

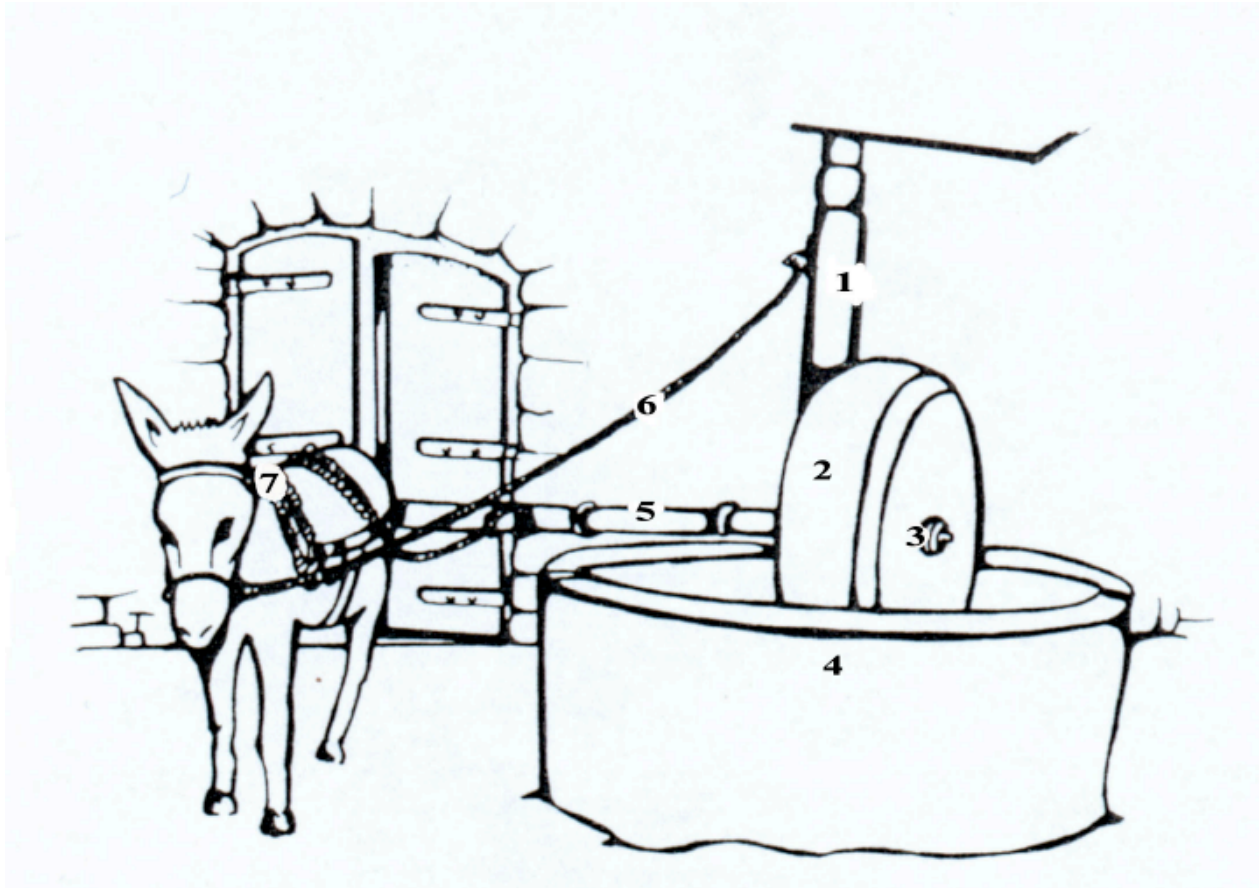
Lessicu corsu-francese
Documents et lexicographie
recueillis par Dominique MOSCA

U franghju

Avec l'autorisation expresse de
Petru Orlanducci di U Viscuvatu
pour son ouvrage
U macinaghju
(Biblio ADECEC)

