Zeitschrift: Revue de linguistique romane

Herausgeber: Société de Linguistique Romane

Band: 19 (1955)

Heft: 73-74

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

Autor: Keller, Hans-Erich

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-399183

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: 25.11.2025

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

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

PLAN.

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

I. — Introduction.

Dans son article intitulé « Enquêtes d'un dialectologue sur la vie romande » ¹, 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 » ².

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 . 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 (V.Rom.), 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 ¹, 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 ².

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 romande³.

II. — BIBLIOGRAPHIE 4.

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 (BGl).

- 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'Illiez (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 Uppsal, 1937.

Werner Hering, Die Mundart von Bozel (Savoyen). 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).

Guiseppe 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 contresort 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 sait 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 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. I.

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 valdôtain 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 l'aitière à 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 Luchsi ngerret 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 bêtsõ², puis un mélange appelé la pêdõse³, qui est soit un résidu provenant de grains dont on a extrait l'huile (it. panello) et appelé lo trólèt ⁴, soit du son, la krutse⁵, soit du seigle ou
- 1. Voir à ce sujet le Chan. Gabriel Frutaz, Les origines de la langue française en Vallée d'Aoste, 2º édition, Aoste, 1952.
- 2. Dimin. de bè « bout, morceau », GPSR 2, 370 a. Cf. Bourg-Saint-Pierre (Valais), tīre li betso « préparer les rations de foin pour l'affouragement à l'étable » ibid.
 - 3. Aost. pitance Cerl.; cf. Ollon pedafe Hasselrot.
- 4. Littéralement « ce qui a été pressé avec la true le pressoir '»; cf. aost. troillét « paim de noix » Cerl. De lt. TROCHLEA, REW 8929.
 - 5. Prérom. *CRŪSCA, FEW 2, 1370 a.

encore du froment. Ensuite on leur donne le deuxième repas, lo sèkō bètsō, qui se compose de foin et de regain. Après, on les mène à la fontaine pour les abreuver, abèé. Pour finir, on met encore de la fleur de foin, lo flū de feā, 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 pèlū 1, dans un seau en bois, la séla 2, 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 sèyé, à midi. Dans la montagne, on donne au veau le petit-lait du sérac, le ékwète 3. 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 trait, àryé (inf.) 4, 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 trait; quand celui-ci a beaucoup de vaches, il prend un valet, lo békyûlé 5. On trait en tenant entre ses jambes un seau en métal, lo sézélé 6, assis sur un tabouret bas à un seul pied, la bréla 7.

A l'étable, on brosse les vaches le matin et le soir avec la brosse, la brosse, et l'étrille, l'ètrélé, 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 lotte 8,

- r. = "la pilée * lt. PřLARE, REW 6501.
- 2. Lt. sĭTŭla, REW 7962.
- 3. Lt. *EXCOCTA, FEW 3, 278 b; cf. aost. evouette Cerk.
- 4. Lt. *ARREDARE, FEW 1, 144 a; GPSR 2, 29 a.
- 5. Lt. Bestiola + Ariu, 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. *lliet* « 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 *rèlyi* « choisir ; trier » « RELEGERE + ARE (dont voici l'aire : Vaud : Cuves, Rossinières; Vallais : Finhaut, Charrat, Isérables, Chamoson, Nendaz), dont on aurait dérivé le subst. Sembrancher, Praz-de-Fort, Liddes, Nendaz, Savièse rè 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 1, ou encore de la partie supérieure des fourmilières, lo fremyé 2, qu'on jette avec les mains.

On mène les vaches à la fontaine, la fotaa, dont le bassin s'appelle lo bwéle. 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 séla 4.

En été et en automne, les vaches portent des clochettes en acier, la kàrů 5, provenant de Chamonix (on en fait aussi de la contrebande de Suisse). Elles sont de forme ovale et ont une courroie en cuir, la tsã-wàlà 6.

