

# Quelques aspects de la vie paysanne à Bosses (Vallée d'Aoste)

Autor(en): **Keller, Hans-Erich**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue de linguistique romane**

Band (Jahr): **19 (1955)**

Heft 73-74

PDF erstellt am: **29.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-399183>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# QUELQUES ASPECTS DE LA VIE PAYSANNE A BOSSES (VALLÉE D'AOSTE)

## PLAN.

I. Introduction. — II. Bibliographie. — III. Aperçu géographique. — IV. L'élevage du bétail et la production laitière à Bosses. — V. Indices.

### I. — INTRODUCTION.

Dans son article intitulé « Enquêtes d'un dialectologue sur la vie romande »<sup>1</sup>, M. Egloff rend compte de ses enquêtes ethnographiques et encyclopédiques sur la vie paysanne et les anciens métiers dans la Suisse romande. Ces enquêtes furent projetées par le *Glossaire des patois de la Suisse romande* et se proposaient d'approfondir les données fournies par les matériaux du *Glossaire* d'après les principes de l'AIS, exposés dans l'article de M. Scheuermeier intitulé « Methoden der Sachforschung »<sup>2</sup>.

M. Ernest Schüle, le rédacteur en chef du *Glossaire*, a eu l'heureuse idée de me confier également une enquête à l'intention du *Glossaire* dans la vallée d'Aoste. C'était un essai : il s'agissait de savoir si le questionnaire encyclopédique élaboré par M. Egloff pour son propre usage pouvait aussi être appliqué par d'autres enquêteurs. Je crois pouvoir affirmer que cet essai a réussi. Il est vrai qu'au début, toutes les questions posées ne rendaient pas d'une manière égale, mais cela tient exclusivement à ma préparation encore incomplète à cette tâche<sup>3</sup>. D'ailleurs, mes témoins étaient admirablement patients et m'initiaient avec enthousiasme à la science de l'agriculture, de sorte que, lors de mon relevé principal, à Bosses, je n'étais déjà plus un débutant. A cela s'ajoute que, dans ce village, je disposais d'un excellent témoin, qui, tout en étant un grand

1. *Vox Romanica* (*VRom.*), 11, p. 1-63 (1950).

2. *VRom.* 1, p. 334-369 (1936), surtout p. 348-352.

3. M. Egloff est lui-même fils de paysan et, en outre, il était excellemment préparé à cette sorte d'enquête par son travail sur Versailleux (*Le paysan dombiste. Étude sur la vie, les travaux des champs et le parler d'un village de la Dombes*, Soc. de publ. rom. et franç., t. 20, 1937).

patoisant, possédait toutes les qualités exigées d'un bon témoin pour une enquête de ce genre. Instituteur en hiver et secrétaire de la corporation des « bisses », il cultive ses champs et élève son bétail les trois quarts de l'année, a rebâti lui-même sa maison et a été « fruitier » dans les alpages en été pendant de longues années.

Ajoutons que, contrairement aux raisons qui ont présidé au choix de 11 points répartis sur tout le territoire de la Suisse romande<sup>1</sup>, le *Glossaire* désirait avoir, à des fins comparatives, une ou deux enquêtes complémentaires de la Vallée d'Aoste. Aussi me suis-je permis de faire des enquêtes partielles dans d'autres localités dans les cas où le village de Bosses ignorait telle ou telle branche de l'agriculture<sup>2</sup>.

Je tiens encore à remercier très vivement M. Schüle de m'avoir autorisé à publier ici une partie des matériaux recueillis pour le *Glossaire*; c'est qu'il défend avec raison le principe que la science a le droit de connaître au plus vite les résultats d'une enquête. D'ailleurs, ce principe vaut d'autant plus pour les matériaux valdôtains, qui n'apparaîtront que partiellement dans le *Glossaire*, consacré aux dialectes de la Suisse romande<sup>3</sup>.

## II. — BIBLIOGRAPHIE<sup>4</sup>.

W. Meyer-Lübke, *Romanisches Etymologisches Wörterbuch*, 3. vollständig neubearbeitete Auflage. Heidelberg, 1935 (REW).

W. von Wartburg, *Französisches Etymologisches Wörterbuch. Eine Darstellung des galloromanischen Sprachschatzes*. Bonn, 1928, ss. (FEW).

*Glossaire des Patois de la Suisse romande*. Neuchâtel, 1924, ss. (GPSR).

*Bulletin du Glossaire de la Suisse romande*, 1-14. Berne-Zurich, 1902-1915 (BGI).

A. Constantin-J. Désormaux, *Dictionnaire savoyard*. Paris-Annecy, 1902.

1. Voir à ce sujet l'article cité de M. Egloff, p. 7.

2. Ainsi, Bosses, étant à une altitude trop élevée, ne connaît pas la viticulture, ni la culture du maïs. Voilà pourquoi j'ai fait un relevé sur la viticulture à Saint-Nicolas dans la partie supérieure de la vallée centrale et un autre sur la culture du maïs à Pontey dans la partie centrale de cette même vallée.

3. J'adresse également mes vifs remerciements à MM. Joh. Hubschmid, rédacteur au FEW et privadocent à Berne, et André Desponds, rédacteur au *Glossaire*, pour leurs suggestions sur quelques problèmes d'étymologie.

4. On ne cite que les ouvrages mentionnés dans cet article.

Chr. Luchsinger, *Das Molkereigerät in den romanischen Alpendialekten der Schweiz*. Thèse Zurich, 1905 (*Schweiz. Archiv. für Volkskunde* 9). (Luchsinger).

— *Die Älplerfamilie in den romanischen Alpendialekten der Schweiz*. Festschrift zum XIV. allgemeinen deutschen Neuphilologentage in Zürich, 1910, p. 254-294.

Marg. Schmolke-Mellwig, *Das Wirtschaftsleben eines Hochgebirgsortes im romanischen Wallis (Evolène, Eringertal)*. *Volkstum und Kultur der Romanen* 15 (1942).

Fr. Fankhauser, *Das Patois von Val d'Iliez (Unterwallis)*. Thèse Berne, 1911 (*Revue de dialectologie romane*, 2, n° 3-4 ; 3, n° 1).

Walter Gerster, *Die Mundart von Montana (Wallis) und ihre Stellung innerhalb der frankoprovenzalischen Mundarten des Mittelwallis*. Thèse Zurich, 1927.

Bengt Hasselrot, *Étude sur les dialectes d'Ollon et du district d'Aigle (Vaud)*. Thèse Uppsala, 1937.

Werner Hering, *Die Mundart von Bozel (Savoie)*. Thèse Leipzig, 1936 (*Leipziger Romanistische Studien*, I. Sprachwissenschaftliche Reihe, Heft 14).

Werner Walser, *Zur Charakteristik der Mundart des Aosta-Tales*. Thèse Zurich, 1937.

Jean-Baptiste Cerlogne, *Dictionnaire du patois valdôtain*. Aoste, 1907 (Cerl).

Giuseppe Gavuzzi, *Vocabolario piemontese-italiano*. Torino-Roma, 1891.

Johannes Hubschmid, *Sardische Studien. Das mediterrane Substrat des Sardischen, seine Beziehungen zum Berberischen und Baskischen sowie zum eurafrikanischen und hispano-kaukasischen Substrat der romanischen Sprachen*. *Romanica Helvetica* 41, Berne, 1953 (Hubschmid Sard).

