

## DEUXIEME PARTIE

### LOU GAOUBI DE NOSTO GENT

Plus que la science ou la connaissance, le "gaoubi" désigne l'habileté ou l'adresse intellectuelle ou manuelle, le style dont quelqu'un peut faire preuve à l'occasion d'une oeuvre ou d'un acte quelconque.

Le gaoubi se manifeste évidemment dans des circonstances diverses.

Certes, il est d'abord l'expression de cette ingéniosité qu'ont su déployer les montagnards durant des siècles pour survivre dans des conditions difficiles et dont le lecteur saisira toute la portée à travers l'évocation de quelques procédés techniques utilisés à Blins.

Mais son aspect véritable réside dans cette culture ignorée du grand public et dont la connaissance, réservée aux privilégiés capables d'être attentifs aux paroles fugitives d'un vieux paysan, nous est livrée à travers ses proverbes, ses histoires et ses chansons, toute la sensibilité, la poésie, le savoir et la science des peuples de la montagne.

### TITRE 1

#### LES ARTS ET TECHNIQUES

Notre démarche se limitera aux domaines essentiels évoquant successivement les méthodes de constructions et de menuiserie, puis les problèmes de l'élaboration des textiles et vêtements, ainsi que ceux liés à l'alimentation et à la médecine.

## CHAPITRE I : LES CONSTRUCTIONS

Les lauzes abritent la plupart des constructions érigées dans des zones de terrains schisteux et à une altitude où le gel et l'isolement n'ont permis qu'une introduction très tardive des tuiles d'origine latine. Leur taille varie suivant les conditions climatiques ou suivant la nature du schiste utilisé ; Blins possède le rare privilège de bénéficier de nombreuses carrières de lauzes de qualité, élevant ses habitants au rang de véritables experts dans l'art d'ajuster cette sorte de couverture.

Ainsi depuis fort longtemps, les services des maçons de cette vallée sont utilisés dans les vallées voisines, et notamment à Maurin où les habitations constituent très curieusement un compromis entre le type de construction de l'Ubaye, façade principale exposée au sud et celui de Blins.

De façon générale, il faut noter que les maisons bellinoises s'apparentent aux habitations riches de Saint Véran (dotées de murs de pierre et toits de lauzes) ainsi qu'aux constructions de toute la Val Varaïta.

Comme dans toutes les régions de montagne, les demeures, groupées en "rua", se blottissent sur le versant ensoleillé aux rares emplacements épargnés par les avalanches pendant que quelques fermettes isolées situées sur les pentes témoignent du temps où la surpopulation avait contraint certaines familles à s'établir plus haut sur le versant.

Les chalets d'été occupent les grands replats encadrant le fond de la vallée à plus de deux mille mètres.

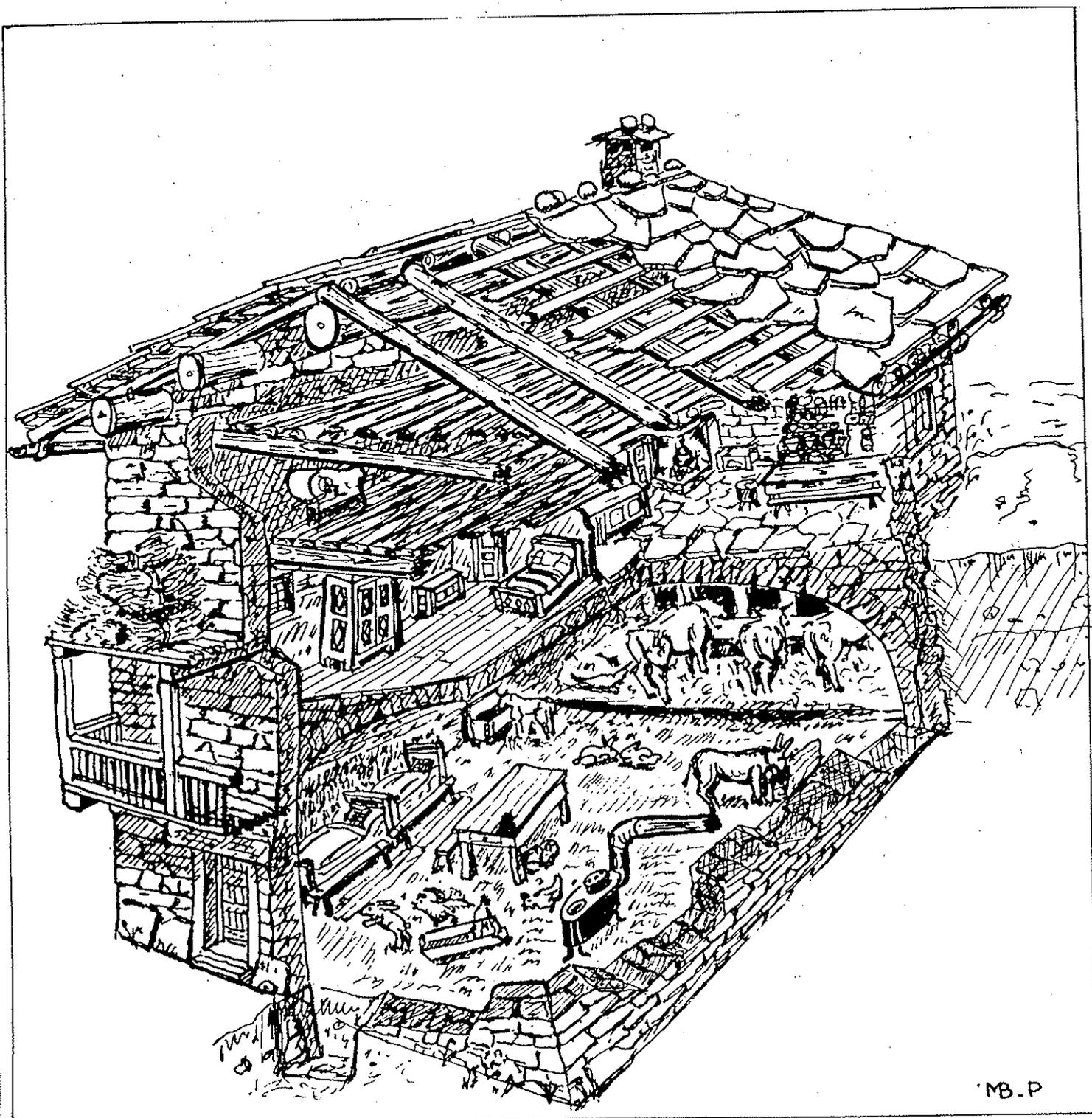
Certes, toutes les constructions bellinoises ne sont pas identiques et l'on doit souligner combien les plus anciennes, quoique plus massives et obscures, témoignent d'une supériorité architecturale certaine.

Est-ce là la rançon d'une lente décadence ?

Nul ne saurait le prétendre, mais des études ethnologiques approfondies menées au sein de cette région n'ont en aucune manière fait allusion aux méthodes qui auraient pu permettre de tailler et d'assembler les énormes linteaux de pierre encore visibles aujourd'hui.

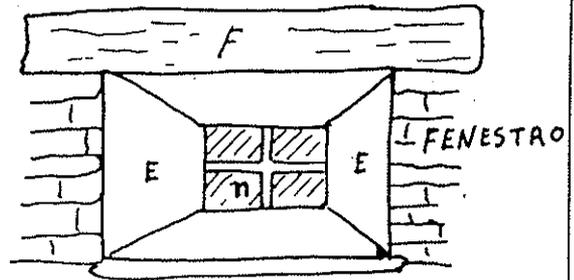
De façon générale, l'on peut distinguer trois sortes de constructions :

# LA MAISON

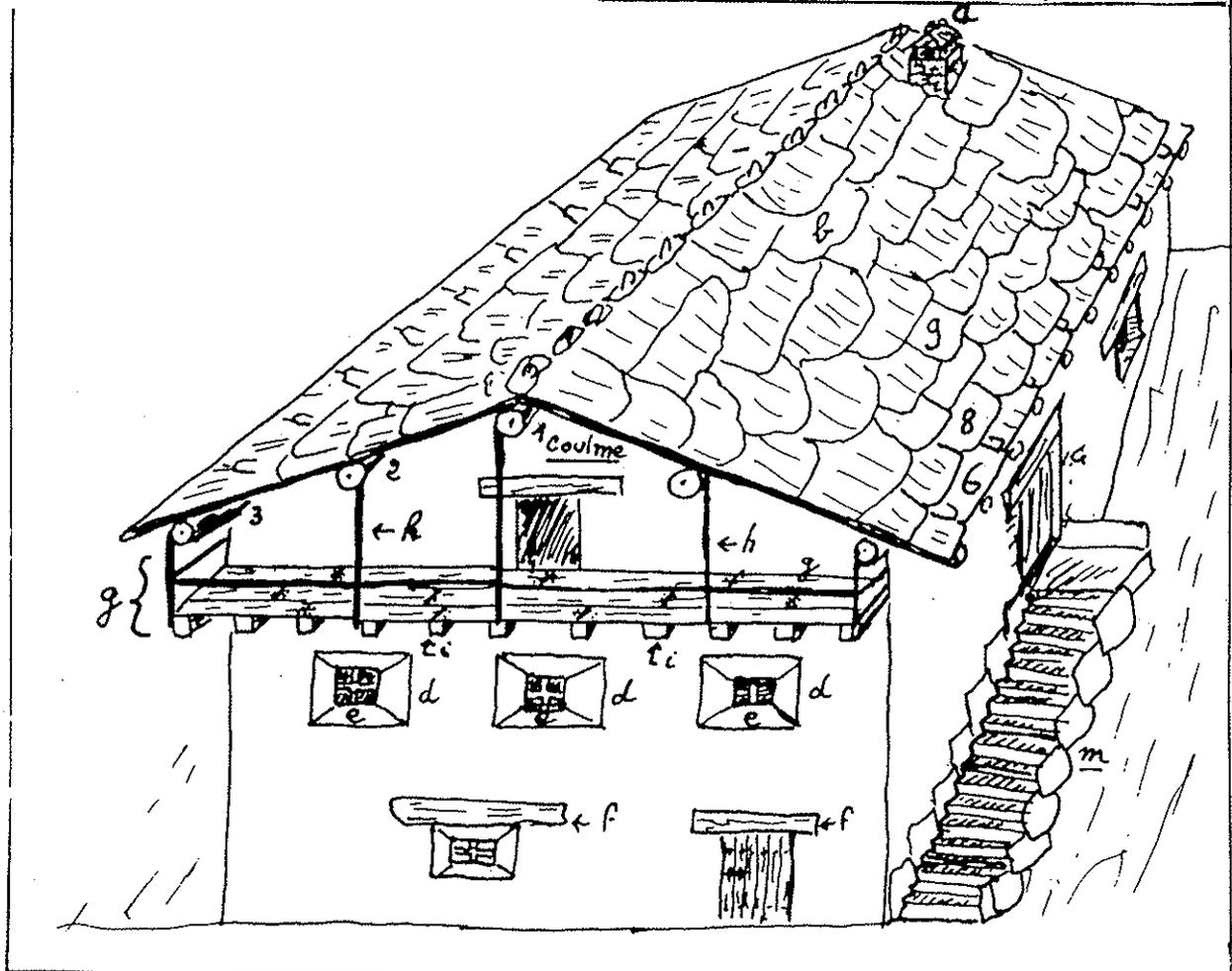
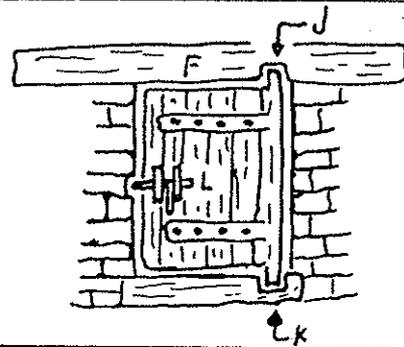


LA MEISOUN

- a) Chiminèto
- b) Cubert
- c) Uïs de la fougagno
- d) Fenestro
- e) Squiafiès
- f) Lindal
- g) Coureocour
- h) Broundano
- i) Bouchet
- j) Garavièro
- k) Rèmo
- l) Batent
- m) Eschalièr
- n) Tellièr
- o) Fourouf



Uïs



la grange à foin, simple abri destiné à accumuler la récolte d'un pré éloigné ;

la maison d'habitation, dont certaines ont pu être utilisées à des fins de résidences d'été ("les gronjès")

et enfin situé sur les hauts pâturages d'été, le chalet d'altitude proprement dit "arberc".

Ces différentes sortes d'édifices sont toutes orientées de façon perpendiculaire à la pente, de manière à offrir moins de résistance aux avalanches et aux déformations du terrain. (Partage parallèle à la ligne de plus grande pente.)

La maison d'habitation, traditionnellement située dans un hameau ou "rua", comporte généralement deux étages :

- Le rez de chaussée est occupé par une étable voûtée,
  - Le premier étage par une cuisine et une ou deux chambres,
  - le second par un vaste grenier à foin agrémenté d'un balcon "couréouour" équipé d'une barrière "broundano" servant de séchoir et parfois d'une loggia "lobbio".
- Dans certains cas, une perche "perteo" suspendue par ses deux extrémités contre le mur, fait office de corde à linge; là aussi s'entrepasse le bois refendu en bûchettes ("estellot" ou "escaillot" suivant la taille et le quartier).

