Zeitschrift: Revue de linguistique romane
Herausgeber: Société de Linguistique Romane
Band: 29 (1965)
Heft: 115-116

Artikel: Vie pastorale en Corse
Autor: Massignon, Geneviève
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-399358

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

VIE PASTORALE EN CORSE

A l'heure actuelle, les parlers corses sont l'objet d'un renouveau d'intérêt. La revue bastiaise *U Muntese* publie depuis 1960 [1] un lexique français-corse, où l'on trouve beaucoup d'expressions corses traduisant des notions exprimées en français, sur le modèle d'un vocabulaire bilingue élémentaire. D'autre part, une nouvelle cartographie dialectale, *la carta dei dialetti italiani*, cherchant à mettre en relief des « isoglosses », se propose d'englober la Corse, déjà dotée de deux Atlas linguistiques particuliers, celui de Gilliéron et Edmont, l'*Atlas linguistique de la Corse* (Paris, 1914-1915) et celui de Bottiglioni, l'*Atlante linguistico etnografico italiano della Corsica* (paru de 1933 à 1944).

Il est à craindre que les traits caractéristiques des parlers corses, comme l'originalité des modes de vie insulaires, apparaissent encore moins dans ces études que dans les travaux précédemment élaborés tant par des Corses soucieux de leur langage, que par des Français et des Italiens spécialisés en linguistique. La modernisation des techniques, jointe au dépeuplement rapide de l'île [2], refoule vers le passé, et donc vers l'oubli, la pratique et le vocabulaire des occupations traditionnelles. L'*Atlante Linguistico Mediterraneo*, dont j'ai effectué les enquêtes sur la pêche et les animaux marins en Corse, au printemps 1964, m'a permis de préciser et d'étendre les observations déjà faites en 1959 auprès des pêcheurs corses (voir *Faune marine et pêche à Bonifacio et Porto-Vecchio*, paru dans cette revue en 1962, p. 403-456).

Mais il est bien d'autres domaines où la Corse offre un vocabulaire traditionnel caractéristique : les noms populaires des plantes, l'olivier et la fabrication de l'huile d'olive, la récolte des châtaignes, les transports à dos d'âne ou de mulet, la vie pastorale et la fabrication du fromage, l'araire et la culture de la vigne en terrasses, etc. Dans une brève étude, *Aspects linguis-*

1. *U Muntese*, che soffia in ogni paese, Bastia (Corse), nos 61 et suivants (depuis juillet 1960).

2. Cf. *Dictionnaire des Communes*, éd. Berger-Levrault, Paris, 1961, p. XVIII.

tiques d'une enquête ethnographique en Corse (parue dans cette revue en 1958, p. 193-236), j'ai exposé les résultats d'une enquête effectuée dans le massif montagneux du Niolo. En attendant que des monographies d'ensemble soient dédiées à l'une ou l'autre de ces occupations rurales, je décris ici le vocabulaire recueilli en 1959 à Piana, sur la côte occidentale, auprès d'un vieux berger que de récents incendies forestiers avaient contraint d'abandonner ses brebis et ses chèvres pour élever des vaches. Des amies corses, l'une native de Figarella (versant oriental du Cap Corse), l'autre connaissant bien le Nebbio, qui assistaient à mon enquête, m'ont signalé quelques expressions de leur terroir, surtout dans la mesure où elles différaient de celles recueillies auprès de mon informateur de Piana. Ensuite, revenant dans le Niolo où j'avais déjà mené en 1955 une première enquête, je visitai à Albertacce une bergerie où l'on me fit voir tout l'outillage traditionnel de la vie pastorale.

§ 1. — *Le berger.*

A Piana, on l'appelle indifféremment *pastoré* ou *péguradyu*; dans le Nebbio, on dit *pégurayu*; à Albertacce, on distingue *u pastoré* « berger-propriétaire » d'*u pasturellu* « petit berger attaché au service d'un patron ». Les bergers du Niolo, *nyulinki*, sont transhumants; quittant leurs montagnes à l'automne, ils se rendent en Balagne, où ils possèdent de vastes pâturages d'hiver, pour faire paître leurs brebis.

§ 2. — *La maison du berger.*

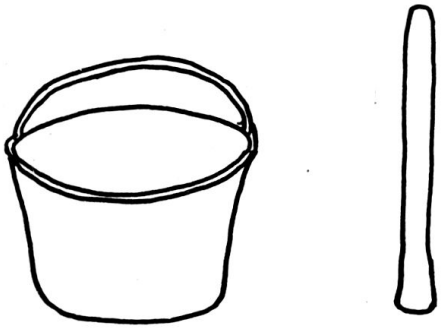
Le berger réside auprès de son troupeau, dans une cabane qu'on appelle *u stadzu*[1]; à Albertacce, on connaît aussi l'expression *u gabanellu*; il s'agit d'une maisonnette bâtie généralement en pierres « froides » (c'est-à-dire, en pierres sèches), parfois cimentées avec de la terre, *a terra rossa* (P). La cabane de type ancien n'a ni fenêtre, ni cheminée, mais seulement une porte et un trou destiné à l'évacuation de la fumée. La couverture de la maison du berger consiste en bardeaux appelés *skandulé*; toutefois, à Piana, on m'a aussi parlé de *stadzi* couverts en tuiles romaines, *kopuli*[2]. Le berger

1. Désormais, les termes corses non suivis d'un sigle sont communs aux parlers de Piana et d'Albertacce ; le sigle (P) s'applique aux termes particuliers à Piana, (A) à ceux d'Albertacce, (F) à ceux de Figarella, (N) à ceux du Nebbio.

2. En 1951, j'ai recueilli à Zitamboli *i goppi*, et à Piana, *i téuli* désignant les tuiles de la maison d'habitation.

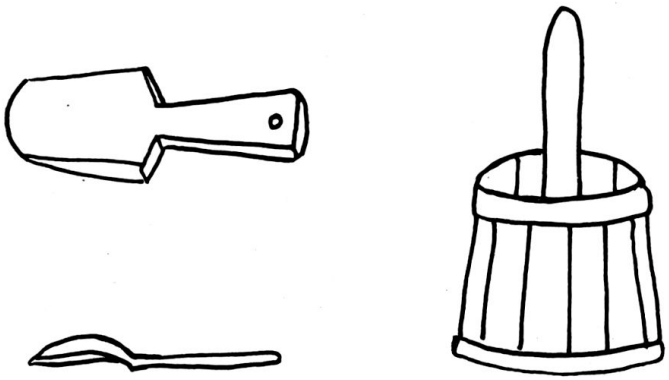
couche sur une paillasse posée à même le sol, constituée par un grand sac rempli de paille de maïs, *u sakóné* (A).

§ 3. — *Ustensiles servant à la nourriture du berger à l'alpage.*



A gauche, *a padyula*, chaudière pour cuire la *pulenta*.
A droite, *u pulindadyu*, pilon en bois pour brasser la *pulenta*.
(Réduction 1/10e.)