### III. — APERÇU GÉOGRAPHIQUE.

Bosses est situé à 1 620 m d'altitude au flanc sud du contrefort appelé Basse Tête du Grand Golliaz (3 238 m); le village surplombe la vallée parcourue par le torrent de l'Artanavaz, qui, dans cette partie supérieure de la vallée du Gr. Saint-Bernard, prend son cours de l'ouest à l'est. Bosses fait partie de la commune politique de Saint-Rhémy-Bosses et se compose de plusieurs petits hameaux, qui s'étagent le long de la pente et dont le plus important est celui de Saint-Léonard où se trouve l'église. Le petit bourg de Saint-Rhémy a été de tout temps d'une grande impor-

tance en tant que clé de la route du Gr. Saint-Bernard, dont il est le premier village au-dessous du col. Aussi jouissait-il, depuis le XII<sup>e</sup> siècle, de la part des ducs de Savoie, de franchises et de privilèges particuliers, avec l'obligation de pourvoir à l'entretien de la route et de veiller à la sécurité des voyageurs<sup>1</sup>.

Bosses cependant est toujours resté à l'écart de la grande route, avec laquelle il n'est relié, aujourd'hui encore, que par un simple petit chemin. Par contre, les Bossolains ont toujours entretenu un certain trafic d'une part, à travers le col Malatra (2 928 m), avec le Val Ferret valldôtain et Courmayeur et d'autre part, à travers le col de Fenêtre, avec Saint-Nicolas dans la partie supérieure de la vallée centrale. Voilà pourquoi le parler de Bosses occupe une situation particulière à l'intérieur du dialecte de la vallée du Gr. St-Bernard et possède certaines affinités avec ceux de la partie supérieure de la vallée centrale.

#### IV. — L'ÉLEVAGE DU BÉTAIL ET LA PRODUCTION LAITIÈRE A BOSSES.

Il est évident qu'il m'est impossible de publier ici toute l'enquête faite à Bosses; c'est pourquoi je me borne à imprimer cette partie qui pourrait intéresser tout particulièrement le lecteur. Nous possédons déjà sur ce même sujet les excellents livres de Christoph Luchsinger et de Margarete Schmolke-Mellwig, qui peuvent servir de points de comparaison.

\*  
\*\*\*

§ 1. On donne deux fois à manger aux vaches, le matin à 5 heures et l'après-midi vers 16 heures et demie. On leur donne d'abord du foin (ce premier repas s'appelle *lo bêtšō*<sup>2</sup>, puis un mélange appelé *la pedāse*<sup>3</sup>, qui est soit un résidu provenant de grains dont on a extrait l'huile (it. *panello*) et appelé *lo trōlēt*<sup>4</sup>, soit du son, *la krūtšē*<sup>5</sup>, soit du seigle ou

1. Voir à ce sujet le Chan. Gabriel Frutaz, *Les origines de la langue française en Vallée d'Aoste*, 2<sup>e</sup> édition, Aoste, 1952.

2. Dimin. de *bè* « bout, morceau », GPSR 2, 370 a. Cf. Bourg-Saint-Pierre (Valais), *fjirè li bêtšō* « préparer les rations de foin pour l'affouragement à l'étable » ibid.

3. Aost. *pitance* Cerl.; cf. Ollon *pedāse* Hasselrot.

4. Littéralement « ce qui a été pressé avec *la trwèlè* « le pressoir » »; cf. aost. *troillèt* « pain de noix » Cerl. De lt. TROCHLEA, REW 8929.

5. Prérôm. \*CRŪSCA, FEW 2, 1370 a..

encore du froment. Ensuite on leur donne le deuxième repas, *lo sêkô bêtso*, qui se compose de foin et de regain. Après, on les mène à la fontaine pour les abreuver, *abêê*. Pour finir, on met encore de la fleur de foin, *lo flû de fêâ*, dans la crèche. — A un veau, par contre, on donne d'abord du lait, et cela trois fois la journée (le matin, à midi et le soir). Ce traitement dure environ un mois. A midi, on lui donne en plus une ration de froment ou d'orge, *la pêlîq*<sup>1</sup>, dans un seau en bois, *la sêla*<sup>2</sup>, et on lui donne du foin dans la crèche. On prolonge ce régime jusqu'à 4 mois, toujours en diminuant la ration supplémentaire. Beaucoup de paysans donnent aussi au veau du sérac, *lo sêyé*, à midi. Dans la montagne, on donne au veau le petit-lait du sérac, *l êkwète*<sup>3</sup>. Quand les veaux reviennent de la montagne, on ne leur donne en général plus rien de spécial, sinon encore un peu de seigle mouillé d'eau chaude.

On traite, *aryé* (inf.)<sup>4</sup>, deux fois, le matin vers les 6 heures et le soir vers les 18 heures. En hiver, quand les vaches sont à l'étable, c'est le patron qui traite; quand celui-ci a beaucoup de vaches, il prend un valet, *lo bêkyâlê*<sup>5</sup>. On traite en tenant entre ses jambes un seau en métal, *lo sêzêlêq*<sup>6</sup>, assis sur un tabouret bas à un seul pied, *la brêla*<sup>7</sup>.

A l'étable, on brosse les vaches le matin et le soir avec la brosse, *la brôse*, et l'étrille, *l êtrêlê*, pendant qu'elles mangent la deuxième ration. Dans la montagne, on ne les panse pas du tout. Pour faire la litière, on répand sur le plancher de l'étable un peu de poussière de foin, *lo lêtê*<sup>8</sup>,

1. = "la pillée" < It. PĪLĀRE, REW 6501.

2. Lt. SĪTŪLA, REW 7962.

3. Lt. \*EXCŌCTA, FEW 3, 278 b; cf. aost. *exouette* Cerl.

4. Lt. \*ARRĒDĀRE, FEW 1, 144 a; GPSR 2, 29 a.

5. Lt. BESTIOLA + ARĪU, Walser 67; FEW 1, 340 b.

6. 'seillon' Luchsinger 17; Schmolke-Mellwig 70.

7. mha. BRETEL « planchette », FEW 1, 518 a; GPSR 2, 761 a.

8. L'origine de ce mot est obscure. FEW 5, 237 b, le fait remonter au lt. LECTUS « lit », se basant sur la définition de Cerl (aost. *liet* « ce qu'on met pour faire litière »). Du point de vue de la forme, cet étymon satisfait, mais pas du point de vue sémantique, car à Bosses, Valpelline et La Salle, il signifie aussi « balayures » et à Courmayeur même « poussière ». Je me range plutôt à l'avis de M. Desponds, qui veut séparer LECTU « litière » de \*LECTU « balayure, rebut; poussière » (dans une communication personnelle). M. Desponds appelle à son aide le verbe *rêlyi* « choisir; trier » < RELEGERE + ARE (dont voici l'aire : Vaud : Cuves, Rossinières; Valais : Finhaut, Charrat, Isérables, Chamoson, Nendaz), dont on aurait dérivé le subst. Sembrancher, Praz-de-Fort, Liddes, Nendaz, Savièse *rê pl.* « restes de foin dans la crèche » (littéralement « ce que les vaches ont laissé du foin dans la crèche »; cf. aost.

ou des restes de grain vanné, *la būra*<sup>1</sup>, ou encore de la partie supérieure des fourmilières, *lo frēm̄yè*<sup>2</sup>, qu'on jette avec les mains.

On mène les vaches à la fontaine, *la fôtāa*, dont le bassin s'appelle *lo bwēlē*<sup>3</sup>. Les veaux sont abreuvés env. un mois avec la bouteille à biberon, telle qu'on l'emploie pour les petits enfants. Le premier mois écoulé, on les abreuve avec le seau en bois, *la sēla*<sup>4</sup>.

En été et en automne, les vaches portent des clochettes en acier, *la kār̄q̄*<sup>5</sup>, provenant de Chamonix (on en fait aussi de la contrebande de Suisse). Elles sont de forme ovale et ont une courroie en cuir, *la tsā-wāla*<sup>6</sup>.

