

c'est-à-dire sur le lieu où l'on travaille, pendant l'époque estivale.

Des quatre repas, le plus important est celui de midi, celui que l'on nomme *bazkari*. Durant l'été, qui est l'époque du grand travail, les rations sont améliorées et on boit du vin.

En certaines occasions, comme pour la fête patronale du village ou autres festivités importantes, comme aussi pour fêter quelque heureux événement familial, on mange de la viande au repas de midi. Tous les huit jours, passe par le village un boucher de Hasparren qui vend de la viande de bœuf. Au cours de tels repas, l'ordre des plats qui se servent sur la table est le suivant : *salda*, *adagia* (viande bouillie), *saltsa* et *errakia* (viande rôtie de bœuf, de poulet, etc.).

Au repas de midi, on boit généralement du cidre (en basque, *sagar-ano*), remplacé parfois par du vin (en basque, *ano*), à l'époque des plus grands travaux, c'est-à-dire durant l'été, comme nous l'avons déjà dit précédemment.

Tous les membres de la famille s'asseoient à la même table et, en général, mangent ensemble, se plaçant indistinctement à la place qui lui convient. Seul le chef de famille occupe, du moins dans mainte maison, une extrémité de la table qui est considérée comme étant la place d'honneur.

Aujourd'hui, chaque commensal mange dans son assiette, mangeant sa *salda* avec une cuiller de métal, la *saltsa*, la viande et le lard avec une fourchette et le fromage avec sa main. Il y a quarante ans, la coutume était que tous les membres de la famille mangeassent dans un plat commun la *saltsa* et *xingarr*, en les prenant avec les doigts de la main droite au moyen de morceaux de pain de blé ou de maïs.

La cuiller et la fourchette sont en métal et se nomment respectivement : *kollera* et *furtxeta*.

Avant et après chaque repas, les commensaux ont l'habitude de se signer.

Le jeûne est observé dans les jours prescrits par l'Eglise. Ces jours-là, le matin, on prend seulement du café; à midi, le repas est plus abondant qu'à l'ordinaire; le soir, le dîner est moins copieux que d'habitude.

Presque tous les habitants fabriquent du pain de ménage dans leur propre four et peu nombreux sont ceux qui achètent du pain chez le boulanger.

Le pain de ménage est de deux sortes : celui que l'on nomme *ogi* est fait de farine de blé, celui que l'on nomme *arto* est fait de farine de maïs.

Une petite quantité de farine délayée dans l'eau tiède fermente suffisamment durant sept ou huit heures pour qu'elle puisse être utilisée comme levure. Elle reçoit le nom de *altxagarri*.

Le jour où la *etxekoandere* (= maîtresse de la maison) se dispose à fabriquer du pain, elle met dans un grand pétrin nommé *ohaska*, un bon tas de farine auquel elle ajoute un peu de levure et le pétrit à la main en y ajoutant de l'eau chaude. Elle enveloppe ensuite dans des linges blancs la pâte ainsi obtenue, lui conservant la chaleur jusqu'à ce qu'elle ait fermenté. Elle la divise ensuite en morceaux de quatre à cinq kilos auxquels elle donne la forme d'un grain de blé si la pâte est faite avec cette céréale ou la forme d'un disque aplati sur un des côtés, si la pâte est de farine de maïs. Elle les introduit ensuite dans le four chauffé pour la cuisson.

Dans toutes ces opérations, il est rare que les hommes interviennent.

C'est aussi la femme qui, dans toutes les maisons, fait des tourtes de maïs. Pour cela, elle pétrit une petite portion de farine de maïs dans de l'eau chaude à laquelle elle ajoute un peu de sel. Elle divise ensuite la pâte en morceaux de la grosseur du poing. Elle aplatit chacun d'eux avec ses mains pour leur donner la forme d'un disque très mince. Elle les étend sur une plaque de fer disposée près du foyer pour les cuire. Elle complète immédiatement l'opération en exposant ces tourtes à la chaleur du foyer pendant quelques instants. Les tourtes ainsi faites doivent être mangées encore chaudes.