On m'a ainsi décrit la nourriture du berger niolin à l'alpage, au début du XXe siècle : chaque matin, il mangeait la *pulenta*[1] — bouillie épaisse à la farine de châtaignes —, et chaque soir, des *brilyóli* — bouillie claire,



A gauche, en haut : *a paletta*, palette en bois pour « arrondir » la *pulenta*.
En bas, *u guttyaru*, cuiller en bois d'arbousier, pour consommer la *pulenta*.
A droite, *a bidodya*, gamelle en bois de genévrier, pour consommer la *pulenta*.
(Réduction : 1/5e.)

1. Pour désigner la « polenta » au maïs, si répandue en Italie, on se sert en Corse du terme *pulentina*.

à la même farine. Pour tourner la *pulenta* dans le chaudron appelé *padyula*, il employait un pilon de bois, *pulindadyu*, et pour l'« arrondir », une palette de bois, *a paletta* ; il la versait ensuite dans un vase de bois appelé *tinellu* ; pour la manger, il se servait d'une gamelle en bois de genévrier, *a bidodya*, et d'une cuiller en bois de bruyère ou d'arbousier, *u guttyaru*. Il utilisait, pour puiser l'eau dans la seille de bois, *sekkya*, un godet en forme de « quart » emmanché, *u nabu*.

§ 4. — *L'emplacement de la bergerie.*

Le nom de *byatsilé* (P), *pyatsilé/pyatsiré* (A) s'applique à l'ensemble constitué par la maison du berger, le pieu *u palu* (petit arbre mort auquel on suspend les ustensiles pour le séchage, nommé en français régional « échalas ») et l'abri servant de cave à fromages ou *kajilé* (P), *kajilé/kajiré* (A).

Ces bergeries de montagne doivent être distinguées du *barakóné* : à Piana, ce terme désigne la cabane où l'on enferme brebis et chèvres quand il pleut ; à Albertacce, le même terme s'applique aux cabanes en *pédanyé* « croûtes » [dosses][1] servant, au village, d'étables aux vaches, mulets, porcs, dans la vallée du Golo ; il peut désigner aussi l'abri en pierres sèches où l'on dételle les mulets apportant le lait en provenance de l'alpage.

§ 5. — *L'enclos de la bergerie.*

Le soir, le berger rassemble son troupeau pour la nuit dans un enclos — attenant au *stadzu* ; le terme *mandriya* — traduit en français régional par le curieux nom de « plessis » — s'applique à l'ensemble constitué par la cabane du berger et cet enclos ; et l'on désigne par le terme *kyostra* (F, P), *a dyostra* (A) l'enclos proprement dit. La clôture, *a zéba* est faite de piquets verticaux entrelacés horizontalement de branches de bruyère (P) ; à Albertacce, la traverse horizontale de la clôture est en bois et reçoit le nom de *draversa*, les piquets étant nommés *sbrangulé*.

A cet enclos aboutit un couloir d'accès, destiné à y introduire les brebis pour la traite ; il se nomme *kampulu* (P), *gompulu/gompuré* (A). La bar-

1. Les planches de l'intérieur du tronc (non recouvertes d'écorce), *é daulé*, sont réservées à la charpenterie et à la menuiserie.

rière d'entrée, que l'on soulève pour l'ouvrir, se nomme *u kadaru* (P), *u gadaru/gadaryu* (A)[1].

§ 6. — *Le troupeau ; sevrage et traite.*

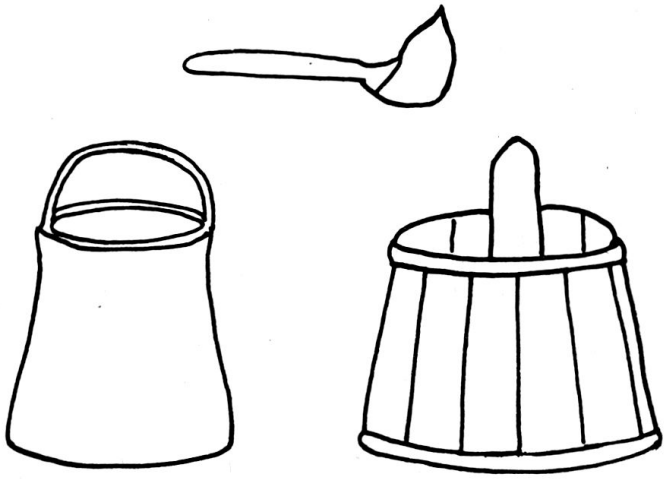
Le troupeau, *banda/a wanda* est constitué par des béliers *muntoni*, des brebis *é bèguré*, des agneaux *anyèlli* et des agnelles, *anyèllé*. Quand la brebis a mis bas, *filyadu*, *filyuladu* (F), on laisse le petit téter *sudyé* (A, F, P) quelque temps. Pour le sevrer *kava* (F), *gavestra* (A), le berger place dans la bouche de l'agneau un mors en bois tenu par des ficelles, appelé *kavestru* (F), *u gavestru* (A), *u bugandyulu* (P) ; et puis ils vont paître *paèé* avec le troupeau dans le pâturage, *pasku*, *paskulu* (F).

La brebis laitière est ramenée à l'enclos où le berger va la traire, *mundyé* (P), *mundjyé/mudyé* (A), en tirant les trayons, *populi* (P) de la mamelle *uwaru*, au-dessus d'un seau en bois appelé *kagyénu/kadyénu* (P), *mudyédodyu* ou *tinellu* (A), où les brebis « font le lait »; *fadjanu u latté*.

§ 7. — *La fabrication du caillé.*

Le lait de brebis sert essentiellement à faire du fromage. Pour faire cailler le lait, on conserve l'*arèdu* (P), *arèllu* (F), sorte de présure constituée par la *kadyarèlla* (P) ou caillette d'une bête : on la fait sécher, la coupe en morceaux, la met en bouteille et enfin on la filtre (P). On fait *kadya* (P), *kaya* (A) *u latté* dans un chaudron appelé *padyulu* (A) ou dans une chaudière plus large appelée *a padyula* (P) ou *kallaróné* (F), dont l'anse se nomme *a manèkkya*. Grâce à la présure, la crême monte et forme une couche à la surface : on nomme cette couche de crême *a radula* (A), *a ruja* (P), *a lédzina* (F) ; quand elle est assez épaisse pour qu'on puisse l'enlever, on l'appelle *budiru* (P), *u diru* (A), c'est-à-dire « beurre ». On doit *rumpé u kalyadu* (P), *u kayadu* (A), rompre le caillé, le briser avec un bout de bois, le battre pendant dix minutes et puis le tourner avec une grande cuiller ou louche en bois creusé, qui sert aussi à écrémer ; cette louche spéciale, en bois de *latuga* (érable) se nomme *a gottya*.

1. *kadarinetta* (A) désigne un portillon. Il semble que la forme *a gada*, fournie en 1951 par mon informateur de Zitamboli, résulte d'une syncope du terme *kadaru* — attesté par plusieurs témoins en 1959.



