail dans les entreprises de Sion et des environs. On est relativement bien payé et l'argent rentre chaque mois: on a la sécurité de l'emploi. Chose impensable, on a même dû faire appel à des ouvriers étrangers pour construire la route forestière, dès 1956.

L'argent a introduit le goût du luxe; on améliore donc les habitations, on y met tout le confort, on achète des voitures... L'argent appelle l'argent. Rien d'étonnant donc qu'on ait abandonné progressivement la campagne dont le rendement est, en comparaison, dérisoire. Les enfants ont fait des apprentissages et des études et se sont pour la plupart établis en plaine. Puisse pourtant l'amorce de retour au village, qui se dessine depuis deux ou trois ans, se poursuivre et s'amplifier!

Cette évolution brutale me laisse malgré tout perplexe; elle crée un malaise. Vernamiège est devenu une cité dortoir habitée en bonne partie par des personnes de plus de quarante ans. Le village inerte pendant la journée connaît, il est vrai, une certaine animation le soir et le matin, à l'arrivée et au départ des cars postaux et des voitures.

Mais son âme se meurt avec la disparition de certains témoins du passé: ainsi, le vieux pressoir, les moulins, le foulon n'existent plus depuis longtemps, ainsi qu'une des scieries; l'autre, sur le bord du torrent, se trouve dans un état de délabrement avancé et ne fonctionne plus depuis au moins vingt ans; on peut regretter la destruction du four bourgeois dont l'emplacement est signalé à l'heure actuelle, par une pierre portant comme date 1853, ainsi que par la porte en acier de la gueule du four. Avec l'église, cet édifice constituait un centre de vie du village: le pain du corps et le pain de l'âme.

On aurait pu conserver l'une ou l'autre chose, si l'on avait consenti, au moment voulu, les sacrifices nécessaires.

Mais peut-on arrêter l'évolution? Cela ne paraît guère possible. Il faut vivre avec son temps.

C'est ce qu'on a fait, en construisant de nombreuses routes, d'ailleurs bienvenues, en créant le confort moderne des appartements, un éclairage public important, une place de parc, sans doute indispensable, mais dont la lourdeur de béton rompt quelque peu l'unité architecturale de l'entrée du village.

Il reste heureusement de fort belles constructions dans ce village qui présente une unité remarquable.

Je pense qu'il est temps de réagir sainement. La population résidente secondée par les estivants qui aiment vraiment ce pays, doivent se serrer les coudes pour limiter les dégâts à venir, qu'on ne pourra d'ailleurs pas éviter complètement; pour assainir, en gardant le cachet, les édifices menaçant ruine, pour assurer la survie des institutions existantes telles que les commerces, les sociétés locales, pour favoriser le retour ou l'installation de jeunes ménages, car, en définitive, l'avenir d'un pays repose essentiellement sur sa jeunesse.

Si l'on veut conserver l'âme du vieux pays, il faut y mettre le prix, un prix qui ne se calcule pas uniquement en espèces trébuchantes, mais par de la bonne volonté, de la bonne entente et surtout par une foi inébranlable au potentiel immense des ressources humaines.

En guise de conclusion

On dit volontiers de ce temps passé que c'était le bon temps; je n'en suis pas si sûr. Dans ma jeunesse, où je n'avais rien vu d'autre, tout me paraissait normal; cela a probablement été le cas de mes contemporains et des personnes plus âgées. Il m'a pourtant suffi de sortir un peu et d'avoir vu autre chose, pour me rendre compte que la vie là-haut, au village, ce n'était pas forcément le bon temps. On avait, certes, suffisamment à manger, mais la vie y était rude, les courses incessantes et épuisantes, le manque d'hygiène et de confort quasi total.

Lorsqu'on a voulu proposer des réformes, on a souvent été mal compris, du moins au début. On disait volontiers que tout allait bien, que les ancêtres avaient tenu le coup, donc qu'il n'y avait rien à changer; d'ailleurs un certain atavisme, la peur des dépenses dont on ne voyait pas très bien le rendement et le manque d'argent empêchaient toute évolution immédiate.

Ce n'est qu'avec le temps, un peu tardivement peut-être, de la patience et de l'argent gagné aux barrages, puis à l'usine et ailleurs, qu'on a pu se lancer vers le progrès, un progrès brutal qui a tout balayé sur son passage.

Si l'on axe la vie, aujourd'hui uniquement sur le gain, l'argent, la jouissance, alors oui, autrefois, c'était le bon temps. Si l'on sait, par contre, se contenter de ce qu'on a, sans vouloir absolument dépasser son voisin ou se dépasser soi-même, si l'on peut, même dans l'abondance, conserver un esprit de pauvreté, notre vie d'aujourd'hui retrouvera son vrai sens. Je pense qu'alors, plus tard, bien plus tard, on pourra dire du temps que nous vivons: « C'était le bon temps. »

Légendes et contes

Le chien de La Chachille

La Chachille est un endroit sinistre et isolé situé au bas d'une paroi de rochers, en pleine forêt, à mi-chemin de Mase et de Vernamiège, là où un petit bisse marque la limite entre les deux communes.

Le chien dont il s'agit était un animal noir portant au front une tache blanche très visible et qui pouvait se déplacer rapidement, même par la voie des airs.

Des personnes âgées que j'ai connues racontaient qu'un dimanche matin, alors qu'elles étaient enfants et n'accompagnaient pas encore leurs parents à la messe à Nax où les gens de Vernamiège avaient leur église paroissiale, elles avaient vu un chien, à la sortie du village de Vernamiège, en direction de Mase. Elles l'avaient poursuivi un moment et l'avaient obligé à se réfugier dans le raccard du Faran; certaines qu'il ne leur échapperait pas, elles y pénétrèrent à leur tour; mais le chien n'était plus là! Rapide comme l'éclair, il était ressorti par l'autre porte, celle qui donne dans le vide et s'était arrêté à 1500 mètres de là, à la croisée des chemins, un peu avant La Combe.

Les enfants éprouvèrent une certaine crainte. Il n'était pas naturel que le chien ait parcouru le trajet en un temps si court: il n'avait donc pu se déplacer que par les airs.

Lorsque leurs parents revinrent de la messe, les témoins involontaires racontèrent ce qui s'était passé. Ils durent promettre de ne plus pourchasser ce chien maléfique qui avait déjà passablement fait parler de lui. En effet, que venait-il faire au village, un dimanche, pendant la messe? Peut-être était-ce une âme en peine réclamant du secours auprès des vivants?

Toujours est-il que ce chien hantait généralement les parages de La Chachille où il molestait les voyageurs attardés se rendant d'un village à l'autre, la nuit. Point n'était nécessaire de le rencontrer, car ses cris lugubres suffisaient à donner des sueurs froides aux plus courageux: il paraît qu'on l'entendait parfois jusqu'à Vex, de l'autre côté de la Borgne.

Un soir pourtant, un certain *capetan* Jacquod, homme sans peur et fort courageux qui venait de rentrer du service de la maison de Savoie, décida de provoquer ce chien.

Il venait donc de Mase, tard dans la nuit, à son flanc gauche, une bonne épée. Arrivé à La Chachille, il se trouva face au chien qui lui barrait le chemin. Se saisissant de son épée, il décida de s'ouvrir de force son passage, s'il le fallait; pourfendant l'air de son arme, il faisait reculer l'animal, mais sans toutefois parvenir à l'atteindre. Ce manège dura jusqu'à la sortie de la forêt, en vue du village de Vernamiège. Là, le chien devint immense et lui barra complètement le chemin. Le *capetan* se rendit compte alors qu'il avait probablement devant lui une âme en peine. Il somma le chien de se nommer et de dire ce qu'il voulait. Alors le chien lui parla et dit :

« Je suis, ancien évêque de Sion. Ayant dû trancher un litige de limite entre les communautés de Mase et de Vernamiège, je me suis laissé acheter et j'ai favorisé Mase au détriment de Vernamiège; voilà pourquoi je suis condamné à rôder dans ces parages, jusqu'à ce que ma faute soit expiée ou que des prières soient dites pour abrégé ma pénitence; promettez-moi de faire quelque chose, car je souffre vraiment le martyr. »

Le *capetan* en fit la promesse et au même moment le chien poussa un aboiement terrible et s'enfuit en direction de la Borgne.

Arrivé chez lui, le *capetan* se regarda dans une glace; ses cheveux avaient blanchi et il se trouva vieilli de dix ans. Après une nuit agitée, le lendemain matin, il n'eut aucune peine à convaincre ses concitoyens qui le trouverent bien changé. On alla à Sion quérir un père capucin reconnu pour ses qualités d'exorciste. Arrivé à La Chachille, celui-ci ordonna au chien de quitter ces lieux et lui assigna une place dans les gorges de la Borgne où il ne dérangerait plus personne; il paraît qu'on l'entendit gémir pendant quelque temps encore, puis plus rien. C'est qu'entre temps on avait fait dire des messes pour le repos de l'âme de l'évêque. Actuellement, on peut passer tranquillement, de nuit comme de jour, dans ce lieu solitaire. Plus jamais le chien ne barra la route à personne.

Le tour de la chaudière de Gautier

Cette histoire invraisemblable est véridique, à moins qu'elle ne soit née de l'imagination féconde de jeunes garçons. C'est mon père qui me l'a racontée, telle qu'il l'avait lui-même vécue.

Gautier est un alpage sur la commune de Nax. Comme dans tout alpage, dans la *tsigière*, il existait un foyer rond au-dessus duquel se trouve le tour, sorte de potence mobile supportant la chaudière et permettant de la ramener sur le feu ou de l'en éloigner.

C'était donc au mois d'octobre; les vaches avaient quitté l'alpage depuis trois semaines et pâturaient maintenant dans les grasses prairies de Nax.

Par un beau jour, mon père et ses deux frères aînés étaient donc montés dans les hauts de Gautier pour ramasser des *mounettes* (cônes d'arolle) dont les noisettes faisaient les délices durant les soirées d'hiver. Ils s'étaient munis d'un traîneau et de quatre ou cinq sacs de toile; la cueillette avait été aisée, car il n'y avait le plus souvent qu'à ramasser les cônes tombés par terre. Vers la fin de l'après-midi, ils rentraient donc au village, le traîneau bien chargé. Arrivés au-

dessus des bâtiments de l'alpage, ils entendirent comme le sifflement intermittent d'une roue mal graissée; ce sifflement venait de la *tsigière*. Intrigués, ils s'en approchèrent, et que virent-ils par l'ouverture béante de la porte? Le tour qui se mouvait tout seul, à toute allure, en faisant le tour complet.

Sans penser plus loin, nos jeunes garçons virent là une aubaine toute indiquée de profiter de ce carrousel bon marché. Ils se saisirent donc du tour, mais contrairement à leur espoir, celui-ci resta bloqué. Sitôt qu'on le lâchait, il se remettait à tourner tout seul. Après plusieurs essais aussi inutiles les uns que les autres, l'aîné des frères prit peur; il sortit précipitamment, se saisit du traîneau et fila à toutes jambes. Ce n'est que hors de danger qu'il s'arrêta et appela ses jeunes frères restés sur place, continuant leurs essais toujours aussi infructueux et comprenant de moins en moins.

Dociles, mais nullement épouvantés, ils rejoignirent leur aîné et ce n'est qu'à ce moment-là, en voyant les traits ravagés de celui-ci, qu'ils comprirent qu'ils venaient probablement d'échapper à un grave danger. Une puissance de l'au-delà, hantait ces lieux, après la désalpe, peut-être l'âme en peine d'un fromager peu délicat qui venait, après sa mort, expier ici ses fautes. On ne le saura jamais, car ces jeunes n'avaient pas pensé à lui demander son nom ni ce qu'il voulait.