ADECEC
CERVIONI – 20221

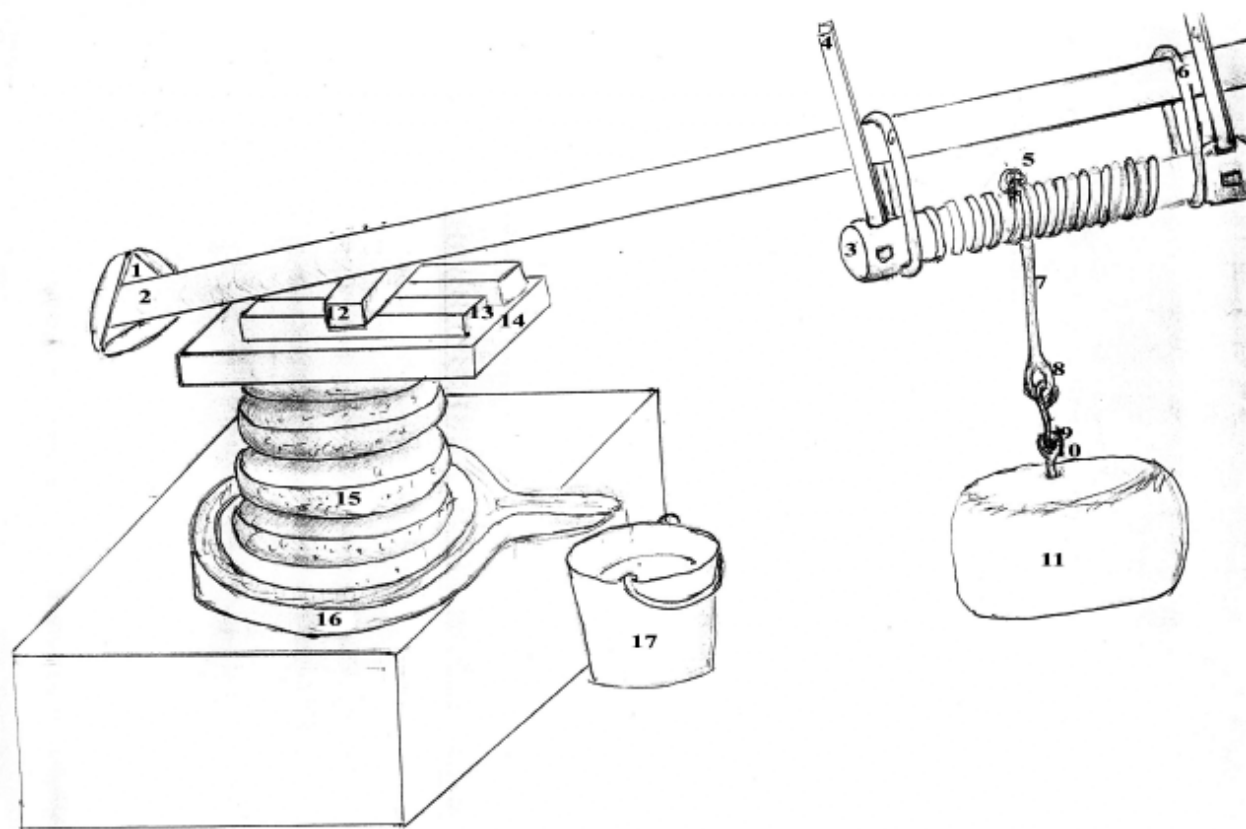
Franghju: U palmentile



Franghju : *pressoir, moulin à huile, détritair (de détriter, user, écraser par frottement)*
U palmentile, a pila, cuncona, cuncone, cunconu, trovula, ciuttara : *cuve du pressoir*

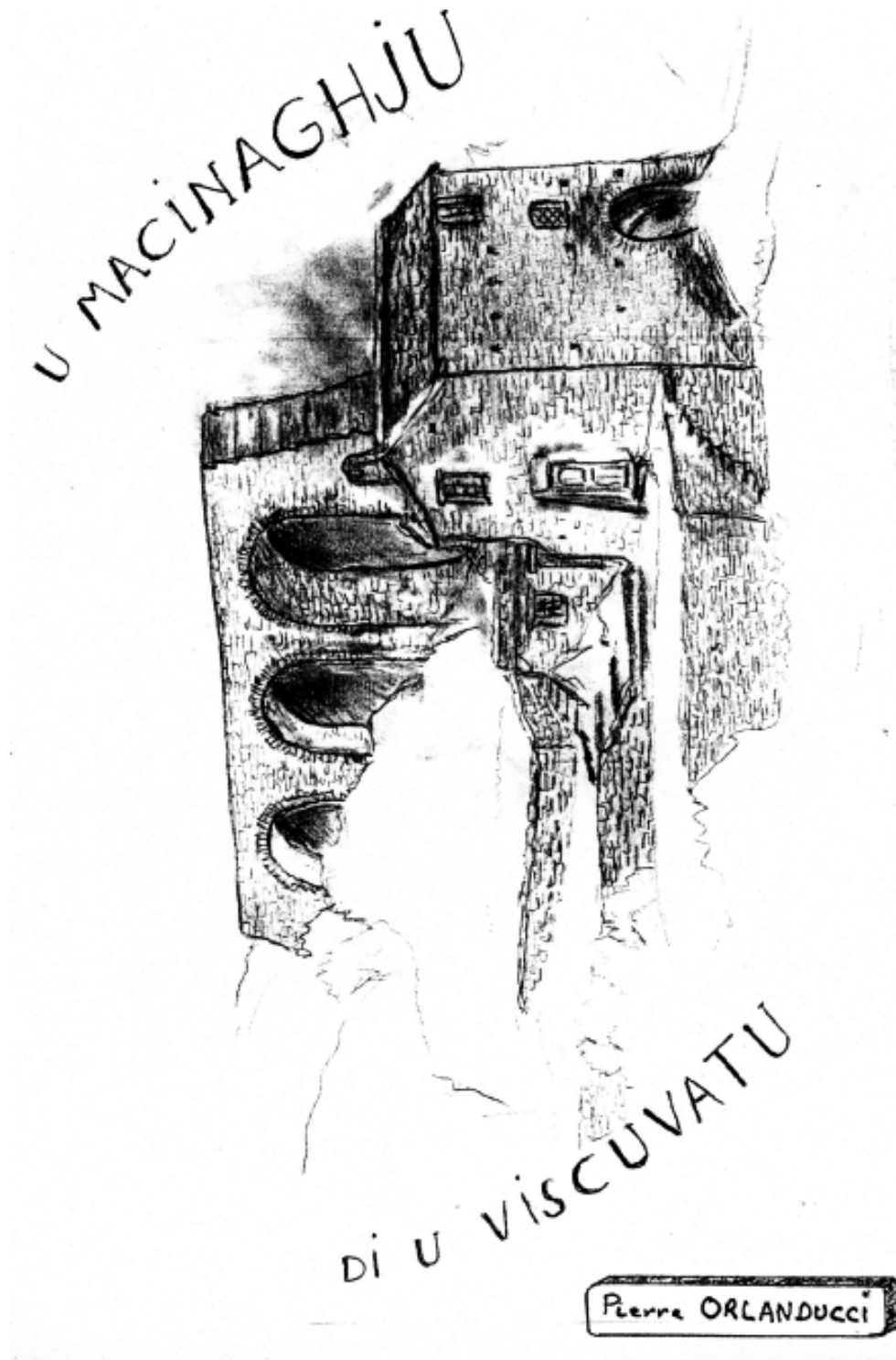
1. assu, assaru : *axe mobile*
2. macina, rota, rutone : *meule*
3. moiu, mogiu : *moyeu*
4. pila : *cuve du pressoir*
5. pertica : *perche*
stanga : *barre, traverse*
brancale : *brancard*
6. menatoghja : *corde en poil de chèvre*
curdame : *corde servant de guide*
7. furnimenti : *fourniments, harnais, harnachement*

