Latin salivatium > espagnol salvado "son du blé" et une explication de Nebrija

Autor(en): **Colón, Germán**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue de linguistique romane**

Band (Jahr): **38 (1974)**

Heft 149-152

PDF erstellt am: **28.03.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-399553

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

LATIN SALIVATUM > ESPAGNOL *SALVADO* ' SON DU BLÉ ' ET UNE EXPLICATION DE NEBRIJA

« Les sémantiques, aujourd'hui, s'épargnent trop d'être la mémoire collective d'un oubli » (G. Blin, *La cribleuse de blé. La critique.* Paris, Corti, 1968, p. 9).

1. La définition du mot *salvado*, d'après le *Diccionario de la lengua española* de l'Académie (19e éd., 1970), est la suivante : « cáscara del grano desmenuzada por la molienda », c'est-à-dire le ' son du blé '. Les répertoires lexicographiques ont recueilli, pour le vaste domaine castillan, d'autres synonymes : *afrecho, moyuelo, acemite, canero, tástara, bren, menudillo, ahechadura, rollón, hormigos, frangollo.*

Au XVe siècle, Antonio de Nebrija avait signalé la voie vers une étymologie. Et Nebrija était trop bon latiniste pour que l'on se risque aujourd'hui à négliger ses données et ses affirmations. Dans un vocabulaire espagnol-latin qu'il a composé vers 1495, il traduit (s. v.)

[1] « AFRECHOS o saluados — furfures. saluiatum ».
« SALVADOS — saluiatum, -i. purgamenta farine ».
« SALVADOS — furfures, -um. apluda, -e »[1].

Et pourtant, M. Corominas dit à propos de ce *salviatum* : « no hay tal vocablo latino : parece tratarse de una latinización de la palabra castellana » (*DCELC*, IV, p. 133 *b*, 59-60). Qu'en est-il au juste ?

2. Les linguistes modernes qui se sont penchés sur l'esp. *salvado* le tirent du verbe *salvar*. Jud pensait que le point de départ du sens était à chercher dans le procédé de la mouture : « die durch das Zerreiben der Mühlsteine

1. *Vocabulario Español-Latino* por Elio Antonio de NEBRIJA (Salamanca ¿ 1495 ?). Sale nuevamente a la luz reproducida (*sic*) en facsímile por acuerdo de la Real Academia Española. Madrid 1951.

verschont gebliebenen, geretteten, ausgeschiedenen Bestandteile des Getreidekornes, welche die Kleie ausmachen [1]. » C'est une façon de voir que Meyer-Lübke a adoptée et reprise dans le *REW* (numéro 7557). En réalité, cette théorie n'était pas neuve ; elle avait déjà été exposée en 1601 par l'humaniste Francisco del Rosal, lorsque celui-ci expliquait, non sans fantaisie, le synonyme *afrechos* à l'aide d'un alpha privatif grec : « como no fractos, no quebrantados ; y así se dicen *salvados* lo que salvó y no molió la muela » (Gili, *Tes. lex.*, s. v. *afrecho*). M. Corominas rejette l'idée d'un prétendu sauvetage, observant avec raison que, pour le paysan, rien n'est *sauvé* sinon *perdu*. Il se demande donc, comme le faisait Covarrubias en 1611 [2], s'il ne faudrait pas considérer *salvado* comme un dérivé de *salvar*, dans l'acception d'éviter un obstacle, un accident, car le son est laissé de côté (= *salvado*) par le tamisage : « se salva o evita por medio del cedazo » (*op. cit.*).

Ces interprétations [3] me semblent fort recherchées : pour quelle raison imposer initialement *salvar* et non **separar* ou **apartar* ? Les verbes latins qui expriment l'action de séparer la farine du son en la passant au crible (*cribum excussorium*) sont : *excutere, discutere, effundere* [4]. Il n'existe pas non plus, à ma connaissance, de parallélisme sémantique avec *salvar* dans d'autres langues. En outre, le sens d'' esquiver ' (*salvar un obstáculo, salvar un inconveniente*) est secondaire, forgé au sein de l'espagnol, et il n'est pas attesté avant le XVI^e siècle.