Les poires du curé

Ceci se passait à Grône, au début de ce siècle. A cette époque, la cure possédait un vaste bénéfice en vignes, en prés et en vergers, permettant au curé de vivre honnêtement.

Pour ce train de campagne, le curé avait à son service une servante (ma tante, qui m'a raconté la chose) et des auxiliaires pour les travaux de la vigne et les moissons.

Dans le verger de la cure, il y avait donc de nombreux arbres fruitiers et en particulier un magnifique poirier de *poires curé*, si délicieuses que l'eau en venait à la bouche rien qu'à les regarder; rien d'étonnant donc que le curé tînt à les garder pour lui. Or, il finit par s'apercevoir que ses poires disparaissaient régulièrement la nuit, depuis quelque temps, si bien qu'il décida, sans trop y croire, d'user de la formule magique du petit Albert qu'il avait subtilisée à un pénitent. Un soir donc il mit *l'inzerna*. Le lendemain matin, avant la messe, il se rendit dans son verger. Quelle ne fut pas sa surprise de voir rivié à son poirier, la hotte pleine de poires sur le dos, un de ses paroissiens qui avait cru que prendre au curé, c'était prendre à Dieu, donc chose permise. Il n'avait pu se détacher de l'arbre et attendait impatiemment sa délivrance avant que tout le monde ne le voie.

Le curé usant de la formule du petit Albert lui dit: «Maintenant tu peux aller, mais ne recommence plus jamais.»

La chose ne fut pas ébruitée par le curé, mais des fuites il y en eut certainement, car plus jamais on ne vola les poires du curé de Grône.

L'inzerna

On dit de certaines gens d'Hérémente qu'elles sont un peu sorcières ; c'était probablement vrai autrefois ; on prétend que ces personnes avaient le pouvoir de jeter *l'inzerna*. Cette renommée était connue dans toute la vallée.

Ainsi, lors de la construction de la maison d'école de Vernamiège, en 1901, c'est mon père qui me le racontait, des Bournissen d'Hérémente, charpentiers de métier, laissaient, le soir, après le travail et les dimanches, tous les outils épars sur le chantier ; il paraît que jamais un seul, si petit soit-il, n'a manqué à l'appel du matin.

Quelques années plus tard, vers 1930, ces mêmes charpentiers avaient pris comme tâche la construction du chalet Duc, à Champs-Fleuris sur la commune de Mase ; ce chalet se trouve au-dessus de la bifurcation de la route des mayens de Mase et de celle venant de Vernamiège, au sortir de la forêt.

Comme toujours, ces charpentiers laissaient leurs outils sur la place de travail ; à leur plus grand étonnement, ils finirent par s'apercevoir qu'un ciseau, puis un rabot, puis une scie avaient successivement disparu. A leur avis, ces disparitions devaient être l'œuvre d'un jeune peu au courant de leur pouvoir. Pour en avoir le cœur net, un samedi soir, avant de rentrer chez eux pour le dimanche, ils mirent *l'inzerna* sur tout le chantier.

A leur retour, le lundi matin ils ne furent guère surpris de trouver immobilisé sur place, se tenant à peine sur ses jambes, un jeune homme de Mase dont je tairai le nom, car il vit encore, une hache de charpentier dans les mains. Il avait passé la journée et la nuit du dimanche sans pouvoir se libérer. Les Bournissen, après lui avoir fait reconnaître les larcins précédents et après lui avoir fait promettre de restituer les outils volés, le délivrèrent et le laissèrent aller.

Il n'y eut plus de vol sur le chantier, les objets volés furent restitués. Le fait ne serait probablement jamais venu à notre connaissance, si ses parents et des aides partis à sa recherche ne l'avaient rencontré, le lundi matin, revenant au village. Ne pouvant justifier son absence, il fut bien obligé d'avouer son forfait, sans quoi il ne s'en serait probablement jamais vanté.

Avertissements météorologiques

Les deux faits que je vais conter pourraient être interprétés, à la rigueur, par des météorologues, mais ils restent néanmoins bien étranges.

Le premier fait se passe à la Fache sur l'alpage du Tsan, vers la mi-août, au début de ce siècle. On y alpaît des vaches et des génissons que l'on gardait séparément, ces derniers broutant l'herbe laissée par les vaches.

Mon oncle François et son cousin Maurice, un peu plus jeune, étaient chargés de la garde des génissons. Un soir, la nuit venue, ils s'étaient donc réfugiés dans la *tsigière* de la Fache et s'apprêtaient à passer une nuit sans histoires, couchés à même le sol, sur un lit de paille humide. Le ciel était bel

étoilé et limpide à cette altitude. Le troupeau, un peu plus bas, s'était couché et semblait sommeiller tranquillement; par-ci par-là un tintement de clochette agitée par un génisson dans un rêve; à part cela, le calme parfait, trop parfait peut-être.

Vers deux heures du matin, trois sifflements stridents réveillèrent nos pâtres qui, un instant, pensèrent à des marmottes. Une heure après, trois nouveaux sifflements retentirent: beaucoup plus puissants que ceux d'une marmotte. Intrigués, ils sortirent en toute hâte de leur abri précaire pour constater avec surprise que le sol était recouvert de vingt centimètres de neige fraîche. Le troupeau était debout et tournait en rond; les premiers génissons s'étaient mis à descendre suivis par le reste du troupeau qui s'arrêta un peu en dessous de la Dzorniva dans un endroit abrité. La neige fondit le lendemain, car un soleil généreux refit son apparition, déjà dès le matin.

Le deuxième fait se passa aux alpages de Mase, à l'Arpetta. Mon grand-père, charpentier de son métier, avait pris à tâche la construction, dans cet alpage, de trois écuries. Il y avait avec lui son frère Victor et son cousin François.

C'était le soir d'une belle journée de la mi-juin. Tout paraissait calme; le ciel étoilé promettait pour le lendemain un temps fort radieux. Ce soir-là, après avoir dit leurs prières, nos charpentiers se couchèrent et s'endormirent paisiblement. Vers minuit, ils furent tous réveillés par un bruit qu'ils connaissaient bien, celui que fait un homme en fendant du bois: cela se passait à quelques mètres de là.

Comme ce tapage nocturne durait depuis un bon moment et sans trop réfléchir, mon grand-père sortit devant le chalet et apostropha rudement l'inconnu: «Laisse-nous dormir en paix; nous sommes fatigués et demain une journée pénible nous attend.»

Le bruit cessa aussitôt et mon grand-père rentra au chalet; on se recoucha, mais le sommeil tarda à revenir, car la peur se saisit de ces hommes pourtant courageux, à tel point que personne n'osa plus se coucher près de la porte.

Qu'est-ce que cela pouvait bien signifier? La réponse ne tarda pas à venir. Le lendemain matin, à l'heure où il aurait dû faire grand jour, la lumière pénétrait avec peine à travers la petite lucarne du chalet. Rien d'étonnant à cela: dehors, il neigeait à gros flocons.

L'habit du pénitent

Il n'y a pas si longtemps, dans certaines processions, les hommes avaient l'habitude de porter l'habit de «pénitent», une sorte de longue chemise blanche qu'ils enfilaient sur leurs vêtements de drap. On prétendait que les mêmes pénitents, après leur décès, prenaient part aux processions des morts, revêtus des mêmes habits, jusqu'à ce que leur âme enfin purifiée soit reçue au paradis; ces processions avaient toujours lieu la nuit. De nombreuses personnes et dans des circonstances diverses avaient rencontré de telles processions et aussi parfois des pénitents isolés sortis du groupe pour se rendre quelques minutes sur le lieu précis de leur forfait.

De la légende à la réalité, il n'y a parfois qu'un pas et l'envie de faire une farce a certainement hanté plus d'un «loustic». Ce qui suit s'est passé réellement. Vers 1920, Joseph, ancien *forni*, arrosait ses prés au mayen des Combes. La nuit était fort avancée et un clair de lune blafard éclairait faiblement la campagne. Son temps d'arrosage touchait à sa fin et Joseph attendait avec une certaine impatience qu'on vienne le relever, quand subitement, il aperçut une forme blanche, comme un pénitent dont je viens de parler, qui s'avavançait le long du bisse en agitant ses bras et en criant: «Hou, hou, hou!»

Le fantôme s'approchait peu à peu de Joseph, dans l'espoir de l'entendre crier grâce, ou de le voir filer à toutes jambes.

Lorsqu'il fut tout près de Joseph, ce dernier, dans un geste incontrôlé d'autodéfense, leva sa *chappa* et s'apprêtait à frapper quand le fantôme, pris de peur à son tour, s'écria comme dans un souffle: «Ne me frappe pas; tu me connais bien; je suis Joseph-Antoine et je dois te prendre l'eau.»

Il était temps, car sans cela, Joseph le *forni*, dans l'état où il se trouvait, aurait certainement frappé à mort le revenant. Il l'affirma plus tard, quand il raconta la chose à des amis. Quant à Joseph-Antoine, qui vécut fort longtemps, il ne se vanta jamais de cette aventure, mais il en frémissait encore, peu de temps avant sa mort.

Depuis lors, les pénitents ne se manifestèrent plus, la nuit, dans la région.

Le brigand dépouillé

Les Chauffours, là où le pont de Saint-Léonard traverse le Rhône, est aujourd'hui encore un lieu sinistre, isolé, où autrefois il ne faisait pas bon passer seul le jour et à plus forte raison la nuit, tant il était hanté par des êtres maléfiques.

Un soir, à la nuit tombante, un solide luron de Mase venant de Saint-Léonard sur son cheval s'apprêtait à prendre le chemin mulétier qui, à flanc de coteau, le conduirait jusque dans son village, quand soudain un inconnu à la mine patibulaire sauta sur le chemin, se saisit de la bride du cheval et l'arrêta.

«La bourse ou la vie!», cria l'inconnu, en pointant une arme devant lui.

«Tu ne me laisses guère le choix», dit le montagnard surpris. «De l'argent je n'en ai pas sur moi, mais à Mase j'aurai peut-être de quoi te satisfaire.»

Il avait probablement une idée derrière la tête, mais rien de bien précis pour le moment. L'inconnu acquiesça et, toujours menaçant, grimpa sur la croupe derrière lui; et la montée commença. La bête fort solide accepta ce poids supplémentaire sans trop rechigner, et sa marche s'en trouva quelque peu ralentie. Les deux antagonistes n'échangèrent aucune parole, mais le montagnard se rendait compte que le bandit trafiquait dans son dos, sans savoir exactement quoi.

Piqué par la curiosité, notre homme se retourna et ce qu'il vit lui glaça le sang: une lame effilée et tranchante avec laquelle le brigand s'apprêtait à l'instant même à lui couper la gorge. La panique décuplant ses forces et dans un geste réflexe instantané, il repoussa subitement son adversaire d'une bourrade

vigoureuse; ce dernier fut désarçonné et, passant par-dessus la croupe du cheval, fut jeté violemment au sol, en poussant un rugissement terrible. Profitant de la surprise, le voyageur éperonna son cheval, au sang; l'animal fit un bond et le distança de quelques mètres de son agresseur qui, s'étant relevé, entreprit rageusement la poursuite. La bête constamment harcelée finit par prendre une avance confortable, mais le cavalier n'osa pas une seule fois se retourner pour voir si son poursuivant le talonnait encore, car il avait toujours à l'oreille le bruit de son halètement.

