

Zeitschrift: Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires
Herausgeber: Empirische Kulturwissenschaft Schweiz
Band: 30 (1930-1931)

Artikel: Notes de folklore lumnézien
Autor: Frick, R.-O.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-112843>

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: 18.04.2026

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

Notes de folklore lumnézien

par R.-O. FRICK (Neuchâtel).

Dessins d'ALICE FRICK.

A Ilanz, en romanche *Glion*, le Rhin antérieur reçoit les eaux d'un affluent de droite, le Glenner (*Glogn*), qui a arrosé tout le long de son parcours la vallée de Lugnetz — ses habitants disent *la Lumnezia* (prononcer *lou-m-nè-ts-ia*, avec l'accent sur *nè*); DECURTINS dans sa «Chrestomathie» écrit *Lumnezza*: au début du 9^{me} siècle *Leunicia*, «Dictionn. histor. et biog. de la Suisse») — encore peu fréquentée des étrangers. Y ayant passé une quinzaine de jours durant l'été 1927, j'en ai profité pour faire quelques observations folkloriques et surtout pour recueillir de nombreux renseignements de la bouche de Madame LOUISE CADUFF-CAMENISCH, propriétaire de l'hôtel du Piz-Mundaun, à Morissen, dont la complaisance fut infinie. C'est le résultat de cette petite enquête que j'ai consigné dans les pages suivantes.

Géographie.

Si, géographiquement, la Lumnezia s'étend des sources du Glogn à son embouchure dans le Rhin, «l'usage populaire désigne sous ce nom le territoire de l'ancienne haute juridiction, soit la partie inférieure du val», du confluent des deux vallons de Vrin et de Vals, près de Surcasti, à la gorge dont l'éperon rocheux de San-Carlo marque le début¹⁾. C'est cette acception restreinte que le terme de Lumnezia aura ici (fig. 1).

Creusée par le Glogn dans des schistres lustrés, la Lumnezia a un caractère bien différent d'un versant à l'autre. Le flanc droit, où l'érosion a travaillé sur les têtes de couches, présente des pentes abruptes profondément ravinées par des torrents rageurs et ne laissant aux établissements humains que d'étroites terrasses sur chacune desquelles s'est installé un village: Riein (1290 mètres), Pitasch (1060 m.), Duin (1170 m.) et Camuns (1180 m.); les communications entre ces localités sont difficiles et surtout très lentes. Le versant gauche,

¹⁾ *Dictionnaire historique et biographique de la Suisse*, article «Lugnez»

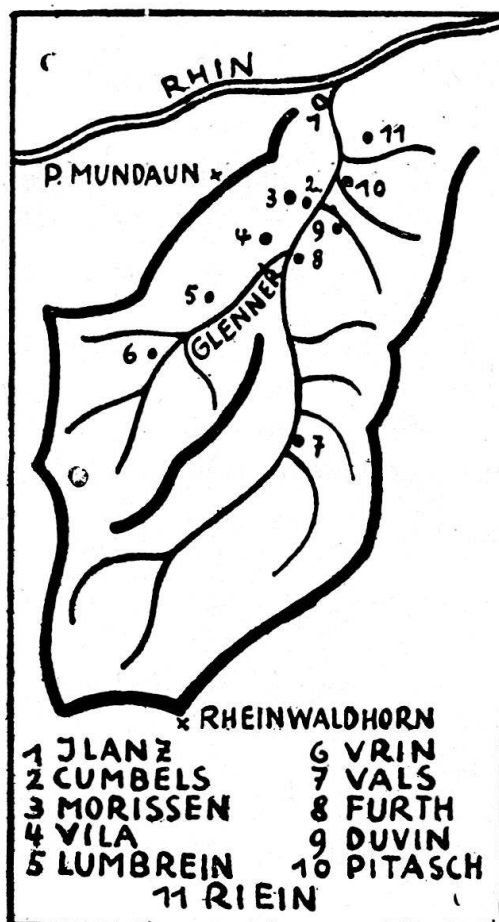


Fig. 1. Carte de la Lumnezia

où l'on a affaire à la surface des couches, offre des formes arrondies et des pentes plus douces, rendant plus faciles les relations entre villages; comme, d'autre part, son orientation au sud-est l'expose bien mieux au soleil et permet aux pâturages de s'étendre presque jusqu'à la ligne de faite du Piz Mundaun et de sa chaîne, il est plus peuplé que son vis-à-vis, villages et hameaux s'y succèdent plus nombreux: Cumbel (1145 m.), Vila (1250 m), Vignogn (1250 m.) sur une même terrasse; Degien (1120 m), en contrebas; enfin Morissen (1350 mètres), abrité contre les vents dans le petit cirque d'érosion du val Mulins (fig. 2). Dans le fond de l'étroite vallée, Peiden (930 m.) et Uors (900 m.); sur le promontoire que déterminent par leur rencontre les branches de Vrin et de Vals du Glögn, Surcasti (1000 m.), village-rue, telles sont les communes lumnéziennes¹⁾.

¹⁾ *Dictionnaire géographique de la Suisse*, article «Lugnez».

L'ancienne haute juridiction comprenait, en outre, Lumbrin et Vrin, dans la vallée de Vrin; Tersnaus et Saint-Martin, dans celle de Vals ou San-Peder; enfin Surcuolm, hors de la vallée, au-delà du Piz Mundaun. En revanche, elle excluait Pitasch et Riein qui, actuellement encore, font partie avec Luvén du cercle d'Ilanz.

La langue courante de la vallée est le romanche, sauf à Vals et à St-Martin qui sont des colonies de Valser¹⁾. La religion est catholique, à l'exception de Riein, Pitasch et Duin, qui sont protestants.

Architecture rurale.

HUNZIKER²⁾ ayant consacré près d'une vingtaine de pages à la maison lumnézienne, je me bornerai à commenter quelques photographies et dessins complémentaires se rapportant surtout à Morissen dontil ne parle pas.

D'une façon générale, les immeubles actuels sont assez récents dans toute la vallée et ne doivent pas, pour la plupart, remonter au-delà de la seconde moitié du siècle passé. A la vérité, ils portent rarement des dates; mais cette absence même de millésime est une preuve de leur jeunesse relative, car, comme nous le verrons plus loin, on constate depuis quelques décennies une décadence de la décoration architecturale; les façades récentes ne sont pas décorées, elles ne portent même plus la date de leur construction. A Morissen, la plus ancienne maison, du moins parmi celles qui affichent leur âge, ne remonte qu'à 1844, comme l'indique un cartouche peint sous le pignon (fig. 3). Il est vrai qu'ailleurs dans la vallée on rencontre des immeubles passablement plus anciens: un fenil de Vattitz est daté de 1781; une maison de Cumbel, de 1773; une autre de Rumein, de 1701. Et même, à Vila, une construction remaniée porte sur sa partie la plus ancienne, qui est crépie, la date de 1647, tandis que les trois autres quarts de la façade sont en bois et datés de 1778 seulement (fig. 4). Enfin, à Uors, une habitation aux murs couverts de fresques religieuses porte la date de 1651.

Je ne m'attacherai pas à décrire les *maisons* de la Lumnèzia; un coup d'oeil jeté sur les fig. 5 à 8 illustrera suffisamment les descriptions de HUNZIKER. Comme dans tout le do-

¹⁾ Cf. JÖRGER, *Bei den Valsern des Valsertal*. — ²⁾ *Das Schweizerhaus*, Graubünden. p. 101—118.



Fig.3

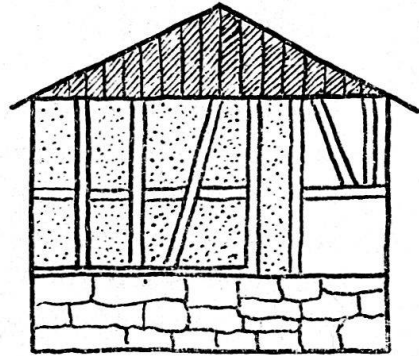


fig.10



Fig.4

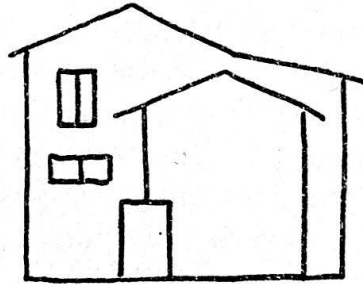


Fig.11

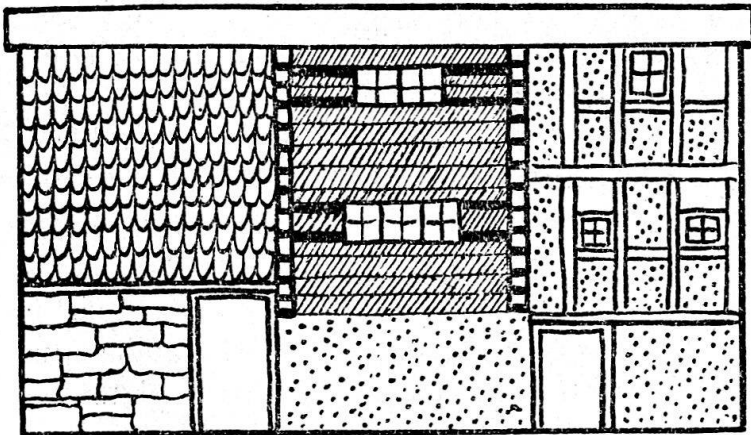


Fig.9



maine des Alpes, il s'agit d'immeubles à parois surmontés d'un toit à deux pans modérément inclinés. Les parois des maisons d'habitation sont formées de poutres équarries empilées les unes sur les autres. Le soubassement est généralement en maçonnerie revêtue d'un crépissage à la chaux qui peut aussi s'étendre à une partie de la façade (fig. 4 et 8). Les fenêtres sont petites.

L'hétérogénéité de la façade peut aller beaucoup plus loin encore. L'immeuble N° 103 d'Igels (fig. 9), par exemple, présente des parties faites en pierres simplement cimentées et non crépies, d'autres en maçonnerie recouverte d'un crépissage, une troisième en poutres équarries nues, une quatrième protégée par des bardeaux; enfin, une dernière en colombage mêlé de crépi.

Le colombage est parfois le mode d'architecture de parois entières, comme dans cette maison de Vattitz dont l'arrière-façade a l'aspect que représente la fig. 10. D'ordinaire, les pierres utilisées pour remplir les intervalles d'un colombage sont plates, soigneusement entassées et liées par un grossier mortier; celles du soubassement sont plus grosses et arrondies, un mortier les réunit également.

Quant au toit, il peut être recouvert soit de bardeaux, tantôt grossiers et maintenus en place par des listes horizontales alourdies de grosses pierres, tantôt beaucoup plus fins, cloués et sans autre fixation; soit de tuiles ou, plus fréquemment, de tôle. On a là, apparemment, une évolution qui conduit des gros bardeaux, simples planches rectangulaires longues de plusieurs décimètres, à la tôle et à la tuile, en passant par les petits tavillons de quelques centimètres, beaucoup plus soignés. Les parois exposées aux intempéries sont également protégées par des bardeaux du second type ainsi que le montre la fig. 7.

Les cheminées les plus anciennes, étroites et courtes, sont faites de pierres superposées et liées d'un peu de mortier, sans crépissage; elles sont fermées en haut par des plaques de schiste; plus tard, on a fait usage d'un crépi grossier.

Beaucoup de maisons sont doubles, c'est-à-dire habitées par deux familles. Un plan perpendiculaire au sol et englobant la ligne de faite marque la séparation des logements (fig. 6).

Les *fenils* sont le plus souvent distincts de l'habitation; mais il arrive aussi qu'ils soient accolés directement contre

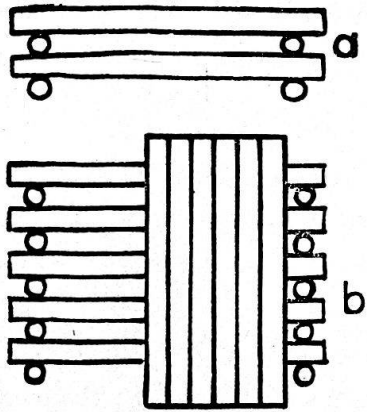


Fig. 12

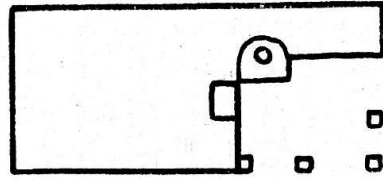
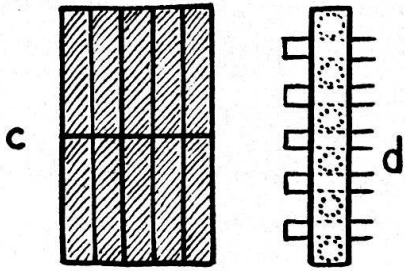


Fig. 17

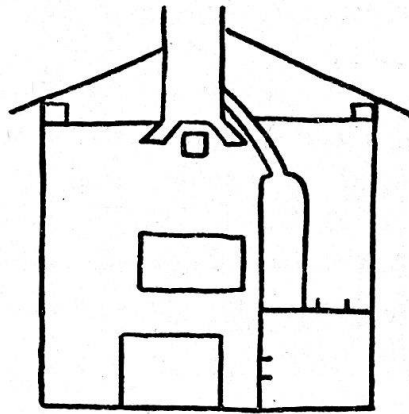


Fig. 18

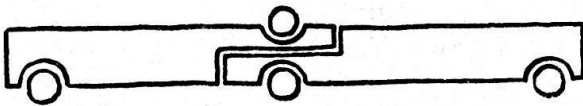


Fig. 13

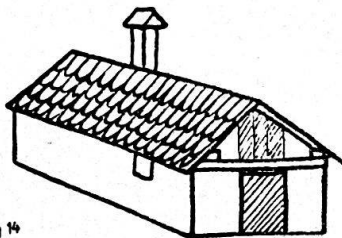


Fig. 14

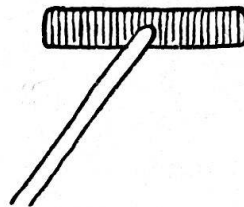


Fig. 19

la façade dont ils rompent l'harmonie (fig. 7 et 11). Le cas le plus surprenant — je le crois unique dans toute la Lumnezia — est présenté par l'immeuble N° 30 de Morissen (fig. 8) qui réunit sous un même toit habitation et fenil placés côte à côte sous le pignon, mais séparés par un espace vide; en sorte, qu'on a, au fond, deux bâtiments distincts réunis seulement par le toit.

