

Zeitschrift:	Revue de linguistique romane
Herausgeber:	Société de Linguistique Romane
Band:	22 (1958)
Heft:	87-88
Artikel:	Aspects linguistiques d'une enquête ethnographique en Corse
Autor:	Massignon, G.
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-399231

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: 20.02.2026

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

ASPECTS LINGUISTIQUES D'UNE ENQUÊTE ETHNOGRAPHIQUE EN CORSE

Au cours de plusieurs séjours dans des villages corses du Niolo (Albertacce), de la côte ouest (Piana, célèbre par ses calanques), et de la Castagniccia (Loriani), j'ai observé le milieu ethnographique¹, et recueilli «spontanément» un certain nombre de termes dialectaux concernant l'artisanat, l'élevage, l'outillage rural, ainsi que 90 contes et légendes, dont une partie ont été enregistrés en dialecte par les conteurs². Ce n'est donc pas le fruit d'une enquête systématique sur un parler corse que je souhaite présenter ici, mais plutôt les suggestions faites à un chercheur curieux d'ethnographie régionale.

Régions enquêtées.

Le Niolo (*niul*) domine la vallée creusée par le Golo, dans le massif montagneux dont le sommet est le Monte Cinto (2 710 m.). La commune d'Albertacce (1 250 habitants) est composée des quatre hameaux d'Albertacce (le «bourg», situé en lisière de la route, à 850 m. d'altitude), de Zitamboli (900 m.), de Pietra (925 m.), et de Calasima (1 050 m.): accessibles seulement par un chemin montant en lacets. La plupart des habitants de Calasima sont des bergers, et pratiquent la transhumance, menant leurs 20 000 brebis dans les pâturages de Lumio, en Balagne, d'octobre à mai. A Zitamboli, Pietra et Albertacce, la culture (spécialement la vigne) l'emporte sur l'élevage. La récolte des châtaignes, et l'exploitation de la forêt de Calasima, viennent compléter les ressources de

1. A cette époque (1951), je venais d'élaborer le questionnaire de l'Atlas linguistique et ethnographique de l'Ouest, et fus intéressée par le milieu «montagnard» corse, si différent des milieux ruraux du «continent».

2. En 1955, j'ai entrepris une enquête sur les contes corses, suivant les conseils de l'ethnographe Paul Delarue, auteur du *Catalogue des Contes français*, tome I, Paris, 1957, 394 p.

ces montagnards, mal desservis par des sentiers muletiers, et souvent isolés pendant un hiver rude¹.

Au sud-ouest du Niolo, sur la côte ouest de l'île, la région de Piana, enquêtée au printemps de 1951 également, ne forme pas un tout géographique ou économique. Situé au-dessus des calanques de granit rouge, dont les escarpements tombent dans la Méditerranée, le village (purement terrien) de Piana (438 m. d'altitude, 729 habitants), vit surtout de l'élevage (brebis, chèvres), de quelques cultures en terrasses, et du tourisme².

Quant à la Castagniccia (pays des châtaigniers), située à l'est de l'île, entre Bastia et Corté, elle est formée d'un ensemble de villages montagnards, accessibles par de mauvaises routes, vivant, les uns grâce à l'artisanat (vannerie : en bois de châtaignier tressé ; pipes et objets en bois), les autres du tourisme (eaux minérales). Le hameau de Loriani (48 âmes en 1955, faisant partie de la commune de Cambia), où j'ai séjourné en 1955, situé légèrement en dessous de la zone des hêtres pourpres (qui commence à 1 000 mètres d'altitude), vit surtout de l'exploitation des châtaignes, et de l'élevage des porcs³.

Notation phonétique.

L'enquête a été faite avec la notation phonétique de l'*ALF*, reproduite dans cette étude; avant de l'aborder, il m'a semblé utile de signaler quelques phénomènes phonétiques caractéristiques du dialecte corse permettant de le « situer » vis-à-vis de ses origines latines⁴.

1. Depuis la guerre de 1914, l'agriculture a beaucoup diminué, les jeunes gens sont partis gagner leur vie ailleurs, et, à l'époque actuelle, on y rencontre surtout des retraités. Mes hôtes et informateurs ont été, à Zitamboli, la famille de M. Marie-Ange Alfonsi, ainsi que des voisins.

2. Mes informateurs y furent de petits propriétaires terriens.
3. Mes hôtes et informateurs ont été la famille de M. François Peretti, et une voisine Mme Bernardini.

4. Cet aperçu phonétique concerne surtout Zitamboli, l'enquête y a porté sur un plus grand nombre de termes qu'à Loriani et à Piana, où ces traits phonétiques m'ont paru moins accentués (notamment la sonorisation). En ces trois points, les géminées -BB-, -PP-, -KK-, -DD-, -TT-, conscientes chez les sujets, sont très atténueées dans la prononciation familiale. L'accent est toujours placé sur la syllabe pénultième, et les voyelles finales sont parfois à peine perceptibles.

PHÉNOMÈNES PHONÉTIQUES CARACTÉRISTIQUES

A. CHUTE CONDITIONNÉE DE L'OCLUSIVE (*K, G, B*) A L'INITIALE, DEVANT *R* (Substantifs précédés de l'article). Ex. *granu* < GRANU « blé », mais *u ranu* « le blé » ; *u ranónē* < *GRAN-ONE « le maïs », *é ranellé* < *GRAN-ELLAЕ, « les graines de maïs » ; *i rökki* < *BRÖCC-I, « les brocs », *a rilya* < *BRITTIL-A, « la bride ». Les termes *rada* « claire du plafond », et *radigulu* « claire du pressoir » remontent vraisemblablement à *CRAT-A (lat. class. CRATE) et à CRATICULU. En revanche, le nom du hérisson, *griteu*, d'où *kumparé griteu* « compère hérisson » — dont l'étymon est ERÍCIU — laisse supposer une fausse régression.

B. MUTATION CONSONANTIQUE A L'INITIALE (Substantifs précédés de l'article) : *B* > *W* (ou tombe). Ex. *banda* « troupeau », mais *a wanda* ; *boi* « bœufs », mais *unu padyu di woi* « une paire de bœufs » ; *botta* « tonneau », mais *a wotta* ; *bunya* « ruche », mais, au pluriel, *é wunyé* ; *butya* « écorce », mais *a utya*¹.

C. PASSAGE DE *V* INITIAL A *B* (Bilabialisation) : *V* > *B*. Ex. *barmu* < *VĚRM-U, *bakka* < VACCA, *bédellu* < VÍTĚLLU, *bindemya* < VÍNDĒMIA, *bumara* < *VŌMER-A.

D. SONORISATION DES CONSONNES SOURDES, A L'INITIALE (Substantifs précédés de l'article), ET EN POSITION INTERVOCALIQUE².

1. A L'INITIALE : *P* > *B*, ex. *PANE* > *pané*, *u bané*. *F* > *V*, ex. *FÜRNU* > *fornu*, *u vormu*. *K* > *G*, ex. *CORN-A > *kurna*, *a gurna*. *T* > *D*, ex. *TABULA* > *a daula*. *S* > *Z* : *SĒRU* > *u zérū*.

2. EN POSITION INTERVOCALIQUE : *P* > *B*, ex. *LŪPA* > *luba*, *RĪPA* > *riba*, *AP-A > *apa*, *aba* ; ou même *P* > *V*, ex. *CAPÍSTRU* > *gavèstru*, *CAPÍTIONE > *gavitzóné*³. *F* > *V*, ex. *SKAFA* > *skava*. *K* > *G*, ex. *FŌCU*

1. L'apocope *u diru* (Zitamboli), à côté de *budiru* (Piana) < BUTYRU, fait aussi penser à un stade *u (b)udiru*, dont la prononciation difficile aurait amené cette forme syncopée.

2. Le cas de *B* > *V*, ex. *BEST(I)A* > *vèsta*, n'est pas une sonorisation, mais le passage d'une bilabiale à une labio-dentaire ; on a de même, à la position intervocalique *FABA* > *fava* ; ou encore, le *B* tombe : *FAB-ULA* > *faula* « haricot », tandis que cette chute s'accompagne même d'une contraction, dans le cas de *fola* < *FABULA* « fable ».

3. Ce cas laisse supposer un passage antérieur de *P* à *B*.

> *vogu*, SPICA > *spīga*, PERTICA > *pertiga*. T > D, ex. FATA > *fada*, et le suffixe -ATU > -adu. S > Z, ex. FŪSU > *vuzu*.

E. PALATALISATION.

1. Traitement de G initial, passant à Y : GÄLLU > *u yallu*, GALLINA > *a yallina*, *GARGAR-U > *u yargaru*, GALLICU > *u yaligu*.

2. Traitement des groupes BL, PL; GL, KL; FL : passant à BY, PY ; LY, KY ou TY ; FY (en position initiale ou intervocalique), et du groupe secondaire T'L, passant à KY ou TY. a) *BLANK-A > *byanka*, TRIBÜLARE > *tribya*; PLANTÄRE > *pyanta*, CAPÜLU > *kapyu*. b) TEGÜLAE > *telyé*; CLAUSU > *tyosu*, COCHLEARIA > *kukyara*, MACÜLA > *makkya*. c) *SUFFLATU > *sufyatū*; d) SITÜLA > *settya*, zékya, MÜTÜLU > *mutyu*.

3. Traitement de B; G, K; D, T; S devant E, I ou Y.

a) *LUMBÉU > *lonzu*. b) *BACCINU > *badjinu*; CORRIGINA > *kurdjina*, *FUNGIU > *fundzu*; CERA > *teéra*, djéra, CERNICULU > *tearniyu*, djarniyu, FALCE > *valdjé*, SALICE > *saldjé*; CIRCULU > *tyertsu*, CINGÜLA > *djinya*, *CIPPA > *teèppa*, djèppa, *PÖRCİLE > *purteilé*; CALCÉU > *kaltzu* «cep», kalteu «ruade», SAETACIU > *stateu*. c) *MANDIA > *manza*, HORDÉU > *urzu*; *STATIU > *statzu*, SCORTEA > *skortza*, skortea, *MATTÉOLA > *matsula*, *FORMATICU > *furmadju*, *LINTÉOL-ONE > *lintzulóné*. d) CASEU > *gaju*, RESINA > *rajina*, PHASÉOLI > *fadjoli*, fajoli.

F. TRAITEMENT DU GROUPE LATIN R + -IA, -IUS, aboutissant à : *dy*a, *ya*; *dyu*, *dju*, *yu*.

1. Substantifs : CÖRIU > *ködyu*, *PAR-IU > *padyu*, ARËA > *adya*, *PARIÖLU > *padyulu*¹.

2. Suffixes a) -ARIA, -ARIU : *ROSTRARIA > *rustaya*, *ruetaya* (d'où *etarya*, *etaya*); TËLARIU > *tiladyu*; *PÜLLINARIU > *bulinadyu*; SOLARIU > *sulayu*; *MÜNDULARIU > *mundulayu*. b) -ORIA, -ORIU : VINCTÖRIA > *bintoya*; *MINATÖRIAIE > *minédoyé*; PASTÖRIAIE > *pastoyé*; FACTÖRIA > *fattoya*; TRACTÖRIU > *trattodyu*; LIGATÖRIU > *lyatodju*; *PÜLL-ATÖRIU > *buladoteyu*.

G. ARRONDISSEMENT DES LÈVRES.

1. Le groupe ST passe à *et*, en toutes positions. Ex. *STAFF-ILE > *eta-vilé*, CASTANEA > *gaetanya*, *CÖLÖSTR-A > *gunuetra*².

2. Le S devant E, I, Y passe à J. Ex. CASEU > *gaju*. RESINA > *rajina*.

1. En revanche, on dit *zérya* < *SEDIA « chaise », peut-être par fausse régression.

2. Le cas de *bistu* « vu », où le groupe -ST- ne passe pas à -et-, s'explique par la chute d'une voyelle intermédiaire < *VISUTU.

3. Le *T*, devant *U*, a tendance à passer à *tɛ*. Ex. à Zitamboli, on a *gaspa* « grappe » et *gaspateula* « rafle », tandis qu'à Piana, on dit *kaspa* et *kaspatula*. Le cas de *kwarteu* « chêne » est moins clair, car il faut peut-être remonter à *QUĒRCU, et non à QUĒRCU, de même que *kwértea* remonte vraisemblablement à QUĒRCEA. Pour *lyateu*, on ne sait s'il faut postuler LIGATU ou *LIGATIU ; quant à *armateu* « araire », on peut aussi bien postuler *ARMATIU que ARMATU.

4. Le *V* intervocalique passe à *W*. Ex. *ovu* > *owu*, *OVAR(I)U > *uwaru*, UVA > *uwa*, *STĒVA > *stéwa*, CAVA > *gawa*. On rencontre également *W* comme son de transition, ex. FAGU > *fówu*, *fóu*. Parfois, le contact secondaire de *u* et d'une voyelle aboutit à *W*, ex. *SŪBERU > *zuaru* à Zitamboli, *swóru* à Piana ; *nwirmé* « levain » est vraisemblablement issu de NUTRIMEN, avec métathèse postérieure à la chute du *T* (stade intermédiaire *NURIME). Pour le cas de *W* initial (issu d'un *B* ou d'un *V*), voir au § B. MUTATION CONSONANTIQUE.

H. ÉPENTHÈSE D'UN *D*, dans les groupes *N + R*, et *N + Y* (yod primitif ou secondaire). Ex. a) *CINĒRA > *djendéra*, *djèndara* ; *TINTINNĒRA > *tintēndra*. b) Un type *budyu*, *bundyu* « ruche » paraît se rattacher au gaulois *BUÑA. Le cas du latin LİGNU, qui a donné à Zitamboli *lénja*, et à Piana *lèndyu* et *lèndya*, est celui d'un *N* mouillé par un yod issu de la palatalisation du *G* le précédent. Par ailleurs, c'est à un yod issu du contact de *E* + voyelle qu'on doit les formes *vindjya* < VINEA, *pindya*, *pindjya*, *pindja* < *PINNEA, et *karkandula* à *CALCANEULA. C'est probablement un cas analogue qu'il faut discerner dans *guneédyu* « araire », à rapprocher de l'italien *congegno* « instrument », que Meyer-Luebke fait venir de *CONGENIU : il y aurait eu passage de *CONGENIU à *guneendyu, puis à *guneédyu*, par suite d'une dissimilation.

I. PASSAGE (INCONSCIENT) DE *L* INTERVOCALIQUE A *R*, en syllabe accentuée¹.

1. Substantifs dissyllabiques : *MŪLA > *mura*, MŪLU > *muru*, P̄ILU > *béru*, *MĚL-LE > *miré*, *zuru* alternant avec *zulu* < *SURU « fumier ».

2. Suffixes nominaux : a) -ILE, ex. *pyatsilé/pyatsiré* < *PLATE-ILE, *kajilé/kajiré* < *CASE-ILE ; *mutsigiré* < *MŪCCE-ILE ; cependant, *pruvilé* < *PROT-ILE, *gappilé* < *CAPP-ILE, *purteilé* < *PORC-ILE, *etavilé* < STAFF-ILE, termes techniques, m'ont paru moins affectés par cette évolution.

1. Le cas de *L* appuyé passant à *R*, ex. *kurtillu* < CULTELLU, est distinct, et paraît conscient chez le sujet.

b) -ALE, ex. *sudyualé/sudyuaré* < *SUTIU-ALE. c) -ULA, ex. *skandulé/skanduré* < SCANDÜLAE, *brunyuré* < PRUNEOLAE.

J. PASSAGE DE *E* A *A* AU CONTACT DE *R*.

1. En syllabe accentuée : *barmu* < *VĚRM-U, *bumara* < *VŌMER-A, *kwarteu* < QUĒRCU.

2. En syllabe inaccentuée : *dramuli* < TRĚMÜLI, *drappédé* < *TRIPĚDE, *tearniyu* < CĚRNICÜLU, *rajina* < RĒSĪNA.

Il ne convient pas d'étudier ici, même brièvement, la morphologie d'un parler corse ; la transcription intégrale des 24 contes enregistrés en dialecte corse, au cours de mon enquête ethnographique de 1955, permettrait peut-être d'en analyser quelques traits saillants¹, en même temps qu'elle dégagerait les « types » de phrases préférées des conteurs (en dehors des « formules » rituelles, qui sont immuables).

Je n'ai pas l'intention de l'esquisser ici, et me bornerai à signaler quelques traits intéressant le vocabulaire étudié plus loin : la chute de la syllabe finale latine de l'infinitif -RE : PLANTĀRE > *pyanta*, MÜLGĒRE > *mudyé* ; la forme de l'article : au singulier *u* (m), *a* (f), au pluriel *i* (m), *é* (f).

La diversité et la vitalité des suffixes de dérivation sont mises en lumière dans de nombreux termes : nous venons de voir quelques exemples des suffixes latins -ARIA, -ARIU, -ORIA, -ORIU (noms d'agent) et -ILE (locatif). Un autre suffixe du latin classique, -MEN, survit dans *ordimé*, *nwirmé* et *maskarumé* ; le suffixe -ORE, dans *pastoré*. Quant au suffixe diminutif -ICÜLA, -ICÜLU, il a été conservé intégralement dans quelques mots, comme *radigulu* et *urtigula*, et s'est réduit dans d'autres, comme *tearniyu* < CĚRNICÜLU, et *gurbéla* < CORBICÜLA. Parmi les suffixes diminutifs employés en corse, citons encore le suffixe latin -OLA, -ULA, dans *brunyuré* < PRŪNEOLAE, *sbrangula*, *gruetula*, *malyulu*, où il est encore « senti » ; ce suffixe s'est « incorporé » au radical dans d'autres termes comme *daula*, *vraula*, *faulé*, *fadjoli*. D'autres suffixes diminutifs se sont répandus à basse époque : c'est le cas des suffixes -ETTA, -ETTU, -ELLA, -ELLU qui servent encore à former des mots, de même que le suffixe augmentatif -ONE.