3. Le terme *salvado* apparaît pour la première fois au milieu du XIV^e siècle chez l'Archiprêtre de Hita [5]. Il est, de nos jours, la dénomination la plus

1. J. JUD, « Sprachgeographische Untersuchungen. Frz. *son* ' Kleie ' », *ASNSL* 126 (1911), p. 110.

2. COVARRUBIAS décrit le *salvado* comme étant « ... de la harina o cáscara del trigo. Díxose assí porque se salva con el cedaço » (s. v.).

3. M. GARCÍA DE DIEGO, dans son *Diccionario etimológico español e hispánico* (s. v. *salvado*), renvoie à l'article *salvar* de la deuxième partie (num. 5865) ; mais là le mot a été oublié.

4. Moritz VOIGT, « Die verschiedenen Sorten von Triticum, Weizen-Mehl und Brod bei den Römern », *Rheinisches Museum für Philologie*, N. F., 31 (1876), p. 103-128, surtout p. 118.

5. « dixo me quel plazia de grado
e fizo se de -la cruz priuado ;
a -mi dio rrumiar *saluado*
El comio el pan mas duz. » (*Libro de Buen Amor*, strophe 118).

Ce passage ne nous a été transmis que par le manuscrit *S* du début du XV^e siècle.

répandue dans tout le domaine castillan, bien qu'il n'ait pas réussi à éliminer complètement *afrecho*, documenté en 1293 et encore en usage dans certaines régions d'Andalousie, du Léon et en Amérique, soit dans le sens premier de ' son ', soit avec quelque rétrécissement sémantique : ' son du maïs ', ' mélange de son et d'eau ', etc [1].

Tant *afrecho* que *salvado*, aujourd'hui des collectifs, ont connu un pluriel aux XV^e^, XVI^e^ et XVII^e^ siècles : *salvados, afrechos*. Par exemple :

> « No me parecería mal consejo ofreciésedes siquiera los *salvados* a Dios, pues habéis dado tanta harina al mundo » (A. de Guevara, *Epist. fam.*, num. 43).

Il y a cependant des cas au singulier :

> « Entonces el rey, como prudente, mandó traer un plato lleno de *salvado*, y mandó que todos pusiesen la mano cerrada en el plato, así como él, y la sacasen abierta » (J. de Timoneda, *Sobremesa*, num. 31).

Mais peu importe le nombre pour l'étymologie. Le latin recourait aussi et surtout à *furfures* [2].

4. Puisque la dérivation à partir du verbe *salvar* n'est pas satisfaisante, reprenons le *salviatum* de Nebrija. Les équivalents latins par lesquels il traduit *salvados* o *afrechos* existent réellement : *furfures, apluda, purgamenta farinae* [3]. Pourquoi, dès lors, aurait-il inventé *salviatum* ? De plus, lui-même nous cite dans la *Tertia quinquagena* — un recueil de commentaires philologiques sur cinquante passages de la Bible, composé vers 1507 — les auteurs latins qui ont fait usage du mot. Au chapitre XLI, qu'il consacre à *simila* et *similago*, il expose l'opinion de ses prédécesseurs et affirme ensuite :

> [**2**] « Sed nos quid *simila* sit breviter dicamus. Granum tritici molitum in tres partes resolvitur : In *cutem* illam tenuem quam *furfures* Medici, Plinius & Columella *salviatum* appellant, reliqui *farinae purgamenta* ; In *nucleum*, h. e. semen illud dulce & glutinosum in medio sinu grani, quod est genitale semen unde erumpit radix atque tritici herba primum, ac dein-

1. Voyez à ce sujet, l'article *afrecho* du *Diccionario Histórico de la Lengua Española*, p. p. la R. Academia Española. Madrid 1966, p. 929 *b-c* (je cite désormais *DHRAcad*).

2. Cf. *ThLL* s. v. Voyez encore J. SVENNUNG, *Untersuchungen zu Palladius und zur lateinischen Fach- und Volkssprache*, Uppsala 1935, p. 162, note 1.