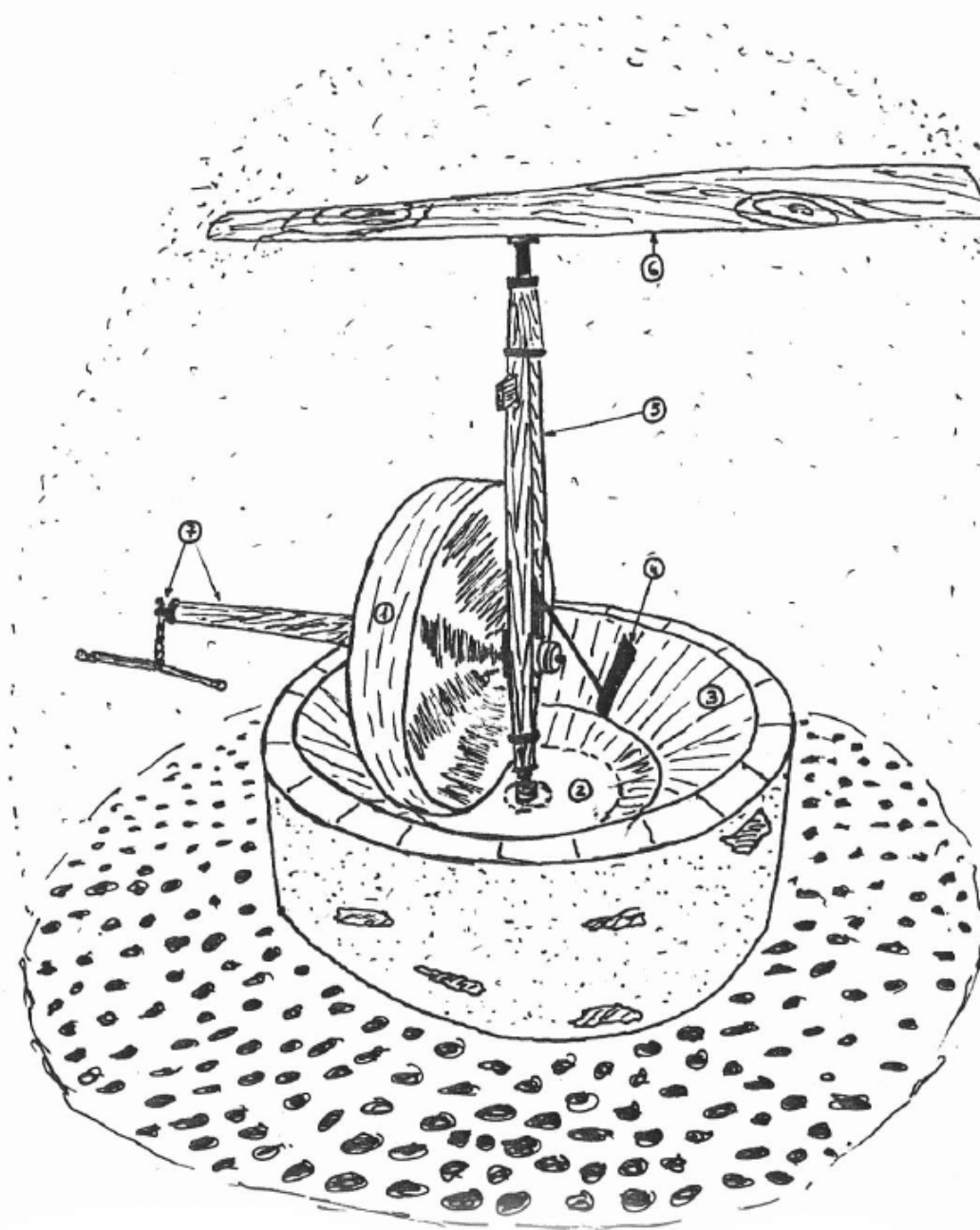
Pressa à l'antica, torchiu



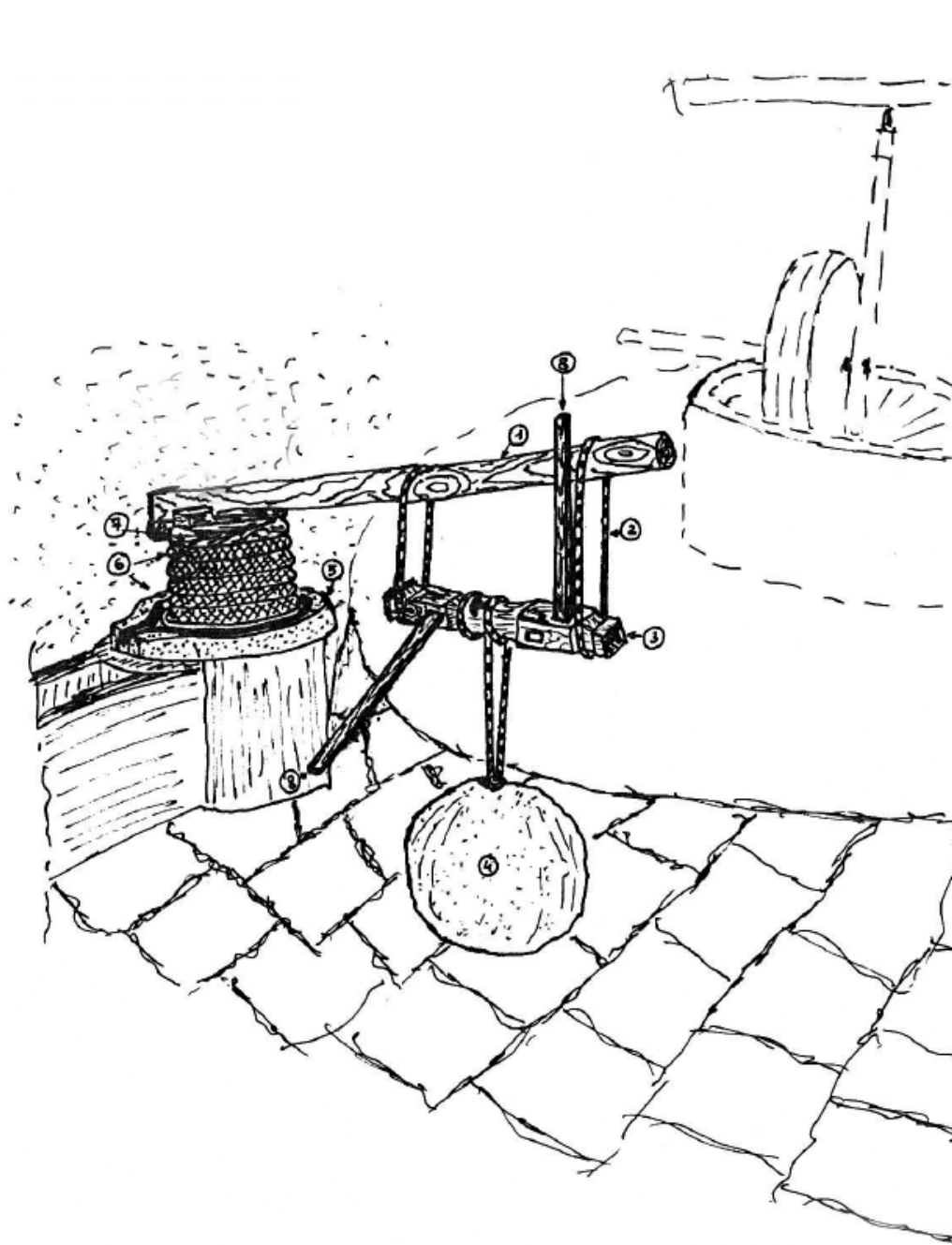
1. pertugiu, capunatoghju : *ope*
2. pertica, stanga : *perche*
3. arganellu, mulinellu, fusu : *guindeau*
4. manivella, stangacchiola, stanghetta : *manivelle*
5. pernu intorchiatu : *fer d'accrochage de la corde*
6. stropulu, truvicciu, struvicciu : *erseaux de corde, erse (soutenant le guindeau)*
7. funa chì s'imbucina nant'à u fusu : *corde d'accrochage de la pierre (peson)*
8. ochiellu : *anneau*
9. ancinu à ganciu : *crochet*
10. fibbia : *anneau d'accrochage*
11. tribbione, pisone, pesone : *grosse pierre*
- 12-13. troppi, tacchetti o cantelletti : *petits chevrons*
14. tavulone : *planchon*
15. zimbine : *scourtins*
16. petra uliaghja : *égoutoir*
17. bidone, stagnone : *seau*