§ 2. Les vaches sont toutes dans la même étable, *lo bōw*<sup>7</sup>, au-dessous du fenil, mais il n'y a pas de passage direct; il faut contourner toute la maison pour y arriver. Les vaches sont placées le long de trois murs en figure de fer à cheval; le mur comprenant la fenêtre et la porte reste libre. Il y a donc une place où le paysan et sa famille vivent en hiver (cette habitude se perd peu à peu, bien que mon témoin m'ait assuré que l'air de l'étable est excellent pour la santé!). Le long du mur libre, il y a un banc, *la bāntsē*. Derrière les vaches, il y a une rigole à purin, donc aussi de trois côtés de l'étable, *la lēyjā*<sup>8</sup>. On sort le purin avec une espèce de pelle, *la gālōsē*<sup>9</sup>, rarement avec *la sēv̄yē*<sup>10</sup>, qui est une caisse à

*reuil* *lo fen* « laisser du foin dans la crèche » Cerl, Evolène *rēl*, Lens, Montana *rēly*, Saint-Luc, Painsec *rēl*; aost. *reuil* m. « le reste des autres » Cerl. \*LECTU indiquerait alors d'abord les menus débris de foin, qui restent à la grange, étant trop petits pour être pris avec la fourche; ils sont donc « triés » et laissés de côté. Quand ils sont restés longtemps sur le sol de la grange, ils ne sont plus que du rebut, voire de la pousière. Walser 42 aurait donc tort de mettre sur le même pied *lēt* « litière » et « balayure ».

1. Lt. BURRA, FEW 1, 638 a.

2. Lt. FORMICA + ARIU, Walser 67; FEW 3, 721 a.

3. Prérom. \*BŪLI-, GPSR 2, 602 b.

4. Voir p. 63, note 2.

5. Lt. QUADRĀTA, FEW 2, 1399 b.

6. Lt. \*CANNABŪLA, FEW 2, 214 b, mais avec une évolution phonétique peu claire.

7. \*BŌTEM, GPSR 2, 439 b; cf. aussi \*BŌ-TEG-, FEW 1, 463 b.

8. Dérivé féminin du lt. LŌTIUM. Un dérivé en -ATA (FEW 5, 424 b) est impossible pour notre parler, il aurait abouti à \*lēyjā. Il faut plutôt songer à une survivance du pluriel lt. LŌTIA.

9. Une bonne étymologie me fait défaut. S'agirait-il d'un dérivé du gaul. \*GALLOS « pierre », FEW 4, 42 ss., ou encore du lt. GALLĒTA « seau », FEW 4, 35? Mais comment alors expliquer le maintien du *g* initial?

10. Notre forme remonte indubitablement à \*CIBĒRIA, étymon proposé par G. ALESSIO dans cette même revue, 17, p. 100, et non à CĪBARIA.

brancards. L'entrée de l'étable consiste en deux portes pour empêcher les courants d'air en hiver. La porte extérieure s'appelle *lo túrnàvəŋ*<sup>1</sup>. Au-dessus de la porte, on fixe généralement un bouquet de romarins bénis pour protéger les bêtes des maladies.

Les vaches se tiennent sur un plancher, *lo lərdzo*<sup>2</sup>. Chaque bête a sa propre crèche, *la žətsə*<sup>3</sup>, séparée de la crèche voisine par une paroi en bois, où l'on met aussi le foin. Ce ne sont que les veaux qui ont un petit râtelier, *la kləye*<sup>4</sup>. Chaque vache est attachée à un anneau fixé au mur. On porte la nourriture dans l'étable sur une espèce de claie, qui s'appelle également *la kləye*, ou dans une toile de jute, *l'əfloryəw*<sup>5</sup>, munie de cordes pour le transport. On prépare le fourrage dans le fenil, *la grandzə*. Pour chaque vache, on place la ration (calculée selon son appétit) sur la claie dans l'ordre qu'occupent les vaches dans l'étable. Les différentes rations sont séparées les unes des autres par un peu de paille. En même temps, on prépare encore une deuxième claie, cette fois avec du regain.

Tout ce travail occupe le paysan d'env. 8 heures du matin à midi, parfois jusqu'à 14 heures. Dans cet intervalle de temps, il prépare 4 claies, 2 pour le soir et 2 pour le matin suivant.

Devant l'étable, dans la cour, *lo ləw*<sup>6</sup>, se trouve un tas de fumier pas spécialement aménagé, mélangé avec du purin, *lo mwé dè là drədzə*<sup>7</sup>.

§ 3. Les vaches font en général leur veau dans les 3 derniers mois de l'année, *lə vətšə vėlū*<sup>8</sup>. Elles sont en chaleur de janvier à mars, *lə vətšə sūt aby*<sup>9</sup>. Quand on les mène au taureau, *lo boryəw*<sup>10</sup>, on dit : *měě eūrè*<sup>11</sup>. Aux mois de septembre et d'octobre, on les mène à la foire, *la fəyra*; il y a deux foires à Etroubles, localité principale de la vallée du Gr. Saint-

1. = 'tourne-vent'.

2. Lt. LARGUS, FEW 5, 183 b.

3. \*RISCIA, REW 7333.

4. Gaul. CLĒTA, FEW 2, 776 a.

5. Lt. FLŌS + IOLU, FEW 3, 633 b. Le *e-* est-il dû au composant EX-?

6. Lt. LOCUS, FEW 5, 392, cf. aost. *lliaou* Cerl; pour le traitement de *l* initial, cf. Champagne-le-Haut (Savoie) *lau* (< \**lyau* < \**luau*) Hering 71.

7. *lo mwé* < lt. MODELLUS, BGl 8, 46; Walser 39. — *la drədzə* < \*DRŪTO + ICA, FEW 3, 166 a; Walser 87.

8. Lt. VITELLU + ARE, cf. aost. *veilé* Cerl, p. p. *veilà* ibid.

9. Lt. BOVE + prép. *à*, FEW 1, 446 a; Schmolke-Mellwig 67.

10. Dérivé de lt. BURRUS, FEW 1, 647 a; GPSR 2, 536 b.

11. = 'mener suivre', cf. Walser 43; mais l'évolution sémantique ne me paraît pas claire.



Bernard, et une au mois d'octobre à Valpelline dans la vallée du torrent du Buthier, torrent qui reçoit l'Artanavaz de la vallée du Gr. Saint-Bernard. Le 12 octobre, il y a la grande foire d'Aoste.

§ 4. En automne, les vaches vont paître dans les prés privés, transformés en pâturages, *lo vāko*<sup>1</sup>. Il n'existe des pâturages communaux, *le byē kyēmāō*, que dans la montagne. On y mène les génisses, *le módzēō*<sup>2</sup>. Autrefois, on menait toutes les génisses du village dans les pâturages communaux, et on payait une certaine somme par génisse. De nos jours, plusieurs paysans louent en commun un pâturage par enchères et y mènent paître leurs génisses. Elles y restent durant tout l'été. On réserve une partie de l'alpage pour les vaches, qui viennent y paître du commencement de juillet jusque vers le 20 août. Ensuite, elles vont paître de nouveau dans les pâturages privés. Les génisses sont aussi gardées par des bergers, *lo bērdjē*; en automne, dans les prés des environs du village, les vaches sont laissées libres. Les génisses restent toujours dehors, jour et nuit, dans les pâturages communaux et dans les prés du village.

Il n'y a que peu de clôtures, *la klēnda*<sup>3</sup>, le plus souvent le long des chemins. Ce sont en général des clôtures de bois (cf. AIS 1422, esq. 2). Il existe aussi des murs; le passage qui y est pratiqué s'appelle *lo sapyē*<sup>4</sup>.