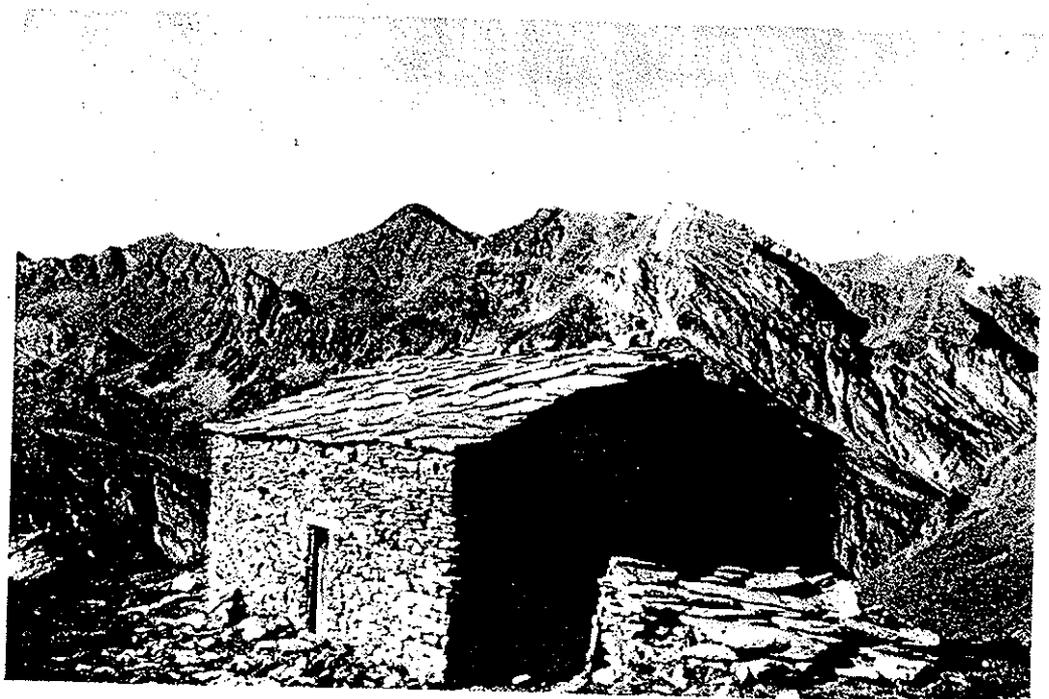
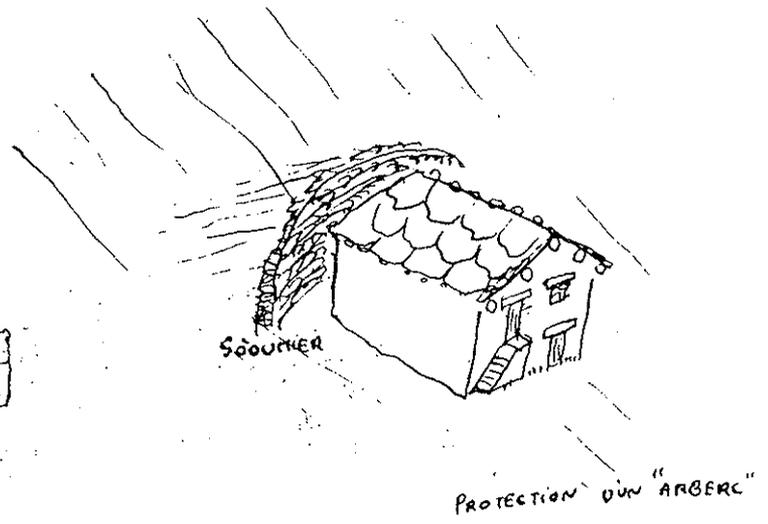
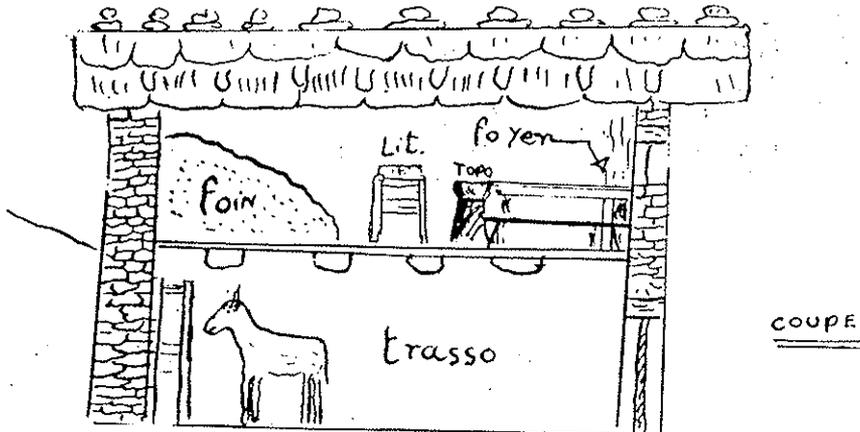
La "gronjo", de conformation à peu près identique, mais tantôt regroupée (Lou Crouzet, Sont'Anno) tantôt isolée (Gronjo Luco, Gronjo Reïno, Gronjo dei Réouour, etc) se distingue de la maison de la "rua" par son usage, sinon sa destination de chalet d'été intermédiaire. Certaines d'entre elles ayant servi, de source sûre, à un habitat permanent l'on peut trouver leur origine dans le vocable grange ou granjon désignant une petite ferme isolée en Dauphiné et en Comtat Venaissin.

Le chalet d'altitude "arberc" se compose de deux pièces superposées :

- La première, creusée dans le sol, abrite le troupeau "trasso",
- la seconde accueille les habitants et une réserve de foin.

Il nous reste maintenant à pousser le lourd ventail qui rechigne et à découvrir, tout d'abord l'anatomie, puis l'élaboration de ces merveilleuses constructions, authentiques témoignages d'une civilisation de rudesse et de courage.

# L' ARBERC



## I. DESCRIPTION DE LA MAISON

### 1. La maison d'habitation

La maison d'habitation classique, orientée perpendiculairement à la pente, comporte généralement deux étages auxquels on peut accéder directement dehors, sans même avoir besoin d'emprunter d'escaliers tant les pentes sur lesquelles sont construits les villages sont accentuées.

Il existe bien entendu de multiples variantes, notamment aux hameaux de "Prafauchier" et du "Maï di Barnà" où l'on peut compter quelques escaliers intérieurs réservés généralement aux maisons riches.

En principe, le rez de chaussée, la "voouto", est constitué d'une vaste pièce voutée réservée à l'étable et à l'habitat hivernal.

Comme il a été expliqué plus haut, les montagnards vivent avec leur bétail durant la mauvaise saison :

Ils se réservent l'avant de la pièce, proche de la porte et de la fenêtre, pendant que les vaches sont confinées dans l'obscurité de leurs "crupiès" à l'autre extrémité.

Seule une petite excavation dans le sol, destinée à recevoir les excréments des animaux, la "doïro" sera nettoyée et son contenu acheminé vers l'extérieur au moyen de civières ("ceveïero") : cette opération se dit "tirar léam".

Très souvent les constructeurs aménagent dans la "voouto" une dépendance, la "vouteto", destinée à recevoir les fromages au frais.

Un recoin est parfois réservé à un parc à moutons.

Il ne faudrait pas imaginer toutes les maisons de Blins identiques et conformes à notre modèle :

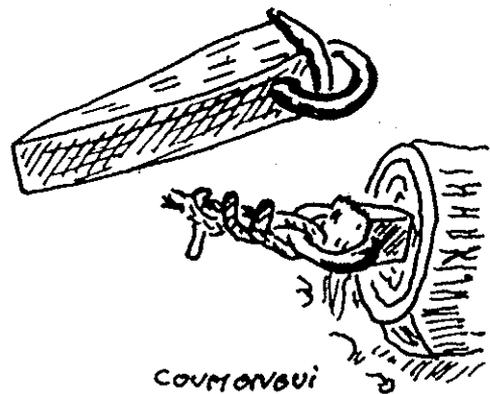
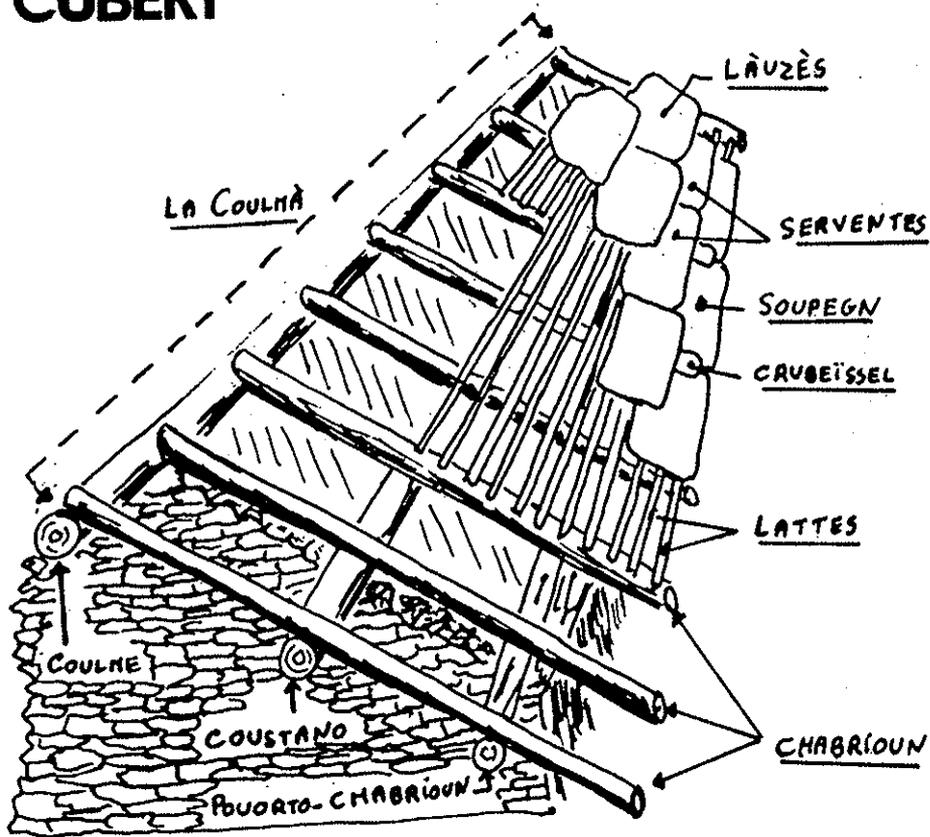
Il existe une infinité de variantes, notamment en ce qui concerne la "voouto".

Il faut noter à ce propos que certaines habitations pauvres ne comportent pas d'étable voutée et se contentent d'un "estabi" au plafond de bois.

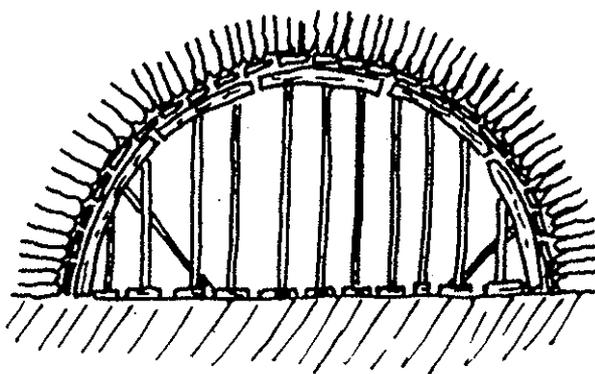
Ces constructions n'ont en fait qu'un seul étage et l'on communique directement de la "fougagno" à l'"estabi" creusé dans le sol, un peu en contrebas.

Le premier étage de la maison classique comporte généralement deux à trois pièces (en ce qui concerne la variante à "estabi", l'on pourrait parler de demi-étage).

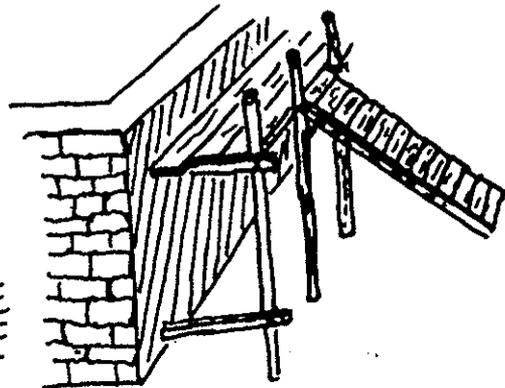
# LOU CUBERT



Construction d'une voute



"Lou Pouont"



La pièce située au nord est aménagée en cuisine au sol recouvert de lauzes et dotée d'une vaste cheminée (d'où le nom de "fougagno").

L'eau courante y est évidemment inconnue et la cuisinière puise son eau dans plusieurs seaux de cuivre alignés sur une "estagièro", à l'aide d'une louche spéciale "lou cassul".

Une grande bassine de terre cuite posée sur un billot conçu à cet effet, la "topo", tient lieu d'évier.

Les deux autres pièces exposées plein sud sont réservées aux chambres à coucher "chombrès".

Le second étage constitue à la fois le fenil et le grenier : il s'agit de l'"iero".

Dans tous les cas, une sorte de demi-étage est aménagé à environ deux mètres du sol "pionchà", dont les planches volontairement très écartées laissent s'aérer le foin.

