

Bernat Giély

**Leissique
de la boulenjarié**



C.I.E.L. d'Oc

Centre International de l'Écrit en Langue d'Oc

3 Place Joffre, 13130 Berre L'Étang

<http://www.lpl.univ-aix.fr/ciel/>



**Lengo
d'Oc
/
Francés**

**Langue
d'Oc
/
Français**

a

Abriga

Émier, briser.

Abriga

Acacha

Appareiller le bois pour le mettre en fagot.

Acacha lou bos.

Acoudi

Pain mal levé, mat, gras-cuit.

Pan acoudi.

Acrousti

Encroûter.

Acrousti

Pain qui a beaucoup de croûte.

Pan acrousti.

Se couvrir de croûte.

S'acrousti.

Acroustimen

Action d'encroûter ou de s'encroûter.

Acroustimen.

Afana

Manger un pain fatigué, (acquis par un rude travail). Manger un pain gagné à la sueur de son front.

Manja un pan afana.

Agerbassi

Pain mal levé, mat, gras-cuit.

Pan agerbassi.

Aièr

Pain rassis.

Pan d'aièr.

Aigo

Pain de première qualité.

Pan-sus-l'aigo.

Alegresso

Joie de peu de durée.

Alegresso de pan fresc.

Alouga (s')

Prendre rang au four.

S'alouga au four.

Amali

Pain mal levé. Gras cuit.

Pan amali.

Amarinous

Pain ramolli.

Pan amarinous.

Amati

Pain mal levé.

Pan amati.

Amendri

Abaisser le prix du pain.

Amendri lou pan.

Amoulousi

Pain ramolli.

Pan amoulousi.

Anouno

Pain de seconde qualité.

Pan d'anouno.

Apana

Pourvoir de pain.

Apana.

Apana (s')

Prendre du pain.

S'apana.

Apanage

Provision de pain.

Apanage.

Apanaire

Celui qui fournit le pain. Panetier.
Apanaire.

Arescle

Cercle d'un tamis.
Arescle d'un tamis.

Artoun

Le pain en langage familier.
L'artoun.

Asserma

Faire sécher le bois au four.
Asserma lou bos au four.

Assoui

J'ai mangé mon pain.
Ai assoui moun pan.

Azimous

Pain azyne.
Pan azimous.

b**Babour**

Chaleur étouffante, vapeur d'un four chaud.
La babour.

Bassinage

Bassinage
Bacinage.

Bachasso

Pêtrin, huche.
La bachasso.

Baia

Il a de bonnes dents, donne-lui la croûte.
A de bònî dènt, baio-ié l'ouret.

Baiòu

Biseau ou basure de pain.
Baiòu.

Baioula

Faire baisser ou toucher les pains dans le four.
Baioula.

Pain baisé

Pan baioula.

Balança

Pain vendu au poids.
Pan balança.

Balo

Gros sac de farine.
Balo de farino.

Baluta

Bluter.
Bluta.

Banarèu

Four banal.
Four banarèu.

Banau

Four banal.
Four banau.

Baneto

Le pain de boulanger.
La baneto.

Barradou

Bouchoir d'un four.
Barradou de four.

Bè

Corne de pain.
Bè de pan.

Beisaduro

Une basure.
Uno beisaduro.

Bescalènt

Four qui n'a pas perdu toute sa chaleur.
Four bescalènt.

Bescouire

Cuire deux fois.
Bescouire.

Bèu (bello, bèlli)

Par fournées.
À bèlliournado.

Bistourtié

Rouleau.
Bistourtié.

Blad

La fleuraison du blé.
La floureto dóu blad.

Blanc

Pain blanc.
Pan blanc.

Bono

Il a de bonnes dents, donne-lui la croûte.
A de bõni dènt, baio-ié l'ouret.

Bos

Appareiller le bois pour le mettre en fagot.
Acacha lou bos.

Boucau

Bouche d'un four.
Boucau de four.

Bouco

Lever le pain de la bouche.
Leva lou croustet de la bouco.

Boufage

Soufflage.
Lou boufage.

Boulen

Pain bis blanc.
Pan boulen.
Pan rousset.

Grosse farine.

Deuxième farine
Boulen.

Boulenjié

Boulangier.
Boulenjié.

Panier de boulangier.

Coufo de boulenjié.

Boulenjiéro

Fournière, boulangère.
Boulenjiéro.

Boulenjiérot

Petit fourrier, garçon boulangier, petit boulangier.
Boulenjiérot.

Boulenjiérotto

Petite boulangère.
Boulenjiérotto.

Boulenié

Qui concerne la farine.
Boulenié.

Sac de farine.

Sa boulenié.

Boulenjarié

Boulangerie.
La boulenjarié.

Boulenjoun

Pain de boulangier.
boulenjoun.

Bouli

Pain cuit, soupe que l'on fait avec du pain bouilli dans l'eau, et que l'on assaisonne avec un jaune d'œuf ou avec un peu d'huile.
Pan bouli.

Boulido

Panade au pain de seigle.
Boulido.

Bourra

Pain cuit avec des légumes et assaisonné (dans la Drôme).

Pan bourra.

Bouta

Pétrir le levain, préparer le levain, le délayer dans la farine pour le faire fermenter.

Bouta lou levame.

Mettre à cuire, enfourner le pain.

Bouta couire.

Brama

Crier famine, crier fort.

Brama pan.

Bramo-pan

Affamé.

Un bramo-pan.

Brandé

Claie suspendue sur laquelle on place le pain.

Lou brandé.

Braso

Fourgon de boulanger.

Tiro-braso.

Brasucage

Action de fourgonner.

Brasucage.

Brasuquet

Tisonnier, attisoir.

Brasuquet

Bren

Pain de son.

Pan de bren.

Bresca

Pain œilleté.

Pan bresca.

Brosso

La brosse.

La brosso.

Brula

Pain ferré.

Pan brula dessouto.

Brulo-pan

Mauvais boulanger.

Un brulo-pan.

Brun

Pain bis.

Pan brun.

Brut

Pain grossier.

Pan brut.

Burre

Pain au beurre.

Pan au burre.

Busquié

Pain bis.

Pan busquié.

C**Cabra**

Dresser comme une chèvre.

Cabra.

Dresser une belle de farine.

Cabra uno balo de farino.

Calendau

Pain calendal. Gros pain divisé en quatre par une incision cruciale, que l'on mettait sur la table de Noël et auquel l'on ne touchait qu'après avoir donné un quart au

premier pauvre qui passait; les mariniers emportaient un morceau de ce pain sur leurs navires et le jetaient à la mer pour calmer la tempête. Pain que l'on distribuait aux pauvres le premier jour de l'an.

Pan calendau.

Caligot

Gros morceau de pain (dans le Tarn).

Lou caligot.

Caloto

Calotte d'un four.

Caloto.

Canesal

Farine fine (en vieux gascon)

Canesal.

Canino

Pain de son. Pain de chien.

Canino.

Cantala

Couper un pain en chateaux.

Cantela.

Cantèu

Gros quignon de pain. Chateau. Partie du gros pain.

cantèu.

Tourner le dos au quignon, à la fortune.

Vira lou cuou au cantèu.

Capello

Voûte du four.

Capello dóu four.

Capelan

Pain en forme de tricorne.

Pan de capelan.

Capèu

Pain en forme de tricorne.

Pan de capèu.

Caravel

Caisse à levain.

Caravel.

Carbouniho

Menu charbon. Charbon de boulanger.

La carbouniho.

Cauo

Fournée.

Cauo.

Caufa

Chauffer le four

Caufa lou four.

Le four se chauffe par la bouche.

Lou four se caufo pèr la goulo.

Caufado

Fournée.

Caufado.

Caureia

Pain œilleté.

Pan caureia.

Cerco-pan

Celui qui cherche le pain, pourvoyeur.

Cerco-pan.

Cerne

Sasser, tamiser.

Cerne.

Farine passée au tamis fin.

Farino prim cernido.

Cha (à)

Par fournées.

À cha fournado.

Chaland

Pain de ménage.

Pan de chaland.

Choïno

Pain blanc et délicat, petit pain long, pain de luxe, en Guienne.

(Choïne dans Rabelais)

Uno choïno.

Chouïo

Omettre une fournée. Mettre trop de farine.

Faire chouïo.

Cira

Pain gras cuit, lourd.

Pan cira.

Clar

Clair comme la bouche d'un four.

Clar coume la gorjo d'un four.

Clausau

Porte de four.

Lou clausau.

Couchaire

Le levain en Languedoc, ainsi nommé parce qu'on le couche sous une couverture, pour l'empêcher de prendre froid.

Lou couchaire.

La couchairo.

Coufo

Panier de boulanger.

La coufo de boulangié.

Couïre

Mettre à cuire, enfourner le pain.

Bouta couïre.

Payer la cuisson de son pain.

Paga lou couïre de soun pan.

Coumpagno

Souteau pain, lieu destiné à serrer le pain, sur les navires.

La coumpagno.

Coumpanage

Ce qui se mange avec le pain et tout ce qui l'accompagne.

Lou coumpanage.

Ménager sa pitance, la manger avec du pain.

Faire coumpanage.

Coumpaneja

Ménager sa pitance, la manger avec du pain.

Coumpaneja.

Coumpaneja (se)

Manger sa pitance, avec beaucoup de pain pour la faire durer.

Se coumpaneja.

Coumpanejage

Action de manger du pain, sobriété, tempérance.

Lou coumpanejage.

Coumpanejant

Qui fait manger du pain, qui se mange avec du pain, appétissant.

Coumpanejant.

Counsegau

Pain de méteil.

Pan de counsegau.

Coupa

Faire une côte mal taillée.

Faire un pan mau coupa.

Courda

Terme de boulanger, filer en parlant de la pâte.

Courda. courdeja.

Courdeja

Terme de boulanger, filer en parlant de la pâte.

Courda. courdeja.

Couloumb

Petiti pain allongé et renflé au milieu en forme de colombe, gâteau que les parrains ou marraines donnent à leurs filleuls aux

fêtes de Noël.
Couloumb.

Coundié

*Enfant ou femme que les fournisseurs
envoyaient chez leurs chalands pour leur
dire de pétrir ou de préparer le pain.*
Lou coundié.
La coundiero.

Cournu

Pain cornu.
Pan cournu.

Courouno

Couronne, sorte de pain.
La courouno.

Courto

Recoupe.
Courto-farino.

Courtoun

Pain de recoupe.
Pain bis.
Pan courtoun.

Crèisse

Hausser le prix du pain.
crèisse lou pan.

Croître comme la pâte au pétrin.
Crèisse coume la pasto au pestrin.

Crouchoun

*Grignon, quignon de pain qui a la croûte
rebondie.*
*Morceau de pain béni que celui qui vient de
l'offrir à l'église passe à son voisin pour lui
indiquer son tour.*
Fourgon de boulanger.
Crouchoun.

Crouchouna

S'élever en quignons, en parlant du pain.
Qui a de beaux quignons, rebondis.
Crouchouna.

Pain rebondi, bien levé.
Pan crouchouna.

Crouchounado

Ration de pain, pain appétissant.
Crouchounado.

Crouchounas

Gros quignon de pain.
Crouchounas.