**Stratti di un travagliu di Petru Orlanducci di U Viscuvatu:
U macinaghju
(Biblio ADECEC)**

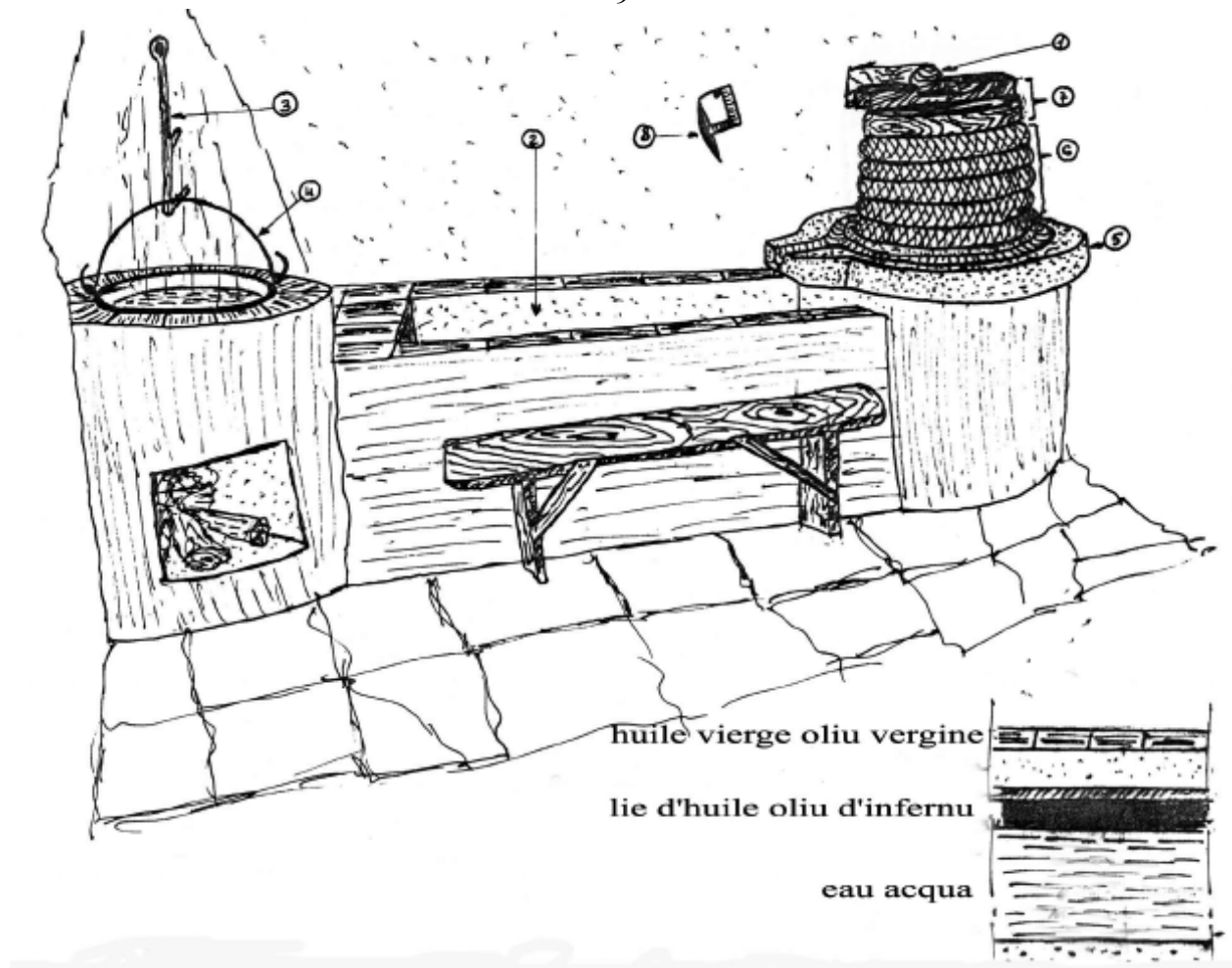




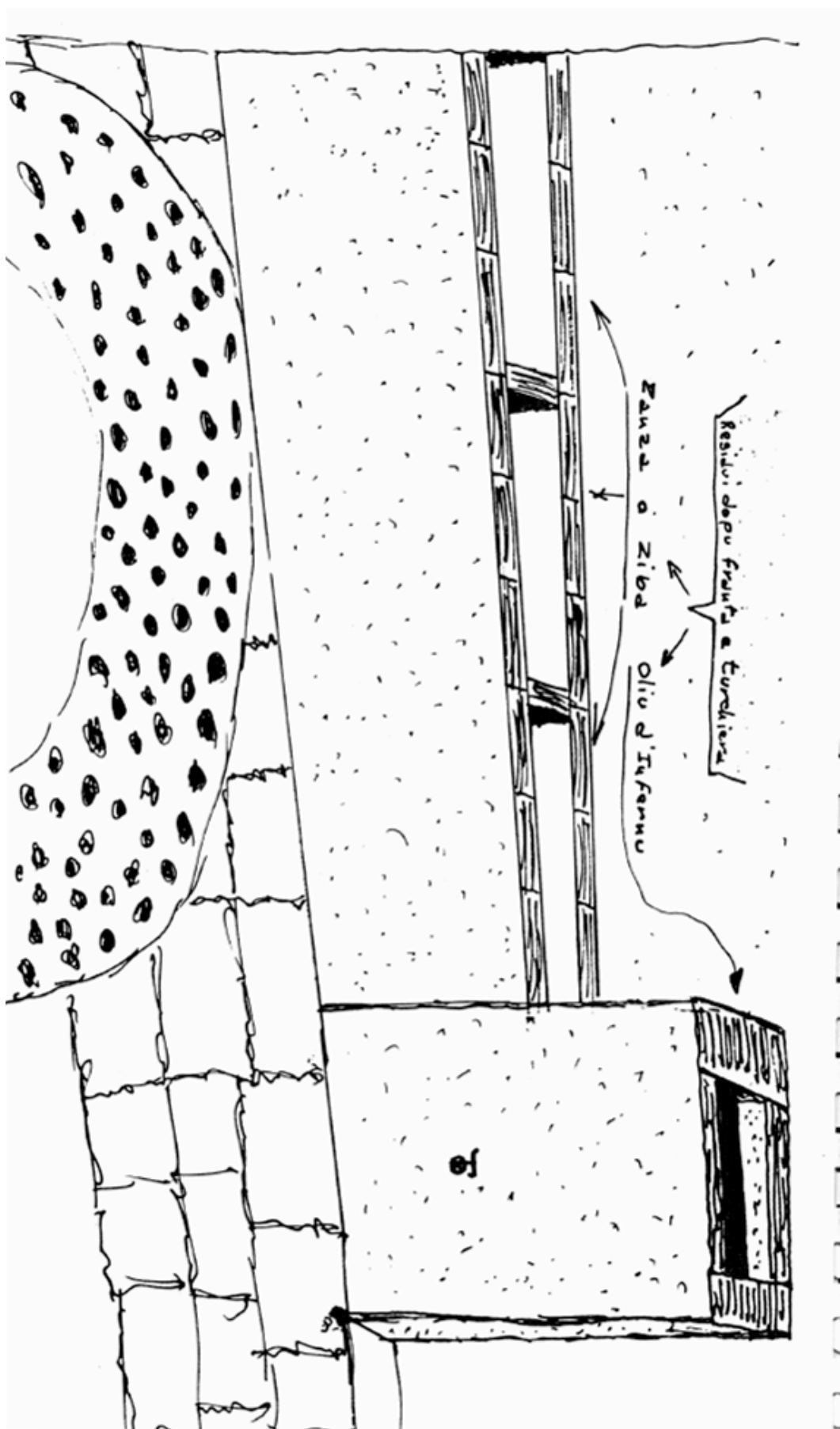
1. macina per a sfracellera (730 kg) : *meule à parois convexes*
2. cuncona cun risaltu d'appoghju : *cuvette en pierre avec saillant central*
3. palmentu : *cuve du pressoir*
4. raschjaghjola : *racloir*
5. fustu : *fût*
6. sustegnu : *poutre d'appui*
7. fustu cun tiru è tirelle : *essieu avec trait d'attelage*



1. perticone : poutre - levier
2. curghjine : courroies
3. torchju cun caravoni per duie stanghe : treuil avec fenêtres pour leviers
4. pisone : grosse pierre, environ 320 kg
5. trovula aquagna : auge en pierre avec larmier
6. zimbine: scourtins
7. attracci d'appoghju : accessoires d'appui
8. stanghe per torchju : leviers pour treuil