Ce n'est qu'à la vue de son village qu'il sentit la confiance renaître un peu. Les battements de son cœur ralentirent. Il osa enfin jeter un regard derrière lui; il était bien seul; son poursuivant avait dû abandonner la chasse depuis pas mal de temps. Il arrêta la monture devant la porte de sa maison. Blanche d'écume, la pauvre bête s'affaissa d'un coup comme terrassée par la foudre: elle avait donné sa vie. La perte était cruelle, mais la surprise, elle aussi, était de taille. Attachée à une boucle de la selle, une escarcelle pleine de louis d'or le compensait largement.

L'agresseur avait été trop sûr que la victime ne pourrait lui échapper; pour disposer d'une plus grande liberté de mouvements, il avait attaché la bourse à la selle. Le rugissement qu'il poussa lorsqu'il fut terrassé tenait plus à la perte de cette bourse qu'au fait que sa future victime allait lui échapper.

Le feu des morts

Un soir d'été j'avais pris l'eau aux Mareses, à 19 heures, et je l'avais amenée au mayen de Torrenté; l'eau installée sur le pré, j'en avais pour un bon moment de repos, le temps qu'elle arrive au fond d'une très longue *lande* (pré étroit et allongé).

La journée avait été chaude; je m'étais couché au fond de la propriété, jouissant de la fraîcheur du soir; peu à peu, la nuit se fit plus profonde et la lune pointa du côté de la Maya. Vers neuf heures du soir, ma sœur arriva avec le souper que nous prîmes les deux, à la lueur d'un falot. Le repas terminé, nous éteignîmes le falot et nous attendîmes d'avoir terminé, promenant notre regard sur les cimes légèrement blanchies par les dernières neiges de la saison, puis vers le village endormi, tout là-bas, lorsque subitement nous vîmes près du réservoir, une lumière blanche sautillant sur place; ma sœur fortement intriguée me le fit remarquer et dit: «On dirait un feu des morts.» On pensait que c'était comme un avertissement de l'au-delà annonçant la mort prochaine du propriétaire chez lequel était apparue la flamme. Après mûre réflexion, ma sœur prétendit que c'était sur le pré du meunier, tout près du réservoir. En effet, c'était bien là. Maurice, le meunier était malade; il mourut dix jours après.

Ma sœur crut réellement avoir vu un feu des morts et en est encore persuadée. Quant à moi, malgré une certaine coïncidence, j'ai attribué ce feu à un reflet de la pleine lune sur l'eau du bisse qui passe juste à cet endroit, à côté du réservoir.

L'héritage volé

Un certain Maurice rentrait, un samedi soir, des vignes de Saint-Léonard, en compagnie de deux amis, Alphonse et Jean.

Arrivé au Raccard de Nauts, Maurice s'assit sur le petit pont devant la porte du premier raccard, à droite du chemin, suppliant ses deux amis de le laisser seul un tout petit instant. Ils refusèrent de l'écouter et l'entraînèrent de force, car depuis quelque temps, Maurice leur paraissait un peu bizarre. Arrivé au dernier raccard avant la Fontanette, Maurice s'arrêta de nouveau et demanda à ses deux compagnons, pour l'amour du Christ, de le laisser seul un tout petit moment; même refus, et c'est de force qu'ils l'entraînèrent jusque devant la porte de sa maison.

Quelques jours plus tard, Maurice tomba gravement malade et s'alita. Il supplia sa femme d'aller chercher Jean, son meilleur ami, car il avait quelque chose de très important à lui dire.

Jean se rendit chez le malade qui pria tout le monde de sortir, à l'exception de Jean, et fit fermer à clé la porte de la chambre.

Maurice dit à son ami: «L'autre soir, lorsque je vous ai suppliés de me laisser, j'ai vu mon père qui est mort depuis deux mois et qui me priait, par gestes, de l'attendre. Vous ne m'en avez pas laissé la possibilité, et c'est regrettable. Voici ce qui s'est passé; sur mon instance, à son lit de mort, j'ai abusé de sa faiblesse pour lui faire signer un testament me léguant les meilleures de ses propriétés au détriment de ma sœur en service à Neuchâtel. Je pense que son âme en peine voulait que je rétablisse la justice et que je rende ce que j'ai usurpé injustement. Moi-même je sens que je vais mourir et ma sœur ne pourra pas me rejoindre assez tôt. Je dois donc réparer cette injustice pendant que je le peux encore, afin que mon âme et celle de mon père puissent trouver la paix. Ecris sur un papier que tu trouveras dans le bureau la liste des propriétés que je décide de restituer. Je signerai ce papier et tu l'attesteras aussi par ta signature. Après ma mort, tu feras part à ma sœur de ce que je viens de te dire. Je compte sur toi.»

Maurice mourut deux jours après; Jean exécuta ses ordres; justice était enfin rendue. On n'entendit plus jamais parler de cette affaire: l'âme de ces deux personnes avait trouvé la paix dans le Seigneur.

Le bruit infernal

C'était au temps du mayen, à la fin juin, début juillet; mon grand-père y avait sa famille et lui-même vaquait à ses occupations, au village, retournant pour quelques jours à la vie de célibataire.

Un soir, las de la journée, il se coucha vers les 9 heures, dans l'espoir de passer une bonne nuit. A peine couché, son lit se mit à tanguer et de sinistres craquements remplirent la chambre: il était impossible de dormir dans de telles conditions.

Un peu ému tout de même, il décida de passer la nuit dehors, dans la cage d'escalier de la cave; il n'y serait pas si mal, car la température était douce et il n'aurait pas froid.

Là encore, il eut, au bout d'un moment, l'impression que tout s'écroulait dans un grand fracas, autour de lui. Commencant à prendre peur, il quitta cet endroit pour la grange située un peu plus bas que la maison. Là, un vent violent se mit à souffler sous la poutraison agitant violemment les tôles de la toiture.

N'en pouvant plus, il décida de quitter ces lieux et se rendit directement aux PRIXES où il devait faucher le lendemain matin. Il se coucha sous un arbre et s'endormit presque aussitôt: enfin!

Après le lever du jour, il se mit au travail quand, un peu avant midi, l'aîné de ses fils arriva du mayen pour lui annoncer une triste nouvelle: son bébé dernier-né était mort dans la nuit. Autrefois, il paraît, et ce n'est pas un cas unique, que les enfants en bas âge annonçaient à leurs parents leur départ pour le ciel. C'était, disait-on, leur ange gardien qui était chargé de cette besogne.

Lorsque je parlai de cette affaire, il y a quatre ans à peine, à mes deux oncles curés, ils me dirent qu'ils connaissaient la version de ces faits, mais qu'ils n'y croyaient pas réellement, non qu'il doutassent de la sincérité et du bon sens de leur père, mais pensaient-ils, ce soir-là, il avait probablement bu un verre de trop.

Sortilèges – Histoire de verrues

On prétend que certaines gens peuvent jeter le mauvais sort ou donner le mal; on prétend aussi qu'elles peuvent, en suivant un certain rituel, faire passer leur mal sur d'autres personnes. Moi-même, je n'y crois pas et pourtant le cas suivant m'est arrivé et me laisse perplexé. Voici le fait.

Ma sœur était affectée d'un très grand nombre de verrues qui déparaient ses mains de jeune fille et les rendaient rugueuses, donc peu agréables à toucher et à voir. Elle avait essayé la chélidoine et diverses préparations pharmaceutiques mais rien n'y fit: c'était des verrues récalcitrantes.

En désespoir de cause, elle chercha d'autres moyens et, en discutant avec des amies, elle apprit qu'il suffisait de compter exactement le nombre des verrues. Il ne fallait absolument pas se tromper sous peine de voir leur nombre augmenter encore; puis, elle devait mettre dans un sachet de toile autant de petits cailloux, avec une pièce de monnaie, ficeler solidement le tout et jeter ce sac derrière elle, de la main gauche, à une croisée de chemins, sans se retourner et en récitant une certaine formule que j'ai oubliée; si, dans la journée, le sac était levé par un passant, le sortilège se réalisait; la personne était débarrassée de ses verrues et le passant malheureux les voyait, après quelque temps, apparaître en nombre égal sur ses propres mains.

Ma sœur compta donc exactement ses verrues, septante-deux en tout, mit autant de petits cailloux dans un sachet avec la pièce de quatre sous, le ferma soigneusement et attendit l'occasion. Celle-ci se présenta enfin un matin de la deuxième moitié d'août. Ma sœur et moi, nous partîmes ce jour-là remonter la terre au Fond des Champs. Elle portait la pioche et la pelle et moi, la civière.

Parvenue au Raccard de Nauts, à la hauteur de la grange du milieu, là où le chemin de Sion croise le chemin des Prixes et le sentier de Cleivo, ma sœur, sans se retourner, jeta son fameux sac derrière elle. Je la suivais et voulant prouver que je ne croyais pas à ces histoires, je me courbais et je le ramassais, je récupérais la pièce de quatre sous et je jetais le reste. On ne parla plus de cette affaire pendant le reste de la journée.

Eh bien ! Que croyez-vous qu'il arriva ? Trois semaines après, ma sœur vit ses verrues disparaître l'une après l'autre, alors que moi-même, avec aberration, je constatais que mes mains s'en recouvraient d'un nombre incalculable. A mon tour, j'essayai par tous les moyens de m'en débarrasser, mais peine inutile. En désespoir de cause, je finis par supporter ce mal et par ne plus y penser. Or quelques mois après, elles se mirent à disparaître progressivement et assez rapidement ; je n'en ai plus jamais revu et ma sœur non plus. Le sortilège a-t-il joué ? J'ai de la peine à y croire. Je penserais plutôt que l'apparition et la disparition de ces excroissances est due plus à un état psychologique que physiologique.

Le serpent à la couronne d'or

Au lieu dit Raccard de Nauts, à la dernière grange vers la Fontanette, il y avait, il y a bien longtemps, une écurie. Actuellement, elle est en partie démolie et remplie de pierres provenant des champs voisins, mais le raccard existe encore.

Dans cette écurie donc, un riche bourgeois de Vernamiège y avait des vaches, des génisses et des génissons. Matin et soir, il nourrissait son bétail et l'abreuvait au bisse d'à côté. Ses vaches bien entretenues lui donnaient du lait en abondance, à l'exception de la Marquise qui, chaque matin, depuis quelque temps déjà n'avait presque pas de lait, alors que la traite de l'après-midi était tout à fait normale. Notre homme finit par trouver tout cela pas catholique du tout ; pour en avoir le cœur net, il décida de passer une nuit à l'écurie. Pensant à un voleur possible, il avait pris avec lui un solide gourdin pour s'en servir au bon moment.

A l'heure de minuit pile, sous la clarté blafarde d'un falot, quel ne fut pas son étonnement de voir surgir près de la porte, par une ouverture entre la maçonnerie et le cadre de bois, un long serpent portant couronne d'or sur la tête. Le reptile posa sa couronne à côté de la porte et se glissant par l'allée centrale arriva vers la Marquise qui se mit à trépigner de plaisir ; le serpent leva la tête vers la tétine et se mit à téter goulûment, passant les quatre tétins l'un après l'autre ; une heure après, bien repu, il se glissa péniblement dans l'allée en direction de la porte, remit sa couronne sur la tête et s'en alla hors de l'écurie par où il était entré.