1. Cf. James E. La Follette, *Étude linguistique de quatre contes folkloriques du Canada français* (thèse, 1952, Québec), signalée par Paul Delarue, *op. cit.*, 95) ; et les remarques de Mgr Gardette sur la langue des contes, au Canada, ap. *Revue de Linguistique romane*, 1955, p. 90, note 2.

Il y a lieu de signaler l'emploi du suffixe latin *-ATA*, *-ATU*, qui a servi à former, non seulement des dérivés verbaux comme *u gayadu*, *a teuteada*, mais des noms communs tels que *murada*, *manada*, *furkada*, et même *avénada*, et des noms d'agent comme *u zaréatu*, *a skuryada*.

Enfin, certains dérivés offrent des suffixes superposés : c'est le cas des substantifs *dzapp-ar-ella*, *kaz-ar-ella*, *mund-ul-ayu*, *sum-ér-ellu*, et des verbes comme *balk-ér-a* et *spig-ul-ér-a*. On trouvera, classés sous l'étymon *MANU*, 7 dérivés, où sont représentés divers suffixes actuellement vivants.

L'ENQUÊTE ETHNOGRAPHIQUE¹.

I. LA MAISON.

Le village corse de la montagne (dans le cas de Zitamboli et de Loriani, il s'agit de hameaux), construit à flanc de coteau, semble « étagé » le long du chemin en lacets, taillé dans la montagne. Les maisons, serrées les unes contre les autres, à un étage, sont construites en pierres du pays (cimentées avec de la terre rouge *a terra rossa* (Z) ; elles sont couvertes tantôt de tuiles « romaines » (creuses), de teinte brique, tantôt de plaques de schiste irrégulières, de teinte gris bleuâtre (anciennes maisons), appelées « ardoises » en français régional, ou encore (à Zitamboli) de bardes (masures).

La maison s'appelle *a gaza* (L, P, Z), le toit *u dettu* (L, P, Z) ; les tuiles creuses s'appellent *i góppi*, *i téuli* (L, P) ; les plaques de schiste (d'environ 50 cm. de long sur 30 cm. de profondeur, empiétant les unes sur les autres, à la façon des ardoises), s'appellent *é tédyé*, *é télyé* (L). On donne à la première rangée de pierres qui s'avance, sur le bord de la toiture, de façon à protéger la façade contre l'écoulement, le nom de *é bin-nélé* (L). Les bardes, de bois fendu, s'appellent *é skandulé*/*skanduré* ; en raison du vent, on met dessus des petites pierres, pour les maintenir en place.

Pénétrons à l'intérieur de la maison corse : le visiteur n'y trouve pas l'âtre familier des vieilles fermes du continent. Sur le sol de la pièce *u*

1. Le principal point d'enquête étant Zitamboli (Z), il ne sera fait mention de localisation que lorsqu'il s'agit de Loriani (L) ou de Piana (P), ou d'un terme commun à deux points.

sulayu, l'antique foyer corse (*fugóné*) *u vugóné* (L, P, Z) est constitué par un carré de 1 m. 50 de côté, bordé de quatre planches clouées au sol, d'un bois épais, haut d'environ 30 cm., doublé à l'intérieur d'un cadre en schistes (L). L'échappement de la fumée ne se fait pas au moyen d'une cheminée, mais à travers le plafond, constitué par des lattes à clairevoie *é radé* (L), ou par des claies, *é radé*, suspendues aux chevrons, sur lesquelles on met à sécher les châtaignes, dans le grenier; les poutres soutenant le plafond s'appellent *i kantèlli*.

Le feu *fóku* (P), *u vógu*, est allumé au milieu du *fugóné* à l'aide de bois résineux *a déda*; on y brûle [brûler dans le *fugóné* se dit *bruja*, et brûler dans la cheminée moderne, *kaminu*, se dit *djippa*] des bûches *i pètzi di lènyu* (litt. les morceaux de bois), *é lènyé/lèndjyé* (P), parfois des souches (de vigne) : *é teéppé*. La braise se dit *a rueta*, la cendre *a djèndéra*, *a djèndara* (L)¹, l'étincelle *kalijiné*, *a ǵauzula* (P), le soufflet (en arbousier) *u sufyalu* (P), attiser le feu *akadétza* (Z), le couvrir (avec l'intention de l'éteindre) *spényé*, le tison *u kabivugu* (plutôt que *titzóné*), la suie *u maskarumé*.

Pour cuire les aliments, on utilise, soit la crêmaillère *a gadèna* (L, Z), à laquelle est accrochée *atsingada*, l'anse du chaudron appelé *a badjýóla* (L), *padyula*, ou *a badyula* — ou, s'il est de grande taille *padyulu*, ou *u padyulu* — soit le trépied *u drappédé*, *u drépédé* (L); la marmite en terre s'appelle *u binyatu*, la poêle à frire *a firsóya*, la casserole (émaillée) *a ramina*. Pour retirer la viande grillée à la flamme, on se sert d'une pique en fer appelée *u spèttu*.

Les ustensiles ménagers paraissent rares et peu typiques. La cruche en terre, ou buie, s'appelle *teérra* (P), *a djérëtta* (litt. petite jarre), et son anse *u manigu*. Le pot en bois, où on porte l'eau, s'appelle *a tinëlla* ou *a zékya* (litt. seau), *sétya* (P); un pot quelconque est un *bazétu* (P); le coussinet, permettant de poser la *zékya* sur la tête, s'appelle *u kabanyu*. Le godet, pour prendre l'eau dans le seau, *u gwartu*, s'appelle *u dawaru* à Pietra di Verde (Castagniccia); l'écuelle en terre (sans anse) *a ǵupëtta*, le couteau *u kurtillu*, la lame *a lama*, une fourchette *furtina*, la cuiller *a kukyara*.

Les corbeilles et paniers sont désignés par le terme général de *é sporté* (P, Z). A Zitamboli (où l'osier n'existe pas), on avait coutume de les tresser *tritea*, *entrètea* (P), avec des baguettes *é matzéte* de saule *u saldjé*. La

1. Le nom de la « Cendrillon » des contes corses est *djèndérëlla*.

chaise, peu employée autrefois, où on s'asseyait sur des bancs disposés en carré autour du *fugonné*, s'appelle *a zérya*; et la table *taulinu* (P), *u daulinu* (Z).

Un meuble vraiment local est le pétrin-huche, servant d'abord à pétrir la pâte du pain, et ensuite à conserver le pain : *a márya* (P, Z).

II. LA FABRICATION DU PAIN.

Chacun à tour de rôle faisait son pain, qu'il portait à cuire au four banal. Pour faire la pâte, en guise de levain, on utilisait une boule de pâte levée (provenant de la fois précédente), conservée dans une tasse, avec de l'huile *u nwirmé*, *u levidu* (P). Après avoir pétri *pásta u bané*, *impásta* (P), dans la *márya* (P, Z), il faut sortir la pâte du pétrin et la façonner, *spyana u báne*. Ensuite, on met les boules de pâte sur un plateau de bois *a daula a báne*, dont les côtés longs sont dotés d'un rebord, et on les recouvre d'une toile *a déla*. On porte ce plateau sur la tête jusqu'au four banal *u vurnu*, *u vórnú* (P). Le four a été chauffé deux heures à l'avance; quand le bois a brûlé, on repousse la braise avec le rouable *u raetulu*, *u rastulu* (P), et balaie les cendres avec un écouvillon *u mundulayu*, *a mondula* (P) ¹.

Le moment est venu d'enfourner les boules de pâte : à Piana, on nous a dit qu'elles étaient placées dans des panetons ovales, appelés *é spurtellé*, l'anse de chacun s'appelant *a manétea*; mais à Zitamboli, on prend un coupe-pâte, *a gonzula*, pour fendre en deux la boule de pâte préparée à la maison, appelée alors *u filaré*; chaque partie de la miche fendue en deux reçoit le nom de *gupyëtta* ou *furkada*.

Avant d'enfourner, on fait toujours un signe de croix (Z). Les pains sont enfournés au moyen de la pelle *pála* (P), *a bála*. Le restant de pâte, aplati, qu'on met à cuire avec les pains, s'appelle *a skyatea* ou *a vugasa*. Parfois aussi, on met à cuire *una zalida di diru*, c'est-à-dire de la pâte de pain additionnée de *diru* (crème épaisse, relevée sur le lait de brebis). Une fois les pains cuits, il est d'usage d'en offrir un à son voisin; la croute s'appelle *a gruetula*, le quignon *u skurnu*, une tranche de pain *una vëtta*. On met les autres pains de côté dans le pétrin; si l'un d'eux vient à moisir *funga*, on dit qu'il est *fungadu*.

En fait de « pâtisserie » domestique, on connaît deux sortes de gâteaux

1. Le balai ordinaire s'appelle *a spatsula*.

ronds : *i ganiétronné*, faits de pâte de pain, à laquelle on ajoute de la graisse de porc, des œufs, du lait, du sucre — le tout bien « levé » — *i ganiétrelli*, plus petits ; *a bástéla* est une espèce de galette ; *u kakavéllu*, une sorte de couronne, avec les « œufs de Pâques ».

III. L'ARTISANAT : LA LAINE ET LE LIN, FILAGE, TISSAGE, TRESSAGE.

L'élevage de grands troupeaux de brebis que j'étudierai plus loin, fournit depuis toujours la laine en abondance ; cependant, à l'heure actuelle, les bergers préfèrent la vendre à l'état brut, et le tissage domestique a disparu.

Autrefois, on commençait par tondre les brebis *tondé é beguré*, avec de gros ciseaux (les forces), appelés *frobidjé* (*u vrobidjé*) ; on obtenait ainsi la laine brute *lana ueóza*, qu'il fallait nettoyer *karména*, avant de la filer.

Quant à la culture du lin, elle m'a été décrite à Zitamboli, où celle du chanvre ne paraît pas connue. Il fallait d'abord semer le lin *pyanta u linu* ; une fois mûr, il était bon à arracher *kátea* ; puis il fallait le battre, avec une « massue » appelée *a matsula* ; les graines de lin, ainsi détachées des tiges, s'appellent *a sménta di linu*. Après l'égrainage, on mettait le lin à rouir *kura u linu* ; et puis venait le broyage des tiges *a madjéndura* (d'où le verbe *madjéndura* « broyer »). Les débris ou déchets de lin s'appellent *é röllé*. Enfin, il fallait « carder » les tiges ainsi dégagées des écorces, *kárda* avec des « cardes » *é spinadjé*, puis les sérancer ou peigner, avec un peigne (*péténé*) *u béténé*.

Nous en arrivons au travail du filage, qui est le même pour le lin et pour la laine. Pour filer *fila*, on enroulait une grosse poignée de laine, ou de filasse, autour de la quenouille *a rökka* (L, Z), et l'on en tirait un fil au moyen du fuseau *u vužu* (P, Z), *péllavé* ou *u bëllavé* (L) : ni à Loriani, ni à Zitamboli, nos témoins n'ont paru connaître le rouet (d'usage ni de nom)¹. Pour le lin, on mettait à part les poignées de fine filasse, *l'ordiné*, et celles de filasse grossière *a etòppa* ; l'écheveau *a látea* était confectionné grâce au travouil, appelé *l'aspa* ; le peloton se nomme *l'imélu*.

Chez les habitants de Zitamboli, le métier à tisser *u tiladyu*, est encore

1. Cette carence se manifeste aussi dans le folklore : le conte de trois objets merveilleux : quenouille, fuseau et rouet d'or (dans toute la tradition orale française) existe à Lupino (faubourg de Bastia) sous cette forme, tandis qu'à Loriani, il s'agit de trois fruits filant de l'or, et à Zitamboli, c'est une coupe d'or qui prend la place du rouet manquant.

présent dans les mémoires ; la navette s'appelle *a spóla* ; la trame (de fil de lin) reçoit divers noms : si elle est fine, *l'ordimé*, moyenne *a elòppa*, grossière *u drimpulu*. Le peigne ou rot se nomme *u bettiné*¹ ; la pédale *a bedigambyula* (traduit par : « pied-changé ») ; les bois de lame *é doppé* ; les deux ensouples, ou rouleaux recevant la pièce de tissu, s'appellent chacun *u zubyu*.

Le tissu obtenu s'appelle *u banu* (qu'il soit de laine ou de lin). Il fallait fouler les tissus *balkéra*², dans le but de les resserrer, avant de les coudre (pour une couverture, il faut trois lés) : on utilisait pour le foulage deux planches de bois, *i mali*, pour battre le tissu trempé dans de l'eau tiède.

Le tissage en poil de chèvre servait à faire les *bilóné* ou capes de berger ; celui en « poil » de brebis, à faire les couvertures appelées *lintzulóné*.

On utilise aussi le lin et le poil de chèvre pour les tresser *tritea*, et en faire des cordes. Pour tordre le fil destiné à être tressé, on se sert de chevilles de bois crochu *i anteini*, qui aident à tordre les brins *i dravuli*, pour les tresser ensemble. Il faut trois ou quatre *anteini* pour fixer les brins, puis on en laisse seulement un pour maintenir le fil. La corde tressée ainsi obtenue s'appelle *funa* ou *a vuna*.

IV. LES TRAVAUX AGRICOLES.

A. Les labours.

Autrefois, sur chaque terrasse *a riba* — soutenue par un mur de pierres *a murada* (P) —, on cultivait un peu de blé, d'avoine, d'orge, de seigle ou de maïs, et, plus souvent encore, de la vigne.

Labourer *laura* (L, P, Z) ne peut se faire, sur les terrains en pente ou les terrasses, qu'avec l'araire ou des instruments à main (pioche, houe). J'ai rencontré différents types d'araire en Corse ; pour celui qui m'a été montré à Zitamboli (peut-être le plus archaïque), j'ai pu obtenir les noms locaux des diverses pièces le constituant.

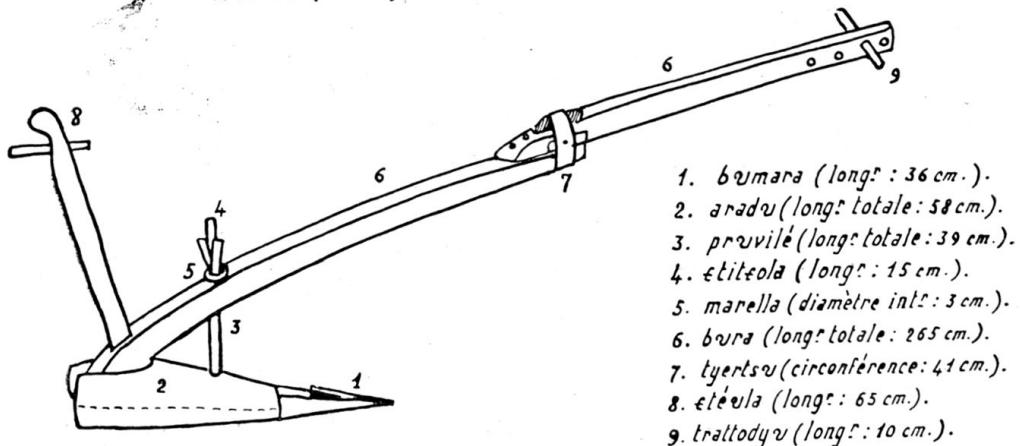
L'aradu est tout en bois (généralement de chêne *kwarteu*, ou de bouleau *bédullu*), sauf le soc et les anneaux de serrage servant à assujettir, l'un, le régulateur de profondeur, l'autre, les deux parties de l'age. Un

1. Noter cette forme « italienne », à côté de la forme dialectale *péténé*, recueillie à propos du séran.

2. Le verbe *balka* signifierait « fouler » en général.

large sep, pour lequel nos témoins ne connaissent pas de nom — si ce n'est *aradu*, terme qui sert également à désigner l'ensemble de l'instrument — se termine par le soc *biumara* ou *a umara*, qui est relié à l'age par un régulateur de profondeur, *u pruvilé* (simple tige de bois traversant l'age et fendue en deux en son extrémité supérieure) : une cheville *a etit-eola*, est enfoncee dans le *pruvilé* jusqu'à la profondeur désirée. Un anneau de fer, *a marèlla*, maintient la cheville dans la tige fendue. L'age est constitué de deux parties portant un seul et même nom *a bura* ; la boucle fixant les deux parties de la *bura* s'appelle *u tyèrtsu*. A l'une des extrémités de l'age, se dresse (fixé au sep) un mancheron unique, simple bois à section carrée, *a etéula*, traversée par un petit bâton servant de poignée.

ARAIRE (*aradu*) de Zitamboli



A Piana, où j'ai vu labourer avec un araire très apparenté à celui de Zitamboli, son conducteur lui donnait le nom de *l'armateu*, et celui de *a stéwa* à la perche (ou seconde partie de l'age) joignant au joug. Il nommait l'ados *a riba*, et le sillon creusé avec cet instrument *u solku* (cf. *u soltu* à Zitamboli).