§ 2. Les vaches sont toutes dans la même étable, $lo\ b\bar{o}w^7$, 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 bāntse. Derrière les vaches, il y a une rigole à purin, donc aussi de trois côtés de l'étable, $la\ lèvjà$ 8. On sort le purin avec une espèce de pelle, $la\ gàlòse$ 9, rarement avec $la\ seviye$ 10, qui est une caisse à

reuillé lo fen « laisser du foin dans la crèche » Cerl), Evolène rèl, Lens, Montana rèly, Saint-Luc, Painsec rèl; 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 poussière. Walser 42 aurait donc tort de mettre sur le même pied lèt « 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. *CANNABŬLA, FEW 2, 214 b, mais avec une évolution phonétique peu claire.
- 7. *вотем, GPSR 2, 439 b; cf. aussi *во-тес-, 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 *leyju. 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 *CIBERIA, étymon proposé par G. Alessio dans cette même revue, 17, p. 100, et non à CIBARIA.

brancards. L'entrée de l'étable consiste en deux portes pour empêcher les courants d'air en hiver. La porte extérieure s'appelle lo tûrnàvàŋ ¹. Audessus 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 làrdzo 2. Chaque bête a sa propre crèche, la lètse 3, 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 klèye 4. 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 klèye, ou dans une toile de jute, l éflóryou 5, munie de cordes pour le transport. On prépare le fourrage dans le fenil, la grandze. 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, $lo \ \underline{l}\dot{o}w^6$, se trouve un tas de fumier pas spécialement aménagé, mélangé avec du purin, $lo \ mwé \ de \ la \ dràedze^7$.

§ 3. Les vaches font en général leur veau dans les 3 derniers mois de l'année, $l\dot{e}$ vàtse $v\dot{e}l\tilde{u}$ 8. Elles sont en chaleur de janvier à mars, $l\dot{e}$ vàtse $s\tilde{u}t$ abu 9. Quand on les mène au taureau, lo $b\acute{o}ry\acute{o}w$ 10, on dit : $m\ddot{e}\dot{e}$ $\epsilon \ddot{u}r\dot{e}$ 11. Aux mois de septembre et d'octobre, on les mène à la foire, la $f\dot{e}yra$; il y a deux foires à Etroubles, localité principale de la vallée du Gr. Saint-

- I. = ' tourne-vent'.
- 2. Lt. LARGUS, FEW 5, 183 b.
- 3. *RISCIA, REW 7333.
- 4. Gaul. CLĒTA, FEW 2, 776 a.
- 5. Lt. FLÖS + 10LU, 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 dràdzé < *DRŪTO + ICA, FEW 3, 166 a; Walser 87.
 - 8. Lt. VITELLU + ARE, cf. aost. veile Cerl, p. p. veila 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 1. Il n'existe des pâturages communaux, le bye kyème, que dans la montagne. On y mène les génisses, le módze 2. 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 bérdjé; 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 kléènda 3, 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 sapyé 4.

- § 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. vàco 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. It. zappa « houe » + Ētu, cf. aost. sapei Cerl; sur l'extension analogique du suf-fixe -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 tràmwale.

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 ². 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 béryó ³ (= grande pierre; la péra = petite pierre), le toit est en ardoise, la lābyè ⁴.

- § 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 frete 5, le fruitier, qui fait le fromage, surveille tout et porte la responsabilité.
- b) lo devân bêrdje, le premier berger, qui est responsable de la garde du troupeau.
- c) lo sekô bêrdje, le second berger, qui aide le premier berger dans sa tâche.
- d) le sàl $\dot{\phi}_w$, 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 éyow 7, l'irrigateur, qui est en général un homme âgé.
- f) lo sėdjė 8, le valet d'étable et aide-berger, qui est un garçon allant encore à l'école.
- g) lo teét 9, 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 + ĭcŭlu, parce qu'à l'origine, on y accédait au moyen d'une trappe.
 - 3. Prérom. *BÉRRĬKO, 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 Älplerfamilie 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 Älplerjamilie 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 lires (la lire = lo frâŋ!) par saison, le premier berger 120 000 lires, 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 $br\bar{o}d\bar{\chi}\bar{u}^{\mathrm{T}}$. 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 trait d'abord les vaches, puis on les laisse courir dans le pâturage, où les batailles, la batale, 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 lires. La reine s'appelle la hèyna dé korne.