Notre paysan comprit enfin pourquoi sa vache était à moitié stérile et pour se payer de la perte subie, il décida de voler la couronne du serpent. Le soir suivant donc, lorsqu'il vit le reptile poser sa couronne, il attendit que celui-ci ait commencé son repas et, se déplaçant à pas de loup vers la porte, il se saisit de la couronne d'or et sortit, attendant dehors le serpent pour lui régler son compte.

La suite fut un peu différente de ce qu'il avait prévu. En effet, son repas terminé, la bête revint vers la sortie pour mettre sa couronne; plus de couronne; il la chercha un moment et, ne la trouvant pas, s'en retourna vers la Marquise qu'il mordit cruellement à la tétine et quitta l'écurie par une autre ouverture dans le mur.

Le paysan, devant la porte, commençait à s'impatienter lorsque tout à coup, il entendit un vacarme épouvantable venant de l'écurie, puis un mugissement douloureux. Il y entra donc pour constater avec étonnement que les bêtes tiraient sur leurs liens, s'agitaient en tous sens. Quant à la Marquise, elle était étendue, raide, sur le sol: le serpent venait d'assouvir sa vengeance.

Quelle fut la suite de cette histoire? On n'en sait franchement rien, mais c'est probablement à partir de cette nuit-là que cette écurie fut désaffectée, ce qui explique son état actuel.

La cave miraculeuse

On raconte qu'un certain Philibert n'avait dans sa cave que des vins de tout premier choix bien que n'encavant personnellement aucune vendange. Il faut dire qu'il n'y invitait jamais personne, si bien qu'on ne savait pas exactement comment il avait toujours en abondance de si bons vins.

Ses amis pourtant nombreux, régalez à la cuisine, s'en allaient généralement trébuchant et chantant gaiement. Quant à lui, il buvait très modérément en compagnie, et on ne l'avait jamais vu ivre.

Un soir pourtant, on ne sut jamais pourquoi, peut être avait-il un chagrin à noyer, il se trouva complètement ivre en compagnie d'un ami, qui, lui, n'était que légèrement éméché. Celui-ci pensa qu'il avait là une bonne occasion pour tirer au clair ce mystère et il dit à Philibert:

«– Mon ami, la réserve que tu as dans ta cave semble inépuisable et doit provenir, au prix fort, de chez les meilleurs encaveurs de la région...

– Tu n'y es pas, répondit Philibert; mon procédé est bien plus simple; à toi je peux bien le montrer, mais jure-moi, avant, de garder le secret.

– Je te le promets; tu ne pourras jamais m'accuser de t'avoir trahi.

– Dans ce cas, viens avec moi à la cave.»

Quel ne fut pas l'étonnement de notre homme, lorsque arrivé dans la cave, il n'y vit aucun tonneau, mais seulement des supports de mélèze placés à 60 cm du sol qui faisaient le tour du cellier; mais dessus, pas de tonneau; comment diable pouvait-il bien faire, car au surplus il n'y avait pas de bouteilles non plus.

«– Je t'enfonce un coin, dit Philibert; tu ne t'attendais certainement pas à cela. Eh bien! tu vas voir une chose inouïe. Dis-moi quel vin tu voudrais déguster. Tu as le choix entre celui du Prieuré de Chamoson, celui de la cure de Fully, celui du Grand Séminaire ou celui du Prieuré de Lens.

– J'aimerais goûter le vin du Séminaire.

– Alors, tiens ce gobelet, là sous le couteau que voici.»

Quelle ne fut pas la surprise de notre homme de voir Philibert planter son couteau dans le support, au nord de la cave; aussitôt, il en jaillit un nectar qui

s'arrêta net lorsque le couteau fut retiré et qui s'avéra d'un goût parfait, tel du vin de messe. Le couteau planté sur la poutre de l'ouest fit jaillir un rouge parfumé qui, au dire de Philibert, provenait de la cure de Fully. Les marques de couteau étaient fort nombreuses sur les poutres, ce qui montre bien qu'on ne se privait pas.

L'ami en fut sidéré; il pensa tout de suite à un pacte avec le diable, mais n'en souffla mot à personne, jusqu'après la mort de Philibert, qui survint dans des circonstances assez mystérieuses, car on le trouva pendu dans sa cave.

C'est alors seulement qu'il fit le récit de ce qu'il avait vu et c'est comme cela que cette diablerie est parvenue jusqu'à nous.

Le seigneur de la Tour

Le soir à la veillée, on racontait le fait suivant.

Entre Hérémençe et Vex, sur un replat au-dessus de la Borgne, existe encore une tour où habitait, il y a de cela bien longtemps, un seigneur.

Et, comme tous les seigneurs de son temps, celui-ci assura au début la protection de ses sujets qui, en cas de danger, pouvaient se réfugier dans le château contre rétribution en vivres et en corvées; très tôt déjà, et pendant assez longtemps, il ajouta à ses privilèges ce que l'on appelle le droit de cuissage; cela consistait au fait suivant: toute fille qui se mariait devait, le soir de ses noces, se présenter vierge chez le seigneur. Celui-ci l'initiait dans les joies du mariage et il ne s'en privait pas. Malheur à la fille qui refusait de se donner ou qui avait, avant la nuit des noces, perdu sa virginité. Le châtiment était exemplaire, car c'était ni plus ni moins la confiscation des biens du couple et de nombreuses autres tracasseries. On réfléchissait donc à deux fois avant de déroger à cette coutume.

Pourtant, avec les années, voire les siècles, un esprit d'émancipation commença à se faire jour. On se mit à discuter les privilèges et les ordres. Les idées «subversives» parvenaient surtout chez les jeunes jusqu'au fond de nos vallées, grâce au service militaire à l'étranger.

Un jeune couple d'Hérémençe décida donc de fonder un foyer. Elle, toute ingénue dans sa simplicité, bonne ménagère, et très amoureuse de son futur mari. Lui, revenant, après cinq ans de service aux rois de France, intrépide, courageux, épris de sa future femme et bien décidé de faire lui-même son bonheur.

Ils se marièrent donc un beau jour de mai et, comme à l'accoutumée, la mariée reçut l'invitation formelle à se présenter chez le seigneur de la Tour. Elle accepta pour la forme et promit qu'elle arriverait à la nuit tombante.

Son mari ne fut pas de cet avis; fort bel homme, il troqua ses habits contre ceux de sa femme, se maquilla soigneusement, mit les garnitures indispensables et, à la place de sa femme, se présenta à l'heure convenue à la tour du seigneur. Le maître des lieux, le prenant pour la jeune mariée, ne le fit pas attendre et le pria de se mettre au lit; c'est ce que le jeune homme fit en dissimulant avec soin un couteau bien aiguisé. Le seigneur, à son tour, vint se coucher à ses côtés et

commença les préparatifs amoureux ; alors, la soi-disant mariée se libérant d'un geste vigoureux des étreintes de plus en plus insistantes, trancha sec et net les attributs mâles du seigneur et se sauva par une porte dérobée qu'il connaissait depuis quelque temps. Pour éviter toute vengeance, il rejoignit sa femme qui s'était rendue discrètement à Vex ; la même nuit, ils gagnèrent la plaine et passèrent au-delà des montagnes.

Ce n'est qu'en apprenant la mort du seigneur quelques années plus tard, qu'ils revinrent dans leur village natal où ils connurent des jours heureux. C'est ainsi que le droit de cuissage prit fin à la Tour de Vex.

Les flammes sous le toit

Marie m'a raconté ce qui lui est arrivé, un soir de printemps, au mayen. Sa mère, comme c'était la coutume en ce temps-là, était descendue au village, le matin, pour les travaux saisonniers de la vigne et des champs. Elle remontait assez tard le soir. Pendant la journée, Marie qui avait alors onze ans devait s'occuper de son frère cadet encore tout petit et du bétail qui se trouvait précisément au mayen. A cette époque, les parents avaient une très grande confiance en leurs enfants et ceux-ci devaient prendre, malgré leur âge, des responsabilités de grandes personnes.

Ce soir-là, Marie rentrait le bétail, vers la tombée de la nuit. Elle pénétra dans le chalet pour allumer le feu dans l'âtre, lorsque de longues flammes de feu illuminèrent tout le chalet, sous le toit, au-dessus de la chambre à lait. Epouvantée, elle sortit, se retourna au pas de la porte et puis... plus rien.

Le bétail, il fallait le rentrer ; avec l'aide d'une cousine de deux ans sa cadette, elle ramena les vaches à l'étable sous le chalet, enchaîna chaque bête à sa place. Alors, toutes les deux entendirent, au-dessus de leur tête, un homme marcher fermement sur le plancher de bois, avec de gros souliers ferrés. Pensant à une visite, Marie remonta à l'étage : personne.

La chose était fort troublante, inexplicable même, mais Marie n'avait pas réellement peur.

Lorsque sa mère arriva, un moment plus tard, elle apprit de sa fille ce qui s'était passé : « Tais-toi ! lui dit-elle, ne pense plus à cela ! »

On donna une messe pour les trépassés ; tout rentra dans l'ordre et plus jamais phénomène semblable ne se reproduisit. Mais, coïncidence ou non, dix jours plus tard, une vache du troupeau familial creva.

Le fromager en peine

C'était en automne, après la désalpe ; les vaches étaient maintenant au village ; au Tsan, on avait verrouillé la porte du grenier et celle de la cave à fromage, mais la *tsigière* restait ouverte à tout venant qui pouvait s'y réchauffer avec le bois restant de l'été.

C'était aussi la saison de la chasse à la marmotte et au chamois. Comme il était important de se trouver, au jour naissant, aux postes de guet soigneusement repérés durant la bonne saison, Hubert, grand chasseur devant l'Éternel et braconnier à ses heures, était arrivé là-haut à la nuit tombante.

Quel ne fut pas son étonnement en entrant à la *tsigière*, de voir le feu allumé et, dessus, une chaudière pleine de lait caillé qu'une main invisible tranchait. Hubert très surpris n'arrivait pas à comprendre comment la chaudière pouvait être remplie de lait, alors que les vaches avaient quitté l'alpage depuis plus d'une semaine. La main continuait à trancher le lait, mais le grain de caillé ne se formait pas. Au bout d'un moment, notre chasseur prit peur et il allait s'enfuir à toutes jambes, quand une voix suppliante se fit entendre :

« Ne pars pas et n'aie pas peur ; il ne t'arrivera rien si tu fais ce que je m'en vais te demander. Il y a des années que j'occupe ces lieux après la désalpe et que je fais ce travail qui n'en finit pas. J'espérais depuis longtemps la visite de quelqu'un et tu te trouves là devant moi, juste au bon moment. Tu vas pouvoir me délivrer, car si je suis ici, c'est que pendant mes séjours à l'alpage comme maître fromager, j'ai commis pas mal de malversations et causé du tort à plus d'un « alpant ». Descends au village dès que tu pourras et fait dire des messes pour le repos de mon âme. La solitude me pèse trop ici. »

Puis la voix se tut. Hubert partit aussitôt pour le village et le lendemain, de bonne heure, il alla trouver le curé de Nax, il n'y en avait pas à l'époque à Vernamiège, et il fit dire cinq messes. Hubert abandonna la chasse pour cette année ; il avait été trop émotionné.

L'année suivante, à la même époque, il remonta à l'alpage avec un compagnon à quatre pattes dont le flair remarquable aurait signalé à l'avance toute anomalie. Arrivé à la *tsigière*, il y trouva le calme parfait. Point de revenant : celui-ci avait enfin trouvé la paix.