Beaucoup d'habitants fabriquent le fromage (en basque *gasna*) en quantité suffisante pour la consommation familiale. Ils le font aussi bien avec du lait de vache qu'avec du lait de brebis. Ils utilisent généralement pour cela la présure d'agneau (en basque *gatzagi*). On emploie aussi aujourd'hui de la présure liquide qui s'achète dans les

pharmacies. Pour cette opération, on fait usage d'un récipient appelé *garlanda*.

Quand le lait est bien caillé, on le bat dans le même récipient et sans autre instrument qu'à la main, on sépare le petit lait tandis qu'on recueille la pâte caillée dans le fond et sur les bords du récipient.

On donne au fromage une forme demi-ronde.

Autrefois, le petit lait (en basque *gaxur*) était consommé en famille ; aujourd'hui, on le donne aux cochons. L'action de boire le petit lait s'exprime en basque par les mots : *gaxura yan*.

Avec le lait de brebis on fait aussi du caillé (en basque, *gaztambera*) en utilisant pour cela la même sorte de présure et le même vase dont on se sert pour cailler le lait destiné à faire des fromages.

La crème de lait se nomme *esne gaina*. Quelques femmes en font du beurre en la remuant et en la pressant avec les mains ou au moyen d'une louche.

Le lait aigre se dénomme *esne-mina*.

On n'utilise le lait d'ânesse que dans des cas très rares, en médecine, par exemple.

L'hiver est l'époque où l'on tue les cochons pour la consommation familiale. Chaque habitant en tue un ou deux par an.

Tuer le cochon et le dépecer constitue le travail particulier des hommes. Les opérations qui s'en suivent sont effectuées uniquement par les femmes.

Le sang est recueilli dans un chaudron. Avec le sang, auquel on ajoute de la chair de la tête de l'animal et de l'oignon, le tout assaisonné de sel et de poivre, on fait les boudins (en basque *odolgi*) dont l'enveloppe est constituée par les intestins du porc (intestin = *hertzi*). On fait cuire ensuite les boudins dans de l'eau.

On fait aussi de la saucisse de ménage (en basque : *lukainka*). Elle se fait avec les parties maigres du cochon que l'on taille bien menu, c'est-à-dire avec ce qu'en basque on appelle *ginharri-gorri*, auquel on ajoute de l'ail (*baat-xuri*), du piment ou poivre rouge (*biperr*) et du sel (*gatz*). Des intestins de bœuf servent d'enveloppe. Les saucisses de ménage se conservent dans la graisse (en basque, *uri*).

Les boudins, au contraire, ne se conservent pas, mais sont consommés vite après leur fabrication.

Quand un paysan tue son porc, il offre un ou deux boudins, auxquels il ajoute un peu de maigre et de foie, au *yaun Erretora* (= monsieur le Curé) et aux *auzo* (voisins).

Dans quelques maisons, on tue aussi, en hiver, quelques brebis, tant pour la consommation familiale qu'à l'occasion d'un événement où l'on compte inviter à sa table des gens du dehors.

Avec les tripes et les poumons de la brebis, taillés bien menu et auxquels on ajoute de l'oignon et du poivre, on fait une saucisse dénommée *plantxeta*. L'estomac de l'animal (en basques, *pantzoil*) et les intestins servent d'enveloppe. La *plantxeta* doit être consommée de suite, car elle ne se conserve pas longtemps.

Amarrain (= truite), *aingira* (= anguille) et *txipa* (= vairon) sont les poissons qui se pêchent dans la rivière *Arberoue* et ses affluents à Dohozti. Mais cette pêche est de peu de rendement et quelques habitants seulement s'y consacrent plutôt pour leur propre consommation que pour en obtenir un gain positif.