Plus précise est la description que j'ai obtenue à Loriani auprès de M. François Peretti (âgé de 63 ans en 1955), de l'aire — en bois — employé jadis en ce village¹. On l'appelle *u gunéédyu* (de même que le sep², son soc (en fer) *a umara*, le régulateur de profondeur *u pruvilé*,

1. Il n'en restait plus aucun en 1955.

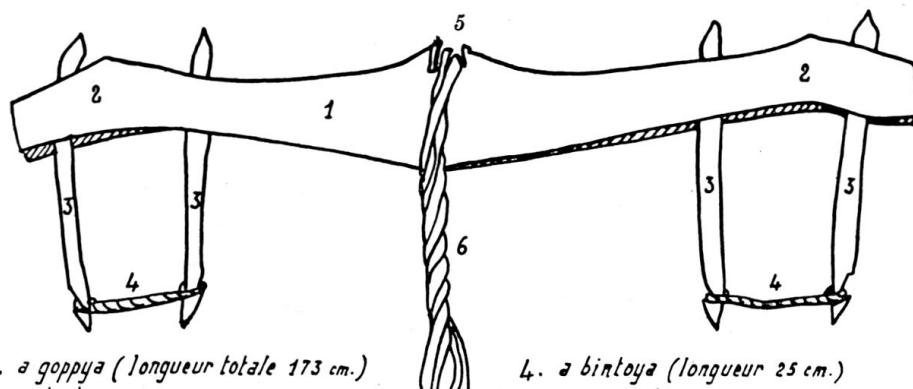
2. A Zitamboli, le terme *i gunéédi* désigne l'ensemble du « harnais » nécessaire pour labourer : araire, joug, et accessoires.

l'âge *a pertiga*; d'après sa description, il y aurait eu deux mancherons de bois, de chaque côté du sep, appelés chacun *a maska*; la poignée s'appelle *a manetta*. Le *guneédyu* était fait en bois de *lêtea* (chêne vert).

Les araires étaient tirés par une paire de bœufs *unu padyu di woi, boyé* (L), dont le joug — dans le Niolo, tout au moins — nous a paru plus primitif encore que l'araire; il porte le nom de *goppya* (L, P, Z); à Zitamboli, il est fabriqué en bois d'aulne (*altsu*), à Loriani, en noyer. Fait d'une lourde pièce de bois à peine façonnée, le joug niolin porte en son milieu une encoche *a angarya*, destinée à recevoir une lanière circulaire en cuir de vache (*kódyu batteinu*) tressé, tordue de manière à former un anneau *u sudyualé/sudyuaré*, ou bien en « ronces » tressées *u lyatodju* (L), où on passe l'âge de l'araire; une petite cheville de bois l'y maintient alors fixé *u trattodyu, u tirèttané* (L). Les bœufs sont maintenus à chaque extrémité du joug sous une têteière *a désta*, chacun respectivement au moyen de deux grandes chevilles de bois (traversant le joug) *i stavelli, i etavelli* (L), encadrant le cou et reliées entre elles par une lanière en poil de mouton tressé *a bintoya*; cette lanière est maintenue à la hauteur désirée, sous le cou du bœuf, grâce aux encoches taillées aux extrémités inférieures des *stavelli*. A Piana, au lieu du système composé par les deux grandes chevilles et leur lien, il s'agit d'un bois arrondi passant sous le cou de chaque bœuf *u skavellu*.

En dehors du joug proprement dit, il faut encore citer les traits fixés aux cornes des bœufs pour les guider *é mindoyé*; l'aiguillon s'appelle simplement *u bastonné* (L).

Joug (goppya) de Zitamboli.



- 1. *a goppya* (longueur totale 173 cm.)
- 2. *a destà*
- 3. *i etavelli* (longueur totale: 60 cm.)

- 4. *a bintoya* (longueur 25 cm.)
- 5. *angarya* (encoche de 3,5 cm X 5 cm)
- 6. *sudyualé* (longueur totale 120 cm, formant un anneau de 15 cm de diamètre)

Les outils à main employés pour défoncer les terrains sont : la pioche *a dzappa*, *u tsapóné* (P) ; le pic à deux dents (sorte de croc, plus fort que la serfouette) *a dzapparella* ; le grand pic *u balyóné* ; tandis que la bêche (réservée au jardin) est *a bangá*, et la « pelle de jardin » *u bangóné* ; ce dernier instrument porte une petite lame horizontale (au-dessus de la « pelle ») appelée *a karkandula*, dont la fonction est de couper les racines.

B. Céréales cultivées.

Les céréales cultivées à Zitamboli étaient le blé (*granu*, le « grain » par excellence) *u ramu* ; l'avoine *l'avénada* ; le seigle *a zéra* ; l'orge *l'urzu* ; le maïs (*granóné*, le gros « grain ») *u ranóné*. Mes témoins, après m'avoir décrit l'outillage du laboureur, ne m'ont signalé aucun terme concernant les semaines et le sarclage, opérations pourtant riches en termes variés, dans les régions véritablement rurales de la France « continentale ». Moissonner le blé *kolyá*, *kolyé* (P), se faisait au moyen d'une « fauille ronde et dentée », *a valdjé*, *falteóné* (P), le chaume — haut — resté debout, s'appelait *a skörteá*. Chaque poignée de blé ainsi coupée *a manada*, était ensuite entourée d'un lien *a beditya*, par les soins d'un lieu *u manilu* ; il fallait cinq ou six *manadé* pour faire *unu manéllu*, une gerbe ; ensuite, on disposait les *manelli* en un faisceau de séchage, appelé *a mana*. Après la moisson, on allait glaner, ce qui se disait *spiguléra*. Ensuite, il fallait transporter les gerbes de blé jusqu'au lieu de battage.

L'aire communale, circulaire, dallée de plaques de schiste octogonales, et bordée tout autour d'une rangée de pierres plates levées, se nomme *adya* (L, Z). Le gros tas de blé (ou gerbier) empilé auprès de l'aire s'appelait *u gappillé*. Au moment choisi pour le foulage, intervenait le manège tiré par des mulets, écrasant sous leurs sabots les épis de blé : fouler le blé se disait *tribya u ramu* (L, Z) ; à Piana, c'était aux ânes de *kribya*, et on leur chantait : « *kribya, kribya, bon(i) kribyanti — a ki n'a volé mandyan(e) in instanti !* », c'est-à-dire « Foulez, foulez, bons fouleurs (A) qui en veut, en mange, à l'instant ! », ce qui est conforme au précepte de l'Écriture Sainte : Ne pas lier la bouche de l'animal qui « triture ». Cependant, il arrivait parfois à un animal lassé de lancer une ruade *eaka u kalteu*.

Le blé ainsi battu formait au milieu de l'aire un tas appelé *a mansa* ; il fallait le transporter chez soi, et l'aire, avant de servir à un nouveau foulage, était balayée à l'aide d'un balai spécial (fait avec « une espèce de

romarin » appelé *a murtza*), nommé *a nòkka*. Pour nettoyer le grain des déchets divers, appelés *u mondillyu*, on avait recours à un crible appelé *gruèllu* (Z), *tearniyu* (P), *djarniyu* (Z), *stateu* (L). Ensuite, on le mesurait dans le boisseau ou décalitre *badjinu* (L, Z), *u wadjinu*; la mesure « bombée » (en usage à Zitamboli pour les châtaignes et les haricots comme pour le blé) était qualifiée de (*badjinu*) *kòlmu*. A Piana, on se sert d'une raclette pour « raser » la mesure *a radzella*.

Mes témoins de Zitamboli se souviennent d'avoir vu utiliser un fléau de type articulé, *a yunkula*, exclusivement réservé au seigle. Il se composait d'un manche appelé *u manigóné*, relié par une lanière en laine de brebis *u lyateu*, au battant, appelé simplement *a yunkula*.

Quant au maïs, à Zitamboli, on appelle l'épi *a spiga* (comme celui de blé), mais on en distingue les graines qu'il porte *é ranellé*; à Loriani, les épis de maïs s'appellent *i binyòtti*. Le grand travail consiste à les décortiquer à la main *zbutya*; ce terme se dit aussi pour « écosser » les haricots *fadjoli* (P), *i vajoli* (Z); les fèves *é vavé*, ou *faulé*; les pois *i bizi*; les pois chiches *teèdji* (P), *é teèdjé* (Z); les petits pois *pidzelli* (P).

C. Les foins.

La récolte du foin semble tenir peu de place chez les montagnards du Niolo, dont les troupeaux de brebis quittent en octobre leur pâturage *u pasku*, pour aller paître *paeé*, en Balagne jusqu'en mai¹. Le foin amassé servait strictement à nourrir les quelques ânes, mulets et vaches des habitants non transhumants.

Le foin *u venu* (P, Z), se coupe avec la faux *a skuryada* (P), *a vurlana* (Z) — nom qui désigne la lame et l'outil —, dont le manche s'appelle *u manigu* (P, Z), la poignée *a manédèndyula*, la serre ou cale, *a kunya*; l'anneau ou boucle fixant la serre, *l'anèllu*. Aiguiser la faux *arruda* se fait, sur place, avec une pierre à aiguiser *a lima*, ou, chez soi, sur une meule *u rudonu*. Faucher se dit simplement *talya* (P), *daya*, le rateau *u raetèllu*, ses dents *i denti* (P, Z) de même que celles de la fourche *u forkulu* (P). On en fait de petits tas provisoires *é mansé* (P, Z), où on pique parfois un pieu *u palu* (P). La grosse meule définitive (rare) s'appelle *a pinđja* (P), *a pindya*, et *pindjya i véri* signifie « mettre en meule », « affaîter ».

1. A Piana, pâturage se dit *u pastru*, et paître *paeé*, également.

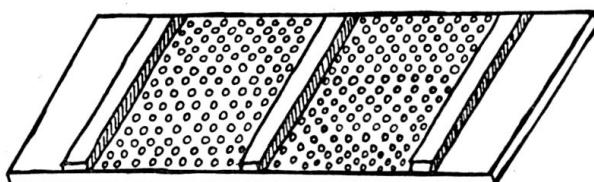
D. La vigne.

Cultivée dans la région de Piana, encore un peu à Zitamboli — où elle est peut-être le dernier vestige de l'agriculture —, la vigne est inconnue à Loriani (Castagniccia).

Avant de planter la vigne *vinya* (Z), *vindjya* (P), il faut défoncer le sol *skasa* avec l'araire. Du cep *kaltsu* (P), *u galtzu*, on tire un provin *malyulu*; on donne le nom de *séda* à la greffe (P, Z), de *otyu* (œil) au bourgeon (P). Les sarments s'appellent *i widé*; tailler la vigne *puda*, se fait avec une serpe, que nos témoins de Zitamboli appellent *u zaréatu*, tout en signalant le terme *a ruetaya*, employé à Cervione en même temps que *a etaya*: cf. *rustaya* (P).

Quand le raisin *uwa* (P, Z) est mûr, vient le temps de la vendange *bindemya* (P), *bindimya*; on cueille la grappe *kaspa* (P), *a gaspa* (cela se fait avec un sécateur : Z); on dépose les grappes cueillies dans des paniers en osier de deux tailles : le plus petit *a gova*, le plus grand *a gurbéla*; à Piana, on utilise des « paniers de bois » appelés *bigonzi*.

*Claie à fouler le raisin (radigulu) de Zitamboli
(cette face s'applique sur le fond de la marya)*



Longueur: 185 cm.

Largeur: 56 cm.

Epaisseur: 3 cm.

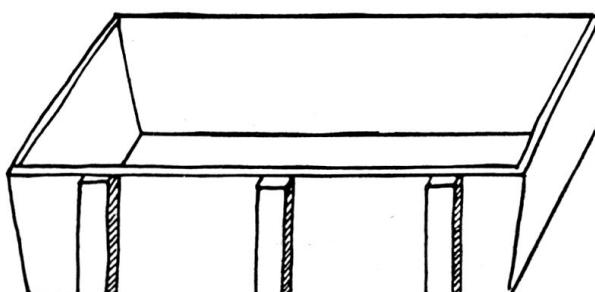
Trous: 1 cm. de diamètre.

Le raisin est transporté au pressoir; on le dépose sur une « claire à fouler », *u radigulu* (P, Z), planche de forme rectangulaire (Z), carrée (P), perforée de nombreux trous ronds. A Zitamboli, l'envers de cette « claire » porte trois taquets de bois (au milieu et à chaque extrémité) servant à la surélever; on la place en effet au fond du « pétrin à fouler », *a marya*, pressoir archaïque de forme légèrement évasée. La *marya* porte, à la base d'un des petits côtés, un trou pour l'écoulement du jus; on la place elle-même sur des billots, choisis un peu plus hauts que le chaudron placé sous le trou d'écoulement. On peut aussi placer le *radigulu* sur une cuve

(Z) ; ce procédé est le seul qui m'ait été cité à Piana, où la cuve à fouler s'appelle *a tina*.

Le raisin est entassé sur la « cliae » ; maintenant, l'homme monte dans la *marya*, pour le fouler au pied nu *pieta l'uwa* (P, Z). Quand le foulage est achevé, il ne reste plus dans la *marya* que la rafle *kaspatula*, *a gaspat-*

*“Pétrin” à raisin (*marya*) de Zitamboli*



longueur supérieure : 195 cm. ; inférieure 185 cm.

Largeur supérieure : 70 cm. ; inférieure 62 cm.

Hauteur : 38 cm. . Epaisseur : 3 cm.

œula. Le jus de raisin *u mostu*, recueilli dans le chaudron est ensuite vidé dans des brocs *i ròkki*, que l'on verse dans un tonneau (*botta*) *a wotta* ; les tonneaux sont déversés dans la cuve à vin, servant de « réservoir » *u bal-mèntu*.

Le foulage se fait à l'endroit même où sera conservé le vin, c'est-à-dire, soit dans une cave souterraine *a gawa* ou *a garteula*, soit dans un cellier *kantina*, appelé en français régional la « cantine ».

V. L'ÉLEVAGE.

L'élevage concerne surtout les brebis et les chèvres — que les bergers et chevriers mènent paître au loin —, et les porcs, élevés dans un parc, situé à quelque distance du village, d'où on ne les lâche qu'à certaines époques. Les vaches ne sont élevées que pour la boucherie¹ ; les bœufs, servant jadis aux labours, se font de plus en plus rares. Chevaux et ânes étaient surtout élevés dans le but d'obtenir des mulets, « bête de somme »

1. Mes témoins de Zitamboli considèrent le lait de vache comme nuisible aux enfants (que l'on élève au lait de chèvre).

appropriée aux chemins montagnards du Niolo, et de la Castagniccia. La basse-cour, elle-même, est réduite aux seuls besoins locaux.

A. Brebis et chèvres.

Le vocabulaire concernant l'élevage des brebis et des chèvres, et la fabrication du fromage, est riche et intéressant ; il reflète une forme d'« artisanat » vraiment incorporée au terroir corse : celui du berger transhumant.

I. Les brebis.

Le berger-propriétaire¹ du Niolo *u pastore* — distinct du petit berger attaché à un patron *u pasturèllu* —, suit son troupeau dans les pâturages d'hiver, où il séjournera pendant toute la saison froide. Sa nouvelle résidence, fixée au milieu des pâturages loués ou même acquis par lui dans la Balagne, comprend la « maison du berger » : *u gabanèllu*, mieux *u statzu*, petite cabane carrée en pierres sèches, couverte de grands bardeaux *é skandulé/skanduré* ; cette cabane n'a ni fenêtre, ni cheminée ; elle est seulement dotée d'une porte, et d'un trou — pratiqué dans un coin de l'unique pièce — pour laisser échapper la fumée ; c'est en effet dans un coin de la cabane, sans foyer, que le berger fait sa cuisine ; sur le sol, en terre, est étendue une paillasse pour la nuit.

Un enclos bordé de petits murs en pierres sèches est attenant à la cabane : il porte le nom de *a mandriya*. C'est là que le berger enferme les brebis pour les traire ; la bête est poussée dans un rétrécissement de la *mandriya*, appelé *u gompuré*. L'ensemble constitué par la maison du berger et son enclos s'appelle *u pyatsilé/pyatsiré* ; la barrière de l'entrée s'appelle *a gada*. Traire les brebis — *mundjyé é béguré* — est la principale occupation du berger, matin et soir ; l'ensemble du troupeau (*banda*), *a wanda*, qui comprend les bêliers *i muntoni*, les brebis *é béguré*, les agneaux *anyèlli*, et les agnelles *anyellé*, reste à paître *paeé*, dans le pâturage *pasku* ; le berger pousse dans le *gompuré* la brebis laitière, dont il va traire la mamelle, improprement appelée *luwaru*, au-dessus d'un seau en bois (à anse) *u tinellu*, où les brebis « font le lait » *fadjyanu u latté*.

1. Certains de ces bergers illétrés, propriétaires de plusieurs centaines de brebis, sont plusieurs fois millionnaires.

Quand la brebis a agnelé *a bégura a filyadu*, elle n'allait pas longtemps son petit; pour le sevrer *gavèstra*, le berger met à l'agneau un morceau de bois tenu par des ficelles *u gavèstru*, qui l'empêchera de téter *sudyé*.

Le lait de brebis n'est pas consommé frais. On appelle la crème qui monte à la surface *a radula*, et, lorsqu'elle est assez épaisse pour qu'on puisse l'enlever *u diru*¹. Le lait caillé s'appelle *u gayadu*. Le célèbre « broccio » corse, *u bruteu*, s'obtient de la façon suivante : on met à bouillir dix litres de petit-lait *u zérù*, puis on ajoute au petit-lait déjà chauffé, deux litres de lait pur, jusqu'à ébullition. On obtient un kilo de *bruteu*; ce qui reste dans le « chaudron » *padyulu*, ou dans la « chaudière » *pad-yula*, s'appelle *a djaba*².