Comme on l'a déjà souligné plus haut à l'occasion de la "voouto", il existe une infinité de variantes du modèle que nous venons de décrire :

Chacun s'ingéniait ainsi à montrer sa richesse en ornant sa façade de cadrans solaires ou de fresques variées d'inspiration religieuse, d'autres préféraient sculpter les barreaux de leur "couréouour" (balcon du second étage), certains autres avaient aménagé un petit enclos fermé par un portail, sans compter les familles à qui les nécessités imposèrent l'édification d'ailes au corps principal.

Enfin il faut souligner le rôle prépondérant joué par l'évolution de la mode et des techniques, et distinguer les constructions anciennes caractérisées par la présence de colonnes de pierres sèches, des maisons plus récentes, plus vastes et dotées d'une grande surface d'ensoleillement.

## 2. L'"arberc" ou chalet d'altitude

Il paraît intéressant de comparer l'architecture des maisons d'habitation à celle des chalets d'altitude dont la conception plus élémentaire pourrait supposer une survivance de formes archaïques de celles-ci.

Ils ne comportent qu'un seul étage destiné à abriter les habitants, la petite réserve de foin et quelques outils.

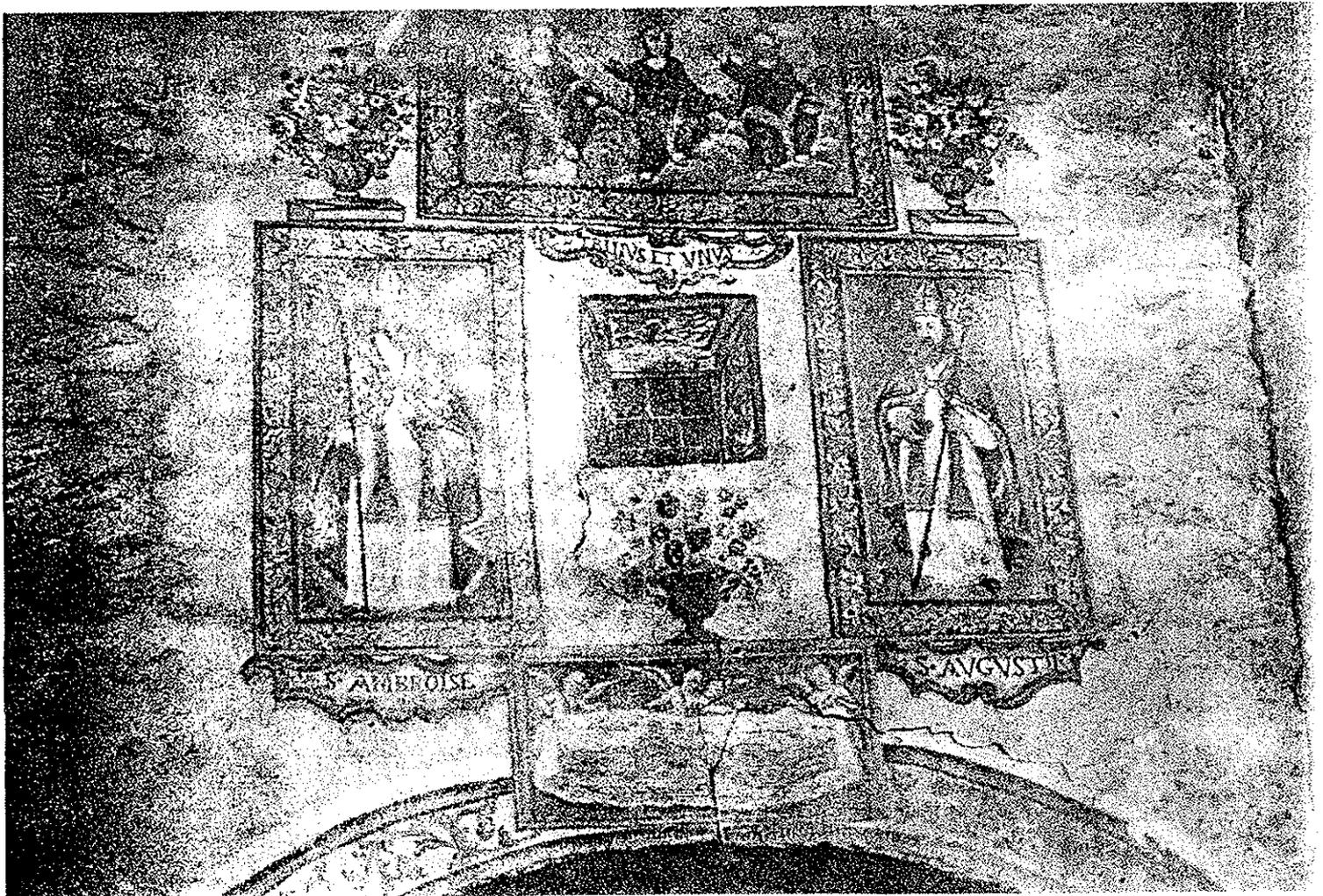
L'arrière de la bâtisse est, soit enfoncé dans le sol jusqu'au toit, soit protégé par un rocher ou un obstacle artificiel : "lou sooumier".

Le rez de chaussée généralement creusé dans le sol, "la trasso", est réservé au troupeau; un plancher rudimentaire permet à la chaleur animale de l'étable de se répandre dans la pièce du haut.

L'ARCHITECTURE



Maison classique



Fresque



Une "court"

Le confort de l'arberc est en général très réduit : on vit directement sous les lauzes et aucune cheminée ne conduit la fumée d'un maigre feu de bouses séchées au dehors, pour éviter qu'un éventuel conduit ne soit emporté par les avalanches susceptibles de passer sur le toit en hiver.

L'ameublement est réduit à une table , deux bancs, un dressoir rudimentaire "estagiero" et parfois quelques lits.

Il faut souligner combien les éléments énumérés dans cette brève description militent en la défaveur de la thèse évoquée plus haut :

D'une part l'"arberc" dont l'appellation découle du mot abri, et dont certains chercheurs ont retrouvé la racine celte "ar" signifiant élevé, semble davantage se rapprocher de par sa conception et sa finalité même, de la simple grange à foin que d'un logis primitif,

D'autre part, son agencement séparant bêtes et gens par un plancher découle plus vraisemblablement des habitations permanentes de la vallée que l'inverse pour plusieurs raisons:

Si l'on observe les demeures de Saint-Véran ou l'architecture des maisons à "estabi" de Blins, il semblerait en effet que , avares de combustible, les montagnards de ces régions aient toujours préféré la compagnie de leur troupeau à celle de leur réserve de fourrage.

Enfin, il n'est pas exclu que ce mode d'exploitation extrêmement coûteux soit la rançon des périodes de surpopulation relativement récentes (Dix septième et dix huitième), encore que l'"arberc" ait vocation à s'apparenter à la borie provençale au niveau de sa finalité d'exploitation agricole démembrée.

## II. CONSTRUCTION D'UNE MAISON

La construction d'une maison marque toujours un évènement important dans la vie bellinoise.

Comme tous les travaux de grande envergure, elle mobilise l'activité collective durant plusieurs mois de printemps.

Il faut noter en effet que ce genre d'activité s'effectue en cette saison où la température s'est radoucie et où les travaux agricoles demeurent encore réduits.

Les "muradour" (maçons) seront le plus souvent recrutés parmi les villageois et rémunérés en argent.

Le premier stade de la construction sera marqué par les ouvrages de terrassement : "le chavo".

Les fondations achevées "piasoun", on entreprend la construction des murs de pierres sèches "la muralho" : ceux-ci auront en moyenne un mètre d'épaisseur à la base et quatre-vingt centimètres au sommet.

La technique est fort simple : comme les pierres sont larges et plates, on les batit ("casear") par simple superposition ou empilement alterné, en les juxtaposant les unes aux autres.

Sur chaque face du mur, on place le joli côté de la pierre, le milieu sera garni de cailloux et d'un ciment de boue servant d'isolant : la "maouto".

L'érection de la voûte ne pose pas de problèmes particuliers : on confectionne, après quelques mesures une sorte de coffrage au moyen d'arceaux de bois sur lesquels on fixe des planches, le tout épousant la forme de la future voûte proprement dite.

Il ne restera plus ensuite qu'à démonter le coffrage.

Les Bellinois distinguaient la voûte "a cruzoun" (aux arêtes croisées) caractérisant les plus belles maisons.

Les échafaudages employés, généralement scellés dans les murs, sont tout à fait classiques. (Ils expliquent les rangées de trous que l'on peut apercevoir dans les façades)

Pour monter les matériaux, l'emploi de poulies est assez répandu, mais les Bellinois préfèrent utiliser les "pouont" pour les éléments pondéreux comme les lauzes, les poutres, etc...

Cette technique consiste à aménager un plan incliné de bois accédant sur l'échafaudage et sur lequel peuvent rouler les charges.

L'ensemble des murs achevé "lou brusc", on organise dès l'automne une "ruëïro deï coulme" ("ruëïdo" : travail collectif) pour transporter les poutres destinées à supporter le toit "cubert".

Une autre "ruëïdo" les placera, toujours selon la technique des "pouont".

Le futur propriétaire de la maison réunit donc un matin d'automne une quarantaine de volontaires pour transporter les arbres qu'il a fait abattre dans sa propriété à la seule fin de les convertir en poutres.

L'outil sur l'épaule, le petit groupe se rend donc sur le lieu d'abattage où gît le mélèze gigantesque déjà ébranché et que l'on destine à devenir "coulme" (poutre maîtresse).

Arrivés à pied d'oeuvre, on plante une sorte de pointe munie d'un anneau "lou coumonghi", dans chaque extrémité du tronc. On glisse ensuite des cordes dans les anneaux de chaque "coumonghi" et on tire pour déplacer le monstre...

"Ho-hisse ! Ho-hisse !" encourage le chef de la "ruëïdo"...

De temps à autre, le "coulme" refuse d'entendre raison et le chef de s'écrier : "*La monco d'uèli, lou coulme boujo pa pus !*" (Ça manque d'huile, la poutre ne bouge plus !)

Le propriétaire empoigne alors sa bonbonne et philosophiquement tend quelques verres plein de divin liquide, soulevant les enthousiasmes émoussés.

Le "coulme" repart alors comme il s'est arrêté, et il en sera ainsi jusqu'au chantier de la maison...

Plus tard on transportera de la même façon les chevrons "chabrioun" au moyen d'énormes civières de fortune constituées de barres de bois transversales sur lesquelles on attache perpendiculairement une ou plusieurs poutres.

L'après midi, le propriétaire offre un repas plantureux et bien arrosé à tous ceux qui sont venus lui rendre cet appréciable service.

Les poutres et les chevrons mis en place au printemps suivant, il ne restera plus alors aux maçons qu'à poser les lattes supportant les lauzes et enfin ces dernières.

La taille des lauzes a généralement lieu au début de l'hiver.

Pour exécuter ce travail, les carriers se rendent dans une lauzière communale, choisissent une lame de schiste dont les bords fissurés permettent de glisser des coins de fer allongés ou "rameles".

On enfonce des morceaux de fer jusqu'à ce que la lame, aidée le cas échéant par plusieurs nuits de gel, se soulève et donne une "lauzo" que l'on acheminera jusqu'au village sur une luge conçue à cet effet.

La pose des lauzes sur les lattes suit des règles bien précises : tout d'abord, on ajuste celles du bord du toit "i soupegn"; l'intervalle entre deux "soupegn" sera recouvert par une lauze plus petite de forme généralement allongée "i crubeïssel" (c'est à dire les couvercles).

Sur chaque "crubeïssel", et disposés en quinconce par rapport aux "soupegn", viennent ensuite les "serventes" et enfin les autres, que l'on nommera indifféremment "laouzès".

Le tout formera une sorte d'écaille sur laquelle glisseront les intempéries.

Une fois la maison terminée, on décore le bord du toit d'un bouquet, et un grand repas réunit tous ceux qui ont collaboré aux travaux.

A propos de tels symboles consacrant l'achèvement de la construction, il faut encore souligner que cette coutume du bouquet semble relativement récente, à l'inverse d'autres usages découverts au cours de réfections.

On a pu, en effet, constater que les Bellinois plaçaient dans la partie haute de leurs murs des porte-bonheur de nature religieuse (Christ de bois) ou profane (coffre de bois contenant des épis et trois pommes de pin). Ce dernier symbole peut s'interpréter comme un signe de

fécondité et peut être considéré comme la survivance d'une tradition païenne consistant par exemple en une offrande à quelque divinité domestique.

Cette cérémonie achevée, il ne restera plus qu'à procéder aux travaux de finition comme le crépissage à la chaux de la "voouto" ("enchoùssinament"), de l'encadrement des fenêtres "areïssajé", la pose des gouttières de bois ("garbès"), etc...

La construction des "arbercs" ne soulève évidemment aucune remarque particulière.

En effet, de conception beaucoup plus rudimentaire, l'édification de ces constructions ne pose pas le problème du transport des poutres maîtresses.

Les matériaux acheminés laborieusement à dos de mulet sont assemblés au fil des étés.

Très souvent, les maçons ne pouvant disposer de poutres maîtresses suffisantes, utilisent la technique du doublement de "coulme", consistant tout simplement à juxtaposer deux troncs d'arbre, dont les effets conjugués équivaldront à ceux d'une pièce de bois plus importante.

Comme nous avons pu le constater, la construction d'une maison comporte bien d'autres aspects que celui de sa simple édification.

A travers ces quelques lignes, le lecteur a pu saisir tout un aspect de la vie collective, et peut-être aussi religieuse, encore que bien des problèmes d'essence plus profonde n'aient pas été soulevés.