§ 5. Il existe des mayens, mais seulement en petit nombre, appartenant à des particuliers. Ils se trouvent à une hauteur de 1 300 à 1 400 m., c.-à-d. plus bas que le village (env. 1 600 m.), et sont habités au mois de juin et de nouveau en septembre au retour de la montagne. L'installation est exactement la même que celle d'un alpage. Presque toute l'herbe est mangée par les vaches, on en fauche pour les mulets et quelquefois aussi pour les vaches à la fin de l'automne. Au printemps, on donne également aux vaches un peu de foin des mayens pour empêcher que les bêtes ne gonflent. C'est le même personnel qu'à la montagne qui soigne le bétail aux mayens.

§ 6. Les alpages de Bosses, situés à 2 000 m. environ, appartiennent presque exclusivement à des particuliers; Bosses a encore un seul alpage

1. Lt. VACUUS, Schmolke-Mellwig 18; cf. aost. *vāco* Cerl.

2. Mot des Alpes d'origine inconnue; pour la bibliographie et l'extension de l'aire du mot voir Schmolke-Mellwig 66.

3. \*CLAUDENDA, FEW 2, 749 b.

4. Lt. *zappa* « houe » + *ĒTU*, cf. aost. *sapei* Cerl; sur l'extension analogique du suffixe -*ĒTU* voir Walser 32, note 6.

communal, mais qui est loué à plusieurs particuliers. Il y a des paysans qui changent d'alpage; ce changement s'appelle *lo tràmwàlè*<sup>1</sup>.

Un alpage consiste en étables (à part), une fromagerie, *la lèytré*, où l'on dort aussi en général, et une resserre, *la kròta*. Souvent aussi, on dort dans une chambre au-dessus des étables; cette pièce s'appelle *lo tràpèy*<sup>2</sup>. Au-dessus des étables se trouve également le fenil. Les alpages moins importants n'ont qu'un seul bâtiment, qui consiste en une étable et, au-dessus, en une cuisine, une chambre à coucher et un fenil; à part, il y a la fromagerie, qui fait aussi fonction de resserre. La construction est partout en pierres, *lo bèryó*<sup>3</sup> (= grande pierre; *la pèra* = petite pierre), le toit est en ardoise, *la lābyè*<sup>4</sup>.

§ 7. Le personnel d'un alpage se compose de 7 à 8 personnes. Voici les différentes charges, énumérées dans leur strict ordre hiérarchique :

a) *lo frètè*<sup>5</sup>, le fruitier, qui fait le fromage, surveille tout et porte la responsabilité.

b) *lo dèvāñ bèrdjè*, le premier berger, qui est responsable de la garde du troupeau.

c) *lo sèkò bèrdjè*, le second berger, qui aide le premier berger dans sa tâche.

d) *le sàlōw*<sup>6</sup>, les aides-fruitiers, qui sont au moins deux, font le sérac, le salent ainsi que les fromages et préparent le bois à brûler.

e) *l'èyōw*<sup>7</sup>, l'irrigateur, qui est en général un homme âgé.

f) *lo sèdjè*<sup>8</sup>, le valet d'étable et aide-berger, qui est un garçon allant encore à l'école.

g) *lo tètè*<sup>9</sup>, le petit berger, qui porte le lait de l'étable dans la fromagerie et le verse directement dans la grande chaudière. C'est également

1. Subst. verbal du lt. TRANSMUTĀRE; Walser 57; Schmolke-Mellwig 72.

2. Fr. *trappe* + İCŪLU, parce qu'à l'origine, on y accédait au moyen d'une trappe.

3. Prénom. \*BĒRRĪKO, Hubschmid Sard 54, avec d'autres attestations.

4. Lt. LAPIS, FEW 5, 170.

5. Lt. FRUCTUS + ARIU, FEW 3, 825 b.

6. De l'aost. *salé* « mettre du sel » + ATORE, Luchsinger *Äplerfamilie* 280. Le *l* mouillé s'explique par analogie avec des substantifs où -ATORE suit une palatale, cf. Hering 77.

7. Lt. AQUARE + ORE.

8. Lt. SUBJECTUS, avec analogie de la terminaison avec -ARIU, Luchsinger *Äplerfamilie* 276.

9. Emprunt du piém. cit Gavuzzi, cf. \*PIKK-, REW 6494.

un garçon, le plus jeune de tout le personnel. Souvent, cette charge est cumulée avec celle de nettoyer les étables.

On ne paie plus qu'en argent. Le fruitier reçoit 150 000 liras (la lire = *lo frāṅ* !) par saison, le premier berger 120 000 liras, les aides-fruitiers 100 000, le second berger 80-100 000, l'irrigateur 70-80 000, le petit berger 40 000.

§ 8. Le jour de l'inalpage, chaque propriétaire monte indépendamment des autres avec son personnel à son alpage. Pas de costumes. Les vaches portent des cloches, *lo brōd-zāi*<sup>1</sup>. Un mulet transporte l'outillage. Sur l'alpage, le propriétaire offre à son personnel à boire et à manger ; à cet effet, il faut monter — quelquefois deux jours avant — du vin et du riz.

Arrivé à l'alpage, on traite d'abord les vaches, puis on les laisse courir dans le pâturage, où les batailles, *la batalè*, s'engagent aussitôt. De prime abord, on fait se rencontrer les meilleures vaches. Elles avaient été préparées spécialement des semaines à l'avance, elles ont reçu, en plus des portions habituelles, de la farine, de leur propre lait et, le jour de l'inalpage, un peu de vin. Tout le monde parie pendant les luttes ; les sommes pariées varient entre 1 000 et 10 000 liras. La reine s'appelle *la hēyna dé kōrne*.

On mesure le lait à la Saint-Pierre et encore une fois un jour quelconque en septembre. Sur ces mesurages, *la pēzōw*<sup>2</sup>, se base la répartition des produits. Mais actuellement, cela ne se fait presque plus, on ne connaît déjà plus les bâtons à mesurer. La plupart des propriétaires font mesurer le lait à chaque traite, tenant une comptabilité exacte. Mais *la hēyna dū lāsé*, la reine du lait, existe toujours. (Sur la comptabilité pratiquée cf. § 10).

§ 9. Journée de travail du personnel d'un alpage : Réveil vers les 3 heures. On va tout de suite dans les étables traire les vaches ; tout le monde y participe, même le fruitier. Le petit berger porte le lait dans la grande chaudière de la fromagerie, *la tsōwdīè*. Le fruitier y ajoute, aussitôt après la traite, la présure, *lo kālè*<sup>3</sup>. Vers les 6 heures et demie, on prend le petit déjeuner (lait, polenta), *lo dēdzūṅ*. Vers les 7 heures, les bergers sortent les vaches de l'étable, *fēyè sōrtè du bōw*, et le fruitier com-