Les escargots ne se mangent pas. C'est un plat qui répugne aux goûts culinaires des habitants de Dohozti. Mon informateur, qui demeura quelque temps en Gascogne, non loin de Bayonne, rapporte que, dans ce pays, le fait de voir manger des escargots était pour lui une chose nouvelle.

Comme légumes et comme condiments, il se mange du *porria* (= poireau), *karrota* (= carotte), *aza* (= chou), *koflura* (= chou-fleur), *tipula* (= oignon), *baatxuri* (= ail), *tomate*, *biperr* (= piment), *lursagarr* (= pomme de terre), *ilharr* (= haricot), *ilharraxihi* (= petit pois), *baba* (= fêve), *perrexill* (= persil), *xarbota* (= thym).

Quelques habitants possèdent des vignes (*mahasti*) de peu d'étendue, avec le raisin (en basque, *mahats*) desquelles on fabrique le vin (en basque, *ano*) qui se consomme à la maison. On le fabrique aujourd'hui dans un appareil moderne destiné à presser le raisin et que l'on nomme *brensa* (= pressoir). Autrefois, on le faisait dans un grand récipient en bois dans lequel le raisin était en premier lieu

pressé avec les pieds et ensuite pressé au moyen d'un pressoir en bois lequel faisait partie du récipient. Cet engin rustique se nommait *lako*.

Dans beaucoup de maisons on fait du cidre (en basque *sagarrano*). Pour cela, on pile premièrement les pommes avec des masses et ensuite on les presse. Le liquide qu'on obtient ainsi est recueilli dans des barriques où on le laisse fermenter.

Une autre sorte de cidre est celui que l'on appelle *pitarra*. C'est celui qui résulte de la fermentation dans une cuve ou une barrique d'un mélange d'eau et de pommes préalablement pressées.

En mélangeant de la noix, du sucre et de l'alcool on obtient une liqueur appelée *odeno*, qu'on substitue parfois au café.

Gaziza est le nom d'une autre boisson domestique.

Les hommes fument du tabac (et non autre chose), depuis l'âge de quinze ou seize ans. Les femmes ne fument pas.

Les anciens fumaient généralement avec une pipe en bois ; plus anciennement on employait des pipes en os et aussi en terre. Pour allumer la pipe, quelques-uns emploient le *suarri* (silex) et l'amadou, comme nous l'avons déjà dit par ailleurs.

Les jeunes hommes fument la cigarette.

Ils croient que de fumer, cela facilite la digestion des aliments.

Certaines familles possèdent des abeilles, desquelles on obtient du miel qui se consomme lorsque l'alimentation domestique l'exige.

L'opération qui consiste à enlever le miel aux abeilles a lieu en novembre. Pour cela on tue d'abord l'essaim en l'enfumant avec de la fumée de soufre et ensuite on recueille les rayons (en basque, *bleska*).

Les fruits que l'on récolte principalement à Dohozti sont les suivants : *sagarr* (= pomme), *bertxika* (= pêche), *abrigot* (= abricot), *madari* (= poire), *aran* (= prune), *gerezi* (= cerise), *gaztan* (= châtaigne), *mizpira* (= nêfle), *hurr* (= noisette), *intzahurr* (= noix), *piku* (= figue), *rosella* (= groseille), *gaziza* (= cassis).

Parmi les aliments autrefois en usage, selon les souvenirs de mon informateur, il faut mentionner le pain de seigle (en basque, *zekale*) que l'on fabriquait à la maison.

V. — La vie domestique.

Aujourd'hui chaque maison — *etxe* — est habitée généralement par une même famille.

La famille est ici une association du mari et de la femme conjointement avec leurs enfants non encore émancipés (ou qui ne se sont pas établis au dehors dans un état) et avec les générations d'ancêtres qui habitèrent la même maison où vivent leurs descendants actuels.