La peste à Nax

Les jeunes filles de Nax ont toujours eu un faible particulier pour la danse et pour rien au monde, elles n'auraient su y renoncer. Dès qu'une vielle jouait, leurs petits pieds trépignaient et étaient comme ensorcelés. Si bien qu'elles passaient la nuit du samedi à dimanche à des sauteriers endiablés chez l'une d'entre elles ou dans les villages d'alentour.

Or, une terrible nouvelle éclata : la peste noire ; les villages de la plaine avaient déjà payé un lourd tribut à la mort. Nax en était encore épargné. On avait donc interdit toute réunion publique, tout bal et tout déplacement hors du village ; à cet effet, des sentinelles étaient placées sur tous les chemins. Nos jeunes filles après avoir subi un mois de ce régime décidèrent de passer outre. Un samedi soir, à la tombée de la nuit, elles filèrent à travers champs pour rejoindre le chemin de Grône, à l'entrée de la forêt, échappant ainsi aux gardes. Arrivées à Grône, nuit noire, pas une âme qui vive dans les rues : la peste noire était passée par là.

Sans se décourager, nos luronnes décidèrent donc de se rendre à Saint-Léonard. Là, elles furent reçues à bras ouverts; elles trouvèrent une salle dansante; les garçons de Saint-Léonard firent si bien fête aux nouvelles venues, que les filles du village partirent en claquant la porte. Vers les deux heures du matin, on prépara le vin chaud à la cannelle et la danse reprit de plus belle jusqu'au petit matin; il était temps de penser au retour au village, en promettant de revenir le samedi suivant. Nos jeunes filles quittèrent Saint-Léonard avec regret, traversèrent la plaine et amorcèrent la montée vers Nax.

A la sortie de Grône, un élégant jeune homme en noir leur demanda s'il pouvait se joindre au groupe.

- Volontiers, monsieur. Vous allez à Nax?
- Oui, mes belles, beaucoup de travail m'y attend.
- Quel genre de travail?
- Vous le saurez assez vite.

La conversation s'arrêta là: un certain malaise se glissa dans le groupe; ce jeune homme en noir laissait planer un doute. Que pouvait-il donc aller faire à Nax?

Malgré tout, l'enthousiasme de la jeunesse l'emporta sur la crainte. On marchait bon pas, car il fallait arriver à Nax avant la messe. Avec des précautions de sioux, nos jeunes filles firent le même détour que la veille échappant ainsi aux gardes chargés d'interdire l'accès au village.

Elles arrivèrent à l'église aux trois coups, gagnèrent leur place respective et suivirent la messe avec force distractions. Au sortir de l'office, quel ne fut pas leur étonnement de trouver l'étranger, leur compagnon de voyage, devant la porte, une longue baguette noire à la main.

Il toucha légèrement de sa baguette les pieds de toutes les danseuses qui se regardèrent intriguées. Elles moururent toutes de la peste, les deux ou trois jours qui suivirent. La mort ne s'arrêta pas en si bon chemin; en un mois, le village fut aux deux tiers dépeuplé; on ne sonnait même plus les cloches et on se contentait d'ensevelir les morts dans leur linceul. On ne vit plus le jeune homme en noir, mais on savait qu'il était là, se glissant dans les maisons, invisible maintenant, mais... présent partout.

L'histoire des danseuses fait partie de la légende. Celle qui va suivre est plus récente et on la dit authentique.

C'était en 1918; la grippe espagnole, une forme de peste, avait déjà fait de gros ravages dans les villes et parmi la troupe. On prétend même qu'elle fit plus de victimes que la guerre elle-même. Nax, sur son éperon rocheux, isolé du monde, restait épargné; on n'avait pourtant pas pris les précautions citées plus haut; on ne croyait plus guère à la peste, car la médecine avait fait d'immenses progrès et l'hygiène également.

Un jour, les autorités de Nax reçurent un communiqué de Sion leur annonçant qu'un compatriote soldat venait de succomber à l'épidémie et qu'il fallait venir le chercher pour l'enterrer à Nax comme il l'avait désiré. On partit donc pour Sion avec un bœuf bâti pour transporter le cadavre. Au retour, tout alla bien jusqu'à la Fontanette, à vingt minutes du village. Alors la monture commença à présenter des signes inquiétants de fatigue, refusant même

d'avancer. Avec mille peines elle parvint quand même jusqu'à Nax avec son fardeau. On dit qu'elle mourut d'épuisement le lendemain, mais allez savoir...

Le cadavre enseveli, on ne pensa plus guère à la chose, lorsque, quelques jours après, plusieurs personnes furent prises d'une forte fièvre et de maux de tête terribles. La plupart d'entre elles moururent dans les jours qui suivirent: vieillards, adultes et enfants.

Lorsque le tribut à la mort fut suffisant, la peste s'arrêta aussi subitement qu'elle était venue, mais la population de Nax fut affaiblie. Le cadavre avait amené l'épidémie au village et pour comble, on se rendit compte trop tard que le corps transporté n'était pas celui d'un habitant de la commune: une faute de l'administration cantonale et la déformation du visage due à la maladie étaient cause de cette erreur.

Quelle ironie du sort; dire que trois siècles avant, les gens de Nax, pour éviter la contagion, voulaient même empêcher les paroissiens de Vernamiège d'enterrer les morts de la peste dans le cimetière de Nax qui était le même pour les deux communautés formant alors une seule paroisse.

La lessive de nuit

Il y a de cela bien longtemps, au bassin de la Fontanette juste sous le village de Vernamiège, on entendait, la nuit, une femme taper son linge sur une planche de bois, comme c'était la coutume.

Comme ce manège durait depuis pas mal de temps, les habitants du voisinage qui ne pouvaient plus dormir tranquilles racontèrent la chose et bientôt tout le village fut au courant de ce phénomène.

Un certain Barthélemy, qui avait passé de nombreuses années au service du pape, était, paraît-il, doué de certains pouvoirs. On fit appel à son savoir et il promit de faire tout ce qu'il pourrait pour débarrasser le village de cette importune. Armé de son épée bénite par le pape, il se rendit donc, un soir, au bassin de la Fontanette. Il se trouva face à une femme âgée qui devait être d'un autre siècle et se trouvait là à faire cette besogne pour expier vraisemblablement certaines fautes commises de son vivant, peut-être du linge volé.

Notre homme lui intima l'ordre d'arrêter son manège. « Au nom du Dieu Tout-Puissant, je t'ordonne de quitter ces lieux et de laisser reposer en paix cette population laborieuse. » Puis il la toucha du bout de son épée. La femme sembla comme se liquéfier et finit par former une grande boule qui dévala la pente et se perdit, tout là-bas, dans le torrent du Faran.

On n'entendit plus jamais taper le linge, la nuit à la Fontanette.

Le « Lucifer » du curé

L'ancien curé Gaspoz avait passé une trentaine d'années à Hérémente où, en contact fréquent avec les sorciers de l'endroit, il avait certainement appris un peu de leur savoir. Arrivé à Vernamiège à un âge déjà avancé, on avait tout de

suite constaté qu'en plus d'une sainteté exemplaire, il possédait certains pouvoirs qu'on ne pouvait pas toujours expliquer. Par exemple, il avait le don de dédoublement, avait le pouvoir de chasser la vermine dans les champs, d'arrêter le feu, etc.

Il usait modérément de ses dons et toujours pour le plus grand bien de ses ouailles. Le fait suivant attesté par trois jeunes de l'époque qui en furent les acteurs, et que je ne nommerai pas car ils vivent encore, s'est passé un soir, à la tombée de la nuit. Il y avait à la salle d'école, alors sous l'appartement de la cure, une réunion de jeunes filles. Nos trois jeunes lascars, profitant de la bonté et de l'âge avancé du curé dont la vue avait passablement baissé, vinrent sur les lieux pour chahuter la réunion.

Le charivari durait depuis un bon moment et allait croissant, lorsque le curé, les jeunes le crurent, se fâcha, Il sortit, son « lucifer » à la main, (lampe de poche fonctionnant avec dynamo) essaya de repérer les malandrins et se mit à leur poursuite. Ceux-ci, pour ne pas se laisser prendre, s'élançèrent à toutes jambes dans des directions différentes. Ils n'avaient aucune peine à semer le curé et pourtant, ils avaient nettement l'impression qu'il continuait à les talonner de près. Quel ne fut pas leur étonnement à tous les trois, ils le surent plus tard, lorsque chacun, à peu près au même moment, arrivant devant la porte de sa maison, de se trouver face au curé qui leur en barrait l'accès.

Rebroussant chemin, ils essayèrent de rentrer chez eux par d'autres ruelles : peine inutile. Chaque fois le curé leur barrait l'accès de leur maison. On assure que ce soir-là, ils coururent jusqu'à minuit et c'est à cette heure seulement qu'ils purent enfin rentrer chez eux. Quant au curé, paraît-il, il n'avait pas bougé de la cure.

La leçon porta ; depuis ce soir-là, les jeunes filles purent tenir leurs réunions sans être dérangées.

(NB : La version racontée par des jeunes plus âgés se présente sous un jour assez différent.)

La naissance des enfants

Dans certains pays, les enfants naissent dans un chou, dans d'autres, c'est la cigogne qui les apporte. Chez nous, c'est nos parents qui l'affirmaient, la sage-femme allait les chercher à Longeborgne, dans une sorte de grotte qui se trouvait au bord du sentier à lacets qui descend du Creux de Nax, juste avant d'arriver à l'esplanade de l'ermitage.

Elle recevait, contre la remise d'une motte de beurre, un garçon et pour une simple tomme, une fille : ce sont les parents qui, selon leurs désirs, fournissaient à la sage-femme cette denrée d'échange.

La sage-femme apportait cet enfant dans la famille qui en avait passé la commande en l'enveloppant dans son vaste tablier de coton ; cet enfant n'était pas un cadeau, et la maman pour le mériter devant souffrir un peu ; c'est la raison pour laquelle la sage-femme la rossait, c'est du moins ce qu'on prétendait, cela expliquant pourquoi la jeune maman devait garder le lit pendant quelques jours : et voilà le mystère éclairci.

Lorsque nous croisons la sage-femme son tablier relevé, nous savions qu'elle allait porter un bébé dans une famille du village et nous avions pour elle le plus grand respect, mais aussi une certaine crainte.

La grange à l'évêque

On raconte qu'un ancien évêque qui a fait beaucoup parler de lui, car par des manigances frauduleuses, il avait réussi à s'emparer du siège épiscopal, avait été condamné, après sa mort, à hanter sous forme d'un immense chien, l'ancienne grange à l'évêque située dans la plaine de Champsec, à l'endroit où se trouve le nouvel Hôpital régional.

Ce chien criait jour et nuit et ses aboiements incessants s'entendaient fort loin et éprouvaient passablement les gens du voisinage et les personnes qui empruntaient la route reliant Bramois à Sion.

On décida un beau jour de mettre fin à ses lamentations; on fit appel à un capucin qui revint bredouille. On eut recours finalement à un chanoine reconnu pour sa grande piété et ses précieuses qualités d'exorciste; celui-ci se prépara par trois jours de jeûne et de prière. Enfin il se décida à affronter le chien. Muni de son étole, d'un flacon d'eau bénite et d'une forte chaîne, il arriva sur les lieux.

A l'approche du chanoine, le chien se mit à aboyer furieusement et à courir en tous sens pour défendre son domaine. Le chanoine, à l'aide de son eau bénite, et avec beaucoup de peine réussit à l'acculer dans un coin. Puis, l'étole dans une main, la chaîne dans l'autre, il s'approcha de l'animal qui soudain devint doux comme un agneau et se laissa enchaîner.