Les parois des fenils sont de trois sortes qui correspondent probablement à une évolution continue. Dans une première période, les poutres, non équarries, ont été simplement disposées en claire-voie (fig. 12a). Puis, surtout du côté tourné au vent dominant, on a fermé les interstices en clouant contre les poutres horizontales des planches verticales juxtaposées (fig. 12b). Enfin, les parois des fenils les plus perfectionnés sont toutes faites uniquement de planches verticales accolées, ce qui représente évidemment une notable économie de bois, non négligeable dans un pays déboisé (fig. 12c). Souvent, dans le premier cas, les têtes de poutres, aux angles du fenil, sont protégées par des planches verticales (fig. 12d).

Tandis qu'en Valais, où se retrouve la même architecture à claire-voie, les fenils n'ont que les dimensions que donne la longueur des troncs employés et, à cause de cela, sont carrés, ils prennent fréquemment, dans la Lumnezia, la forme d'un rectangle allongé grâce à une ingénieuse combinaison des poutres qui sont entaillées à leurs extrémités de façon à se superposer deux à deux sans augmenter d'épaisseur, condition indispensable à l'horizontalité de la construction (fig. 13). C'est ainsi qu'à Morissen un fenil comporte jusqu'à quatre poutres successives, ce qui lui assure une longueur considérable.

Les poutres rondes qu'on rencontre souvent ne commencent pas, dans la règle, à ras du sol. Il y a d'abord un soubassement pierreux, puis deux mètres de poutres équarries; ce n'est qu'au-dessus que débutent les parois à claire-voie. La partie inférieure, en pierre, sert souvent d'étable.

Une construction qui complète le caractère du village est le *four* qui sert à la fois à cuire le pain et à faire la lessive. C'est à l'ordinaire un petit édifice rectangulaire, isolé, peu haut, couvert d'un toit qui, à Rumein par exemple, est garni de bardeaux mi-fins, et surmonté d'une étroite cheminée de pierre (fig. 14). A Morissen exceptionnellement, il est ac-

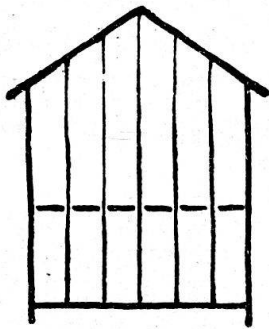


Fig. 20

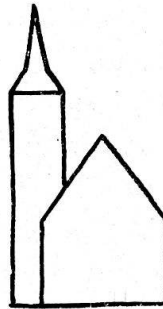


Fig. 23



Fig. 21

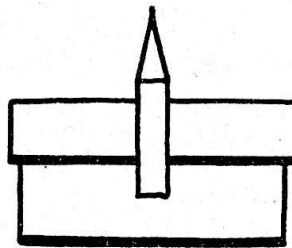


Fig. 24

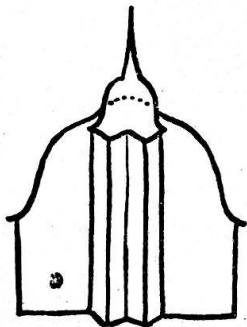


Fig. 22



Fig. 26



Fig. 27

colé à une maison d'habitation (fig. 15). Les fig. 16 à 19, qui se rapportent au four de Vattitz, font comprendre son anatomie et rendent toute explication superflue. Cependant qu'en Valais les fours appartiennent d'ordinaire à des corporations, à Morissen et dans la Lumnezia ils sont de la propriété privée de familles de boulangers.

Signalons au passage des *ruchers* en planches différant quelque peu de ceux qu'on voit en plaine (fig. 20).

Un trait qui frappe les visiteurs de la Lumnezia, c'est l'abondance des *églises* et des chapelles. Autrefois, toute la vallée ne formait qu'une seule paroisse dont le centre était l'église de saint Vincent à Pleif; celle-ci est composée d'un bâtiment rectangulaire avec toit à deux pans sensiblement plus inclinés que ceux des maisons, et d'un clocher distinct comme un campanile italien. Dès 1345, une lettre d'indulgence mentionne dix filiales dans la vallée¹). La forme et la disposition des clochers varient tellement qu'il n'y a pas, dans la Lumnezia, deux églises ou deux chapelles identiques, comme le montreront les croquis fig. 21 à 24. En revanche, le bâtiment proprement dit est presque toujours semblable à celui de l'église de Pleif.

Pour rendre complètement la physionomie des villages lumnéziens, il convient de noter les *croix* et les *oratoires* qui en marquent les abords. Morissen, par exemple, a trois de ces monuments: une simple croix de bois à l'entrée du village du côté de Cumbel, une autre à la sortie du village vers San-Carlo (fig. 25), et une croix peinte en rouge, portant un Christ doré et la date de 1883, à l'autre sortie, au bord du chemin qui mène aux alpages de la chaîne du Mundaun (fig. 26). Les autres villages ont plutôt des oratoires, minuscules constructions dont le croquis 27 peut donner une idée.

Aménagement intérieur.

Les maisons simples comportent à l'ordinaire quatre caves qui se répartissent dans le soubassement maçonné et dont une ou deux sont voûtées; elles servent à emmagasiner le fromage et les pommes de terre et sont le plus souvent en arrière; le sol n'en est pas planchéié. La porte de front, sous l'éégout du toit, ouvre sur un corridor qui partage la maison en deux parties. D'un côté se trouve la cuisine (*cuschina*)

¹) *Dict. hist. et biog.* art. «Lugnetz».

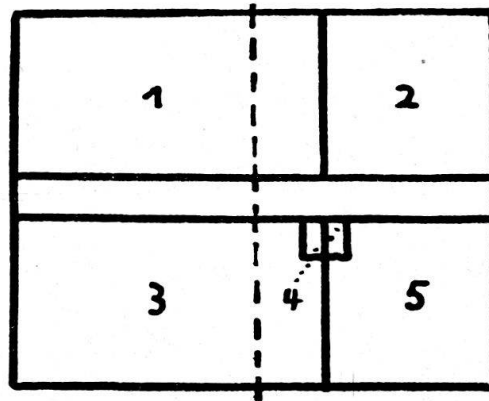


Fig. 28. Plan schématique du rez-de-chaussée d'une maison de Morissen

suivie généralement d'un local à provisions (*tgamenada*); de l'autre, une chambre chauffable (*stiva*) suivie d'une pièce plus petite, chauffable aussi, où dorment les malades et les accouchées (*combra tras stiva*) (fig. 28). Le chauffage de ces deux pièces se fait par un poêle (*pegna*) en pierre ollaire verte de Disentis ou de Sedrun, entretenu du corridor et qui est disposé de façon à occuper dans chaque chambre l'angle que forme la paroi mitoyenne avec celle du corridor; c'est un fourneau rectangulaire peu élevé et avec un banc (*beun pegna*). La même distribution quadripartite se répète à l'étage où les quatre pièces servent de chambres à coucher. Dans les combles, il y a encore deux pièces qui se succèdent parallèlement au faite du toit; dans l'une on sèche la viande; dans l'autre, ou plutôt dans l'espace qui se trouve derrière la première chambre, on serre tout ce qui ne supporte pas l'humidité de la cave, vêtements, harnais, outils, etc.

La distribution intérieure est identique dans les maisons doubles sauf qu'il n'y a pas de *combra tras stiva*, les deux *stiva* occupant tout l'espace d'un côté du corridor, et qu'il n'y a pas plus de deux chambres au total dans les combles.

Le mobilier de la *cave* est très simple: des coffres (*begls*) en bois pour conserver le beurre, pour le fromage des étagères (*scaffas*), et quelques planches (*camons*) pour maintenir le tas de pommes de terre contre le mur.

Dans la *stiva*, des bancs mobiles courent tout autour des parois. Un angle est occupé par une table carrée en sapin

dont la plateau était autrefois formé d'une plaque d'ardoise encastrée dans un cadre de bois. Le meuble principal est le buffet (*pufet*) qui monte jusqu'au plafond et est plein de vaisselle en faïence, de verres, et orné de statuettes et de fleurs en papier; des tiroirs, trois en général, occupent la partie inférieure; dans l'un, qui ferme à clef, le paysan serre son argent et ses papiers; les autres contiennent du linge. Dans un autre angle de la pièce est un canapé, simple caisse montée sur quatre pieds, avec dossier et rembourrée d'une paille dissimulée sous une indienne; un coussin, rempli aussi de paille ou de foin, sert d'oreiller. Une troisième encoignure est occupée, nous l'avons vu, par le poêle mitoyen. Il n'y a d'ordinaire pas plus de deux à trois chaises en bois à dossier sculpté. Aux parois pendent des portraits de famille et les images des saints dont les membres de la famille portent le nom; un grand crucifix ou les coeurs de Jésus et de Marie sont suspendus à la place d'honneur; près de la porte, le bénitier ne manque jamais. Une horloge à chaîne complète l'ameublement.

Le lit est naturellement le meuble essentiel des *chambres à coucher*. Dans le cadre de bois est une pailleasse dont on compense l'affaissement par trois oreillers longs. La pailleasse est recouverte d'une couverture usagée, puis d'un drap sur lequel reposent les oreillers; vient enfin, sans second drap ni couverture, l'édredon lourd. Par dessus le tout, on plaçait jadis une pièce de lin blanche, ornée d'une large dentelle, pour faire croire à la présence d'un second drap; d'où son nom de menteur (*manzasèr*). En cas de maladie, on ajoute sur l'édredon une couverture. — Les taies d'édredon sont en calicot blanc sur la face inférieure, la supérieure étant en lin, coupée en son milieu par un entre-deux (*ragla*) rouge ou bleu, crocheté selon la technique du Prättigau¹⁾. Les taies d'oreiller ont aussi un «ragla», mais sur un côté seulement. Les draps sont si petits qu'ils ne peuvent être repliés sous la pailleasse. — Il n'est pas rare, aujourd'hui encore, que la partie inférieure du lit présente un tiroir qu'on dégage la nuit pour former un lit supplémentaire; ce système fut répandu dans toute l'Europe. Autrefois, les lits de la Lumnezia avaient également des ciels constitués par une étoffe rouge

¹⁾ Cf. *Kreuzstich- und Filetmuster aus Graubünden*, hrsgb. von der Bündner. Vereinigung für Heimatschutz, 1927.

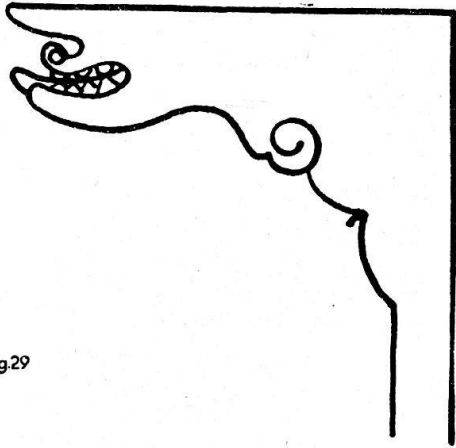


Fig. 29

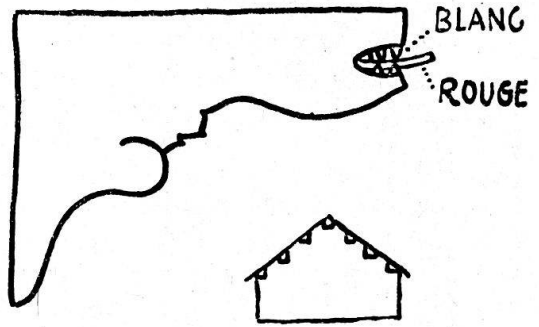


Fig. 31

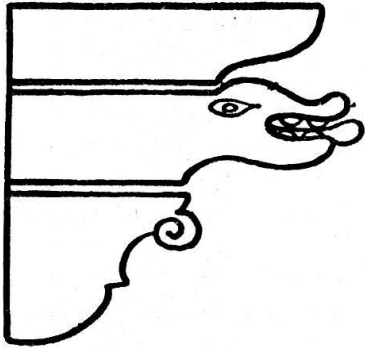


Fig. 30

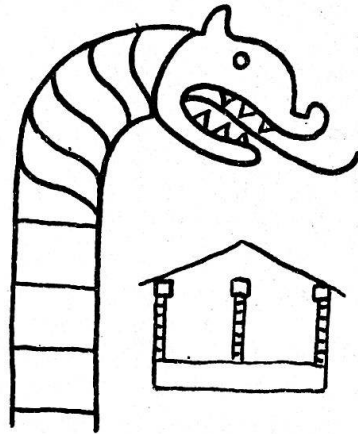


Fig. 32

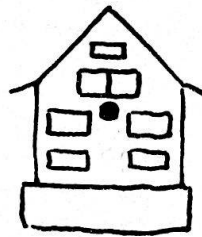
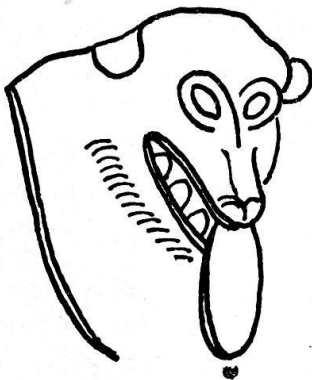


Fig. 33

fixée à une tringle rectangulaire, de sorte que les deux pans du ciel et les deux parois de l'angle où l'on place toujours le lit limitaient un espace fermé mal aéré.

