

TABLE DES MATIÈRES

Préface de l'auteur	19 *
Préface de l'éditrice	26 *
Bibliographie	28 *
I Introduction	
1. Aperçu géographique	1
2. Aperçu historique	3
3. L'origine des Anniviards	4
4. Villages et hameaux	7
5. Moyens de communication	19
6. Système économique	20
7. Les Anniviards	24
8. Aperçu général sur le patois d'Anniviers	26
8.1 Etat actuel du patois (1934-1939)	26
8.2 Les particularités du patois	27
8.2.1 Tableau des suffixes	30
9. Avertissement	31
II L'habitat	
1. Le village de montagne	33
1.1 L'implantation	35
1.2 La disposition	37
1.3 La structure	38
1.4 L'esprit de village	39
2. Le village de plaine	40
3. Le mayen	46
3.1 Le mayen supérieur	46
3.1.1 Les habitations	47
3.2 Le mayen inférieur	49
4. Les «granges-écuries» hors des villages	50
5. Les migrations	55
5.1 Les déplacements de toute la famille	55
5.2 Les déplacements d'une partie de la famille	58
5.3 Les déplacements de membres de la famille	58
5.4 Les déplacements du bétail	58
6. Tendances modernes	64
6.1 Muraz	65
6.2 Niouc	65
6.3 Soussillon	72

III La maison d'habitation

1. Les types	74
1.1 Type A	74
1.2 Type B	76
1.3 Type C	78
1.4 Type D	78
1.5 Type E	78
2. La construction	81
2.1 Les matériaux de construction	83
2.1.1 Le bois	83
2.1.2 La pierre	84
2.1.3 Le sable	84
2.1.4 Le gypse	85
2.1.5 La chaux	85
2.2 La construction	85
2.2.1 Les murs	86
2.2.2 La construction en bois	87
2.2.2.1 Les façades	89
2.2.2.2 L'intérieur	89
3. La cave	90
3.1 L'intérieur	94
3.1.1 L'aménagement	94
3.1.2 La cave à vin	98
4. La cuisine	99
4.1 Le foyer, ses ustensiles et la cheminée	101
4.1.1 Le fourneau	104
4.2 Les ustensiles de cuisine et la vaisselle	104
5. La chambre	109
5.1 Le plafond	109
5.2 Le plancher	110
5.3 Les parois	110
5.4 Le mobilier	111
5.5 Le fourneau	114
5.5.1 Le montage et l'entretien	116
5.5.2 L'utilisation du fourneau	117
5.6 L'éclairage	120
6. Les autres locaux	123
6.1 La chambre à coucher	123
6.2 La «chambrette»	124
6.3 La «salle»	124
6.4 Le cabinet	125
7. Le galetas	126
8. Les portes et les fenêtres	127
8.1 Les portes et les serrures	127
8.2 Les fenêtres	130
8.3 Les volets	131

9. Les balcons et les escaliers	132
10. La toiture	134
10.1 La charpente	134
10.2 La couverture	135

IV Les bâtiments d'exploitation

1. Les «granges-écuries»	139
1.1 L'étable	139
1.2 La grange à foin	146
2. Le raccard	149
3. Le grenier	161
4. Le bûcher	165
5. La remise	166
6. L'étable des porcs	168

V Le paysage naturel et le paysage modelé par l'homme

1. Le climat	171
2. Les phénomènes atmosphériques	172
2.1 Le temps ensoleillé et chaud	172
2.2 Le mauvais temps et les éclaircies	173
2.3 Le brouillard	173
2.4 La pluie	174
2.5 La neige	175
2.6 La grêle	176
2.7 Le givre, la glace et le froid	176
2.8 Les vents	177
2.9 L'orage, la tempête, l'avalanche et le tremblement de terre	178
3. Le terrain	180
3.1 Le relief	180
3.1.1 La montagne	181
3.1.2 Les rochers et les pierres	182
3.1.3 La forme et la dimension	183
3.1.4 La forêt	184
4. La flore	184
4.1 Les arbres	185
4.2 Les arbrisseaux	186
4.3 Les plantes diverses	187
5. La faune	191
5.1 Les animaux sauvages	191
5.1.1 Les mammifères	191
5.1.2 Les oiseaux	196

