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

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue de linguistique romane**

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

Heft 73-74

PDF erstellt am: **29.03.2024**

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

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

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

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

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

PLAN.

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

I. — INTRODUCTION.

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

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

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

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

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

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

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

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

II. — Bibliographie [4].

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

III. — Aperçu géographique.

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

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

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

IV. — L'élevage du bétail et la production laitière a Bosses.

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

*
**

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

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

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

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

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

5. Prérom. *CRŪSCA, FEW 2, 1371 b.

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

On trait, *àryẽ̯* (inf.) [4], deux fois, le matin vers les 6 heures et le soir vers les 18 heures. En hiver, quand les vaches sont à l'étable, c'est le patron qui trait; quand celui-ci a beaucoup de vaches, il prend un valet, *lo békyůlẽ̯* [5]. On trait en tenant entre ses jambes un seau en métal, *lo sèzèlèõ* [6], assis sur un tabouret bas à un seul pied, *la brẽ̯la* [7].

A l'étable, on brosse les vaches le matin et le soir avec la brosse, *la brõsè*, et l'étrille, *l ètrẽ̯lè*, pendant qu'elles mangent la deuxième ration. Dans la montagne, on ne les panse pas du tout. Pour faire la litière, on répand sur le plancher de l'étable un peu de poussière de foin, *lo lõtè* [8],

1. = 'la pilée' < lt. PĪLĀRE, REW 6501.
2. Lt. SĪTŬLA, REW 7962.
3. Lt. *EXCŌCTA, FEW 3, 278 b; cf. aost. *ecouette* Cerl.
4. Lt. *ARRĒDĀRE, FEW 1, 144 a; GPSR 2, 29 a.
5. Lt. BESTIOLA + ARĬU, Walser 67; FEW 1, 340 b.
6. 'seillon' Luchsinger 17; Schmolke-Mellwig 70.
7. mha. BRETEL « planchette », FEW 1, 518 a; GPSR 2, 761 a.
8. L'origine de ce mot est obscure. FEW 5, 237 b, le fait remonter au lt. LECTUS « lit », se basant sur la définition de Cerl (aost. *lliet* « ce qu'on met pour faire litière »). Du point de vue de la forme, cet étymon satisfait, mais pas du point de vue sémantique, car à Bosses, Valpelline et La Salle, il signifie aussi « balayures » et à Courmayeur même « poussière ». Je me range plutôt à l'avis de M. Desponds, qui veut séparer LECTU « litière » de *LECTU « balayure, rebut; poussière » (dans une communication personnelle). M. Desponds appelle à son aide le verbe *rèlyi* « choisir; trier » < RELEGERE + ARE (dont voici l'aire : Vaud : Cuves, Rossinières; Valais : Finhaut, Charrat, Isérables, Chamoson, Nendaz), dont on aurait dérivé le subst. Sembrancher, Praz-de-Fort, Liddes, Nendaz, Savièse *rẽ* pl. « restes de foin dans la crèche » (littéralement « ce que les vaches ont laissé du foin dans la crèche »; cf. aost.

ou des restes de grain vanné, *la bṳ̃ra* [1], ou encore de la partie supérieure des fourmilières, *lo frèmyę́* [2], qu'on jette avec les mains.

On mène les vaches à la fontaine, *la fôtą̃a*, dont le bassin s'appelle *lo bwę́lę̀* [3]. Les veaux sont abreuvés env. un mois avec la bouteille à biberon, telle qu'on l'emploie pour les petits enfants. Le premier mois écoulé, on les abreuve avec le seau en bois, *la sę́la* [4].

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

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

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

1. Lt. BURRA, FEW 1, 638 a.
2. Lt. FORMICA + ARIU, Walser 67 ; FEW 3, 721 a.
3. Prérom. *BŪLI-, GPSR 2, 602 b.
4. Voir p. 63, note 2.
5. Lt. QUADRĀTA, FEW 2, 1399 b.
6. Lt. *CANNABŬLA, FEW 2, 214 b, mais avec une évolution phonétique peu claire.
7. *BŌTEM, GPSR 2, 439 b ; cf. aussi *BŌ-TEG-, FEW 1, 463 b.
8. Dérivé féminin du lt. LŌTIUM. Un dérivé en -ATA (FEW 5, 424 b) est impossible pour notre parler, il aurait abouti à **lèyjṳ̊*. Il faut plutôt songer à une survivance du pluriel lt. LŌTIA.
9. Une bonne étymologie me fait défaut. S'agirait-il d'un dérivé du gaul. *GALLOS « pierre », FEW 4, 42 ss., ou encore du lt. GALLĒTA « seau », FEW 4, 35 ? Mais comment alors expliquer le maintien du *g* initial ?
10. Notre forme remonte indubitablement à *CIBĒRIA, étymon proposé par G. ALESSIO dans cette même revue, 17, p. 100, et non à CĪBARIA.