Crouchounet

Petit quignon de pain.
Crouchounet

Crouquet

Grignon du pain.
Crouquet.

Crousta

Faire croûte.
Crousta.

Croustado

*Préparation de certains aliments
avec une croûte de pain.*
Croustado.

Croustas

Grosse croûte.
Croustas.

Croustasso

Grosse croûte.
Croustasso.

Croustechoun

Petit croûton.
Croustechoun.

Crousteja

Croustiller.
Crousteja.

Grignoter un morceau de pain.
Crousteja un tros de pan.

Pain qui a de la croûte. Pain qui croustille.
Pan que croustejo.

Croustet

Petit quignon de pain. Croûton. Morceau de pain que l'on porte aux champs.
Croustet.

Casser une croûte.
Manja un croustet.

Lever le pain de la bouche.
Leva lou croustet de la bouco

Crousteto

Petite croûte, croustille.
Crousteto.

Croustié

Amas de croûtes.
Croustié.

Croustihaire

Celui, ou celle qui croustille.
Croustihaire.

Croustiha

Croustiller, écroûter, grignoter.
Croustiha.

Croustihous

Croustilleux.
Croustihous.

Croustihoun

Croûtelette, petite croûte.
Croustihoun.

Croustis

Croûton, quignon de pain.
Croustis.

Crousto

Se boursoufler et se morfondre en parlant du pain.
Gras-cuit en parlant du pain.
Crousto-leva.

Pain morfondu.
Crousto-levado.
Pan crousto-leva.

Se dit du pain dont la croûte, sous l'action d'une chaleur trop violente, s'est séparée de la mie et s'est relevée seule.
Faire crousto-lèvo.

Croustoun

Croûton.
Croustoun.

Croustouna

Croustiller.
Croustouna.

Croustounet

Petit croûton.
Croustounet.

Croustous

Qui a une croûte, une croûte épaisse, plein de croûte.
Croustous.

Cue

Tailler une bavette.
Faire soun pan cue.

Cuecho

Fournée.
Cuecho.

Cuou

Tourner le dos au quignon, à la fortune.
Vira lou cuou au cantèu.



d

Daura

Colorer le pain avec du jaune d'œuf.
Daura.

Daurage

Couche légère de jaune d'œuf sur la pâtisserie.
Daurage.

Demeni

Ils ont ramendé le pain.
An demeni lou pan.

Dènt

Il a de bonnes dents, donne-lui la croûte.
A de bôni dènt, baio-ié l'ouret.

Desfarina

Oter la farine.
Desfarina.

Desenfourna

Défourner, tirer du four.
Desenfourma (rh).

Desfourna

Défourner, tirer du four.
Desfourna.

Desfournado

Ce que l'on, défourne en une fois.
Desfournado.

Despana

Priver de pain.
Despana

Perdre l'habitude de manger du pain.
Se despana

Dessouto

Pain ferré.
Pan brula dessouto.

Queue de pain.
Dessouto dóu pan.

Dessus

Bouche du pain.
Dessus dóu pan.

Dous

Pain doux-levé, dont la pâte n'a pas assez de fermeté.
Pan dous

e

Embabourina

Incommoder par le gaz carbonique.
Porter à la tête en parlant des vapeurs ou exhalaisons carboniques.
Embabourina.

Embaia (s')

Se baiser en parlant des pains qui se touchent dans le four.
S'embaia.

Emboun

Soufflage.
L'emboun.

Embouquina

Couper les quignons de pains en Languedoc.
Embouquina.

Embrenica

Réduire en miettes. Émietter.
Embrenica

Empasta

Empâter.

Empasta.

Pain pateux.

Pan empasta.

Empastela

Empâter..

Empastela.

Enchancri

*Rendre la pâte ratatinée
par un pétrissage incomplet.*

Pétrir incomplètement.

Enchancri.

La pâte est ratatinée.

La pasto a enchancri.

Enfarina

Enfariner.

Enfarina.

Enfarinadouiro

Une boîte à farine.

Uno enfarinadouiro.

Enfeissa

Faire fagot.

Enfeissa.

Enfournna

Enfourner.

Enfournna.

Enfournado

Enfournée.

Enfournado.

Enfournage

Enfournement.

Enfournage.

Enfournaire

Celui qui enfourne.

Enfournaire.

Enfournamen

Enfournement.

Enfournamen.

Esbroudela

*Couper les quignons
ou les croûtons de pain.*

Esbroudela

Escoubihoun

Ecouvillon.

Escoubihoun.

Patarassoun.

Escarpi

Escocher la pâte.

Escarpi la pasto.

Escarpido

Division qui se fait subir à la pâte.

Uno escarpido.

Escura

Pain bien œilleté, bien levé.

Pan bèn escura.

Esfougassa

Pain mal levé.

Pan esfougassa.

Espatulo

Spatule.

Espatulo.

Espougne

Piquer la pâte avec les poings.

(La fouler avec les talons).

Espougne.

Pâte levée.

Pasto espouncho.

Espoumpi

Pain bien levé.

Pan espoumpi.

Esquicho-levame

Qui presse le levain. Terme injurieux.
Un esquicho-levame.

Estanca

Mettre la pâte sous couche.
Estanca.

Estève

*Gâteau en forme de marmousset,
qu'autrefois les parrains donnaient à leurs
filleuls le jour de saint Etienne et que les
boulangers vendent ce jour-là en
Languedoc.*
Estève.

Estrantoulo

*Claie suspendue sur laquelle on tient le
pain à l'abri des chats et des rats. (à Nice).*
L'estrantoulo.

Estrasso-pan

*Celui qui gâte le pain, celui qui n'est bon
qu'à manger, fainéant.*
Un estrasso-pan.

f**Fagoutiero**

lieu où les boulangers tiennent les fagots.
Fagoutiero.

Faire

Faire cuire une fournée de pain.
Faire au four.

Omettre une fournée.

Mettre trop de farine.

Faire chouio.

*Se dit du pain dont la croûte, sous l'action
d'une chaleur trop violente,
s'est séparée de la mie et s'est relevée
seule.*

Faire crousto-lèvo.

Faire une fournée.

Faire fournado.

Chauffer le four.

Faire lou four.

Obliger quelqu'un à céder.

Faire mounta quaucun sus lou four.

Faire tourner le sas, le tamis.

Faire vira lou tamis.

Faire lis tamis.

Tailler une bavette.

Faire soun pan cue.

Farina

Fariner.

Farina.

Farinado

Bouillie de farine.

Farinado.

Farinau

Sac à farine.

Sa farinau.

Farineja

Etre farineux.

farineja.

Farinié

Farinier.

Un farinié

Sac à farine.

Sa farinié.

Fariniero

Farinière.

Uno fariniero.

Farino

Gros sac de farine.

Balo de farino.

Recoupe.

Courto-farino.

*D'un sac plein de son,
il ne peut sortir de farine.*

*D'un sa plen de ressé,
noun pòu sourti farino.*

Moudre

Faire farino.

Farine passée au tamis fin.

Farino prim cernido.

Petite farine. Recoupe.

Farineto.

Balayer la farine.

Penaia la farino.

Farinous

Farineux.

Farinous.

Faudau

Tablette, autel d'un four.

Lou faudau.

Faudo

Tablette, autel d'un four.

Faudo de four.

Feissino

*Les fascines. Fagots de branchages de pin
servant à chauffer le four.*

Li feissino.

Ferme

Pain rassis.

Pan ferme.

Ferrouiat

Pain de seigle dans la pâte duquel on a

*incorporé des quartiers de poires ou de
pommes avant la mise au four.*

Ferrouiat.

Fin

Pain blanc.

Pan fin.

Pan blanc.

Fiò

Mettre le feu au four.

Metre fioc au four.

Flamarèu

*Morceau de pâte que l'on fait cuire à
l'entrée d'un four.*

Flamarèu.

Flour

La fine farine

La flour.

Flour-farin

La folle farine

La flour-frain.

Fougagno

Pierre à four.

Pèiro de fougagno.

Fougassiero

*Planche pour enfourner les galettes, ou
pour porter le pain au four.*

La fougassiero.

Fougasso

Le pain plat

La fougasso.

Floureto

Farine dont on a ôté la fleur.

Floureto.

La fleuraison du blé.

La floureto dóu blad.

Fougasso

gâteau plat.

Fougasso.
Gâteau "pompe" de Noël.
Fougasso. Poumpo à l'òli.

Fougassiero

Planche dont on se sert pour enfourner les galettes, pour porter le pain au four.
La fougassiero.

Fougounié

Fournier qui boulange pour les pariculiers.
Fougounié.

Four

Four.
Four.

Four banal.
Four banarèu.
Four banau.

Four de boulanger.
Four de rassiero.

Tablette, autel d'un four.
Faudo de four.

Bouche d'un four.
Boucau de four.
Gorjo de four.
Goulo de four.

Bouchoir d'un four.
Barradou de four.
Porto de four.

Aire, âtre du four.
Iero dóu four.
Lar dóu four.

Voûte du four.
Capello dóu four.

Mettre le feu au four.
Metre fioc au four.

Chauffer le four.
Faire lou four.
Caufa lou four.

Charger le four.
Garni lou four.

Faire cuire une journée de pain.
Faire au four.

Four qui n'a pas perdu toute sa chaleur.
Four bescalènt.

Obliger quelqu'un à céder.
Faire mounta quaucun sus lou four.

Le four se chauffe par la bouche.
Lou four se caufo pèr la goulo.

Clair comme la bouche d'un four.
Clar coume la gorjo d'un four.

Gâteau en général.
Uno peço de four.

Prendre rang au four.
S'alouga au four.

Fourçat

Pain de munition.
Pan-de-fourçat.

Fourgoun

Tisonnier, attisoir.
Fourgoun.

Fourgouna

Tisonner.
Fourgouna.

Fourgounado

Action de fourgonner.
Fourgounado.

Fournadasso

Grosse journée.
Fournadasso.

Fournadeto

Petite fournée.

Fournadeto.

Fournado

Fournée.

Fournado.

Faire une fournée.

Faire fournado.

Par fournées.

À la fournado.

À cha fournado.

À bèlli fournado.

Fournarié

Lieu où sont les fours.

Fournarié.

Fournas

Grand four, fournaise.

Fournas.

Fournasso

Fournaise.

Fournasso.

Fourneja

Enfourner, cuire le pain.

Fourneja.

Fourneiroun

Petit fournier, garçon boulanger.

Fourneiroun.

Insectes communs dans les fournils.

Fourneiroun.

Fourniau

Fournil, bâtiment où est le four.

Fourniau.

Fournié

Fournier, boulanger.(cuisait le pain qu'on lui apportait en pâte).

Fournié.

Fourniero

Fournière, boulangère.

Fourniero.

Fournoun

Petit four.

Fournoun.

Fresa

fraisier la pâte.

Fresa la pasto.

Fresc

Joie de peu de durée.

Alegresso de pan fresc.

Frisa

Émietter.

Frisa.

S'émietter, être friable.

Se frisa.

Ce pain craque bien sous la dent.

Aquéu pan se friso bèn.

g

Gaio

Pâte un peu trop molle.

Pasto gaio.

Galèro

Pain de munition.

Pan-de-galèro.