On mesure le lait à la Saint-Pierre et encore une fois un jour quelconque en septembre. Sur ces mesurages, la pezou 2, 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 pèyna dû làsé, 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 tsòudīte. Le fruitier y ajoute, aussitôt après la traite, la présure, lo kàle 3. Vers les 6 heures et demie, on prend le petit déjeuner (lait, polenta), lo déédzītŋ. Vers les 7 heures, les bergers sortent les vaches de l'étable, féye sòrte du bòw, et le fruitier com-

^{1.} Dérivé du fr. bronce, cf. FEW 1, 373 b.

^{2.} Lt. PE(N)SATA; cf. Val d'Illiez pezô Fankhauser 199 a.

^{3.} Lt. COAGŬLUM, 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, vėryė (inf.), et salent, salė, le fromage, un autre jour, ils le nettoient, fròté. 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 2. Devant l'étable, il y a un bassin, la pesea 3, où l'eau mélangée avec le purin (appelée lo lākyė 4) est recueillie. Quand le bassin est plein, on tire le bouchon et on arrose, ¿ôlàkyé (inf.) 5, les prés avec ce mélange. Le travail quotidien de l'irrigateur est d'arroser, éyé 6, les prés, en faisant déborder l'eau des canaux d'irrigation. A cet effet, il se sert d'un fer, la tsèryéte 7, qu'il peut soulever à l'aide d'un manche court et d'un anneau, la bòkla de la tseryéte, et avec lequel il barre d'un mouvement énergique le canal. Puis il prend une pierre, la lèjow 8, pour boucher un canal et faire dévier l'eau dans un autre. A midi, on rentre les vaches, féye veryé le bekye, et l'on mange lo dené (polenta, lait ou sérac). Après, on va dormir, dreme, jusque vers les 16 heures, où commence la seconde traite. Ensuite, on mange (polenta, lait ou sérac), lo maegyų 9. 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 sina 10 (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. VIRARE, 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 /ākye, 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) séynna, sinna 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 tópāŋ ¹; 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 spèdéeîn 2 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 trait les vaches à l'étable, soit au village, soit aux mayens, soit dans les montagnes. On trait 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 pudzo, dehors, tandis que les hommes le pressent contre la tétine, la pàpa 3. On ne voit donc qu'aux mains des hommes les cals, le pòwdzèt 4. 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 sezeleò 5, pour porter le lait à la fromagerie. La brante, la brènda 6, ne

^{1.} TOP « pot », REW 8788, + ANU, Gauchat, BGI 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.} Prérom. *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 $k \delta l \bar{\phi} w^{\mathrm{T}}$, pour enlever toutes les petites impuretés. A cet effet, le couloir se place sur la chaudière, où il est maintenu par une planche, lo $l \bar{a} \eta^{\mathrm{T}}$ (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 saire du beurre, lo bœro de la krāma. On l'enlève avec la louche, la pòtse 3. Puis on chauffe un peu la crème et on la verse dans la baratte, la beanda 4, 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, bréyé 5, afin de sortir tout le liquide, la bėzę̃ya 6. On pétrit sur la planche à pétrir, l $a_r^h o t e o v$. 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 fremidzo meo; on le met dans une toile, la tèyla, 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 màrka du bæro. En général, on vend aussitôt le beurre aux négociants. Le beurre que l'on veut conser ver est fondu, lo bæro fodu, et mis dans un grand pot, lo dòle 8.
- § 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. *COLATORIU, Walser 74; FEW 2, 878 a. Le *l* mouillé s'explique par analogie, cf. p. 67, note 6.
 - 2. aha. LADŌN, REW 4837; Gauchat, BGl 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 *beurrère* 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 d'r > z (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 \hat{a} et du gaul. * $R\overline{u}$ SCA + ORE. C'est un autre type de composition que Ollon erête $\hat{\phi}$ 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 fotina ; vers la fin de la saison, on fait du beurre et du fromage maigre.