5.2	Les petits animaux	199
5.2.1	Les mammifères	199
5.2.2	Les oiseaux	201
5.2.3	Les reptiles	204
5.2.4	Les batraciens	206
5.2.5	Les mollusques	206
5.2.6	Les annélides	207
5.2.7	Les poissons	207
5.2.8	Les insectes, etc.	207

VI La culture du sol

1.	L'eau et l'irrigation	212
1.1	L'eau	212
1.1.1	La neige et la pluie	212
1.1.2	Les cours d'eau	213
1.1.3	Les lacs et les marais	214
1.1.4	Les sources	214
1.2	Les bisses	214
1.2.1	L'organisation	215
1.2.2	Les conduites	218
1.2.2.1	Les écluses	219
1.2.3	Le réseau	220
1.3	L'arrosage	228
1.3.1	L'arrosage des prés	230
1.3.2	L'arrosage des vignes	235
1.3.3	L'arrosage des alpages	237
1.3.4	Les accidents et délits	238
1.3.5	Les qualités	240
1.3.6	Les outils	241
2.	La fumure	242
2.1	Le fumier	243
2.1.1	Le tas de fumier	243
2.1.2	Le purin	244
2.1.3	L'utilisation du fumier	245
2.1.3.1	Le fumier d'origine animale	245
2.1.3.2	Le fumier d'origine humaine	246
2.1.3.3	L'engrais chimique	247
2.1.4	Le transport du fumier	248
2.2	La fumure	250
2.2.1	La fumure d'automne	250
2.2.2	La fumure de printemps	251
2.2.2.1	La fumure des prés	251
2.2.2.2	La fumure des champs	254
2.2.2.3	La fumure du vignoble	254
2.2.2.4	La fumure des alpages	254

3. Les prés	255
3.1 Les formes et l'utilisation	256
3.2 La fenaison	257
3.2.1 Faucher	258
3.2.2 Sécher	261
3.2.3 Le transport du foin	262
3.3 Les regains	267
4. Les champs	269
4.1 La production	269
4.2 L'assolement	271
4.3 Le champ	273
4.4 Les cultures	275
4.4.1 Les pommes de terre	276
4.4.1.1 La préparation du champ	276
4.4.1.2 La pomme de terre	278
4.4.1.3 La plantation	278
4.4.1.4 Les soins	281
4.4.1.5 La récolte	282
4.4.2 Les céréales et les fèves	286
4.4.2.1 Les labours	286
4.4.2.2 Les semailles	287
4.4.2.3 La semence et les variétés de blé	290
4.4.2.4 Des semailles à la moisson	291
4.4.2.5 Les maladies et les parasites	294
4.4.2.6 La moisson	294
4.4.3 Le maïs	298
4.4.4 Les fèves	300
5. Les jardins	303
6. Le verger	305
6.1 Le greffage	306
6.2 Les variétés de pommes	306
6.3 Le cidre	307
6.4 Les variétés de poires	307
6.5 Les prunes	308
6.6 Les cerises	308
6.7 Les pêches, les abricots, les amandes, etc.	309
6.8 Les noix	309
6.8.1 L'huile de noix	310
7. Les outils	311
7.1 La faux et la faucille	311
7.2 L'enclume portative, le coffre et la queue	314
7.3 Le râteau	315
7.4 La fourche et le trident	316
7.5 La pelle	317
7.6 La pioche et le pic	317
7.7 Le râble et le sarcloir	319

7.8	La houe	320
7.9	La petite pioche	320
7.10	La charrue	321
7.10.1	Les parties et types de charrues	322
7.11	La herse	323