1. perticone : poutre - levier
2. palmentile : bassin de recueil et décantation des huiles
3. catena : crémaillère
4. caldaghja : grand chaudron
5. trovula aquagna : auge en pierre avec larmier
6. zimbine: scourtins
7. attracci d'appoghju : accessoires d'appui
8. taglia oliu o mescula : écrémoir



palmentili per i residui di a franta è di a torchiera : bassins pour résidus de l'écrasement et du pressage

Lessicu

Ulive, uliva è oliu



A

Abbondanza (bundanza) : *abondance (San Martinu)*

Abile : *habile, capable, adroit*

Abituà : *habituer, familiariser*

Accatastà : *entasser*

Acciacciatu (acciaccu, acciaccatu) : *écrasé, broyé*

Accoglie : *grouper, assembler, recevoir*

Acculmà, (culmà) : *comblar*

Accuncià : *ranger, arranger, préparer, ajuster*

Acerbu : *vert, âpre, acerbe, aigre*

Acidu : *acidulé, aigre, acide*

Addestrà : *dresser, discipliner, entraîner*

Addirizzà : *dresser*

Adopru : *usage, utilisation*

Affibbià : *mettre en laisse, attacher, lier*

Affinà : *raffiner, purifier*

Affunà : *attacher, corder*

Agru : *aigre, sur, acide*

Aliva : *olive*

Amacu : *pollen*

Ammansà : *mettre en tas, ammasser*

Ancinu : *crochet, croc (uncinu)*

Appassì : *(flétrir, appassitu, passu)*

Appiccà : *accrocher, suspendre (azzingà)*

Appruntà : *préparer, prêter*

Aratu : *araire (cunceghju) arà (labourer)*

Arganu : *cabestan, guindeau. Axe vertical qui sert de treuil pour agir sur la perche de la presse afin de multiplier la force et d'augmenter la pression.*

Arganellu, mulinellu, fusu : *guindeau. Axe horizontal de la presse à l'ancienne où s'enroule la corde soulevant la grosse pierre, tribbione, pesone.*

Arnese : *équipement, harnais*

Arricà : *amener, apporter*

Asinu : *âne (sumere)*

Asse : *axe, essieu. Poutre verticale servant de pivot pour la meule.*

Assestà : *ranger, arranger, assembler, ordonner, préparer*

Asta : *age de la charrue, bura*
Attrazzu, attrizzu : *outil, instrument*
Atturcinà : *tordre, serrer*
Avvià : *mettre en route, lancer*
Azzingà : *accrocher, suspendre*

B

Bacinu : *boisseau. Récipient cylindrique en bois de 10 l environ.*
Baia ou vaia : *baille : récipient, baquet. Tonnelet en bois cerclé de fer utilisé pour la conserve des olives en saumure.*
Bilancinu : *palonnier pour attelage à la volée. Pièce mobile en bois ou en fer à laquelle on attache les tirants d'une mule en dehors des brancards. Par extension mule de renfort pour les montées, attelées à la gauche des brancards.*
Bambace : *mèche pour lampe*
Bòzimu : *irrigazione, arrosage abondant*
Brancale : *brancard*
Briglia : *bride, rênes, guides*
Broncu : *muserolle, muselière simple en corde*
Bugnolu : *baille, baquet*
Bulicà : *remuer*
Bundanza : *(abbundanza), abondance*

C

Callà, callaghiu : *brèche, trouée*
Caldana, callara : *chaudron (chauffer l'eau). Dans un coin du pressoir était installé un foyer sur lequel était posé un chaudron plein d'eau chaude. Celle-ci était aspergée sur les scourtins sous presse, entraînant l'huile, et les résidus dans l'égouttoir. Servait aussi à nettoyer les scourtins vide de leurs résidus (gragnola).*
Campagna : *campagne, campagnata*
Canaletta : *cannelure, goulotte*
Candillà : *goutter, couler*
Cantina : *cave*
Capistringula : *tordoir, torcinu*
Carcaghiolu : *fructifère, qui donne beaucoup de fruits*
Carretta, carrettu : *charrette*
Cavezza : *licol, licol avec muserole (de corde)*
Cavizzone : *caveçon de cuir*
Cernigliu : *crible, butoir, tamis*
Cesta : *panier, corbeille,*
Cirniglià, cerniglià : *crible, cribler*
Ciuttà : *immerger*
Ciuttara : *palmentile, cuve*
Chiocchiula, lumera, nattellu : *quinquet*
Cocchia : *louche, grosse louche en fer blanc large et presque plate*
Colta : *cueillette*
Colu : *passoire, passe lait, couloire*
Coppia : *joug des bœufs*
Cripulà : *gercer, fendiller, craqueler, crevasser*
Crivellu : *crible, van (cirnigliu)*

Cuchiara, cuchjara, mescula, mestula, cocchia
Cufa, cuffa : *panier, corbeille*
Cuglidore : *cueilleur*
Culatura : *déchet du coulage*
Culmà : *emplir, remplir, combler*, (decalitru colmu)
Cultura : *culture*
Cunceghiu o armacciu : *araire, charrue rudimentaire*
Cuncina, cuncinatu, cuncime : *fumer, engraisser, fumé, fumure*
Cuncòne, conconu : *grand baquet, cuvier*
Cundisce : *assaisonner avec de l'huile, cundime, cundi...*
Cunfina : *frontière, limite, borne*
Cunsunu : *consommation*
Cuntornu : *contour, parrages*
Cuntrata : *contrée, région*
Curbella : *corbeille. Panier à deux anses tressées en éclisses de châtaignier.*
Curbone : *grande corbeille*