Le lait est principalement utilisé pour faire des fromages. La fabrication du fromage — qui dure de trois à six mois — se fait en dehors de la cabane, dans un abri *u kajilé*, dont les murs sont en pierre, et qui est couvert avec de la terre. Le berger y dispose ses fromages sur une étagère *a skafa*³; simple planche où a été creusée une rainure, pour permettre l'écoulement du petit-lait *u zérù*, lequel coule dans un seau placé en dessous de la *skafa*, *u tinèllu*.

Fabrication du fromage : on laisse cailler le lait *kaya u latté*, dans une grande chaudière *a badyula*. Quand il est caillé, le berger prend une louche en bois creusée, appelée *a gottya*, et le verse dans les moules en jonc (*yunku*) tressé, appelés chacun *a fattoya*, ou *a gajaya*⁴; pour cette opération, les moules sont placés sur la *skafa*, que l'on dispose — à l'intérieur ou à l'extérieur du *kajilé* —, sur un tréteau, ou sur de grosses pierres. On le met dans l'abri sous terre dès le premier jour. Le berger doit retourner le fromage : de deux moules, on fait un seul fromage ; le soir, on met du sel d'un côté; le lendemain, on le retourne, et on sale l'autre côté. Il faut surveiller tous les trois jours l'état du fromage, qui méritera enfin le nom de *u gaju*⁵.

1. A Piana, on emploie le terme *budiru* (litt. « beurre »).

2. A Piana, le nom de *teaba* s'appliquerait au petit-lait.

3. A Loriani, on connaît *a skava* « claire à égoutter les fromages », que le berger place sur sa tête, pour transporter les fromages fabriqués à la bergerie, lorsqu'il descend au village.

4. A Piana, on ne connaît que le terme *kajadya*.

5. A Zitamboli, on considère le terme *furmaju* comme récent ; à Piana, on ne m'a cité que *furmayo*. On sait que l'italien *formaggio* est un emprunt au français.

2. Les chèvres.

Les troupeaux de chèvres *é gabré*, que le voyageur rencontre parfois sur la route, sous la conduite d'une chèvre-guide —, porteuse d'une clochette, *a tintèndra*, *a tintèndula* (P) —, qualifiée du nom de *tintèndriya*, ne sont pas moins caractéristiques du terroir corse. Le dialecte même distingue la chèvre isolée, gardée par son propriétaire à proximité de la maison *a eōta* (P, Z), *a eōka* (Z), à laquelle on met parfois des entraves de corde, *é pastoyé* —, des chèvres en grands troupeaux confiés aux chevriers. Là se trouvent le bouc *bèkku* (P), *u wèkku*, le chevreau *kabrèttu* (P), *u gabrèttu*, et *kabra* (P), *a gabra* «la chèvre de troupeau».

Le vocabulaire concernant l'élevage des chèvres est souvent le même que pour les brebis : « chevreter » se dit *filya*, et le verbe *bèla* exprime le cri de la chèvre aussi bien que celui du mouton.

A Piana, on nous a parlé de l'enclos de pierres sèches appelé *a mandriya*, à propos des chèvres, que le chevrier *u pastoré* y rassemble pour les traire, et qui sert également à enfermer les jeunes chevreaux. On y donne aussi le nom de *kabanellu* à l'humble demeure du pâtre, et de *pyatsilé* à la bergerie (ensemble formé par la cabane et son enclos). Les chèvres vont brouter soit dans une pâture *u pastru*, soit dans le maquis *a makkyia*.

Le premier lait, ou colostrum, d'une chèvre, appelé *a gunuetra*, sert à faire des mets spéciaux : soit qu'on le fasse cuire avec de l'eau et du sel — on le consomme alors avec du pain trempé dedans —, soit qu'on en fasse un *bruteu* spécial, en le jetant dans de l'eau bouillante, sur le feu ; après avoir remué, et écumé, on obtient un fromage blanc très tendre.

Le lait de chèvre sert à la consommation locale ; quand il lui arrive de « brûler » au fond de la casserole, on dit *u latté è burjadu*, et on appelle *skortza* le dépôt du lait chauffé (P). On fabrique aussi des fromages « durs » avec ce lait, suivant les procédés décrits à propos du lait de brebis¹.

B. Les porcs.

La porcherie, petite cabane entourée d'un enclos, est située à quelques centaines de mètres du village ; l'ensemble porte le nom de *u purteilé* ; la cabane où l'on engraisse un porc s'appelle *kazarella di burku* ; la barrière de l'enclos *a zéba*, les poteaux l'encadrant *i pyotüli*, chaque traverse per-

1. Le lait de brebis est, en outre, l'objet d'une exportation sur le continent, dont les fabriques de « roquefort » achetaient ce lait 48 francs le litre en 1955, tout en assumant le transport par avion.

pendiculaire *a sbrangula*, chaque traverse horizontale *a dravèrsa*. Quand la truie *a lüvyu* a mis bas *purtélladu*, on garde enfermés dans l'enclos les porcelets *purtéllutei*; le jeune porc s'appelle *pürkèttu*, *purtéllu* (L), le porc adulte *u burku*; pour les appeler, on dit : *teugu teugu*; leur grognement s'exprime par le verbe *grundyulédyu*. Ces porcs — au pelage mi-brun, mi-rose — sont lâchés dans la campagne, où ils cherchent librement leur pâture. En Castagniccia, on les enferme surtout à l'époque de la chute des châtaignes, dont ils sont friands.

La viande de porc est très appréciée, il est d'usage d'en saler et d'en conserver pour l'année. Voici comment l'on procède à Zitamboli : pour tuer le porc, on le met sur une planche, on lui lie la bouche avec une corde à nœud coulant *u kapyu*; puis on l'échaude *pila u burku*, et on lui gratte le poil *u bérù*¹, avec un couteau. Le museau s'appelle *u mutéigiré*, le groin *u grunyu*, la mâchoire *a ulètta*, *a ulanya*², les oreilles *arêté*. On nomme le jambon *u brizutu*; *a vettu* désigne « un morceau de lard entre les deux jambons »; le lard (en général) se dit *a kòppa* (ou bien *u lardu*); la graisse de porc *u pannu*. Le filet s'appelle *lonzu*, la côtelette *a goetéléttu*; *goppa* désigne « un morceau de viande sous le cou ». Les boyaux où on coule de la viande s'appellent *iétintiné*, les boudins *i zanguidèlli*, les « boudins de foie et de viscères » : *figadèlli*; le saucisson *a zaltitea*. On donne le nom de *u stitzu* à l'odeur du porc grillé.

C. Les vaches.

Les vaches *bakké* (P, Z) elles-mêmes ne restent pas souvent à l'étable (qui n'est pas distinguée de l'écurie) *a stalla* (P, Z), où le peu de foin récolté ne suffirait pas à garnir leur mangeoire *a mandyadoya*³. Le veau s'appelle *bédèllu*, *bidèllu* (P, Z), la génisse *manza* (P); meugler se dit *mwidzèya*, ruminer *rumijèya* et le fumier *u zuru/zulu*.

D. Chevaux, ânes, mulets.

Rares sont aussi le cheval *u kavallu* (L, P, Z), et la jument *dyumènta* (P), *yumènta*, *djumènta* (L); hennir (en parlant de la jument) se dit *fro-*

1. A Piana, on dit *u pélu*.

2. Le terme *mansélè* est réservé à la mâchoire humaine.

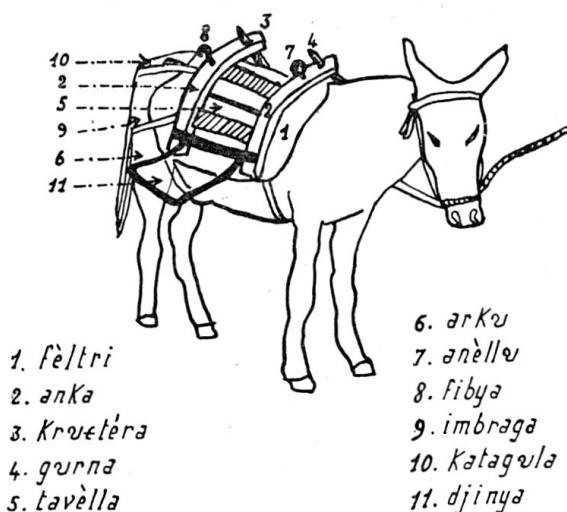
3. Dans la Castagniccia, mes témoins, possesseurs de quelques vaches, les avaient placées dans un pâturage, loué par eux dans la région de Ponte-Leccia, où elles étaient « engrangées » pour la boucherie.

midèya. L'âne *sumiré* (P), *sumérèllu*, l'ânesse *sumira* (P), *sumérèlla*, le mulet *mûru*, *mulù* (P), la mule *mura*, *mula* (L, P) sont beaucoup plus fréquents. Le petit de l'ânesse, ou de la jument, s'appellent, l'un et l'autre, *u bulèttru*, au collectif, *poltri* (P). Ce terme est à rapprocher de l'expression *a zumira* (ou *a djuménta*) *a pulidradu* (Z), qui signifie « l'ânesse (ou la jument) a mis bas ». Pour faire venir les ânes, on leur crie : *pukki ! prkki !* (Z); braire se dit *ranka* (Z).

Le harnais concerne exclusivement les ânes et les mulets : la bride *a rilya*, le mors *u gavitzóné*, la chaîne *a gadéna*, le fouet *u etavilé* (Z). A Zitamboli, on ne connaît pas d'expression pour commander d'aller à droite ou à gauche ; pour dire « marche ! », on dit *tsó* (mulets), *tsè* (ânes) ; pour dire « arrête ! » *puk pruk!* (aux uns et aux autres). La charge du mulet ou de l'âne (bois, blé, orge, etc.) s'appelle *a soma* (P), *a zoma*.

Le bât *umbaëté* (P), *ambaëtu* ne se pose pas directement sur la bête : on intercale un coussin de toile, rempli de paille, à deux pans, retombant

Bât (*ambaëtu*) de Zitamboli, à vide.



sur chaque flanc, en forme de sacs *féltri* (P), *i véltri*. Voici la terminologie recueillie à Zitamboli : le bât lui-même se termine, à chaque extrémité, par deux bois courbes s'emboutant au sommet, et reliés entre eux de chaque côté par deux traverses en bois, et une en fer. Chacun des bois courbes s'appelle *anka*, leur croisement (au sommet) s'appelle *a kruetéra*, l'extrémité effilée de chaque bois courbe *a gurna*. Les traverses de bois s'appellent *é tavellé*; en dessous d'elles, à la base de chaque côté du bât,

une tige de fer courbée en arceau *l'arku*, se détache ou se replie, à volonté, sur le bât : c'est sur les *arki* qu'on pose la charge des sacs ou des paniers. A chaque *anka* sont fixés : par un anneau *anèllu*, une courroie de cuir *a kurdjina*, et un crochet *a vibya*¹.

On fixe le bât sur l'âne au moyen de courroies enroulées autour des *tavellé*: a) *l'imbraga* ou *rupéra* (se met plus bas que la queue); b) *a kata-gula* ou *sukudyana* (se met sous la queue); c) *a djinya* (se met sous le ventre). La charge est assujettie sur le bât au moyen d'une corde en poil de chèvre tressé, *a vuna*, passée autour des *gurné*. Pour serrer la charge sur le bât, on utilise un bâton appelé *kabistringula*.

E. La basse-cour et les autres animaux domestiques.

Dans le poulailler *u bulinadyu*, logent la poule *a yallina*, *djyallina* (P); le coq *u yallu* (L, Z), *djyallu* (P); les poussins *i pyulli* (L), *i pyulèlli* (P, Z). Le juchoir s'appelle *u buladoteyu*, et l'on dit *é yalliné so puladé* (les poules sont juchées) (Z). *a yallina a fatu lowu* (P, Z) la poule a « fait » l'œuf ! c'est ainsi que le dialecte exprime le verbe pondre ; alors, la poule se met à chanter *skekanédyo*. Lorsqu'il s'agit d'un œuf « sans coquille », on dit *a yallina a fatu l'owu impabana*; s'il s'agit d'un œuf « sans blanc », on l'appelle *skonteu*. L'œuf complet comprend la coquille *u dyòppu*, le glaire *a kyarula*, le jaune *u jaunu*. On distingue les verbes *grukka* « s'accroupir pour couver », *gilla* « être dans la position de couver », et *djótea* « couver (pendant trois semaines) »; la couvée s'appelle *a teuteada* (P).

Chaque maison possède, près de la basse-cour, un chien : *u gané* (L), *dyágaru* (P); la chienne s'appelle *dyágara* (P), le chiot *dyágarellu* (P), *kanédyugu* (L) ou *gadéllu* (L).

Les abeilles ne paraissent pas faire l'objet d'un élevage suivi; chaque abeille est une *apa*, *aba* (P), *aka*; l'ancienne ruche, simple section d'un tronc d'arbre creux, s'appelle *u budyu/bundyu* (P), *a bunya*, pluriel *é wunyé*. Le miel *mellé* (P), *miré* est consommé « en rayons » *u miré in faóné*; la cire s'appelle *teéra*, *a djéra*².

1. A Piana, on appelle ces crochets de fer *kaviteoli*.

2. Un dérivé de *teéra* est *teirarya*, nom ancien donné à la Chandeleur (actuellement, on dit aussi *kandélaryo*).

VI. LES PLANTES; LE BOIS; LES CHATAIGNES.

Si le vocabulaire semble pauvre en ce qui concerne les travaux agricoles, en revanche mes témoins de Corse m'ont paru plus curieux, et mieux informés, des choses de la nature, et spécialement des plantes, que ne le sont les paysans de l'Ouest de la France. L'étude de la flore corse impliquerait des recherches botaniques permettant de déceler les espèces principales, et celles intéressant le berger ou simplement le campagnard corse. Je me bornerai à citer ici les plantes signalées spontanément par mes témoins, avec leurs remarques.

Le maquis *a makkyā* (L, P, Z), qui couvre de si grandes portions du territoire corse — propice surtout aux chevriers et aux chasseurs —, est caractérisé par des plantes, buissons et arbisseaux d'une hauteur inférieure à trois mètres. La bruyère *a skóba* (L, P), *a skópa*, est appréciée comme allume-feu; l'arbousier *èrbidru*, *arbedu* (P), *arbedrù* (L) porte simultanément des baies vertes et des baies mûres, connues sous le nom de *bagi* (P), *i vagi* (L), *i wagi*; son bois sert à faire des soufflets (P). Le prunellier *u dangu* porte des fruits appelés *è brunyuré*, considérés comme comestibles; le houx *karagudé*, *karakutòlu* (P), le sureau *u zambugu*, le romarin *rozù marinu* (P, Z), le buis *bussu* (P), le ciste *muteu*, *mutyu/muteyu* (P), le génévrier *djénébru* (P), le myrte *a mortula* (P), le lentisque *lunetinku/luetinku* (P), *ustinku*, le genêt épineux (*Ginesta corsica*, surnommé la « ronce » en français régional : Z) *a gurya*, *kura* (P), sont également typiques de cette végétation « aride »; quant à la ronce véritable, on l'appelle *lamadya*, *lamadýóné* (P), et son fruit se nomme *a mura* (P, Z).

Quelques noms de plantes plus humbles m'ont été aussi cités : la fraise *a vraula*, le chardon *kardu* (P), le thym *u dentu* (P), l'ortie *urtigula* (P), la passiflore, *a vyola di la pasyóné* (P), l'aspédro *arbuteu*, *talbuteu*, ou *talavèllu* (P); le cyclamen (qui fleurit au printemps aussi bien qu'à l'automne) s'appelle *a pippa* (P), et, au pluriel, *i gabèlli* (L), le lis Mathiole *a tyola kanina* (P). Quant à l'hellébore *a nòkka* (P), son nom ne doit pas être confondu avec *a lükka* « sorte d'anémone verte » (P); on donne le nom de *sambulé* (P) à « une sorte d'oignons sauvages ». La fougère, très répandue, s'appelle *a filètta* (Z), *a fulètta* (P), le champignon *fundzu* (P), la mousse *a mutsa* (P), le lierre *a lèllara*.

Pour couper le maquis (en général), on utilise une serpette spéciale *u pinadu*; pour couper les « ronces », une vieille serpe *a etarya*.

Les arbres de la forêt corse ne sont guère exploités par les habitants du pays ; à Albertacce, on a recours à des bûcherons italiens pour exploiter la forêt de Calasima. On rencontre trois espèces de chênes : le chêne proprement dit *kwrtea*, *a gwértea* (L), *u kwarteu*; le chêne vert *a lètea* (L), *u lèteu*, *lètea bérde* (P) ; le chêne-liège *a zuara*, *a lètea sworadya* (P), dont le liège *u zuaru*, *swóru* (P), est méthodiquement exploité. Le gland s'appelle *a yanda*. Le hêtre *u fowu*, *u fou*, dont la faîne porte le nom de *fayna*, fournit également un bois apprécié ; laulne *altsu*, le frêne *u vrasu* (P), le saule *u saldjé*, le bouleau *u bedullu* sont beaucoup moins estimés.

Les résineux sont représentés par : le pin laricio *lartéé*, le pin *u pinu* (P), le sapin *u yaligu* ; les aiguilles de pin s'appellent *é spiné di pinu* (P), les pommes de pin *pinyoti* (P), la résine *a rajina*.