C'est ainsi que le curieux équipage se dirigea vers la ville; le chanoine tirant le chien enchaîné, traversa le Grand-Pont et aboutit à la Cathédrale de Valère où le chien fut assigné à résidence perpétuelle avec l'obligation de ne plus manifester sa présence.

Un étrange rocher

Ceci se passa en 1922 à l'alpage du Tsan et les personnes qui en furent les témoins sont mortes, il y a quelques années, et sont connues de la plupart des habitants de Vernamiège.

Cette année-là, Elie était fromager et Henri *lignerand*. Les vaches se trouvaient à la Rèche; chaque jour, le fromager et le *lignerand* sortaient au Tsalet, l'un pour soigner le fromage, l'autre pour le transporter avec son mulet. Un jour donc, venant de la Rèche et avant d'arriver au Tsalet, ils virent un énorme bloc de rocher se détacher de la montagne et se diriger inexorablement vers le grenier qui allait être écrasé. D'une façon inexplicable, au moment où il allait atteindre l'édifice, le bloc disparut et sembla fondre sur place.

Le lendemain matin, tout l'alpage était recouvert de dix centimètres de neige fraîche.

Le taureau des Tachonires

Au début de ce siècle, aux Tachonires, sur le chemin reliant le village au Pra du Maye, à l'endroit où se trouve une grange, un énorme taureau rouge barrait le passage à toutes les personnes qui devaient l'emprunter, après le coucher du soleil ou avant l'angélus du matin. C'est la raison pour laquelle les femmes chargées des soins au bétail et qui devaient passer par là s'arrangeaient pour y circuler avant le coucher du soleil ou après l'angélus du matin, à défaut de quoi elles étaient tenues de faire un détour assez long.

On ne sait pas exactement ce qui se passait si on devait se trouver en présence du taureau, mais les rares personnes qui en firent l'expérience, se gardèrent bien d'entrer dans les détails et ne semblèrent guère tentées de renouveler l'expérience.

Pourtant, un certain Antoine Rossier, homme intègre et de grande piété, essaya de conjurer cet animal. A la fin du jour, après le coucher du soleil, il se rendit donc sur les lieux muni de *béni* et d'eau bénite. Comme prévu, le taureau se trouva devant lui et lui barra le passage. Sans se décourager et en essayant de vaincre la peur envahissante, notre homme lança l'eau bénite sur le taureau qui s'apaisa; il le força à avaler le *béni* et lui demanda qui il était et ce qu'il voulait. Alors, l'animal se transforma en homme qu'Antoine reconnut aussitôt et qui était mort quelques années auparavant. L'homme parla: «J'ai une chance énorme de te trouver ici, car de mon vivant, alors qu'on établissait les cadastres de la commune, j'ai profité de ma situation pour mettre une de tes propriétés en mon nom. Je le regrette bien, mais il m'est impossible de réparer; je suis donc obligé de hanter ces lieux, à moins que tu ne m'accordes ton pardon et, à cette condition seulement, je serai libéré.» Devant une telle détresse, Antoine accorda bien volontiers son pardon. L'homme disparut aussitôt et plus jamais le taureau rouge ne barra le chemin des Tachonires.

Glossaire des mots patois

Adouba: au printemps, nettoyer les prés avec un râteau et une serpette.

Adoudage: action d'adouba.

Achillo: hache pour découper les bardeaux.

Alpé: mis à l'alpage.

Alpant: ayant droit qui place régulièrement des vaches à l'alpage.

Amapio: peigne à longues dents métalliques servant à arracher les graines et les feuilles à l'extrémité des tiges femelles du chanvre.

Artse: grand bahut.

Baguettes: sarments que l'on utilisait comme boutures.

Bambanna: scie de long.

Bancille: grande cuvette en cuivre ou en fer blanc.

Banfou: banc qui à l'aide d'une pédale et d'une pince retient les échelas pour enlever les échardes.

Béni: sachet d'herbes médicinales remis par les capucins.

Benna (les bennes): sorte de caisson rectangulaire sur patins. Le plancher est formé de trois

planches, celle du milieu étant amovible, de sorte qu'on pouvait y passer la tête et remonter le véhicule vide sur les épaules.

Bisses communaux : bisses propriété de la commune et entretenus par elle.

Blantsette : goutte blanchâtre de dernière qualité.

Borneyo : contrôleur des cheminées.

Bosse (les bosses) : outre en cuir de 40 à 50 litres, lacée vers le haut et suspendue de part et d'autre du bât à l'aide de crochets, pour le transport.

Botson : cagibi étroit où l'on élevait les porcs.

Botinkan : bonnet protecteur rembourré pour les enfants qui commencent à marcher.

Brèqua : instrument de bois servant à libérer les fibres du chanvre.

Brintette : petite brante en bois de 10 à 15 litres servant au transport du lait des *reimontses* au village.

Briques : au partage du fromage, dernier lot englobant les restes.

Buter : ramener la terre autour d'une plante pour améliorer son enracinement.

Capetan : capitaine ou officier de grade supérieur.

Caquières : fosses d'aisance.

Caraco : sorte de veste courte de femme, fermée vers le haut par un col officier et ornée de bandes de velours, vers le bas et sur le devant.

En champs : pour le bétail, aller en champs signifie pâturer.

Chappa : bêche à deux tranchants disposés en croix et utilisée pour l'arrosage et le nettoyage des bisses.

Chemotio : bâton de 1 m 30 ramifié à une extrémité et servant à écraser le raisin dans la brante ou la tine.

Chevaline : viande de cheval.

Coulée : ramassage et pesage du lait à la laiterie.

Crèchin : pain croustillant très peu fermenté et fabriqué avec la fleur de farine du seigle.

Crinta : se marier devant l'officier d'état civil.

Cuite : quantité de marc nécessaire pour une cuisson dans l'alambic.

Désalpe : descente du bétail de l'alpage.

Dévalage : action de dévaler le bois.

Dévalleur : personne chargée de dévaler.

Enrochina (enrochinées) : étager (étagées) entre des perches, au-dessus du sol.

Fauchable : qu'on peut faucher.

La fleur : vin provenant directement de la cuve de fermentation.

Forni : personne s'occupant de la bonne marche du four.

Fourchée : quantité que l'on peut saisir avec une fourche.

Fruit : fromage produit à l'alpage ou à la laiterie.

Giétro : lit de paille ou de litière pour le bétail.

Glacier : vin à base de rèze, propre au val d'Anniviers.

Gouet : nom d'un plant de vigne qui n'est plus cultivé.

Gouille : sorte de mare alimentée par un bisse.

Gouverne : action de soigner le bétail en période de stabulation.

Inalpe : montée du troupeau à l'alpage.

Inraupia : qui a les jambes enflées et pleines d'eau.

Inzerna : possibilité d'enchaîner un voleur sur place.

Juinjio : long rabot servant à ligner.

Lande : pré étroit et allongé.

Léché : fourrage concentré donné en supplément au bétail.

Levage : action d'attacher la vigne.

Lignerand : à l'alpage, personne chargée des transports avec le mulet.

Lissu (linchou) : eau de lessive à base de cendres.

Lucifer : lampe de poche fonctionnant à l'aide d'une dynamo.

Magnin : rétameur ambulante.

Maître : fromager d'alpage ou de laiterie.

Marco : jeune garçon chargé de mesurer le lait à l'alpage.

Marenda : goûter.

Métral : directeur de l'ensemble des travaux de la vigne, travaillant pour des tiers.

Mounette : cône d'arolle.

Né : petite *gouille* carrée de deux mètres de côté et servant au rouissage du chanvre.

Pâtons : gros morceaux de pâte.

Pariolo : couteau recourbé servant à enlever les échardes des échaldas, sur le *banfou*.

Pénitent : ancien membre d'une confrérie religieuse.

Pioche : action de piocher la vigne.

Plai : carret de bois fixé sur la roue avant de la charrue et facilitant son maintien sur la pente.

Plan de battre : à l'alpage, lieu où se battait le bétail, le jour de la montée du troupeau.

Planète : 1. Poutre maîtresse entre deux étages et supportant le plancher et le plafond sur lequel elle est apparente. 2. Signe du Zodiaque.

Poire de Jacques : variété de poires aujourd'hui disparue.

Polonai : sorte de palonnier reliant deux attelages à une même charrue.

Pommatse : pomme rôtie au four banal après la cuisson du pain.

Printanier : céréale semée au printemps.

Réfo : pâtre chassant le bétail au pâturage.

Remointse : grange-écurie située hors du village.

Rèze : plan de vigne donnant le *Glacier*.

Riondette : variété de poires aujourd'hui disparue.

Saucissière : machine à préparer les saucisses.

Survouett : amalgame de poix et de suie utilisé en cordonnerie pour torsader le fil.

Sérande : pré buissonneux impropre au fauchage.

Syndic : responsable de la gérance de biens communautaires.

Table : planche sur laquelle on alignait les pains avant de les introduire dans le four.

Tapapan : planchette servant à aplatir le pain.

Taula : table sans pieds qu'on posait sur une *artse* pour travailler la pâte.

Tériaque : mixture à usages multiples pour les soins du bétail.

Tine : grand tonneau de 600 à 700 litres reposant sur un fond plat et dans lequel on laissait fermenter le raisin.

Tour : 1. En laiterie, système de rotation entre les sociétaires. 2. A l'alpage, potence mobile supportant la chaudière.

Tourner : pour le raisin, entrer en maturation.

Trambitset : table à claire voie incurvée vers le centre.

Troille : vin provenant du pressurage du marc après la fermentation.

Tsâ : grand bahut dans lequel on conservait le grain.

Tsable : couloir raide servant au *dévalage* du bois.

Tsanni : vaisselier rustique contenant vers le bas des tiroirs à vaisselle et à linge et vers le haut un dispositif permettant de suspendre les channes.

Tsapi : croc emmanché servant au *dévalage* du bois.

Tsarfion : mets composé principalement de choux et de lard.

Tségèrin : à l'alpage, fabricant de sérac.

Tsèja (s) : fondation de grange-écurie ou de maison.

Tsigière : construction d'alpage dans laquelle on fabriquait le fromage et le sérac.

Van l'oura : van mécanique qui chassait la balle à l'aide d'un ventilateur rotatif à bras.

Vatséro : maître vacher, responsable du troupeau.

Vatsérolet : second vacher, sous les ordres du premier.

Veili (s) : champ transformé en pré.

Veili : employé d'alpage chargé de l'entretien des ustensiles.

Versanne ou *crou* : méthode de renouvellement de la vigne qui consistait à courber un cep en terre pour n'en laisser sortir que l'extrémité des sarments.