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

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

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

Devant l'étable, dans la cour, *lo lŏ̤w* [6], se trouve un tas de fumier pas spécialement aménagé, mélangé avec du purin, *lo mwé dė là drạ̀dzė* [7].

§ 3. Les vaches font en général leur veau dans les 3 derniers mois de l'année, *lė vàtsė vẹ́lɥ̃* [8]. Elles sont en chaleur de janvier à mars, *lė vàtsė sũt abɥ* [9]. Quand on les mène au taureau, *lo bóryŏ̤w* [10], on dit : *mẽ̯̆ẹ̃ rė* [11]. Aux mois de septembre et d'octobre, on les mène à la foire, *la fẹ̬yra*; il y a deux foires à Etroubles, localité principale de la vallée du Gr. Saint-

1. = ' tourne-vent '.
2. Lt. LARGUS, FEW 5, 183 b.
3. *RISCIA, REW 7333.
4. Gaul. CLĒTA, FEW 2, 776 a.
5. Lt. FLŌS + IOLU, FEW 3, 633 b. Le *e-* est-il dû au composant EX- ?
6. Lt. LOCUS, FEW 5, 392, cf. aost. *lliaou* Cerl ; pour le traitement de *l* initial, cf. Champagne-le-Haut (Savoie) *ɭau* (< **lyau* < **luau*) Hering 71.
7. *lo mwé* < lt. MODELLUS, BGl 8, 46 ; Walser 39. — *la drạ̀dzė* < *DRŪTO + ICA, FEW 3, 166 a ; Walser 87.
8. Lt. VITELLU + ARE, cf. aost. *veilé* Cerl, p. p. *veilà* ibid.
9. Lt. BOVE + prép. *à*, FEW 1, 446 a ; Schmolke-Mellwig 67.
10. Dérivé de lt. BURRUS, FEW 1, 647 a ; GPSR 2, 536 b.
11. = ' mener suivre ', cf. Walser 43 ; mais l'évolution sémantique ne me paraît pas claire.

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

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

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

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

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

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

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

3. *CLAUDENDA, FEW 2, 749 b.

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

communal, mais qui est loué à plusieurs particuliers. Il y a des paysans qui changent d'alpage ; ce changement s'appelle *lo tràmwȧlȩ* [1].

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

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

a) *lo frètȩ́* [5], le fruitier, qui fait le fromage, surveille tout et porte la responsabilité.

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

c) *lo sèkȯ̃ bèrdjȩ́*, le second berger, qui aide le premier berger dans sa tâche.

d) *lè sàl̤ȯ̃w* [6], les aides-fruitiers, qui sont au moins deux, font le sérac, le salent ainsi que les fromages et préparent le bois à brûler.

e) *l éyȯ̃w* [7], l'irrigateur, qui est en général un homme âgé.

f) *lo sèdjȩ́* [8], le valet d'étable et aide-berger, qui est un garçon allant encore à l'école.

g) *lo tɕȩ́t* [9], le petit berger, qui porte le lait de l'étable dans la fromagerie et le verse directement dans la grande chaudière. C'est également

1. Subst. verbal du lt. TRANSMUTĀRE ; Walser 57 ; Schmolke-Mellwig 72.
2. Fr. *trappe* + ĭCŭLU, parce qu'à l'origine, on y accédait au moyen d'une trappe.
3. Prérom. *BÉRRĬKO, Hubschmid Sard 54, avec d'autres attestations.
4. Lt. LAPIS, FEW 5, 170.
5. Lt. FRUCTUS + ARIU, FEW 3, 825 b.
6. De l'aost. *salé* « mettre du sel » + ATORE, Luchsinger *Älplerfamilie* 280. Le *l* mouillé s'explique par analogie avec des substantifs où -ATORE suit une palatale, cf. Hering 77.
7. Lt. AQUARE + ORE.
8. Lt. SUBJĔCTUS, avec analogie de la terminaison avec -ARIU, Luchsinger *Älplerfamilie* 276.
9. Emprunt du piém. *cit* Gavuzzi, cf. *PIKK-, REW 6494.