On chauffe le lait dans la chaudière, la tsòudīte, qui est suspendue à un bras pivotant, lo tòr 2, à l'aide d'une chaîne, lo klemaklo 3; le bras permet de mettre la chaudière toute pleine sur le foyer, lo tsemen 4 ou lo fórnèt 5, 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 lékido ou la prèsufe, ou avec un morceau d'estomac de veau ou de cabri, lo kale 6 (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 bàràkyã 7). On remet la chaudière sur le feu en brassant le lait caillé, la kalā 8, avec un bâton, lo mògyow 9 (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 pré 10, au moyen d'une toile, la tèyla dû fremidzo, et on le met avec la toile dans un cercle en bois, lo seklo 11 (cf. AIS 1216, esq. IV). Ce cercle est placé sur une planche légèrement inclinée, $l \, a_r^h \dot{\bar{c}} t e \dot{\bar{c}} w^{12}$, sur laquelle le petit lait s'égoutte; puis on presse le fromage avec une espèce de presse, lo tsardjow 13. De temps en temps, on retourne le fromage en resserrant chaque fois le 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, no 3.
- 7. Mot d'origine obscure. Cf. Leytron (Valais) barakin GPSR 2, 262 a, Bozel barakyę̃ 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) módyæw Luchsinger 28.
- 10. Lt. PRESSU, REW 6745; cf. Evolène (Valais) pré 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 lèytil 1, est chauffé jusqu'à la cuisson. Ensuite, on ajoute de l'acide lactique, lo biié 2 (on l'obtient du petit-lait, dans lequel on avait mis de l'oseille à trois feuilles, l'ézélé 3, et du vinaigre, lo vingro, 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 bareylin ou lo bosin +). Avec une louche percée (métallique, moderne, achetée, appelée aussi la pôtse;), on sort le sérac, la bròsa 6, 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 7, nage à la surface. Le fruitier le sort avec la louche percée, il le verse dans un vase à trous, la fèysála 8 (cf. Luchsinger, fig. 2), pour faire égoutter la « scotta », l èkwèté 9. 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 krota, toutes les parois sont munies de rayons (pas de nom spécial, lo läŋ ¹o), 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 ¹¹, se forme peu à peu. Pour reconnaître les fromages, on les marque du numéro du propriétaire.

§ 16. Les différents produits laitiers: Du babeurre, la bezeya de la krāma, on tire en automne le fromage maigre, lo fremidzo 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 *PAVARE, cf. REW 6312.

Le petit-lait du fromage gras, la leyth, sert toujours à la fabrication du premier et du second sérac, de la brèsa et de lo seyé.

Le petit-lait du second sérac ou « scotta », *l ékwèté*, 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 teīvra (la chèvre sans cornes = la teīvra tsæka ¹). 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 trait 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 ², en mars-avril. Quand elle demande le bouc, lo bòkê, on dit : la teīvra el èt a mû ³, et on la fait saillir, mēé bûteệ ⁴ la teīvra. On n'a pas l'habitude de les marquer.

On marque les moutons, la fèya⁵, à l'oreille (la brebis d'un an = la fèya d eō mòrs, la brebis de deux ans = la fèya de dū mòrs, la brebis qui a toutes ses dents = la ràzāye⁶). 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 fèyāŋ 7, tout en haut dans la montagne, où

- 1. Prérom. *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, tsèko, tsuko, d'après les matériaux du GPSR, aost. teækè, leèka, Aevum 15, p. 24 et 354, Rhêmes tsòka, AIS 1082, Angrogna (Jaberg), Bobbio Pellice (Hubschmid) teuka, piém. ciüc, lomb. oriental suka, Tiarno di Sotto teuka, AIS 1082, Val di Sole çüko (Battisti 32, n. 7), émil. occidental suka, émil. oriental sòka, march. sukka, Muccia tsukka, AIS 1082, tosc. Lazio, abruzz. septentrional id.
 - 2. Lt. capra + icŭlu, FEW 2, 295 b.
 - 3. $m\hat{n} < lt$. MALE, Walser 49.
- 4. mha. BÔZEN « 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 stiéura 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. fēта, FEW 3, 486 а.
- 6. *RASĀTA « rempli entièrement »; cf. sav. rasāte s. f. « rasée » (avec quelle signification?) Fenouillet, Monographie du patois savoyard.
 - 7. Lt. FETA + 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 moutin, on dit : la fèya él è tsādà; l'agneau = l ayé.