Index des lieux-dits sur Vernamiège

- Les Bornelets, 16
Le Bornou, 9
Bornuet, 5 - 9 - 16 - 22 - 23
La Chachille, 39 - 65 - 66
Le Chalèdo, 50
Le Cleivo, 5 - 7 - 4
Clot des Cènes, 22
Clot du Gay, 5
Clot de Guidon, 5
Clot des Pouès, 5
La Combe, 17 - 18 - 51 - 65
Les Combes, 16 - 51 - 70
Le Copâ, 22
La Crêta, 41
La Croix, 6 - 9
La Crujette, 17 - 51
Erbio, 5 - 6 - 8 - 9 - 13 - 18 - 23 - 38 - 53
Les Evouettes, 9 - 22
Le Faran, 16 - 26 - 27 - 30 - 41 - 50 - 80
Fond des Champs, 73
La Fontanette, 72 - 74 - 80
Fontany, 16 - 22 - 57
Fortuna, 51
Les Foulons, 6
Les Gouilles, 51
Le Loc, 16 - 51
La Loè, 16 - 27
Les Maresses, 23 - 27 - 71
Mayen de Bitz, 50
Les Meilles, 16 - 51
Ombrin, 16
Les Péris, 6
Pichot, 6 - 27 - 33 - 41
La Place, 6
La Plachette, 14 - 33
Plan du Ban, 36
Pra du Maye, 83
Pra de Nauts, 5
Pra de Torrent, 5
Les Pochets, 6
Pralovin, 5 - 18 - 21 - 24 - 25
Les Prixes, 9 - 16 - 17 - 22 - 23 - 73 - 74
Les Raccards, 6 - 9 - 11
Raccard de Nauts, 5 - 6 - 11 - 72 - 74
Les Rattes, 22
Les Revers, 16 - 22
Les Roches, 16
La Roppa, 16 - 22 - 41
Les Tachonires, 83
de Torrenté, 5 - 71
Le Tové, 14 - 17
La Toueille, 9
Les Tsènévires, 19
La Tsermette, 26
Tsinalette, 33
La Zaquette, 21

Index des lieux-dits sur d'autres communes

- Arpetta (Mase), 69
Champs Fleuris (Mase), 68
Champsec (Sion), 82
Chaufours (Bramois), 14-70
Col de Cou (Mase-Nax), 26 - 49
Creux de Nax (Nax), 23 - 81
Christ Roi (Lens), 47
Dixence (Hérémente), 44 - 62 - 63
Dzorniva (Tsan-Nax), 25 - 69
La Fache (Tsan-Nax), 25 - 68
Fontanette (Nax), 79
Gautier (Nax), 66
Grèferic (Saint-Martin), 21
Longeborgne (Nax), 81
Le Louché (Tsan-Nax), 44
Planta (Sion), 36
La Rèche (Tsan-Nax), 25 - 82
Thyon (Vex), 44
Tsan (Nax), 18 - 24 - 25 - 42 - 44 - 68 - 77
- 82
Tsalet (Tsan-Nax), 25 - 82
Le Tsartsey (Grône), 25
Villetta (Nax), 21

Index des localités

Les Agettes, 47	Mase, 16 - 36 - 39 - 44 - 51 - 61 - 65 - 66 -
Ayent, 47	68 - 69 - 70
Bramois, 34 - 35 - 38 - 53 - 57 - 82	Nax, <i>passim</i>
Chamoson, 75	Neuchâtel, 72
Châteauneuf, 47	Ollon-sur-Chermignon, 13
Chippis, 57 - 63	Saint-Léonard, <i>passim</i>
Evolène, 44 - 47 - 56	Saint-Martin, 21 - 28 - 36 - 38 - 44 - 57
Fully, 75 - 76	Sierre, 35
Grône, 67 - 78 - 79	Sion, <i>passim</i>
Héremence, 47 - 68 - 76 - 80	Vernamiège, <i>passim</i>
Lens, 53 - 75	Vex, 19 - 65 - 76 - 77
Martigny, 35	

Autres lieux géographiques

La Maya (au-dessus de Saint-Martin), 71
Mont-Noble (au-dessus de Vernamiège), 44
La Borgne (rivière du val d'Hérens), 38 - 61 - 65 - 66 - 76
Le Rhône, 14 - 70

Source des illustrations

Collection Henri Jacquod; n° 1
Collection Marcel Conus; n°s 14, 15 et 16 (photos M. Conus)
Collection Jean-Bernard Pannatier; n°s 6 et 8
Collection André Guex; n° 3 (photos Gos). Photo tirée de l'ouvrage <i>Valais naquère</i> , Edition Payot, 1971
Collection Pierre Follonier n° 2; n°s 4 et 5 (photos Pasche); n°s 7, 9, 10, 11, 12, 13, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33 et 34 (photos P. Follonier)
Collection E. Schüle; n°s 17, 18 et 19 (photos Frankenhauser)

Table des matières

Avant-propos, par R. C. Schüle	3
Notice préliminaire	5

Souvenirs

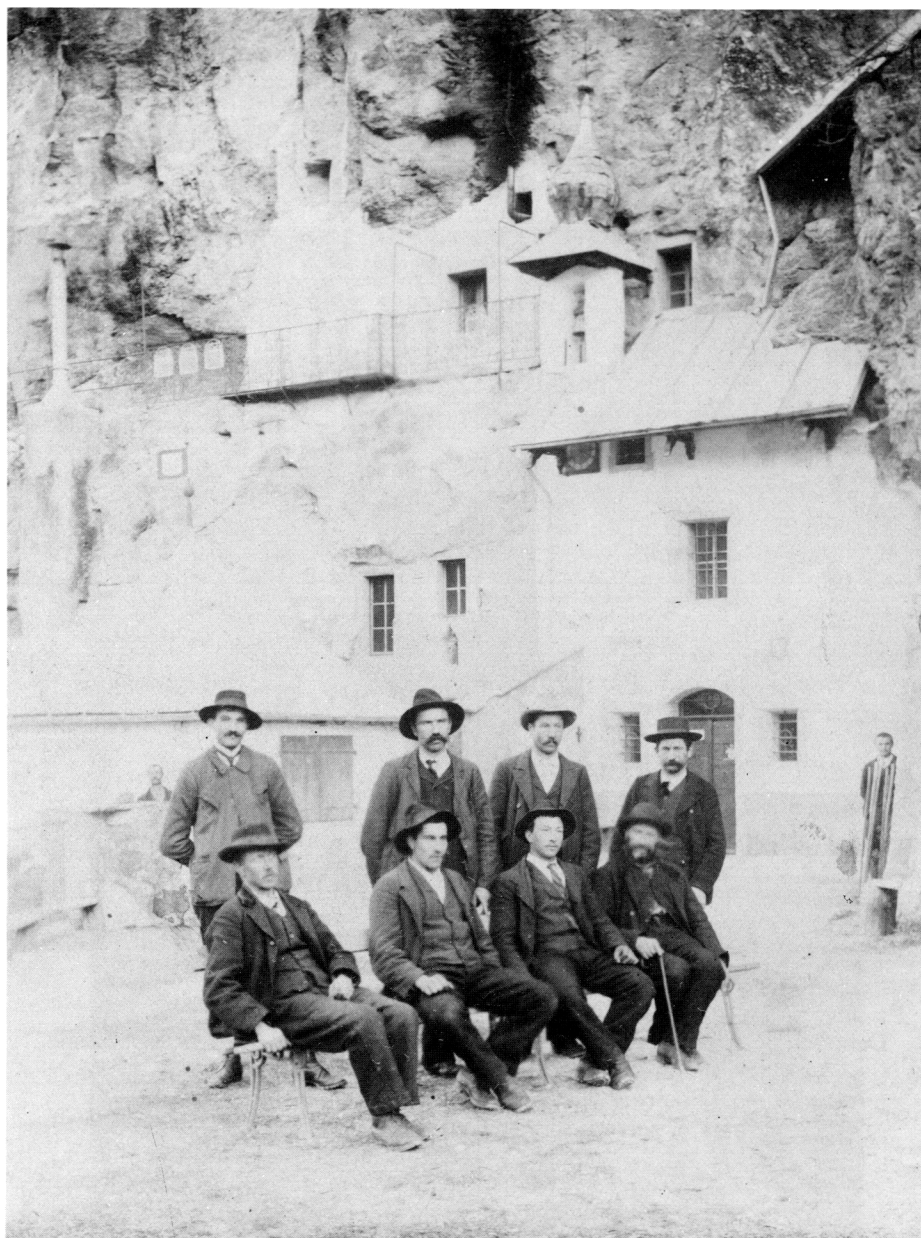
Les activités paysannes	8
La fumure des champs et des prés	8
Le soin du bétail en hiver	9
Occupations diverses et artisanat	10
Le battage du seigle	11
Les travaux de la vigne	12
Le vin	13
L'entretien des prés et des bisses	15
Les manœuvres municipales	16
Sortie et garde du bétail	17
Travaux des champs, moissons	18
Le jardinage	21
L'arrosage des prés	22
La fenaison	23
L'alpage, l'estivage	24
La cueillette des cerises et des autres fruits	26
Le chevrier du village	27
Le ramassage de la litière	28
La boucherie	29
La fabrication du pain	30
La laiterie	32
Les commerces locaux	33
La vente du bétail à la foire de Sion	35
La fabrication des échalas	36
Exploitation et « dévalage » du bois	37
Les constructions	38
Le filage de la laine et du chanvre	40
La grande lessive	40
Le rétameur	41
Le braconnage	42
Le ramonage	42
La vie sociale	43
Les veillées d'hiver	43
Les promenades du dimanche	44
Les élections communales	44
L'école	46
Le patois	47
La vie religieuse	49
Signe de la Croix et dévotions	49
La paroisse	49

Les processions et la Fête-Dieu	50
La visite du capucin	51
Considérations particulières	52
Façon de dormir	52
Fête de Noël	52
Valeur de l'argent	53
Coutumes anciennes	53
Le confort des appartements	54
Les vêtements	56
Les déplacements pour le travail	57
L'alimentation	58
La santé	59
Dictons et remarques	61
Evolution du mode de vie	62
En guise de conclusion	64

Légendes et contes

Le chien de la Chachille	65
Le tour de la chaudière de Gautier	66
Les poires du curé	67
L'inzerna	68
Avertissements météorologiques	68
L'habit de pénitent	69
Le brigand dépouillé	70
Le feu des morts	71
L'héritage volé	72
Le bruit infernal	72
Sortilèges - Histoires de verrues	73
Le serpent à la couronne d'or	74
La cave miraculeuse	75
Le seigneur de la Tour	76
Les flammes sous le toit	77
Le fromager en peine	77
La peste à Nax	78
La lessive de nuit	80
Le « Lucifer » du curé	80
La naissance des enfants	81
La grange à l'évêque	82
Un étrange rocher	82
Le taureau des Tachonires	83

Glossaire des mots patois	83
Index des lieux-dits et des localités	86



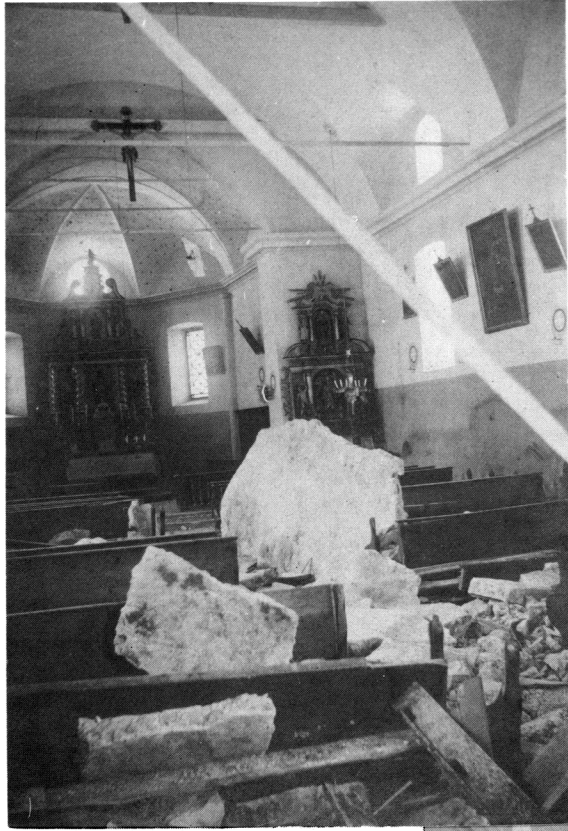
1. Conseil communal de Vernamiège, 1908-1912 dit de la « Séparation »
et son secrétaire, en visite à Longeborgne.