VII La culture de la vigne

1.	Le vignoble	325
1.1	La vigne, ses parasites et maladies	327
1.2	Les cépages	329
1.2.1	Les cépages blancs	329
1.2.2	Les cépages rouges	333
2.	Les travaux de la vigne	333
2.1	Les «versannes»	334
2.2	La treille	339
2.3	Les travaux	340
3.	Les vendanges	343
3.1	Les préparatifs	344
3.2	La récolte	345
3.3	Le transport	348
3.4	Le pressurage	348
4.	Le vin	350
4.1	La vinification	350
4.2	Les qualités du vin	353
4.3	La commercialisation	354
5.	L'eau-de-vie	354

VIII La sylviculture et le bois

1.	La forêt	356
1.1	Le défrichement	358
1.2	La limite des forêts	360
1.3	Les essences forestières	360
1.3.1	La croissance	362
1.3.2	L'arbre, ses parties et son aspect	363
1.3.3	Les qualités du bois	364
1.4	L'exploitation	365
1.4.1	Les ventes	366
1.4.2	Les mesures	369
1.5	L'abattage	370
1.5.1	L'ébranchage	373
1.5.2	Le tronçonnage	374
1.5.3	Le triage	375
1.6	Le transport	376

2.	Le bois	384
2.1	Le débitage	384
2.1.1	Les chevalets	388
2.1.2	Le sciage	390
2.1.3	Les souches	395
2.1.4	Les échelas et les bardeaux	397
2.2	Les outils	408
2.2.1	Le pic à bois	409
2.2.2	Les haches	411
2.2.3	La serpe	418
2.2.4	La masse	419
2.2.5	Les coins	419
2.2.6	Les scies et les scieurs	423
3.	La forêt et le bétail	436
4.	La forêt et l'homme	441
4.1	Les fruits sauvages	441
4.2	Les baies	442
4.3	Les champignons	446
4.4	Produits divers	446

IX Les animaux domestiques

1.	Les bovins	451
1.1	La race d'Hérens	453
1.1.1	La vache	455
1.1.2	Le taureau	467
1.1.3	Les maladies	469
1.1.4	La reproduction	472
1.1.4.1	Le vêlage	475
1.1.4.2	L'élevage du veau	479
1.1.5	Les soins du bétail	481
1.2	La stabulation	482
1.2.1	Le cycle de stabulation à Chandolin	482
1.2.2	Les travaux dans l'étable	486
1.2.3	L'affouragement et l'abreuvement	488
1.2.4	Le pansage et le nettoyage	495
1.2.5	Le nettoyage de l'étable	495
1.2.6	La traite	496
1.2.7	Le retour au village	500
1.3	La garde en plein air	500
1.3.1	Au printemps	501
1.3.2	En été	505
1.3.3	En automne	507
2.	Le petit bétail	509
2.1	Les chèvres	509
2.1.1	L'élevage des cabris	513
2.1.2	Le temps des pâturages	514

2.2	Les moutons	517
2.2.1	L'élevage	518
2.2.2	La garde en plein air	520
2.3	Les porcs	521
3.	Les équidés	525
3.1	Le mulet	525
3.2	Le cheval et l'âne	534
4.	Les liens, les sonnailles et les cris d'appel	534
5.	Les autres animaux domestiques	539
5.1	Le chien	539
5.2	Le chat	540
5.3	Les poules	541
5.4	Les abeilles	542

X L'alpage

1.	Le système d'exploitation	547
1.1	L'entretien et les améliorations	549
1.2	Les alpages à génisses	550
1.3	Les alpages à vaches	554
1.4	L'administration des alpages	555
2.	Les installations	568
2.1	Les bâtiments	568
2.2	Le parc	570
2.3	La loge des porcs	572
2.4	La cave à fromage et son grenier	574
2.5	L'étable	576
2.6	La fromagerie	577
2.7	Les installations secondaires	577
2.8	L'inventaire	579
3.	Le calendrier alpicole	587
3.1	La montée à l'alpage, l'«inalpe»	587
3.2	La bénédiction des alpages	592
3.3	La journée de la «mesure»	592
3.4	La fête de la mi-août	595
3.5	La désalpe	596
4.	Les employés d'alpage	602
5.	Les travaux	611
6.	La fabrication des produits laitiers à l'alpage	616
6.1	Le fromage	616
6.2	Le sérac	617
6.3	Le beurre	618