Gagno-pan

Gagne-pain.

Gagno-pan.

Garni

Charger le four.

Garni lou four.

Garno

Bois pour chauffer le four.

Garno.

Gasta

Gâter la pâte.

Gasta pasto.

Gasto-farino

Gâte farine. Sobriquet des boulangers.

Un gasto-farino.

Gasto-pasto

Gâte-pâte. Sobriquet des boulangers.

Un gasto-pasto.

Un fournier nommé Jean Gastapasta aurait vécu au quatorzième siècle.

Gaula

*Serrer le pain dans le four;
ne pas le laisser cuire.*

Gaula.

Glet

Pain mal levé, mat, gras-cuit.

Pan glet.

Glouretoun

Fournil, bâtiment où est le four.

Glouretoun.

Glouriето

*Appartement qui est au-dessus du four,
étuve où l'on pétrit et où la pâte lève,
fournil.*

Glouriето.

Gorjo

Bouche d'un four.

Gorjo de four.

Goulo

Bouche d'un four.

Goulo de four.

Le four se chauffe par la bouche.

Lou four se caufo pèr la goulo.

Gratihoun

Grumeau de pâte durci.

Gratihoun.

Gratuso

Coupe-pâte.

Gratuso.

Gréutoun

Petit grumeaux de farine mal délayée.

Gréutoun.

Pain de cretons.

Pan de gréutoun.

Grihet

Insectes communs dans les fournils.

Grihet.

Gros

Bon chaland.

Gros rassié.

Gros levain.

Gros levame.

Gulard

Geulard.

Entrée du foyer.

Lou gulard.

i

Iero

Aire, âtre du four.

Iero dóu four.

j

Jour

Pain frais.
Pan dóu jour.

Juious

Pain qui contient de l'ivraie.
Pan juious.

I

Lar

Aire, âtre du four.
Lar dóu four.

Lara

Daller un four.
Lara.

Lauriot

Petite auge où les boulangers lavent l'écouvillon. (G. Azais).
Lauriot.

Leva

Pâte levée.
Pasto levado.

Se boursoufler et se morfondre en parlant du pain.

Gras-cuit en parlant du pain.
Crousto-leva.

Pain morfondu.

Crousto-levado.

Se dit du pain dont la croûte, sous l'action

d'une chaleur trop violente, s'est séparée de la mie et s'est relevée seule.

Faire crousto-lèvo.

Leva (enleva)

Lever le pain de la bouche.

Leva lou croustet de la bouco.

Levadou

Levain, ferment.

Levadou.

Levaduro

Levure, temps que le levain met à lever.

Levaduro.

Levame

Levain.

Levame.

Pétrir le levain, préparer le levain, le délayer dans la farine pour le faire fermenter.

Pausa levame.

Metre levame.

Bouta lou levame.

Gros levain.

Gros levame.

Pain azyne ou sans levain.

Pan-sènso-levame.

Long

Pain long.

Pan long.

Loupo

Farine d'avoine.

Loupo.

Lumo

Le bois gras servant à éclairer le four.

La lumo.

Luro

Pain placé en évidence sur le présentoir.

Pan de luro.

m

Majòu

Pain bis-blanc.

Pan-majòu.

Majour

Le tiroir où l'on tient le pain.

Lou majour.

Manda

Avertir les chalands, leur faire dire de pétrir, de préparer le pain.

Manda.

Mandage

Droit d'avertissement dû anciennement aux fournisseurs des fours banaux. Rétribution payée à ceux qui avertissent les chalands d'un four.

Lou mandage.

Mandaire

Enfant ou femme que les fournisseurs envoyaient chez leurs chalands pour leur dire de pétrir ou de préparer le pain.

Lou mandaire.

La mandairo.

Mangounié

Marchand ou revendeur de pain. Boulanger forain.

Lou mangounié.

Manja

Casser une croûte.

Manja un croustet.

Manger un pain fatigué, (acquis par un rude travail). Manger un pain gagné à la sueur de son front.

Manja un pan afana.

Mascaro-pan-brun

Homme très sale.

Mascaro-pan-brun.

Masera

Pain massif, mal levé.

Pan masera.

Masiho

Broutilles, menu bois.

Masiho.

Mastraioun

Planche pour enfourner les galettes, ou pour porter le pain au four.

Lou mastraioun.

Mastro

Pétrin, maie.

Mastro.

Mat

Pain mal levé, mat, gras-cuit.

Pan mat.

Màti

Pain en Queyras.

Màti.

Meinage

Pain de ménage, pain de cuisson.

Pan-de-meinage.

Mejan

Pain bis-blanc.

Pan-mejan.

Mesclo

Pain de méteil.

Pan de mesclo.

Mèstre de palo

Maître de pelle.

Mèstre de palo.

Mesturo

Pain de méteil.

Pan de mesturo.

Metre

Pétrir le levain, préparer le levain, le délayer dans la farine pour le faire fermenter.

Metre levame.

Mettre le feu au four.

Metre fioc au four.

Mica

Paner, couvrir de pain émietté.

Mica.

Micaia

Émietter.

Micaia

Michié

Celui qui vend des pains en foire ou au marché; boulanger.

Lou michié.

Michiero

Celle qui vend des pains en foire ou au marché; boulangère.

La michiero.

Mistras

Pain de maïs (en Gascogne).

Mistras.

Mitroun

Petit fournisseur, garçon boulanger.

Mitroun.

Mòu

La mie de pain.

Lou mòu dóu pan.

Moudelo

La mie.

La moudelo.

La mouledo.

Moudelous

Pain mollet.

Pan moudelous.

Moufle

Pain tendre.

Pan moufle.

Mouflet

Pain mollet.

Pan mouflet

Mouledo

La mie.

La moudelo.

La mouledo.

Moulego

La mie.

La moulego.

Moulegous

Mou comme de la mie de pain. Pâteux.

Moulegous.

Moulegue

Gres-cuit, mal levé, mat en parlant du pain.

Moulegue.

Moulèire

Rouleau pour étendre la pâte.

Lou moulèire.

Moulet

Pain mollet.

Moulet.

Mounta

Obliger quelqu'un à céder.

Faire mounta quaucun sus lou four.

Pétrir.

mounta la pasto.

Municioun

Pain de munition.

Pan-de-municioun.

n

Naveto

La navette. Le pain navette.

La naveto.

Nega

Noyer la pâte.

Nega la pasto.

Negre

Pain noir.

Pan negre.

Nòvi

Pain de fiancé, le baiser de félicitation que l'on donne aux nouveaux mariés, embrassades que l'on reçoit d'eux.

Pan de nòvi.

Nòvio

Pain de fiancée, le baiser de félicitation que l'on donne aux nouveaux mariés, embrassades que l'on reçoit d'eux.

Pan de nòvio.

O

Òli

Gâteau "pompe" de Noël.

Fougasso. poumpo à l'òli.

Ounchuro

Chose grasse, huile, graisse.

Ounchuro.

Ié fau toujours un pau d'ouchuro.

Il n'aime guère le pain sec.

Ouret

Grignon de pain, quignon, bribe en dauphiné et Limousin.

Ouret.

Il a de bonnes dents, donne-lui la croûte.

A de bòni dènt, baio-ié l'ouret.

Oustau

Pain de ménage, pain de cuisson.

Pan-d'oustau.

p

Paga

Payer la cuisson de son pain.

Paga lou couire de soun pan.

Paiais

Paillasson pour porter le pain au four.

Lou paiais.

Paiasso

Sébille de boulanger où l'on met la pâte avant de la porter au four.

La paiasso.

Pierre de l'âtre. Dalle qui porte le foyer.

La paiasso.

Palhassoun

Caisse à levain.

Palhassoun.

Palo

Pelle.

Palo de four.

C'est profit certain.

Acò es de pan sus la palo.

Palo (mèstre de)

Maître de pelle.

Mèstre de palo.

Paletoun

Petite pelle à feu.

Un paletoun.

Pan

Le pain.

Lou pan.

Faire le pain.

Tourna lou pan.

Pain long.

Pan long.

Pain à quatre têtes.

pan à quatre.

pan à tèsto.

pan à tiero.

Pain en forme de tricorne.

Pan de capèu.

Pan de capelan.

Pain de cuisson

Pan de rassiero.

Petit pain de luxe.

Pan recue.

Pain blanc.

Pan fin.

Pan blanc.

Pain bis.

Pan brun.

Pan busquié.

Pain de recoupe.

Pain bis.

Pan courtoun.

Pain bis blanc.

Pan boulen.

Pan rousset.

Pain de seconde qualité.

Pan d'anouno.

Pain frais.

Pan dóu jour.

Pain rassis.

Pan d'aièr.

Pan ferme.

Pan pausa.

Pan de la vèio.

Pain de ménage.

Pan de chaland.

Pain grossier.

Pan brut.

Pain au beurre.

Pan au burre.

Pain cuit au four tombant.

Pan de ressòu.

Pain de méteil.

Pan de counsegau.

Pan de mesclo.

Pan de mesturo.

Pain noir.

Pan negre.

Pain de son.

Pain de farine de seigle passé au tamis fin.

Pan tamisa

Pan de ressé.

Pain de son.

Pan de bren.

Pain de son. Pain de chien.

Canino.

Pain azyne.

Pan azimous.

Pain qui contient de l'ivraie.

Pan juious.

Pain rabouti.
Pan de refus.

Pain de cretons.
Pan de gréoutoun.

Pain bien levé.
Pan espoumpi.

Pain rebondi, bien levé.
Pan crouchouna.

Pain mal levé.
Pan esfougassa.
Pan amati.

Pain mal levé. Gras cuit.
Pan amali.

Pain mal levé, mat, gras-cuit.
Pan agerbassi.
Pan acoudi.
Pan esfougassa.
Pan glet.
Pan mat.

Pain gras cuit, lourd.
Pan cira.

Pain gras-cuit, qui est encore pâteux par manque de cuisson.
Pan que sèmblo de pasto.

Pain pâteux.
Pan empasta.

Pain ramolli.
pan amarinous.
pan amoulousi.

Pain tendre.
Pan moufle.

*Pain doux-levé,
dont la pâte n'a pas assez de fermeté.*
Pan dous

Pain aigri par le levain.
Pan trebouli.

Pain surpris par la cuisson.
Pan ressesi.

Pain qui a beaucoup de croûte.
Pan acrousti.

Pain morfondu.
Pan sousprés.
Pan crousto-leva.

Pain ferré.
Pan brula dessouto.

Pain œilleté.
Pan bresca.
Pan caureia.
Pan trauquiha.
Pan bèn escura.
Pan uia.

Pain mollet.
Pan mouflet
Pan moudelous.

Morceau de pain béni que celui qui vient de l'offrir à l'église passe à son voisin pour lui indiquer son tour.
Pan signa.

Tavaïolle servant à porter le pain béni.
Teletto dóu pan signa.

Corne de pain.
Bè de pan.

Queue de pain.
Dessouto dóu pan.

Bouche du pain.
Dessus dóu pan.

Bribe de pain.
Tros de pan.
Tèfle de pan

Un quignon.
Un to de pan

Quignon de pain.
Tècho de pan.

Les trous du pain.
Trau dóu pan.