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

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

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

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

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

§ 9. Journée de travail du personnel d'un alpage : Réveil vers les 3 heures. On va tout de suite dans les étables traire les vaches ; tout le monde y participe, même le fruitier. Le petit berger porte le lait dans la grande chaudière de la fromagerie, *la tsòwdz̨ẹ̀*. Le fruitier y ajoute, aussitôt après la traite, la présure, *lo kàlẹ* [3]. Vers les 6 heures et demie, on prend le petit déjeuner (lait, polenta), *lo dẽ̀ẽ̀dz̨ữŋ*. Vers les 7 heures, les bergers sortent les vaches de l'étable, *féyẹ̀ sọ̀rtẹ̀ du bõ̀w*, et le fruitier com-

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

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

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

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

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

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

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

3. Lt. PISCINA, REW 6531.

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

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

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

7. Lt. CARRUCA + ITTA.

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

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

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

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

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

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

1. TOP « pot », REW 8788, + ANU, Gauchat, BGl 8, 20.
2. Emprunt du piém. *spedission* « disbrigo » Gavuzzi.
3. Lt. PIPPA, Walser 26.
4. Lt. POLLICE + ITTU.
5. Cf. p. 63, note 6.
6. Prérom. *BRENTA, GPSR 2, 802 ; REW 1285 ; FEW 1, 517 a ; Hubschmid, *Zeitschrift f. roman. Philologie*, 66, p. 36.

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

§ 12. Quand, en automne, la quantité de lait a beaucoup diminué, le fruitier, au lieu de faire du fromage gras, enlève d'abord la crème pour faire du beurre, *lo bœ̀ro dė la krą̃ma*. On l'enlève avec la louche, *la pǫ̀tsė* [3]. Puis on chauffe un peu la crème et on la verse dans la baratte, *la bèą̃nda* [4], mise en mouvement par de l'eau courante qu'amène un canal d'irrigation et qui actionne une roue hydraulique. Au bout d'une heure, on sort le beurre pour le pétrir, *bréyé* [5], afin de sortir tout le liquide, *la bėzèya* [6]. On pétrit sur la planche à pétrir, *l a̯ǫ̀tɛo̯w* [7]. Avant de sortir le beurre de la baratte, on laisse égoutter le liquide, qu'on recueille, chauffe et auquel on ajoute de la présure pour en faire un fromage maigre, *lo frèmi̯dzo mẹ̀o* ; on le met dans une toile, *la tèyla*, pour l'égoutter, on le sale et on le mange à la montagne. Après avoir sorti le beurre de la baratte, on l'étend, on le coupe en morceaux de 1 et de 2 livres, qu'on empreint de la marque de l'alpage, *la mą̀rka dů bœ̀ro*. En général, on vend aussitôt le beurre aux négociants. Le beurre que l'on veut conserver est fondu, *lo bœ̀ro fǫ̀dų*, et mis dans un grand pot, *lo dòlė* [8].

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

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

2. alha. LADŌN, REW 4837 ; Gauchat, BGl 6, 62.

3. Lt. POPIA, REW 6653.

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

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

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

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

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

fromage gras de la vallée d'Aoste, la « Fontina » = *la fòtiṇa* [1] ; vers la fin de la saison, on fait du beurre et du fromage maigre.

On chauffe le lait dans la chaudière, *la tsòwdīè*, qui est suspendue à un bras pivotant, *lo tòr* [2], à l'aide d'une chaîne, *lo klèmaklo* [3] ; le bras permet de mettre la chaudière toute pleine sur le foyer, *lo tsèmẽů* [4] ou *lo fórnèt* [5], et de l'en retirer. Quand le lait a atteint une chaleur de 27 à 30 degrés, on le fait cailler avec de la présure achetée, *lo lèkido* ou *la prèsuèè*, ou avec un morceau d'estomac de veau ou de cabri, *lo kalè* [6] (on fait généralement la présure soi-même en ajoutant aux morceaux d'estomac de l'eau, la laissant reposer 3 à 4 jours et en la conservant dans un pot en bois, *lo bàràkyã* [7]). On remet la chaudière sur le feu en brassant le lait caillé, *la kàlã* [8], avec un bâton, *lo mògyœ̈w* [9] (cf. AIS 1213, esq. II et IV), plus ou moins longtemps selon la quantité d'herbe ajoutée et selon la température de la cave. Puis on enlève la chaudière du feu en continuant à brasser jusqu'à ce que les grumeaux de lait caillé soient bien délayés. Alors on sort le fromage frais, *lo prè* [10], au moyen d'une toile, *la tèyla dů frèmidzo*, et on le met avec la toile dans un cercle en bois, *lo sèklo* [11] (cf. AIS 1216, esq. IV). Ce cercle est placé sur une planche légèrement inclinée, *l aèõtœ̈w* [12], sur laquelle le petit lait s'égoutte; puis on presse le fromage avec une espèce de presse, *lo tsardjœ̈w* [13]. De temps en temps, on retourne le fromage en resserrant chaque fois le le cercle.