3. *ThLL* s. v. *apluda* et *furfur* ; *purgamenta* est rapporté par Pline 18, 99 : « mili et panici et sesamae *purgamenta* adpludam vocant ». On pourrait ajouter à la liste *canicae* et *cantabrum* ; cf. M. L. WAGNER, *Das ländliche Leben Sardiniens im Spiegel der Sprache*. Heidelberg 1921, p. 46 (« Wörter und Sachen », Beiheft 4).

ceps calamus ; In *corpus* denique, quod defendendi seminis gratiâ est à natura excogitatum, & quod cadens in terra moritur, ut dicit Salvator, Joan. 12. hoc friabile est atque in farinam resolubile, cum semen lentore suo vix resolvi possit. Farina igitur ex tritico his tribus constat, *salviato*, *semine*, *corpore* quod cum setaceo excernitur, ut dicit Virgilius in Moreto,

Subsidit sincera foraminibusque liquatur
Emundata Ceres.

Reliqua duo eminent ; quae rursus in eodem setaceo concussa, supernatat salviatum, semen vero suo pondere it pessum : atque ita ex crebra setacei concussione secernitur salviatum à semine : & hoc est quod nos asseveramus dici *similan* illam ex qua sibi offerri sacrificii oblationem Deus in Scriptura toties exigit, & ad multos mortalium usus accommodatam, ut dicit Martialis,

Non poteris similae dotes numerare nec usus,
Pistori toties cum sit & apta coco [1] ».

Il est dit clairement que *salviatum* est employé par Pline et Columelle. Le dictionnaire de Forcellini (s. v. *salviatum*) nous renvoie à *salivatum*, dont *salviatum* n'est qu'une variante apparaissant dans des codices de la Renaissance (cf. *infra* § 6.1.).

5. Que signifie *salivatum* ? En voici d'abord des témoignages latins chez Columelle [2], Pline et Pallade :

[3] « Febricitanti boui conuenit abstineri cibo uno die, postero deinde exiguum sanguinem ieiuno sub cauda mitti atque interposita hora modicae magnitudinis coctos brassicae coliculos triginta ex oleo et garo *saliuati* more demitti eamque escam per quinque dies ieiuno dari. » (Columella 6.9.1.) [3].

[4] « Recens tussis optime *saliuato* farinae hordeaceae discutitur. interdum magis prosunt gramina concisa et his admixta fresa faba. lentis quoque ualuulis exemptae et minute molitae miscentur aquae calidae sec-

1. Antonii Nebrissensis *Qvinqvagena seu Quinquaginta S. Scripturae locorum Explanatio, ordine Alphabetico.* In : *Tractatuum Bibliocorum, hoc est Variarum in Diversas Materias Biblicas Commentationum, volumen prius : sive Criticorum Sacrorum Tomus VI.* Francofurti ad Moenum, MDCXCVI, col. 1202-1203.

2. J'ai eu recours à G. G. Betts and W. D. Ashworth, *Index to the Uppsala edition of Columella.* Uppsala 1971.

3. Voici la traduction la plus récente : « Einem fiebernden Ochsen gibt man einen Tag lang nichts zu fressen, am nächsten Tage zapft man ihm, solange er noch nüchtern ist, unter dem Schwanz ein wenig Blut ab, lässt ihn eine Stunde später dreissig mittelgrosse gekochte Kohlstrünke mit Oel und Fischsauce *in Klossform* schlucken und füttert damit das Tier fünf Tage lang auf nüchternen Magen. » (*Columella, Ueber Landwirtschaft. Ein Lehr- und Handbuch der gesamten Ackerund und Viehwirtschaft aus dem 1. Jahrhundert u. Z.* Aus dem Lateinischen übersetzt, eingeführt und erläutert von Karl Ahrens. Berlin 1972, p. 200-201 (« Schriften zur Geschichte und Kultur der Antike », 4). Je cite désormais Ahrens.

tarii duo, factaque sorbitio per cornu infuditur. ueterem tussim sanant duae librae hysopi macerati sectariis aquae tribus. nam id medicamentum teritur et cum lentis minute, ut dixi, molitae sextariis quattuor more *saliuati* datur ac postea aqua hysopi per cornu infunditur. » (Columella 6.10.1) [1].