Près du lit, il y a toujours une *truca*, coffre d'un mètre et demi de longueur sur cinquante centimètres environ de largeur, que reçoit la jeune fille à son mariage et où elle range son trousseau. Un banc court le long des parois. Dans un coin se dresse une table. Il y a également un bénitier à la porte. Depuis quelque temps, des armoires ont fait leur apparition dans les chambres à coucher. Souvent on y trouve aussi une corbeille à fond plat et large: là reposent les nouveaux-nés qu'on ne mettra que plus tard, et jusque vers quatre ans, dans un berceau (*nana*); après quoi les enfants reçoivent un lit semblable à celui des adultes et de même grandeur.

Dans la *cuisine* se trouvent un buffet, une table, quelques bancs, un fourneau à bois posé sur un socle de pierre, de la vaisselle en terre cuite achetée hors de la vallée, des casseroles et des chaudrons en cuivre. Une table, quelques étagères et un coffre, voilà tout le mobilier du garde-manger contigu à la cuisine.

Celui de la pièce où l'on sèche la viande est à peine plus varié: des perches de chêne servent à suspendre la viande; des coffres simples renferment le grain; ceux où l'on met la farine sont à compartiments intérieurs afin de séparer les diverses sortes de farine; des étagères à claire-voie en chêne (*panera*) permettent de sécher le pain.

La description qui vient d'être faite de l'ameublement ne correspond pas toujours à l'état de choses actuel, mais elle remonte souvent à plusieurs années en arrière.

Ornementation.

Tandis que les maisons récentes ne sont plus ou presque plus décorées, les anciennes sont littéralement couvertes d'ornements gravés que le temps a rendus peu visibles de loin, mais qui réjouissent le voyageur qui s'approche pour les considérer.

Le genre qui frappe d'abord, ce sont les têtes de poutre sculptées, pas rares du tout. HUNZIKER a signalé que les *têtes de dragons* découpées ainsi et peintes sont fréquentes dans la haute vallée du Rhin et il a donné des exemples de Sedrun, Somvix, Trons, Glion, Vrin et Vals (op. cit. p. 83—106). Nous en avons relevé dans la Lumnezia quelques-unes dont les

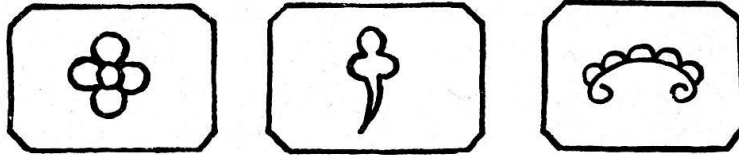


Fig.34a

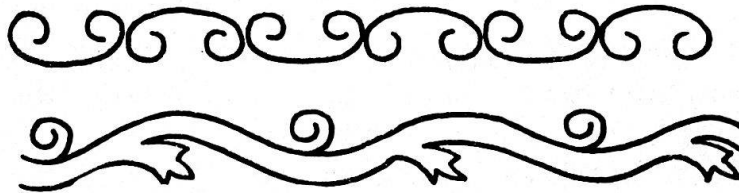


Fig.34 b

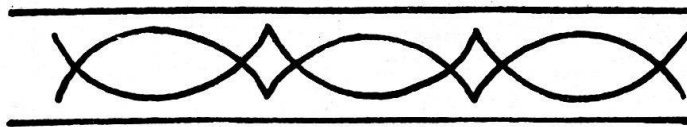


Fig.34c

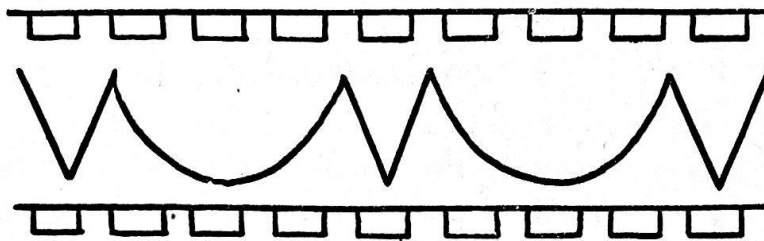


Fig.35a



fig. 29 à 33 permettent, mieux qu'une longue description, de se rendre compte. Les trois premières sont les extrémités de poutres supportant le toit; les deux suivantes ornent la dernière d'une rangée de poutres superposées saillant au milieu de la façade et formant sans doute la paroi mitoyenne d'une maison double. La couleur a souvent disparu, lavée par les intempéries, mais toujours la langue est rouge et les dents blanches. Comme M. TH. DELACHAUX¹⁾ le suppose pour les mascarons semblablement sculptés sur certaines façades de l'Oberland bernois, il doit s'agir là d'une représentation magique, probablement à but prophylactique, par laquelle on pensait mettre la maison sous la protection d'un démon vigilant; la langue paraît, en effet, la partie essentielle de la figure, chez les dragons rhénans comme chez les mascarons bernois, et l'on sait qu'on attribuait autrefois une valeur de protection au geste de la tirer.

Si nous passons aux *ornements purement décoratifs*, ou du moins dont le symbolisme est oublié depuis longtemps, nous en trouverons une profusion extraordinaire se réduisant toutefois à un petit nombre de types dont les fig. 34 et 35 fourniront quelques exemples. Tous ceux-là sont gravés sur les poutres des façades; ils n'ont qu'un bien faible relief que le mauvais temps diminue encore.

Signalons également deux cas spéciaux d'*ornementation peinte*. Une maison d'Igels, datée de 1858, dont la façade est crépie à la chaux, présente autour des fenêtres des décorations en noir et gris et des chaînes d'angle multicolores qui constituent, à ma connaissance, un cas unique dans la Lumnezia (fig. 36). D'autre part, l'espace triangulaire ménagé entre le pignon et les fenêtres supérieures du N° 1 de Morissen, daté de 1842, est décoré par une peinture à même le bois (donc sans sculpture) et représentant des armoiries surmontées d'une couronne et d'un « buste » d'ours et entourées d'initiales et du millésime (fig. 37).

Un autre domaine de l'art populaire lumnézien, bien modeste à vrai dire en comparaison du Valais où il fleurit abondamment, c'est celui des *jardinières* de bois installées sur le rebord des fenêtres et où les habitants cultivent dans des pots toutes sortes de fleurs. Ici encore on peut se dispenser

¹⁾ Communication faite à Neuchâtel, le 28 mai 1927, lors de l'assemblée générale de la Société suisse des traditions populaires.

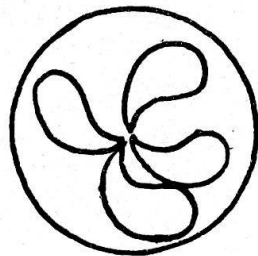
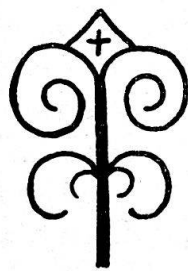
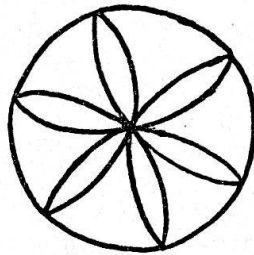
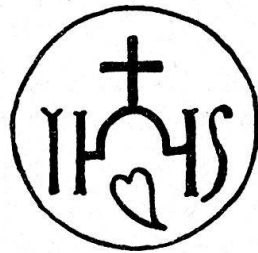
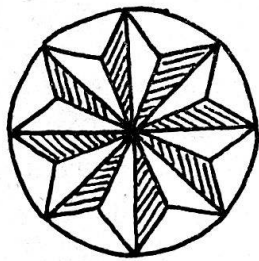
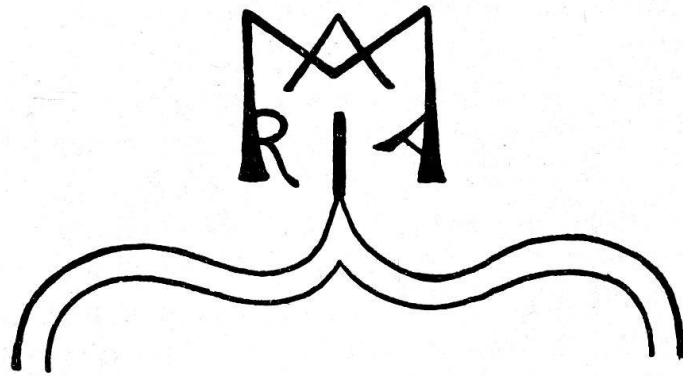


fig35b

d'expliquer, l'examen des fig. 38 à 42 y suppléant à entière satisfaction.

Je classerai, un peu arbitrairement, dans cette même rubrique de l'art populaire deux *jouets* en bois que les enfants de la Lumnezia se fabriquent eux-mêmes avec la plus grande habileté. L'un (fig. 43) est une vache du troisième type de M^{lle} E. GOLDSTERN¹⁾; elle se rapproche beaucoup de l'animal de Somvix que L. RÜTIMEYER²⁾ reproduit sous fig. 96; l'extrémité postérieure de sa face ventrale présente trois entailles symbolisant les pis. Voici, à titre d'indication, les dimensions des trois formats de vaches que j'ai obtenues à Morissen:

	I	II	III
longueur	12,5	8,0	3,8 cm
largeur	2,0	2,0	1,0 cm
hauteur	3,5	2,5	1,2 cm

Le jouet représenté par les fig. 44 à 45 est encore plus original. C'est un chariot à deux roues tiré par une paire de vaches. Le véhicule, très simple, est composé d'un morceau de bois parallélépipédique, aminci latéralement en axe qui fonctionne comme un essieu sur lequel repose, de chaque côté, une roue maintenue en place par un clou en guise de clavette; ce sont les disques d'une bobine qui fournissent les deux roues pleines. Le timon est enfoncé dans le corps du chariot; à l'autre bout, il repose sur un large joug; l'intersection de ces deux parties est rendue mobile par un clou et une ligature de ficelle. Sous le joug sont clouées deux petites vaches du type indiqué ci-dessus. L'attelage est accompagné d'un conducteur tout aussi rudimentaire: le corps est représenté par un morceau de bois taillé grossièrement en cylindre; il y a un amincissement pour le cou, la tête est arrondie et les traits du visage ainsi que les cheveux sont dessinés au crayon de façon élémentaire; deux allumettes plantées dans le tronc représentent les bras, l'un d'eux tient de la même façon un bâton. Le timon mesure 10,5 cm; le char a 11,5 cm de largeur et le joug 11 cm; la longueur des vaches est de 6 cm.

L'alimentation.

Revenons à l'intérieur de la maison et faisons un tour à la cuisine pour y apprendre les secrets d'une ménagère lumnézienne.

¹⁾ *Alpine Spielzeugtiere*, in „Wiener Zeitschrift für Volkskunde“ XXIX, p. 45—71. — ²⁾ *Ur-Ethnographie der Schweiz*.

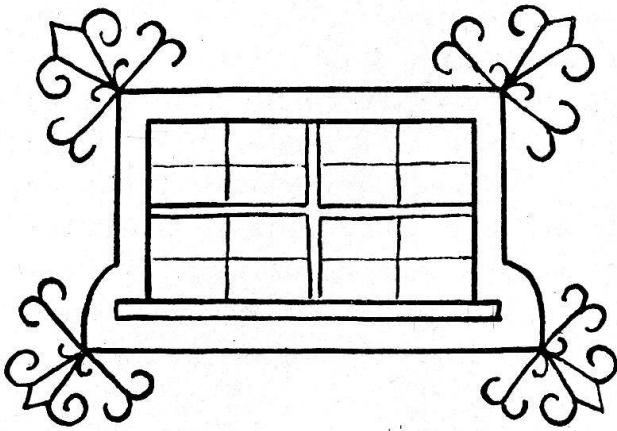


Fig.36a

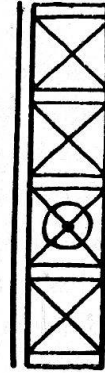


Fig.36b



Fig.37

La nourriture ordinaire comprend des mets à base de farine, de pommes de terre ou de maïs (polenta) et de la viande fumée ou séchée à l'air.