Tout arbre *arbèru*, comporte un tronc *fustu* (P), des branches *branké* (P), *i ambóné*, des feuilles *i vrondé* (L) ; à Piana, on appelle *u lèndyu* le bois, et *a lendjya* la bûche. La souche s'appelle *a tceppa* (P), la racine *radidjé* (P), l'écorce *a butya* (P), *a utsya* (Z), la moelle *a madolla* (P). Le bûcheron *u ségantinu* utilise la cognée *a éóna*, la hache *a pyóla* (P, Z), et la scie *a zéga* (pour scier l'arbre *zéga l'arbèru*). Le chevalet pour débiter du bois s'appelle *a gabra* (cf. en français régional de l'Ouest la « chèvre »); le coin de bois *u kunyu*. Un fagot s'appelle *karku di lénycé*, *faeinu* (P) ; son lien *a gorda*, *kurda* (P).

La fabrication du charbon de bois par le « charbonnier » *u karbonaru* (P), était également confiée à des Italiens. Un témoin d'Albertacce, M^{me} Eugène Alfonsi, native de la Balagne, m'a raconté avoir, dans sa jeunesse, transporté (sur la tête) jusqu'au port de Galeria, de nombreux paniers de charbon de bois, fabriqué par des charbonniers italiens, avec des branches d'arbres et de « maquis » : chêne vert, arbousier, lentisque, bruyère, dans la forêt de Pirio ¹.

Le châtaignier *u gaetanyu* (L, P, Z), seul arbre de la forêt qui semble être protégé et soigné, est en effet considéré en Corse comme un arbre cultivé : chaque propriétaire connaît ses châtaigniers, et le ramassage des châtaignes est circonscrit à une certaine zone autour du pied ². Le voca-

1. Préparé par des équipes de 5 ou 6 charbonniers, dont l'effectif total s'élevait à 120 hommes travaillant simultanément, ce charbon de bois était ensuite chargé par trois voiliers italiens, à destination de l'Espagne et de l'Italie.

2. La contribution fournie par les châtaignes à l'alimentation locale est considérable ; certains de mes témoins considèrent que, sans elles, ils seraient morts de faim pendant la guerre de 1939-45.

bulaire concernant le châtaignier et ses produits est particulièrement développé. Le chaton s'appelle *a dramula*; la bogue ou enveloppe piquante de la châtaigne *u riteu*: vraisemblablement par analogie avec le hérisson [*griteu*, *u riteu* (L, Z)]; à Loriani, on appelle les bogues *i vitei*.

Pour le ramassage des châtaignes, à l'automne (ce qui occupe les gens de la Castagniccia pendant près de six semaines), on remue les *vitei* entrouverts (épars sur le sol) avec un bâton, on les réunit en tas, et puis on secoue avec une fourche en bois à trois dents *a ruspula* (L), les tas de châtaignes mêlées de feuilles mortes. Le transport des châtaignes se fait dans des paniers *é sporté*, soit à bras d'homme, soit — pour les châtaigniers éloignés du village —, à dos d'âne.

Dès leur arrivée à la maison, les châtaignes sont étendues sur la *rada* — plafond à claire-voie, séparant du grenier la pièce principale —, d'où monte la chaleur du *fugónè* central (L, Z), ce qui hâte leur séchage; à Zitamboli, on laisse ainsi les châtaignes quinze à vingt jours à sécher *sikka*, sur la *rada*. Pour les débarrasser de leur écorce brune *a utya*, il faut les battre, ce qui s'appelle *pieta* (verbe employé également pour le foulage du raisin).

La châtaigne décortiquée porte encore une pellicule brune: *a lédzina*; pour l'en dépouiller, on la passe au four: *sikka* (on enfourne les châtaignes enfermées dans des sacs). On peut aussi cuire sous la cendre les châtaignes non décortiquées; ainsi cuites, elles portent, à Zitamboli, le nom de *é balluté*, mais alors, il est nécessaire de les passer au crible *gruèllu* ou *djarnilyu* (Z), pour tamiser, *gruèlla*, la cendre. A Loriani, les châtaignes rôties avec leur écorce s'appellent *é fadjolé*¹, et l'on réserve le nom de *é halloté* aux châtaignes bouillies dans leur écorce, appelées en français régional les « *ballotes* ». On y consomme aussi des châtaignes « pelées » avant d'être bouillies, appelées alors *é zburyaté*. A Zitamboli, la châtaigne débarrassée à la fois de son écorce et de sa pellicule brune, porte le nom de *gaetanya byanka*; on peut la cuire dans de l'eau bouillante: on la dénomme alors (*gaetanya*) *gotta* (c'est-à-dire « cuite »).

Ustensile traditionnel, le gril à châtaignes se faisait jadis en terre; le type actuel est en métal; sa forme est celle d'un petit chaudron, à anse, évasé, dont la base est percée de trous carrés; à Loriani, on le nomme *u déstu*, à Zitamboli *u distélu*: ce terme est passé à une tasse en terre, où on grille traditionnellement le café (Z).

1. A distinguer de *i fadjoli* « les haricots ».

Pour obtenir de la farine de châtaignes, on apporte celles-ci au « pressoir » à châtaignes *u mulinu* (L), pour les faire moudre *madjina* (L, Z) ; on obtient alors *a varina kastanina* (L, Z), appelée localement *a pieitēina*, *pistuteina* (P). Les mets faits avec cette farine sont divers : on jette la farine dans de l'eau bouillante ; la bouillie claire, toujours désignée au pluriel, s'appelle *i brilòli* (L), la bouillie épaisse *a bolènta* (L, Z) ; on en fait aussi des beignets, nommés *é fritellé* (L, Z), tandis qu'on réserve le nom de *é buliditéé* à des beignets ou crêpes épaisses, à la farine de blé, servis avec du *bruteu* (L).

Avant d'achever cet aperçu des ressources dues au règne végétal, je voudrais simplement observer que la culture de l'olivier, si répandue dans d'autres régions de Corse, où la récolte des olives et la fabrication de l'huile donnent vraisemblablement lieu à une terminologie ancienne et intéressante, est absolument inconnue dans les régions montagnardes où je suis passée¹, de même que celle des arbres fruitiers.

Geneviève MASSIGNON.

BIBLIOGRAPHIE

L'*Introduzione* de Bottiglioni à son Atlas linguistique de la Corse renferme une large bibliographie du dialecte corse : je me bornerai donc à citer ici les ouvrages de linguistique et d'ethnographie consultés pour cet article.

I. LINGUISTIQUE

a) *Dialectologie corse.*

1. GILLIÉRON (J.) et EDMONT (E.), *Atlas linguistique de la Corse*. Paris, 1914 et 1915.
2. FALCUCCI (F.), *Vocabolario dei dialetti, geografia e costume della Corsica*, publié par Guarnerio, Cagliari, 1915, in-8°, 474 p.
3. GUARNERIO (Pier Enea), *Note etimologiche e lessicali córse*, ap. Rendiconti dell' Istituto Lombardo. Milano, tome 48 (1915), p. 517-538, 601-616, 653-668, 703-719, et *Nuove note etimologiche e lessicali córse*, ibid., tome 49 (1916), p. 74-89, 159-170, et 249-262.
4. SALVIONI, *Note di dialettologia corsa*, ibid., tome 49 (1916), p. 705-880.
5. ALFONSI (R. P. Tommaso), *Il dialetto corso nella parlata balanina*. Livorno, 1932.

1. A Piana, on m'a brièvement signalé les termes suivants : *aliwu* « olivier », *aliwa* « olive » ; l'huile d'olive s'appelle *olyu* (Z), *ulyu* (P), et le dépôt de l'huile au fond des jarres *a morka* (Z).

6. BOTTIGLIONI (G.), *Introduzione all' Atlante linguistico etnografico italiano della Corsica.* Pisa, 1938, in-4°, 229 p.
7. BOTTIGLIONI (G.), *Atlante linguistico etnografico italiano della Corsica.* Pisa, 10 vol., in-folio, 1933-1943.
8. *Enquête de la Commission du dialecte* (directeur des travaux, prof. POLI), ap. Bulletin de la Société de recherches et d'études historiques corses d'Ajaccio, 1949, p. 51-53.

b) *Dictionnaires de langues romanes.*

9. MEYER-LÜBKE, *Romanisches Etymologisches Wörterbuch*, Heidelberg, 1935, in-8°, 1204 p.
10. VON WARTBURG (Walther), *Französisches Etymologisches Woerterbuch* (en cours de publication depuis 1922).
11. TOMMASEO (Nicolò) et BELLINI (Bernardo), *Nuovo dizionario della lingua italiana.* Torino, 1865, 8 vol. gr. in-4°.
12. BATTISTI (C.) et ALESSIO (G.), *Dizionario etimologico italiano.* Istituto di glottologia, Università di Firenze, depuis 1950 (4 tomes parus, allant de A à R).
13. PRATI (Angelico), *Vocabolario etimologico italiano.* Torino, 1951, in-8°, XII-1099 p.

II. ETHNOGRAPHIE

a) *Le milieu géographique.*

14. ARDOUIN-DUMAZET, *Voyage en France. La Corse.* Paris, 1898, 363 p.
15. BLANCHARD (Raoul), *Les genres de vie en Corse*, ap. Bulletin des Sciences historiques et naturelles de la Corse, Bastia, 35^e année, 1915, p. 6-63.
- [16.] MONMARCHÉ (G.) et MORACCHINI (Geneviève), *La Corse.* Paris, 1954, xciii-328 p.

b) *La flore.*

17. ROLLAND (Eugène), *Flore populaire de la France.* Paris, 1896-1914, 11 vol. in-8°.
18. MORIS (J. H.), *Flora Sarda.* Taurini, 1837-1859, 5 vol. in-4°, dont 2 de planches (signale les noms « vernaculaires » des plantes).
19. DE LITARDIÈRE (R.), *Voyage botanique en Corse*, juillet-août 1908, ap. Bulletin de l'Académie internationale de géographie botanique, juillet 1909, p. 27-132.
20. DE LITARDIÈRE (R.), *Contribution à l'étude phytosociologique de la Corse. Les montagnes de la Corse orientale entre le Golo et le Tavignano.* Rennes, 1928, gr. in-8°, 184 p.
21. PANIS (J.), *Aspects de la flore corse*, ap. *La Corse*, p. LIII-LIX.

c) *Rapports entre la langue et les modes de vie.*

22. Bulletin de la Société de recherches et d'études historiques corses d'Ajaccio, depuis 1949 (B. S. R. E. H., Corses).
23. LEBLANC (J.), *Monographie d'un type de charrue corse* (Villanova, canton d'Ajaccio), B. S. R. E. H., Corses, 1949, p. 10-12).
24. FRANCESCHINI, *Les pressoirs à huile.* Ibid., 1949, p. 21-23.
25. HOUDEMER, *Liste commentée des poissons de mer observés à Ajaccio*, ibid., 1949, p. 28-40.

INDEX ÉTYMOLOGIQUE

(Les chiffres placés à gauche renvoient à Meyer-Luebke, *Romanisches Etymologisches Woerterbuch*, Heidelberg, 1935 ; ceux placés à droite renvoient aux pages du présent article¹).

I. ETYMA LATINS.

- | | |
|--|--|
| 72 ACCİNGÈRE > <i>atsingada</i> (*AC- | 626 AREA > <i>adya</i> , 196, 206. |
| CİNGĀRE), 200. | 651 ARMATU > <i>armateu</i> , 199, 204. |
| 1506 AD + *CALD-İTİARE > <i>aka-</i> | 696 ASCIA > [a]eóna (*ASCI-ONA), |
| <i>détza</i> , 200. | 217. |
| 7387 AD + RÖTÄRE > <i>arruda</i> , 207. | 793 AURİCULA > <i>arèteé</i> , 213. |
| 242 AERAMEN > <i>ramina</i> (*AERA- | 818 AVĒNA > <i>avénada</i> (*AVEN- |
| MINA), 200. | ATA), 199, 206. |
| 284 AGNËLLU > 1. <i>anyèllu</i> , 210. | 859 BACA > <i>bagi</i> pl. (*BAC-I), 216. |
| 2. <i>anyëlla</i> , 210. | 866 *BACCINU > <i>badjinu</i> , 196, 207. |
| 326 ALBÜCIU (ligur.) > <i>arbuteu</i> , | 982 *BASTU > <i>bastonné</i> (*BAST-ONE), |
| <i>talbuteu</i> , 216. | 205. |
| 376 ALNU > <i>altsu</i> (*AL-TIU), 205, | 1021 BĒLĀRE > <i>bèla</i> , 212. |
| 217. | 1061 BĒSTIA > <i>vësta</i> 195, n. 2. |
| 433 AMURGA > <i>mòrka</i> , 219, n. 1. | 1068 BETÜLLA > <i>bédullu</i> (*BETUL- |
| 446 ANCU (ligur. > 1. <i>anka</i> (*ANC- | LU), 203, 217. |
| A), 214. 2. <i>antëini</i> pl. (*ANC- | 1083 *BICÖNGIU > <i>bigonzi</i> , 208. |
| INU), 203. 3. <i>angarya</i> (*ANC- | 1225 BOVE > <i>boi/woi</i> , <i>boyé</i> , 195, 205. |
| ARIA), 205. | 1271 BRANCA > 1. <i>branka</i> , 217. 2. |
| 452 ANËLLU > <i>anèllu</i> , 207, 214. | <i>sbrangula</i> , 198, 213. |
| 525 APE > <i>apa/aba</i> , <i>aka</i> , 195, | 1320 BRÖCCA > <i>brökki</i> pl. 195, 209. |
| 215. | 9097 *BRUSIÄRE > 1. <i>bruja</i> , 200. 2. |
| 602 ARATRU > <i>aradu</i> (ARAT-U), | <i>burjadu</i> , 212. |
| 204. | 1389 BÜLLIRE > <i>buliditeé</i> (*BULLI- |
| 610 ARBİTU > <i>arbedu</i> , <i>arbedru</i> , <i>ér-</i> | TICIA), 219. |
| <i>bedru</i> , 216. | 1409 BURE > <i>bura</i> (*BUR-A), 204. |
| 606 ARBÖRE > <i>arbëru</i> , 217. | 1427 BÜTTE > <i>botta</i> , 195, 209. |
| 618 ARCU > <i>arku</i> , 214. | 1444 *CACABËLLU > <i>kakavellu</i> , 202. |

1. A la suite des ETYMA latins, grecs, etc., figurent les termes corse qui en sont issus : lorsque l'informateur m'a cité à la fois la prononciation du terme isolé, et celle du terme précédé de l'article (initiale sonorisée), je ne signale que la forme « isolée » (même si elle n'est pas citée au cours de la précédente Étude) ; en revanche, lorsqu'il m'a cité seulement des termes précédés de l'article, je n'ai pas cru devoir rétablir une forme isolée (sans doute plus près de l'étymologie), et signale la forme « sonorisée ».

1490 CALCĀNEU > <i>karkandula</i> , 197, 206.	1645 CAPPĒLLU > <i>gabelli</i> , 216 ¹ .
1495 CALCEU > 1. <i>kaltsu</i> , <i>kaltzu</i> , 196, 208. 2. <i>kalteu</i> , 196, 206.	1647 CAPRA I. <i>kabra</i> , 212, 217. 2. <i>kabréllu</i> (*CAPR-ETTU), 212.
1506 CALDU > <i>kauzula</i> (*CALDIU- LA), 200.	1662 CAPTIĀRE > <i>katea</i> , 202.
1516 CALIGINE > <i>kalijiné</i> , 200 ² .	1666 CAPŪLU > <i>kapyu</i> , 196, 213.
1549 CAMĪNU > <i>kaminu</i> , 200.	1676 CARBONĀRIU > <i>karbonaru</i> (*CARBONARU), 217.
1578 CANDĒLA > <i>kandélarya</i> , 215, n. 2.	1687 CARDUU > 1. <i>kardu</i> , 216. 2. <i>karda</i> (CARDARE), 202.
1592 CANE > 1. <i>kané</i> , 215, 2. <i>kané- dyugu</i> , 215 ³ .	1698 CARMİNĀRE > <i>karména</i> , 202.
1594 CANISTRU > 1. <i>ganietrèlli</i> (*CA- NISTR-ELLU), 202. 2. <i>ganie- troné</i> (*CANISTR-ONE), 202.	1719 CARRICĀRE > <i>karku</i> (*CAR- RICU), 217.
1616 CANTHU (prélat.) > <i>kantina</i> (*CANTH-INA), 209.	1728 CASA > 1. <i>gaza</i> , 199. 2. <i>kaza- rella</i> (CAS-AR-ELLA), 199, 212.
1624 CAPANNA > <i>gabanèllu</i> (*CA- PANN-ELLU), 210, 212.	1738 CASĒU > 1. <i>gaju</i> , 196, 211. 2. <i>kajadya</i> , 211, n. 4, <i>gajaya</i> , 211 (*CASĒARIA). 3. <i>kajilé</i> *CASE-ILE), 197, 211.
1630 CAPISTRĀRE > <i>gavèstra</i> , 211.	1742 CASTANEA > 1. <i>gaetanya</i> , 196, 218. 2. <i>gaetanyu</i> (CASTANEU), 217. 3. <i>kastanina</i> (CASTAN- INA), 219.
1631 CAPISTRU > <i>gavèstru</i> , 211.	1763 CATĒLLU > <i>gadèllu</i> , 215.
1668 CAPITE > <i>kabanyu</i> (*CAP-ANIU), 200. CAPITE + FOCU > <i>kabi- vugu</i> , 200. CAPITE + STRIN- GERE > <i>kabistringula</i> , 215 ³ .	1764 CATĒNA > <i>gadèna</i> , 200, 214.
1637 CAPITIU > <i>gavitzóné</i> (*CAPITI- ONE), 195, 214.	1796 CAVA > <i>gawa</i> , 197, 209.
1642 CAPPA > <i>gappilé</i> (*CAPP-ILE), 197, 206 ⁴ .	1792 CAVĪTU > <i>gardeula</i> (*CAVIT- ULA), 209.
	1821 CĒRA > <i>teéra</i> , <i>djéra</i> , 196, 215.

