

Li travô di bardjé d' alpâdze

Din li z' alpâdze, li travô son teti li mimoueu, tote la saïzon. Mè vouaï vouo prèdjé dè hleü dè l' alpâdze dè Saye.

Li dzàrnive kemins 'on dè bouon' eure. A traï z' eure i fô prindre li bidon pouo keminsié a ariâ tînke pè vère li saï z' eure. Apri, li bardjé von dédzonnâ é fouernaï dè medjé, li vatssèrou démand'on u dou z' âtre bardjé d' alâ déyètâ li vatse pouo li menâ in tsan.

Le petchou vatsèrou, din la matenâye, dai fire le râhlabeüze, sin kiè veü dere, nètèyé li beü. I va a Salintse mètre l' ivoueu din la raye kiè l' âruvè daraï le beü, i fi pasâ l' ivoueu din li rianne pouo boueyâ é la kive l' âruvè din la fôse pouo êrdjé li konsi.

Le pâtre, lui, fi la kazenâye dou kou pè dzo, matîn é ni, tînk' a pouo pri la mètcha dè la saïzon, apri on kou pè dzo : i dai prèsâ li fremâdze, pèzâ, markâ le paï é li numèrô dèvan dè li portâ u grenâ é li salâ.

Kan li fremâdze son fouernaï d' itre salô, on dzo i li boueye, on dzo i li vreye é sose totè la saïzon. Le manpâ idje le pâtre a la tsavane é u grenâ.

Le portché, lui, fi li travô dè la tsavane, fi kouaïre l' ivoueu pouo boueyâ : bidon, taïle, sahle a fremâdze, frînzieü é faisale é kin le pâtre l' a fouernaï dè fabrekâ le sèri,

Les travaux des bergers d'alpage

Dans les alpages, les travaux sont toujours les mêmes, durant toute la saison. Moi, je veux vous parler de ceux de l'alpage de Saille.

Les journées commencent de bonne heure. À trois heures il faut prendre les bidons pour commencer à traire jusque vers les 6 heures. Après, les bergers vont déjeuner et dès qu'ils ont fini de manger, les vachers demandent à deux autres bergers de détacher les vaches pour les mener paître.

Le petit vacher, dans la matinée, doit faire le racle bouses, ce qui veut dire nettoyer les étables. Il va à la Salintze mettre l'eau dans la rigole qui arrive derrière l'étable, il fait passer l'eau dans la raie derrière les vaches pour la laver et le purin obtenu arrive dans la fosse d'où il sera répandu dans les prés pentus en-dessous des écuries.

Le fruitier fabrique le fromage deux fois par jour, matin et soir, jusque vers la mi-saison; après seulement une fois par jour : il doit presser les fromages, peser, marquer le poids et les numéros avant de les porter à la cave et les saler.

Lorsque les fromages sont finis d'être salés, un jour il les lave, un jour il les tourne, cela durant toute la saison. L'aide-fromager aide le fromager au chalet et à la cave.

Le porcher, lui, s'occupe des travaux dans le chalet d'alpage, il fait cuire l'eau pour laver : bidons, toiles, cercles à fromage, brassoires et les moules à sérac et lorsque le fromager a fini de fabriquer le sérac, il

i vouide la tsôde, avoui on bidon, din on boueu, di li partè bâ pè le teyo kiè va din le bouyè u beütson di kayon. Apri i nètèye la tseüdaïre avoui dè hlindre.

Le sàrvin dè bou prepâre tchui li dzo le bou pouo le fire sètché su le taï dè la tsavane, kâ la rèmourintse a Koupel sè fi u keminsèmin du maï d' ou é i fô kè le bou suse sè. Le sàrvin du bou é le pàrtché i dèy'on fire la kouàrse dou kou pè dzo. Le matîn, i part'on dè Saye a traï z' eure, li kritse tchardjaye dè bou, di sahle a fremâdze é falive pâ ublâ la faïsale. I z' âruv'on a Koupel kin i keminse a arbêyé. Le tin dè détchardjé li kritse i fô dja keminsié a ariâ.

Apri le dédzonnâ, i fô tchardjé li fremâdze é le sèri, li yètâ du avoui on kàrdi é inmouodâ du lô dè Saye. Bâ pè dézo l' Étchêrtse, i fô alâ bâ tsôpou parskiè le vayon l' é raïde. Arevô bâ in Saye, i fô fire to li travô du pâtre rèstô inô.

Apri denâ i dèy'on inkouo tchardjé li kritse é tàrnâ inô, pouo arevâ a traï z' eure é keminsié a ariâ. Pè vè li saï z' eure i torn'on bâ pouo le darai kou dè la dzornive.

L' è dïnse kè sè pasâve la via di mèsâdze, din le tîn.

Sé dè Dârman

vide le petit lait, avec un bidon, dans un bassin, de là, il descend par un tuyau jusque dans l'auge de la porcherie. Après il nettoie la chaudière avec de la cendre.

Le pourvoyeur de bois prépare tous les jours du bois pour le faire sécher sur le toit du chalet d'alpage, car lors de la transhumance à Coupel, a lieu au début d'août et il faut que le bois soit sec. Le pourvoyeur de bois et le porcher doivent faire le trajet deux fois par jour. Le matin, ils partent de Saille à trois heures, les cacolets à fromage chargés de bois, des cercles à fromage et il ne fallait pas oublier la faisselle à sérac. Ils arrivent à Coupel lorsque l'aube pointe. Le temps de décharger les cacolets il faut déjà commencer à traire.

Après le déjeuner, il faut charger les fromages et le sérac, les attacher solidement avec une petite corde et prendre le chemin du retour jusqu'à Saille. En bas, dessous l'Étchêrtse, il faut y aller doucement car le sentier est pentu. Arrivés en Saille, ils doivent faire tous les travaux du fromager resté en haut.

Dès la fin du dîner, ils doivent encore charger les cacolets et remonter, pour arriver à trois heures et commencer à traire. Vers les six heures ils reprennent le chemin du retour pour la dernière fois de la journée.

C'est ainsi que se déroulait le quotidien des employés d'alpage, dans le temps.

Jean Claude Denis