En haut : *a gottya*, louche en bois d'érable, servant à écrémer le lait et à brasser le petit-lait.

En bas à gauche, *u padyulu*, chaudron en cuivre (étamé à l'intérieur) où l'on met le lait à cailler. A droite, *u tinellu*, vase en bois, servant de pot à traire ou de récipient pour verser la *pulenta*.

(Réduction : 1/10e.)

§ 8. — *La fabrication du fromage « dur »*.

Pour le fromage destiné à être conservé, on commence aussi par faire cailler le lait dans une chaudière. Une fois le lait caillé, le berger prend la louche appelée *gottya* pour battre le caillé, jusqu'à ce que le petit-lait monte à la surface, et que le fromage soit amassé *akoltu* (P), *rikoltu* (F) au fond du récipient. Le berger prend alors un moule à fromage, *a gajaya* (A), *a kajadya* (P) dit aussi *a fattoya* (A, F), fait en jonc *yunku* (A), *yunkulu* (P) que le berger a dû tresser *trètea* (A, F, N, P) lui-même ; on se sert d'un pinceau en bruyère rose *pinatèu* (F) pour nettoyer les moules, entre chaque usage. Le berger verse le fromage dans le moule, pour le tamiser, au milieu de la chaudière, et recueille ensuite le petit-lait au moyen de la *gottya* déjà décrite.

Sur *a skafa*, planche creusée d'une rainure pour l'égouttement[1], le ber-

1. Cette planche est alors posée sur des pierres, des bûches ou un tréteau ; mobile, elle peut se placer sur la tête du berger lorsqu'il veut descendre ses fromages de la bergerie jusqu'au village. Voir dans mes *Contes Corses*, Pub. Fac. Lettres d'Aix, nº 40, 1963, le conte nº 6, p. 12.

ger dispose les moules qu'il garnit du fromage, *u kaju* [1] ; il applique le contenu de deux moules l'un contre l'autre, dix minutes après y avoir versé le fromage. Dès le premier soir, il passe la main sur la surface, puis le laisse ainsi deux ou trois jours ; ensuite, il le sale, un peu tous les soirs, en ayant soin de le retourner quotidiennement. Enfin, on le met à la « cave à fromages », *u kajilé,* sur des planches disposées à cet effet, *u tauladu* (P).

Le fromage « cru » (frais) se nomme *kaju in teerbella* (P), « fromage en cervelle » ; pour faire le fromage « dur », on le laisse des mois (ou même des années) dans la cave ; certains ajoutent du poivre. D'habitude, on le mange au bout de deux ou trois mois. On conserve les fromages « durs » dans une mait très allongée *a madya* (A), *marya* [2], posée en équilibre sur des bûches. Elle est généralement adossée au mur de la cave, recouvert de terre poudreuse, *u dovu* (A).

Il existe également dans la montagne des *kajilé* isolés ou fromageries en pierres du pays, situées aux abords d'un torrent ; il passe toujours dans la fromagerie un filet d'eau, qui assure la fraîcheur en été. Pour y accéder, il y a une sorte de trappe, par où le berger pénètre à quatre pattes.

§ 9. — *La fabrication du fromage « mou » dit broccio.*

Quand on veut faire du *brõteu*, on commence aussi par faire cailler le lait (voir la description faite au § 7), avec la présure décrite précédemment, pendant une heure ou une heure et demie (cela dépend de la température). Le berger bat ensuite le caillé, pour séparer le petit-lait, qu'on nommé *u zéru* (A,F), *a teaba* (P). Pour obtenir le *broccio,* appelé en français régional « la brousse », on chauffe 18 à 20 litres de petit-lait, jusqu'à ce que cela paraisse dur quand on y met le doigt ; alors, on y ajoute 4 ou 5 litres de lait entier, *puriteu* (P), *u buriteu* (A,F). Le récipient, d'une contenance de 8 à 10 litres, réservé au lait entier, s'appelle *purteadya* (A).

1. En 1951, j'ai recueilli *furmayo* à Piana ; mon informateur de 1959, berger de métier, emploie seulement le terme *kaju*. De même *furmaju*, qui m'avait été signalé en 1951 à Zitamboli comme d'introduction récente, ne m'a pas été cité lors de ma visite en 1959, d'une bergerie du Niolo.

2. La mait à fromages que j'ai vue à Albertacce en 1959 mesurait 3 mètres de long sur 80 cm. de large et 40 cm. de haut.

Le berger chauffe le *padyulu* avec du bois de chêne, *kwartɛa* (P), *kwartɛu* (A), d'arbousier *arbedu* (P), *èrbidru* (A), de châtaignier *kaɛtanyu*, de façon à obtenir un feu doux. On continue de chauffer jusqu'à ce que *u brŏtɛu si stakka* (P), le *broccio* se détache de la paroi intérieure du chaudron ; le dépôt qui reste au fond s'appelle *a skŏrtza* (P), *a djaba* (A) ; quant à l'écume *a ɛuma* de la surface, on a eu soin de l'enlever avec la *gottya* (déjà vue au § 7).

Avec cette même louche, on verse petit à petit le *broccio* dans le moule ; ce dernier est placé pour égoutter sur la *skafa*, posée en équilibre sur quatre bûches ou sur de grosses pierres ; la *skafa* est légèrement inclinée, afin que le petit-lait coule dans un récipient appelé *u kadyénu* (P) « le cailloir » [1], fait en bois de genévrier *djinébaru/djénébru* (P) ; le petit-lait « cuit » qui coule ainsi du *broccio* s'appelle *a sgòtta* (F,P) [2]. Ensuite, quand le *broccio* est égoutté, on le met dans *a trowa* (P), sorte d'auge constituée par une planche de bois entourée d'un rebord [3].

Le *broccio* se consomme frais ; on s'en sert également pour faire *u gotɛu* (P), *u fyadoné* (F) flan obtenu en le cuisant avec des œufs, du sucre et un parfum. On peut aussi en faire *una kotɛula*, pâte de pain pétrie avec du caillé, enveloppant du *broccio* salé [4] ; en ce cas, on dépose la pâte fourrée de *broccio* sur une large feuille de *lella* (arum sauvage), et on la dore au jaune d'œuf avant de la mettre dans une tartelette pour l'enfourner ensuite [5].

§ 10. — *Le chevrier et le troupeau de chèvres.*

L'activité du chevrier, *u kabradyu* (P), *u pastoré* (A) vis à vis de ses chèvres, *é gabré* est analogue à celle du berger vis à vis de ses brebis ; les noms de la cabane, de l'enclos, etc. sont les mêmes. Le terme *ɛóta*, *ɛóka* (A) désigne la chèvre isolée que son propriétaire ou son gardien fait paître à proximité de son domicile en la tenant « à la main », avec une attache en poil de chèvre *a vuna* ou en chanvre, *a gorda*. Le nom de *gabra* s'applique exclusivement à la « chèvre de troupeau ». Les chevreaux reçoivent le nom

1. Ce terme m'a été cité déjà à propos du pot à traire (cf. § 6, p. 213).
2. Mon informatrice de Figarella y voit une abrévation de la locution : *tɛaba sgotta* « petit-lait cuit ».
3. A Figarella, *troula* désigne une auge véritable.
4. On appelle cela *milyatɛu* à Moïta (Castagniccia).
5. A Ajaccio, on vend sur le marché des *imbrutɛadi*, pâte fourrée au *broccio*.