1. Emprunt du piém. *fontiña* Gavuzzi.
2. Lt. TORNU, REW 8796; Luchsinger 27; Walser 75.
3. Gr. KREMASTER « crochet », FEW 2, 1312 a.
4. Lt. CAMĬNUS + ALIS, FEW 2, 138 b.
5. Lt. FURNU + ITTU, Walser 34 ; FEW 3, 904 a.
6. Cf. p. 68, nº 3.
7. Mot d'origine obscure. Cf. Leytron (Valais) *barakin* GPSR 2, 262 a, Bozel *barakyẽ* Hering 4 (avec d'autres attestations en Savoie). Ce mot dérive-t-il du germ. BERA (cf. FEW 3, 331 b) ?
8. Lt. COAGULATA, FEW 2, 816 b.
9. Lt. *MOVITARE + ORE ; cf. Trient (Valais) *módyœ̈w* Luchsinger 28.
10. Lt. PRESSU, REW 6745 ; cf. Evolène (Valais) *prè* Schmolke-Mellwig, avec d'autres attestations et de la bibliographie.
11. Lt. CIRCULU, Schmolke-Mellwig 89, avec d'autres attestations et de la bibliographie.
12. Cf. p. 71, note 7.
13. Lt. CARRICARE + ORE, FEW 2, 418 a ; Luchsinger 36.

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

§ 15. Dans la cave, *la krǫ̀ta*, toutes les parois sont munies de rayons (pas de nom spécial, *lo lãŋ* [10]), sur lesquels on place les fromages. On sale les fromages de temps en temps et on les retourne. Ainsi la croûte du fromage, *la pą̄va* [11], se forme peu à peu. Pour reconnaître les fromages, on les marque du numéro du propriétaire.

§ 16. Les différents produits laitiers : Du babeurre, *la bèzę̀ya dė la krą̄ma*, on tire en automne le fromage maigre, *lo frèmịdzo mę̀o*. En été, par contre, on produit uniquement le fromage gras de la vallée d'Aoste, *la fõtịna*.

1. Lt. LACTATA, FEW 5, 112 a; Walser 63.
2. Lt. BENEDICTUS (?), GPSR 2, 489 a.
3. Lt. ACIDULA, FEW 1, 21 a.
4. Lt. *BUTTIA + ONE, FEW 1, 659 a; GPSR 2, 543 b.
5. Cf. p. 71, note 3.
6. Got. BRŪKJA, FEW 1, 561 ; GPSR 2, 833 a ; Schmolke-Mellwig 97.
7. Lt. *SERACEUM, REW 7842; Walser 65.
8. Lt. FISCELLA, FEW 3, 579 b.
9. Cf. p. 63, note 3.
10. Cf. p. 71, note 2.
11. Subst. verbal de *PAVĀRE, cf. REW 6312.

Le petit-lait du fromage gras, *la lèytů*, sert toujours à la fabrication du premier et du second sérac, de *la brọ̀sa* et de *lo sèyę́*.

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

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

§ 18. Il y a très peu de chèvres, *la tɛį̄vra* (la chèvre sans cornes = *la tɛį̄vra tsɛ̀ka* [1]). En été, elles vont à la montagne, mais quelques-unes restent au village ; leur lait se donne aux cochons. Dans la montagne, elles paissent avec les vaches, et on les trait avec les vaches. En hiver, on leur donne le plus mauvais foin et on les tient dans la même étable que les vaches. La chèvre fait le chevreau, *lo tsèvrèy* [2], en mars-avril. Quand elle demande le bouc, *lo bòkĉ*, on dit : *la tɛį̄vra ėl èt a mů* [3], et on la fait saillir, *mɛ̃́ę́ bůtɛę́* [4] *la tɛīvra*. On n'a pas l'habitude de les marquer.