V. — INDICES.

a) Index des mots patois.

| àbèé 63 | bữệ 73 | fórnèt 72 |
|---|---|---|
| àbų 65 | būra 64 | fõtãa 64 |
| ànệ 75 | bûtee 74 | fôlina 72 |
| $a_r^b \dot{\delta} t \epsilon \dot{\delta} w$ 71, 72 | bwéle 64 | frãn 68 |
| aryé 63 | byē 66 | · · |
| aryę 63 bàntse 64 bàràkyą 72 bàrėylų 73 bàtėlė 68 bėanda 71 bėkyůlė 63 bèrdjė 66, 67 bėtso 62, 63 bėzėya 71, 73 bėkyė (plur.) 69 bòkĉ 74 bókla 68 bóryo 65 bosų 73 bòw 64, 68 bæro 71, 73 bæryó 67 brènda 70 brèyė 71 brėla 63 brodzų 68 brosa 73, 74 bròse 63 | byē 66 dēdzūn 68 dené 69 devān 67 dòļe 71 dreme 69 drædze 65 dū 74 eflóryðw 65 ewe 69 ekwete 63, 73 eō 74 eōlàkyé 69 etréle 63 eyðw 67 feā 63 feya 74 féye 68, 69 fèyra 65 feysala 73 flū 63 födu 71 | fremidzo 71, 72, 73 fremye 64 frete 67 frote 69 galose 64 grandze 65 kala 72 kale 68, 72 kare 64 klemaklo 72 kleenda 66 kleye 65 kolow 71 krāma 71, 73 krota 67, 73 krutse 62 kyemeo 66 lābye 67 lākye 69 län 71, 73 lardzo 65 lase 68 |
| | | |

| lėjȯ̃w 69 | |
|-------------------------|----|
| lèyja 64 | |
| lèytr¢ 67 | |
| lèytů 73, 74 | |
| lėkido 72 | 79 |
| ļ¢ti 63 | |
| <u>Į</u> δω 65 | |
| | |
| màēgyū 69 | |
| màrka 71 | |
| mêę 65 | |
| m ‡ 0 71, 73 | |
| módzėõ 66 | |