D

Dareta : *dernier foulage, pressage*
Debbiu : *écobuage*
Decalitru : *décalitre (10 l)*
Decima : *dîme* (ancu decimu)
Diccipera, diccepera : *dessouchage, dessouchement*
Dirascà : *nettoyer le sol avant la cueillette, dirascatore, diraschera*
Disciumà : *écumer* (risciumà)
Dissumà : *décharger une bête*
Divizia : *abondance*
Dumà : *apprivoiser, dompter, dresser. Apprivoiser un âne. - Dumà un sumere. (apprivoisé : dòmu).*
Duminiu : *domaine, propriété*

E

Estrae : *extraire*

F

Fecciosu : où il y a de la lie, impur, trouble
Feccia : *dépôt. Fecciume : dépôt, lie*
Fera : *bête de somme. Fere (l'ensemble des bêtes)*
Filusorma, Falasorma, (vai à piglialla in Filusorma : *tu peux toujours courir ou va-t'en le chercher au diable*)
Fiuriccià : *floraison*
Fiutà : *bourgeonner*
Fondu : *fond, résidu, lie*
Franghiu, fragnu : *pressoir, moulin à huile, détritroir (détriter, écraser, user par frottement)*
Franghjone : *grand pressoir, ouvrier presseur, saison des olives*
Franghjera, fragnera, franghjitura, franghjatura, fragnatura : *pressage*
Franghjatore : *ouvrier presseur*
Franghjiaata, fragnata, franta, frantu : *pressager, presser*

Frantata : *pressage ou pressée suivant les régions. Une pressée était toujours donnée en décalitres, suivant la cuve. 8 ou 10 ou 11 décalitres, à Cervioni une pressée était de 11 décalitres. Un décalitre pesant de 6 à 9kg, une pesée utilisait donc de 66 kg à 99 kg. Le rendement variait de 13 l à 22 l suivant la qualité, la température pendant la maturation, la dessiccation.*

Frasca, frascacciula, frascaghjiu, frascheghiu (*bruit*) fraschetta

Frittu : *frit*

Frissoghia : *poêle*

Fritelle: *beignet*

Fondacciu : *dépôt, fond*

Fundone : *lie (d'huile), fundulaghia, fundulaia (lie, dépôt)*

Furcale, furcone, furcutu : *fourche, fourchu*

Furnimenti : *harnais, harnachement, composé d'une bride (briglia) ou d'un licol (cavezza) ou d'un caveçon en cuir (cavizzone), souvent muni d'oeillères (occheire), d'un collier (cullare), d'une sellette dossière (sellinu) maintenue par la sous-ventrière (sottu panza), prolongée par une croupière (gruppera). Sur la sellette de part et d'autre pendent deux lanières de cuir terminées par deux anneaux réglables permettant le passage des tirants (tiranti) accrochés devant au collier et à l'arrière au palonnier (bilancinu). Ce harnais peut être doté d'une croupière (gruppera), d'une avaloire (imbracca) ou d'un culeron (basgia coda, o basgia culu).*

Fustu : *fût, tige, tronc d'arbre*

G

Gambone, ghiambone, ghjambone : *grosse branche, branche maigre*

Ghientile (ghjentile) gentile : *greffé, contraire de sauvage*

Ghietta (ghjetta) jetta : *pousse rejet, souche*

Ghiunta : *allonge, rallonge, ajout, soulte*

Giara, jara : *jarre grand vase en terre cuite, à large ouverture, de forme ovoïde, vernissé à l'intérieur, utilisé pour la conservation de l'huile. Diverses tailles, et diverses capacités. En sartenais : gerra, en ajaccien : ghjera, Cap Corse : ciara.*

Giaretta (ciaretta) : *petite jarre, cruche*

Gragnola : *restes de pressage (déchets). Lorsque le pressoir était utilisé pendant longtemps, les restes pressés et mis sous forme de tourteaux (turtelli) composés de noyaux (nocculi), et de peaux d'olives (buchje), étaient expédiés aux savonneries de Bastia ou de Marseille. Les noyaux (grognuli), servaient aussi à alimenter le feu.*

Grògnulu : *noyau d'olive. Grignon*

Guadagnu : *gain, salaire, à guadagnu (contrat)*

Gucciulà : *goutter, couler, suinter*

I

Imbastiu, imbastu, ambastu, umbastu (in legnu d'alzu)

Imbulighià : *mélanger. Mettre ensemble*

Impighinà : *graisser, rendre huileux*

Impratichissi : *acquérir la pratique, l'expérience, s'habituer*

Impullezzulite : *olives quand elles sont ressuyées, nettoyées de toutes immondices et prêtes pour le pressoir*

Incaspisce, incaspi : *sécher, dessecher (impassi, impassisce)*

Incettà : *acheter en gros*

Inchiacca (inchjacca) : *écraser, fouler*

Inciaccà, inciaccià : *écraser, presser, fouler*

Incittaghiu, incittaghju : *acheteur en gros*
Infernu : *enfer, terme d'huilerie du pressoir, oliu d'infernu (lie)*
Infrantu : *broyé, brisé (ancu frantu) olive infrante*
Infusà : *décanner, déposer*
Intramatu : *couvert de châtons (tramula)*
Inzanatu : *ensaché*

L

Lermu : *droit de mouture, lerne, lime, limu minuta. Pourcentage revenant au moulin (suivant entente entre le propriétaire des olives et le propriétaire du moulin).*
Lucenderu : *porte mèche des lampes à huile et à main (nattelu)*
Lucignu, lucignulu, lumini : *lumignon, rat de cave.*
Lumera : *lampe, quinquet*
Lumerella : *lampe à huile*

M

Màcina : *meule en pierre, meulière – rotone, rutone*
Macinà : *moudre, broyer*
Macinata : *quantité moulue*
Macinatu : *moulu*
Macinera : *mouture, façon de moudre*
Mestula, mescula : *écumoire, sciumaghiola*
Mezinu, mizinu (120 l pour les liquides). 6 boisseaux = 50 l = ½ hectare pour les grains
Menatoghia : *corde longue et fine en poil de chèvre (funa paisoghia), longe*
Mischià, mischjà : *verser, mélanger*
Misciarola : *petit récipient à long bec pour l'huile. Burette, huilier en étain à long bec*
Morca, morchia : *lie d'huile (murca) servait à enduire le joug pour l'empêcher de blesser les bœufs. Par décantation on arrivait à extraire une huile, non consommable mais à usages divers (lampe, enduit, savon).*