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

1. Prérom. *T'UKK- Hubschmid (communication personnelle). D'après M. Hubschmid, le mot correspond à l'it. *zucca* « courge » ; le sens de « (chèvre) sans cornes » se rencontre encore au Valais *tsọ̀ko, tsɛ̀ko, tsụko,* d'après les matériaux du GPSR, aost. *tɛɛ̨kè, tɛɛ̀ka,* Aevum 15, p. 24 et 354, Rhêmes *tsọ̀ka,* AIS 1082, Angrogna (Jaberg), Bobbio Pellice (Hubschmid) *tɛụka,* piém. *ciüc,* lomb. oriental *sụka,* Tiarno di Sotto *tɛụka,* AIS 1082, Val di Sole *çüko* (Battisti 32, n. 7), émil. occidental *sụka,* émil. oriental *sọ̀ka,* march. *sụkka,* Muccia *tsụkka,* AIS 1082, tosc. Lazio, abruzz. septentrional id.

2. Lt. CAPRA + ĭCŭLU, FEW 2, 295 b.

3. *mů* < lt. MALE, Walser 49.

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

5. Lt. FĒTA, FEW 3, 486 a.

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

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

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

V. — Indices.

a) Index des mots patois.

àbéę́ 63
àbɥ 65
àŋ́ 75
àp̥ótɛõ̯w 71, 72
aryę́ 63

bą̀ntsė 64
bàràkyą̃ 72
bàrėylũ̯ŋ 73
bàtą̀lė 68
bėą̃nda 71
bėkyũ̯lé 63
bèrdję́ 66, 67
bètsō 62, 63
bėzèya 71, 73
bę́kyė (plur.) 69
bòkĉ 74
bókla 68
bóryõ̯w 65
bosũ̯ŋ 73
bòw 64, 68
bą̃ro 71, 73
bą́ryó 67
brę̀nda 70
brėyę́ 71
bré́la 63
brō̩dzɥ̄ 68
brò̩sa 73, 74
brò̩sė 63
bũ̯ę́ 73
bɥ̄ra 64
bũ̯tɛę́ 74
bwę́lė 64
byẽ 66

dɛ̃́ėdzũ̯ŋ 68
dėnę́ 69
dėvą̃ŋ 67
dò̩lė 71
drėmę́ 69
drą̀dzė 65
dɥ̄ 74

éflóryõ̯w 65
éyę́ 69
ékwę̀té 63, 73
ėō 74
ėōlàkyę́ 69
ètré́lė 63
èyõ̯w 67

fɛ̃ã 63
fèya 74
fèyą̃ŋ 74
féyė 68, 69
fèyra 65
fèysą̀la 73
flɥ̄ 63
fōdɥ 71
fórnę̀t 72
fōtą̃a 64
fōlɥ̄a 72
frã̄ŋ 68
frèmɥ̄dzo 71, 72, 73
frèmyę́ 64
frėlę́ 67
frotę́ 69

gàlò̩sė 64
grą̃ndzė 65

kàlą̃ 72
kalė 68, 72
kàrų̊ 64
klę̀mąklo 72
klėę̀nda 66
klę̀yė 65
kólõ̯w 71
krą̃ma 71, 73
krò̩ta 67, 73
krɥ̄tsė 62
kyèmėō̩ 66

lą̃byė 67
lą̃kyė 69
lã̄ŋ 71, 73
lą̃rdzo 65
lasę́ 68

léjo̯w 69
lęyja 64
lęytrę́ 67
lęytų̊ 73, 74
lę́kido 72
l̨ǫ́tė 63
l̨o̯w 65

màēgyų̃ 69
màrka 71
mēę́ 65
mę̀o 71, 73
módzėǫ̃ 66
mógyo̯w 72
mòrs 74
mòwtų̃ŋ 75
mų̊ 74
mwé 65

pą̄va 73
pėdą̄sė 62
pėsę̄a 69
pėzo̯w 68
pę́lų̊ 63

pę́ra 67
pǫ̀pa 70
pǫ̀tsė 71, 73
pòwdzę̀t 70
prèsų̃ŋ̃ė 72
prę́ 72

ràzą̄yė 74
rę̀tsė 65
rę̄yna 68
ru 69

sàlę́ 69
sàl̨o̯w 67
sàpyę́ 66
sèyę́ 63, 73, 74
sę̀kl̨o 72
sėzėlėǫ̃ 63, 70
sėdję́ 67
sękǫ̃ 63, 67
sėvīyė 67
sę́l̨a 63, 64
sę́ŋa 69
sǫrtė 68

tėyla 71, 72
tópą̄ŋ 70
tòr 72
tramwą̀l̨ė 67
tràpęy 67
tról̨ę̀t 62
tsāda (fém.) 75
tsàrdjo̯w 72
tsãwą̀la 64
tsèryę́tė 69
tsėmēų̃ 72
tsėvrę̀y 74
tsǫ̀ka 74
tsòwdį̄ė 68, 72
tɛ́ɛ̄t 67
tɛī̄vra 74

vą̄ko 66
vą̀tsė 65
vę́ryę́ 69
vę́lũ (3e plur.). 65
vīŋgro 73

b) Index des étyma.