Le mets spécial le plus courant est le *capuns*, qui consiste en une feuille de bette remplie de pâte de croquette (knödel) et cuite dans de l'eau salée. Dès que la cuisson est suffisante, on enlève l'eau, on dispose sur un plat par couches intercalées de fromage et l'on coule du beurre fondu par dessus.

Citons également les *mahuns* qui se préparent de la façon suivante: Des pommes de terre cuites, écrasées, salées et bien mélangées avec de la farine, sont mises dans une poêle à frire avec du beurre fondu (*pieun culau*) et sautées jusqu'à ce que la pâte s'effrite en petits morceaux. Avant de servir, on arrose encore le tout de beurre fondu.

Lors d'un baptême, on sert principalement une soupe au vin (*suppa dultchè*) et de la *furtada*, une omelette épaisse.

Il y a trente ou quarante ans, les repas de noce étaient copieux si l'on en juge par le menu suivant: On commençait par une soupe aux fèves, à l'orge et au jambon dans laquelle on faisait cuire un saucisson spécial (*andutgiel*). Puis on servait des crêpes au sang de mouton qu'on faisait revenir dans du beurre, du vin, du sucre et de la cannelle. Après quoi on offrait du foie, du mou et des tripes cuits dans du bouillon et du beurre fondu, assaisonnés de sel, poivre, oignons, muscade et cannelle. Le plat suivant était composé de jambon, de langue fumée, de viande séchée (*puolpa*) et de pommes de terre sautées. C'était ensuite le tour du ragoût de mouton (*furtem*) servi avec des pruneaux cuits au vin additionné de sucre et de cannelle. Si vous aviez encore faim, on vous offrait du gigot de mouton accompagné de macaronis et, comme dessert, de la *petta*, une pâte levée et sucrée, avec raisins de Corinthe, ayant la forme de pain et rappelant les gâteaux de Milan (Mailänderli). On comprend qu'un repas pareil devait coûter gros et, de fait, en raison des nombreux invités, un mariage de paysans de situation moyenne revenait à un millier de francs.

Le *pain* se cuit dans les fours que nous avons vus. Celui de Morissen est la propriété privée d'un boulanger qui, le matin, vient avertir la famille dont c'est le tour de faire la pâte. Après quoi il chauffe son four et vient chercher à domicile les pains qu'il pose sur une planche recouverte d'un

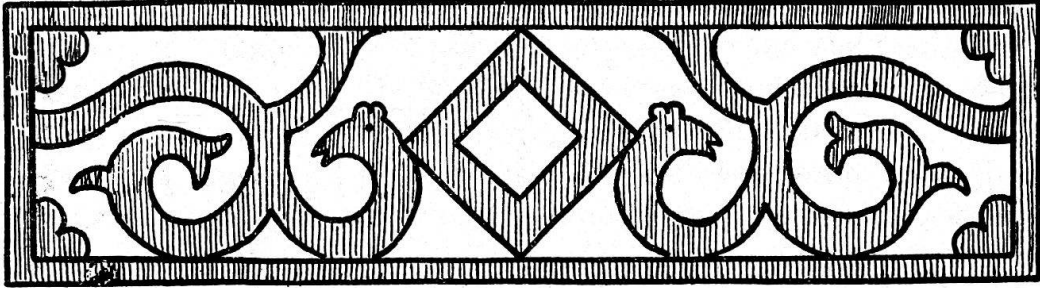


Fig. 38

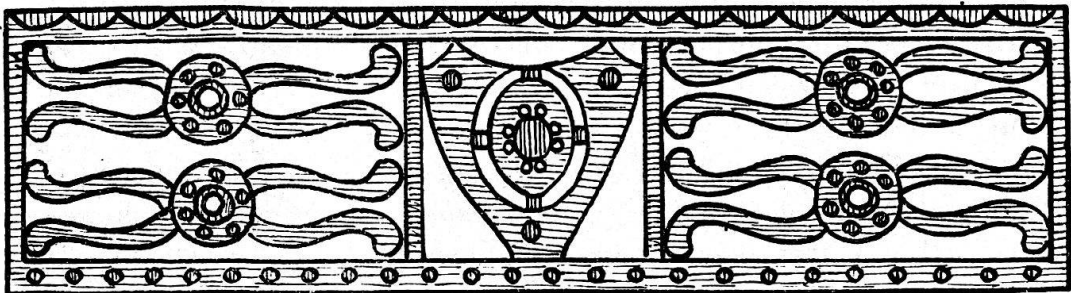


Fig. 39

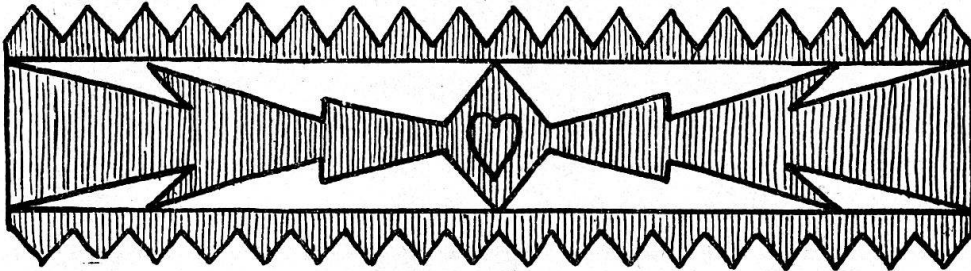


Fig. 40

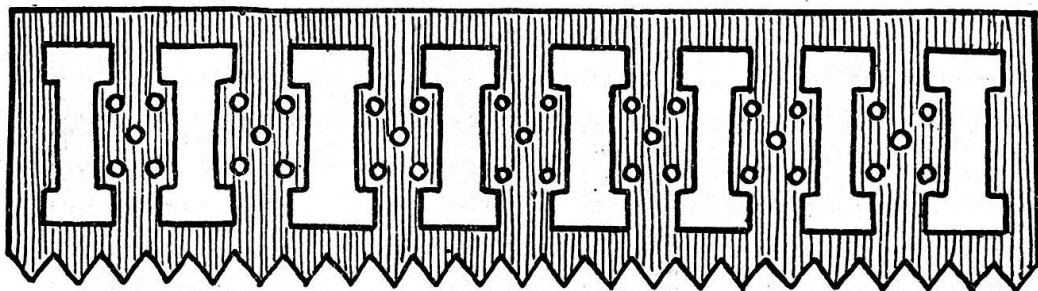


Fig. 41

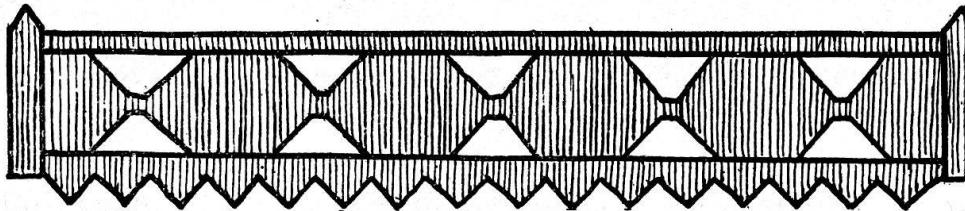


Fig. 42

linge blanc et appelée *panès*. On doit lui fournir le bois à raison de sept *schtien* (copeaux longs) pour une planche, de treize pour deux, de seize pour trois *panès*. Neuf à dix pains ont place sur une planche et l'on donne en paiement au boulanger un grand et un petit pain par *panès*, deux grands pains pour trois planches. Chargé de sa *panès*, le boulanger ne fait qu'une fois le trajet de la maison au four et vice-versa, les autres voyages sont à la charge de la famille; souvent l'on prend des contrevents en guise de *panès*. La farine employée est un mélange d'orge et de seigle, céréales qui sont encore coupées à la faucille. — Dans toute la vallée, il n'y a aucune boucherie; chaque paysan élève soi-même son bétail qu'il fait tuer, en décembre ou janvier, par un boucher du village même. D'ordinaire, une famille sacrifie d'un à trois cochons, parfois une chèvre, des moutons et une génisse (*carn d'armal*). Cette dernière est parfois partagée entre plusieurs habitants: la part est *entira* lorsqu'on garde la bête entière, *mesa vacca* quand on n'en garde que la moitié, *pei vacca* si l'on n'a droit qu'à une jambe. Le boucher est nourri pendant le temps qu'il travaille et on le paie un franc pour un mouton ou une chèvre, le double pour un porc, 5 francs pour une génisse. Non seulement il doit tuer, dépecer et vider les bêtes, fondre la graisse, mais encore il doit saler (*ensalaren*) la viande. A cet effet, les morceaux sont empilés, alternativement avec une couche de saumure (sel, poivre, gingembre, cannelle, clous de girofle, oignons, aulx), dans un grand coffre (*multa*) en bois d'environ deux mètres de long sur 60 centimètres de large et 50 centimètres de profondeur. Suivant la température, on laisse de 8 à 10 jours la viande dans le saloir, les jambons de trois à quatre semaines; on l'arrose pendant tout ce temps chaque jour avec la saumure. Sortie du coffre, la viande est soit pendue dans la cheminée, soit séchée à l'air dans un local bien ventilé. Lorsqu'une bête est tuée pour plusieurs ménages, la famille dans la maison de laquelle a lieu la boucherie a droit à la langue.

Les étapes de la vie humaine.

Le nouveau-né est baptisé à midi, au plus tard vingt-quatre heures après la *naissance*. On invite le parrain et la marraine, les grands-parents, les oncles et les tantes, auxquels on commence par offrir la soupe au vin dont il a été question.

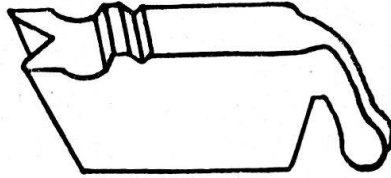


Fig.43

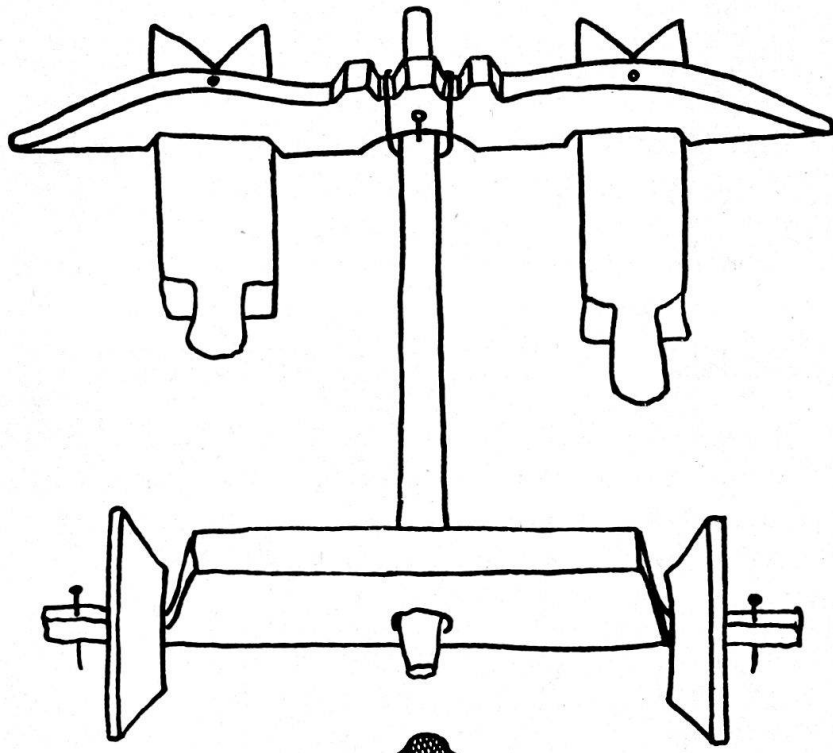


Fig.44



Fig.45

A Morissen, seuls le parrain et la marraine — celle-ci portant l'enfant — vont à l'église où l'on sonne la petite cloche; dans d'autres villages de la vallée, le père les accompagne. Lorsque la marraine prend l'enfant pour le porter à l'église, elle dit: «Je vais avec un païen pour revenir avec un chrétien»; en rentrant après le baptême, elle déclare: «Je vous rapporte un chrétien».

Le parrain donne un cadeau en argent, de 15 à 20 francs, et apporte des oeufs pour faire la *firtada*; la marraine offre 15 francs, des oeufs et du pain pour la *suppa dultcha*. Le parrain et la marraine sont généralement le garçon et la demoiselle d'honneur de la noce. Tandis qu'aujourd'hui le prénom se donne d'après le saint qui a sa fête le jour de la naissance de l'enfant, autrefois on empruntait ceux des grands-parents; comme ainsi les mêmes prénoms se répétaient et prêtaient à confusion, on disait pour distinguer: «Jacques d'Antoine Caduff».