1. Dérivé du fr. *bronze*, cf. FEW 1, 373 b.

2. Lt. PE(N)SATA ; cf. Val d'Illeiez *pēzō* Fankhauser 199 a.

3. Lt. COAGŪLUM, FEW 2, 818 b, mais dans cette forme emprunt de l'it. *caglio* ; cf. par contre aost. *cail* Cerl.

mence son travail. Les aide-fruitiers apportent du bois. Un jour, ils tournent, *vèryè* (inf.) <sup>1</sup>, et salent, *salè*, le fromage, un autre jour, ils le nettoient, *fròtè*. L'aide-berger nettoie les étables à l'eau courante, car au fond de l'étable, il y a un trou, par lequel on fait entrer l'eau d'un canal d'irrigation, *lo ru* <sup>2</sup>. Devant l'étable, il y a un bassin, *la pèsèa* <sup>3</sup>, où l'eau mélangée avec le purin (appelée *lo lākyè* <sup>4</sup>) est recueillie. Quand le bassin est plein, on tire le bouchon et on arrose, *òlākyè* (inf.) <sup>5</sup>, les prés avec ce mélange. Le travail quotidien de l'irrigateur est d'arroser, *éyè* <sup>6</sup>, les prés, en faisant déborder l'eau des canaux d'irrigation. A cet effet, il se sert d'un fer, *la tsèryète* <sup>7</sup>, qu'il peut soulever à l'aide d'un manche court et d'un anneau, *la bøkla de la tsèryète*, et avec lequel il barre d'un mouvement énergique le canal. Puis il prend une pierre, *la lèjōw* <sup>8</sup>, pour boucher un canal et faire dévier l'eau dans un autre. A midi, on rentre les vaches, *fèye vèryè lè bèkyè*, et l'on mange *lo dènè* (polenta, lait ou sérac). Après, on va dormir, *drèmè*, jusque vers les 16 heures, où commence la seconde traite. Ensuite, on mange (polenta, lait ou sérac), *lo maègyi* <sup>9</sup>. Vers les 18 heures, on fait sortir les vaches, et les mêmes travaux que le matin recommencent, sauf que les aide-fruitiers vont chercher du bois ou aident le fruitier. Quand il fait nuit, on rentre les vaches et l'on mange encore une fois, ce qui s'appelle *la sīya* <sup>10</sup> (polenta, lait ou sérac). Vers les 22 heures, on va dormir. Quand les jours sont plus longs, on rentre les vaches plus tard, et on les sort aussi plus tard l'après-midi. Quand les jours sont plus courts, on commence à traire déjà vers les 15 heures.

§ 10. Le 26 septembre, on descend des alpages au village. Il n'y a pas

1. Lt. VIRĀRE, avec palatalisation du *a* par le groupe -IR- précédent, cf. Duraffour, *Phénomènes généraux*, p. 149.

2. Lt. RI(V)US, qui a dû être labialisé très tôt par le *u* de la terminaison, cf. Walser 25.

3. Lt. PISCINA, REW 6531.

4. Lt. LACUS + ITTU (?), cf. FEW 5, 126 a. Cf. aussi aost. *lacca* « id. » Cerl.

5. Dérivé verbal de *lākyè*, cf. la note précédente.

6. Lt. AQUARE, FEW 1, 116 b.

7. Lt. CARRUCA + ITTA.

8. Gaul. \*LAKE « dalle » + ATA, FEW 5, 132 b.

9. Lt. MERENDA, REW 5521, + IONE; cf. aost. *marendzon* Cerl.

10. Lt. CENA, FEW 2, 576 b. -*n*- s'explique par le fait que *e* devant une nasale dégage un *y*, qui, quand on parle vite, peut se combiner avec la nasale. Cf. Montana (Valais) *séyyna*, *sīyna* Gerster 90.

de fête spéciale. Chaque propriétaire descend avec son personnel après lui avoir offert à boire sur l'alpage. On met aux vaches leurs cloches. Les reines, elles, portent de grandes cloches ovales, *lo tōpāñ*<sup>1</sup>; de plus, elles sont ornées de bouquets, de petits miroirs et de rubans (la reine de la bataille a des rubans rouges, la reine du lait des rubans bleus). Les deux reines marchent en tête du petit cortège.

Le partage des produits laitiers, *la spèdècēñ*<sup>2</sup> a lieu la veille ou 2 jours avant la descente de la montagne, mais seulement si un propriétaire a accepté des vaches étrangères d'un paysan qui ne possède pas d'alpage, ou s'il y a plusieurs petits alpages, auxquels sert une seule fromagerie, ou encore si plusieurs paysans ont loué en commun aux enchères un pâturage communal. Le fromage est alors réparti d'après la quantité de lait mesurée à chaque traite et marquée dans la comptabilité. La comptabilité se tient de la façon suivante : celui qui a, un certain jour, le plus de lait après avoir payé ses dettes de lait aux autres, reçoit toute la production des produits laitiers de la journée. Il arrive donc qu'un petit propriétaire de vaches ne la reçoit qu'une fois par saison. Les frais (surtout le salaire du personnel) sont répartis selon la quantité de lait trait et sont calculés sur le litre. Pendant la saison déjà, on commence à vendre les produits laitiers aux négociants.

§ 11. Partout, on traite les vaches à l'étable, soit au village, soit aux mayens, soit dans les montagnes. On traite toujours deux fois par jour, en été de 3 à 5 heures et demie le matin et de 17 à 19 heures et demie le soir, en hiver de 5 à 7 heures et demie et de 15 à 17 heures et demie. Les femmes ne traient que les quelques vaches qui restent dans le village en été ; elles tiennent ordinairement le pouce, *lo pūdzo*, dehors, tandis que les hommes le pressent contre la tétine, *la pēpa*<sup>3</sup>. On ne voit donc qu'aux mains des hommes les cals, *lè pōudzèt*<sup>4</sup>. Pour traire, on se sert des mêmes ustensiles qu'au village (cf. § 5). On ne connaît ni le sac à sel ni le pot à graisse. Dans la montagne, on a des seaux ordinaires, *lo sēzēlē*<sup>5</sup>, pour porter le lait à la fromagerie. La brante, *la brēnda*<sup>6</sup>, ne

1. TOP « pot », REW 8788, + ANU, Gauchat, BGl 8, 20.

2. Emprunt du piém. *spedission* « disbrigo » Gavuzzi.

3. Lt. PIPPA, Walser 26.

4. Lt. POLLICE + ITTU.

5. Cf. p. 63, note 6.

6. Prérôm. \*BRENTA, GPSR 2, 802 ; REW 1285 ; FEW 1, 517 a ; Hubschmid, *Zeitschrift f. roman. Philologie*, 66, p. 36.

sert qu'à porter le lait en hiver à la laiterie. Le lait, aussitôt pesé, on le passe dans le couloir, *lo kólq̄w*<sup>1</sup>, pour enlever toutes les petites impuretés. A cet effet, le couloir se place sur la chaudière, où il est maintenu par une planche, *lo lãñ*<sup>2</sup> (nom ordinaire de la planche ; la servante n'a pas de nom spécial ; cf. Luchsinger, ph. 9).

§ 12. Quand, en automne, la quantité de lait a beaucoup diminué, le fruitier, au lieu de faire du fromage gras, enlève d'abord la crème pour faire du beurre, *lo bę̄ro dę̄ la krāma*. On l'enlève avec la louche, *la pōtse*<sup>3</sup>. Puis on chauffe un peu la crème et on la verse dans la baratte, *la bę̄nda*<sup>4</sup>, mise en mouvement par de l'eau courante qu'amène un canal d'irrigation et qui actionne une roue hydraulique. Au bout d'une heure, on sort le beurre pour le pétrir, *brę̄yé*<sup>5</sup>, afin de sortir tout le liquide, *la bę̄zę̄ya*<sup>6</sup>. On pétrit sur la planche à pétrir, *l aþ̄oteq̄w*<sup>7</sup>. Avant de sortir le beurre de la baratte, on laisse égoutter le liquide, qu'on recueille, chauffe et auquel on ajoute de la présure pour en faire un fromage maigre, *lo frę̄midzo mę̄o*; on le met dans une toile, *la tę̄yla*, pour l'égoutter, on le sale et on le mange à la montagne. Après avoir sorti le beurre de la baratte, on l'étend, on le coupe en morceaux de 1 et de 2 livres, qu'on empreint de la marque de l'alpage, *la mārka dę̄ bę̄ro*. En général, on vend aussitôt le beurre aux négociants. Le beurre que l'on veut conserver est fondu, *lo bę̄ro fę̄du*, et mis dans un grand pot, *lo dōle*<sup>8</sup>.