1. Le lat. CALIGINE signifie « obscurité, brouillard, trouble de la vue ». Pour le passage de ce sens à « étincelle », comparer poitevin *béluetter* « jeter des étincelles (*béluettes*) », et « cligner des yeux (par éblouissement) ».

2. Pour la terminaison du diminutif *kanédyugu*, voir à ETYMA d'origine inconnue, TIUCU.

3. Le latin CAPITE a donné naissance à plusieurs composés verbaux, ex. prov. *capvirar*, fr. *chavirer*; afr. *chafresner*, etc. Quant au corse *kabivugu*, il n'est pas sans évoquer également CAPITONE « chenet » (REW, 1638); or, le chenet ne paraît pas être utilisé dans le *fugoné* : *kabivugu* a pu passer du sens de « chenet » à celui de « tison ».

4. Le terme *gappilé* est à rapprocher du fr. dial. *chape* « dizeau » (FEW, I, 274).

5. D'ordinaire la géminée -PP se conserve, en corse, au moins sous la forme -P- : cependant, il semble préférable pour le sens de rapprocher *gabelli* « cyclamens », de « chapeaux » que de « cheveux » (le latin CAPILLU a donné *gabelli*, à Zitamboli).

- 1833 CĚRNÍCULU > *tearniyu, djar-niyu*, 196, 198, 218.
- 1881 CHORDA > *kòrda, gurda*, 217.
- 1900 CÍCER > *teèdjé, teèdji*, 207.
- 1926 CÍNGÜLA > *djinya*, 196, 215.
- 1929 CÍNÈRE > *djèndéra, djèndara* (*CINÉRA), 197, 200.
- 1935 CÍPPU > 1. *djèppa, tèppa* (*CIPPA) 196, 200, 217. 2. *djippa* (*CIPP-ARE), 200.
- 1947 CÍRCULU > *tyertsu*, 196, 204.
- 1963 CLARU > *kyarula* (*CLAR-ULA), 215.
- 1973 CLAUSU > *tyósu*, 196.
- 1979 CLAVÍCULA > *kaviteoli* (*CAL-VICULU), 215, n. 1.
- 2005 COAGÚLARE > *kaya, kayadu* (COÄGULATU), 199, 211.
- 2011 CÖCHLEA > *köttya*, 211.
- 2012 COCHLEARIA > *kukyara*, 196, 200.
- 2048 COLLÍGERE > *kolyé, kolya* (*COLLÍGARE), 206.
- 2058 CÖLÖSTRU > *gunuetra* (*CÖLOSTRA), 196, 212.
- 2103 COMPONÈRE > *gompurré*, 210.
- CONCISOR > *gonzula* (*CONCISULA), 201.
- 2207 CÖPHINU > *kova* (*COPHA), 208.
- 2209 CÖPÜLA > 1. *gòppyá*, 205. 2. *gupyéttä* (*COPUL-ETTA), 201.
- 2212 CÖQUÈRE > *gòtta* (CÖCTA), 218.
- 2222 CORBÍCULU > *gurbéla*, 198, 208.
- 2233 CÖRIU > *kódyu*, 196, 205.
- 2240 CÖRNU > 1. *gurna* (*CÖRN-A), 195, 214. 2. *skurnu* (s + CÖRNU), 201.
- 2279 CÖSTA > *goetélëtta* (*CÖSTEL-LETTA), 213.
- 2253 CORRÍGIA > *kurdjina* (*CORRÍGINA), 196, 215.
- 2304 CRATE > *rada* (*CRAT-A), 195, 200, 218.
- 2303 CRATÍCULU > *radigulu*, 195, 198, 208.
- 2321 CRIBËLLU > 1. *gruëllu*, 207. 2. *gruëlla* (*CRIBELLARE), 218.
- 2348 CRÜCE > *krueléra* (*CRUCITERA), 214.
- 2345 CRÜSTA > *gruetula* (*CRUSTULA), 198, 201.
- 2376 CÜLMEN > *kòlmu* (*CULMU), 207.
- 2396 CÜNEU > 1. *kunyu*, 217. 2. *kunya* (*CUNEA), 207.
- 2381 CÜLTËLLU > *kurtillu*, 200.
- 4419 *CUNGËNÎU > *guneédyu*, 197, 204.
- 2409 CÜPPA > 1. *gòppa*, 213. 2. *gòppi*, 199. 3. *kupëltä* (*CUPPETTA), 200.
- 2412 CÜRÄRE > *kura*, 202.
- 2556 DËNTE > *dëntu* (*DENT-U), 207.
- 2897 ERÍCIU > *riteu*, 195, 218.
- 2982 *EXCÖMPTIÄRE > *skonteu* (*EX-COMPTIU), 215.
- EXCORIATA > *skuryada*, 199, 207¹.
- 3048 EXPÍNGERE > *spényé*, 200.
- 3117 FABA > *favé* pl. 195, n. 2, 197,

1. Le participe passé sert à former des noms d'agent (cf. mes notes sur la morphologie, p. 199). L'ancien italien *suriada* « fouet » remonte à *EXCORRIGIATA (REW, 2987)

- 207 *faulé* pl. (*FAB-ULA), 195, n. 2, 198, 207.
- 3134 FACTŌRIA > *fattoya*, 196, 211.
- 3144 *FAGĪNA > *fayna*, 217.
- 3145 FAGU > *fówu*, *fóu*, 197, 217.
- 3175 FALCE > 1. *valdjè*, 196, 206. 2. *falteóné* (*FALCE-ONE), 206.
- 3197 FARĪNA > *farina*, 219.
- 3210 FASCĪNA > *faeinu* (*FASCINU), 217.
- 3219 FATA > *fada*, 196.
- 3228 FAVU > *faóné* (*FAV-ONE), 215.
- 3247 FĒNU > *vénu*, 207.
- 3278 FĪBŪLA > *fibya*, 214.
- 3290a FIGŪLARE > *filare*, 201¹.
- 3303 *FILIARE > *filya*, 211.
- 3300 *FILICTU > *filetta*, *fuletta*, 216.
- 3396 FŌCĀCEA > *vugasa*, 201.
- 3400 FŌCU > 1. *fóku*, *vógu*, 196, 200. 2. *fugóné* (*FOC-ONE), 200, 201.
- 3435 FŌRFICE > *frobidjé*, 202.
- 3341 *FÖRMATICU > *furmadju*, 196, *furmayo*, 211, n. 5.
- FORMIDARE > *fromidèdy* (*FORMIDICĀRE), 213-4².
- 3478 *FRAGŪLA > *vraula*, 216.
- 3489 FRAXĪNU > *vrasu* (*FRAXU), 217.
- 3510 FRIGĒRE > *fritellā* (*FRITELLA), 219.
- 3524 *FRIXŌRIA > *firsóya*, 200.
- 3532 FRÖNDE > *frondé* pl. (*FRONDA), 217.
- 3588 FÜNGU > 1. *fundzu* (*FUNGIU), 196, 216. 2. *funga*, -adu (*FUNG-ARE), 201.
- 3589 FÜNE > *funa* (*FUNA), 203, 215.
- 3593 FÜRCA > 1. *förkulu* (*FÜRCULU), 207. 2. *furkada* (*FÜRCATA), 201. 3. *furtēina* (*FÜRCINA), 200.
- 3602 FURNU > *fórnū*, *vurnu*, 195, 201.
- 3618 FÜSTE > *fustu* (*FUSTU), 217.
- 3620 FÜSU > *vuzu*, 196, 202.
- 3646 GALBĪNU > *jaunu*, 215.
- [3659 et] 3660 GALLĪCU > *yaligu*, 196, 217³.
- 3661 GALLĪNA > *djyallina*, *yallina*, 215.
- 3664 GÄLLU > *djyallu*, *yallu*, 196, 215.
- 3778 GLANDE > *yanda* (*GLANDA), 217.
- 3795 GLÖCĪRE > *djotea*, 215, *teut-eada* (*GLOCIĀRE), 199, 215.

1. L'adjectif latin FIGULARE signifie « façonné ». Le corse *filare* représenterait (*u bané*) *filare*, c'est-à-dire le pain « façonné ». Pour la réduction de -GL- à -L-, comparer *gurbéla* < CORBICULA.

2. Cf. latin FORMIDOLOSU « (cheval) ombrageux »; *fromidèdy*, qui désigne le hennissement de la jument, représenterait « s'effrayer, s'inquiéter » (pour son poulain).

3. On ne sait à quelle époque GALLICU s'est appliqué au sapin : Rolland (*Flore populaire*, XI, 225 : *Abies*) relève GALLICA, latin du *vie* s., et GALLICUS, 1476 : au sens de « sapin ».

- 3797 et 3801 *GLÖMËLLU et *GLEMU
 > *imélu* (*GLEM-ELLU), 202¹.
- 3846 GRANU > 1. *granu*, *u ranu*,
 195, 206. 2. *granóné* (*GRAN-
 ONE), 195, 206. 3. *ranellé*
 (*GRAN-ELLAE), 195, 207.
- 3893 GRÜNDIRE > *grundylédyá*
 (*GRUNDIULICÁRE), 213.
- 3894 GRÜNIU > *grunyu*, 213:
- 3910 GÜLA > 1. *ulëtta* (GUL-ETTA),
 213. 2. *ulanya* (*GUL-ANIA),
 213.
- 4092 HEDERA > *lëllara* (L + *ELLE-
 RA), 216.
- 4180 HÖRDEU > *urzu*, 206.
- 4262 *ILÍCÉU > 1. *lèteu*, 217. 2.
lètea (*ILÍCÉA), 205, 217.
- 4281 *IMBRÄCÁRE > *imbraga*, 215.
- 983 IN + *BASTU > *ambaetu*, *um-
 baeté*, 214.
- 6272 IN + PASTA > *impasta* (*IM-
 PASTARE), 201.
- 4501 INTESTINA > *iëtintiné*, pl. 213.
- 8893 IN + *TRÍCHEA *entrètea* (IN-
 *TRICHEARE), 200.
- 4613 *JÜMËNTU > *djuménta*, *dyu-
 mènta*, *yuménta* (*JÜMËNTA),
 213.
- 4619 JÜNCU > *yunku*, 211.
- 4621 JÜNGÜLA > *yunkula*, 207.
- 4624 JUNÍPÉRU > *djénébru*, 216.
- 4810 LABÖRÄRE > *laura*, 203.
- 4869 LAMÍNA > *lama*, 202.
- 4875 LANA < *lana*, 200.
- 4909 LAQUEA > *latea*, 202.
- 4916 LARÍCE > *lartéé*, 217.
- 4915 LARIÐU > *lardu*, 213.
- 4982 LËNTÍSCU > *lunetinku*, *luetin-
 ku*, *u stinku*, 216.
- 5005 LËVÍTU > *lévidu*, 201.
- 5024 LÍGATU > *lyatéu*, 197, 207.
- 5024 LÍGATÓRIU > *lyatodju*, 196,
 205.
- 5034 LÍGNU > 1. *lëndyu*, 197, 200,
lënyu, 217, *lënya*, *lëndya* (*LÍ-
 GNA), 197, 200, 217.
- 5042 LÍMA > *lima*, 207.
- 5070 LÍNTEÖLU > *lintzulóné* (*LÍN-
 TÉOL-ONE), 196, 203.
- 5073 LÍNU > *linu*, 202.
- 5160 LÜMBU > *lonzu* (*LUMBEU),
 196, 213².
- 5173 LÜPA > *luba*, 195.
- 5206 MACHÍNÄRE > 1. *madjina*,
 219. 2. *madjëndura* f. (*MA-
 CHÍNATURA). 202. 3. *madjèn-
 dura* v. tr. (*MACHÍNATUR-
 ARE), 202.
- 5212 MACÜLA > *makkya*, 196, 212,
 216.
- 5268 MALLEU > *mali* pl. 203.
- 5267 MALLEÖLU > *malyulu*, 198,
 208.
- 5289 *MANDIU > *manza* (*MANDIA),
 196, 213.
- 5292 MANDÜCÁRE > *mandyadoya*
 (*MANDUCATORIA), 213.
- 5303a MANÍCU > 1. *manigu*, 200,
 207, 2. *manigóné* (*MANÍC-
 ONE), 207.
- 5339 MANU > 1. *mana* (*MAN-A),
 206. 2. *manètea* (*MAN-ICULA),
 201. 3. *manëtta* (*MAN-ETTA),
 205. 4. *manada* (*MANATA),

1. La chute du GL initial s'explique peut-être par une déglutination de l'article (au pluriel : *GLEMELLI, *(G)LIMELLI, d'où, au singulier, *IMELLU, puis *imélu*).

2. Cf. fr. longe (de veau) < *LUMBEA.

- 199, 206. 5. *manilu* (*MAN-ILU), 206. 6. *manellu* (*MAN-ELLU), 206. 7. *manédéndyula* (*MANETT-INA-TI-ULA), 207.
- 5390 *MASCARĀRE > *maskarumé* (*MASCARUMEN), 198, 200.
- 5396 MASSA > *mansa*, 206, 207¹.
- 5425 *MATTEA > *malzetta* (*MAT-TEA + ETTA), 200.
- 5425a *MATTEOLA > *matsula*, 196, 202.
- 5443 MAXILLA > *månsélé*, 213, n. 2.
- 5463 MEDÜLLA > *madolla*, 217.
- 5469 MĚL > *mèllé*, *miré*, 197, 215.
- 5585 *MİNATÖRIA > *mindoyé* pl. 196, 205².
- 5644 *MÖLINU > *mulinu*, 219.
- 5696 MÖRU > *mura* (*MORA), 216.
- 5707 *MÜCCEU > *muteigiré* (*MUCCEU + ILE), 197, 213.
- 5719 MÜGİRE > *mwidzèya* (*MUGITI-CARE), 213.
- 5729 MÜLGERE > *mundjyé*, 198, 210.
- 5742 MÜLU > 1. *mulu*, *muru*, 197, 214. 2. *mula*, *mura* (*MÜLA), 197, 214.
- 5744 MÜNDÄRE > 1. *mondula* (*MÜNDULA). 201. 2. *mundulayu* (*MÜNDULARIU), 196, 199, 201. 3. *mondillyu* (*MÜNDIL-LIU), 207.
- 5764 MÜRU > *murada* (*MUR-ATA), 199, 203.
- 5783 MÜSTU > *móstu*, 209.
- 5796a MÜTÜLU > *muteu*, *mutyu*, *muteyu*, 196, 216.
- 6005 NÜTRİMEN > *nwirmé*, 197, 198, 201.
- 6038 ÖCÜLU > *otyu*, 208.
- 6041a ÖFFA > *fëtta* (*OFFETTA), 201, 213.
- 6054 ÖLEU > *olyu*, *ulyu*, 219, n. 1.
- 6056 ÖLIVA > *aliwa*, 219, n. 1.
- 6058 ÖLIVU > *aliwu*, 219, n. 1.
- 6093 ORDIRE > *ordimé* (*ORDIMEN), 198, 202, 203.
- 6121 OTIÖSA > *ueóza*, 202.
- 6128 OVU > 1. *owu*, 197, 215. 2. *uwaru* (*OVARU), 197, 210.
- 6154 PALA > *pala*, 201.
- [6312] PALMENTU (bas-lat.) [Battistii] > *balmèntu*, 209.
- 6182 PALU > 1. *palu*, 207. 2. *bal-yóné* (*PAL-I-ONE), 206.
- 6198 PANE > *bané*, 195, 201.
- 6204 PANNU > 1. *banu*, 203. 2. *pannū*, 213.
- 6219 PAR > *padyu* (*PARIU), 196, 205.
- 6245a *PARIÖLU > 1. *padyulu*, 196, 200, 211. 2. *padyula* (*PARIÖLA), 200, 211.
- 6263 PASCERE > *paeé*, 207, 210.
- 6265 PASCUU > *pasku*, 207, 210.
- 6274 PASTA > 1. *pásta* (*PASTARE), 201. 2. *pástela* (*PAST-ELLA), 202.
- 6279 PASTORE > 1. *pastoré*, 198, 210, 212. 2. *pastorellu*, 210.
- 6280 PASTORIA > *pastoyé*, 196, 212.
- 6282 PASTURA > *pastru* (*PASTURU), 207, n. 1, 210.
- 6325 PECORA > *béguré* pl. 210, 211.