mógȳω 72
 mòrs 74
 mòωtῷη 75
 mů 74
 mwé 65

| pɨra 67 pàpa 70 pòṭsē 71, 73 pòwdzēt 70 prèsuhē 72 prē 72 ràzāyē 74 rètsē 65 rēyna 68 ru 69 sàlòw 67 sàpyé 66 sèyé 63, 73, 74 sèklo 72 sezēlēō 63, 70 sedjē 67 sekō 63, 67 sevīyē 67 | |
|--|-----------------|
| pòtsė 71, 73 pòwdzėt 70 prèsuhė 72 prė 72 ràzàyė 74 rètsė 65 rēyna 68 ru 69 sàlė 69 sàlòw 67 sàpyé 66 sèyé 63, 73, 74 sèklo 72 sėzėlėõ 63, 70 sedjė 67 sėvįyė 67 | • 1 |
| pòwdzęt 70 prèsufe 72 prè 72 ràzāye 74 retse 65 rēyna 68 ru 69 sàlé 69 sàlòw 67 sàpyé 66 sèyé 63, 73, 74 sèklo 72 sezeleő 63, 70 sedjé 67 sevīye 67 | |
| prèsufe 72 prè 72 ràzāye 74 rètse 65 rēyna 68 ru 69 sàlé 69 sàlòw 67 sàpyé 66 sèyé 63, 73, 74 sèklo 72 sezeléő 63, 70 sedjé 67 sekő 63, 67 sevīye 67 | |
| prė 72 ràzāyė 74 rètsė 65 rēyna 68 ru 69 sàlė 69 sàlòw 67 sàpyė 66 sèyė 63, 73, 74 sèklo 72 sėzėlėõ 63, 70 sėdjė 67 sėkõ 63, 67 sėvīyė 67 | |
| ràzāyē 74 rētsē 65 rēyna 68 ru 69 sàlē 69 sàlē 69 sàlē 67 sàpyē 66 sèyē 63, 73, 74 sēklo 72 sēzēlē 67 sekē 63, 67 sevīyē 67 | |
| rėtsė 65 rēyna 68 ru 69 sàlė 69 sàlòw 67 sàpyė 66 sèyė 63, 73, 74 sèklo 72 sėzėlėõ 63, 70 sėdjė 67 sėkõ 63, 67 sėvīyė 67 | prė 72 |
| rėtsė 65 rēyna 68 ru 69 sàlė 69 sàlòw 67 sàpyė 66 sèyė 63, 73, 74 sèklo 72 sėzėlėõ 63, 70 sėdjė 67 sėkõ 63, 67 sėvīyė 67 | |
| rėtsė 65 rēyna 68 ru 69 sàlė 69 sàlòw 67 sàpyė 66 sèyė 63, 73, 74 sèklo 72 sėzėlėõ 63, 70 sėdjė 67 sėkõ 63, 67 sėvīyė 67 | ràzāyė 74 |
| rēyna 68 ru 69 sàlé 69 sàlów 67 sàpyé 66 sèyé 63, 73, 74 sèklo 72 sèzèléő 63, 70 sèdjé 67 sèkő 63, 67 | |
| ru 69 sàlé 69 sàlòw 67 sàpyé 66 sèyé 63, 73, 74 sèklo 72 sèzèléõ 63, 70 sèdjé 67 sèkõ 63, 67 sèvīye 67 | |
| sàlé 69 sàlów 67 sàpyé 66 sèyé 63, 73, 74 sèklo 72 sèzèléő 63, 70 sèdjé 67 sèkő 63, 67 | 11 5 |
| sàlồw 67 sàpyé 66 sèyé 63, 73, 74 sèklo 72 sèzèleõ 63, 70 sedjé 67 sèkõ 63, 67 sèvīye 67 | 111 0) |
| sàlồw 67 sàpyé 66 sèyé 63, 73, 74 sèklo 72 sèzèleõ 63, 70 sedjé 67 sèkõ 63, 67 sèvīye 67 | 111 |
| sàpyé 66 sèyé 63, 73, 74 sèklo 72 sèzèléõ 63, 70 sèdjé 67 sèkõ 63, 67 sèvīye 67 | |
| sèyé 63, 73, 74 sèklo 72 sèzèléő 63, 70 sèdjé 67 sèkő 63, 67 sèvīye 67 | |
| sęklo 72 sezeleō 63, 70 sedję 67 sekō 63, 67 sevąye 67 | |
| sėzėlėõ 63, 70 sėdjė 67 sėkõ 63, 67 sėvųyė 67 | sèyé 63, 73, 74 |
| sėdjė 67 sėkō 63, 67 sėvų̃yė 67 | sęklo 72 |
| sėkõ 63, 67 sėvīyė 67 | sėzėlėõ 63, 70 |
| sevīye 67 | sėdjė 67 |
| sevīye 67 | sėkõ 63, 67 |
| | |
| seju 63, 64 | sėla 63, 64 |

| . 17. 0 |
|--|
| spèdéeü̃ŋ 70 |
| eūrė 65 |
| |
| tėyla 71, 72 |
| tópäŋ 70 |
| tòr 72 |
| tramw <u>ąl</u> ė 67 |
| tràpèy 67 |
| trólèt 62 |
| and the second of the second o |
| tsāda (fém.) 75 |
| tsàrdjōw 72 |
| tsāwàla 64 |
| Isèryété 69 |
| tsėmẽų 72 |
| tsevrey 74 |
| tsèka 74 |
| tsowdie 68, 72 |
| teėt 67 |
| teįvra 74 |
| 1010 14 |
| vāko 66 |
| , |
| vàtsė 65 |
| véryé 69 |
| <i>vệlũ</i> (3° plur.). 65 |
| |

vĩngro 73

b) Index des étyma.

