

Couture cusgera

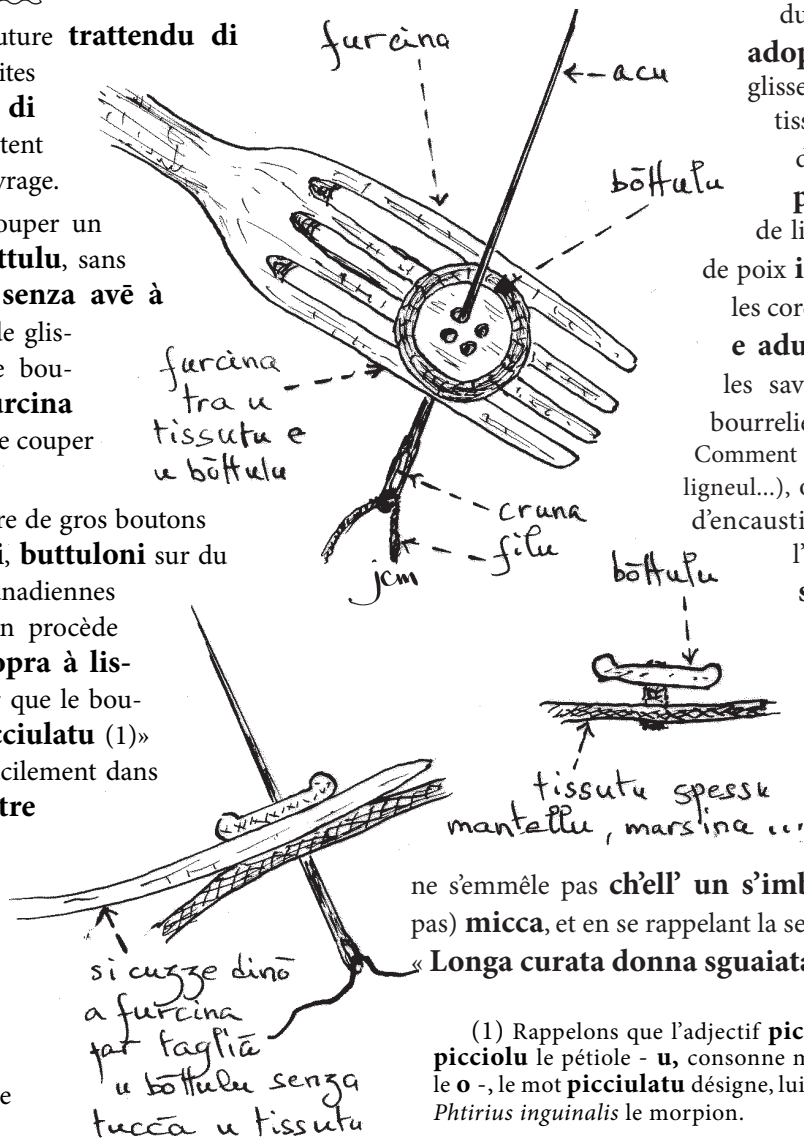


En matière de couture **trattendu di cusgera**, quelques petites astuces **une poche di piccule astūzie** permettent de faciliter grandement l'ouvrage.

. Ainsi, pour enlever, couper un bouton, **par tagliā u bōttulu**, sans risquer d'entamer le tissu **senza avē à tuccā u tissutu** il suffit de glisser une fourchette sous le bouton **basta à mette una furcina sottu à u bōttulu** avant de couper les fils le retenant.

. Notons que pour coudre de gros boutons **par cosge grossi bōttuli, buttuloni** sur du tissu épais, manteaux, canadiennes **mantelli, canadiane...** on procède de la même manière **s'adopra à listessa manera di fa** pour que le bouton paraisse « pédiculé **picciulatu** (1) » afin de pouvoir le glisser facilement dans la boutonnière **fallu entre faciulmente ind'a ghjassa, indē l'angarsa** sans que le pan de veste **senza chi l'ala di a vesta, sārāga, marsina, ghjubana...**, de manteau **mantellu...** ne soit trop serré et n'engendre la rupture prématurée du fil.

— Cosge un bōttulu di mantellu —



ne s'emmèle pas **ch'ell' un s'imbulighjessi** (s'emmêlât pas) **micca**, et en se rappelant la sentence qui s'y rapporte : « **Longa curata donna sguaiata** ». (VI - P.298-299)

(1) Rappelons que l'adjectif **picciulatu** vient de **picciolu** le pétiole - u, consonne mutante remplace le o -, le mot **picciulatu** désigne, lui, le pou du pubis, *Phthirus inguinalis* le morpion.



Fromages frumāglii



Si, de nos jours encore, on trouve ce délicieux fromage qu'est **u frumāgliu o furmāgliu in ciarbella**, fromage d'hiver, à la croûte craquelée **'cu a crūstula cripacciulata, cripulata** dont l'image fait penser à **un ciarbellu** une cervelle (1), et qui laisse sourdre à l'entame une pâte crémeuse **lāscenu, lāscianu sorghje à l'intaccu o intacca, quand'omu i mette in manu, una pasta retulosa** ; d'autres fromages, tels le camembert, présentent le même aspect coulant.

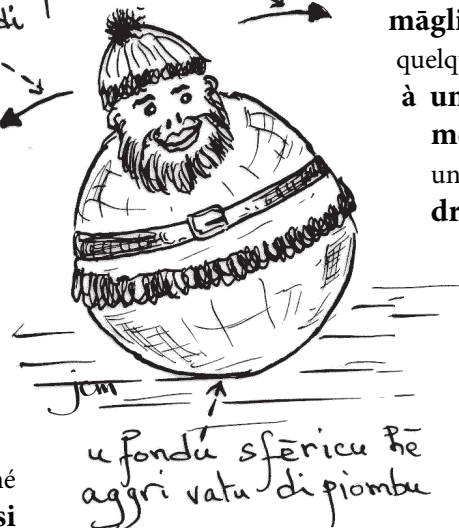
Ce qui valut à ce dernier, après différents essais **dop' à parchje prove**, d'être emballé dans des boîtes en bois depuis 1890.

Et, pour éviter que sa crème ne coule une fois entamé **par scansā chi a so' rētula, rūsia un (i)scurrissi**

quand'ellu hè messu in manu, on dispose la boîte verticalement.

— Sempre rittu —

scusciche e si ne sta sempre in pedi



Lestée de la partie restante du fromage **agrivata, aggrivata da u restu di frumāgliu**, elle se redresse après quelques balancements **dopu à uni pochi di bilancia-menti s'indirizza**, telle un poussah, **un sempre-drittu, sempre rittu**.

(1) Notons la différence en corse comme en français entre **ciarbella** la cervelle, terme de boucherie **parolla di macellu**, et **ciarbellu** le cerveau, l'encéphale, terme d'anatomie.