1. Pour la nasalisation, cf. *mansélé* < MAXILLAE.

2. Cf. poitevin *menoire* « petit joug » (Lalanne).

- 6328 PĚCTÍNE > 1. *bèttiné*, 203. 2. *péténé*, 202.
- 6439 PĚDE + CAMBIĀRE > *bedi-gambyula*, 203.
- 6351 *PĚD(I)CÜLLA > *beditya*, 206.
- 6407 *PĚR-ĚX-SŪCĀRE > *brizutu* (*PERSUCTU), 213.
- 6432 PĚRTIČA > *pertiga*, 196, 205. *PETTIA > *pètzu* (*PETTIU), 200.
- 6495 *PÍKKARE > *vitei* (*PICI), 218.
- 6502 PÍLARE > *pila*, 213.
- 6508 PÍLU 1. *pèlu*, *béru*, 197, 213. 2. *bilóné* (*PÍL-ONE), 203.
- 6511 PÍNEU > 1. *binyatu* (*PINEATU), 200. 2. *binyòtti*, 207. 3. *pinyòti*, 217.
- 6514 PÍNNA > 1. *pindya*, *pindja* (*PINNEA, 197, 207) 2. 1. *pindjya* (*PINNEARE), 207. 3. *pindnadu* (*PINNATU), 216. 4. *bin-nélé* pl. (*PINNELLA), 199.
- 6519 PÍNU > *pinu*, 217.
- 6534 *PÍSÉLLU > *pidzéllu*, 207.
- 6536 PÍSTARE > *pieta*, 209. 2. *pi-e-titaina*, *pietutaina*, 219.
- 6543 PÍSU > *pizu*, 207,
- 6578 PLANTĀRE > *pyanta*, 196, 198, 202.
- 6581 PLANU > *spyana* (s + *PLANĀRE), 201.
- 6583 PLATEA > *pyatsilé* (*PLATEILE), 197, 210, 212.
- 6634 PÓLENTA > *bolénta*, 219.
- 6660 PÖRCÉLLU > 1. *purteellu*, 213. 2. *purteilutei* (*PÖRCÉLLUTIU),
213. 3. *purteelladu* (*PÖRCÉLLATU), 213.
- 6661 *PÖRCÍLE > *purteilé*, 196, 197, 212.
- 6666 PÖRCU > 1. *porku*, *burku*, 212-3. 2. *purkèttu* (*PÖRC-ETTU), 213.
- 6693 PÖSTE > *pyotoli* pl. (*POSTOLU), 212².
- 6790a PROTÈLU > *pruvilé* (*PROPILE), 204³.
- 6799 PRÚNEOLA > *brunyuré* pl. 198, 216.
- 6828 PÜLLA > 1. *pulada* (*PÜLL-LATA), 215. 2. *buladoteyu* (*PÜLLATORIU), 196, 215.
- 6822 PÜLLINU > *bulinadyu* (*PÜLLINARIU), 196, 215.
- 6825 PÜLLITRU > *bulettru*, *pòltri* pl. 214.
- 6828 PULLU > 1. *pyullu*, 215. 2. *pyuléllu*, 215.
- 6869 PÜTARE > *puda*, *buda*, 208.
- 6936 QUARTU > *kwartu*, 200.
- 6939 QUASSĀRE > *skasa* (*s + QUASSĀRE), 208.
- 6949 QUĚRCEA > *kwèrtea*, 197, 217.
- 6951 QUĚRCU > *kwàrteu*, 197, 203, 217.
- 6897 RADĒRE > *radzélla* (*RAS-ELA), 207.
- 7000 RADÍCE > *radidjé*, 217.
- 7078 RASTĚLLU > *raetèllu*, 207.
- 7079 RASTRU > *rastulu*, *raetulu* (*RAST(R)-ULU), 201.

1. Comparer tourangeau *pignon* « meule terminée en pointe ».

2. Pour le yod suivant le P, comparer *pyullu* < lat. PULLU : cependant, dans le cas de *pyullu*, on peut invoquer un type *PULLIU (cf. REW, 6826), dont la forme corse peut être la métathèse.

3. Cf. poitevin *provouil* « petit timon mobile, se plaçant entre deux paires de bœufs ».

- 7244 RĒSĪNA > *rajina*, 196, 198.
 7328 RīPA > *riba*, 195, 203, 204.
 7383 ROSMARĪNU > *rozu marinu*, 216.
 *RŌSTRARIA > *rustaya, ruetaya* (d'où *etarya, etaya*), 196, 208, 216¹.
 7387 RÖTA > *rudonu* (*RÖT-ONU), 207.
 7440 RŪMIGĀRE > *rumijèya* (*RUMI-GICARE), 213.
 7462 RŪSPĀRE > *ruspula* (*RUSPULA), 218.
 7490 SAEPE > *séba* (*SAEPA), 212.
 7498 SAETA > *séda* 208.
 7499 SAETACIU > *stateu*, 196, 207.
 7521 SAL > *saltitea* (*SALIT-ITIA), 213².
 7542 SALICE > *saldjé*, 196, 200, 217.
 7539 SALIRE > *zalida*, 201.
 7561 SAMBŪCU > *zambugu*, 216.
 7574 SANGUE > *zangwidelli* (*SANGUE-T-ELLU), 213.
 7606 SARIRE > *zaréatu* (*SARICATU), 199, 208³.
 7511 SAUMA > 1. *soma*, *zoma*, 214.
 2. *sumira, -e* (*SAUM-ERA, -E), 214.
 3. *sumérella, -u* (*SAUM-ER-ELLA, -U), 199, 214.
 7633 SCABĒLLU > *skavellu*, 205.
- 7652 SCANDŪLA > *skandulé* pl. 198, 199, 210.
 7734 SCŌPA > *skópa, skóba*, 216.
 7742 SCÖRTEA > *skörtæa*, 196, 206, *skortza*, 212.
 7762a *SĒCA > *zéga*, 217.
 7763 SĒCALE > *zéra* (*SEC'LA), 206⁴.
 7764 SĒCĀRE > 1. *zéga*, 217. 2. *séganinu* (*SĒCANTINU), 217.
 7781 SĒDES > *zérya* (*SĒDIA), 196, n. 1, 201.
 7804 *SĒMĒNTIA > *smēnta* (*SEMENTA), 202.
 7870 SĒRU > *zéru*, 195, 211.
 7894 SICCĀRE > *sikka*, 218.
 7962 SITŪLA > *sëttya, zékya*, 196, 200.
 8063 SŌLARIU > *sulayu*, 196, 200.
 8129 SPATIU > *spatsula* (*SPATIULA), 201, n. 1.
 8145 SPICA > 1. *spiga*, 196, 207.
 2. *spiguléra* (*SPICUL-ER-ARE), 199, 206.
 8150 SPINA > 1. *spina* (*di pinu*), 217. 2. *spinadjé* (*SPINACIA), 202.
 8167 SPÖLA > *spöla*, 203.
 8179 SPÖRTA > 1. *spòrta*, 200, 218.
 2. *spurtella*, 201.
 8234 STATIO > *statzu*, 196, 210.

1. Cf. latin ROSTRU « pointe recourbée d'une serpette ». Cependant Meyer-Luebke classe gallur. *rustaggya* sous l'étyomon RASTRU (7079).

2. Cf. abruz. *salitu* « salé » (REW, 7521).

3. Le latin SARIRE signifie « sarcler », d'où le sens de « couper à la serpe » (cependant SARPIRE signifie « tailler la vigne »). L'étyomon *SARICATU est postulé aussi par le corse *seragatu* (Pino) et *sariéatżou* (Villanova) (cité dans Leblanc, *op. cit.*, p. 11).

4. La forme corse *zéra* paraît reposer sur *SEC'LA, d'où *selya, sèla puis sèra, et, précédée de l'article, a zéra. Sur le passage de L mouillé à L, cf. *gurbéla* < *CORBICÜLA ; sur le passage de L à R, en syllabe accentuée, voir p. 10, § 1. La forme poitevine *seille* postule aussi *SEC'LA.

- 8269 *STĒVA 1. *stēwa*, 197, 204. 2.
etēula, 204.
- 8322 STŪPPA, *etòppa*, 202, 203.
- 8357 SÜBER I. *swōru*, *zuaru*,
uara (*SÜBER-U, -A), 197,
217. 2. *sworadyu* (*SÜBER-
ARIU), 217.
- 1774 SÜBTU + CAUDA > *sukudyana*,
215.
- 4474 SÜBÜLU > *zubyu*, 203.
- 8415 *SÜCTIÄRE > *sudyé*, 211.
- 8430 SÜFFLÄRE > *sufyatü* (*SUF-
FLATU), 196, 200.
- 8442 SÜLCU > *sölkü*, *söltü* 204.
*SUTIU > *sudyualé* (*SUTIU-
ALE), 198, 205¹.
- 8509 TABËLLA > 1. *tavella*, 214.
2. *stavelli* (s + *TABELLU),
205.
- 8514 TABÜLA > 1. *daula*, 195, 198,
201. 2. *daulinu* (*TABÜLINU),
201.
- 8520 TAEDA > *déda*, 200.
- 8542 TALIÄRE > *daya*, *talya*, 207.
- 8609 TECTU > *dëttu*, 199.
- 8618 TEGÜLA > 1. *télyé*, *tédyé* pl.
196, 199. 2. *téuli* (*TEGULU),
199.
- 8620 TELA > 1. *déla*, 201. 2. *tiladyu*
(*TELARIU), 196, 202.
- 8682 TESTA > *dësta*, 205.
- 8686 TESTU > 1. *dëstu*, 218. 2. *dis-
télu*, 218.
- 8741 TINA > 1. *tina*, 209. 2. *tinëlla*
(*TIN-ELLA), 200. 3. *tinëllu*
(*TIN-ELLU), 210.
- 8752 TINTINNÄRE > 1. *tintëndra*
- (*TINTINN-ERA), 197, 212. 2.
tintëndula (*TINTINN-ULA),
212. 3. *tintëndriya* (*TINTINN-
ERIA), 212.
- 8755 TIRÄRE > *tirëttané* (*TIR-ETT-
ANE), 205.
- 8758 TITIÖNE > 1. *titzóné*, 200, 2.
stitzu (s + TIT-IU), 213.
- 8779 TÖNDÉRE > *tondé*, 202.
- 8826 TRACTÖRIU > *trattodyu*, 196,
204².
- 8839 TRAGÜLA > *dravuli* pl. (*TRA-
GULU), 203.
- 8860 TRANSVÉRSA > *travërsa*, 213.
- 8880 TRËMÜLU > *tramula* (*TRÉ-
MULA), 198, 218.
- 8885 TRIBÜLÄRE > *tribya*, *kribya*,
196, 206.
- 8893 *TRÍCHEA > *tritea*, 201, 203.
- 8912 TRIPÉDE > *drépéde*, *drappédé*,
198, 200.
- 9090 ÜRTICA > *urtigula* (*URTICU-
LA), 216.
- 9109 VACCA > 1. *bakka*, 195, 213.
2. *bateinu*, 205.
- 9137 VANGA > 1. *banga*, 206. 2.
bangóné (*VANG-ONE), 206.
- 9163 VASU > *bazëtu* (*VAS-ETTU),
200.
- 9231 VÉRME > *barmu* (*VÉRM-U),
195, 198.
- 9319 VIDÈRE > *bistu* (*VISUTU), 196,
n. 2.
- VINCTORIA > *bintoya*, 196,
205.
- 9343 VÍNDÈMIA > *bindëmya*, *bin-
dimya*, 195, 208.

1. Le latin a SUTU « cousu », et SUTELA « assemblage de pièces cousues, courroie d'attelage » ; cf. aussi CORONAE SUTILES, « couronnes tressées ».

2. Comparer le poitevin *trétoire*, désignant la même pièce.

- | | |
|--|---|
| 9350 VÍNEA > <i>vinya, vindjya</i> , 197, | 9448 VÖMERE > <i>bumara</i> (*VOMERA), 195, 198, 204. |
| 208. | |
| 9357 VIOLA > <i>vyola (di la pasyoné)</i> , 216. | 9599 *ZAPP- (illyr.) > 1. <i>tzappa</i> ,
2. <i>dzappa</i> , 206. 2. <i>dzapparella</i>
(*ZAPP-AR-ELLA), 199, 206. 3. |
| 9395 VÍTE > <i>widē</i> pl. 208. | |
| 9387 VÍTELLO > <i>bédellu, bidellu</i> , 195, 213. | <i>tsapóné</i> (*ZAPP-ONE), 206. |

II. ETYMA GRECS.

- | | |
|---|--|
| 1429 BÜTÝRU > <i>budiru, u diru</i> , 195,
<i>n. 1; 201; 211.</i> | 5290 MANDRA > <i>mandriya</i> (*MANDRIA), 210. |
| 1615 CANTHERIU > <i>kantelli</i> (*CANTH-ELLU), 200. | 5801 MÜRTA > 1. <i>mortula</i> (*MÜRTULA), 216. 2. <i>murtza</i> (*MÜRTEA), 207 ² . |
| 2384 CATA + CULU > <i>katagula</i> , 214 ¹ . | 6464 PHASEÖLU > 1. <i>fadjöli, fajoli</i> , 196, 198, 207. 2. <i>fadjolé</i> , 218. |
| 8494 FICÄTU > <i>figadelli</i> pl. (*FICAT-ELLU), 213. | 7292 RHONCHARE > <i>ranka</i> , 214. |
| 5090 *LÖBA > 1. <i>butya</i> , 195, 218.
2. <i>zbutya</i> , 207. 3. <i>zbukyaté</i> , 218 (*LOBUTTIA). | 8723 THYMU > <i>déntu</i> (*TEMITU), 216. |
| 5211 MACTRA > <i>márya</i> , 201, 208,
209. | |

III. ETYMA GAULOIS.

- | | |
|--|---|
| 1396 BUÑA > 1. <i>bunya</i> , 195, 215.
2. <i>budyu, bundyu</i> , 197, 215. | 1440 CABÄLLU > <i>kavallu</i> , 213. |
| | 5739 *MÜLTÖNE > <i>muntoni</i> , pl. 210. |

1. Le grec *κατά* « en dessous » est passé en latin dans plusieurs composés, qui ne sont pas tous des mots d'emprunt ; l'ital. *cataletto* « civière » remonte à *CATALECTU (cf. *REW*, 1759). Falcucci a relevé, aussi dans le harnais, un autre terme « grec » : *paracoda*, synonyme de *rupéra* « croupière », où la préposition grecque *παρά* « auprès » est suivie d'un terme latin *CAUDA*.

2. Falcucci définit ainsi *murza* « spezie di erba aromatico, a foglie sottili ad aste e lunghe, di colore grigio-cenerino ; ha un odore che somiglia alquanto a quella dell' *rossmarino* » (cf. la remarque de mon témoin, sur la ressemblance d'*a murtza* avec le romarin, p. 207).

IV. ETYMA GERMANIQUES.

929 BANDVJA > <i>banda</i> , 195, 210.	7533 MÜLSA > <i>mutsa</i> , 216.
1152 BLANK > <i>byanka</i> , 196.	7433 RÜKKA > <i>rökka</i> , 202.
1313 BRITTIL > <i>rilya</i> , 195, 214 ¹ .	7965 SKAFA > <i>skafa</i> , <i>skava</i> , 195, 211.
BRÜKJA > <i>bruteu</i> , 211, 212 ² .	
3305 *FILTUR > <i>fēltri</i> , pl. 214.	8163 SPIUTS > <i>spēttu</i> , 260.
4035 HAPJA > <i>pyola</i> (*HAPJ-OLA), 217 ³ .	8213 STAFFA > <i>etavilé</i> (*STAFF-ILE), 196, 197, 214.
4070 HASPA > <i>aspā</i> , 202.	8219 STALL > <i>stalla</i> , 213.
4787 KRÜPPA > <i>rupéra</i> (*KRUPP- ERA), 215.	8255 STIKILS > <i>eliteola</i> (*STIKK- IOLA), 204 ⁵ .
5091 LOBE > <i>kūvya</i> (*LOB-IA), 213 ⁴ .	

V. ETYMA ARABES.

1025 BELLOTA > <i>ballotē</i> , <i>ballutē</i> , 218 ⁶ .	3944 G'ARRA > 1. <i>teērra</i> , 200. 2. <i>djérētta</i> (*G'ARR-ETTA), 200.
DAWWĀRA > <i>dawaru</i> « godet pour puiser l'eau dans le seau », 200 ⁷ .	9685 K'USB > 1. <i>kaspa</i> , <i>gaspa</i> « grappe », 197, 208. 2. <i>kas-</i>

1. Sur la chute du B initial, voir p. 195.

2. Comparer français du Midi *brousse* « mets de lait caillé » (*FEW*, I, 561).

3. Le français *piolet* est un emprunt au piémontais *piola* « cognée, hache » (*REW*, 4035).

4. Mon témoin distingue catégoriquement *luba* « louve », de *lūvya* « truie ». Le suisse *lobe* désigne une « vache » (*REW*, 5091).

5. Cf. ital. *stecco* « rameau sec ; brochette », *steccolo* « petit bâton pointu ».

6. Meyer-Luebke donne à l'arabe BALLOTA le sens de « gland », qui est en effet attesté dans l'arabe d'Espagne (Dozy, 2^e éd., 1927, I, 112), d'Afrique du Nord (Beaussier, 1887, p. 47) et du Levant ; mais le sens de « châtaigne » est attesté au Liban (Chartouni, 1889, I, 58). Le sens de l'italien *ballota* est celui de « châtaigne bouillie avec son écorce » (Tommaseo e Bellini) : comme à Loriani.

7. La racine arabe DAWWĀRA « tourner » est à l'origine de *dawwdr*, l'épithète de la « roue tournante des étoiles ou *noria* du ciel » (cf. l'Encyclopédie Ikhwān al safā, III, 90), qui, selon une croyance manichéenne vient « puiser » les âmes —, et de *muddra* « seau (de la *noria*) qui sert à monter l'eau du canal » (cf. Chartouni, 1889, I, 358, col. 3). On sait que la *noria* d'Orient, grande roue tournant sur le canal, à laquelle sont fixés de nombreux seaux, sert à déverser l'eau sur les conduits irriguant les cultures ; elle a été introduite jadis en Andalousie par les Arabes. Le corse *dawaru* pourrait remonter au « seau de la *noria* ».

patula, gaspateula « rafle », (K'USB -ATULA), 197, 209¹. SUNBUL > *sambulé* « espèce d'oignon sauvage », 216. Cf. arabe *sunbul* « jacinthe » (Beaussier, 1887, p. 313 et Dozy, 2^e éd.,

1927, I, 690), qui est passé en persan (Desmaisons, 1908, II, 282), en turc (Zenker, 1876, II, 520) et en hindoustani (Shakespear, 1820, 518)².