Pour porter l'enfant à l'église, on avait l'habitude de le coucher sur un oreiller et de le couvrir du tablier de fête et du mouchoir de noce de la mère. Le jour de la naissance, le père se rend, le chapeau sur la tête, chez les futurs parrains, tire son couvre-chef, annonce l'heureux événement et demande si l'on veut bien être parrain du nouveau-né.

Le jour de la *noce*, qui est un jeudi ou un samedi, la fiancée est habillée de noir; elle porte un bonnet noir, une couronne de fleurs artificielles blanches, un tablier blanc, un grand foulard, blanc aussi, formant une pointe dans le dos. En noir également, le fiancé arbore à la boutonnière un bouquet de fleurs d'oranger.

Les garçons forment deux sociétés; celle des gamins et celle des aînés depuis 18 ans jusqu'à leur mariage. Le matin de la noce, les écoliers parcourent le village, des clochettes suspendues au cou (*far cavals*). Après le repas de midi, ils se rassemblent devant la maison des mariés et font tinter leurs sonnettes jusqu'à ce qu'on leur donne du vin, du pain et de la *petta*, qu'ils mangent et boivent debout dehors.

La scène se répète, le soir après l'angélus, pour les garçons de 13 à 18 ans. Dans d'autres villages lumnéziens, ils entrent au hameau vers onze heures du soir, se rendent devant l'habitation des nouveaux époux; ceux-ci apparaissent sur le seuil, la femme portant une lampe. L'aîné des garçons

présente des vœux et réclame au mari une indemnité pour avoir pris une « fleur » que, quelques années plus tard, ils auraient pu revendiquer. L'époux octroie également *pettu*, pain et vin, à quoi il ajoute de l'argent — jusqu'à 30 ou 40 francs — dont une part reviendra aux jeunes gens du matin. La compagnie des garçons de plus de 18 ans est invitée à dîner le soir de la noce; autrefois elle recevait aussi de l'argent.

Aujourd'hui le repas de noce est moins copieux que celui dont nous avons reproduit le menu pantagruélique. Les légumes y apparaissent bien que, de nos jours encore, beaucoup de paysans dédaignent la salade et les haricots: « c'est bon pour les chèvres », disent-ils.

Le dimanche qui suit la noce, les garçons de 13 à 18 ans se réunissent dans une étable dont ils dépendent la porte: sur celle-ci se fait le partage de l'argent reçu, au prorata de l'âge.

En cas de *décès*, on prie quelqu'un, en dehors de la famille, d'habiller le défunt, qui est ensuite couché sur un banc au milieu de la *stiva* et recouvert d'un drap. Autrefois on emmaillottait le mort; on lui croisait les bras sur la poitrine et on cousait le drap. Mais aujourd'hui, on lui passe des habits de fête, de couleur foncée; on lui met des bas, mais pas de souliers. Les jeunes filles sont vêtues de blanc. Près de la tête, on place un crucifix, deux chandelles allumées, de l'eau bénite et un rameau. Ceux qui ont fait la suprême toilette du défunt reçoivent un petit souvenir: vêtement, livre d'oraison ou chapelet du trépassé. La formule de remerciement est: « Que Dieu et Notre-Dame vous paient en le donnant aux âmes » (*Paghi Dieus e Nossadunna; Dieus detti allas olmas*).

On veille le corps la nuit. Ceux qui entrent prennent de l'eau bénite, disent un grand rosaire et, pour la plupart, s'en retournent, reprenant de l'eau bénite. Viennent ensuite les jeunes gens et les jeunes filles qui récitent l'office et disent un rosaire de quinze prières; une partie d'entre eux s'en vont et, après un court intervalle, ceux qui restent récitent un nouveau rosaire. On leur offre alors, dans la pièce voisine, du café, du pain, du beurre, de la confiture et de l'eau de vie; cette collation est l'occasion de converser, mais il y a toujours quelqu'un près du défunt. On retourne ensuite

dans la chambre mortuaire pour redire un rosaire et, vers quatre ou cinq heures du matin, tout le monde part. Après chaque rosaire, le chef de famille remercie: «Merci beaucoup, que Dieu et la sainte Vierge vous paient en vous donnant la gloire du paradis!» (*Paghi Dieus et Nossadonna; Dieus detti la pagaglia el segn parvis*).

L'enterrement ne présente rien de très particulier. La veille, les cloches sonnent de midi à une heure; si le défunt est un homme, c'est la grande cloche qui commence à sonner; pour une femme, c'est la petite. Pour sa peine, le sacristain reçoit deux francs, un pain et un kilo de fromage. Lorsque le parrain ou la marraine du défunt vivent, ils suivent les premiers le cercueil avec le chef de la famille. Le cercueil est toujours porté par quatre jeunes gens qui ont, en outre, la charge de creuser et de fermer la tombe. Autrefois, il y a encore une quinzaine d'années, on faisait à l'Eglise une offrande consistant en une motte de beurre (*stèra de pieun*) de 5 à 6 kg. qu'on portait devant le cercueil pendant le trajet du domicile mortuaire au cimetière; cela servait à entretenir la lampe du maître-autel (*glisch perpetua*) alors qu'on l'alimentait de graisse; ce cadeau est aujourd'hui remplacé par une somme d'argent équivalente.

Le jour de l'enterrement, le curé, les parents et les amis du dehors sont invités à un repas dont le menu comprend généralement un potage, du boeuf bouilli avec un légume, du ragoût de mouton accompagné d'un second légume (risotto, pommes de terre sautées, choucroûte ou pommes cuites), comme dessert de la *petta*, le tout arrosé de vin et de café. Un des invités, le plus haut placé ou le plus considéré, se lève ensuite en disant: «Maintenant il faut penser au mort!» et l'on récite cinq «Pater», cinq «Ave» et le «De profundis», après quoi chacun rentre chez soi.

Le lendemain, on distribue aux pauvres une aumône consistant en farine de maïs ou café ou pain et fromage ou encore en argent et vêtements du défunt.

La dernière pièce du costume populaire de Morissen, qu'à la vérité seules les vieilles femmes portent encore, est la *schlappa*, un bonnet noir en soie ou en velours (fig. 48). Lorsque cette coiffure se portait de façon générale, la mère, la veuve ou la fille d'un défunt enlevaient le ruban de soie et le remplaçaient pendant l'année de deuil par du mérinos

noir, de même pour le fichu et le tablier. Tandis qu'à l'ordinaire, à l'église, les célibataires des deux sexes non seulement ont des places distinctes, mais encore sont séparés des gens mariés, pendant la période de deuil les jeunes filles de la famille frappée prennent place au milieu des femmes et les garçons au milieu des hommes.

Il paraît que l'ancien costume féminin de la vallée se porte encore à Lumbrein le troisième dimanche d'octobre, jour de bénichon (dédicace).

Noms de personnes.

Les deux listes suivantes donnent une série de *prénoms* avec leurs correspondants français et, en troisième lieu, les abréviations usitées ou les formes familières qu'ils peuvent prendre. Voici d'abord les *prénoms féminins* les plus courants:

Antonia; Antoinette; Tonia, Tona. — Barla; Barbe; Baba, Babetta. — Brida; Brigitte. — Catrina; Catherine; Tina. — Christgina; Christine; Tschina, Stina. — Doroté; Dorothee; Turté, The. — Elisabeth; Elisabeth; Elgia, Beth. — Emerita; Emérite; Mierta. — Genoveva; Geneviève; Eva. — Giuseppa; Joséphine; Seppa. — Johanna; Jeanne; Hanna. — Jùlia; Julie; Gelgia. — Luisa; Louise; Lisa. — Magdelena; Madeleine; Neina. — Maria; Marie; Mia. — Margherita; Marguerite; Detta, Ghetta, Marghiatta. — Mengia; Monique. — Nesa; Agnès; Nena. — Onna; Anna; Nona. — Paula; Pauline. — Philipina; Philippine; Pina. — Regina; Reine; Nina. — Ursula; Ursule; Oti, Otta, Tschutscha. — Ursulina; Ursuline; Lina. — Verena; Vèrène; Frena. — Vinzenza; Vincente; Zenza.

Quant aux *prénoms masculins*, les plus usités sont les suivants: Antoni; Antoine; Toni. — Carli; Charles. — Casper; Gaspard; Hasper. — Christian; Chrétien; Rest. — Condrau; Conrad; Dau. — Giachen; Jacques. — Gieli; Jules. — Gieri; Georges. — Gion; Jean. — Giusep; Joseph; Sep. — Martin; Martin; Tin. — Murezi; Maurice; Mezi. — Nicolaus; Nicolas; Laus. — Pieder; Pierre; Peder. — Rok; Roch. — Rudolf; Rodolphe; Dolf. — Tschamun; Simon; Mun. — Tumasch; Thomas. — Vinzens; Vincent; Tschegn.

On voit aisément comment se créent d'ordinaire les formes abrégatives ou familières. *Premier cas*: un prénom de trois syllabes est réduit à deux par suppression, fusion ou modification de

l'élément intermédiaire; exemples: Maria devient Mia; Murezi devient Mezi; Doroté devient Turté; Pieder = Peder; Luisa = Lisa; un prénom de quatre syllabes est réduit à trois: Emerita = Mierta, ou à deux: Margherita = Ghitta; exemple unique, un prénom de trois syllabes est réduit au radical monosyllabique: Christian = Rest. *Second cas*: un prénom de deux syllabes perd la première; exemples: Martin = Tin; Rudolf = Dolf; Condrau = Dau; les prénoms féminins qui subissent une abréviation analogue étant plus longs, généralement tétrasyllabiques, même réduits à la seconde moitié, ils comptent encore deux syllabes; exemples: Genoveva = Eva; Philipina = Pina; Ursulina = Lina; de même pour un nom masculin de trois syllabes, Antoni = Toni. — *Troisième cas*: il s'agit de prénoms déjà courts, deux ou trois syllabes en général qui subissent, non une contraction, mais une transformation identique à celle que les enfants imposent à beaucoup de mots en répétant la consonne, comme dans bobo, bonbon, coco, papa; exemples: Barla = Baba; Nesa = Nena; Regina = Nina; Onna = Nona.

J'ai relevé au cimetière de Morissen les *noms de famille* encore lisibles inscrits sur les croix des tombes; les plus anciens ne remontent pas au-delà du début du dernier siècle. — Les alliances, les prénoms et les dates ont été indiqués chaque fois qu'on a pu les déchiffrer.

Blumenthal: Maria-Christina, Blumenthal-Proier; Maria-Giuseppa Blumenthal-Colenberg; Gion-Bistgaun (Jean-Sébastien), 1854—1924; Gion-Giachen; M.-Margretha Blumenthal-Capaul; M.-Ursula-Magdalena, 1858—1920; Mierta-Nesa; Maria-Ursula, Vinzens, 1842—1925.

Caduff: Stefan-Anton, 1848—1921; Onna, Barla Caduff-Blumenthal, 1889—1924; Rest-Gieri, 1876—1925; Gieri-Rudolf; Cathrina; Maria-Agata Caduff-Blumenthal, 1855—1919; Flurin-Anton (Florin-Antoine), 1857—1925; Rudolf-Anton, 1894—1920; Meingia-Nesa, 1856—1909; Maria-Ursula-Mengia, 1855—1927.

Camenisch: Urschla-Frena, 1863—1901; Anna-Catherina, 1880; Casper-Anton, 1886—1900; Onna-Christina Camenisch-Collenberg, 1824—1901.

Cavegn: Nicolaus, 1860—1890.

Collemborg, Collenberg, Collumborg: Gion-Anton-Giuseph, 1840 à 1902; Onna-Barla, 1834—1902; Onna-M.-Mengia Collenberg-Caduff, 1879—1918; Monica Collenberg-Caduff, † 1880 à 81 ans; Gion-Simon, † 1878 à 79 ans; Hans-Giachen, 1836—1903; M.-Luisa-Zoè, 1917; Gion-Simon, 1888—1900; Giachen-Anton, 1886—1925; Albert-Math(äus), 1830—1907; M.-Johanna Collenberg-Caduff, 1834—1902.

Derungs: Joseph-Antoni, † 1909; Onna-Maria-Ursula Derungs-Blumenthal, 1867—1925.

Montalta: Rest-Giachen, 1847—1903; Maria-Madalena-Josepha Montalta-Cavegn, 1880—1912; Gion-Barclamin, † 1889; Mr.-Barbara-Catharina Montalta-Derungs, † 1886; Gieri-Antoni, † 1866.

Riedi: Maria-Brida Riedi-Camenisch, 1837—1900; Murezi-Antoni, 1847—1909; Onna-Maria-Ursula Riedi-Collenberg, 1884—1922; Martin-Rudolf, 1845—1926.

Soit, sur 46 tombes, les Collenberg (11), les Caduff (10) et les Blumenthal (9) en occupent 30, et même 33 en comptent les femmes qui sont entrées dans d'autres familles. A ces huit noms, il faut ajouter ceux de *Carigiet*, *Parvenda* et *Vischinadi* qui sont indiqués dans la liste des marques de propriété reproduite plus loin.

Pour compléter quelque peu cet inventaire, j'ai également noté les noms qu'on rencontre au cimetière de Pleif-Vila:

Arpagaus: Hasper; Gion-Rest; Maria-Theresa; Chrest-Fidel.