Porteur de pain.
Porto-pan.

Porteur de pain bénit.
Porto-pan-signa.

Ce pain craque bien sous la dent.
Aquéu pan se friso bèn.

Grignoter un morceau de pain.
Crousteja un tros de pan.

Pain qui a de la croûte. Pain qui croustille.
Pan que croustejo.

Sortir quelques pains du four pour donner de l'espace aux autres.
Soustraire de pan.

Pain placé en évidence sur le présentoir.
Pan de luro.

Pain vendu au poids.
Pan balança.

Hausser le prix du pain.
Crèisse lou pan.

Ils ont ramendé le pain.
An demeni lou pan.

Mettre une taxe au prix du pain.
Tarifa lou pan.

Payer la cuisson de son pain.
Paga lou couire de soun pan.

Faire une côte mal taillée.
Cote mal taillée par allusion à du pain

dont on a perdu la taille.
Faire un pan mau taia.
Faire un pan mau coupa.
Faire un pan de besaço.

C'est profit certain.
Acò es de pan sus la palo.

Manger un pain fatigué, (acquis par un rude travail). Manger un pain gagné à la sueur de son front.
Manja un pan afana.

Tailler une bavette.
Faire soun pan cue.

Prêcher famine.
Ploura pan.

Joie de peu de durée.
Alegresso de pan fresc.

Pain de fiancé, le baiser de félicitation que l'on donne aux nouveaux mariés, embrassades que l'on reçoit d'eux.
Pan de nòvi.

Pain de fiancée, le baiser de félicitation que l'on donne aux nouveaux mariés, embrassades que l'on reçoit d'eux.
Pan de nòvio.

Pain cuit avec des légumes et assaisonné (dans la Drôme).
Pan bourra.

Pain cuit, soupe que l'on fait avec du pain bouilli dans l'eau, et que l'on assaisonne avec un jaune d'œuf ou avec un peu d'huile.
Pan bouli.
Pan cue.

Pain calendal. Gros pain divisé en quatre par une incision cruciale, que l'on mettait sur la table de Noël et auquel l'on ne touchait qu'après avoir donné un quart au premier pauvre qui passait; les marinières emportaient un morceau de ce pain sur

leurs navires et le jetaient à la mer pour calmer la tempête. Pain que l'on distribuait aux pauvres le premier jour de l'an.

Pan calendau.

Pan-d'anouno

Second pain.

Pan-d'anouno

Pan-brun

Pain bis, pain de seigle ou de méteil.

Pan-brun.

Pan-courtoun

Pain de seconde farine.

Pan-courtoun.

Pan-de-counsegau

Pain de méteil.

Pan-de-counsegau.

Pan-de-segue

Pain bis, pain de seigle ou de méteil.

Pan-de-segue.

Pan-émé-soun-tout

Pain à tout, celui que l'on fait avec la farine dont on n'a enlevé que le gros son.

Pan-émé-soun-tout.

Pan-en-tout

Pain à tout, celui que l'on fait avec la farine dont on n'a enlevé que le gros son.

Pan-en-tout.

Pan-lou-tout

Pain à tout, celui que l'on fait avec la farine dont on n'a enlevé que le gros son.

Pan-lou-tout.

Pan-à-soun-tout

Pain à tout, celui que l'on fait avec la farine dont on n'a enlevé que le gros son.

Pan-à-soun-tout.

Pan-de-fourçat

Pain de munition.

Pan-de-fourçat

Pan-de-galèro

Pain de munition.

Pan-de-galèro.

Pan-de-municioun

Pain de munition.

Pan-de-municioun.

Pan-d'oustau

Pain de ménage, pain de cuisson.

Pan-d'oustau.

Pan-de-meinage

Pain de ménage, pain de cuisson.

Pan-de-meinage.

Pan-de-rassiero

Pain de ménage, pain de cuisson.

Pan-de-rassiero.

Pan-majòu

Pain bis-blanc.

Pan-majòu.

Pan-mejan

Pain bis-blanc.

Pan-mejan.

Pan-negre

Pain bis, pain de seigle ou de méteil.

Pan-negre.

Pan-sènso-levame.

Pain azyne ou sans levain.

Pan-sènso-levame.

Pan-segound.

Pain de seconde qualité.

Pan-segound.

Pan-sus-l'aigo.

Pain de première qualité.

Pan-ssu-l'aigo.

Pan-dóu-diable

Agaric

Pan-dóu-diable.

Pana

Paner.

Pana.

Panado

Panade, espèce de soupe faite avec de l'eau, du sel, de l'huile, un jaune d'œuf, et de la croûte de pain, qu'on laisse longtemps mitonner. Miettes de pain râpées sur de la viande.

Panado.

Panarèu

Écouvillon de four.

Panarèu.

Panatiero

Insectes communs dans les fournils.

Panatiero.

Pancoussié

Revendeur de pain.

Pancoussié.

Paneja

Manger du pain. Fournir du pain. foisonner en parlant du blé ou des farines.

Paneja.

Panejaire

Celui ou celle qui mange beaucoup de pain.

Panejaire.

Panet

Petit pain.

Panet.

Paneto

Le pain de boulanger. Petit pain. Gros pain de huit ou dix livres, en Diois. Pain de munition, ration de soldat en Languedoc.

La baneto.

La paneto.

Panetoun

Le panneton.

Lou panetoun.

Panis

Le panic. Le pain de noix.

Lou panis.

Panoucho

Écouvillon.

Panoucho.

Panoun

Petit pain rond.

Panoun.

Pantoustié

Boulangier revendeur de pain (vieux terme).

Pantoustié.

Partidouiro

Coupe-pâte. Outil de boulanger.

La partidouiro.

Passa

Passer par le tamis.

Passa au tamis.

Pasta

Pétrir.

Boulangier. (verbe).

Pasta.

Pasta

Pétrissement.

Lou pasta.

Pastado

Pétrissage.

La pastado.

Pastadou

Pétrissable.

Pastadou.

Pastage

Pétrissage.

Lou pastage.

Pastarié

Boulangerie. Rue des boulangers.

La pastarié.

Pastasso

Grosse pâte. Mauvaise pâte.

La pastasso

Pastaire

Pétrisseur.

Lou pastaire.

Pasteja

Ressembler à de la pâte.

Pasteja.

Pasteloun

Pain de noix pilée

Lou pasteloun

Pastiero

Pétrin.

La pastiero

Pastissié

Pâtissier.

Pastissié.

Pasto

Travailler la pâte.

Travaia la pasto.

Pétrir.

Mounta la pasto.

Escocher la pâte.

Escarpi la pasto.

Fraiser la pâte.

Fresa la pasto.

Noyer la pâte.

Nega la pasto.

Rendre la pâte ratatinée.

Enchancri.

La pâte est ratatinée.

La pasto a enchancri.

Pâte gâtée.

Pasto gastado.

Pâte levée.

Pasto levado.

Pasto espouncho.

Pâte légère.

Pasto vano.

Pâte un peu trop molle.

Pasto gaio.

Pain grascuit, qui est encore pâteux par manque de cuisson.

Pan que sèmblo de pasto.

Pastoun

Bloc de pâte.

Pastoun.

Pastouna

Diviser la pâte en plusieurs blocs.

Pastouna.

Pataiouna

Escouvillonner un four.

Pataiouna.

Patarassoun

Escouvillon.

Escoubihoun.

Patarassoun.

Pausa

Pain rassis.

Pan pausa.

Pêtrir.

Pausa levame.

Peço

Gâteau en général.

Uno peço de four.

Pèiro

Pierre à four.

Pèiro de fougagno.

Penaia

Balayer la farine.

Penaia la farino.

Pestour

Pétrisseur.

Boulangier en Limousin.

Lou pestour.

Pestouresso

Pétrisseuse.

La pestouresso.

Pestri

Pétrir.

Pestri.

Pestridou

Boulangerie. Lieu où l'on pétrit.

Lou pestridou.

Pestridouiro

Le pétrin.

La pestridouiro.

Pestrin

Pétrin.

Lou pestrin.

Grumeaux de pâte que l'on détache de la huche avec la ratissoire.

Rascladuro de pestrin.

Croître comme la pâte au pétrin.

Crèisse coume la pasto au pestrin.

Pico-crousto

Couteau dont on se sert pour chapeler le pain.

Lou pico-crousto.

Plessado

Le contenu d'un pli (de la toile dans laquelle lève le pain).

La plessado.

Ploura

Prêcher famine.

Ploura pan.

Porto

Bouchoir d'un four.

Barradou de four.

Porto de four.

Porto-pan

Porteur de pain.

Porto-pan.

Porteur de pain béni.

Porto-pan-signa.

Pougneja

Fouler la pâte avec les poings.

Pougneja.

Poumpo

Gâteau "pompe" de Noël.

Poumpo à l'òli.

Poustiho

Planche à rebord sur laquelle on met le pain pour le porter au four ou le ramener.

Poustiho.

Prim

Farine passée au tamis fin.

Farino prim cernido.

Prim-four

Première pâte jetée au four.

Prim-four.

Prouferto

Pain que l'on offre à l'église, afin que le prix qu'on en retire en le vendant à la porte, serve à dire des messes pour les âmes du purgatoire, en Languedoc.

La prouferto.



q

Quatre

Pain à quatre têtes.

Pan à quatre.

r

Ramihié

Personne qui fournit des brindilles pour chauffer le four.

Ramihié.

Rascleto

Petit coupe-pâte.

Taieto.

Rascleto.

Rasclo

Coupe-pâte.

Rasclo.

Raspo.

Rascladuro

Grumeaux de pâte que l'on détache de la huche avec la ratissoire.

Rascladuro de pestrin.

Raspo

Coupe-pâte.

Rasclo.

Raspo.

Rassié

Client. Pratique du fournisseur.

Rassié.

Rassiero.

Bon chaland.

Gros rassié.

Rassiero

Pain de cuisson.

Pan de rassiero.

Four de boulanger.

Four de rassiero.

Pain de ménage, pain de cuisson.

Pan-de-rassiero.

Redable

Fourgon. Râble. Tisonnier.

Redable.

Rediable

Fourgon. Râble. Tisonnier.

Rediable.

Rebroundiho

Brouilles, menu bois.

Rebroundiho.

Recaud

Pain de luxe que l'on faisait cuire au four tombant.

Pan de recaud.

Recue

Petit pain de luxe.

Pan recue.

Refus

Pain rabouti.

Pan de refus.

Repasta

Repêtrir.

Repasta.

Ressé

Sciure. Son.

Ressé.

Pain de son.

Pan de ressé.

Ressesi

Pain surpris par la cuisson.

Pan ressesi.

Ressòu

Pain cuit au four tombant.

Pan de ressòu.

Restanco

Arrêt pour la pâte.

Uno restanco.

Rispoun

Petite pelle à feu. Spatule.

Un rispoun.

Rouleto

La roulette.

La rouleto.

Rousset

Pain bis blanc.

Pan rousset.

Rousseto

Grosse farine.

Rousseto.

S

Sa

Sac de farine.

Sa boulenié.

Sa farinié.

Sa farinau.

Sasso

Sasse, écope.

Sasso.

Sedas

Sas.

Sedas.

Sedassa

Sasser.