Il s'agit notamment de connaître les motifs qui poussèrent les Bellinois à choisir ce mode d'habitation, ces emplacements, ces orientations, etc...

En fait, si des raisons pratiques (avalanches, crues de torrent, proximités des champs, etc...) ou politiques (tentatives pour échapper à la justice de tel seigneur, etc...) expliquent pour une large part ces phénomènes, il n'en reste pas moins vrai que des causes culturelles et religieuses ont probablement influencé de manière notoire le mode de construction de ces villages.

## CHAPITRE II : LE BOIS ET LA MENUISERIE

Le bois joue dans la vie bellinoise un rôle de tout premier plan, puisque ce matériau relativement abondant dans la vallée coûte incomparablement moins cher que le fer qu'il a fallu de tout temps importer à grands frais, malgré l'existence de carrières delphinales dans le haut vallon de "Chamoussièro".

Son utilisation recouvre de multiples domaines comme les constructions, le mobilier, la vaisselle, les instruments agricoles, les machines diverses, mais aussi comme combustible universel.

Les Bellinois ont appris à employer l'essence qui convient dans chaque cas.

- Le mélèze "meoùze" fournit une excellente matière première pour tous les gros travaux comme les charpentes, les poutres diverses, les planchers, les échafaudages et tout ce qui concerne la menuiserie courante.

Son élasticité ainsi que sa résistance aux intempéries et aux insectes ajoutent encore à ces qualités d'arbre réputé rectiligne et abondant.

- Le sycomore ou érable blanc "lou plhai" constitue un matériau de choix pour le mobilier de qualité, la vaisselle et les outils, sans oublier bien entendu son incroyable pouvoir calorifique en tant que combustible.

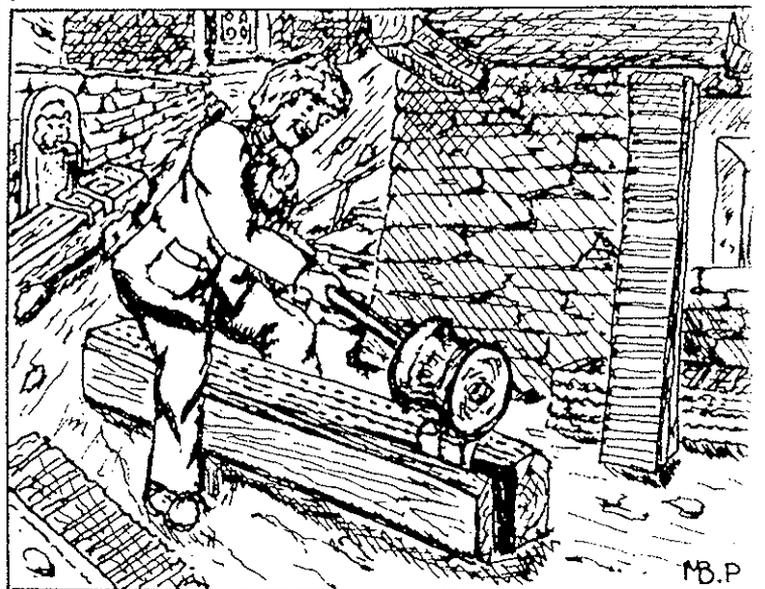
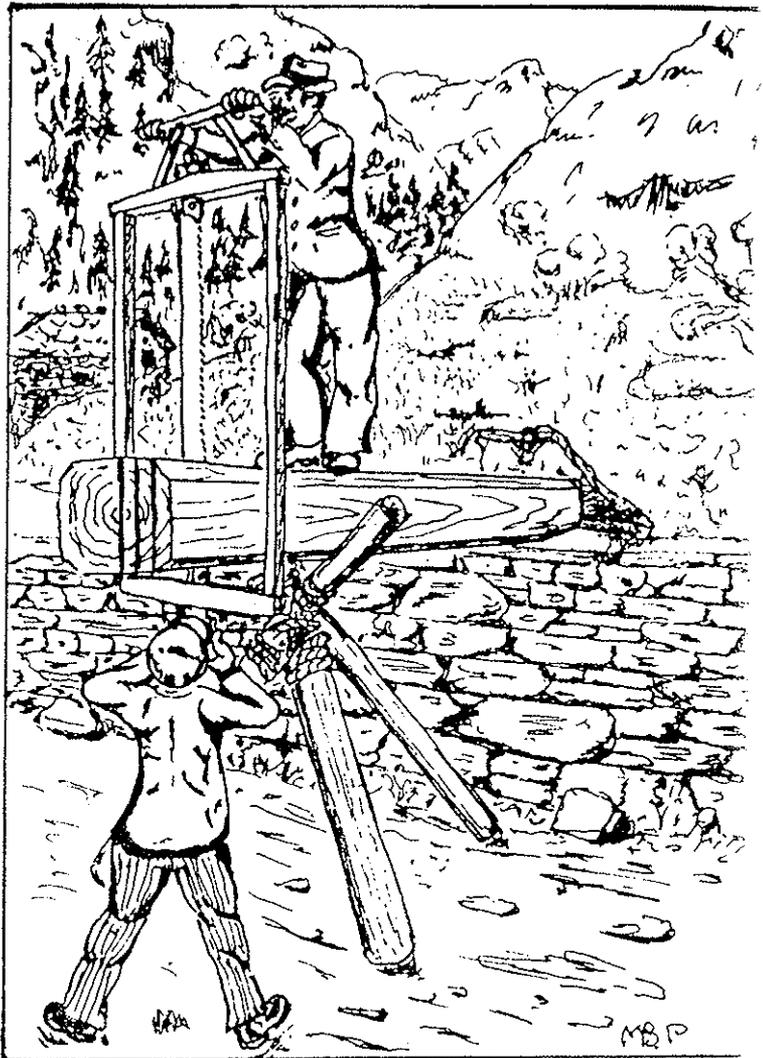
- Le pin cembro "elvou" voit son utilisation limitée à la fabrication de semelles et quelquefois à celle de meubles.

Certaines essences trouvent leur emploi réservé à quelques usages précis.

Ainsi, les entretoises des luges sont en général taillées dans du cytise des Alpes "albour", pendant que les manches d'outils le sont de préférence dans du frêne "fraïssé".

Signalons enfin le coudrier "allier" et le tremble "albro" comme des essences utilisées de façon exceptionnelle pour la confection de petits objets.

FABRICATION DES PLANCHES



L'abattage a lieu vers la fin de l'automne.

Une fois l'arbre à terre, les bûcherons s'affairent à "l'esbroundar" s'il s'agit d'un mélèze ou à "l'esbronchar" dans tous les autres cas.

Le tronc est ensuite scié à la dimension désirée (dix à vingt mètres pour le bâtiment, quatre mètres pour les meubles.) et traîné sur le sol à l'aide d'un pieu de métal muni d'un anneau que l'on plante dans la moelle, le "coumonghi" ; pour faciliter cette opération, on arrondit toujours l'extrémité dans laquelle est fiché le "coumonghi".

Les arbres situés sur les versants sont acheminés selon cette technique jusqu'à une sorte de chemin creux dévalant directement la pente, les "tellières", dans lequel on les abandonne à la pesanteur.

Ces troncs dévalant la pente enneigée constituent, au dire de bûcherons, un spectacle impressionnant.

La matière première sur place, il reste encore à la façonner.

Chaque famille prépare individuellement ses propres planches.

Le premier travail consiste à équarrir le billot et à le tailler de manière à ce que le dessus et le dessous présentent une surface plane.

Sur chacun de ces plans, on trace au cordeau le chemin que suivra la lame. Pour éviter toute erreur, des encoches servant de guide au cordeau et prenant la moelle "meooulo" comme point de repère médian, sont pratiquées à chaque extrémité.

Le billot bien calé sur un chevalet spécial, les scieurs de long se mettent à l'oeuvre (lorsque la première partie est terminée, on pivote le tronc).

Notons que l'utilisation de cette technique est relativement récente.

Jadis, on perçait dans le billot à l'aide d'une vrille "taravello" quelques trous dans lesquels on introduisait des coins pour écarter le bois. et obtenir ainsi des planches, on s'en doute assez grossières.

Les planches sont ensuite stockées durant trois ans pour le séchage, selon deux techniques différentes :

- La première consiste à les empiler en carré, tout en prenant soin de laisser de larges intervalles libres pour favoriser la circulation d'air.
- Pour la seconde, dont l'utilisation est plus fréquente, il s'agit de reconstituer le tronc avec les planches, tout en prenant soin de disposer quelques baguettes entre chacune d'elles pour favoriser le séchage.

Ce long délai écoulé, le propriétaire décide du parti qu'il souhaite tirer de son bien.

S'il désire pourvoir sa maison de quelque meuble, il commande l'ouvrage chez l'un de ses compatriotes spécialisés : "i mes da bouosc" (anciennement "mestre da bouosc") ; s'il préfère construire un plancher, il emprunte un "inveteoour" chez son voisin pour les bouveter.

Notons par ailleurs que si la fabrication des meubles est confiée à des menuisiers, la confection des petits objets est le fait de chaque famille :

Durant les longues soirées d'hiver, chacun s'emploie à tailler "eï coùtel e a la courbo" des fuvelles , des "cassul" (louches), des cuillers, des fourchettes et même parfois des pots de chambre...

La décoration en matière de menuiserie se limite à quelques thèmes bien précis :

Sculpture au couteau du fameux motif à six branches, date et nom du propriétaire du meuble.

Quelques meubles plus perfectionnés comportent aussi des panneaux que l'on nomme "panel"

Les techniques utilisées dans la menuiserie ne comportent rien de très typique.

L'emploi des clous, même forgés, demeure relativement rare dans les périodes les plus reculées, pour se généraliser dans les époques plus récentes.

Par contre, l'utilisation des chevilles rondes à tête carrée "broches" s'avère extrêmement fréquente.

Les "garbes", gouttières, conduites d'eau, etc..., sont creusées à même le tronc à l'aide d'une herminette spéciale.

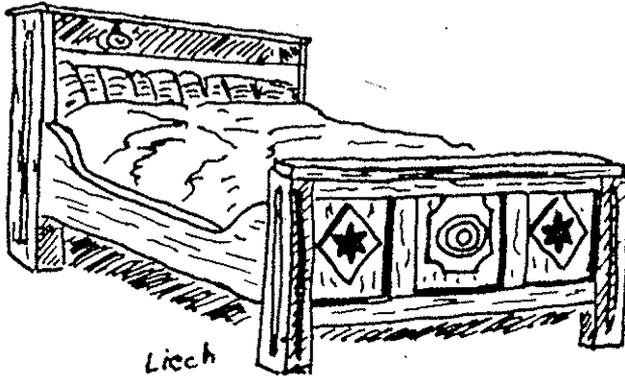
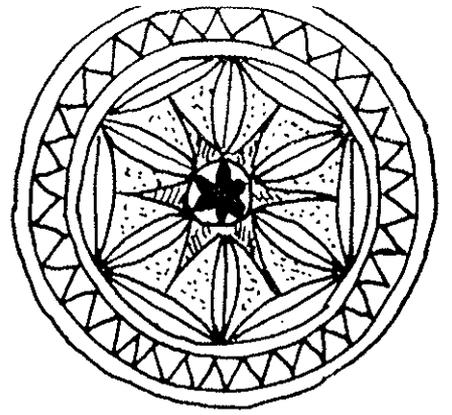
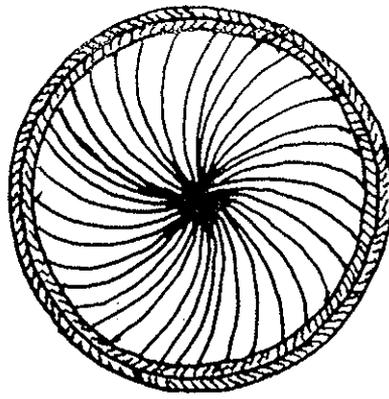
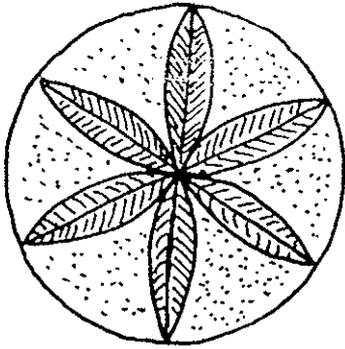
La seule chose très particulière dans la menuiserie des Bellinois, c'est l'art avec lequel ils savent tirer parti de la conformité du matériau dont ils disposent à l'état brut.

Ainsi pour obtenir un arrondi (spatule de luge, dossier de fauteuil, etc...), ils utilisent la forme naturellement recourbée du bas des troncs des mélèzes poussant sur les pentes.

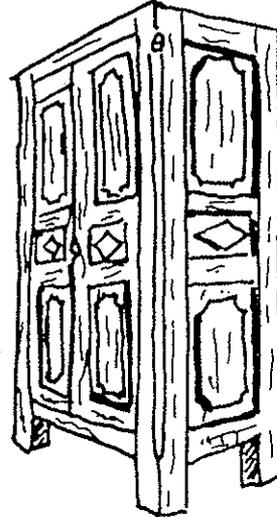
Comme dans la plupart des vallées alpines, le mobilier possède à Blins, malgré l'agrément de quelques sculptures, un caractère essentiellement utilitaire et rustique.

Les formes généralement lourdes, n'excluent pas une esthétique certaine, un style particulier se dégage, semblable quoique moins riche, à celui du Queyras ou du Val d'Aoste.