REVUE

DE

LINGUISTIQUE ROMANE

PUBLIÉE PAR LA

SOCIÉTÉ DE LINGUISTIQUE ROMANE

AVEC LE CONCOURS

DU CENTRE NATIONAL DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

Razze latine non esistono : ..... esiste *la latinità*

TOME XXIX

MCMLXV

de *gabretti* ; à Piana et Figarella, on dit aussi *agyi* ; les chevrettes, *gabretté*, y sont aussi appelées *agyé*. On fait téter les chevreaux avant de les tuer, pour que leur viande soit meilleure. La fressure de chevreau, très appréciée, *a gurada* (P), *kuratèlla* (F) se mange frite avec de l'ail. Le bouc servant d'étalon se nomme *bèkku* (P), *u wekku* (A), et le bouc destiné à la boucherie, *u gastradu* (A,F), *u krastadu* (P).

Le vocabulaire concernant l'élevage des chèvres est en partie commun avec celui des brebis : mettre bas se dit *filya*, et *bèla* exprime le cri des chèvres aussi bien que le bêlement des brebis. Les chèvres sont conduites dans une pâture, *u pastru* (A) ou dans le maquis *a makkya*. Le chevrier — qui siffle volontiers avec ses doigts pour appeler ses confrères du voisinage — doit « mugir » *mudya* (P), *mwidzèya* (A) pour appeler ses chèvres, dans le but de les faire monter *kulla*, descendre *falla*, avancer ou ralentir : mener le troupeau se dit *ménadja*. Les chèvres sont guidées par *a gabra tintinnadya* (P), *tintèndriya* (A), porteuse d'une clochette *a tintèndula* (P), *a tintèndra* (A). Le terme *fatɛada* s'applique à une chèvre à la face blanche, et *stillada* à celle portant une marque au front (A).

Certaines entraves, parfois nécessaires, se portent même en montagne : *a trava* (P) lie un pied de devant à un pied de derrière, et *pastoya* (A), *pastoyada* (P) lie les deux pieds de devant.

La terminologie est la même pour la fabrication du fromage de chèvre que pour le fromage de brebis ; on peut aussi faire du *broccio* de chèvre. On peut faire un *broccio* spécial en jetant le colostrum de chèvre *kunuɛtra* (P), *a gunuɛtra* (A) dans de l'eau bouillante sur le feu ; après avoir remué et écumé, on obtient un fromage blanc très tendre. Certains font cuire *a gunuɛtra* avec de l'eau et du sel, et tremper du pain dedans. A Figarella, on fait une soupe en jetant de l'écorce d'orange ou une feuille d'oranger sur du colostrum et en chauffant jusqu'à ébullition. L'usage a longtemps prévalu d'élever les enfants au lait de chèvre, ce lait servant à la consommation locale ; quand il a « pris » au fond de la casserole, en chauffant, on dit *u latté è burjadu* (A), *u latté appiteigadu* (P).

La viande de chèvre peut se préparer de différentes façons : le ragoût « mijoté » se nomme *tyanu* (P) [1] ; la célèbre *megisca* corse, *a médjiska* se prend dans la chair du gigot découpée en lanières minces ; on la fait sécher au soleil (été comme hiver) sur des cordes, après l'avoir arrosée de

1. Le terme désignant le contenant est passé au contenu, comme c'est aussi le cas pour le français « pot-au-feu » (cf. aux ETYMA grecs, *TĒGĂNU « poterie », p. 217).

sel et de vinaigre, pendant deux jours ; on fait rôtir ces lanières pour les consommer (P).

§ 11. — *Le porcher et l'élevage des porcs.*

Comme les brebis et les chèvres, les porcs corses cherchent librement leur nourriture dans le maquis ; le porcher se nomme *purkadyu* (P), *u burkadyu* (A). A peu de distance du village, chaque propriétaire possède un enclos *u purteilé* ou *purteiré*, où il renferme périodiquement ses porcs, notamment à l'époque de la récolte des châtaignes ; attenant à cet enclos, la cabane où on les engraisse se nomme *u kazarèllu* (P), *a kazarèlla* (A). A Piana, la clôture est le plus souvent constituée par des piquets verticaux très rapprochés, qu'il a fallu entrelacer *tessa* horizontalement avec des branches de bruyère ; mais on y connaît aussi, comme à Albertacce, la clôture formée de traverses *draversé* en bois comme les piquets (faits de rondins fendus en deux) appelés *sbrangulé*. La barrière reçoit les mêmes noms que celle décrite à propos de la *mandriya* au § 5 ; ses montants s'appellent *i pyoïöli* (A), *é sbrangé* (P).

On distingue le verrat *barru* (P), la truie *lovya* (P), *lövya* (A) ; plus souvent englobés dans le terme général *porki* (P), *i borki* (A). Pour appeler les porcs, on crie *sikki ! sikki !* (P), *teinu* (F), *teugu teugu* (A). La truie met bas *purteella* les porcelets *purteellutei* (P), *purteilutei* (A) ; les jeunes porcs sont nommés *purteèlli* (P), *purkètti* (A) ; on réserve le nom de *mannarinu* (P) « mandarin » à un porc adulte bon à tuer. Le groin est appelé *brunyu* (P), *grunyu* (A,F), enfoncer le groin en terre pour fouiller se dit *ruma* (F), grogner s'exprime par *rudyulédya* (P), *grundyulédya* (A) ; les ongles sont appelés *undyé*, *undyulé* (P), les soies *seddéné* (P), *sédulé* (F) ou bien on dit simplement le poil *u béru* (A), *pèlu* (P). Le fumier de porc (ou de toute autre bête) se nomme *u sulu* (P), *u zulu/zuru* (A), *suvu* (F).

§ 12. — *Le débitage du porc.*

Pour tuer un porc, on lui lie la bouche (afin de ne pas être mordu) avec un nœud coulant *kapyu* (P), *u gapyu* (A), et puis on l'étend sur une table ou sur une grande pierre pour l'égorger en le saignant au cou ; la tête dépassant en dehors, le sang est recueilli au moyen d'un entonnoir *ambutu* placé au-dessus d'un chaudron (P), ou d'une grande terrine *a*

konka (A), où l'on brasse le sang du porc pour éviter la formation de caillots. Actuellement, l'usage commence à s'introduire d'assommer le porc *amadza* avec une masse *una madza*, avant de l'égorger *purtsa* (P). Ensuite, deux hommes empoignent le porc tué, le baignent et le retournent dans une mait *madya* (P), *madya/marya* (A) remplie d'eau chaude, afin de l'échauder, *pila u borku* (A), avant de le râcler *radzèga* avec une louche (P) ou un couteau (A).