N

Narpia : *grand sac fait de deux peaux de porc cousues ensemble. Servait d'enveloppe aux outres pour le transport de l'huile (protection contre les épines).*
Natta : *récipient contenant l'huile de lampe*
Nattellu : *bec de lampe, porte mèche. Petit flotteur de liège avec mèche pour veilleuse.*

O

Ogliastru : *olivier sauvage*
Ogliastrola : *olive sauvage*
Olià, ulià : *huiler (inolià) : se servir du pressoir pour la 1ère fois de l'année*
Oliata, ogliata : *fouace où il entre beaucoup d'huile*
Oliatu : *huilé, plein d'huile*
Oliera, uliera : *huilier (oghiera, ughiera), saison où l'on presse les olives*
Olietta, ulietta : *seillette petite huile ou autres huiles (colza et autres)*
Olione, oglione : *huile de dernière qualité, fondame*
Oliosù, ogliosù : *huileux*
Oliu : *huile*

Oliva, ulivu, aliva : ferlona, zinzarola, nielluccio, germana, saponiccia, albacera, sabinaccia, sabina, picholina. In Balagna era unu di i trè puntelli di ciò ch'è si chjamava « u terzettu di u scampu », granu, ulivu, è vigna (*était l'une des trois composantes du trio de cultures vivrières, de la préservation et de la sauvegarde de l'espèce. Grains (blé, orge, avoine, maïs), olivier et vigne*)
Olivaghju, (ulivaghju) olivaiu : marchand, acheteur d'olives
Olivastru, ogliastru : olivier sauvage
Oliveta : oliveraie. Olivetu : olivette
Olivicciu : oliveraie laissée sans soin
Olivu, oliva (ulivu) : arbre, en Balagne alivu
Orca : (en Sartenais : jarre)
Otre : outre (servant au transport de l'huile)

P

Pala : Pelle en bois à manche assez court pour ramasser les olives pressées et les ramener au centre de la pila sous la meule.
Palmentu : cuve du pressoir à raisin
Palmintata : contenu d'un pressoir
Palmentile : cuve du pressoir à huile (ou à raisin)
Pantanaccia : fange, boue presque liquide
Palmentu, palmintile : cuve du pressoir
Palmintata : contenu d'un pressoir
Pertica : perche d'un système d'attelage
Pestu, pistera : broyé, écrasé
Pedale : pied de l'arbre
Pila : bassin, récipient contenant les olives à presser
Pistera : broiement, écrasement, broyage
Pressa : presse
Pruduttu, prudottu : produit
Pruduttore : producteur
Pulitura : nettoyage des olives

Q

Quartina : petit récipient à huile. Le quart d'une pinte, soit un quart de litre environ.
Quartarolu : pot ou quarrot (mesure pour l'huile à peu près de 2 pintes ou 2 litres)

R

Resita : rendement, rapport. Le rendement actuel avec broyage et centrifugation mécanique donne pour une tonne (1000kg), environ 300 litres d'huile, soit $3\text{kg}300 = 1$ litre.
Razola : olivier sauvage; ogliastru
Racolta : récolte
Riganza rizzanza : résidus d'huile d'olive
Rimacinà : remoudre, repasser à la meule
Rota, rotone, rutone : meule du pressoir (1 mètre et plus de diamètre), 30 à 40 centimètres d'épaisseur, légèrement striée sur la partie en contact avec les olives
Rubbu : mesure de poids d'environ 6 kg

S

Sculatura : *dépôt, résidu*

Sculime : *égouttement, suintement*

Scode (ou scote) : *gauler*

Scuttadore : *gauleur*

Setinu o setiminu : *licol, un poil de chèvre*

Sfanfazza : *résidu d'huile (viscosité)*

Smisciulà : *transvaser*

Soma : *charge, fardeau d'une bête, 2 fois 50,22 l = 8 rubbi (8 kg x 8) = 6 zucche (12 l x 6)*

Spreme, sprimitura : *pressage*

Staru : *mesure valant 11 décalitres ou 12 boisseaux (sextarius)*

T

Tagliola : *poulie*

Torchiu : *pressoir, treuil, cabestan*

Tramula : *châtons de l'olivier*. Tramula d'aprile, oliu à bacile, tramula di maghju, oliu per assaghiu, tramula di jugnu, oliu à lavà u rugnu.

Tramulata : *chûte des feuilles de l'olivier*

Triciula : *branche chargée de fruits*

Triciulu : *chargé, surchargé*

Truvulone : *grande auge; trovula, trogula*

Turchiatura : *action de tordre le sac rempli d'olives écrasées afin d'en extraire l'huile*

U

Uliosà : *huileuse*

Uliva : *olive*; uliaghju : *marchand d'huile* : uliatu : *huilé*

Ulivu : *Dimanche des Rameaux*

Untu, untume : *huileux*

Utrarellu : *petite outre*

V

Vasca : *bassin, cuvette*

Viutanile : *cuvette*

Vuculata : *mouvement de giration*

Vultoghiu : *émerillon*

Z

Zanza : *résidu de l'écrasement des olives (V. riganza)*

Zanzera : *marc d'olive (V. zanza, riganza), parfois utilisé pour confectionner un savon grossier*

Zicaculu : *jarre à huile d'olive*. Zicaculu

Zimbina, zumbina : *scourtin*

Zinzarola : *variété d'olive*

Zipera, zipara : *lie, marc d'olive*

Zucca : *mesure pour le vin, contenance 12 litres et pour l'huile 6 litres et demi*