[**5**] « Solent autem uitulis nocere lumbrici, qui fere nascuntur cruditatibus. itaque moderandum est, ut bene concoquant, aut si iam tali uitio laborant, lupini semicrudi conteruntur et offae *saliuati* more faucibus ingeruntur. potest etiam cum arida fico et eruo conteri herba Santonica et formata in offam sicut saliuatum dimitti. » (Columella 6.25.1.) [2].

[**6**] « Limeum herba appellatur a Gallis qua sagittas in uenatu tingunt medicamento, quod uenenum ceruarium uocant. Ex hac in tres modios *saliuati* additur quantum in unam sagittam addi solet ; ita offa demittitur boum facibus in morbis. Alligari postea ad praesepia oportet, donec purgentur : insanire enim solent ; si sudor insequitur, aqua frigida perfundi. » (Plinius, 27.76.) [3].

1. « Plötzlicher Husten lässt sich sehr gut mit *Schleim* aus Gerstenmehl bekämpfen. Bisweilen hat geschnittenes Gras mit Bohnenschrot bessere Wirkung. Man mischt auch zwei Sextarii ausgehülste Linsen feingemahlen mit warmen Wasser und flösst den so zubereiteten Trank durch einen Trichter ein. Alten Husten heilen zwei Pfund Ysop, in drei Sextarii Wasser eingeweicht. Den Ysop reibt man, gibt ihn mit vier Sextarii Linsen, die, wie gesagt, feingemahlen sein sollen, *in Klossform* ein und giesst das Ysopwasser durch einen Trichter nach » (Ahrens, p. 201).

2. « Den Kälbern pflegen Eingeweidewürmer zu schaden, die gewöhnlich bei Magenüberladung auftreten. Deshalb überfüttere man Kälber nicht, damit sie gut verdauen. Leiden sie aber schon an Würmern, so zerquetscht man halbrohe Lupinen, *formt Klösse daraus* und führt sie, wie bei der Mast, in den Schlund ein. Man kann auch Wermut mit trockenen Feigen und Erven verreiben und zu Klössen geformt in gleicher Weise schlucken lassen » (Ahrens, p. 210).

3. A. Ernout traduit : « Les Gaulois appellent *limeum* une plante qui leur sert à la chasse pour empoisonner leurs flèches, préparation qu'ils nomment « poison du cerf ». On met dans trois boisseaux de *salivatum* autant de cette plante qu'il en faut d'ordinaire pour une seule flèche, et on en forme une boulette qu'on fait avaler aux bœufs quand ils sont malades. Il faut ensuite les attacher à la crèche jusqu'à ce qu'ils soient purgés — car ordinairement ils deviennent furieux —, s'il survient des suées, les arroser d'eau froide » (*Pline l'Ancien, Histoire naturelle*, livre XXVII, texte établi, traduit et commenté par A. Ernout. Paris, « Les Belles Lettres », 1959, p. 54). Une note de cette édition renvoie, pour *salivatum*, à l'explication de Hardouin que voici : « s[alivatum] potionis genus fuit, quo veterinarii medici utebantur in aegrotantium animalium curatione. Panacis et eryngii radices feniculi seminibus miscebantur : farina praeterea moliti tritici, miliive aut hordei : eoque medicamine salivabatur aegrotum pecus. Vide Columellam, lib. VI, capp. 5, 10, 24 ».

En 1562, Du Pinet donnait la version suivante : « D'auantage les François appellent vne certaine herbe limaeum, dont ilz font vne sorte de venin, qu'ilz appellent poyson des cerfz, duquel ilz empoysonnent leurs flesches quand ilz vont à la chasse de la beste rousse. Et neantmoins quand les vaches & les beufz

[7] « Vitulis tostum molitumque milium cum lacte misceatur, *salivati* more praebendum. » (Palladius 5.7.) [1].