Sedassa.

Sedassat

Contenu d'un sas.

Sedassat.

Segound.

Pain de seconde qualité.

Pan-segound.

Sembla

Pain grascuit, qui est encore pâteux par manque de cuisson.

Pan que sèmblo de pasto.

Signa

Morceau de pain béni que celui qui vient de l'offrir à l'église passe à son voisin pour lui indiquer son tour.

Pan signa.

Porteur de pain béni.

Porto-pan-signa.

Tavaïolle servant à porter le pain béni.

Telete dóu pan signa.

Solo

Partie du four qui reçoit le pain, aire du four.

La solo.

Dessous du pain, croûte qui touchait l'aire du four.

La solo.

Ce pain n'a pas de croûte, n'est pas assez cuit.

Aquéu pan a pas de solo.

Soubrasa

Fourgonner, tisonner la braise.
Soubrasa.

Souflage

Souflage.
Lou souflage.

Soula

Paver un four.
Soula.

Sousprene (se)

Se brûler à la surface sans cuire à l'intérieur en parlant du pain.
Se sousprene.

Pain morfondu.

Pan sousprés.

Soustraire

Sortir quelques pains du four pour donner de l'espace aux autres.
Soustraire de pan.

t

Tafias

Gros chanteau de pain.
Tafias.

Taflas

Gros chanteau de pain.
Taflas.

Taia

Cote mal taillée par allusion à du pain dont on a perdu la taille.
Pan mau taia.

Faire une côte mal taillée.

Faire un pan mau taia.

Taieto

Petit coupe-pâte.
taieto.

Tamis

Tamis.
Tamis.

Cercle d'un tamis.

Arescle d'un tamis.

Passer par le tamis.

Passa au tamis.

Faire tourner le sas, le tamis.

Faire vira lou tamis.

Faire lis tamis.

Tamisa

Pain de farine de seigle passé au tamis fin.
Pan tamisa.

Farine tamisée.

Tamisado.

Tamisadouiro

Chassis à sasser, espèce d'échelle qui porte de chaque côté sur le pétrin et sur laquelle on fait glisser le tamis.
Tamisadouiro.

Tampo

Bouchoir du four.
La tampo dou four.

Tancadou

Porte du four.
Lou tancadou.

Tarifa

Mettre une taxe au prix du pain.
tarifa lou pan.

Tastoun

Reste de pâte.
Tastoun.

Tauladou

Ais sur lequel on fait le pain, Planche à porter le pain.

Taulié.

Tauladou.

Taulèu

Plateau sur lequel on fait les galettes.

Taulèu.

Taulié

Planche à porter le pain.

Taulié.

Tauladou.

Tèchi

Morceau de pain.

Tèchi.

Tècho

Quignon de pain.

Tècho de pan.

Tèco

Quignon de pain.

Tèco.

Tèfle

Bribe de pain.

Tèfle de pan.

Teleto

Tavaïolle servant à porter le pain béni.

Teleto dóu pan signa.

Terçòu

Troisième farine, tirée du bluteau après la fleur.

Terçòu.

Tèsto

Pain à quatre têtes.

Pan à tèsto.

Tibouna

Tisonner.

Tibouna.

Tiero

Pain à quatre têtes

Pan à tiero.

Tinòu

Pétrin

Lou tinòu.

Tiro-braso

Fourgon de boulanger.

Tiro-braso.

To

Un quignon.

Un to de pan

Tour

Planche ou table fixe

servant à façonner le pain.

Lou tour.

Tourna

Faire le pain.

Tourna lou pan.

Tournouiro

Planche à rebords servant à faire le pain et à le rapporter au four.

La tournouiro.

Tourtèu

Tourteau, petit gâteau rond, cuit sous la cendre ou sur le charbon

Petit pain de seigle.

Lou tourtèu.

Tourtoun

Le pain plat. Morceau de pâte que l'on fait cuire au four pour les enfants.

Lou tourtoun.

Tourtounié

Plaque de fer sur laquelle l'on fait cuire le "tourtoun".

Lou tourtounié.

Tranto

Échelle suspendue sur laquelle on tient le pain.

Lou tranto.

Trantolo

Claie suspendue sur laquelle on tient le pain à l'abri des chats et des rats.

La trantolo.

Trau

Les trous du pain.

Trau dóu pan.

Trauhiha

Pain œilleté.

Pan trauhiha.

Travaia

Travailler la pâte.

Travaia la pasto.

Trebouli

Pain aigri par le levain.

Pan trebouli.

Trepala

Remuer à la pelle.

Trepala.

Tros

Grignoter un morceau de pain.

Crousteja un tros de pan.

Bribe de pain.

Tros de pan.

u**Uia**

Pain œilleté.

Pan uia.

V**Vano**

Pâte légère.

Pasto vano.

Vèio

Pain rassis.

Pan de la vèio.

Vira

Faire tourner le sas, le tamis.

Faire vira lou tamis.

Faire lis tamis.

Tourner le dos au quignon, à la fortune.

Vira lou cuou au cantèu.

Voulé

Je veux ma part du gâteau.

N'en vole moun crouchoun.



Français Langue d'Oc



Francés
lengo d'Oc

A

Abaisser

Abaisser le prix du pain.
Amendri lou pan.

Accompagner

Ce qui se mange avec le pain et tout ce qui l'accompagne.
Lou coumpanage.

Acquérir

Manger un pain fatigué, (acquis par un rude travail). Manger un pain gagné à la sueur de son front.
Manja un pan afana.

Action

Action de manger du pain, sobriété, tempérance.
Lou coumpanejage.

Action de fourgonner.

Brasucage.
Fourgounado.

Affamé

Affamé.
Un bramo-pan.

Agaric

Agaric.
Pan -dôu-diable.

Aigri

Pain aigri par le levain.
Pan trebouli.

Aire

Aire, âtre du four.
Iero dôu four.
Lar dôu four.

Partie du four qui reçoit le pain, aire du four.

La solo.

Ais

Ais sur lequel on fait le pain, Planche à porter le pain.

Taulié.
Tauladou.

Allongé

Petit pain allongé et renflé au milieu en forme de colombe, gâteau que les parrains ou marraines donnent à leurs filleuls aux fêtes de Noël.

Couloumb.

Amas

Amas de croûtes.
Croustié.

Ame

Pain que l'on offre à l'église, afin que le prix qu'on en retire en le vendant à la porte, serve à dire des messes pour les âmes du purgatoire, en Languedoc.

La proufercto.

An

Pain calendal. Gros pain divisé en quatre par une incision cruciale, que l'on mettait sur la table de Noël et auquel l'on ne touchait qu'après avoir donné un quart au premier pauvre qui passait; les mariniers emportaient un morceau de ce pain sur leurs navires et le jetaient à la mer pour calmer la tempête. Pain que l'on distribuait aux pauvres le premier jour de l'an.

Pan calendau.

Appareiller

Appareiller le bois pour le mettre en fagot.
Acacha lou bos.

Appartement

Appartement qui est au-dessus du four, étuve où l'on pétrit et où la pâte lève, fournil.

Glourieto.

Appétissant

Ration de pain, pain appétissant.

Crouchounado.

Qui fait manger du pain, qui se mange avec du pain, appétissant.

Coumpanejant.

Appétit

L'appétit vient en mangeant.

Lou pan à la dènt fai veni la talènt.

Arrêt

Arrêt pour la pâte.

Uno restanco.

Assaisonner

Pain cuit avec des légumes et assaisonné (dans la Drôme).

Pan bourra.

Attisoir

Tisonnier, attisoir.

Fourgoun.

Brasuquet

Atre

Aire, âtre du four.

Iero dóu four.

Lar dóu four.

Pierre de l'âtre. Dalle qui porte le foyer.

La paiasso.

Auge

Petite auge où les boulangers lavent l'écouvillon. (G. Azais).

Lauriot.

Autel

Tablette, autel d'un four.

La faudo de four.

Lou faudau.

Avertir

Avertir les chalands, leur faire dire de

pétrir, de préparer le pain.

Manda.

Droit d'avertissement dû anciennement aux fournisseurs des fours banaux. Rétribution payée à ceux qui avertissent les chalands d'un four.

Lou mandage.

Avertissement

Droit d'avertissement dû anciennement aux fournisseurs des fours banaux. Rétribution payée à ceux qui avertissent les chalands d'un four.

Lou mandage.

Azime

Pain azime.

Pan azimous.

Pain azyne ou sans levain.

Pan-sènso-levame.

B

Baiser

Se baiser en parlant des pains qui se touchent dans le four.

S'embaia

Faire baiser ou toucher les pains dans le four.

Baioula.

Pain baisé

Pan baioula.

Balayer

Balayer la farine.

penaia la farino.

Baisure

Une baisure.

Uno beisaduro.

Biseau ou baisure de pain.

Baiòu.

Balle

Dresser une balle de farine.

Cabra uno balo de farino.

Banal

Four banal.

Lou four banarèu.

Four banal.

Lou four banau.

*Droit d'avertissement dû anciennement aux
fourniers des fours banaux. Rétribution
payée à ceux qui avertissent les chalands
d'un four.*

Lou mandage.

Bassinage

Bassinage

lou bacinage.

Bâtiment

Fournil, bâtiment où est le four.

Lou fourniau.

Lou glouretoun.

Bavette

Tailler une bavette.

Faire soun pan cue.

Béni

*Morceau de pain béni que celui qui vient de
l'offrir à l'église passe à son voisin pour lui
indiquer son tour.*

Un crouchoun.

Porteur de pain béni.

Lou porto-pan-signa.

Tavaïolle servant à porter le pain béni.

teleto dóu pan signa.

Beurre

Pain au beurre.

Lou pan au burre.

Bis

Pain bis blanc.

Lou pan boulen.

Lou pan rousset.

Pain bis.

Lou pan brun.

Lou pan busquié.

Lou pan courtoun.

Pain bis, pain de seigle ou de méteil.

Pan-brun.

Pan-de-segue.

Pan-negre.

Pain bis-blanc.

Pan-mejan.

Pan-majòu.

Biseau

Biseau ou baisure de pain.

Baiòu.

Blanc

Pain blanc.

Pan fin.

Pan blanc.

*Pain blanc et délicat, petit pain long,
pain de luxe, en Guienne.*

(Choine dans Rabelais)

Uno choino.

Pain bis blanc.

Pan boulen.

Pan rousset.

Pain bis-blanc.

Pan-majòu.

Pan-mejan.

Blé

La fleuraison du blé.

la floureto dóu blad.

Foisonner en parlant du blé ou des farines.

Paneja.

Bloc de pâte.

Bloc de pâte.

Lou pastoun.

Diviser la pâte en plusieurs blocs.

Pastouna.

Bluter

Bluter.

Bluta.

Bois

Broutilles, menu bois.

Rebroundiho.

Masiho.

Le bois gras servant à éclairer le four.

La lumo.

Bois pour chauffer le four.

Garno.

Faire sécher le bois au four.

Asserma lou bos au four.

Appareiller le bois pour le mettre en fagot.

Acacha lou bos.

Boîte à farine

Une boîte à farine.

Uno enfarinadouiro.

Bon

Il a de bonnes dents, donne-lui la croûte.