Il existe fréquemment une association matrimoniale, de sorte que des ménages — celui du père et de la mère et celui de l'héritier marié, c'est-à-dire celui du fils ou de la fille qui, en se mariant s'associe à eux — habitent la même maison, formant une famille et une entité économique.

Le propriétaire d'une maison et sa femme sont seuls désignés sous les nom de *nagusi* et *etxeakoandere* respectivement, précédé du nom de leur maison. Ainsi on dit : *Argaineko nagusia* (= le maître d'Argaine), *Argaineko etxeakoandera* (la maîtresse d'Argaine).

Le mari et la femme se donnent mutuellement le traitement respectueux de *zu*, qui équivaut à l'*Vd* espagnol et au *vous* français. Si, avant de contracter mariage, ils se traitaient par *i* (= tu), depuis le jour où ils se marient, ils se disent *zu*. Ils disent *i* à leurs enfants et à leurs domestiques, mais ils sont traités de *vous* par ceux-ci.

C'est à l'homme que revient principalement le soin et la direction des travaux agricoles et du bétail. La femme l'aide dans les travaux des champs.

L'allaitement et l'éducation des enfants sont à la charge de la femme, ainsi que les travaux de la cuisine, la propreté de la maison, l'achat et l'entretien des vêtements et du linge domestique, l'achat et la vente de la volaille et de ses produits, etc...

Les parents désignent comme héritier un de leurs enfants, presque toujours l'aîné — fils ou fille — lequel se conforme généralement aux formalités matrimoniales qui

précèdent le mariage de l'héritier. Dans ces mêmes formalités on signale certaines obligations familiales du nouveau ménage et les relations morales et économiques de la double famille ou de l'association matrimoniale qui naît alors.

Avec le nouveau ménage, la continuité de la famille est assurée ainsi que l'inaliénabilité de la maison et de son foyer, car il faut remarquer que le domaine ou patrimoine familial passe indivis aux mains de l'héritier, c'est-à-dire : l'*etxalde* ou maison avec ses dépendances et accessoires, terres et chemins, constructions complémentaires, l'*hilarri* (= sépulture), *elizaleki* (= place à l'église) et l'*hilbide* ou chemin par où l'on conduit à l'église les défunts de la maison. Il n'est pas régulier cependant que la maison soit transmise à l'héritier du vivant de ses parents.

Les autres fils reçoivent leur dot, puisqu'une quantité équivalente aux trois-quarts du patrimoine familial doit être répartie entre tous les frères.

En cas de désaccord entre le père, la mère et le jeune ménage qui leur est associé, c'est celui-ci qui quitte la maison, en recouvrant ce qui leur est attribué dans ce cas en vertu des conventions matrimoniales.

Les frères de l'héritier qui travaillent à la journée hors de la maison gardent pour eux leur salaire, sauf en cas de nécessité de leurs père et mère. Mais s'ils travaillent dans la maison paternelle, ils ne reçoivent aucune rémunération comme salaire durant la vie du père et de la mère. A la mort des parents, ou à l'âge de trente ans, ils reçoivent leur dot et sont rétribués pour les travaux qu'ils effectuent à la maison. Ils peuvent ensuite continuer à y travailler et sont payés à la journée.

Quand un ménage n'a pas de successeur, il adopte généralement un neveu comme héritier. Ce fils adoptif se nomme en basque : *omdokoin*.

Il n'existe pas dans les maisons de pièces ou de chambres à coucher destinées spécialement à certains membres de la famille.

Certaines maisons possèdent un domestique (en basque, *mutil*) ou une servante (en basque, *neskato*), comme auxiliaire dans les travaux des champs.

Les domestiques sont traités comme les membres de la famille et vivent en commun avec leurs maîtres dans leur maison où ils dorment et où ils mangent à la même table.