Lisons attentivement ces textes, sans idées préconçues. Au [3] on prescrit pour un bœuf qui a de la fièvre une quantité déterminée de chou assaisonnée d'huile et de *garum* sous forme de *salivatum* (« more salivati »). Au [4] il est reconnu qu'une toux récente peut être guérie par un *salivatum* de farine d'orge. Rien, absolument rien n'autorise Forster et Heffner à traduire : « a cough, if treated early, is best dispelled by a *medicine which causes salivation* made of barleyflour [2] ». Le même passage conseille pour une toux déjà ancienne de l'hysope macérée dans de l'eau et émiettée, des lentilles moulues, le tout administré sous forme de *salivatum* ; à aucun moment, il n'est question de provoquer une salivation, « to cause salivation », comme l'affirment les traducteurs cités ci-dessus. L'exemple [5] est encore plus limpide. Il faut donner aux veaux qui ont des vers des lupins à moitié crus qu'ils avaleront sous forme de *salivatum* (« salivati more »). On peut aussi leur préparer de l'absinthe avec des figues sèches et des ers, le tout râpé et formant une masse, un *salivatum* (« sicut salivatum »). Ici Forster et Heffner ont été plus heureux et ont interprété par « as a drench » (*loc. cit.* p. 187).

Pline [6] suggère de mêler un peu d'herbe vénéneuse à trois boisseaux de *salivatum* que l'on fera ingurgiter au bœuf malade. Il est curieux d'observer que les philologues classiques se sont laissé entraîner à leur tour par des a priori ; ainsi Sir W. H. S. Jones, dans son édition et traduction pour The Loeb Classical Library (1956), comprend de la sorte *tres modios salivati* : « with three bushels of saliva stimulant » et ajoute en note « Mayhoff thinks that *tritici*, or some such word, is understood with *salivati*. But this is not

sont malades on prent de ceste poyson autant qu'il en faudroit pour empoysonner une flesche, & la met on parmy ce breuuage qu'on appelle *saliuatum, & fait-on aualler cela aux beufz malades... » (*L'Histoire du Monde de C. Pline Second*, mis en français par Antoine Du Pinet, seigneur de Noroy. Lyon 1562, II, p. 377). L'astérisque placé devant *saliuatum* reporte à cette addition marginale : « * ou saluiatũ. En somme c'estoit quelque breuuage dont les medecins de cheuaux & de beufz usoyent communement. »

1. Malheureusement, il ne m'a pas été possible de me procurer une traduction quelconque de l'*Agriculture* de Pallade. Mais le passage en question n'offre aucune difficulté d'interprétation : du millet rôti et moulu, soit mélangé avec du lait et administré aux veaux à la manière d'un *salivatum*. Voyez, à la note 2 p. 102, les variantes de *salivati more*.

2. *Lucius Junius Moderatus Columella, On Agriculture* with a Recension of the Text and an English Translation by E. S. Forster and E. H. Heffner, London 1954, p. 155 (« The Loeb Classical Library »).

necessary [1] ». Comme l'on voit, Mayhoff avait jugé que l'idée de salivation était étrangère au contexte. Reste Palladius [7], où il est spécifié que les veaux doivent prendre du millet grillé et moulu, additionné de lait, sous forme de *salivatum* (« salivati more »).

5.1. On déduit que ce *salivatum* est une espèce de pâtée à base de millet ou d'orge qu'on donne aux animaux malades. Les dictionnaires latins, comme la plupart des traducteurs, y voient un remède qui provoque la salivation [2]. Ils s'inspirent de l'étymologie du mot, non des textes. Or la seule chose que l'on puisse tirer de leur lecture est que ce conglomérat de céréales, moulues ou pulvérisées, a l'aspect d'un *salivatum*, c'est-à-dire d'une masse molle, d'une bouillie.