Le porc est ensuite débité. On donne le nom de *gabatea* (A) à la tête, de *mutɛigiré* au museau, d'*ulètta* à la mâchoire ; *bulanya* désigne à Piana la graisse des bajoues, tandis que *a ulanya* est à Albertacce synonyme de *a ulètta* ; les oreilles se nomment *arètyé* (P), *arètɛé* (A).

Avec l'épaule, on fait des saucissons, *saltitɛé viné* et *saltitɛé grossé*; le nom de *saltitɛèté* s'applique aux petits saucissons. Le terme *a goppa* désigne selon mon informateur de Piana « la partie haute de l'épaule de devant » et selon le témoin d'Albertacce « un morceau de viande sous le cou » [1]. Dans les boudins, *i sangwi* (P), *i zangwidèlli* (A), on met, outre le sang, des oignons et de la menthe ; les *figadèlli* sont emplis avec des morceaux de foie, de rate, de la graisse et de la chair sanglante : on se sert pour les faire d'un petit plateau, *a daula*, utilisé jadis pour porter le pain au four. Les poumons se nomment *pulmoni*, la rate *a mèrtza* (P), l'estomac *trippa*, *a dripa* (F). A Figarella, on remplit l'estomac avec du bouilli (enfourché sur une baguette et mis dans la marmite d'eau bouillante), du sang, de l'eau, des oignons, de la menthe : cela s'appelle *a dripa pyèna*. Les intestins ou boyaux *ɪɛtintiné* comprennent *a mula*, le gros intestin (P), et *i minudji* ; les boyaux de saucisson ou de boudin (intestin grêle) ; la viande placée sous le ventre, destinée à faire le petit-salé, se nomme *a pandzètta* (P), *bulandya* (A).

Le porc corse est de chair maigre, et mon informateur de Piana m'a déclaré « on ne parle pas de lard ici » ; à Figarella, on distingue *prada* « lard du dos » et *a polpa* « lard maigre » — tandis qu'à Albertacce, un premier informateur m'a parlé d'*a koppa* (synonyme : *u lardu*), et un autre d'*a vetta*. La graisse du porc, *u pannu* (A) s'appelle à Piana *u sdruttu* quand elle est fondue. Les meilleurs morceaux comprennent le jambon *brizutu*, le filet, *u lonzu*, la côtelette, *kustilyóla* (P), *a goɛtéletta* (A).

1. Mon informateur distingue *a koppa* « lard », de *goppa* « morceau de viande sous le cou ».

BIBLIOGRAPHIE

Pour plus de détails, je renvoie à mes précédents articles parus dans la *Revue de Linguistique Romane* en 1958, p. 219-220 et en 1962, p. 443-444.

ALFONSI (R.P. Tommaso) *Il dialetto corso nella parlata balanina*. Livurno, 1932. *Almanaccu di A Muvra*, 1935, p. 170 ss.

BATTESTI et ALESSIO *Dizionario etimologico italiano*. Firenze, 5 vol., 1950-57.

BOTTIGLIONI (Gino) *Atlante linguistico etnografico italiano della Corsica*. Pisa, 10 vol. in-folio, 1933-43, spécialement le tome VI (Elevage).

FALCUCCI (Francesco) *Vocabolario dei dialetti, geografia e costume della Corsica*, publié par Pier-Enea Guarnerio, Cagliari, 1915, 474 p.

MEYER-LUEBKE, *Romanisches Etymologisches Woerterbuch*. Heidelberg, 1935, 1204 p. [*R. E. W.*]

VON WARTBURG (Walther) *Franzoesische Etymologisches Woerterbuch* (en cours de publication depuis 1922). [*F. E. W.*]

WAGNER (Max-Leopold) *Dizionario etimologico sardo*. Heidelberg 1960, 2 tomes.

INDEX ÉTYMOLOGIQUE

(Les chiffres placés à gauche renvoient à Meyer-Luebke, *Romanisches Etymologisches Woerterbuch*, Heidelberg, 1935 ; ceux placés à droite, aux pages du présent article.)

1. ETYMA LATINS.

82 ACCŎLLĬGĔRE > *akoltu* (< ACCŎLLĔCTU), 214.

284 AGNĔLLU > 1. *anyèllu*, 213. — 2. *anyèlla* (AGNĔLL-A), 213.

547 *APPĬCĀRE > *appiteigadu* (*APPĬCICĀTU). 217.

610 ARBITU > *arbedu*, *èrbidru*, 216.

793 AURĬCULA > *arèteé*, *arètyé*, pl. 219.

965 *BARRU > *barakóné*, 212.

1021 BĒLĀRE > *bèla*, 217.

1271 BRANCA > *sbrangulé*, pl. 212.

9097 *BRUSIĀRE > *burjadu*, 217.

1357 BUCCA > *bugandyulu* (*BUCCAN-EŬLU), 213.

1563 CAMPU > *kampulu*, *gompulu* (CAMP-ŬLU), 212 [1].

1624 CAPANNELLU > *gabanellu*, 210.

1. La forme *gompuré*, seule relevée en 1951 à Zitamboli — avait été rapprochée par moi de COMPŌNĔRE. Bottiglioni, *Atlante* ..., tome VI, carte 1121 et carte 1122, a recueilli des formes avec un -o — (type *gompulu*), mais non *kampulu*.

1630 CAPĬSTRĀRE > *gavestra, kava*, 213 [1].

1631 CAPĬSTRU > *kavèstru, gavèstru*, 213.

1647 CAPRA > 1. *gabra*, 216. — 2. *gabretti, gabretté* (*CAPR-ETTI, -ETTAE), 217.

1666 CAPŬLU > *kapyu*, 218.

1728 CASA > 1. *kazarèlla*, 218. — 2. *kazarellu*, 218 (*CASARELL-A, -U).

1738 CASĔU > 1. *kaju*, 215. — 2. *kajadya, kajaya* (*CASĔ- ARIA), 214. — 3. *kajilé/kajiré* (*CASĔ-ĪLE), 215.

1742 CASTANEA > *kaɛtanyu* (CASTANEU), 216.

1749 CASTRĀRE > *gastradu, krastadu* (CASTRĀTU), 217.

1826 CĔRĔBĔLLU > *tɛerbella* (*CĔRĔBĔLLA), 215.

1972 CLAUSTRU > *kyostra, dyostra* (*CLAUSTRA), 212.

2005 COAGŬLĀRE > 1. *kadya, kaya*, 213. — 2. *kalyadu, kayadu*, 213. — 3. *kadyarella* (*COAGŬLĀR-ELLA), 213. — 4. *kagyénu, kadyénu*, 213 [2].