A de bôni dènt, baio-ié l'ouret.

Bouche (d'un four)

Bouche d'un four.

Boucau de four.

Gorjo de four.

Goulo de four.

Bouche

Lever le pain de la bouche.

Leva lou croustet de la bouco.

Bouche du pain.

Dessus d'ou pan.

Bouchoir

Bouchoir d'un four.

Barradou de four.

Porto de four.

Bouillie

Bouillie de farine.

Farinado.

Boulangier

Boulangier.

Boulangié.

Fournier, boulangier.

Fournié.

Pain de boulangier.

Boulenjoun.

Marchand ou revendeur de pain.

Boulangier forain.

Lou mangounié.

Celui qui vend des pains en foire ou au marché; boulangier.

Lou michié.

Lieu où les boulangers tiennent les fagots.

Fagoutiero.

Rue des boulangers.

La pastarié.

Petit fournisseur, garçon boulangier, petit boulangier.

Fourneiroun.

Boulangéirot.

Mitroun.

Fourgon de boulangier.

Crouchoun.

Tiro-braso.

Le pain de boulanger.

La baneto.

La paneto.

Four de boulanger.

Four de rassiero.

Petite auge où les boulangers lavent l'écouvillon. (G. Azais).

Lauriot.

Panier de boulanger.

Coufo de boulangié.

Boulangier revendeur de pain (vieux terme).

Pantoustié.

Menu charbon. Charbon de boulanger.

La carbouniho.

Mauvais boulanger.

Un brulo-pan.

Gâte farine. Sobriquet des boulangers.

Un gasto-farino.

Gâte-pâte. Sobriquet des boulangers.

Un gasto-pasto.

Sébille de boulanger où l'on met la pâte avant de la porter au four.

La paiasso.

Boulangère

Fournière, boulangère.

Fourniero.

Boulangiero.

Celle qui vend des pains en foire ou au marché; boulangère.

La michiero.

Petite boulangère.

Boulangero.

Boulangerie

Boulangerie.

La pastarié.

La boulenjarié.

Boulangerie. Lieu où l'on pétrit.

Lou pestridou.

Boursoufler (se)

Se boursoufler et se morfondre en parlant du pain.

Gras-cuit en parlant du pain.

Crousto-leva.

Braise

Fourgonner, tisonner la braise.

Soubrasa.

Branchage

Les fascines. Fagots de branchages de pin servant à chauffer le four.

Li feissino.

Bribe

Bribe de pain.

Tros de pan.

Têfle de pan

Grignon de pain, quignon, bribe en dauphiné et Limousin.

Ouret.

Brindilles

Personne qui fournit des brindilles pour chauffer le four.

Ramihié.

Briser

Émier, briser.

Abriga.

Broutilles

Broutilles, menu bois.

rebroundiho.

Masiho.

Bluteau

Troisième farine,

tirée du bluteau après la fleur.

Terçòu.

Brosse

La brosse.
La brossou.

Brûler (se)

Se brûler à la surface sans cuire à l'intérieur en parlant du pain.
Se sousprene.

C

Caisse

Caisse à levain.
Caravel.
Palhassoun.

Calmer

Pain calendal. Gros pain divisé en quatre par une incision cruciale, que l'on mettait sur la table de Noël et auquel l'on ne touchait qu'après avoir donné un quart au premier pauvre qui passait; les marinières emportaient un morceau de ce pain sur leurs navires et le jetaient à la mer pour calmer la tempête. Pain que l'on distribuait aux pauvres le premier jour de l'an.
Pan calendau.

Calotte

Calotte d'un four.
La caloto.

Carbonique

Porter à la tête en parlant des vapeurs ou exhalaisons carboniques.
Embabourina.

Casser

Casser une croûte.
Manja un croustet.

Céder

Obliger quelqu'un à céder.
Faire mounta quaucun sus lou four.

Cercle

Cercle d'un tamis.
Arescle d'un tamis.

Certain

C'est profit certain.
Acò es de pan sus la palo.

Chaland

Client. Pratique du fournier.
Rassié. Rassiero.

Bon chaland.
Gros rassié.

Avertir les chalands, leur faire dire de pétrir, de préparer le pain.
Manda.

Droit d'avertissement dû anciennement aux fourniers des fours banaux. Rétribution payée à ceux qui avertissent les chalands d'un four.
Lou mandage.

Enfant ou femme que les fourniers envoyaient chez leurs chalands pour leur dire de pétrir ou de préparer le pain.
Lou mandaire.
La mandairo.
Lou coundié.
La coundiero.

Chaleur

Four qui n'a pas perdu toute sa chaleur.
Un four bescalènt.

Chaleur étouffante, vapeur d'un four chaud.
La babour.

Champ

Petit quignon de pain. Croûton. Morceau de pain que l'on porte aux champs.
Un croustet.

Chanteau

Couper un pain en chanteaux.
Cantela.

Gros chanteau de pain.

Un taflas.

Un tafias.

Chapeler

Couteau dont on se sert pourchapeler le pain.

Lou pico-crousto.

Charbon

Menu charbon. Charbon de boulanger.

La carbouniho.

Charger

Charger le four.

Garni lou four.

Chassis

Chassis à sasser, espèce d'échelle qui porte de chaque côté sur le pétrin et sur laquelle on fait glisser le tamis.

Tamisadouiro.

Chaud

Chaleur étouffante, vapeur d'un four chaud.

La babour.

Chauffer

Chauffer le four.

Faire lou four.

Caufa lou four.

Les fascines. Fagots de branchages de pin servant à chauffer le four.

Li feissino.

Bois pour chauffer le four.

Garno.

Personne qui fournit des brindilles pour chauffer le four.

Ramihié.

Chercher

Celui qui cherche le pain, pourvoyeur.
Cerco-pan.

Chèvre

Dresser comme une chèvre.

Cabra.

Dresser une balle de farine.

Cabra uno balo de farino.

Chien

Pain de son. Pain de chien.

Canino.

Claie

Claie suspendue sur laquelle on place le pain.

Lou brande.

La trantolo.

Claie suspendue sur laquelle on tient le pain à l'abri des chats et des rats. (à Nice).
L'estrantoulo.

Clair

Clair comme la bouche d'un four.

Clar coume la gorjo d'un four.

Client

Client. Pratique du fournier.

Rassié. Rassiero.

Bon chaland.

Gros rassié.

Colorer

Colorer le pain avec du jaune d'œuf.

Daura.

Contenu

Contenu d'un sas.

Un sedassat.

Le contenu d'un pli (de la toile dans laquelle lève le pain).

La plessado.

Corne

Corne de pain.

Bè de pan.

Cornu

Pain cornu.

Pan cournu.

Cote

Cote mal taillée par allusion à du pain dont on a perdu la taille.

Pan mau taia.

Faire une côte mal taillée.

Faire un pan mau taia.

Faire un pan mau coupa.

Couche

Mettre la pâte sous couche.

Estanca.

Le levain en Languedoc, ainsi nommé parce qu'on le couche sous une couverture, pour l'empêcher de prendre froid.

Lou couchaire.

La couchairo.

Couche légère de jaune d'œuf sur la pâtisserie.

Daurage.

Coupe-pâte

Coupe-pâte.

La rasclo.

La raspo.

La gratuso.

La partidouiro.

Petit coupe-pâte.

Taieto.

Rascleto.

Couper

Couper les quignons de pains en Languedoc.

Embouquina.

Couper les quignons ou les croûtons de pain.

Esbroudela

Couper un pain en chateaux.

Cantela.

Couronne

Couronne, sorte de pain.

La courouno.

Couverture

Le levain en Languedoc, ainsi nommé parce qu'on le couche sous une couverture, pour l'empêcher de prendre froid.

Lou couchaire.

La couchairo.

Couvrir

Paner, couvrir de pain émietté.

Mica.

Couteau

Couteau dont on se sert pour chapeler le pain.

Lou pico-crousto.

Craque

Ce pain craque bien sous la dent.

Aquéu pan se friso bèn.

Creton

Pain de cretons.

Pan de gréutoun.

Crier

Crier famine, crier fort.

Brama pan.

Croître

Croître comme la pâte au pétrin.

Crèisse coume la pasto au pestrin.

Croustiller

Croustiller.

Crousteja.

Grignoter un morceau de pain.
Crousteja un tros de pan.

Pain qui a de la croûte. Pain qui croustille.
Pan que croustejo.

Croûte

Se dit du pain dont la croûte, sous l'action d'une chaleur trop violente, s'est séparée de la mie et s'est relevée seule.

Faire crousto-lèvo.

Faire croûte.
Crousta.

Qui a une croûte, une croûte épaisse, plein de croûte.
Croustous.

Pain qui a beaucoup de croûte.
Pan acrousti.

Grignon, quignon de pain qui a la croûte rebondie.
Crouchoun.

Croûtelette, petite croûte.
Croustihoun.

Petite croûte, croustille.
Crousteto.

Amas de croûtes.
Croustié.

Casser une croûte.
Manja 'n croustet.

Préparation de certains aliments avec une croûte de pain.
Croustado.

Grosse croûte.
Croustas.

Grosse croûte.
Croustasso.

Pain qui a de la croûte. Pain qui croustille.
Pan que croustejo.

Dessous du pain, croûte qui touchait l'aire du four.

La solo.

Panade, espèce de soupe faite avec de l'eau, du sel, de l'huile, un jaune d'œuf, et de la croûte de pain, qu'on laisse longtemps mitonner.

Panado.

Il a de bonnes dents, donne-lui la croûte.
A de bôni dènt, baio-ié l'ouret.

Ce pain n'a pas de croûte, n'est pas assez cuit.

Aquéu pan a pas de solo.

Croûtelette

Croûtelette, petite croûte.

Croustihoun.

Croûton

Petit quignon de pain. Croûton. Morceau de pain que l'on porte aux champs.

Croustet.

Croûton.
Croustoun.

Petit croûton.
Croustounet.

Croûton, grignon de pain.
Croustis.

Petit croûton.
Croustechoun.

Couper les quignons ou les croûtons de pain.
Esbroudela

Croustille

Petite croûte, croustille.

Crousteto.

Croustiller

Croustiller.
Croustouna.

Celui, ou celle qui croustille.
Croustihaire.
Croustiller, écrouter, grignoter.
Croustiha.

Croustilleux

Croustilleux.
Croustihous.

Crucial

*Pain calendal. Gros pain divisé en quatre par une incision **cruciale**, que l'on mettait sur la table de Noël et auquel l'on ne touchait qu'après avoir donné un quart au premier pauvre qui passait; les marinières emportaient un morceau de ce pain sur leurs navires et le jetaient à la mer pour calmer la tempête. Pain que l'on distribuait aux pauvres le premier jour de l'an.*
Pan calendau.

Cuire

Se brûler à la surface sans cuire à l'intérieur en parlant du pain.
Se sousprene.

Faire cuire une fournée de pain.
Faire au four.

Enfourner, cuire le pain.
Fourneja.

Mettre à cuire, enfourner le pain.
Bouta couire.

Cuire deux fois.
Bescouire.

Serrer le pain dans le four, ne pas le laisser cuire.
Gaula.

Plaque de fer sur laquelle l'on fait cuire le "tourtown".