Le suffixe *-atum* n'indique pas, par ailleurs, qu'il s'agisse d'un substantif factitif. Il suffit de se reporter à des formations semblables pour se convaincre qu'elles désignent un conglomérat. Toute implication d'activité y est absente. Songeons à *ficatum* ' foie d'oie engrossée avec des figues ', *buccellatum* ' biscuit, pain de munition ', *laricatum* ' résine, mélèze ', *coratum* ' viscères de la poitrine ', etc. Pour corroborer notre affirmation, remarquons que le verbe *salivare*, employé par Columelle dans les extraits qui suivent, signifie donner aux animaux une nourriture de consistance pâteuse. Ahrens traduit correctement le numéro [8] par « ein Mittel *als feuchte Masse* den Tieren eingeben ». Voici les passages en question :

> [8] « tunc panacis et erungii radices faeniculi seminibus miscendae et cum fricti ac moliti tritici farina candenti aqua conspargendae, eoque medicamine *saliuandum* aegrotum pecus. » (Columella 6.5.2.) [3].
>
> [9] « itaque et fetae cytisus uiridis et torrefactum hordeum maceratumque eruum praebetur et tener uitulus torrido molitoque milio et permixto lacte *saliuatur*. » (Columella 6.24.5.) [4].

1. Également cité dans l'apparat critique de l'édition ERNOUT : « salivati *codd.* : ' an deest tritici *vel hordei* vel *milli* ? cfr. Colum VI 5,2. 10,1. 24,5 (Pallad. V 7) 37,9. 9,1. 25) ' May. ».

2. Par exemple : « ein den Speichelfluss erregendes Heilmittel » (GEORGES) ; « Speichel, flusserregendes Heilmittel » (WALDE-HOFMANN, s. v. *saliva*) ; « médicament pour faire saliver » (GAFFIOT) ; « médicament qui produit la salivation » (BENOIST-GOELZER). Voyez *supra*, à la note 3 p. 99, ce qu'affirme HARDOUIN.

3. « Man muss dann Wurzeln von Panax und Mannstreu mit Fenchelsamen mischen und mit heissem Wasser übergiessen, in dem feingemahlenes Weizenmehl verrührt ist ; dies Mittel *gibt man als feuchte Masse* kranken Tieren *ein*. » (AHRENS, p. 198).

4. « Man gibt also der Mutter grünen Schneckenklee, gedürrte Gerste und eingeweichte Erven, und das junge Kalb wird *mit einem Brei* aus gerüsteter und gemahlener Hirse und Milch *gefüttert*. » (AHRENS, p. 210).

[**10**] « sed ei non oportet minori quam trimo inire permitti, atque id ipsum si concedatur, uere fieri conueniet, cum et desecto uiridi pabulo et largo hordeo firmandus, non numquan etiam *saliuandus* erit. » (Columella 6.37. 9.) [1].

5.2. *Post hoc, ergo propter hoc.* Qu'il soit bien établi que *salivatum*, dans les exemples latins, n'a aucun rapport direct avec une sécrétion de salive et c'est tomber dans un vice nominaliste que d'y voir une relation de causalité. Il est une médication que l'on fait avaler aux animaux, constituée essentiellement de céréales triturées et mélangées avec de l'eau ou un autre liquide. Que son aspect gluant fasse penser à la salive explique le nom latin *salivatum*, mais là s'arrête la correspondance [2]. Si Pline parle de trois boisseaux de *salivatum* auxquels il faut ajouter une certaine herbe (« in tres modios salivati additur » [**6**]), c'est parce que ce mélange pouvait être mesuré, tout comme les grains ou les liquides.

6. Nebrija avait-il raison de dire que *salviatum*, c'est-à-dire *salivatum*, était synonyme de *furfures*, d'*apluda* et de *farinae purgamenta* et qu'il désignait la « tenuis cutis » des grains de blés ? Pas tout à fait — nous venons de le voir — mais il était dans la bonne voie. Essayons de le prouver.