§ 13. Au début de la saison, on fait jusqu'à six fromages par jour. Vers l'automne, on n'en fait plus qu'un seul. Au commencement, on fait le

1. Lt. \*COLATORIUM, Walser 74; FEW 2, 878 a. Le *l* mouillé s'explique par analogie, cf. p. 67, note 6.

2. aha. LADŌN, REW 4837; Gauchat, BGI 6, 62.

3. Lt. POPIA, REW 6653.

4. Lt. BIBENDA, cf. FEW 1, 348; je ne puis expliquer le changement de signification, que je n'ai trouvé attesté nulle part ailleurs. Le mot ordinaire dans notre vallée pour la baratte est *beurrę̄re* Cerl.

5. Germ. \*BREKAN, FEW 1, 510; GPSR 2, 851.

6. Mot d'origine obscure. La terminaison remonte évidemment à -ĒTA, cf. aost. *teya* < lt. TAEDA, *moneya* < lt. MONĒTA, *seya* < lt. SĒTA, tous Cerl. Mais comme la vallée d'Aoste ne connaît pas l'assibilation de *r* > *ç* (cf. à ce sujet aussi O. Bloch, *L'assibilation d'R dans les parlers gallo-romans*, dans cette revue, 3, [p. 92-156, surtout p. 126-146), le mot ne peut pas être rapproché de BŪTYRUM.

7. Composé de *ā* et du gaul. \*RŪSCA + ORE. C'est un autre type de composition que Ollon *erę̄tę̄q̄* Hasselrot; pour d'autres attestations voir Luchsinger 34.

8. Lt. DOLIUM, FEW 3, 119 a.

fromage gras de la vallée d'Aoste, la « Fontina » = *la fôtiņa*<sup>1</sup>; vers la fin de la saison, on fait du beurre et du fromage maigre.

On chauffe le lait dans la chaudière, *la tsôwdîê*, qui est suspendue à un bras pivotant, *lo tôr*<sup>2</sup>, à l'aide d'une chaîne, *lo klêmaklô*<sup>3</sup>; le bras permet de mettre la chaudière toute pleine sur le foyer, *lo tsémzê*<sup>4</sup> ou *lo fôrnet*<sup>5</sup>, et de l'en retirer. Quand le lait a atteint une chaleur de 27 à 30 degrés, on le fait cailler avec de la présure achetée, *lo lèkido* ou *la prèsubê*, ou avec un morceau d'estomac de veau ou de cabri, *lo kalê*<sup>6</sup> (on fait généralement la présure soi-même en ajoutant aux morceaux d'estomac de l'eau, la laissant reposer 3 à 4 jours et en la conservant dans un pot en bois, *lo bàràkyā*<sup>7</sup>). On remet la chaudière sur le feu en brassant le lait caillé, *la kâlā*<sup>8</sup>, avec un bâton, *lo môgyôw*<sup>9</sup> (cf. AIS 1213, esq. II et IV), plus ou moins longtemps selon la quantité d'herbe ajoutée et selon la température de la cave. Puis on enlève la chaudière du feu en continuant à brasser jusqu'à ce que les grumeaux de lait caillé soient bien délayés. Alors on sort le fromage frais, *lo prè*<sup>10</sup>, au moyen d'une toile, *la tyla dû frêmîdzo*, et on le met avec la toile dans un cercle en bois, *lo sêklo*<sup>11</sup> (cf. AIS 1216, esq. IV). Ce cercle est placé sur une planche légèrement inclinée, *l a bôtêôw*<sup>12</sup>, sur laquelle le petit lait s'égoutte; puis on presse le fromage avec une espèce de presse, *lo tsardjôw*<sup>13</sup>. De temps en temps, on retourne le fromage en resserrant chaque fois le cercle.

1. Emprunt du piém. *fontina* Gavuzzi.

2. Lt. TORNU, REW 8796; Luchsinger 27; Walser 75.

3. Gr. KREMASTER « crochet », FEW 2, 1312 a.

4. Lt. CAMINUS + ALIS, FEW 2, 138 b.

5. Lt. FURNU + ITTU, Walser 34; FEW 3, 904 a.

6. Cf. p. 68, n° 3.

7. Mot d'origine obscure. Cf. Leytron (Valais) *barakin* GPSR 2, 262 a, Bozel *barakyê* Hering 4 (avec d'autres attestations en Savoie). Ce mot dérive-t-il du germ. BERA (cf. FEW 3, 331 b) ?

8. Lt. COAGULATA, FEW 2, 816 b.

9. Lt. \*MOVITARE + ORE; cf. Trient (Valais) *môdyôw* Luchsinger 28.

10. Lt. PRESSU, REW 6745; cf. Evolène (Valais) *prè* Schmolke-Mellwig, avec d'autres attestations et de la bibliographie.

11. Lt. CIRCULU, Schmolke-Mellwig 89, avec d'autres attestations et de la bibliographie.

12. Cf. p. 71, note 7.

13. Lt. CARRICARE + ORE, FEW 2, 418 a; Luchsinger 36.

§ 14. Le lait resté dans la chaudière, *la lèytî*<sup>1</sup>, est chauffé jusqu'à la cuisson. Ensuite, on ajoute de l'acide lactique, *lo bñé*<sup>2</sup> (on l'obtient du petit-lait, dans lequel on avait mis de l'oseille à trois feuilles, *l'èzèle*<sup>3</sup>, et du vinaigre, *lo vñgro*, et qu'on avait laissé fermenter plusieurs jours. Toutes les fois qu'on se sert de ce liquide, il faut de nouveau y ajouter la même quantité de petit-lait. Cet acide lactique est conservé dans un récipient appelé *lo barèylāñ* ou *lo bōsāñ*<sup>4</sup>). Avec une louche percée (métallique, moderne, achetée, appelée aussi *la pòtsè*<sup>5</sup>), on sort le sérac, *la bròsa*<sup>6</sup>, de la chaudière et on le verse dans la baratte (cf. AIS 1206, esq. III) pour en faire du beurre de sérac, *lo béro de la bròsa*. On continue à chauffer le liquide resté dans la chaudière, on y ajoute encore de l'acide lactique et on le fait bouillir. Quand il bout, le second sérac, *lo sèyé*<sup>7</sup>, nage à la surface. Le fruitier le sort avec la louche percée, il le verse dans un vase à trous, *la fèysála*<sup>8</sup> (cf. Luchsinger, fig. 2), pour faire égoutter la « scotta », *l'èkwèti*<sup>9</sup>. Il sale ce second sérac de tous les côtés et le fume en le suspendant dans un linge au-dessus du foyer, pour le conserver. La « scotta », un liquide verdâtre, se donne en général aux cochons. On porte le fromage à la cave sans se servir d'aucun instrument.

§ 15. Dans la cave, *la kròta*, toutes les parois sont munies de rayons (pas de nom spécial, *lo lāñ*<sup>10</sup>), sur lesquels on place les fromages. On sale les fromages de temps en temps et on les retourne. Ainsi la croûte du fromage, *la pāva*<sup>11</sup>, se forme peu à peu. Pour reconnaître les fromages, on les marque du numéro du propriétaire.

§ 16. Les différents produits laitiers : Du babeurre, *la bèzèya de la krāma*, on tire en automne le fromage maigre, *lo frēmīdzo mēo*. En été, par contre, on produit uniquement le fromage gras de la vallée d'Aoste, *la fōtiya*.