Ils sont payés à l'année. Un bon domestique reçoit une paie (*soldata*) de 2.000 fr. par an à laquelle s'ajoute la nourriture, le logement et l'entretien des vêtements usagés. A une servante, on donne 1.500 fr. Les maîtres avaient coutume, autrefois, d'acheter les vêtements pour leurs domestiques, tant ceux des jours fériés que ceux des jours ouvrables ; aujourd'hui il n'en est plus ainsi. Néanmoins, au terme de leur contrat et au moment de prendre congé de leurs maîtres, ceux-ci leur remettent une certaine somme à titre de cadeau.

Si le domestique quitte la maison volontairement, sans attendre la fin de son contrat annuel, il n'a pas le droit de recouvrir, avant la fin du délai restant à courir, les salaires correspondant au temps où il a travaillé dans la maison. Mais si, l'année étant commencée, c'est le maître qui renvoie son domestique, il doit lui remettre aussitôt la paye correspondant au temps qu'il a passé à son service.

Pour certains labeurs, comme le charroi du foin ou du blé, qui doivent être promptement exécutés, surtout sous la menace de la pluie, on fait appel aux voisins. Ceux-ci accourent, faisant don de leur travail par esprit de solidarité et d'assistance mutuelle.

On emploie quelquefois des journaliers pour effectuer des travaux agricoles urgents. On les désigne en basque sous les noms de *alokanta* et *pakanta*. On leur donne la nourriture plus sept ou huit francs par jour.

Une Question.

Cher lecteur, pouvez-vous faire une description détaillée des coutumes et opérations dont il est question dans les lignes précédentes telles qu'elles se pratiquent dans votre village ?

Envoyer les réponses à M. José Miguel de Barandiaran, « Ibarsoroberri », Sare (Basses-Pyrénées).

José Miguel de BARANDIARAN.

NOTE DU TRADUCTEUR — On peut remarquer que l'auteur emploie la graphie basque *tx* concurremment avec *teh*. La première de ces graphies est ordinairement celle du basque espagnol *etxea* alors que l'orthographe du basque français impose *etchea*. La prononciation est la même dans les deux cas.

A propos du nom de St-Esteben

Le nom français d'un grand nombre de localités du Labourd, de la Basse-Navarre ou de la Soule, n'est en réalité que leur nom gascon ou béarnais : il ne faut pas oublier que jusqu'au xvi^e siècle le gascon (dans l'une de ses variétés gasconnes proprement dites ou béarnaises) a joué dans ces trois provinces le rôle de langue officielle qu'y joue aujourd'hui le français.

Parfois l'orthographe française a imposé quelques légères modifications à la forme gasconne : c'est ainsi que la graphie *Larceveau* est une altération assez malencontreuse de *Larcevau* ou *Larcebau*, adaptation parfaitement régulière à la phonétique gasconne du nom basque correspondant. De même l'accent aigu du nom de Saint-Pé, est dû à une influence française : il faudrait un accent grave, puisque l'e est ouvert en gascon. Mais très souvent la forme gasconne ou béarnaise est restée intacte dans l'écriture : il en est ainsi, par exemple, pour les noms de *Sauguis* et de *Tardets* : il est à noter seulement qu'en béarnais ils sont prononcés avec l'accent tonique sur la première syllabe, et que pour le second il existe une variante : *Tàrdits*.

L'étude de ces noms gascons est des plus intéressantes, car souvent ils ont conservé des éléments disparus dans les formes basques correspondantes. Ainsi le nom de *Larrau* confirme un fait que d'autres considérations permettraient seulement de supposer : à savoir que la forme souletine actuelle *Larrañe* remonte à un plus ancien *Larraun* ou *Larraune*. Inversement, d'ailleurs, les noms basques de certaines localités gasconnes ou béarnaises nous renseignent parfois sur un état plus ancien, que l'aspect actuel de la forme gasconne ou béarnaise ne permettrait pas toujours de reconstituer. Mais nous nous abstiendrons, pour cette fois, de développer ces observations.