6.1. Il faut d'abord signaler que *salviatum* est la leçon que présentent plusieurs « codices recentiores » du XV^e^ siècle, alors que les codices anciens et les plus autorisés offrent *salivatum*. C'est ce qu'établit formellement l'apparat critique de l'édition columellienne de Lundström [3]. Peut-être la solution *salviatum* est-elle due au fait que quelque copiste, n'ayant pas compris quel rôle venait jouer la salive, ait considéré que la sauge (*salvia*) entrait à juste titre dans la préparation de cette mixture-là. Forcellini dit : « Sunt tamen,

1. « Bevor er dreijährig ist, soll man ihm aber das Decken nicht gestatten, und wenn man es ihm dann erlaubt, soll es im Frühjahr erfolgen, und man soll ihn dazu mit frisch gemähltem Weidefutter und viel Gerste kräftigen, ihm mitunter auch *Mastfutter geben.* » (AHRENS, p. 220).

2. Que la présence de *saliva* soit déterminante dans la recherche d'une définition pour *salivatum* c'est ce qui ressort clairement des deux explications de FORCELLINI : « Dictum ex eo, quod primo nimiae salivae compescendae institutum sit : vel quia salivam ; h. e. cibi appetentiam restituat » (s. v.).

On est tombé depuis longtemps dans le piège de ce qu'on pourrait appeler l'étymologie populaire savante. Il est particulièrement instructif à ce propos de considérer les variantes textuelles de l'expression de *salivati more* chez Pallade [7] : « saluati Q, saliua timore V, saliuatim ore SF, saliuatim ori TG, saluiatum ore E, saluiati *ia*, saliuari *g* ». Voyez *Palladii Rutilii Aemiliani Opus Agriculturae*, éd. J. C. SCHMITT, Leipzig, Teubner, 1898, § 5.7.

3. *L. Ivni Moderati Colvmellae Opera qvae exstant.* Vpsalliae 1897 ss. (« Collectio Scriptorvm Vetervm Vpsaliensis »).

qui *salviatum* ubique reponunt, quasi prima eius compositio ex salvia fuerit ; invitis tamen optimis Codicib... ».

Nebrija, par conséquent, s'est servi d'un texte qui portait la leçon erronée *salviatum*.

6.2. SALIVATUM est la base de l'esp. *salvado* ' son '. Du point de vue phonétique la filiation est parfaite [1]. Et du point de vue sémantique ?

Le *salivatum* se faisait surtout à base de blé, de millet ou d'orge ; le grain complet (farine et son), préalablement trituré, entrait dans la composition. Il est même à supposer que la partie moins riche prédominait. La pâte molle qui résultait du mélange du son et de l'eau a gardé l'appellation du composant principal.

Sans sortir du domaine castillan, disons que les exemples sont nombreux où un terme désigne à la fois le son et la préparation faite à partir de son, eau et autres ingrédients. Ainsi *hormigos*, *frangollo* [2]. Citons encore *afrecho*, lequel, outre ' son ', signifie ' son et farine mélangés avec de l'eau ' en Amérique du Sud et dans une partie du parler léonais (cf. *DHRAcad.* s. *v. afrecho*, § 1, *d*). A titre d'exemple, un passage de l'écrivain américain Rosas de Oquendo (année 1612) :

> « En una casa de México conpraron una carga de agua a un negro aguador, y luego hisieron con ella un poco de *afrecho* para unas gallinas, y en el punto que lo comieron cayeron todas muertas. » (*RFE* IV, p. 368) [3].

Il n'y a pas que l'espagnol où la bivalence de la désignation soit courante : en catalan on dit « donar *segó* a les gallines, als porcs », c'est-à-dire le breu-

1. Le maintien du *-l-* implosif ne doit pas nous étonner. Face à des cas tels que *coz, otero, otro*, l'autre solution est courante : *alto, alzar, palma, calvo, saltar, salvar, calzar, calza, calzada* ; cf. R. Menéndez Pidal, *Orígenes del español*, Madrid [3] 1950, §§ 20-21. On pourrait être tenté de voir le triomphe de la solution *salvado* sur un hypothétique **sovado* dans le besoin d'éviter la collision homonymique avec *sovado*, participe passé du verbe *sovar* (aujourd'hui écrit *sobar*), dont le sens ' pétrir ' (cf. Nebrija : *sovar la massa.* depso, is. condepso, is ; *sovar cualquier cosa.* subigo, is) se trouve, comme le son, dans le même champ sémantique de l'élaboration du pain. Pour ma part, je me méfie, chaque fois davantage, des explications ayant pour base l'homonymie ; ici, elle n'est vraiment pas nécessaire, l'esp. *salvado* étant une forme phonétiquement impeccable.