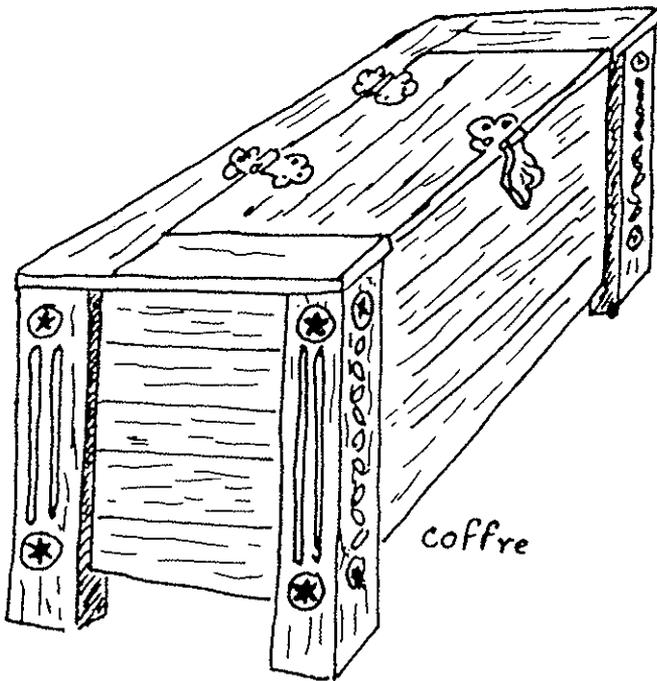
On rentre dans la cuisine, une grande table à quatre tiroirs est placée dans le petit côté sous la fenêtre. Les convives s'assoient de part et d'autre sur les bancs sommaires sans dossiers, "les bonchès".



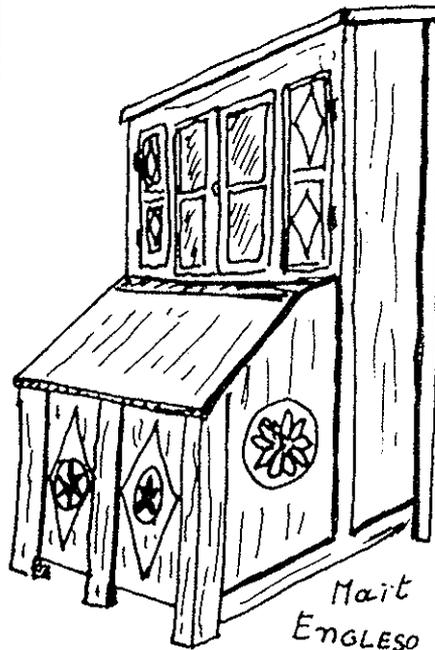
Licch



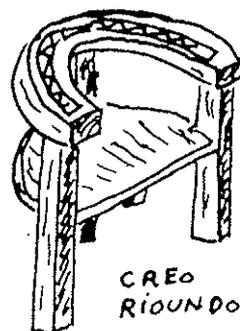
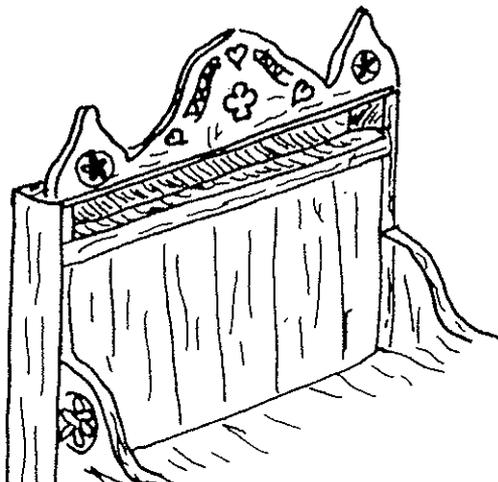
Garda Robo



coffre



Mait  
ENGLESO



CREO  
RIUNDO

La vaisselle d'argile (écuelles), de cuivre étamé (chaudrons, louches, écumoirs, seaux), d'étain ou de bois (cuillers, fourchettes) est rangée sur les étagères quelquefois vitrées d'un dressoir "dreissoour", sorte de bahut muni d'une rangée de tiroirs, surmontées d'une série de tablettes.

A Blins, existe, outre un pétrin classique, un meuble mixte dit "maït englèzo", composé d'un coffre à couvercle incliné et d'une série d'étagères parfois protégées de la poussière par des portes vitrées.

Au coin de la cheminée de petites dimensions, au foyer proche du sol dallé de lauzes, et à la hotte relativement élevée, un fauteuil au dossier taillé dans la base incurvée d'un tronc de mélèze, accueille l'aïeul durant les soirées. ("crèïo riundo")

La chambre est équipée de lits plutôt hauts et étroits, fermés par un rideau durant la saison froide, et dont la tête quelquefois sculptée, est agrémentée d'une étagère encombrée d'un réveil et de livres de prières.

Les vêtements sont rangés dans des coffres ou des armoires de conception plus récente.

Quelques maisons de riches possèdent aussi un secrétaire, dont le couvercle rabattant sert de planche à écrire "scrivanéooour".

Ces meubles, apparus récemment pour la plupart à Blins, se ferment à l'aide de loquets de bois pivotant sur eux-mêmes.

Des lanières de cuir relativement larges maintiennent les battants aux meubles, servant en quelque sorte de charnières.

Mais le bois joue plus qu'un rôle de simple matériau utilitaire : il est devenu au cours des siècles cette noble matière dans laquelle l'art a su s'exprimer, tout d'abord de façon maladroite sur les pieds des coffres, puis de véritables meubles à partir des dix-septième et dix-huitième siècles.

La signification des motifs sculptés demeure obscure. Certains avancent que les thèmes rencontrés schématiseraient à partir de procédés géométriques élémentaires des sujets floraux tels que ceux ornant les récents moules à beurre, d'autres prétendent au contraire qu'il s'agirait d'héritages culturels archaïques.

Toutes ces figures remontent aux plus anciens âges de l'humanité : certains apparaissent en Mésopotamie, d'autres en Egypte.

Ainsi la roue, rosace à six ou huit rayons, est le symbole solaire par excellence : tournoyante, elle exprime la giration des forces naturelles autour d'un noyau immobile. Si le soleil est le principe actif, mâle, la lune représente le féminin, et la spirale, en sa continuité cyclique, maintient l'équilibre nécessaire au mouvement, à la vie de l'homme et du monde.

La spirale nattée, la torsadée symbolisent le serpent dont on a pu dire qu'il était l'un des plus importants archétypes de l'âme humaine. Lié à la souterraine nuit des origines, attribut

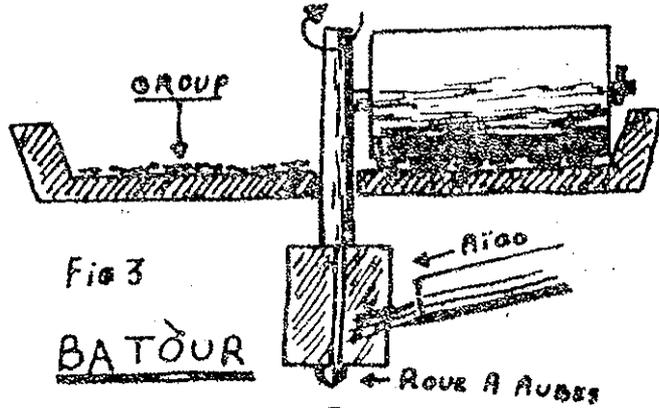
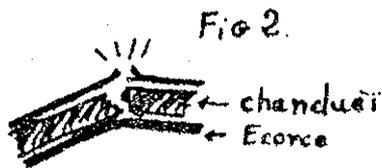
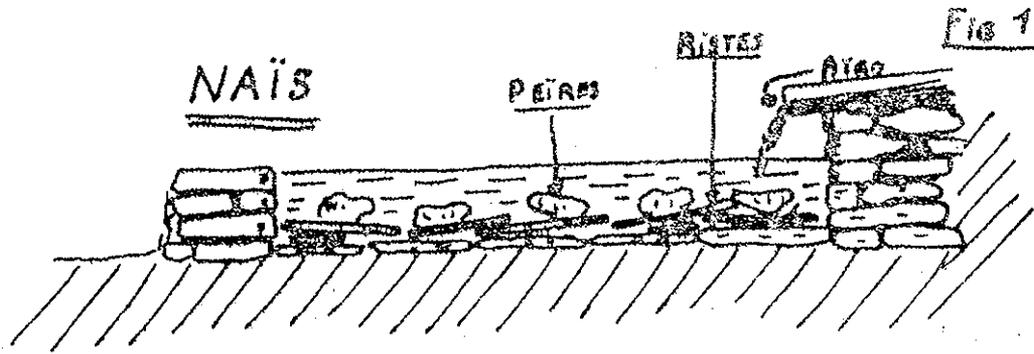
des Déeses Mères, médecin et devin, il incarne la dialectique de la vie et la mort, il est le gardien de l'immortalité.

Le chevron en dents de scie, en dents de loup, en lignes ondulées, représente l'eau, dont il est hiéroglyphe, sous sa forme horizontale en Egypte. Partout au Mexique, en Afrique, il évoque la pluie mère de toutes choses, qui vient féconder le sol assoiffé.

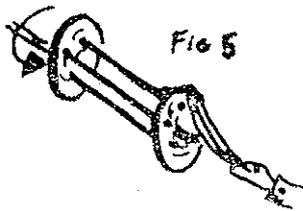
Le croisillon, souvent gravé sur les montants verticaux, serait le lien du mariage.

Sans doute, le sens symbolique de ces motifs a-t-il dû se perdre et nous ne pensons pas que le sculpteur de 1630 ou 1720 s'en soit souvenu : Pourtant il les traçait de date immémoriale, n'en inventait pas d'autres, en couvrait minutieusement ses meubles. "G. Sentis : L'art du Briançonnais, Tome II".

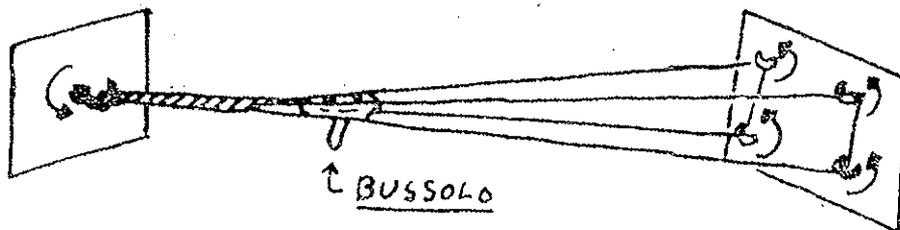
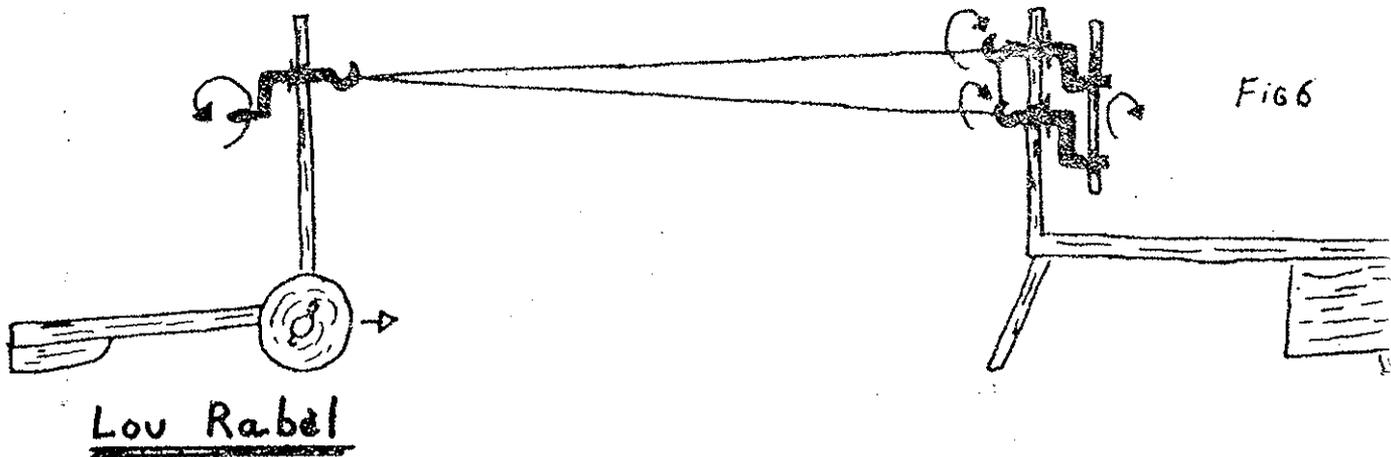
Quoique hardie cette interprétation invérifiable du fait du caractère altérable du bois confirme de façon séduisante les thèses proposées pour tenter d'expliquer l'origine des croyances à partir d'éléments concrets. (Cf infra "les croyances et leurs origines")



Vindou  
des  
Covordès



BRUSTIO



### CHAPITRE III : LES TEXTILES - LES VETEMENTS

La rigueur des hivers, l'humidité du climat, la nécessité de cordes pour les travaux agricoles, donnent à l'élaboration des textiles un rôle important dans la civilisation montagnarde.