2212 COCĔRE > 1. *sgotta* (S + COCTA), 216. — 2. *gotɛu*, (*COCTEU), 216. — 3. *kotɛula* (*COCTEULA), 216.

2011 COCHLEA > *gottya*, 214.

2012 COCHLEAR(I)U > *guttyaru*, 212.

2041 *COLLĀRE < *kulla*, 217.

2058 CŎLŎSTRU > *kunuɛtra, gunuɛtra*, (*CŎLŎSTR-A), 217.

2112 CONCHA > *konka*, 219.

2220 CORĀTU > 1. *gurada*, 217. — 2. *kuratella* (*CORĀT-ELLA), 217.

2279 COSTA > 1. *goɛtéletta* (*COST-ELL-ETTA), 219. — 2. *kustilyola* (*COST-ELL-IOLA), 219.

2304 CRATI > *radula* (*CRAT-ULA). 213 [3].

2409 CŬPPA > *kopuli*. pl. (CŬPPULI), 210.

2606 DĒSTRŬĔRE > *sdruttu* (STRUCTU), 219 [4].

3130 *FACIA > *fatɛada* (*FACIĀTA), 217.

1. *kava*, propre à Figarella, paraît être une réduction de *kavèstra*, plutôt qu'un dérivé de CĂPĔRE.

2. Le terme *kagyénu*, désignant à la fois le seau à traire, et le récipient où coule le résidu du « caillé » cuit — me paraît devoir être rattaché à COAGŬLĀRE. Bottiglioni, *Atlante*..., t. VI, carte 1159, a relevé *kadjina* et *kadjadoya* au sens de « recipiente che accoglie la scolatura del latte cagliate », et (ibid., carte 1147) au sens de « secchio ».

3. La crême forme en effet un « réseau » à la surface du lait (cf. l'ETYMON *RĒTĬCINA, cité à propos de *lédzina* « crême », p. 213). Bottiglioni, *Atlante* t. VI, carte 1154, a recueilli les formes : *a gretula, aritula, redula, ridula, suritula*. On sait que le G initial du latin tombe, en corse, après l'article défini : GRANU > *u ranu*, *CRATA > *a rada*.

4. Le corse *sdruttu*, comme l'italien *strutte*, désigne la graisse « fondue » : cf. italien *struggere* « fondre ».

3134 FACTORIA > *fattoya*, 214.

3303 *FILIĀRE > 1. *filya*, 213. — 2. *filyula* (*FILIOLĀRE), 213.

3623 *GABA > *gabatea* (*GAB-ATĬCA), 219.

3893 GRŬNDĪRE > 1. *grundyulédya*, — 2. *rudyulédya* (*GRŬNDIULĬCĀRE), 218.

3894 GRŬNIU > 1. *grunyu*, 218. — 2. *brunyu*, 218.

3910 GŬLA > 1. *uletta* (*GŬL-ETTA), — 2. *ulanya* (*GŬL-ANEA), 219 [1].

3974 HAEDU > *agyu*, *agya* (*HAEDIU, -IA), 219.

4286 IMBUTU > *ambutu*, 218.

4501 INTESTINA > *ietintiné*, pl. 219.

4624 JUNĬPERU > *djinébaru*, *djénébru*, 216.

4629 JŬNCU > 1. *yunku*, 214. — 2. *yunkulu* (JŬNCULU), 214.

4187 *LACTE > *latté*, 213.

5091 LŬMBU > *lonzu* (*LŬMBEU), 219.

5212 MACŬLA > *makkya*, 217.

5425 *MATTEA > 1. *madza*, 219. — 2. *amadza* (AD + *MATTEĀRE), 219.

5572 MĬLIU > *milyatеu* (*MĬLIACEU), 216, n. 4 [2].

5584 MĬNĀCIĀRE > *ménadja*, 217.

5600 MĬNŪTU > *minudji* (*MINUTII), 219.

5707 *MŬCCEU > *mutеigiré* (*MŬCCE-C-ILE) 219 [3].

5718 MŪGĬLĀRE > *mudya*, 217.

5719 MŪGĪRE > *mwidzèya* (*MŪGITĬCĀRE), 217.

5724 *MULA > *mula*, 219 [4].

5279 *MŪLGĔRE > 1. *mudyé*, *mundyé*, 213. — 2. *mudyédodyu* (*MŬLGĔT-ORIU), 213.

5865 NĔBŬLA > 1. *nyülu* (*NĔBŬLU), 210. 2. — *nyulinki* (*NĔBŬLINCI), 210.

6041 *a* ŎFFA > *fetta* (*OFF-ETTA), 219 [5].

6154 *PALA > *paletta* (*PAL-ETTA), 211.

6182 PALU > *palu*, 212.

6204 PANNU > *pannu*, 219.

6207 PANTĬCE > *pandzètta* (PANTĬCETTA), 219.

6245*a* *PARIŎLU > 1. *padyulu*, 213. — 2. *padyula* (*PARIŎLA), 213.

1. Notre informateur d'Albertacce distingue catégoriquement pour le sens et pour la forme *ulanya* « mâchoire », et *bulandya* « viande placée sous le ventre », dont on fait le petit-salé — où il faudrait plutôt voir un dérivé du latin BŬLLA.

2. L'italien *migliàccio* « pane di miglio » à l'origine (cf. Battesti et Alessio, op. cit., t. III, p. 2456) désigne encore le boudin, la tourte de châtaignes, et un gâteau. Pour le corse *milyatеu* aussi, il est probable qu'il y a eu « transfert » d'un terme de pâtisserie.

3. Falcucci note, à côté de *muccighile* « museau », *muccicôsu*, *muccicone* « morveux », reflétant aussi un radical *MŬCCEC-.

4. Falcucci traduit *mula* par « pezzo della carne di maiale che si taglia al basso ventre ».

5. Mon informateur de Zitamboli, en 1951, donne à l'expression *a vetta* le sens de « morceau de lard entre les deux jambons » — qui se rapproche davantage du sens de l'italien *fetta* « tranche », et du latin ŎFFA.