Beivi: M.-Christina; Maria-Catherina Beivi-Tönz; Otto.

Blumenthal: Cat(hrina); Jos(eph); Ursula-Barbara; M.-L. Blumenthal-Derungs; Chr.-Ant(on); Casper; Josefa; Marti(n)-Giusepp; Gion-Anton; Hasper-F.; Gion-Giachen; Otto-Antoni; Maria-Johanna Blumenthal-de Mont.

Caduff: Gieri-Anton.

Casanova: Maria-Christina; Traturte (?); Joli-Mic(hael); Giac(omo)-Gieri; Murezi; A.-Maria Casanova-Cavegn; Maria-Ursula; Maria-Anna-C.; Hasper-Ant., M.-Gelgia Casanova-Blumenthal.

Castelberg: Onna-Barla.

Cavegn: Gallus-Ant.; Otto-Fidel; Maria-O(nna); Martin-Anton; Maria-Barbara; Albert; Maria-Meingia Cavegn-Lombriser; Maria-Dorothea; Gion-Giach(en).

Contieni: Mar(ia)-D(orothea).

Demont, de Mont: Cundrau-Fidel; Maria-Ursula-Josefa; Rest-Ant(on); Gallus-Ant.; Onna-M.-Gelgia de Mont-Caduff.

Derungs: Maria-Onna-Cathrina Derungs-Lombris; Giachen-Antoni; Giachen-Ant.; M(aria)-Urs(ula); Rest; M.-Magdalena; Condrau; Martin-Ant.; M.-Margretha Derungs-de Mont; Gion-Chr.; Anna-Catrina; Josef-Vinzens; Hercli (Hercule)-Antoni; Richard; Gallus-Antoni; M.-Ursula-Barba Derungs-Blumenthal; Gion-Ant.

Furger: Josef(a)-Maria; Josefa.

Lombris, Lombriser: M.-Clara; Hasper-Benedetg (Benoît); Maria; Otto-Ant.; M.-Barla; Maria-Barla; M.-Justitia; Gion-Florin.

Taxler: Peter-Anton.

Au total, 75 défunts parmi lesquels les Derungs (17), Blumenthal (13), Casanova (10), Cavegn (9) et Lombris (8) comptent ensemble 57 tombes.

Dans les deux cimetières de Morissen et de Pleif, les six familles de Blumenthal, Derungs, Caduff, Collenberg, Casanova et Cavegn ont ensemble 81 représentants sur 121 que nous avons relevés, soit les deux tiers des morts. Ce sont donc bien les familles dominantes de l'endroit. Les Blumenthal se rencontrent également à Morissen et à Vila, les Derungs, les Casanova et les Cavegn sont des familles nombreuses de Vila, les Caduff et les Collenberg, de Morissen. La liste des marques de propriété donnée plus loin indique la répartition des noms pour 31 familles vivantes de Morissen; les Collenberg sont en majorité imposante (11 foyers); puis viennent, à peu près sur le même pied, les Caduff (6), les Blumenthal (5) et les Camenisch (4), ce qui corrobore les indications fournies par les morts.

La même liste signale 32 familles de Surcasti, dont 25 sont des Derungs; les autres — qui, à part les Blumenthal (2) sont réduites à l'unité — sont: Albin, Camenisch, Latour, Parvenda et Vischinadi.

Pendant que nous sommes au cimetière, lisons les inscriptions peintes en blanc qui accompagnent généralement le nom du défunt sur la plaque de fer vernie en noir qui est fixée à la croix mortuaire:

«Cheu ruausa en pasch nossa cara consorta e mumma Meingia-Nesa Caduff, nasch. ils 10 nov. 1856, mor. ils 7 sett. 1909. R. I. P.»

«Il Segner detti il perpeten ruaus all' olma de scadin chei cheu satraus».

«Per memoria a nos cars geniturs e aug. Gion-Barclamin Montalta, morts 7 matg 1889, e sia consorta Mr.-Barbara-Catharina nata Derungs, morta 31 juli 1886. R. I. P.»

Economie alpestre.

Contrairement à ce qui se produit si souvent dans les Alpes, et particulièrement à Vals où toute la famille suit le bétail dans sa montée à l'alpe, dans la Lumnezia, seuls les hommes et les jeunes gens se déplacent avec les troupeaux. Les femmes et les enfants demeurent dans les villages; tout au plus, les jeunes filles et les jeunes femmes montent-elles parfois aux mayens pour faner.

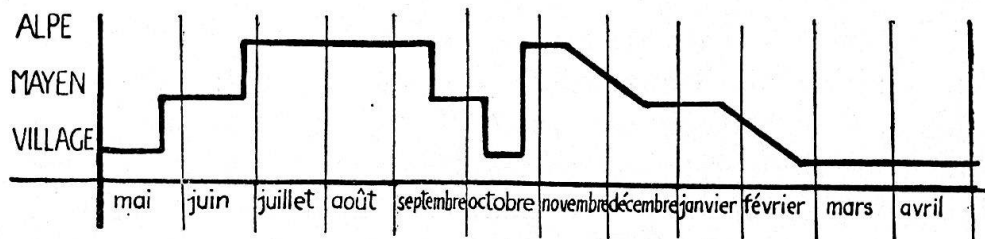


Fig. 50

Ainsi que presque partout ailleurs, les pâturages de montagne comprennent deux étages superposés: il y a les *cuolm de matg*, qui sont les mayens ou Maiensäss, sur lesquels les bêtes ont des écuries, et les *cuolm* (alpes, Staffel) où le bétail couche dehors. Le schéma ci-dessus représente les migrations du bétail.

Vers la fin de mai ou le commencement de juin, selon que la saison est avancée ou en retard, on quitte le village pour monter au mayen et le bétail y broute l'herbe jusqu'à une date comprise entre le 20 juin et le 1^{er} juillet: c'est alors l'«inalpe». Le séjour sur les pâturages supérieurs dure au plus tard jusqu'au 18 septembre, moment auquel on redescend pour peu de temps au mayen. Vers le 5 octobre, les troupeaux sont ramenés au village où ils ont droit de libre pâture. Dès la première neige, on remonte sur le *cuolm* pour manger le foin récolté pendant le premier séjour; quand la provision est épuisée, on revient au mayen; on y demeure plus longtemps que sur l'alpe parce qu'à cette altitude moyenne on peut

faire deux coupes d'herbe par été. A la fin de février ou au début de mars, gens et bêtes se trouvent tous réunis au village où s'ouvre une fruitière communale: tous les paysans y portent chaque jour le lait qu'on doit transformer en produits laitiers; la répartition du beurre et du fromage se fait individuellement, dès qu'un agriculteur a apporté environ 300 litres de lait. La fromagerie se ferme le jour de la montée aux mayens.

Les alpages appartiennent à des consortages. Morissen en a deux: le *cuolm* de Tegia-dadò (*dadò* = en aval) et celui de Tegia-dadèns (*dadèns* = en amont). Les produits laitiers

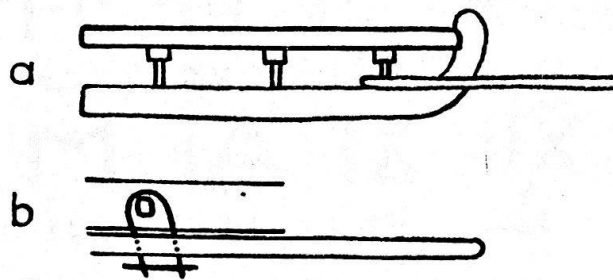


Fig. 46

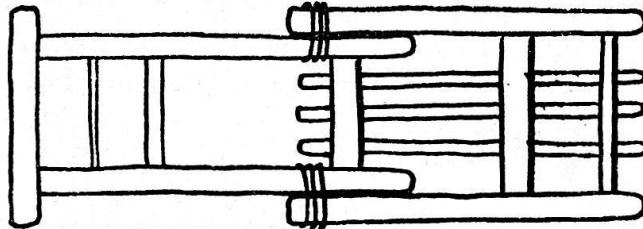


Fig. 47

sont répartis à la fin de l'alpage, sur la base des mesures prises. On se servait autrefois de «tesseln» pour la comptabilité laitière; elles ont disparu. Au mayen, chacun fait soi-même son beurre et son fromage. Pendant le séjour à la montagne, l'hiver, les hommes descendent tous les matins au village; ils remontent le soir pour soigner le bétail.

Pour le transport du pré au fenil, le foin se met dans des «fleuriers» de toile grossière qu'on charge soit sur des chargosses (char à ridelle évasée, à claire-voie, reposant à l'avant sur deux petites roues et traînant à l'arrière sur deux patins de bois faciles à remplacer une fois usés), soit sur des luges (*schlusa*) comme on en rencontre dans tout le domaine des Alpes (fig. 46). En cas de besoin, on ajoute à la luge une

MORISSEN

H	HI	∴	†	⊖	A	Λ	A
1	2	3	4	5	6	7	8
⊖	∴	∴	Λ	†	†	T	XI
9	10	11	12	13	14	15	16
∴	Λ	×	∴	∴	∴	4	R
18	19	20	21	22	23	24	25
R	†	XII	⊖	AI	M		
26	27	28	29	30	31		

VILA

∴	∴	⊖
1	2	3

SURCASTI

∴	Λ	H	Λ	X	XI	×	T
1	2	3	4	5	6	7	8
T	T	T	L	∴	∴	∴	∴
9	10	11	12	13	14	15	16
Λ	Λ	Λ	Λ	Λ	Λ		
17	18	19	20	21	22		
∴	F	Λ	∴	X	∴	4	
23	24	25	26	27	28	29	
XII	⊖	∴					
30	31	32					

Fig. 49

allonge faite de branches et de troncs non écorcés (fig. 47). Les luges d'hiver, utilisées pour le transport du bois, ont des patins ferrés.

Comme ailleurs dans les Alpes, il y a en Lumnezia des *marques de propriété* qu'on taille à la hache dans le bois, qu'on peint ou qu'on coud sur les fleuriers où l'on entasse le foin, sur les sacs de farine, etc. Voici, à titre d'exemple, celles de Morissen, de Surcasti et quelques-unes de Vila (fig. 49-50).

Légende des marques de propriété.

Morissen. — 1. Blumenthal Sebastian. — 2. Blumenthal Balthasar. — 3. Blumenthal Simon. — 4. Blumenthal Johann. — 5. Blumenthal Casper. — 6. Caduff Georg. — 7. Caduff Conrad. — 8. Caduff Moritz. — 9. Caduff Martin. — 10. Caduff Franz. — 11. Caduff Carl. — 12. Camenisch Josef. — 13. Camenisch Anton. — 14. Camenisch Rochus. — 15. Camenisch Jacob. — 16. Carigiet Tommas. — 17. Colenberg Casper. — 18. Colenberg Tommas. — 19. Colenberg Moritz. — 20. Colenberg Johann-Jacob. — 21. Colenberg Melchior. — 22. Colenberg Georg. — 23. Colenberg Johann-Georg. — 24. Colenberg Johann-Georg sen. — 25. Colenberg Johann-Jacob. — 26. Colenberg Emerita. — 27. Colenberg Josefa. — 28. Montalta Melchior. — 29. Parvenda. — 30. Riedi Johann-Christ. — 31. Vischinadi.

Vila. — 1. Blumenthal Christian. — 2. Blumenthal Jakob. — 3. Blumenthal Anton.

Surcasti. — 1. Albin, Gion-Barclamin. — 2. Blumenthal Farglinus. — 3. Blumenthal Gion-Giachen. — 4. Camenisch Simon. — 5. Derungs Luregn. — 6. Derungs Alexander. — 7. Derungs Gion-Anton. — 8. Derungs Lorenz-Moritz. — 9. Derungs Lorenz-Fidel. — 10. Derungs Thomas. — 11. Derungs Florian-Anton. — 12. Derungs Florin. — 13. Derungs Luzius. — 14. Derungs Nikolaus-Josef. — 15. Derungs Monica. — 16. Derungs Rest-Condrau. — 17. Derungs Agnes. — 18. Derungs Caspar. — 19. Derungs Lisabeth. — 20. Derungs Giachen-Anton. — 21. Derungs Luregn-Murezi. — 22. Derungs Caspar-Bernard. — 23. Derungs Rest-Giusep. — 24. Derungs Fidel. — 25. Derungs Sepp-Anton. — 26. Derungs Paul. — 27. Derungs Nicolaus. — 28. Derungs Gion-Giachen. — 29. Derungs Balzer. — 30. Latour Anton. — 31. Parvenda. — 32. Vischinadi.

Il existe de même des marques pour le bétail. C'est le Vendredi-saint qu'on marque les agneaux et les chevreaux.

Les marques de propriété s'héritent en ligne aînée masculine ou, à défaut, féminine. Les cadets modifient la marque paternelle.

La récolte du lin et du chanvre.