ABANTE 67
*ABBĬBĔRĀRE 63
AGNĔLLU 75
AQUĀRE 67, 69
*ARRĒDĀRE 63

*BANKS (germ.) 64
barillon (fr.) 73
BATTUĀLIA 68
BECCU 62
BĒNE 66
BĔNĔDĬCTU 73
BĔRA (germ.) 72
BĔRBĒCĀRIU 66, 67
*BÉRRĬKO- 67
BĒSTIA 69
BESTIOLA 63
BĬBENDA 71
*BŌTEM 64, 68
BŎVE 65
bôzen (mha.) 74
BREKAN (germ.) 71
*BRENTA (prérom.) 70
brętel (mha.) 63
bronce (fr.) 68
BRŪKJA (got.) 73, 74
*BRŬSCIA 63
*BŬCCO (gaul.) 74
BŬCCŬLA 69
*BŪLI- 64

BŬRRA 64
BŬRRU 65
*BŬTTIA 73
BŪTȳRU 71, 73

CALDĀRIA 68, 72
CALĬDU 75
CAMĪNU 72
*CANNABŬLA 64
CAPRA 74
CARRĬCĀRE 72
CARRŪCA 69
CĒNA 69
*CIBĒRIA 64
CĬRCŬLU 72
*CLAUDENDA 66
CLĒTA (gaul.) 65
COAGŬLĀTA 72
COAGŬLU 68, 72
*CŌLATORIU 71
COMMŪNIS 66
CŎRNUA 68
CRAMA (gaul.) 71
*CRŪSCA (prérom.) 62
CRŸPTA 67, 73

dîner (fr.) 69
*DĬSJĒJŪNĀRE 68
DŌLIUM 71
DŎRMĪRE 69
*DRŪTO- (gaul.) 65
DŬO 74

EXCŎCTA 63, 73
EXPĔDĪTIŌNE 70

FACĔRE 68, 69
FĒNU 63
FĒRIA 65
*FĒTA 74
FĬSCĔLLA 73
FLŌRE 63
FONTĀNA 64
fontiña (piém.) 72
FŌRMATĬCU 71, 72, 73
FORMĪCA 64
franc, subst. (fr.) 68
frotter (fr.) 69
FRŪCTU 67
FŬNDĔRE 71
FŬRNU 72

GALLĒTA 64
*GALLOS (gaul.) 64
*GRANĬCA 65

KREMASTER (gr.) 72

LACTĀTA 73, 74
LACTE 67, 68
LACU 69
ladôn (aha.) 71, 73
*LAKE- (gaul.) 69
LAPĬDE 67
LARGU 65
LĔCTU 63
*LECTU 63
liquide (fr.) 72
LŎCU 65
LŌTIU 64

*MACRU 71, 73
MALE 74
marque (fr.) 71
MĔRĔNDA 69
MĬNĀRE (lat. pop.) 65
MŎDĔLLU 65
*MOGJO- (prérom.) 66
MŎRSU 74
*MŎVĬTĀRE 72
*MŬLTŌNE (gaul.) 75

*PAVĀRE 73
PĒ(N)SĀTA 68
PĔTRA 67
PIETĀTE 62
*PĪKK- (onom.) 67
PĪLĀRE 63
PĬPPA 70
PĬSCĪNA 69
PŎLLĬCE 70
PŎPIA 71, 73
PRĔSSU 72
présure (fr.) 72

QUADRĀTA 64

*RASĀTA 74
RĔLĔGERE 63
*RĬSCIA 65
RĪVU 69
*RŪSCA (gaul.) 71, 72

SALE 67, 69
SĔCŬNDU 63, 67
SĔQUĔRE 65
*SERACEU 63, 73, 74
SĬTŬLA 63, 64, 70
sortir (fr.) 68
STRĬGĬLE 63
SŬBJĔCTU 67

TĒLA 71, 72

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

Bâle. Hans-Erich Keller.