6263 PASCĔRE > *paɛé*, 213.
6265 PASCUU > 1. *pasku*, 213. — 2. *paskulu*, 213.
6279 PASTŌRE > 1. *pastoré*, 210. — 2. *pasturèllu*, 210.
6280 PASTŌRIA > 1. *pastoya*, 217. — 2. *pastoyada* (*PASTORIĀTA), 217.
6282 PASTŪRA > *pastru* (*PASTURU), 217.
6325 PĔCŎRA > *béguré* pl. 213.
6326 *PĔCŎRARIU > *péguradyu*, *péguraryu*, 210.
6343 PĔDĀNĔU > *pédanyé* pl. 212.
6407 *PĔR-ĔX-SŪCĀRE > *brizutu* (*PER-EX-SŪCTU), 219.
6502 PĬLĀRE > *pila*, 219.
6505 PĬLU > *pélu*, *bèru*, 218.
6514 PĬNNA > *pinateu* (*PĬNNACEU), 214.
6583 PLATEA > *pyatsilé/pyatsiré* (*PLATE-ĪLE), 212.
6634 PŎLĔNTA > 1. *pulenta*, 212. — 2. *pulentina*, 211, n. 1. — 3. *pulindadyu* (*PŎLĔNT-ARIU), 212.
6659 PŎRCARIU > *purkadyu*, *burkadyu*, 218.
6660 PŎRCĔLLU > 1. *purteèllu*, 218. — 2. *purteèlla* (*PŎRCĔLL-ĀRE), 218. — 3. *purteellutei*, *purteilutei* (*PŎRCĔLL-UCII), 218.
6661 *PŎRCĬLE > *purteilé/purteiré*, 218.
6666 PŎRCU > 1. *porku*, *borku*, 218. — 2. *purkèttu* (*PŎRC-ETTU), 218.
6693 PŎSTE > *pyotoli* pl. (*PŎSTEOLI), 218 [1].
6833 PŬLMŌNE > *pulmoni* pl. 219.
6834 PŬLPA > *polpa*, 219.
6837 PŬLSĀRE > *purtsa* [2], 219.
6854 *PŬPPA > *populi*, pl. (*PŬPPOLI), 213.
6864 PŪRU > 1. *puriteu*, *buriteu* (*PŪRĬT-ICU), 215. — 2. *purteadya* (*PŪRĬTIC-ARIA), 215.
6949 QUĔRCEA > *kwarteа*, 216.
6951 QUĔRCU > *kwarteu*, 216.
6987 RADĔRE > *radzèga* (*RADĔTĬCĀRE), 219.
7127 RĔCŎLLĬGĔRE > *rikoltu* (RĔCŎLLĔCTU), 214.
7259 *RĒTĬCĬNA > *lédzina*, 213.
7426 RŪGA > *ruja* (*RŪG-EA), 213 [3].
7437 RUMĀRE + 3388 *GRUMU > *ruma*, 218 [4].
7442 RŬMPĔRE > *rumpé*, 213.

1. Le yod suivant le P initial du terme corse peut s'expliquer par un déplacement du yod issu du suffixe -EOLI : *POSTEOLI > *POSTIOLI > *PIOTOLI..

2. Le latin PULSĀRE « frapper, maltraiter », qui n'a pas survécu en italien, peut s'être « figé » en Corse avec le sens particulier de « égorger ».

3. Un dérivé du latin RŪGA « ride » peut s'appliquer à la pellicule « plissée » formée par la crême montant à la surface du lait.

4. RUMĀRE « ruminer » a pu prendre le sens de « enfoncer son groin dans la terre pour fouiller », sous l'influence de *GRUMU « gosier » : comparer l'italien *digrumare* « ruminer » et « goinfrer ».

7489 SACCU > *sakoné* (*SACC-ŌNE), 212.

7498 SAETA > 1. *seddéné* pl. (*SAET-ENAE), 218. — 2. *sédulé* pl. (*SAET-ULAE), 218.

7521 SAL > 1. *saltitɛé* pl. (*SAL-ĬT-ICIAE), 219. — 2. *saltitɛèté* pl. (*SAL-ĬT-ICIETTAE), 219.

7574 SANGUE > 1. *sangwi*, 219. — 2. *zangwi-delli* (*SANGUE-T-ELLI), 219.

7490 SAEPE > SÉBA (*SAEPA), 212.

7652 SCANDŬLA > *skandulé*, pl. 210.

7742 SCŎRTEA > *skortza*, 216.

7870 SĔRU > *zéru*, 215.

7962 SĬTŬLA > *sekkya*, 212.

8234 STATIO > *stadzu*, 212.

8242 STĔLLA > *stillada* (*STĔLL-ĀTA), 217.

8415 *SUCTIĀRE > *sudyé*, 213.

8419 SŪCU > *suvu*, *sulu* / *suru*, 218 [1].

8514 TABŬLA > 1. *daula*, 219. — 2. *tauladu* (*TABŬL-ĀTU), 215.

8693 TĔXĔRE > *tessa* (*TĔX-ĀRE), 218.

8741 TĪNA > *tinellu* (*TĪN-ELLU), 213, 214.

8752 TĬNTĬNNĀRE > 1. *tintèndra* (*TĬNTĬNN-ERA), 217. 2. *tintèndula* (*TĬNTĬNN-ŬLA), 217. — 3. *tintinnadya* (*TĬNTĬNN-ARIA), 217. — 4. *tintèndriya* (*TĬNTĬNN-ERIA), 217.

8764 TŌFU > *dovu*, 215.

8823 TRABE > *trava*, 217.

8860 TRANSVERSA > *draversa*, 212, 218.

8893 *TRICHEA > *tretɛa*, 214.

9026 ŪBER > *uwaru*, 213 [2].

9071 ŬNGŬLA > 1. *undyé* pl. 218. — 2 *undyulé* pl. (*ŬNG-ŬLAE), 218.

9239 VĔRRE > *barru* (*VĔRR-U), 218.

II. Etyma grecs.

1429 BŪTŸRU > *budiru*, *u diru*, 213.

5211 MACTRA > *madya*, *marya*, 219.

5290 MANDRA > *mandriya* (*MANDR-IA), 212.

8613 TĔGĂNU > *tyanu*, 217.

III. Etyma gaulois.

5739 *MŬLTŌNE < *muntoni* pl. 213.

1. Falcucci donne au corse *suvu* (prononcé souvent : *suu*) le triple sens de « suc ; fumier ; amidon ».

2. L'influence possible de *OVAR-U — seul étymon cité dans mon étude parue ici en 1958, p. 226 — ne doit pas faire oublier le latin ŪBER « mamelle ».

IV. Etyma germaniques.

929 BANDVJA > *banda, wanda*, 213.
1088 BIDA > *bidodya* (*BIDORIA), 212.
*BREKAN > *brilyoli* pl. (*BREGŬL-I-OLI), 211 [1].
BRŬKJA > 1. *brŏ̈teu*, 215. — 2. *imbruteadi* pl. 216, n. 5 [2].
3344 FLADO > *fyadoné*, 216.
4153 HNAPP > *nabu*, 212 [3].
5091 LOBE > *lŏ̈vya*, 218 [4].
5579 MĬLZI > *mertza*, 219.
7965 SKAFA > *skafa*, 214.
8018 SKŪMS > *euma* (*SKŪMA), 216.
8218 STAKKA > *stakka*, 216.
8932 TROG > 1. *trowa*, 216. — 2. *troula* (*TROG-ŬLA), 216, n. 3 [5].

V. Etyma arabes.

9570*a* TARB > *trippa, dripa*, 219.

VI. Etyma malais.

*MANTARI > *mannarinu*, 218 [6].

VII. Onomatopées.

1020*a* BEK, BEG > *bekku, wekku*, 217.
2452 ČOČ > *eoka, eota*, 216.
6494 *PIKK « PETIT » > *teinu* (*PIKKINU), 218 [7].