Elevant essentiellement leurs troupeaux pour leur lait ou leur laine, les Bellinois connaissent fort mal les techniques de tannage et de préparation du cuir. En revanche, les partis tirés du chanvre et de la laine sont multiples et méritent que l'on s'y attache plus précisément.

Ainsi, le chanvre fournit la matière première, non seulement des cordes indispensables aux divers travaux agricoles, mais aussi celle de la toile utilisée dans la fabrication de draps de lit, de chemises et de sacs.

La laine, considérée comme un matériau noble, trouve son emploi dans le tissage du drap avec lequel le " serour " coupe les costumes d'homme et les gounelles. Elle constitue un textile de choix pour les couvertures fines ( " i cubertour " ) ou plus grossières ( " les fiassà " ) ou ( " flhassà " ), se réutilise sous forme de " chooussoun " (voir plus haut, les chaussures), et bien entendu se tricote en bonnets, chaussettes, gants, mitaines, ou plus rarement gilets pour homme.

Dans un but de commodité, nous évoquerons dans une première partie l'élaboration des textiles, pour réserver plus précisément la seconde partie à leur emploi sous forme de vêtements, les formes d'utilisation des cordes ne présentant qu'un intérêt très secondaire.

## I. ELABORATION DES TEXTILES

### A. Le chanvre

Il se sème dans la période du quinze au vingt mai. Le semeur, son travail achevé, lance le petit sac ayant contenu les graines aussi haut qu'il peut en s'écriant :

*"Que lou boun Dioou te fâisse creisse èi ton aout"*  
Que le bon Dieu te fasse grandir très haut

La récolte se situe début Septembre : les tiges arrachées puis assemblées en faisceaux, les "ristès", qui, après séchage, sont accouplées puis placées dans un courant d'eau au fond d'une cuve spécialement aménagée : "lou naïs"

Vingt et un jours plus tard, les "ristès" retirées du "naïs" sont souvent mises à un nouveau séchage pour être stockées ensuite sous forme de fagots, "les feïssinès".

Au cours de l'hiver, l'écorce de chanvre est extraite tige par tige : "en destéo lou charbou"

Les lambeaux sont ensuite regroupés et noués en "manoui".

Le bâton central, "lou chanduei", est utilisé comme un sous produit destiné à allumer le feu.

### Confection de la toile

Cette opération se déroule en plusieurs étapes :

Dans un premier temps, on tresse par trois les "manoui", constituant ainsi des "group", lesquels sont ensuite écrasés quatre ou cinq heures durant sous la meule d'un moulin spécial "lou batoour".

Dans un second temps, les "group" dénoués sont étirés sur une grosse brosse métallique "en les brustio". Trois sortes de brosses permettent d'obtenir trois sortes de cardages différents :

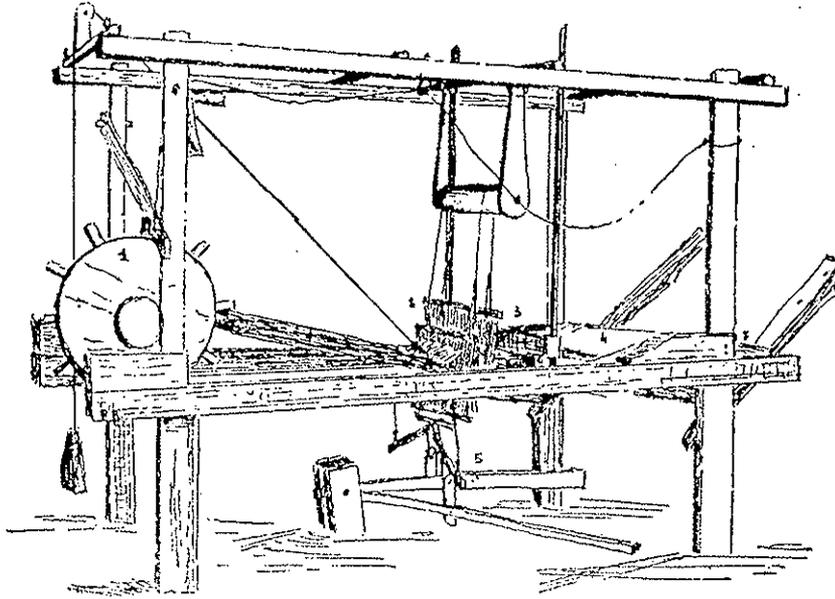
- "Lou courchoun" (produits très grossiers)
- "Lou brustum" (produits plus élaborés)
- "La risto" (produits de qualité supérieure)

Après filage, soit au rouet, soit au fuseau, le chanvre est enroulé en écheveau "schavel" pour le lavage.

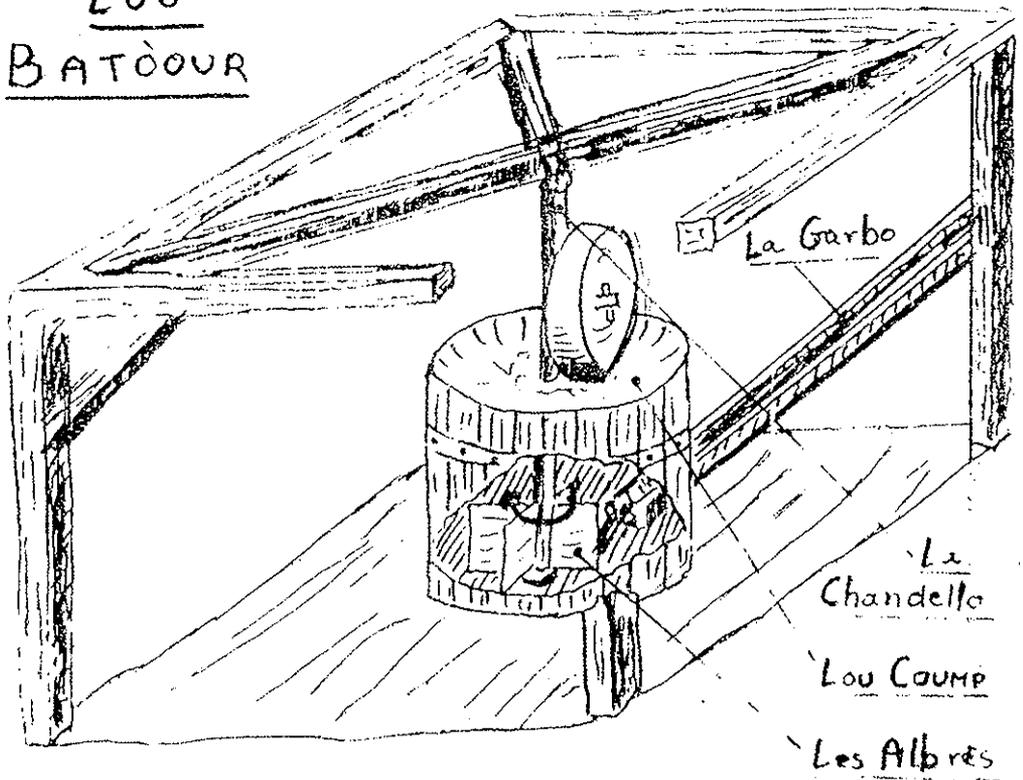
Cette dernière opération accomplie, les écheveaux sont déroulés sur un appareil approprié "lou vindou" puis mis en pelotes "doubanà".

Le tissage n'attire aucune remarque particulière : les fils sont tout d'abord mesurés sur une sorte de cadre "l'urdoour", puis placés sur un métier à tisser classique : "lou tellier".

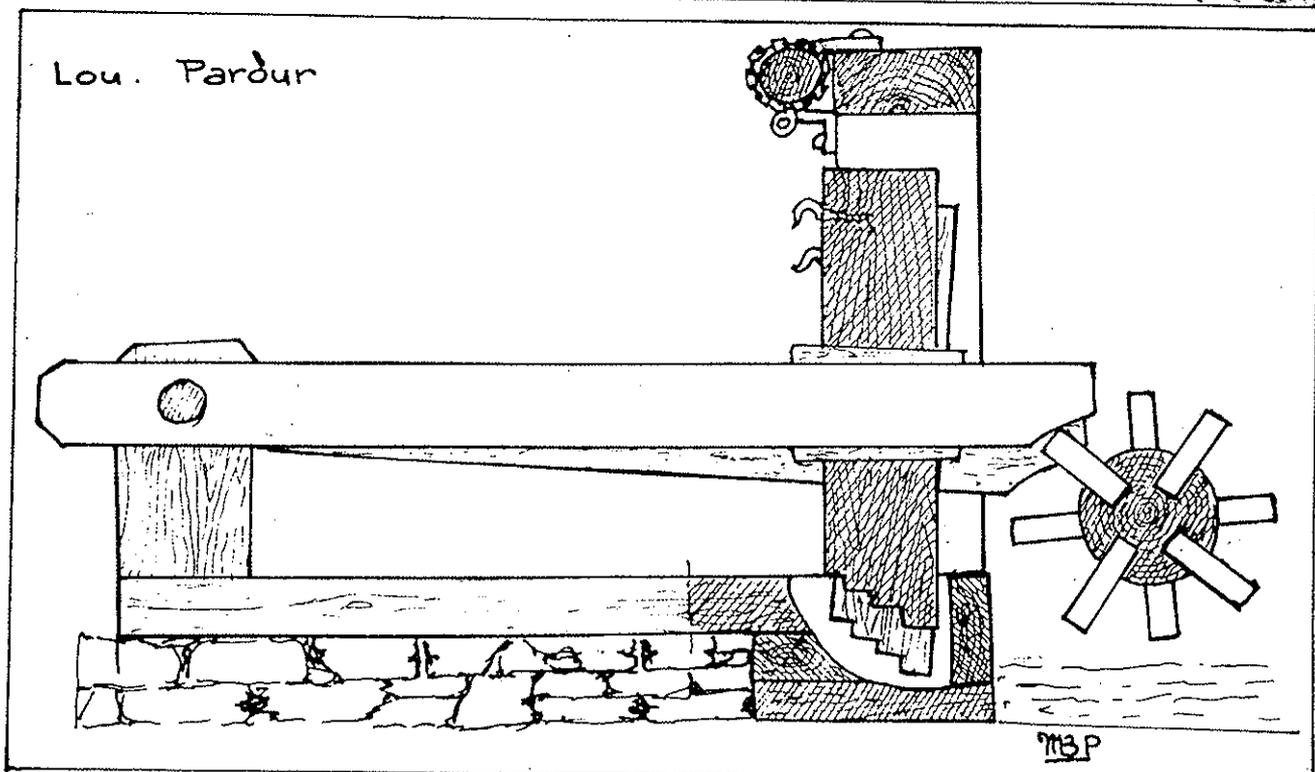
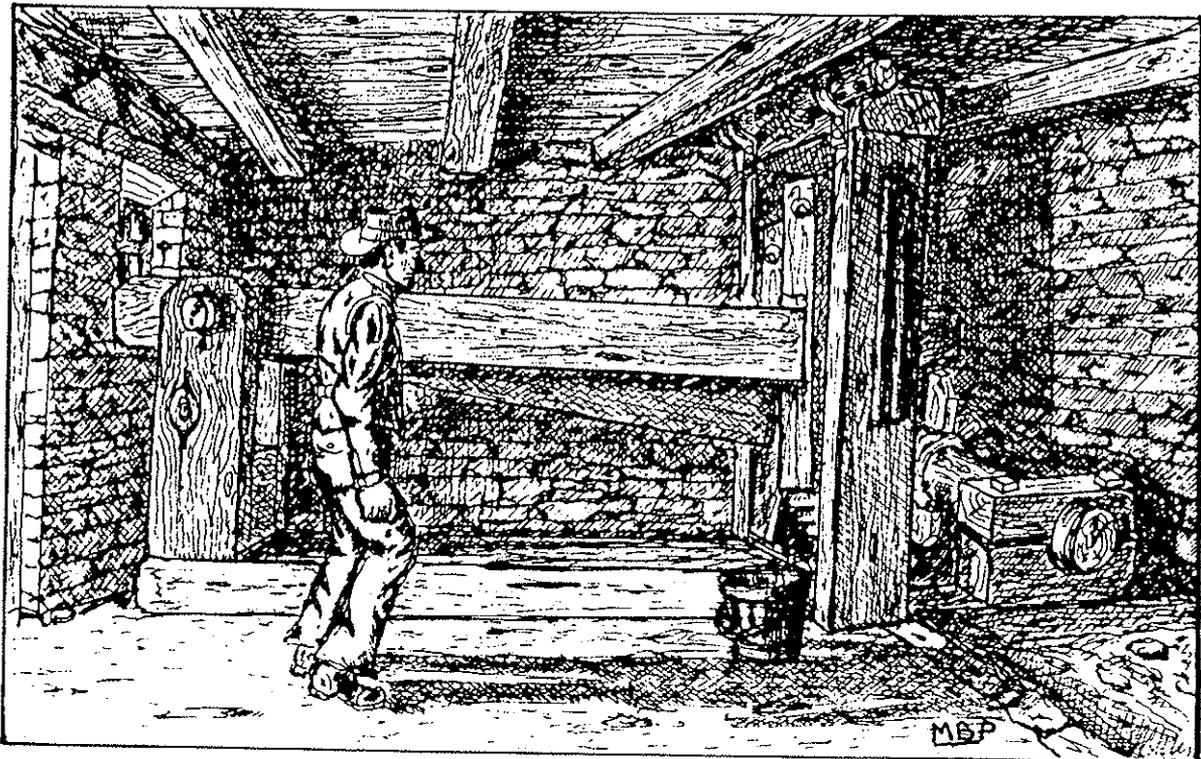
LOU TELLIER



LOU  
BATÒUR



# LOU PAROOUR





Machine à tresser les cordes

## Confection des cordes

Le "manoui", directement cardé sur le "brustio" donne une sorte de filasse, "l'apounaï", que l'on coordonne à l'aide du "vindou des couordès".