Lou tourtownié.

Morceau de pâte que l'on fait cuire à l'entrée d'un four.
Flamarèu.

Cuisson

Pain de cuisson.
Pan de rassiero.

Payer la cuisson de son pain.
Paga lou couire de soun pan.

Pain surpris par la cuisson.
Pan ressesi.

Pain de ménage, pain de cuisson.
Pan-d'oustau.
Pan-de-meinage.
Pan-de-rassiero.

Pain grascuit, qui est encore pâteux par manque de cuisson.
Pan que sèmblo de pasto.

Cuit

Se boursouffler et se morfondre en parlant du pain.

Gras-cuit en parlant du pain.
crousto-leva.

Pain cuit au four tombant.
Pan de ressou.

Pain cuit avec des légumes et assaisonné (dans la Drôme).
Pan bourra.

Dessous du pain, croûte qui touchait l'aire du four.
La solo.
Ce pain n'a pas de croûte, n'est pas assez cuit.
Aquéu pan a pas de solo.

D

Dalle

Pierre de l'âtre. Dalle qui porte le foyer.
La paiasso.

Daller

Daller un four.
Lara.

Défourner

Défourner, tirer du four.
Desfourna. desenfourma (rh).

Ce que l'on, défourne en une fois.
Desfournado.

Délayer

Pêtrir le levain, préparer le levain, le délayer dans la farine pour le faire fermenter.
Pausa levame.
Metre levame.
Bouta lou levame.

Petit grumeaux de farine mal délayée.
Gréoutoun.

Délicat

Pain blanc et délicat, petit pain long, pain de luxe, en Guienne.
(Choine dans Rabelais)
Uno choino.

Dent

Ce pain craque bien sous la dent.
Aquéu pan se friso bèn.

Il a de bonnes dents, donne-lui la croûte.
A de bôni dènt, baio-ié l'ouret.

Dessous

Ce pain n'a pas de croûte, n'est pas assez cuit.
Aquéu pan a pas de solo.

Dessous du pain, croûte qui touchait l'aire du four.
La solo.

Deuxième

Deuxième farine
Boulen.

Devoir

Droit d'avertissement dû anciennement aux fourniers des fours banaux. Rétribution payée à ceux qui avertissent les chalands d'un four.
Lou mandage.

Diviser

Diviser la pâte en plusieurs blocs.
Pastouna.

Donner

Sortir quelques pains du four pour donner de l'espace aux autres.
Soustraire de pan.

Il a de bonnes dents, donne-lui la croûte.
A de bôni dènt, baio-ié l'ouret.

Dos

Tourner le dos au quignon, à la fortune.
vira lou cuou au cantèu.

Doux

Pain doux-levé, dont la pâte n'a pas assez de fermeté.
Pan dous

Dresser

Dresser comme une chèvre.
Cabra.

Dresser une balle de farine.
Cabra uno balo de farino.

Dire

Avertir les chalands, leur faire dire de pétrir, de préparer le pain.

Manda.

Durcir

Grumeau de pâte durci.

Gratihoun.

Durée

Joie de peu de durée.

Alegresso de pan fresc.

Durer

Manger sa pitance, avec beaucoup de pain pour la faire durer.

Se coumpaneja.

E

Eau

Panade, espèce de soupe faite avec de l'eau, du sel, de l'huile, un jaune d'œuf, et de la croûte de pain, qu'on laisse longtemps mitonner.

Panado.

Échelle

Chassis à sasser, espèce d'échelle qui porte de chaque côté sur le pétrin et sur laquelle on fait glisser le tamis.

Tamisadouiro.

Échelle suspendue sur laquelle on tient le pain.

Lou tranto.

Échelle suspendue sur laquelle on tient le pain à l'abri des chats et des rats.

La trantolo.

Ecope

Sasse, écope.

Sasso.

Écouvillon

Petite auge où les boulangers lavent l'écouvillon. (G. Azais).

Lauriot.

Ecouvillon.

Escoubihoun.

Patarassoun.

Panoucho.

Écouvillon de four.

Panarèu.

Écouvillonner

Écouvillonner un four.

Pataiouana.

Écrouter

Croustiller, écrouter, grignoter.

Croustiha.

Église

Morceau de pain béni que celui qui vient de l'offrir à l'église passe à son voisin pour lui indiquer son tour.

Crouchoun.

Pain que l'on offre à l'église, afin que le prix qu'on en retire en le vendant à la porte, serve à dire des messes pour les âmes du purgatoire, en Languedoc.

La proufercto.

Élever

S'élever en quignons, en parlant du pain.

Qui a de beaux quignons, rebondis.

Crouchouna.

Émier

Émier, briser.

Abriga

Émietter

Émietter.

Frisa.

S'émietter, être friable.

Se frisa.

Ce pain craque bien sous la dent.

Aquéu pan se friso bèn.

Paner, couvrir de pain émiété.

Mica.

Émietter.

Micaia

Réduire en miettes. Émietter.

Embrenica

Empâter

Empâter.

Empasta.

Empastela.

Encroûter

Encroûter.

Acrousti.

Action d'encroûter ou de s'encroûter.

Acroustimen.

Enfant

Enfant ou femme que les fournisseurs envoyaient chez leurs chalands pour leur dire de pétrir ou de préparer le pain.

Lou mandaire.

La mandairo.

Lou coundié.

La coundiero.

Enfariner.

Enfariner.

Enfarina.

Enfournée

Enfournée.

Enfournado.

Enfournement

Enfournement.

Enfournamen.

Enfournage.

Enfourner

Enfourner.

Enfourna.

Enfourner, cuire le pain.

Fourneja.

Mettre à cuire, enfourner le pain.

Bouta couire.

Celui qui enfourne.

Enfournaire.

Planche pour enfourner les galettes, ou pour porter le pain au four.

La fougassiero.

Lou mastraïoun.

Entrée

Entrée du foyer.

Lou gulard.

Morceau de pâte que l'on fait cuire à l'entrée d'un four.

Flamarèu.

Envoyer

Enfant ou femme que les fournisseurs envoyaient chez leurs chalands pour leur dire de pétrir ou de préparer le pain.

Lou mandaire.

La mandairo.

Escocher

Escocher la pâte.

Escarpi la pasto.

Espace

Sortir quelques pains du four pour donner de l'espace aux autres.

Soustraire de pan.

Etendre

Rouleau pour étendre la pâte.
Lou moulèire.

Etienne

Gâteau en forme de marmousset, qu'autrefois les parrains donnaient à leurs filleuls le jour de saint Etienne et que les boulangers vendent ce jour-là en Languedoc.
Estève.

Étouffant

Chaleur étouffante, vapeur d'un four chaud.
La babour.

Étuve

Appartement qui est au-dessus du four; étuve où l'on pétrit et où la pâte lève.
Glourieto.

Évidence

Pain placé en évidence sur le présentoir.
Pan de luro.

Exhalaisons

Porter à la tête en parlant des vapeurs ou exhalaisons carboniques.
Embabourina.

F**Façonner**

Planche ou table fixe servant à façonner le pain.
Lou tour.

Faire

Faire le pain.
Tourna lou pan.

Faire fagot.
Enfeissa.

Fagot

Lieu où les boulangers tiennent les fagots.
Fagoutiero.

Les fascines. Fagots de branchages de pin servant à chauffer le four.
Li feissino.

Faire fagot.
Enfeissa.

Appareiller le bois pour le mettre en fagot.
Acacha lou bos.

Fainéant

Celui qui gâte le pain, celui qui n'est bon qu'à manger, fainéant.
Un estrasso-pan.

Famine

Prêcher famine.
Ploura pan.

Crier famine, crier fort.
Brama pan.

Farine

Grosse farine.
Boulen.
Rousseto.

La fine farine
La flour.

Qui concerne la farine.
Boulenié.

Sac de farine.
Sa boulenié.

Sac à farine.
Sa farinié.

Sac à farine.
Sa farinau.

Petite farine. Recoupe.
Farineto.

Farine tamisée.
Tamisado.

Farine dont on a oté la fleur.
Floureto.

*Troisième farine, tirée du bluteau
après la fleur.*
Terçòu.

Gros sac de farine.
Balo de farino.

Bouillie de farine.
Farinado.

Farine fine (en vieux gascon)
Canesal.

Farine d'avoine.
Loupo.

Deuxième farine
Boulen.

*Pêtrir le levain, préparer le levain, le
délayer dans la farine pour le faire
fermenter.*
Pausa levame.
Metre levame.
Bouta lou levame.

Pain de farine de seigle passé au tamis fin.
Pan tamisa.

Omettre une fournée. Mettre trop de farine.
Faire chouio.

*Manger du pain. Fournir du pain.
foissonner en parlant du blé ou des farines.*
Paneja.

Farine passée au tamis fin.
Farino prim cernido.

Dresser une balle de farine.
Cabra uno balo de farino.

Oter la farine.
Desfarina.

Petit grumeaux de farine mal délayée.
Gréoutoun.

Balayer la farine.
Penaia la farino.

Pain de seconde farine.
Pan-courtoun.

*Pain à tout, celui que l'on fait avec la farine
dont on n'a enlevé que le gros son.*
Pan-en-tout.
Pan-émé-soun-tout.
Pan-lou-tout.
Pan-à-soun-tout.

La folle farine
La flour-frain.

Fariner
Fariner.
Farina.

Farineux
Farineux.
Farinous.

Être farineux.
Farineja.

Une boîte à farine.
Uno enfarinadouiro.

Farinier
Farinier.
Un farinié.

Fariniere
Farinière.
Uno fariniero.

Fascine

Les fascines. Fagots de branchages de pin servant à chauffer le four.

Li feissino.

Fatigué

Manger un pain fatigué, (acquis par un rude travail). Manger un pain gagné à la sueur de son front.

Manja un pan afana.

Femme

Enfant ou femme que les fourniers envoyaient chez leurs chalands pour leur dire de pétrir ou de préparer le pain.

Lou mandaire.

La mandairo.

Lou coundié.

La coundiero.

Fer

Plaque de fer sur laquelle l'on fait cuire le "touroun".

Lou tourtounié.

Ferment

Levain, ferment.

Levadou.

Fermenter

Pétrir le levain, préparer le levain, le délayer dans la farine pour le faire fermenter.

Pausa levame.

Metre levame.

Bouta lou levame.

Fermeté

Pain doux-levé, dont la pâte n'a pas assez de fermeté.

Pan dous.

Ferré

Pain ferré.

Pan brula dessouto.

Feu

Mettre le feu au four.

Metre fiò au four.

Petite pelle à feu. Spatule.

Un rispoun.

Fiancé

Pain de fiancé, le baiser de félicitation que l'on donne aux nouveaux mariés, embrassades que l'on reçoit d'eux.

Pan de nòvi.

Fiancée

Pain de fiancée, le baiser de félicitation que l'on donne aux nouveaux mariés, embrassades que l'on reçoit d'eux.

Pan de nòvio.

Filer

Terme de boulanger, filer en parlant de la pâte.

Courda.

Courdeja.

Filleul

Petit pain allongé et renflé au milieu en forme de colombe, gâteau que les parrains ou marraines donnent à leurs filleuls aux fêtes de Noël.

Couloumb.