VI. ONOMATOPEES.

1020a BEK, BEG > <i>bekku</i> , 212.	4671 KAN et 4687 KEKKE > <i>ské-kanédyā</i> (s + *KEKANİCARE), 215.
*CLAKK- > <i>skyatea</i> , 201 ³ .	
*CLOPP- > <i>dyøppu</i> , 215.	
2452 čoč > <i>eočka</i> , <i>eočta</i> , 212.	6394a PEP > <i>pippa</i> , 216.
3685 GARG- > <i>yargaru</i> (*GAR-GARU), 196.	

VII. ETYMA D'ORIGINE INCONNUE.

*AMBONE > <i>ambónē</i> « branches », 217 ⁴ .	n. 2. 2. <i>balkéra</i> (*BALK-ER-A), « fouler un tissu », 199,
*BALK- > 1. <i>balka</i> « fouler », 203,	203 ⁵ .

1. Le terme arabe signifie « marc de graines oléagineuses », cf. K'UZB : Kazimirski, 1860, II, 893, et Meyer-Luebke cite des dérivés romans ayant le sens de « marc de raisin ». Falcucci relève *gaspa*, synonyme *grappolo*, c'est-à-dire « grappe », comme mon enquête à Piana et à Zitamboli, où mes témoins réservent à *gaspatula* le sens de « rafle » ou « marc de raisin ». Cette acceptation donnant au radical *GASP- le sens de « grappe » est également attestée dans le Sud-Ouest de la France (Aude *gaspo*, Béarn *gaspe* « grappe de raisin mûr » : Rolland, *Flore populaire*, II, 207-8).

2. Falcucci a relevé *sambula* (à Sartène, *samula*) « spezie di erba lunga e triangolo, che ha un certo sapore di aglio, ma è più dolce nei talli ». (D'après cette description, il s'agirait d'une espèce du genre Allium, probablement l'*Allium triquetrum*, à feuille triangulaire, répandu en Corse).

3. L'ital. *sciacciare* « aplatiser », d'où *sciaccia*. « fouace » (morceau de pâte aplatie, cuit dans le four) est lui-même d'origine imitative (cf. Prati).

4. Ce terme est peut-être à rapprocher du grec latinisé CAMBA « jambe », cf. REW, 1539, et FEW, II/1, 111 qui cite § 2. c. mfr. *jambe* « tige de plante », havrais *gambon* « tige semi-ligneuse », Sud-Ouest *kāmbo* « tronc ». En italien, on a *gumbo* (delle piante), *gambale* « fusto di piante » (Prati, 471). On sait qu'en Corse les termes désignant la « jambe » sont empruntés à d'autres radicaux : ligur. ANCU > *anka* (cf. supra, p. 221), germ. SKINKO > *skinku* (recueilli à Loriani) (cf. REW, 7995).

5. Conférer italien *palco* « plancher », du germ. BALKO, PALKO (REW, 907) : d'où peut-être le sens de « fouler sur une planche » ; d'autre part, on a le gaulois BALCOS (REW,

- *BRIL- > *brilòli* pl. « bouillie claire », 219¹. *CLAK- > *ɛaka* « lancer (une ruade), 206⁵.
- *CADA > *kada/gada* « barrière », 210². *COPPA > *køppa* « lard », 213⁶.
- *CARACUT- > 1. *karagudé*, 216. 2. *karakutolu* « houx », 216³. *CRUCC- > *krukka* « se mettre en posture de couver », 215⁷.
- *CIABA > *teaba* « petit-lait », 211, n. 2. *djaba* « dépôt du lait », 211⁴. *CULA > *kola/gula* « couver », 215⁸.
- *CUR- > 1. *kura*, 216. 2. *gurya* (*CUR-IA), 216⁹.

899) « terre sèche », cf. normand *bauche* « mortier de terre grasse » (*FEW*, I, 211) : d'où peut-être le sens de « exprimer l'eau (d'un tissu) ».

1. Le rapport avec le germ. BRĒKAN « broyer » (*REW*, 1299) n'est pas clair : cf. cependant provençal *brijadèu* « bouillie » (*FEW*, I, 511); *briloli* repose peut-être sur un ancien **brilyòli* (pour le passage de L mouillé à L, cf. *gurbéla* < CORBICULA), issu lui-même de *BREGLI-OLI.

2. Il s'agit vraisemblablement d'un mot « syncopé » : cf. ital. *barricata* (*REW*, 963); il est possible qu'une forme **barricada* ait coexisté avec *kada*, de même qu'on a *etaya* et *ruełaya*.

3. Falcucci note *caracutu*, *caragudu* « agrifolio ; houx »; Moris, dans sa *Flora Sarda* (III, 5) relève *caracutu*, m. s. On peut en rapprocher le grec latinisé CARAGOGOS « lauréole mâle » (Apulée). Sur l'affinité entre les noms de ces deux arbrisseaux à feuilles persistantes, il faut signaler que le houx est appelé « laurier sauvage » en Jura, « laurier piquant » dans la Meuse (Rolland, *Flore populaire*, IX, 107, qui cite également afr. *garris* « houx »).

4. Conférer italien *sapa* « mosto cotto e alquando infetito nel bollire », du lat. SAPA « sève » (*REW*, 7585).

5. Cf. ital. *ciacche* « suono indicante lo schiacciare, ant. *ciaccare*; ciaccherare « schiacciare » (Prati). Mais le corse *ɛaka* est peut-être issu d'une forme altérée de CALCARE (*REW*, 1491), qui serait passé à CLACARE.

6. Bien que le témoin distingue nettement *koppa* « lard », de *goppa* « morceau de viande sous le cou », ces deux termes ont vraisemblablement la même origine. Cf. les deux sens pris en Corse par deux formes phonétiques issues de PANNU 1. *banu* « étoffe, tissu », 2. *pannu* « graisse entourant la viande de porc ».

7. Ce terme paraît issu d'un radical distinct du germ. KRU-PP-A, m. s., attesté par ailleurs en Corse, lequel aurait peut-être existé avec une autre géminée (*KRU-KK-A)?

8. Les autres termes cités par le témoin pour « couver », se rattachent, l'un à *GLOCIARE « glousser comme une poule qui couve », d'où « couver pendant une certaine durée », l'autre (cf. *supra*) d'origine obscure, à un radical signifiant « s'accroupir »; ce troisième terme s'applique à la position de la couveuse vis-à-vis de ses œufs : il s'agit peut-être du radical qui a donné l'italien *culla* « berceau », d'où *cullare* « bercer ».

9. Les termes désignant le genêt épineux (Ginesta corsica, espèce « insulaire ») signalés dans la *Flora Sarda* de Moris ne correspondent pas au même radical.

- *FURLANA > *vurlana*, 207¹. *LUCC- > *lukka* « espèce d'anémone verte », 216⁵.
- *JAGAR- > 1. *dyagaru*, 215. 2. *dyaga-*
gara, 215. 3. *dyagarèllu*, 215². *MAR- > *marella* « anneau de ser-
- *LAM- > 1. *lamadya*, 216. 2. *lama-*
dyonné, 216³. *RAGE du régulateur de l'araire », 204⁶.
- *LETINA > *lédzina* « pellicule de la châtaigne décortiquée », 218⁴. *MASCA > *maska* « mancheron de l'araire », 204⁷.

1. Les termes qu'on m'a cités en Corse pour désigner la lame de la faux (d'où la faux elle-même) ne correspondent pas au latin FALCE (lequel a fourni les noms de la faufile : *valdjé*, *falteónie*) : l'un, *skuryada*, paraît issu de EXCORIATA, litt. « écorcheuse » ; le second, *vurlana*, est peut-être issu d'un dérivé de FERRU, qui aurait donné *FERR-UL-ANA) cf. les sens du latin FERRU « glaive, épée » : un rapprochement avec FERUIA « baguette » est difficile pour le sens.

2. Ce terme est noté sous la forme *ghjagaru* « chien de berger, mâtin » par Falcucci, qui signale aussi le sarde *giàgaru*, en le rapprochant du log. *giagare* « chasser, faire sortir du troupeau ». L'italien *giagaro* « jaguar », animal de l'Amérique tropicale, apparaît seulement en 1821 (Prati). La présence simultanée en Corse et en Sardaigne de *JAGARU, évoque un radical « méditerranéen » ... sous la forme que j'ai recueillie à Piana, ce terme peut remonter à *GAGARU (cf. *dijallina* <*GALLINA*>) et qu'il s'agit peut-être d'une altération de la racine GARG- « gosier », qui a déjà fourni le corse *yargaru* (à Zitamboli « torrent, sorti des gorges de la montagne ») : en ce cas, à Piana, on aurait conservé le sens primitif de « gosier », d'où une métaphore : l'« aboyer ».

3. Falcucci relève *Lamma* « rovo, spino ; ronce », ainsi que le proverbe *E cume la lamma* ; par ailleurs, à propos de *tancu* « prunellier » (cf. *infra*), il cite le terme *lamma*, localisé au Cap Corse. La Flore sarde de Moris ne signale pas de terme ayant ce radical. On sait d'autre part que l'italien *lama* « lame » est un emprunt au français. Il existe un autre terme italien, *lamia* « genere di pesci cani acissimi, dai denti acutissimi, taglienti al margine » (Prati, qui rapproche ce mot du latin *lamia* « sorcière », d'où « bête avide » : cf. *REW*, 4668).

4. Ce terme est peut-être à rapprocher de *ILICINA, cf. arag. *lecina* « gland de chêne vert » (*REW*, 4263). Le corse — qui a déjà *ballota*, de la même famille que l'arabe *ballut* « gland », et, exceptionnellement « châtaigne », pour désigner la châtaigne cuite avec son écorce —, aurait-il utilisé un terme latin désignant le « gland du chêne vert » pour désigner la pellicule de la châtaigne décortiquée ? Guarnerio, *RIL*, t. 48, p. 665) voit dans le corse *letsina* un dérivé de RETE « filet », d'où le français « réseau » et le toscan *lettsora* (cf. *REW*, 7255).

5. Ce terme, dont la géminée évoque les radicaux d'origine « expressive » — comme *nòkka* et *pippa*, autres noms de plantes corses —, n'est signalé ni par Falcucci, ni par la Flore sarde de Moris. Rolland (*Flore populaire*, I, 22) cite *luk* « anémone des bois » (Tubingue).

6. Ce terme ne paraît pas avoir de correspondant italien ; d'autre part, il ne figure pas dans le glossaire de Falcucci. Il paraît difficile de le rattacher au radical qui a fourni « amarrer », terme maritime (cf. *REW*, 397).

7. Le rapprochement avec le corse *masca* « joue » (relevé par Falcucci ; cf. *REW*, 5398)

- | | |
|--|--|
| *NOCCA > 1. <i>nòkka</i> « hellébore »,
216. 2. <i>nòkka</i> « balai de l'aire »,
207 ¹ . | *RAD- > <i>radula</i> « crème », 211 ⁴ .
*ROLL- > <i>ròllè</i> « déchets du lin »,
202 ⁵ . |
| *PABAN- > <i>impabana</i> « poule pondant
un œuf sans coquille », 215 ² . | *RUSTA > <i>ruëta</i> « braise », 200 ⁶ .
*SURU > <i>zuru</i> , <i>zulu</i> « fumier », 197,
213. |
| *PELLAV- > <i>pèllavé</i> « fuseau », 202 ³ . | |

est difficile (peut-être serait-il dû à la symétrie des deux mancherons, comparée à la symétrie des deux joues ?). On peut aussi postuler un ancien *MANISCA, d'où *man'sca, et enfin masca.

1. Le terme *nocca* désignant l'hellébore est signalé par Falcucci ; il existe en Italie, où Rolland (*Flore populaire*, I, 87) a relevé *nocca da denti* « hellébore verte » dans Targioni, *Dizionario botanico*. Tommaseo e Bellini rapprochent *nocca* « hellébore à tiges palmées », de *nocca* « congiuntura delle dita delle mani e de piede », et Prati voit dans *nocca* (second sens) le radical *NOCO- « giuntura, nodo » (cf. *REW*, 5947).

Il paraît difficile de rattacher *nòkka* « balai de l'aire » au nom de l'hellébore, plante qui n'a jamais dû servir à faire des balais : il vaudrait mieux le rapprocher de NODULÙ « noeud », d'où est dérivé le corse *norkya*, cité par Guarnerio (*REW*, 5947) : un type *NODULA donnerait *nòkkyà*.

2. S'il semble bien qu'il faille décomposer *impabana* en IN et PABANA, cependant le radical *PABAN- ne paraît pas attesté. Faut-il en rapprocher le radical *PAP-, qui est à l'origine du latin PAPULA « bouton », PAPILLA « mamelon », d'où « mou, flasque » ? Le préfixe IN peut être la préposition IN « en » ou bien avoir le sens privatif.

3. Ce terme désignant le fuseau est ignoré de Falcucci, comme aussi des Dictionnaires italiens. Le témoin de Loriani connaissait pourtant le terme *fuzù*, puisqu'elle l'a employé dans le conte des Sept fuseaux de soie (*sétte fuzì di sèda*), mais ce devait être pour elle un terme littéraire, tandis que *pèllavé* représenterait le terme usuel ; comme je m'en étonnais, elle me cita la formule suivante, décrivant une fileuse assise sur un trépied dont un chat vient prendre le fuseau : *kalada su tré anké* (Assise sur trois-pieds) — *Eu filawa u bèllavé* (Je filais le fuseau) — *Béné kwatr' anké* (Vient quatre-pieds) — *E se bilya u bèllavé* (Et « se » prend le fuseau !) — *Pilya tré anké* (Je prends trois-pieds) — *Djyètta sopra kwatr' anké* (Le jette sur quatre-pieds) — *E li bilya su bèllavé* (Et lui prends son fuseau).

4. Pour l'étymologie de l'italien *panna* « crème du lait » (cf. *supra*) on admet une image empruntée au sens du latin PANNU « tissu », d'où « membrane recouvrant le lait » ; peut-être *radula* représente-t-il un ancien *CRAT-ULA (cf. *supra*, *CRATA) « treillis », d'où « particules de crème (montant pour constituer une surface continue) » ?

5. Les termes désignant les déchets de lin sont très divers — du moins dans les parlers gallo-romans de l'Ouest — et je ne connais pas d'étude d'ensemble les concernant, qui permettrait de rattacher le corse *ròllè* à un radical roman.

6. Ce terme est relevé par Falcucci : *rusta* « bragia ; braise ». Le rapport avec le germ. RAUSTJEN « rôtir » (*REW*, 7098) n'est pas clair. Peut-être *ruëta* représente-t-il un ancien *brusta < *BRUSITA, participe passé du bas-latin *BRUSIARE, qui a donné le corse *bruja* « brûler » (sur la chute de B initial, devant R, voir p. 195).

- *TALAVELL- > *talavèllu*, 216¹. 3. *kanédyugu* « chiot » < CANE
 *TANC-, *dangu* « prunellier », 216². + TIUCU, 215.
 *TIOLA > *tyola (kanina)* « Lis Ma- *TOPP- > *doppé* pl. « bois de lame »,
 thiole », 216³. 203⁵.
 *TIUCU > 1. *tyugu*, *tyugulèllu* « pe- *TRIMPUL- > *trimpulu* « trame gros-
 tit, mignon »⁴. 2. *teugù* *teugù* sière », 203⁶.
 « cri d'appel aux porcs », 213.

1. Ce terme désignant l'asphodèle ne figure pas dans la Flora sarda. C'est sans doute à l'analogie de *talavèllu* qu'est dû le T initial de son synonyme *talbuteu* (cf. ALBUCIU).

2. Falcucci relève *tangu* « pruno, spino dai frutti rossi ».

3. Le terme complet, *tyola kanina*, désignant le Lis Mathiole, ne paraît pas attesté ailleurs ; peut-être faut-il voir dans le premier élément un dérivé du français (Lis) Mathiole ? Rolland (*Flore populaire*, XI, 192), à propos de la Mousse corse, a relevé des formes méridionales qui sont de simples corruptions du terme latin savant. Cependant, le terme *tyola* (P) (<*FOSSAT-IOLA?) désigne la « rigole » ; il faut peut-être voir dans *tyola kanina* une étymologie populaire, motivée par le goût des chiens pour cette plante.

4. Ce terme que les Corse revendentiquent comme « une création intraduisible » est très employé par les conteurs, lorsqu'ils veulent apitoyer leur auditoire sur un héros (ou une héroïne) dont la faiblesse est en butte à des génies supérieurs. Il paraît d'origine « expressive ».

5. Ce terme « technique » ne figure pas dans les Dictionnaires italiens cités dans ma Bibliographie. Il semble qu'il faille le rapprocher de l'ital. *tòppo* « bûche », à propos duquel Prati cite comme étymon *TALPA « pied, cep », non attesté.

6. Il paraît difficile de rattacher ce terme à TRAMA : l'épenthèse du B est sporadique en Corse (on l'a noté dans la région d'Ajaccio, cf. *bombara* < VOMER, cité par Leblanc, *op. cit.*, p. 10).

ERRATUM

Dans la légende de l'araire, p. 204, lire :

1. *bumara* (longueur : 26 cm).