1. Von Wartburg, *F. E. W.*, (tome 1, p. 512) cite sous cet Etymon, *broya* « pâte de farine de maïs » (recueilli à Arrens, Hautes-Pyrénées).

2. Cf. *F. E. W.*, t. I, p. 561, citant le provençal *brousse*.

3. Le corse *nabu* « godet » paraît remonter au même étymon que le français *hanap* et l'italien *nappo* « coupe, tasse ».

4. Le suisse allemand *lobe* désigne une vache.

5. Falcucci cite *trovula* (prononcé *troula*) au sens de « auge ».

6. Falcucci relève *mannarinu, mandarinu* « porc qui commence à manger des glands ; porc domestique » ; Une expression telle que « gras comme un mandarin » peut expliquer l'emploi du terme *mandarinu* pour désigner le porc engraissé, bon à tuer. Quant au français *mandarin* (1581 : Dauzat. *Dict. étym. l. fse*) il remonte au portugais (d'après *mandar* « mander ») issu lui-même du malais *mandarî*.

7. Falcucci cite *cini* « porcelets » à côté de *cinu* « cri d'appel aux porcs ». M. L. Wagner, *Diz. etim. sardo* (t. I, p, 450) relève *činu* « piccolo » et le rapproche du corse *cinu* et du génois *piccino* « ragazzo ».

VIII. Etyma d'origine inconnue.

arédu, *arellu* « présure obtenue avec la caillette desséchée d'un chevreau », pourrait se rattacher au latin ARĬDU « desséché, qui n'a pas vécu dans les parlers italiques de la péninsule (l'italien *arido* a été refait sur le latin médiéval : cf. Battesti et Alessio, *op. cit.*, t. I, p. 287). Bottiglioni, *op. cit.*, carte n° 1157, PRÉSURE, a recueilli en Corse des formes telles que *aredu*, *arredu* ; de son côté, Falcucci a noté *arédu* « présure ».

djaba/teaba, désignant à Piana le petit-lait coulant du caillé frais, et à Albertacce, le résidu ou dépôt du *broccio* (cuit) — a déjà été relevé par Bottiglioni avec ces deux acceptions, la seconde étant la plus fréquente. M. L. Wagner n'a pas relevé ce terme en Sardaigne.

falla « descendre », locution typiquement corse, relevée par Falcucci (op. cit. : *falà*) et Alfonsi, n'apparaît pas dans le *Dizionario etimologico sardo*, de M. L. Wagner. Alfonsi donne à la fois le sens de « descendre » et celui de « tomber », ce qui évoque le radical germanique FALL-, à la base de l'allemand *fallen* et de l'anglais *to fall*.

kadaru, *kadaryu* « barrière fermant l'accès de la *mandria* » peut difficilement être rapproché du latin CADĔRE « choir », car il ne s'agit pas d'une « trappe » qu'on fait tomber. Bottiglioni (carte 1121 a-b, BERCAIL) ne fait pas mention de la barrière.

koppa « lard », et *gobpa* « morceau de viande sous le cou » doivent être rapprochés de l'italien *coppa* « salume formato di carne di collo di bue, mista a cotenne di maiale », que Battesti et Alessio (*op. cit.*, t. II, p. 1096) rattachent à *coppa* « coupe » (cf. *R. E. W.* 2409).

latuga « érable ». Cette forme est due à un seul informateur, qui la distingue nettement de l'italien *lattuga* « laitue ». On peut la rapprocher d'un nom de l'érable relevé à Cagliari (Sardaigne), *oladigu* — reproduit dans la *Flore populaire* de Rolland (t. III, *Acer monspessulanus*, Linné) d'après *Nomi adoperati in Italia a designare le piante di bosco*, ap. Annali del ministero di agricoltura, 1873. M. L. Wagner n'a pas relevé ce terme dans son *Diz. etim. sardo*.

lella « arum sauvage » n'a été relevé ni par Alfonsi, ni par Falcucci ni par Bottiglioni ; et le *Diz. etim. sardo* de M. L. Wagner ignore ce terme. On peut le rapprocher du corse *lellara* « lierre », plante dont les feuilles se terminent aussi en pointe de flèche.

médjiska « lanières de viande séchée ». Falcucci note *micischja*, *miciscia*, *migisca* « carne di muflone, cervo, capra, conservata di sale ed erbe aromatiche ». Peut-être la préparation doit-elle son nom aux herbes aromatiques utilisées : comparer pour le radical *MIC-(ISCA), le terme corse *miciarone* « erba di porco » (*ibid.*).

prada « lard du dos » n'apparaît pas dans les ouvrages d'Alfonsi, Falcucci, Bottiglioni et M. L. Wagner.

tɛugu « cri d'appel aux porcs », doit être rapproché du corse *tyugu* « petit, mignon », : Alfonsi note *chiucu*, *chiugu* « piccino », et *chiucu/chiucu* « voce usata a chiamare i porci ». Ce terme paraît d'origine « expressive » ; Falcucci a relevé *chjucu* « piccino », à Bastia *chjugu* ; et *chjuculu* « porcellino ».

Geneviève MASSIGNON.

Note sur l'accent tonique.

Tous les infinitifs (terminés en *-a*, *-é* ou *-i*) s'accentuent sur la syllabe finale : *ménadja*, *paɛé*, etc. ; tous les participes passés (substantivés ou non) s'accentuent sur l'avant-dernière syllabe : *fatɛada*, *gastrądu*, *pastoyąda*. Dans la plupart des substantifs, l'accent tonique porte sur l'avant-dernière syllabe, même s'il s'agit d'un suffixe : *-ęllu*, *-ęlla* ; *-ętta*, *-ętta* ; *-ądyu*, *-ądya* ; *-ọné* ; *-ịlé/-ịré* ; sauf dans le cas du suffixe *-ulu*, *-ula* : *kąmpulu*, *kọpuli*, *kọtɛula*, *pąskulu*, *pọpuli*, *sbrąngulé*, *sędulé*, *trọula*, *yụnkulu* sont proparoxytons (pour *brilyọ́li* < *BREGUL-IOLI et *kustilyọ́la* < *COST-ELL-IOLA, — paroxytons —, il y a eu production d'un yod par suite de l'agglutination de deux suffixes). Sont aussi proparoxytons : *ąrbedru*, var. *ẹ̀rbidru*, *lątuga*, *mąndriya*, *tąula*. Certains mots longs (quatre syllabes), tout en étant paroxytons, portent un accent secondaire sur la première syllabe, p. ex. *tąulądu*, *tịntinnądya*.

Addenda et corrigenda.

A Albertacce, j'ai noté les formes *padyụ̊la*, *padyụ̊lu*, à côté de *padyụla*, *padyụlu*.

Ajouter, aux « Etyma d'origine inconnue », à l'article *arẹ̀du*, *arẹ̀llu* « présure » : M. L. Wagner, *op. cit.*, signale le sarde *areddare*, issu d'un latin *ARĔLLARE « devenir sec » (cf. *R. E. W.*, n° 628).