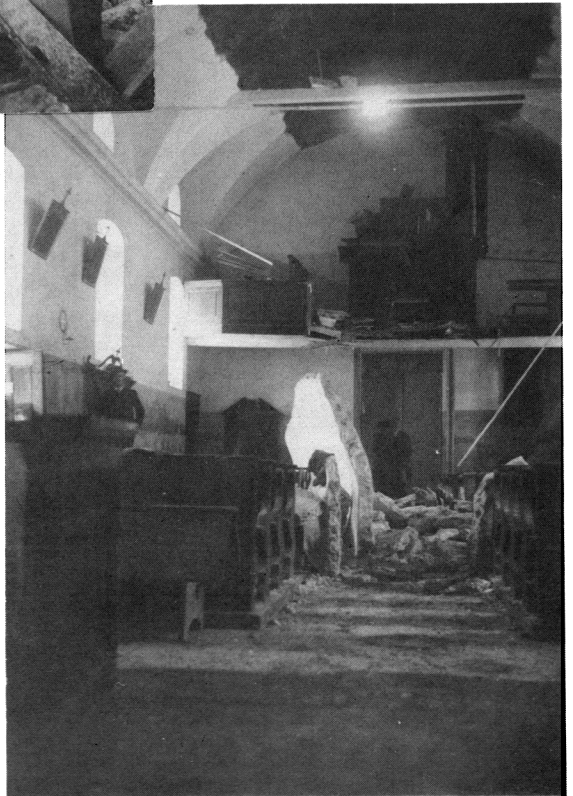
2. Famille type du village au début du siècle :
Debout, de gauche à droite : François-Jos. Follonier, son fils Basile,
son épouse Marie et sa fille Victorine.
Assis : François Follonier, dit le Juge, père du précédent
et son épouse Catherine.



3. Chapelle de Vernamiège, dédiée à saint Antoine l'ermite, fondée en 1450 et remplacée en 1913 par l'église actuelle.



4. Côté droit de l'église de Nax après la chute de la voûte, le 10 janvier 1909.



5. Fond de l'église de Nax, avec l'orgue détruit, le 10 janvier 1909.



6. Vue du village de Vernamiège, vers 1930.



7. Vue actuelle du village de Vernamiège.



8. Rue principale du village, vers 1930.



9. En premier plan, façade est de la maison bourgeoise. Au-dessus de la porte, la date de la construction : 1588.



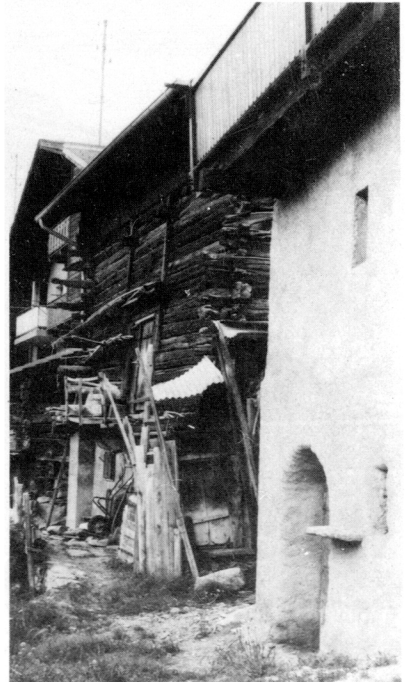
10. Four bourgeoisial démoli il y a huit ans.



11. Grenier transformé lors de la construction de la route en 1956. Au fond à gauche, étendage rudimentaire sur galerie de grenier.



12. Détails de la porte d'un grenier.



13. Etat actuel du quartier de « Trouffle ».

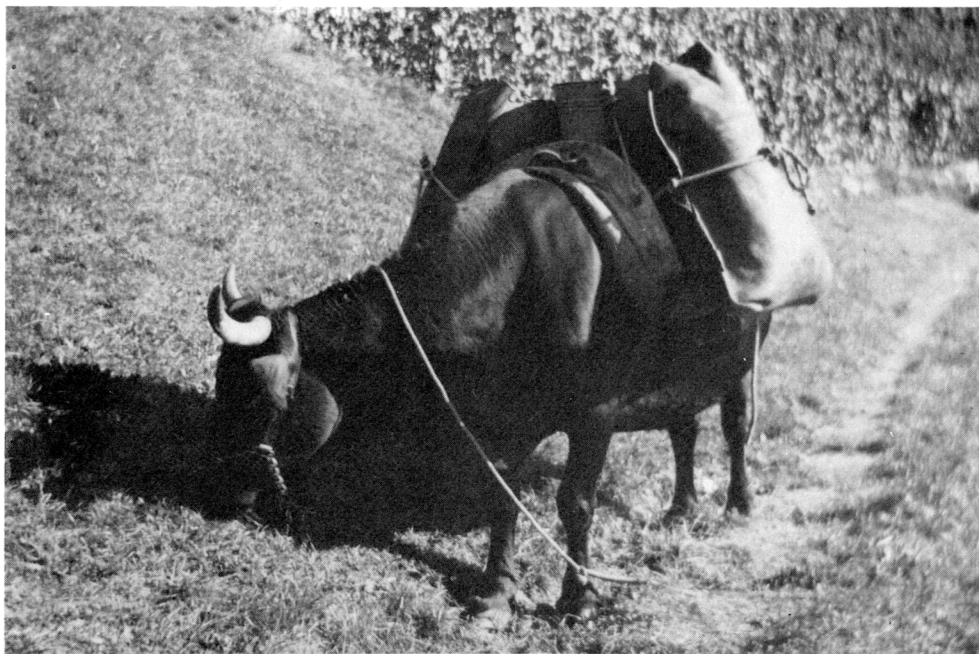


14. Transport du seigle, à dos d'homme, au Cleivo, 1959.

15. Transport du seigle sur un traîneau, 1959.



16. Transport du foin sur un mulet, aux Revers : au fond à droite, Hérémence, 1959.



17. Vache bâlée, chargée de deux « bosses » et d'un bidon, Erbio, 1936.



18. Une famille en route pour le village avec sa vendange, Erbio, 1936.



19. Un brantard et son fils mettent les bouchées doubles, Erbio, 1936.

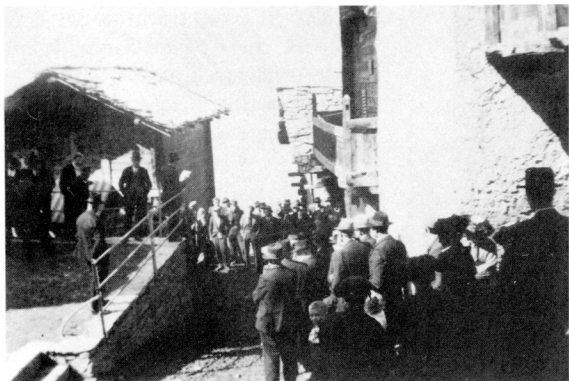


20. L'arrêt traditionnel à la croix du Col de Cou, avant de quitter l'alpage ; une petite prière pour ceux qui restent là-haut, 1940.

21. Un dimanche à la Rèche ; les commentaires vont bon train devant la « tsignière ».



22. Un dimanche soir à la Fâché, au moment de la traite, juste avant de se quitter : « Encore une goulée ? », 1940.



23. Publications et criées, le dimanche, devant l'église, 1939.

24. On écoute attentivement les publications, 1939.

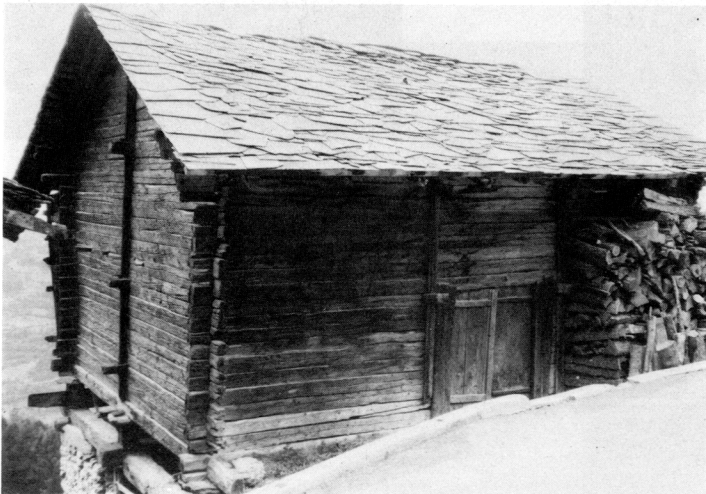


25. Sortie de messe, un jour de fête, 1939.



26. Groupe de personnes, attendant l'arrivée des vaches, au Faran, le jour de la « désalpe », 1940.

27. Arrivée de la reine à cornes suivie de la reine à lait, chassées par le « maître » et le « vatsero », 1940.



28. Le raccard du Faran dans son état actuel ; en bas à gauche une partie de la claie fermant l'étable à chèvres.

29. Une promenade en montagne ; on remarque les souliers cloutés des hommes et des femmes, 1940.



30. Jeunes filles, dans leurs vêtements de travail, 1939.



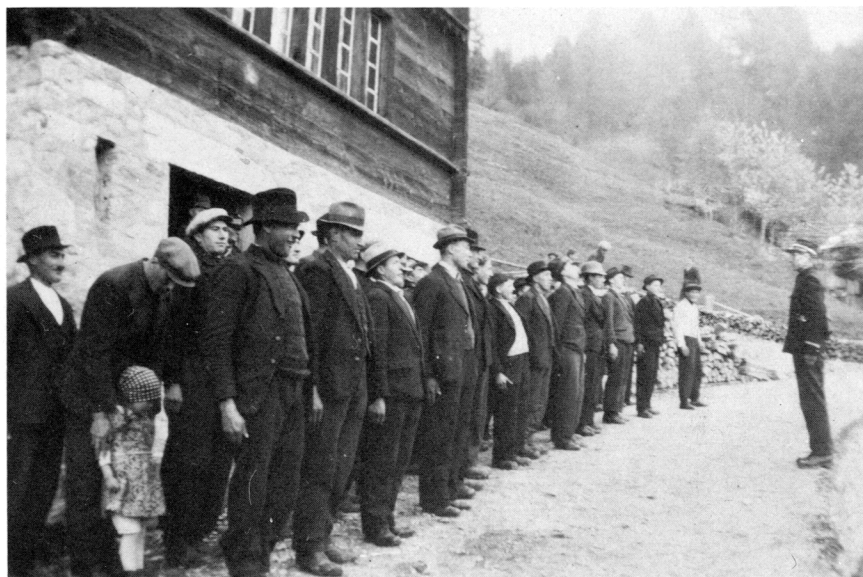
31. Jeunes filles sous un reposoir, 1941.



32. Première communion ;
départ de la procession vers
la maison d'école ; à gauche
l'ancienne croix de la chapelle,
1942.



33. Promenade scolaire à Châteauneuf en 1941.



34. Rassemblement des sapeurs-pompiers sous la maison d'école, 1939.



35. Sapeurs-pompiers
revenant de l'exercice,
1939.

