



C'est par ce terme que l'on désignait à Ajaccio **hè cusì ch'èlle si chjamāvanu in**

Aiacciu les glaces individuelles, qu'à la belle saison l'omu o a donna di **i boè'** installé avec son attirail Place du Diamant, 'nant' u **Diamanti** ou ailleurs, proposait à la clientèle **prupunia à a pràtica**.

Le fonctionnement de l'appareil figuré ici et destiné à fabriquer **u boer** (prononcer à la française) est facile à comprendre **hè faciul' à capisce, à capì**.

La substance glacée était entreposée dans un ustensile *ad hoc* **u ghjācciu era messu ind'un stuvigliu fattu à posta**. Lorsque la demande était faite **quandu a cummanda era passata**, l'opérateur appuyait sur le bouton qui commandait la contraction d'un ressort à boudin à **nant' u bōttulu chi cummandava a cuntrazi-
onne d'una molla in ēlice** ; cela permettait d'abaisser le fond métallique amovible de la boîte **cusì si pudia abbassā u fondu mōbule di a scātula** ; elle-même métallique **metāllica anc'ella**.

À l'aide d'une spatule le marchand remplissait **inc' una spātula u marcante empīia**, en puisant dans le récipient **pigliendu ind'u stuvigliu** qui contenait la masse de substance glacée à débiter, l'intérieur de la boîte parallélépipédique ainsi obtenue **a scātula parallelepipedica**.

Au préalable à l'avanzu, au fond de la boîte était glissée une lamelle biscuitée **era sposta ind' u fondu di a scātula una lametta biscotta** de quelques deux millimètres d'épaisseur **spessa di dui millimetri, di dui millimetri di spessore**.

Parfums d'antan... **i boè'**

Quand la boîte était jugée remplie **quand' a scātula era empīuta**, à l'aide de la même

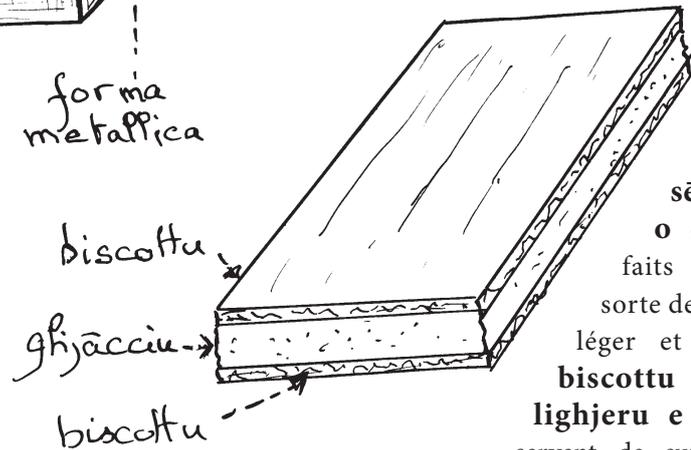
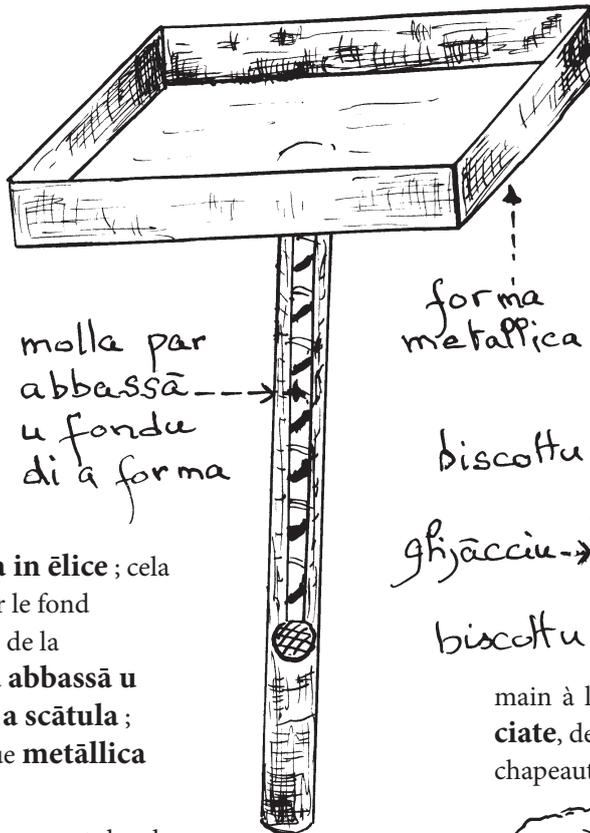
spatule servant de radoire **di rasella (X)**, le contenu était arrasé, radé **u cuntinutu era apparinatu, apparinitu**. Une seconde lamelle biscuitée était alors ajoutée par-dessus **una siconda lametta era aghjustata par sopra**, le ressort était relâché **a molla era cappiata, u boè'** sortait alors de la boîte où il était cueilli et livré au consommateur **era coltu e datu à u cliente**.

I boè' ont tenu jusqu'avant la guerre de 1939-1945 **fin'à a guerra di u quaranta**.

Depuis, cette occupation artisanale particulière a complètement disparu **dapoi, stu modu di fa hè sparitu cumplitamente** sous cette forme, puisqu'on trouve encore les cornets glacés **postu ch'elli si trōvenu, trōvanu sempre i curnetti di ghjācciu**.

Ceux-ci, cornets simples ou doubles

— Par fa i boè' —



sēmplici o dōppii, faits d'une sorte de biscuit léger et friable **biscottu lēbiu, lighjeru e frollu** servent de support à

main à la boule, ou aux boules glacées à **e palle ghjaciate**, de parfums différents **di muscu diffarenti**, qui les chapeautent.



Ces boules glacées s'obtenaient avec une manière de pince **una spēzia di pinza speciale, fatta à posta**, trempée préalablement dans de l'eau chaude **ciuttata à l'avanzu indè l'aqua calda**.

Bien que très éloignés des premiers, par la forme ou la fabrication, ils n'en ont pas moins conservé longtemps, à Ajaccio, pour les vrais ajacciens, le nom de boer, **in Aiacciu hanu cunsirbatu, cunservatu u nome di « boer »**, et l'on ne continue pas moins non plus, à l'occasion, **di « sciaccassi un boè' »**.