1. Lt. LACTATA, FEW 5, 112 a; Walser 63.

2. Lt. BENEDICTUS (?), GPSR 2, 489 a.

3. Lt. ACIDULA, FEW 1, 21 a.

4. Lt. \*BUTTIA + ONE, FEW 1, 659 a; GPSR 2, 543 b.

5. Cf. p. 71, note 3.

6. Got. BRŪKJA, FEW 1, 561; GPSR 2, 833 a; Schmolke-Mellwig 97.

7. Lt. \*SERACEUM, REW 7842; Walser 65.

8. Lt. FISCELLA, FEW 3, 579 b.

9. Cf. p. 63, note 3.

10. Cf. p. 71, note 2.

11. Subst. verbal de \*PAVĀRE, cf. REW 6312.



Le petit-lait du fromage gras, *la lèytrî*, sert toujours à la fabrication du premier et du second sérac, de *la bròsa* et de *lo sèyé*.

Le petit-lait du second sérac ou « scotta », *l'èkwète*, ne sert plus à rien ; on le donne aux cochons, aux veaux et parfois même aux vaches.

§ 17. Comme il existe partout des laiteries, on ne fait plus de produits laitiers à la maison. Actuellement, on ne fait plus de fromage de chèvre ; on n'a jamais fait de fromage de brebis.

§ 18. Il y a très peu de chèvres, *la teïvra* (la chèvre sans cornes = *la teïvra tsàka*<sup>1</sup>). En été, elles vont à la montagne, mais quelques-unes restent au village ; leur lait se donne aux cochons. Dans la montagne, elles paissent avec les vaches, et on les traite avec les vaches. En hiver, on leur donne le plus mauvais foin et on les tient dans la même étable que les vaches. La chèvre fait le chevreau, *lo tsèvrèy*<sup>2</sup>, en mars-avril. Quand elle demande le bouc, *lo bòké*, on dit : *la teïvra èl èt a mèu*<sup>3</sup>, et on la fait saillir, *mèè bìtèé*<sup>4</sup> *la teïvra*. On n'a pas l'habitude de les marquer.

On marque les moutons, *la fèya*<sup>5</sup>, à l'oreille (la brebis d'un an = *la fèya d'èò mòrs*, la brebis de deux ans = *la fèya dè dū mòrs*, la brebis qui a toutes ses dents = *la ràzàyé*<sup>6</sup>). Ils sont absents pendant tout l'été, de sorte qu'il serait bien difficile de les reconnaître en automne s'ils n'étaient pas marqués. Chaque paysan a sa marque domestique. Les moutons sont menés par le berger, *lo fèyān*<sup>7</sup>, tout en haut dans la montagne, où

1. Prénom. \*T'UKK- Hubschmid (communication personnelle). D'après M. Hubschmid, le mot correspond à l'it. *zucca* « courge » ; le sens de « (chèvre) sans cornes » se rencontre encore au Valais *tsòko*, *tsàko*, *tsuko*, d'après les matériaux du GPSR, aost. *teqkè*, *teàka*, Aevum 15, p. 24 et 354, Rhêmes *tsòka*, AIS 1082, Angrogna (Jaberg), Bobbio Pellice (Hubschmid) *teyka*, piém. *ciuc*, lomb. oriental *suka*, Tiarno di Sotto *teyka*, AIS 1082, Val di Sole *çuko* (Battisti 32, n. 7), émil. occidental *suka*, émil. oriental *sòka*, march. *sukka*, Muccia *tsukka*, AIS 1082, tosc. Lazio, abruzz. septentrional id.

2. Lt. CAPRA + İCÜLU, FEW 2, 295 b.

3. *mèu* < lt. MALE, Walser 49.

4. mha. BÖZEN « presser, frapper », FEW 1, 478 a ; GPSR 2, 680 a ; cf. Verrens-Arvey (arr. d'Albertville) *bossi* v. n. « être en chaleur » Constantin-Désormaux, Albertville *bostet* m. « bouc », *la stiévra bostasset* « la chèvre demande le bouc » (les deux dernières attestations, qui proviennent de Fr. Brachet, *Dict. du patois savoyard*, montrent le -st- typique pour Albertville, à la place du -ss-).

5. Lt. FÊTA, FEW 3, 486 a.

6. \*RASĀTA « rempli entièrement » ; cf. sav. *rasāie* s. f. « rasée » (avec quelle signification ?) Fenouillet, *Monographie du patois savoyard*.

7. Lt. FÊTA + ANU, cf. aost. *feyan* Cerl. A ajouter FEW 3, 486 b.

les vaches ne vont plus paître. Certains paysans laissent une brebis dans le village et utilisent son lait au moment où il y a pénurie de lait de vache, donc en plein été. Quand la brebis demande le bélier, *lo mōwtūŋ*, on dit : *la fēya él è tsā̀dà* ; l'agneau = *l ayè*.

## V. — INDICES.

## a) Index des mots patois.

- |                          |                      |                            |
|--------------------------|----------------------|----------------------------|
| <i>àbèè</i> 63           | <i>bū̀lè</i> 73      | <i>fòrnèt</i> 72           |
| <i>àby</i> 65            | <i>bū̀ra</i> 64      | <i>fōtāa</i> 64            |
| <i>ànè</i> 75            | <i>bū̀teè</i> 74     | <i>fōliya</i> 72           |
| <i>àpòtèòw</i> 71, 72    | <i>bwèlè</i> 64      | <i>frāŋ</i> 68             |
| <i>aryè</i> 63           | <i>byè</i> 66        | <i>frèmidzo</i> 71, 72, 73 |
|                          |                      | <i>frèmyè</i> 64           |
| <i>bànlsè</i> 64         | <i>dḕdzū̀ŋ</i> 68   | <i>frètè</i> 67            |
| <i>bàràkyā</i> 72        | <i>denè</i> 69       | <i>frotè</i> 69            |
| <i>bàréylū̀ŋ</i> 73      | <i>dèuāŋ</i> 67      |                            |
| <i>bàtā̀lè</i> 68        | <i>dòlè</i> 71       | <i>gālòsè</i> 64           |
| <i>bḕanda</i> 71        | <i>dremè</i> 69      | <i>grandzè</i> 65          |
| <i>bḕkyū̀lè</i> 63      | <i>drèdzè</i> 65     |                            |
| <i>bèrdjè</i> 66, 67     | <i>dū</i> 74         | <i>kālā</i> 72             |
| <i>bètsò</i> 62, 63      | <i>èflòryòw</i> 65   | <i>kalè</i> 68, 72         |
| <i>bèzèya</i> 71, 73     | <i>éyè</i> 69        | <i>kàrū̀</i> 64            |
| <i>bḕkyè</i> (plur.) 69 | <i>èkwètè</i> 63, 73 | <i>klemaklò</i> 72         |
| <i>bòkè</i> 74           | <i>èò</i> 74         | <i>klènda</i> 66           |
| <i>bòkla</i> 68          | <i>èòlākèyè</i> 69   | <i>klèyè</i> 65            |
| <i>bòryòw</i> 65         | <i>ètrèlè</i> 63     | <i>kòlòw</i> 71            |
| <i>bosū̀ŋ</i> 73         | <i>èyòw</i> 67       | <i>krāma</i> 71, 73        |
| <i>bòw</i> 64, 68        |                      | <i>kròta</i> 67, 73        |
| <i>bèpro</i> 71, 73      | <i>fè̀a</i> 63       | <i>krutsè</i> 62           |
| <i>bèryó</i> 67          | <i>fè̀ya</i> 74      | <i>kyemèò</i> 66           |
| <i>bènda</i> 70          | <i>fè̀yāŋ</i> 74     |                            |
| <i>bèryè</i> 71          | <i>fè̀yè</i> 68, 69  | <i>lābyè</i> 67            |
| <i>bèlè</i> 63           | <i>fè̀yra</i> 65     | <i>lākyè</i> 69            |
| <i>bèrdzū̀</i> 68        | <i>fè̀ysàla</i> 73   | <i>lāŋ</i> 71, 73          |
| <i>bèrsa</i> 73, 74      | <i>flū</i> 63        | <i>lardzo</i> 65           |
| <i>bèrsè</i> 63          | <i>fòdu</i> 71       | <i>lasè</i> 68             |