De nos jours encore, le linge de la plupart des habitants a été fait au village. On cultive aussi bien le lin (*glin*) que le chanvre (*coniv*); celui-ci s'arrache généralement en août, le premier environ un mois plus tard. La *fumniata*, c'est-à-dire les tiges mâles du chanvre sont arrachées avant les pieds femelles. Le chanvre est exposé sur les prés pendant une durée de trois à cinq semaines selon la température; c'est ce qu'on appelle *metter per prau*. Il arrive que le lin soit aussi traité de cette façon, mais le plus souvent on le place dans de l'eau stagnante pour obtenir le détachement des fibres: ce procédé donne une étoffe moins foncée que l'exposition à l'air. Après séchage au soleil vient l'opération dite *il stigliar* qui, il y a une vingtaine d'années encore, était une véritable fête pour la jeunesse de village. On allait de maison en maison. Dans une étable vide, la fille de la maison mettait toute sa provision de plantes. Le soir, entre 7 et 8 heures, les amies arrivaient, se plaçaient en rond et prenaient chacune une botte de lin dont elles détachaient les fibres. Soudain, on frappait à la porte: c'étaient les garçons qui, déguisant leurs voix, demandaient à entrer. Reçus, ils se mettaient aussi à l'ouvrage. L'entrain général était grand, car aussitôt le travail fini, on servait une collation, suivie d'une sauterie durant parfois jusqu'au matin. Et le lendemain soir, on recommençait chez le voisin.

On tisse de moins en moins dans la vallée, car le métier ne rapporte guère. Cependant, de même qu'ailleurs dans les Alpes, une active propagande est faite en faveur du tissage domestique.

La société des garçons et les fêtes villageoises.

La société des garçons (*compagnia de mats*) réunit les célibataires masculins d'au moins 18 ans. Elle a à sa tête un capitaine (*capitani*) élu le lundi de la Pentecôte pour deux ans, en même temps que le caissier. Deux charges de porte-

drapeau sont mises à l'enchère avant chaque fête. Comme c'est le cas partout ailleurs, un des buts essentiels de la compagnie est la surveillance morale du village; ainsi, tout enfant de moins de 18 ans qui est rencontré dehors après la sonnerie de l'Ave Maria est empoigné et trempé dans la fontaine ou battu. Si les portes des maisons ne sont pas closes, les garçons entrent et font des niches; ils mettront par exemple du sel dans le café ou cacheront des outils qui seront indispensables le lendemain.

Toute l'année, sauf en novembre, mois consacré aux morts, il est admis que les jeunes gens aillent, le soir, devant les maisons des jeunes filles, à tour de rôle, et disent des plaisanteries en déguisant leur voix. Celles dont on rit ne manquent pas de riposter. Si les plaisanteries devenaient trop grossières, le capitaine pourrait exclure le fautif de la société. Au bout d'une demi-heure de ce manège, les garçons demandent la permission d'entrer; exaucés, ils frappent à la porte, sont reçus et reprennent leur voix naturelle. La soirée se passe à causer joyeusement ou à jouer aux cartes. C'est ce qu'on appelle « aller aux filles » (*ir a mattauns*). Si on leur refuse l'entrée, ils dressent à la porte une barricade qui empêche les habitants de sortir sans l'aide du voisin; ou bien ils démontent le char dont on aura besoin le lendemain; une nuit même, ils ont porté un char sur le toit de la maison et l'ont rempli de fumier. Goûtant fort ces niches, ils vont volontiers frapper à l'huis des demeures où ils ont des raisons de croire qu'on ne les laissera pas entrer.

L'« héberge » (*Kiltgang*) qui se pratiquait autrefois dans la vallée y a disparu dans la seconde moitié du siècle passé sans doute en raison de quelques abus. Notons en passant que si des jeunes gens se voient obligés de se marier pour réparer une faute, à la noce on supprime les clochettes carillonnantes, les salves, le bouquet et le repas; le mariage se célèbre à quatre heures du matin. La naissance d'un enfant illégitime entraîne l'exclusion du coupable de la société des jeunes gens.

Au carnaval, les plus jeunes membres, ceux qui ont moins d'un mois de sociétariat, vont, au nom de la compagnie, inviter les jeunes filles à une réunion qui a lieu dans la maison d'école: celles-ci apportent la viande, tandis que leurs compagnons fournissent le vin et le pain.

A Morissen, il y a deux grandes fêtes annuelles auxquelles participe la société: la Fête-Dieu, qui a lieu le di-

manche qui suit l'octave de la Pentecôte, et la dédicace de l'église, célébrée le dimanche après le 26 juillet.

Le jour de la *Fête-Dieu*, après la grand'messe, les garçons, en uniformes militaires, fusils en l'air, bannières déployées, tirent une salve en l'honneur du curé qui leur offre six mesures (d'un litre et demi chacune) de vin et du pain à volonté. En retour, ils invitent le curé pour le dimanche suivant.

Ce dimanche-là, entre la messe et les vêpres, ils vont tirer des salves chez les notabilités du village; loin d'être gratuit, cet hommage se paie de deux à cinq francs. Tous ceux qui ont été ainsi honorés sont invités à boire un verre à la maison d'école. Immédiatement après les vêpres, nouvelle salve au curé, pendant laquelle les jeunes filles d'au moins 18 ans — qui se sont réunies quelques dimanches auparavant pour faire des fleurs artificielles, des oeillets rouges, que les garçons mettent à la boutonnière ce jour-là — sortent de l'église et vont se placer au pied du mur du cimetière. Les jeunes gens font une parade, les fusils crépitent de nouveau et les filles sont invitées à la maison d'école. Elles y sont rejointes par les garçons qui, sauf le pantalon, ont revêtu des habits civils et offrent le vin, cependant qu'elles apportent le pain et la viande: jambon (*schanbuns*), *puolpa*, *andutgels*, salami. Ce sont les porte-drapeau qui font le service de table et le capitaine, les honneurs. On passe ainsi l'après-midi ensemble, chantant, discourant et faisant des jeux de société. Le soir, après le Rosaire, chacun va chez sa «belle» qui lui servira du café noir. Les restes du repas commun sont distribués aux pauvres ou au berger du village.

Le dimanche après la *dédicace de l'église*, de Morissen, le matin avant la grand'messe, les garçons, en uniforme, vont chercher à la cure les prêtres — le sermon est fait par un curé d'une autre paroisse — et tirent une salve au moment où ceux-ci entrent à l'église. Quant à eux, ils se tiennent sur la place, devant la porte du sanctuaire, pendant toute la messe dont ils marquent les actes principaux par des salves. Les jeunes filles et les femmes célibataires portent une couronne de fleurs artificielles blanches.

Après les vêpres, se forme à l'église une procession qui parcourt le village. En tête se place la compagnie des garçons avec ses bannières; puis viennent les enfants, les jeunes filles dont quatre portent la statue de l'Immaculée, la société de

chant, les prêtres avec le sacrement sous un dais, enfin la population, les hommes d'abord et les femmes en dernier. Chacun récite à mi-voix le rosaire, ce qui a pour effet d'entourer la colonne en marche lente d'un bruissement d'abeilles autour d'une ruche. Arrivée au terme du parcours, la procession, qui est sortie du village, tourne sur un pré plat et s'arrête. Les jeunes gens, qui ont déjà tiré au départ, tirent une seconde fois; la société de chant exécute deux morceaux, puis on rentre lentement au village où il y a encore une salve. Le sacrement est reconduit à l'église et la colonne se disloque. La veille, les chemins ont été soigneusement balayés et les tas du fumier dissimulés sous de la verdure.

L'hiver, la monotonie de l'existence est heureusement rompue de temps à autre par des représentations théâtrales qui se donnent, sous la direction de l'instituteur, dans une grange où l'on installe une scène. On y joue des drames populaires, historiques le plus souvent.

Surveillance et administration du village.

La surveillance du village est faite, de nuit, par un guet de nuit qui parcourt les rues en agitant une sonnette. Chaque famille doit, à son tour, fournir le guet. Le dimanche matin, pendant le sermon, un homme circule dans le village une hallebarde à la main, pour dépister la première trace d'incendie et épier les voleurs qui pourraient profiter du rassemblement de toute la population à l'église pour faire un mauvais coup.

Au début de mars s'examinent les comptes communaux. Quelques jours auparavant, l'huissier (*quitg*) est allé de maison en maison annoncer la date de l'assemblée (*vischnawmca da calonda marsa*) à laquelle tout citoyen est tenu d'assister sous peine d'amende. L'assemblée, qui se tient à la maison d'école, discute la gestion du conseil et, les années impaires, élit les magistrats suivants: le maire (*emprem gerau*), son adjoint (*secund gerau*), le trésorier (*casier*) et les administrateurs des différents fonds: fonds des pauvres (*ugau de spenda*), de l'église (*ugau baselgia*), de la cure (*ugau parvenda*). Le conseil communal est formé de 5 membres pris en général parmi les magistrats précédents. Outre la commission scolaire, il y a une *commissiun d'ils tiers* dont les 3 membres ont pour fonctions d'engager les bergers communaux et de les payer l'automne venu. La charge d'huissier dure une année; chaque

citoyen doit la remplir à tour de rôle; comme rémunération, il a le droit de faucher une assez grande étendue de pré communal.

Superstitions populaires.

Elles se perdent de plus en plus. La plus répandue était la croyance aux revenants qu'on pensait pouvoir chasser au moyen de la formule suivante: *Tuts buns sperts laudan Dieus e jeu era, igl emprim e davos plaid ei mes* (Tout bon esprit loue Dieu et moi aussi, le premier et dernier mot m'appartient). Si vous l'ignoriez, le revenant était capable de vous faire parler jusqu'à ce que vous en perdissiez l'haleine et de vous faire ainsi mourir.

Un jeune homme de Cumbel se rendait un soir après l'angélus à Morissen pour aller voir sa bonne amie. A mi-chemin entre les deux villages, il rencontra un homme habillé à l'ancienne mode et qui, portant une pierre à la main, lui demanda: «Où dois-je la mettre?» Après avoir récité la formule ci-dessus, le jeune homme ajouta: «Mets-la où tu l'as prise». Alors, le revenant jeta un grand cri et disparut. C'était un homme qui, contre tout droit, s'était, pendant sa vie, approprié un bout de terrain qui ne lui appartenait pas. Il avait été rencontré par un autre jeune homme qui, pris de peur, s'était enfui pour retourner à Cumbel et qui, toute la nuit, avait marché sans cesse, incapable de retrouver le village; à la pointe du jour, le peureux se trouvait dans les broussailles sous le rocher de Pleif.

Une femme souffrait de cauchemars. Une voisine lui conseilla de prendre dans son lit une hache, le tranchant en haut. Le lendemain matin, une personne mal famée était morte près du lit, la tête fendue par la hache. Pour éviter le cauchemar (*diseriel*), il faut boucher le trou de la serrure, dormir sur le flanc et mettre ses chaussures sous le lit, les pointes en dehors.

Le Vendredi-saint au déclin du jour, on porte en procession autour de l'église un grand crucifix et les fidèles suivent avec des cierges allumés à la main. Au retour, ceux-ci sont portés dans les écuries et on fait tomber une goutte de cire sur chaque bête pour la préserver de toute épidémie.

Le 15 août (Assomption N.-D.), on cueille de la camomille, de la mauve, du persil, du thym, du vermouth et d'autres

fleurs. Ce bouquet est porté à l'église avant la messe; on l'y fait bénir et on le conserve pour protéger la maison de la foudre, pour préserver des maladies les gens et les bêtes.

On suspend des plantes de joubarbe au plafond des chambres et, naturellement, on leur attribue la vertu d'éloigner la foudre. Sur la porte de mainte écurie est fixée une encornure de bovidé, mais il ne semble pas qu'on y attache un sens particulier.

Si le corps d'un mort restait longtemps souple, c'était signe qu'une autre personne mourrait sous peu.

Si, au commencement de l'année, la série des décès commençait par un enfant, il y aurait de nombreux morts au village cette année-là.

Il était favorable pour un défunt adulte d'être suivi, au cimetière, par un enfant, car l'adulte aurait devant Dieu un puissant auxiliaire.

Enterrement le lundi, bientôt un autre suivra.

Tel est le temps le jour des noces, telle sera la vie conjugale. S'il neige, la fortune sourira aux époux. S'il pleut, la jeune épouse versera bien des larmes. Mais aussi: triste mariée, heureuse épouse et mère.

Les enfants nés une vigile sont doués de double vue. Ceux qui sont nés pendant la Semaine-sainte auront une vie extraordinaire.

Lorsqu'en faisant la lessive une jeune fille mouille beaucoup son tablier, son futur mari sera buveur.

Une jeune fille qui fait de grands pains aura une grande famille.

Légendes des illustrations.

- Fig. 1. Carte de la Lumnezia. P. 2.
- » 2. Village de Morissen vu de l'aval. Au second plan, Vila et, plus bas, l'église de Pleif. A droite, vallée de Vrin; à gauche, vallée de Vals. Planche I.
 - » 3. Cartouche peint sur la façade de la plus vieille maison datée de Morissen, N° 34. P. 4.
 - » 4. Plus ancienne maison datée de Vila (1647—1778). P. 4.
 - » 5—8. Types de maisons de Morissen: 5. Entrée du village. — 6. Maison double N° 7. — 7. N° 55 avec fenil accolé. — 8. N° 30 avec habitation et fenil sous le même toit. Planches I—III.
 - » 9. Façade de la maison N° 103 d'Igels, à paroi composite. P. 4.
 - » 10. Vattitz. Paroi en colompage. P. 4.
 - » 11. Rumein. Maison de 1701 avec fenil accolé. P. 4.