La ficelle ainsi obtenue se place ensuite sur une machine composée d'un petit chariot "lou rabèl" muni d'une manivelle actionnant un crochet et d'un banc comportant un dispositif semblable à quatre crochets actionnés simultanément par une planche percée de quatre trous : les deux premiers opérateurs, après avoir placé la cordelette sur les crochets, font tourner leurs manivelles en sens inverse, pendant qu'un troisième régularise l'opération au moyen d'une "bussolo".

La corde terminée est ensuite lissée à l'aide d'un bois fendu "lou strubioour".

### B. La laine

La tonte des moutons intervient à Noël, à la pleine lune. La laine lavée à l'eau tiède, séchée puis cardée, soit à la main, soit à la machine, est filée soit au rouet, soit au fuseau.

Ensuite chez l'un des drapiers de Blins, les fils sont mesurés sur un cadre de bois, puis tissés un peu à la manière du chanvre, mais sur un métier plus élaboré.

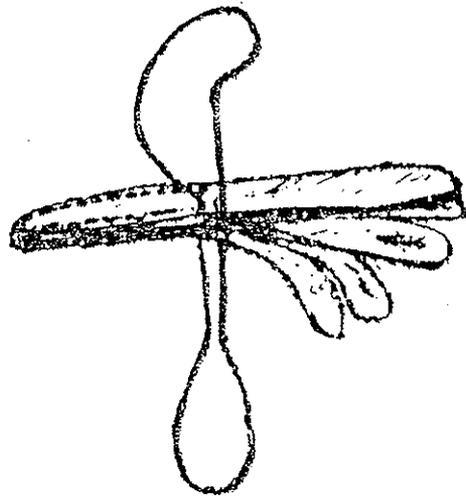
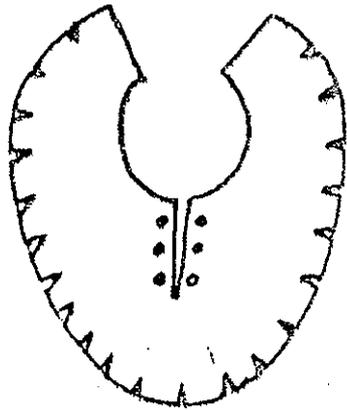
En dernier lieu, la pièce de drap est assouplie à l'aide d'un "paroor" sorte de machine à aubes dont les masses, battant sans trêve douze heures durant les pièces de tissu, donnent au drap douceur et longévité.

## II. EMPLOI DE TEXTILE

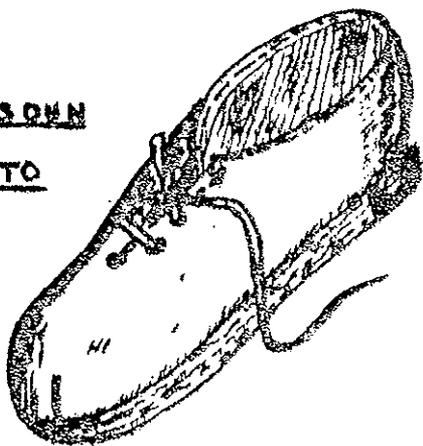
Connaissant les techniques de l'élaboration des différentes sortes de toile, il convient de livrer à présent les modes de leurs utilisations, notamment dans la confection de chaussures et vêtements (l'emploi des cordes ne soulèvent aucun problème).

### A. Les chaussures

Les Bellinois portent deux sortes de chaussures :



CHOUSSON  
DE PITO



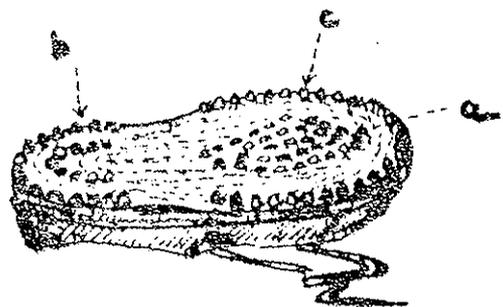
b = quio de buol.



a = bourquoun



c = bourquétis



- Traditionnellement "i chooussoun" (de drap)
- Plus récemment "i chooussier" (de cuir)

Le "chooussoun", très apprécié pour la neige, est obtenu à partir de la réutilisation de vieux draps de laine.

Sa semelle très épaisse est obtenue par la superposition de lambeaux de tissus ou de cuir cousus très fermement, et renforcée par un riche assortiment de clous, assurant une parfaite adhérence sur la glace ou sur des terrains en pente.

Les chaussures de cuir sont confectionnées à domicile par un cordonnier, "lou callier", à partir de peaux traitées acquises à grands frais dans la basse vallée.

## B. Les vêtements

Ils sont généralement confectionnés par un Bellinois spécialisé dans cet art "lou sertoour" à qui on confie des pièces de tissu.

Les hommes portent des pantalons de drap "bralhès", une chemise de lin ou de chanvre longue et fermée, "la chamiso", ornée d'un col de toile fine, de quelques broderies sur le devant et de boutons en tissu. Un petit gilet sans manches "courset" et une veste à queue de morue réservée aux jours de fête, complètent le costume.

Outre les chapeaux qu'ils peuvent se procurer au marché, les Bellinois utilisent deux sortes de couvre-chef typiques :

La "caloto", bérêt en peau de mouton ou de renard et "lou bounet a tanot", bonnet de ramoneur muni d'un gland.

La femme portent habituellement une robe de drap de laine marine, noire ou marron "la gounello" ornée de très gros plis dans le dos "i cougnet", le buste étant très court et les manches très serrées.

L'hiver, elles revêtent une chemise de grosse toile de chanvre à col de dentelle.

Pour se protéger du froid avec davantage d'efficacité, elles enfilent sur la "gounello" un petit gilet sans manche de "sarjo", agrémenté d'un tissu fleuri sur le devant.

Leur bas "les chaoùssès" montent jusqu'au genou et sont retenus par des rubans de grosse laine "lou liachombo".

Un tablier "fooudil" noué assez haut à la taille et un petit foulard, noir ou fleuri, attaché sous le menton complètent le costume.

Les jours de fête, la "gounello" s'orne de multiples éléments supplémentaires :

- "Lou gourjeïrin" : petite bavette de dentelle tissée au fuseau que l'on passe sous la "gounello".
- "Mouchet de les frongès" : fichu de soie à fleurs et muni de franges. Il se porte sur le dos et se croise sur le devant.
- "Baveïrol" : petite bavette que l'on place sur la poitrine au moyen d'épingles dorées, afin de dissimuler le croisement du "mouchet".
- "Fooudil" : tablier assez vaste que l'on noue par dessus le "baveïrol".  
"Mouchet", "Fooudil" et "Baveïrol" sont généralement confectionnés dans le même tissu (soie).
- "Courdoulin" : ruban large de quatre centimètres, plié en quatre et placé devant le "baveïrol".
- "Sonchet" ou "sanchet" : ruban assorti au "courdoulin" et noué autour de la taille. Le noeud est placé sur le devant et maintenu au moyen de quatre épingles dorées.

A tous ces éléments s'ajoutent ceux de la "gounello" proprement dite "galoun" ainsi qu'une croix dorée et une coiffe.

Il est à noter que les plus belles "gounello" sont ornées de rubans cousus et de la même teinte que le tissu.

La couleur joue également un rôle important :

Le noir et le marine sont réservés aux jeunes, pendant que les vieilles se contentent du marron.

La croix surmontée d'un coeur est maintenue sur le devant par un collier de chien de velours noir "lou vuletin". Lorsque la personne est en deuil, la croix et le coeur seront blancs.

Il existe trois sortes de coiffes dont la signification diffère :

- "la bero stira" : coiffe classique
- "la bero badareleooouro" : coiffe écrue et non amidonné qui est réservée à la mariée.
- "la bero da scur" : cette coiffe, dont la dentelle est remplacée par une simple broderie, indique que celle qui la porte respecte le deuil d'un parent.

Il ne faudrait évidemment pas imaginer le costume des Bellinois comme identique à lui-même à travers des siècles :

Il ne faudrait évidemment pas imaginer le costume des Bellinois comme identique à lui-même à travers des siècles :

les relations commerciales, les influences diverses, ont modifié le costume au fil des siècles, et il n'est pas douteux que celui décrit plus haut n'est que le reflet d'une mode particulière liée à une époque bien précise, le dix neuvième siècle.

En tout état de cause, il faut souligner combien l'intérêt d'une telle étude recouvre davantage la connaissance et la découverte de l'ingéniosité avec laquelle les montagnards ont su tirer parti des maigres ressources de leur vallée, plutôt que de décrire dans un luxe de détails le costume dans lequel certains voient l'unique manifestation d'une culture aujourd'hui presque oubliée.

## CHAPITRE IV : LA NOURRITURE

### I. GENERALITE

La nourriture des Bellinois se compose essentiellement de lait, de fromage, de légumes et de farineux divers.

L'introduction relativement récente de la pomme de terre et du maïs a efficacement remplacé les tubercules divers arrachés à l'avarice de la montagne, ainsi que la farine de pois.

Les jardins potagers collectifs ou "chooulières" produisent l'essentiel des légumes, pendant que les céréales sont cultivées systématiquement (les potagers privés ou "ort" sont récents).

Comme dans la plupart des régions de montagne, le pain consommé frais ou dur avec ou sans l'agrément d'un morceau de fromage constitue un élément essentiel de l'alimentation.