*lējōw* 69  
*lējja* 64  
*lējtré* 67  
*lējtrū* 73, 74  
*lékido* 72  
*lǎtē* 63  
*lōw* 65

*māēgyū* 69  
*mārka* 71  
*mēé* 65  
*mēo* 71, 73  
*módzēō* 66  
*mógyōw* 72  
*mōrs* 74  
*mōwūñ* 75  
*mū* 74  
*mwé* 65

*pāva* 73  
*pedāsē* 62  
*pēsā* 69  
*pēzōw* 68  
*pélū* 63

*pēra* 67  
*pāpa* 70  
*pōtsē* 71, 73  
*pōwdzēt* 70  
*prēsūpē* 72  
*pré* 72

*rāzāyē* 74  
*rētse* 65  
*rēyna* 68  
*ru* 69

*sàlē* 69  
*sàlōw* 67  
*sāpyé* 66  
*sēyē* 63, 73, 74  
*sēklo* 72  
*sēzēlāō* 63, 70  
*sedjē* 67  
*sēkō* 63, 67  
*sēvīyē* 67  
*sēla* 63, 64  
*sēna* 69  
*sortē* 68

*spēdēēñ* 70  
*ēūrē* 65

*tēyla* 71, 72  
*tōpāñ* 70  
*lōr* 72  
*tramwālē* 67  
*trāpēy* 67  
*trólēt* 62  
*tsāda* (fém.) 75  
*tsārdjōw* 72  
*tsāwāla* 64  
*tsēryētē* 69  
*tsēmēū* 72  
*tsēvrēy* 74  
*tsāka* 74  
*tsōwdjē* 68, 72  
*teēt* 67  
*teīvra* 74

*vāko* 66  
*vātsē* 65  
*véryé* 69  
*vēlū* (3<sup>e</sup> plur.). 65  
*vīngro* 73

b) Index des étyma.

ABANTE 67  
 \*ABBĪBĒRĀRE 63  
 AGNĒLLU 75  
 AQUĀRE 67, 69  
 \*ARRĒDĀRE 63<sup>o</sup>  
 \*BANKS (germ.) 64  
 barillon (fr.) 73  
 BATTUĀLIA 68  
 BECCU 62

BĒNE 66  
 BĒNĒDĪCTU 73  
 BĒRA (germ.) 72  
 BĒRBĒCĀRIU 66, 67  
 \*BĒRRĪKO- 67  
 BĒSTIA 69  
 BESTIOLA 63  
 BĪBENDA 71  
 \*BŌTEM 64, 68  
 BŌVE 65

bōzen (mha.) 74  
 BREKAN (germ.) 71  
 \*BRENTA (prérom.) 70  
 brétel (mha.) 63  
 bronze (fr.) 68  
 BRŪKJA (got.) 73, 74  
 \*BRŪSCIA 63  
 \*BŪCCO (gaul.) 74  
 BŪCCŪLA 69  
 \*BŪLI- 64

- BŪRRA 64  
 BŪRRU 65  
 \*BŪTTIA 73  
 BŪTŪRU 71, 73  
  
 CALDĀRIA 68, 72  
 CALĪDU 75  
 CAMĪNU 72  
 \*CANNABŪLA 64  
 CAPRA 74  
 CARRĪCĀRE 72  
 CARRŪCA 69  
 CĒNA 69  
 \*CIBĒRIA 64  
 CĪRCŪLU 72  
 \*CLAUDENDA 66  
 CLĒTA (gaul.) 65  
 COAGŪLĀTA 72  
 COAGŪLU 68, 72  
 \*CŌLATORIŪ 71  
 COMMŪNIS 66  
 CŌRNA 68  
 CRAMA (gaul.) 71  
 \*CRŪSCA (prérom.) 62  
 CRŪPTA 67, 73  
  
 dīner (fr.) 69  
 \*DĪSJĒJŪNĀRE 68  
 DŌLIUM 71  
 DŌRMĪRE 69  
 \*DRŪTO- (gaul.) 65  
 DŪO 74  
  
 EXCŌCTA 63, 73  
 EXPĒDĪTIŌNE 70  
  
 FACĒRE 68, 69  
  
 FĒNU 63  
 FERIA 65  
 \*FĒTA 74  
 FĪSCĒLLA 73  
 FLŌRE 63  
 FONTĀNA 64  
 fontīna (piém.) 72  
 FŌRMATĪCU 71, 72, 73  
 FORMĪCA 64  
 franc, subst. (fr.) 68  
 frotter (fr.) 69  
 FRŪCTU 67  
 FŪNDĒRE 71  
 FŪRNU 72  
  
 GALLĒTA 64  
 \*GALLOS (gaul.) 64  
 \*GRANĪCA 65  
  
 KREMASTER (gr.) 72  
  
 LACTĀTA 73, 74  
 LACTE 67, 68  
 LACU 69  
 ladôn (aha.) 71, 73  
 \*LAKE- (gaul.) 69  
 LAPĪDE 67  
 LARGU 65  
 LĒCTU 63  
 \*LECTU 63  
 liquide (fr.) 72  
 LŌCU 65  
 LŌTIU 64  
  
 \*MACRU 71, 73  
 MALE 74  
 marque (fr.) 71  
 MĒRĒNDA 69  
  
 MĪNĀRE (lat. pop.) 65  
 MŌDĒLLU 65  
 \*MOGJO- (prérom.) 66  
 MŌRSU 74  
 \*MŌVĪTĀRE 72  
 \*MŪLTŌNE (gaul.) 75  
  
 \*PAVĀRE 73  
 PĒ(N)SĀTA 68  
 PĒTRA 67  
 PIETĀTE 62  
 \*PĪKK- (onom.) 67  
 PĪLĀRE 63  
 PĪPPA 70  
 PĪSCĪNA 69  
 PŌLLĪCE 70  
 PŌPIA 71, 73  
 PRĒSSU 72  
 présure (fr.) 72  
  
 QUADRĀTA 64  
  
 \*RASĀTA 74  
 RĒLĒGERE 63  
 \*RĪSCIA 65  
 RĪVU 69  
 \*RŪSCA (gaul.) 71, 72  
  
 SALE 67, 69  
 SĒCŪNDU 63, 67  
 SĒQUĒRE 65  
 \*SERACEU 63, 73, 74  
 SĪTŪLA 63, 64, 70  
 sortir (fr.) 68  
 STRĪGĪLE 63  
 SŪBJĒCTU 67  
  
 TĒLA 71, 72

*T'UKK- (prérom.) 74	TRÖCHLEA 62	VĚNTU 65
*TOP (germ.) 70		vinaigre (fr.) 73
*TÖRNĀRE 65	ŪNU 74	*VIRĀRE 69
TÖRNU 72		VĪTĒLLU 65
TRA(N)SMŪTĀRE 67	VACCA 65	
trappe (fr.) 67	VACUU 66	zappa (it.) 66

Bāle.

Hans-Erich Keller.