7.	Les «grandes journées» de l'alpage	618
7.1	L'inalpe	618
7.2	Le jour de déménagement	619
7.3	La désalpe	620

XI La transformation des produits

1.	Les produits laitiers	621
1.1	La laiterie	621
1.2	Le lait	624
1.3	Le fromage	625
1.4	Le sérac	632
1.5	Le beurre	633
2.	Les céréales	633
2.1	Le battage du blé	636
2.1.1	La conservation du blé	640
2.2	Le moulin	640
2.2.1	L'installation du moulin	642
2.2.2	Les mesures	646
2.3	Le foulon à orge	646
2.4	Le four à pain	648
2.4.1	La chambre à pain	648
2.4.2	Le four	650
2.5	La fabrication du pain	652
3.	La viande	660
3.1	La boucherie à domicile	660
3.1.1	Le bétail de boucherie à l'engrais	661
3.1.1.1	Les vaches	661
3.1.1.2	Les génissons et les veaux	662
3.1.1.3	Les porcs	663
3.1.1.4	Les moutons et les chèvres	663
3.1.1.5	Le poids et le prix	664
3.1.2	L'abattage	664
3.1.2.1	Les menus du jour de l'abattage	665
3.1.2.2	L'abattage proprement dit	666
3.1.2.3	Le dépeçage	668
3.1.2.4	Les saucisses et les boudins	674
3.1.2.5	La graisse	676
3.1.3	La conservation de la viande	678
3.2	Les qualités de la viande	680
4.	Les fibres textiles	681
4.1	Le chanvre	681
4.2	La laine	683
4.2.1	La tonte des moutons	683
4.2.2	Le filage	684

4.3	Le tissage	686
4.3.1	Le métier à tisser	686
4.3.2	Le foulon	687
4.3.3	La teinture	689

XII L'être humain

1.	Le corps humain	690
1.1	Le corps, ses mouvements et expressions	690
1.2	Accidents et maladies	703
1.3	La médecine populaire	705
1.4	Le sommeil	709
2.	L'alimentation	710
2.1	Les repas	710
2.2	Les mets	712
2.2.1	Les soupes et potages	712
2.2.2	Le maïs et la polenta	713
2.2.3	Les pommes de terre	714
2.2.4	Les mets à base de farine	714
2.2.5	Le fromage	715
2.2.6	Les fruits	716
2.2.7	La préparation des mets	716
2.3	Les boissons	717
3.	L'habillement	719
3.1	Les vêtements masculins	720
3.2	Les costumes de femme	728
4.	Les âges de la vie	731
4.1	La naissance	731
4.2	Baptême, prénoms, patronymes et sobriquets	735
4.3	L'amour et le mariage	738
4.4	La mort	745
4.4.1	L'enterrement	747

XIII L'homme au travail

1.	Le cycle annuel des travaux et le calendrier religieux	751
1.1	Le cycle des travaux en suivant les saisons	751
1.1.1	L'hiver	752
1.1.2	Le printemps	756
1.1.3	L'été	761
1.1.4	L'automne	762
1.2	Le cycle des travaux quotidiens	766
1.2.1	Les travaux et occupations «obligatoires»	766
1.2.1.1	La toilette	766
1.2.1.2	Le ménage	768
1.2.1.3	La lessive et le repassage	770

2.	Les métiers	773
2.1	L'artisanat accessoire	773
2.1.1	Le maçon	774
2.1.2	Le charpentier et le menuisier	775
2.1.3	Le cordonnier	778
2.1.4	Le tailleur	779
2.1.5	La chapelière	780
2.1.6	Le forgeron	780
2.1.7	Le scieur	781
2.1.8	Le tourneur	781
2.2	Les métiers d'autrefois	782
2.2.1	Les métiers ambulants	782
2.2.1.1	Le colporteur	782
2.2.1.2	Le rétameur	783
2.2.1.3	Le raccommodeur de faïence	783
2.2.1.4	L'aiguseur	783
2.2.1.5	Le rémouleur	783
2.2.1.6	Le vitrier	784
2.2.1.7	Le fabricant de chaises	784
2.2.1.8	Le vannier	784
2.2.2	Les métiers divers	784
2.2.2.1	Le mineur et le tailleur de pierre	784
2.2.2.2	Le charbonnier	787
2.2.2.3	Le tanneur	788