- Fig. 12. Architecture des parois d'un fenil. P. 4.
- » 13. Accouplement des poutres pour allonger un fenil. P. 4.
 - » 14. Four de Rumein. P. 4.
 - » 15. Four de Morissen. Planche III.
 - » 16. Four de Vattitz. A droite, foyer pour la chaudière à lessive. Au milieu, foyer du four. A gauche, planches pour déposer les pains. Planche IV.
 - » 17. Plan du four de Vattitz. P. 4.
 - » 18. Élévation du four de Vattitz. P. 4.
 - » 19. Râteau de bois pour l'usage du four (Vattitz). P. 4.
 - » 20. Rucher de Rumein. P. 8.
 - » 21. Chapelle de Saint-Sébastien à Igels. P. 8.
 - » 22. Chapelle de Vattitz. P. 8.
 - » 23. Chapelle de Rumein. P. 8.
 - » 24. Chapelle de Saint-Victor à Igels. P. 8.
 - » 25. Une des croix de Morissen. Planche IV.
 - » 26. Autre croix de Morissen. P. 8.
 - » 27. Oratoire de Rumein. P. 8.
 - » 28. Morissen. Rez-de-chaussée d'une maison simple. Plan schématique. 1. Cuschina. 2. Office. 3. Stiva. 4. Pegna. 5. Combra. La ligne pointillée marque la direction du faite du toit. P. 10.
 - » 29. Tête de poutre sculptée: Morissen, N° 1. P. 12.
 - » 30. Tête de poutre sculptée: Morissen, N° 34. P. 12.
 - » 31. Tête de poutre sculptée: Vigens, maison de 1821; à droite disposition de ces poutres. P. 12.
 - » 32. Tête de poutre sculptée: Igels, N° 88; à droite disposition de ces poutres. P. 12.
 - » 33. Tête de poutre sculptée: Vila, N° 60; à droite (33^a) disposition de cette poutre (le point noir). P. 12.
 - » 34. Morissen. Décoration murale du N° 34. P. 14.
 - » 35. Morissen. Décoration murale du N° 65. P. 14 et 16.
 - » 36. Igels. Décoration murale d'une maison de 1858. P. 18.
 - » 37. Morissen. Décoration murale du N° 1. P. 18.
 - » 38. Jardinière de Morissen N° 13. P. 20.
 - » 39. Jardinière de Morissen N° 13. P. 20.
 - » 40. Jardinière de Morissen N° 52. P. 20.
 - » 41. Jardinière de Morissen N° 45. P. 20.
 - » 42. Jardinière de Morissen N° 36. P. 20.
 - » 43. Jouet: vache. Morissen. P. 22.
 - » 44. Jouet: attelage. Morissen. P. 22.
 - » 45. Jouet: conducteur de l'attelage. Morissen. P. 22.
 - » 46. Luge de Morissen. P. 31.
 - » 47. Luge avec allonge. Morissen. P. 31.
 - » 48. Portail de l'église de Morissen, décoré pour la fête de la dédicace. Vieilles femmes portant la schlappa. Planche IV.
 - » 49. Marques de propriété de Morissen, Vila et Surcasti. P. 32.
 - » 50. Schéma des migrations saisonnières. P. 30.



Fig. 2. Village de Morissen vu de l'aval.
Au second plan, Vila et, plus bas, l'église de Pleif. A droite, vallée de Vrin;
à gauche, vallée de Vals.

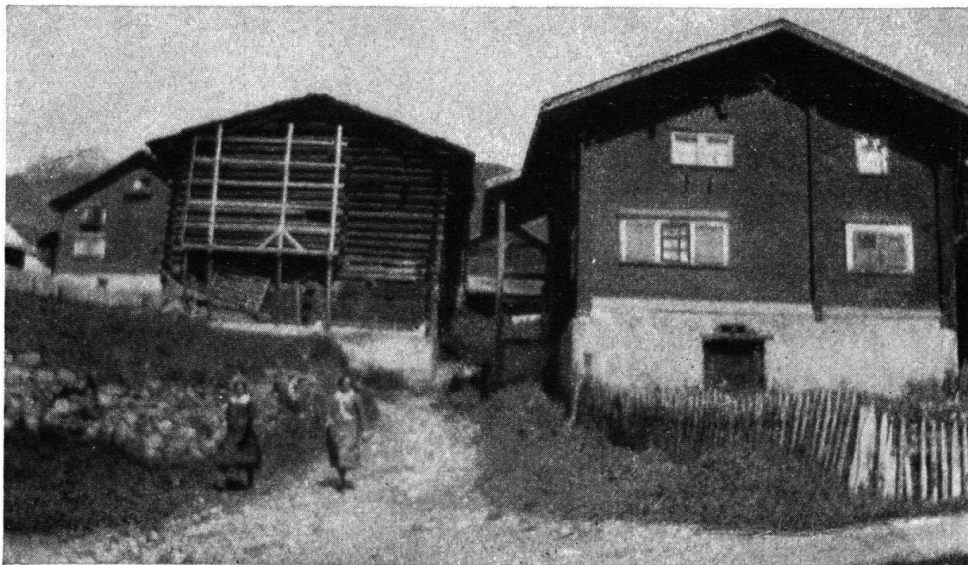


Fig. 5. Entrée du village.

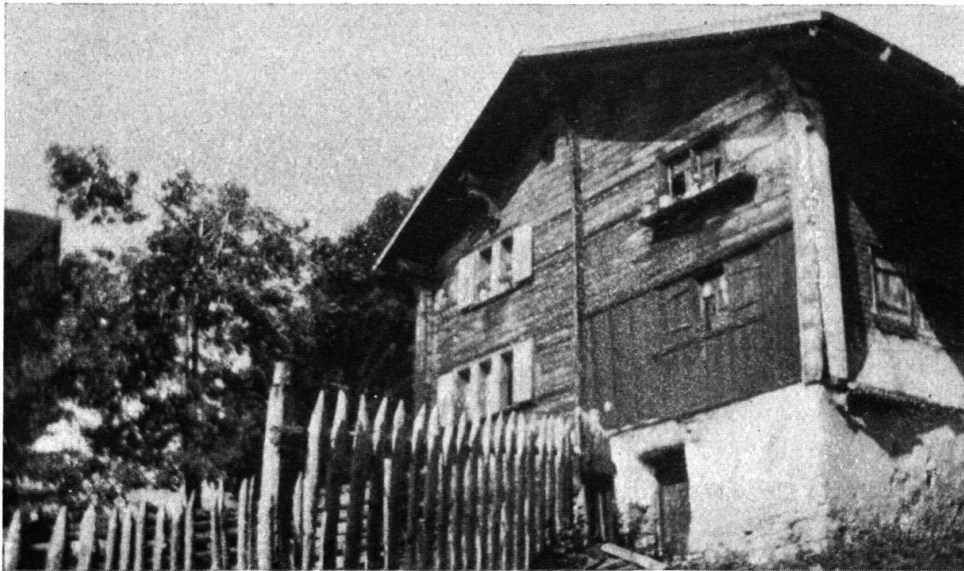


Fig. 6. Maison double N° 7.

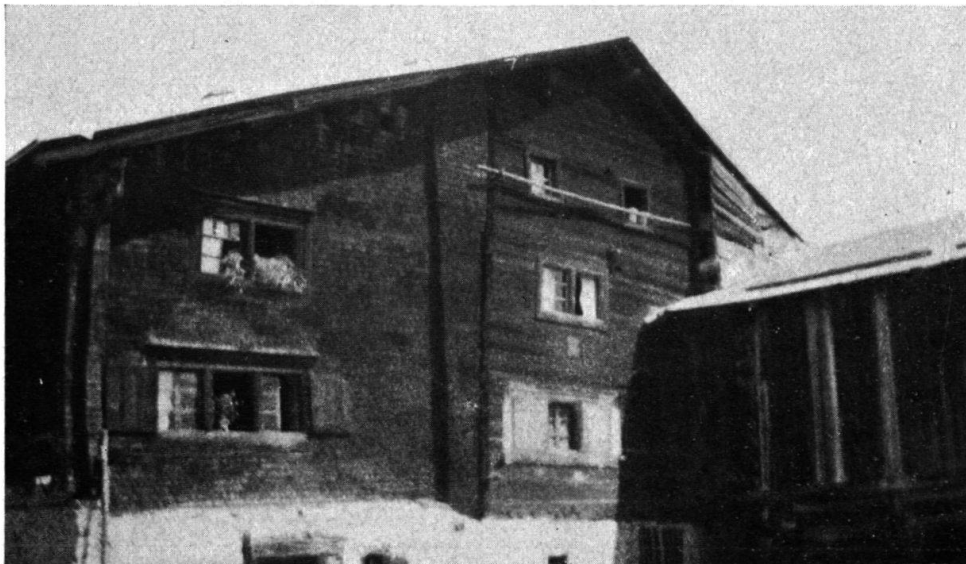


Fig. 7. N° 55 avec fenil accolé.



Fig. 8. N° 30 avec habitation et fenil sous le même toit.



Fig. 15. Four de Morissen.



Fig. 16. Four de Vattitz.

A droite, foyer pour la chaudière à lessive. Au milieu, foyer du four.
A gauche, planches pour déposer les pains.

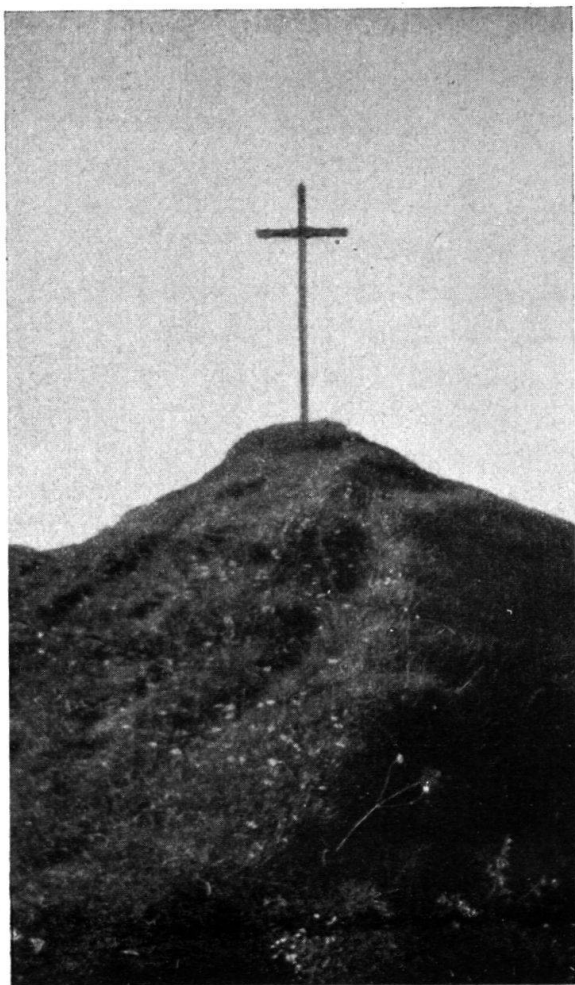


Fig. 25. Une des croix de Morissen.

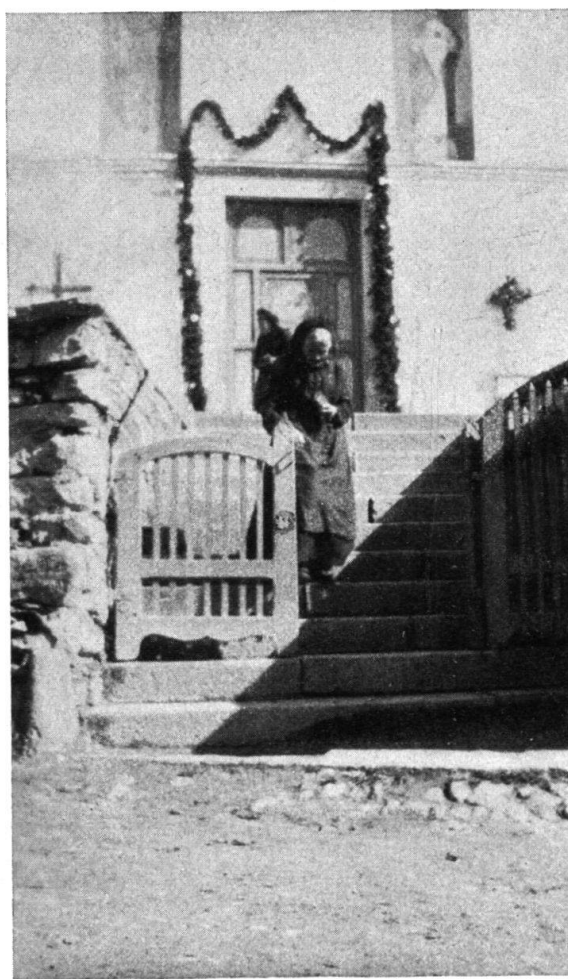


Fig. 48. Portail de l'église de Morissen,
décoré pour la fête de la dédicace. Vieilles
femmes portant la schlappa.