2. Il n'est donc pas surprenant, quoi qu'en ait pensé JUD (*ASNSL*, 126, p. 137), que dans l'Est de la France *gru* désigne le ' son '. Consultez l'article **grût* ' grütze ' du *FEW* (XVI, p. 96-97) et voyez comme les sens de ' gruau ', ' grumeau ', ' son ', ' bouillie ' sont imbriqués.

3. La référence à ce texte, qui manque dans le *DHRAcad* (s. v. *afrecho*), est donnée par M. COROMINAS, *DCELC*, I, p. 48 *a*, note 1.

vage épais fait de son trempé (*segó*). L'italien entend par *crusca* le ' son ', et le ' pastone di crusca preparato per cibo di suini, pollame, ecc. ' (Battaglia, s. v.). Luther apostrophe ceux qui ne permettent pas qu'on jouisse de la vie alors que les cochons se régalent du son de leur auge : « feinde... die ir nicht die *kleien* mit den sewen, auch nicht das leben günnen » (cit. par Grimm, *Deutsches Wörterbuch*, V, col. 1084).

6.3. Le processus va aussi bien dans la direction

' son ' → ' pâtée '

que dans celle

' pâtée ' → ' son '.

Le développement sémantique qu'a connu le latin *salivatum* ' pâte visqueuse ', jusqu'à aboutir à l'espagnol *salvado* ' son ', trouve un parallélisme frappant dans l'évolution de l'allemand *Kleie* ' son '. Celui-ci remonte en dernière analyse à la racine **glei-* ' être collant ' et est apparenté à *kleben* ' coller ' et *Kleister* ' colle de pâte ' [1]. Le dérivé *kleiig* s'applique à une matière argileuse, glaiseuse, mais le rapport avec le substantif ne s'impose pas au sujet parlant. L'image initiale responsable du passage de *Kleie* à ' son ' est liée à l'aspect visqueux, gluant du son [2], surtout du gros son lorsqu'il est employé par les paysans pour l'alimentation des animaux. Leur pitance appelée *Kleie* donne son nom à ce qui en est l'élément principal.

6.4. Dans le sud de la Sardaigne, le type lexical *póḍḍine* signifie ' crusca ', alors que *poḍḍa* désigne la ' colla, glutine ' (Wagner, *DES*, II, p. 290 *b*). Plus intéressant encore est le fait qu'à Ollollai, dans la région de Nuoro, la ' crusca ' se dise *mússu*, que Wagner rapproche du sarde *mússa* ' l'atto di risciaquare le botti con acqua bollente, vino e bucce d'arrancio prima di riempirle di nuovo di vino ', ' pampanata per medicare le botti '. La base latine est MULSA ' miscuglio di acqua e miele ' (Wagner, *DES*, II, p. 145-146).

1. Alois WALDE, *Vergleichendes Wörterbuch der indogermanischen Sprachen* hg. und bearb. von J. POKORNY, Berlin u. Leipzig 1930, I, p. 619-620 s. v. *glei-*.
F. KLUGE, *Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache* 17, s. v. *Kleie*, *kleben* et *Kleister*.
GRIMM, *Deutsches Wörterbuch*, V, col. 1084-86.

2. Je me contente de signaler que le roussillonnais *grut* ' son ' peut difficilement être séparé de l'occitan *grut* ' gruau '. Plus difficilement encore du cat. *engrut*, esp. *engrudo* ' colle de pâte '.

7. En guise de conclusion [1], nous croyons pouvoir avancer que l'esp. *salvado* vient de SALIVATUM, mot latin qui n'a survécu que dans le centre de l'Hispania. Libre à ceux qui le voudront d'y reconnaître la survivance d'un terme employé par l'« espagnol » Columelle.

Bâle. Germán COLÓN.

1. Il m'est agréable de remercier mes collaborateurs Gret Schib et Jan Weiz (Université de Bâle) pour leur aimable concours.