XVI La vie publique

1.	La bourgeoisie	843
1.1	La bourgeoisie de Saint-Luc	848
1.2	L'assemblée bourgeoise à Chandolin	851
1.3	Les travaux de la vigne	852
2.	La municipalité	863
2.1	Les installations d'eau	865
2.1.1	Les fontaines	865
2.1.1.1	L'adduction d'eau	865
2.1.1.2	Les bassins de fontaines	866
2.1.2	Les bouches d'incendies et le service de feu	868
2.1.3	Les eaux usées	868
2.2	Le courant électrique	868
2.3	Le four à pain	869
2.4	La laiterie	869
2.5	L'organisation de la commune	869
2.5.1	Les publications	870
2.5.2	Les corvées	870
2.6	Le pouvoir politique	871
2.6.1	Les assemblées	871

2.6.2	Les votations	872
2.6.3	Les élections	872
2.6.4	La gestion des finances	874
2.7	Les charges publiques	875
2.7.1	Les autorités judiciaires	875
2.7.2	Les employés	877
2.8	Les services publics	878
2.8.1	Les pompiers	878
2.8.2	Le service militaire	879
2.9	L'école	882
2.9.1	La maison d'école	884
2.9.2	La scolarité	886

XVII La vie sociale

1.	Les formules de salutation	891
2.	Les loisirs	891
2.1	Les veillées	891
2.1.1	Le tabac	895
2.2	La lecture	896
2.3	Les jeux	897
2.3.1	Le jeu de quilles	897
2.3.2	Le jeu de boules et de palets	898
2.3.3	Les jeux de cartes	898
2.3.4	Les jeux d'enfants	899
2.4	Les farces	902
2.5	La musique et la danse	905
2.5.1	La «musique à bouche» ou harmonica	905
2.5.2	Le fifre	905
2.5.3	Le tambour	906
2.5.4	L'accordéon	906
2.5.5	Le cor	906
2.5.6	La «corne»	906
2.5.7	Le sifflet, etc.	907
2.5.8	Les castagnettes	908
2.5.9	Les crécelles	908
2.5.10	Le chant	909
2.5.11	La danse	909
2.6	Les sports	911
2.6.1	La luge	911
2.6.2	Le tir	911
2.6.3	Le ski	911
2.6.4	L'alpinisme	912
2.6.5	La marche et les excursions	912
2.7	Les sociétés	913
2.7.1	La société de tir	913

2.7.2 Les sociétés de chant	918
2.7.3 Les sociétés de musique	919
2.7.4 Le ski-club	920
2.7.5 Les sociétés théâtrales	920

XVIII La propriété et les marchés

1. La propriété privée	921
2. Les biens des sociétés	926
3. La propriété publique	928
4. Les délits contre la propriété	929
5. Les marques domestiques	930
6. Le morcellement	931
6.1 La copropriété	934
7. Les limites	937
7.1 Les bornes	937
7.2 Les limites communales	940
7.3 Les clôtures	941
8. Les foires et marchés	942

XIX La vie religieuse et les croyances

1. La religion	947
1.1 La vie religieuse	947
1.2 Les processions	949
1.3 Les prêtres, les religieux et les congrégations	952
1.4 Les croix	954
2. L'église	955
2.1 La construction	955
2.2 A l'intérieur de l'église	956
2.3 Les orgues	958
2.4 Les cloches et les carillons	958
2.4.1 Les sonneries	961
3. Le calendrier des fêtes religieuses	964
4. Les croyances et superstitions	977
5. La prédiction du temps	981
5.1 Les grimoires	983
6. L'astrologie populaire	985
6.1 La lune	985
6.2 Les signes du zodiaque	987

Liste des toponymes	991
-------------------------------	-----

Notes	994
-----------------	-----