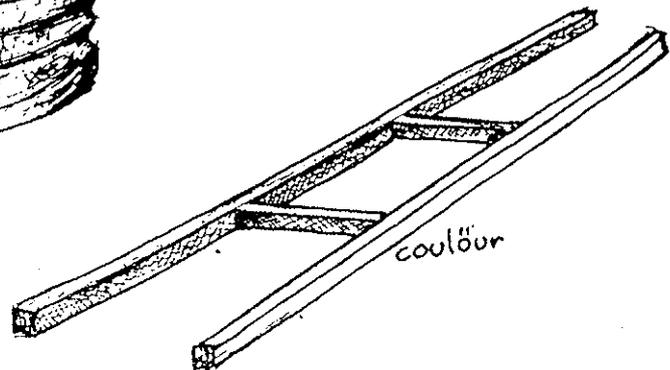
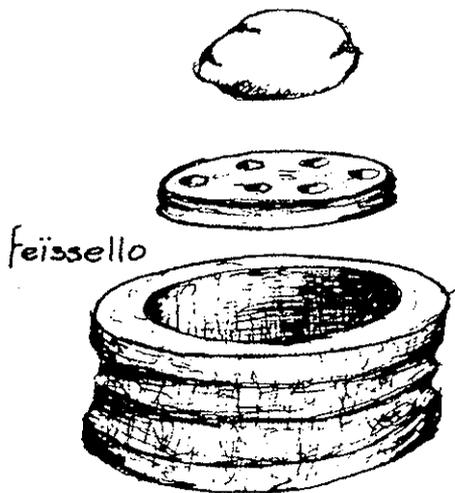
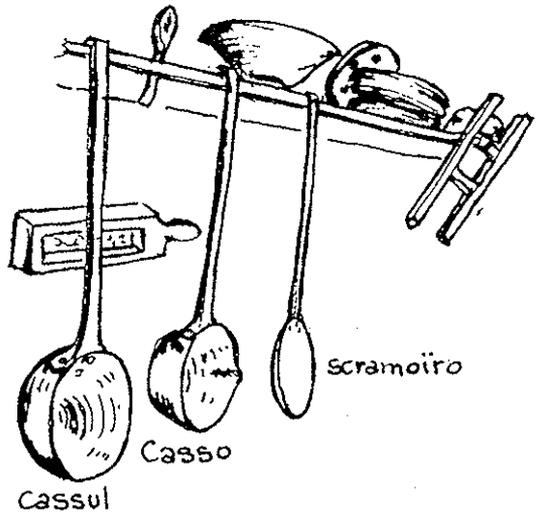
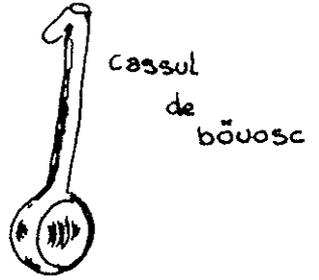
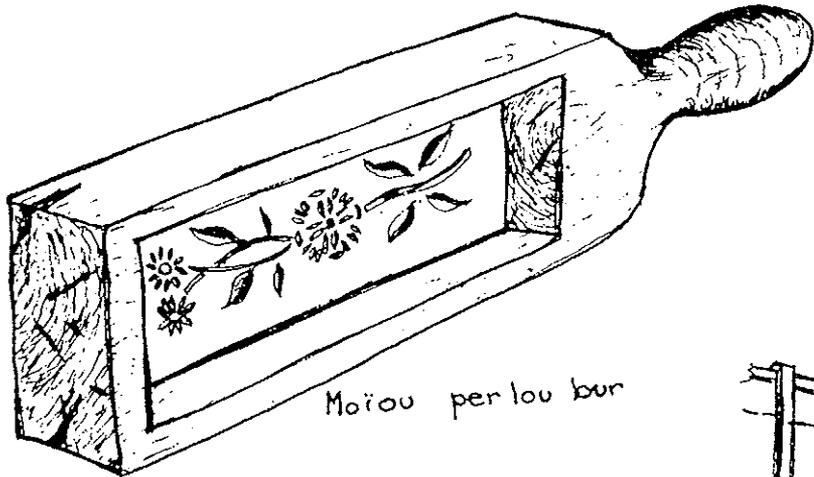
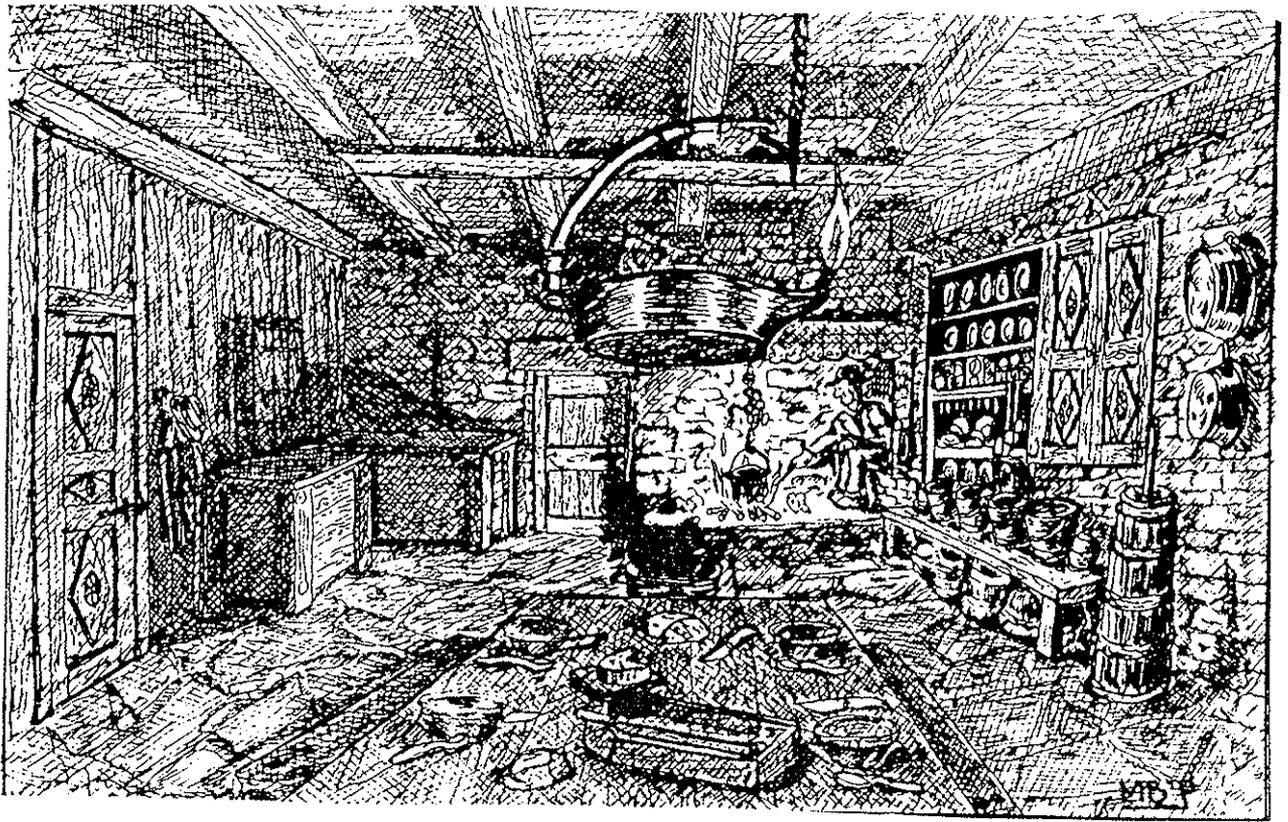
Au petit déjeuner, on déguste soit le "cruo", la "cuècho" ou même les "pooutilhès" (Cf recettes ci-après).

A midi, le repas se compose essentiellement de farineux et de féculents : "poulento a toc" (polenta coupée en morceaux que l'on accommode de fromage), "poulento ei plhatel", "ravioles", "crouzetin"...

Parfois on se partage un plat de pâtes à la main, cuites au lait ou au beurre, "lazagnès", "talharin", "fresquèirol", "patatouc", ou même un potage de légumes comme la soupe de haricots et châtaignes importée du Piémont, de lentilles, de fèves, de petits pois, de choux etc...

Il existe aussi quelques variantes de potages de légumes verts "la booudro", comme par exemple la populaire "menestro de chastagnès", "ris e truffès èi lach".

Sur le champ ou l'arberc (chalet d'altitude), le montagnard se contente souvent d'un morceau de pain dur et de fromage.



De façon générale, le vin et la viande sont considérés comme des denrées de luxe réservées aux jours de fête.

Laissant ces considérations d'ordre général, nous nous sommes permis de présenter la matière de ce chapitre sous forme de descriptions de recettes, propres à exposer de façon plus précise la nature même de cette alimentation.

## II. RECETTES BELLINOISES

- **CRUO** : mélange de lait caillé "calh" et de pain dur rapé à l'aide du "gral".
- **CUECHO** : mélange de brousse et de pain dur rapé.
- **POOUTILHES** : farine de maïs ou d'orge cuite avec du riz et du lait.
- **RAVIOLES** : (proportions pour quatre personnes)

Faire bouillir un kilo de pommes de terre dans de l'eau salée. Réduire ces pommes de terre, une fois froides, en purée.

Pétrir cette purée avec deux grosses poignées de farine, 300 grammes de tomme et un oeuf (la pâte doit être très homogène).

Rouler avec cette pâte des quenelles sur une planche saupoudrer de farine.

Jeter ces quenelles dans l'eau bouillante salée; lorsque les raviolis commencent à remonter à la surface, elles sont presque cuites.

Une fois bien cuites, les égoutter et les placer dans un plat beurré.

Mettre un rang de raviolis, un rang de fromage "toumo" et épices, et ainsi de suite...

Arroser l'ensemble de beurre fondu brûlant et servir ; éventuellement, laisser gratiner au four doux dix minutes.

Notes : Les épices utilisées sont vendues en France sous l'appellation de "4 épices".

La "toumo" peut se remplacer par la tomme de Savoie ou du Reblochon.

Ce plat se rencontre sous une forme identique en Champsaur (Hautes Alpes).

- **RAVIOLES CUECHES A LA PELO** (4 personnes)

Réduire un kilo de pommes de terre bouillies et salées en purée.

Laisser refroidir et pétrir avec deux grosses poignées de farine, 300 grammes de "toumo" et deux oeufs, ajouter une pincée de sel (la pâte doit être homogène).

Rouler des beignets avec cette pâte sur une planche saupoudrée de farine.  
Faire frire à la poêle dans du beurre fondu ou de l'huile.

Déguster soit nature, soit trempé dans du vin sucré, ou simplement dans du sucre en poudre.

#### - CROUSETIN

Faire bouillir un kilo de pommes de terre dans de l'eau salée.

Laisser refroidir et réduire en purée.

Pétrir avec deux grosses poignées de farine et un oeuf.

Faire des coquilles avec le pouce, et les jeter dans de l'eau bouillante salée.

Une fois cuites et égouttées, les placer dans un plat beurré avec du fromage rapé et des épices : arroser le tout de beurre fondu brûlant.

#### - POULENTO EI PLHATEL

1,5 litres d'eau salée

3/4 farine de maïs

Verser 1,5 litres d'eau salée dans une marmite épaisse en fonte, y ajouter un morceau de beurre et deux ou trois cuillerées de farine.

Faire bouillir.

Lorsque l'eau bout, verser lentement le reste de farine de maïs. Laisser cuire une demi-heure en tournant avec un bâton "booudrier" jusqu'à obtenir une pâte assez épaisse (qui doit se détacher des parois de la marmite).

Placer dans un plat beurré des cuillerées de "poulento" qu'on recouvre d'un morceau de "toumo" (de Reblochon, ou de tomme de Savoie), et ainsi de suite.

Arroser le tout de beurre fondu brûlant et de crème fraîche éventuellement.

Saupoudrer quelques épices.

Servir, éventuellement après avoir fait gratiner quelques instants.

Note : il existe une variante où on remplace la farine de maïs par de la purée de pommes de terre, ou des poireaux hachés mélangés à de la farine de fèves ou de petits pois.

(Ce plat se rencontre sous une forme très similaire en Val d'Aoste.)

### III. LES FROMAGES

#### - TOUMO (tomme)

Laisser cailler du lait avec un peu de présure.

Battre vigoureusement et laisser reposer.

Egoutter le petit lait.

Mettre la pâte dans un moule muni de trous "feïsselo" et laisser égoutter.

Saler dessus et dessous.  
Saupoudrer d'épices et laisser mûrir dans un endroit frais.

**- BEURRE**

Laisser reposer le lait froid et récupérer la crème qui surnage.  
Agiter la crème dans la baratte, écouler le petit lait.

**- SARAS**

Au petit lait du beurre, ajouter un peu de lait aigre de la "toumo".  
Laisser cailler.  
Faire cuire à petit feu : une brousse monte à la surface, le "scassot".  
La récupérer avec une écumoire et la placer dans un chiffon : la laisser s'égoutter.

Pétrir le "scassot" avec beaucoup de poivre, des épices, du serpolet "serpouï", de la menthe et un verre d'eau de vie.

Mouler le fromage et laisser fermenter au frais jusqu'à ce qu'il noircisse.

**- RESCASSOT**

On sale le "scassot" (Cf le "saras")

## CHAPITRE V : LA MEDECINE

Comme chacun sait, la montagne fournit toute une variété de plantes médicinales dont il a fallu apprendre les propriétés, parfois au prix de douloureuses expériences.

Ainsi, rapporte-t-on qu'un habitant de Chazal souffrant de terribles insomnies avait découvert un remède dans l'infusion de violettes.

Malheureusement, un soir il augmente la dose pour ne plus jamais se réveiller...

Sans prétendre fournir au lecteur une liste exhaustive de toutes les formes de médicaments à base d'herbes, on se bornera à donner quelques exemples de leurs utilisations sous forme d'infusions, décoctions, teintures, etc...

Ainsi, la teinture d'arnica sert à soigner les ecchymoses résultant de chocs divers.

L'infusion d'armoise "artemiso" régularise la circulation sanguine chez la femme et la vache ("se la fremo sabés la vertu de l'artemiso i n'en betario fin de din sa chamiso")

La tisane de bouillon blanc "nevioun" dégage la trachée artère.

Le mal aux dents, quant à lui, se combat avec une omelette assaisonnée de valériane "erbo chato"

Et signalons enfin que, pour désinfecter l'étable après que l'on ait sortit le fumier, il convient de brûler de l'absinthe "erbo blhoncho" et de la racine de poireau "reis dé por".

Certaines médications ne manquent de laisser rêveur :

Les personnes victimes de piqûres de vipère sont soignées au moyen d'un bouillon préparé avec le corps de l'animal dont on a éliminé la queue et la tête.

En outre, un serpent ainsi préparé puis desséché conserverait sa vertu curative quatre années durant.

### L'art de soigner les enfants

Les enfants, surtout en bas âge, ont toujours été les premières victimes de la maladie, aussi est-il facile de comprendre que les soins médicaux leur soient plus directement destinés.

En voici quelques exemples :

- Pour soigner un rhume, on confectionne des cataplasmes avec du papier bleu d'emballage beurré et saupoudré d'achillée musquée "canamio"
- Lorsqu'ils sont atteints de diarrhée, on les enterre jusqu'au cou dans la "sello" (réserve de fourrage) où la fermentation du foin traduira ses effets bénéfiques.
- Les effets néfastes du lait trop épais sont combattus par des infusions d'orge bouilli.

Bien entendu, quoique la liste puisse s'allonger, l'efficacité de tels remèdes demeurerait très insuffisante face aux terribles maladies de ces temps-là.

### L'art de soigner le bétail

Le bétail "lou bestiam" représente pour un Bellinois toute sa fortune et très souvent son principal moyen d'existence. Les soins à lui apporter constituent donc une préoccupation essentielle de la vie bellinoise.

En voici quelques exemples concernant la naissance du veau :

Le taureau appartient à un particulier qui le loue à tous ceux qui y conduisent leur vache. Lorsque la germination est achevée, on masse le pis de la vache avec un bâton et, s'il y a lieu, on lui applique de la neige dans les oreilles pour garantir la bonne fin de l'opération.

La mise à bas se fait généralement dans la "voouto" : les hommes après avoir tiré le veau, donnent des "roustiès" (il s'agit de tranches de pain frites et trempées dans du vin) à la vache pour empêcher la matrice de sortir.

Le veau après allaitement d'un mois ou deux à sa mère, est généralement nourri d'un mélange de lait et de farine.

Malgré l'efficacité parfois surprenante de ces méthodes, la mortalité liée à un manque généralisé d'hygiène, a de tout temps provoqué de véritables ravages au sein de la communauté bellinoise et il faut, au terme de ce chapitre, souligner combien cette dure

réalité a influencé la mentalité de ce peuple désarmé devant des maux mystérieux tels que la tuberculose...

Avant d'aborder la partie suivante, plus précisément consacrée à la définition de l'âme montagnarde, il paraît donc important de souligner cette sensibilité parfois excessive des individus face aux phénomènes de la maladie et de la mort.