sėna 69

sortė 68

| ABANTE 67 |
|-------------------|
| *abbĭbĕrāre 63 |
| AGNĚLLU 75 |
| AQUĀRE 67, 69 |
| *ARRĒDĀRE 63° |
| |
| *BANKS (germ.) 64 |
| barillon (fr.) 73 |
| BATTUĀLIA 68 |
| BECCU 62 |
| |

| BĒNE 66 |
|-------------------|
| BĔNĔDĬCTU 73 |
| BĔRA (germ.) 72 |
| BĔRBĒCĀRIU 66, 67 |
| *BÉRRĬKO- 67 |
| BĒSTIA 69 |
| BESTIOLA 63 |
| BĬBENDA 7I |
| *вотем 64, 68 |
| BÖVE 65 |

bôzen (mha.) 74
BREKAN (germ.) 71
*BRENTA (prérom.) 70
bretel (mha.) 63
bronce (fr.) 68
BRŪKJA (got.) 73, 74
*BRŬSCIA 63
*BŬCCO (gaul.) 74
BŬCCŬLA 69
*BŪLI- 64

| BŬRRU 65 *BŬTTIA 73 BŪTŸRU 71, 73 CALDĀRIA 68, 72 | FĒNU 63 FĒRIA 65 *FĒTA 74 FĬSCĚLLA 73 FLŌRE 63 FONTĀNA 64 fontina (piém.) 72 | MĬNĀRE (lat. pop.) 65 MÕDĚLLU 65 *MOGJO- (prérom.) 66 MÕRSU 74 *MÕVĬTĀRE 72 *MŬLTŌNE (gaul.) 75 |
|---|---|--|
| CALĬDU 75 CAMĪNU 72 *CANNABŬLA 64 CAPRA 74 CARRĬCĀRE 72 CARRŪCA 69 CĒNA 69 *CIBĒRIA 64 | FŌRMATĬCU 71, 72, 73 FORMĪCA 64 franc, subst. (fr.) 68 frotter (fr.) 69 FRŪCTU 67 FŬNDĚRE 71 FŬRNU 72 | *PAVĀRE 73 PĒ(N)SĀTA 68 PĔTRA 67 PIETĀTE 62 *PĪKK- (onom.) 67 PĪLĀRE 63 PĬPPA 70 |
| CĬRCŬLU 72 *CLAUDENDA 66 CLĒTA (gaul.) 65 COAGŬLĀTA 72 COAGŬLU 68, 72 *CŌLATORIU 71 COMMŪNIS 66 | GALLĒTA 64 *GALLOS (gaul.) 64 *GRANĬCA 65 KREMASTER (gr.) 72 | PĬSCĪNA 69 PŎLLĬCE 70 PŎPIA 71, 73 PRĚSSU 72 présure (fr.) 72 QUADRĀTA 64 |
| CŎRNUA 68 CRAMA (gaul.) 71 *CRŪSCA (prérom.) 62 CRЎРТА 67, 73 | LACTĀTA 73, 74 LACTE 67, 68 LACU 69 ladôn (aha.) 71, 73 *LAKE- (gaul.) 69 LAPĬDE 67 | *RASĀTA 74 RĚLĚGERE 63 *RĬSCIA 65 RĪVU 69 *RŪSCA (gaul.) 71, 72 |
| dîner (fr.) 69 *DÎSJĒJŪNĀRE 68 DŌLIUM 71 DŎRMĪRE 69 *DRŪTO- (gaul.) 65 DŬO 74 | LARGU 65 LECTU 63 *LECTU 63 liquide (fr.) 72 LŎCU 65 LŌTIU 64 | SALE 67, 69 SĚCŮNDU 63, 67 SĚQUĚRE 65 *SERACEU 63, 73, 74 SĬTŮLA 63, 64, 70 SORTIR (fr.) 68 |
| EXCŎCTA 63, 73 EXPEDĪTIŌNE 70 FACERE 68, 69 | *MACRU 71, 73 MALE 74 marque (fr.) 71 MĚRĚNDA 69 | STRĬGĬLE 63 SŬBJĚCTU 67 TĒLA 71, 72 |
| | | |

HANS-ERICH KELLER

| *T'UKK- (prérom.) 74 | TRŎCHLEA 62 | věntu 65 |
|----------------------|-------------|-------------------|
| *TOP (germ.) 70 | | vinaigre (fr.) 73 |
| *TÖRNĀRE 65 | ŪNU 74 | *VIRĀRE 69 |
| TŎRNU 72 | | vitěllu 65 |
| TRA(N)SMŪTĀRE 67 | VACCA 65 | |
| trappe (fr.) 67 | VACUU 66 | zappa (it.) 66 |

Bâle.

Hans-Erich Keller.