Gâteau en forme de marmousset, qu'autrefois les parrains donnaient à leurs filleuls le jour de saint Etienne et que les boulangers vendent ce jour-là en Languedoc.

Estève.

Fin

Pain de farine de seigle passé au tamis fin.

Pan tamisa.

Farine fine (en vieux gascon)

Canesal.

Farine passée au tamis fin.

Farino prim cernido.

Fleur

Farine dont on a oté la fleur.
Floureto.

*Troisième farine, t
irée du bluteau après la fleur.*
Terçòu.

Fleuraison

La fleuraison du blé.
La floureto dóu blad.

Foire

*Celui qui vend des pains en foire ou au
marché; boulanger.*
Lou michié.

*Celle qui vend des pains en foire ou au
marché; boulangère.*
La michiero.

Foissonner

*Manger du pain. Fournir du pain.
foissonner en parlant du blé ou des farines.*
Paneja.

Folle

La folle farine
La flour-frain.

Forain

Boulangier forain.
Lou mangounié.

Fort

Crier famine, crier fort.
Brama pan.

Fortune

Tourner le dos au quignon, à la fortune.
Vira lou cuou au cantèu.

Fouler

Fouler la pâte avec les poings.
Pougneja.

Four

Four.
Four.

Petit four.
Fournoun.

Four banal.
Four banarèu.
Four banau.
Four coumun.

Grand four, fournaise.
Fournas.

Four de boulanger.
Four de rassiero.

Aire, âtre du four.
Iero dóu four.
Lar dóu four.

*Partie du four qui reçoit le pain,
aire du four.*
La solo.

Voûte du four.
Capello dóu four.

Calotte d'un four.
Caloto.

Tablette, autel d'un four.
Faudo de four.
Lou faudau.

Bouche d'un four.
Boucau de four.
Gorjo de four.
Goulo de four.

Bouchoir d'un four.
Barradou de four.
Porto de four.

Porte de four.
Lou clausau.
Lou tancadou.

Pelle.

Palo de four.

Défourner, tirer du four.

Desfourna.

Fournil, bâtiment où est le four.

Fourniau.

Glouretoun.

Appartement qui est au-dessus du four,

étuve où l'on pétrit et où la pâte lève.

Glourieto.

Four qui n'a pas perdu toute sa chaleur.

Four bescalènt.

Pain cuit au four tombant.

Pan de ressòu.

Pain de luxe que l'on faisait cuire au four tombant.

Pan de recaud.

Mettre le feu au four.

Metre fiò au four.

Chauffer le four.

Faire lou four.

Caufa lou four.

Daller un four.

Lara.

Charger le four.

Garni lou four.

Le bois gras servant à éclairer le four.

La lumò.

Bois pour chauffer le four.

Garno.

Les fascines. Fagots de branchages de pin servant à chauffer le four.

Li feissino.

Faire sécher le bois au four.

Asserma lou bos au four.

Lieu où sont les fours.

Fournarié.

Planche pour enfourner les galettes, ou pour porter le pain au four.

La fougassiero.

Lou mastraioun.

Se baiser en parlant des pains qui se touchent dans le four.

S'embaia.

Faire baiser ou toucher les pains dans le four.

Baioula.

Sortir quelques pains du four pour donner de l'espace aux autres.

Soustraire de pan.

Planche à rebord sur laquelle on met le pain pour le porter au four ou le ramener.

Poustiho.

Écouvillon de four.

Panarèu.

Écouvillonner un four.

Pataiouna.

Pierre à four.

Pèiro de fougagno.

Première pâte jetée au four.

Prim-four.

Dessous du pain, croûte qui touchait l'aire du four.

La solo.

Paver un four.

Soula.

Morceau de pâte que l'on fait cuire à l'entrée d'un four.

Flamarèu.

Chaleur étouffante, vapeur d'un four chaud.
La babour.

Paillasson pour porter le pain au four.
Lou païas.

Sébille de boulanger où l'on met la pâte avant de la porter au four.
La païasso.

Planche dont on se sert pour enfourner les galettes, pour porter le pain au four.
La fougassiero.

Prendre rang au four.
S'alouga au four.

Droit d'avertissement dû anciennement aux fourniers des fours banaux. Rétribution payée à ceux qui avertissent les chalands d'un four.
Lou mandage.

Fourgon

Fourgon de boulanger.
Crouchoun.

Fourgon. Râble. Tisonnier.
Redable.
Rediable.

Fourgonner

Fourgonner, tisonner la braise.
Soubrasa.
Fourgouna.

Action de fourgonner.
Brasucage.
Fourgounado.

Fournaise

Grand four, fournaise.
Fournas.

Fournaise.
Fournasso

Fournée

Fournée.
Fournado.
Caudo.
Caufado.
Cuecho.

Grosse fournée.
Fournadasso.

Petite fournée.
Fournadeto.

Faire une fournée.
Faire fournado.

Faire cuire une fournée de pain.
Faire au four.

Par fournées.
À la fournado.
À cha fournado.
À bèlli fournado.

Omettre une fournée. Mettre trop de farine.
Faire chouio.

Fournier

Fournier, boulanger.
Fournié.

Fournier qui boulangé pour les pariculiers.
Fougounié.

Client. Pratique du fournier.
Rassié. rassiero.

Petit fournier, garçon boulanger.
Fourneiroun.
Boulengeirot.
Mitroun.

Droit d'avertissement dû anciennement aux fourniers des fours banaux. Rétribution payée à ceux qui avertissent les chalands d'un four.
Lou mandage.

Enfant ou femme que les fourniers envoient chez leurs chalands pour leur dire de pétrir ou de préparer le pain.

Lou mandaire.

La mandairo.

Lou coundié.

La coundiero.

Fournière

Fournière, boulangère.

Fourniero.

Fournil

Fournil, bâtiment où est le four.

Fourniau.

Glouretoun.

Glourieto.

Insectes communs dans les fournils.

Fourneiroun.

Panatieiro.

Grihet.

Fournir

Celui qui fournit le pain. Panetier.

Apanaire.

Manger du pain. Fournir du pain.

Foisonner en parlant du blé ou des farines.

Paneja.

Personne qui fournit des brindilles pour chauffer le four.

Ramihié.

Foyer

Entrée du foyer.

Lou gulard.

Pierre de l'âtre.

Dalle qui porte le foyer.

La paiasso.

Frais

Pain frais.

Pan dóu jour.

Fraiser

Fraiser la pâte.

Fresa la pasto.

Friable

S'émietter, être friable.

Se frisa.

Froid

Le levain en Languedoc, ainsi nommé parce qu'on le couche sous une couverture, pour l'empêcher de prendre froid.

Lou couchaire.

La couchairo.

Front

Manger un pain fatigué, (acquis par un rude travail). Manger un pain gagné à la sueur de son front.

Manja un pan afana.

G

Gagné

Manger un pain fatigué, (acquis par un rude travail). Manger un pain gagné à la sueur de son front.

Manja un pan afana.

Gagne-pain.

Gagne-pain.

Gagno-pan.

Galettes

Plateau sur lequel on fait les galettes.

Taulèu.

Planche pour enfourner les galettes, ou pour porter le pain au four.

La fougassiero.

Lou mastraioun.

Garçon

Petit fournier, garçon boulanger.

Fourneiroun.

Boulengeirot.

Mitroun.

Gâteau

Gâteau en général.

Uno peço de four.

Gâteau plat.

Fougasso.

Gâteau "pompe" de Noël.

Fougasso.

Poumpo à l'òli.

Je veux ma part du gâteau.

N'en vole moun crouchoun.

Tourteau, petit gâteau rond, cuit sous la

endre ou sur le charbon

Lou tourtèu.

*Petiti pain allongé et renflé au milieu en
forme de colombe, gâteau que les parrains
ou marraines donnent à leurs filleuls aux
fêtes de Noël.*

Couloumb.

*Gâteau en forme de marmoussset,
qu'autrefois les parrains donnaient à leurs
filleuls le jour de saint Etienne et que les
boulangers vendent ce jour-là en*

Languedoc.

Estève.

Gâter

Gros levain n'a jamais gâté le pâte.

Gros levame a jamai gasta pasto.

*Celui qui gâte le pain, celui qui n'est bon
qu'à manger, fainéant.*

Un estrasso-pan.

Gâte farine. Sobriquet des boulangers.

Un gasto-farino.

Gâte-pâte. Sobriquet des boulangers.

Un gasto-pasto.

Gaz

*Incommoder par le gaz carbonique, porter
à la tête en parlant des vapeurs ou
exhalaisons carboniques.*

Embabourina.

Geulard

Geulard.

Lou gulard.

Graisse

Chose grasse, huile, graisse.

Ounchuro.

Ié fau toujours un pau d'ouchuro.

Il n'aime guère le pain sec.

Grand

Grand four, fournaise.

Fournas.

Gras

*Se boursoufler et se morfondre en parlant
du pain.*

Gras-cuit en parlant du pain.

Pan amali.

Crousto-leva.

Le bois gras servant à éclairer le four.

La lumo.

Chose grasse, hile, graisse.

Ounchuro.

Il n'aime guère le pain sec.

Ié fau toujours un pau d'ouchuro.

Gras-cuit

Pain mal levé, mat, gras-cuit.

Pan agerbassi.

Pan acoudi.

Pan esfougassa.

Pan glet.

Pan mat.

Pain grascuit, qui est encore pâteux par manque de cuisson.

Pan que sèmblo de pasto.

Pain gras cuit, lourd.

Pan cira.

Gres-cuit, mal levé, mat en parlant du pain. mouleque.

Grignon

Grignon du pain.

Crouquet.

Grignon, quignon de pain qui a la croûte rebondie.

Crouchoun.

Croûton, grignon de pain.

Croustis.

Grignon de pain, quignon, bribe en dauphiné et Limousin.

Ouret.

Grignoter

Croustillier, écrouter, grignoter.

Croustiha.

Grignoter un morceau de pain.

Crousteja un tros de pan.

Gros

Gros sac de farine.

Balo de farineo.

Gros levain n'a jamais gâté le pâte.

Gros levame a jamai gasta pasto.

Grosse fournée.

Fournadasso.

Gros quignon de pain.

Crouchounado.

Grosse croûte.

Croustas.

Grosse croûte.

Croustasso.

Gros pain de huit ou dix livres, en Diois.

La paneto.

Pain calendal. Gros pain divisé en quatre par une incision cruciale, que l'on mettait sur la table de Noël et auquel l'on ne touchait qu'après avoir donné un quart au premier pauvre qui passait; les marinières emportaient un morceau de ce pain sur leurs navires et le jetaient à la mer pour calmer la tempête. Pain que l'on distribuait aux pauvres le premier jour de l'an.

Pan calendau.

Gros morceau de pain (dans le Tarn).

Lou caligot.

Grosse pâte. Mauvaise pâte.

La pastasso

Grossier

Pain grossier.

Pan brut.

Grumeau

Grumeaux de pâte que l'on détache de la huche avec la ratissoire.

Rascladuro de pestrin.

Grumeau de pâte durci.

Gratihoun.

Petit grumeaux de farine mal délayée.

Gréoutoun.



H

Habitude

Perdre l'habitude de manger du pain.

Se despana

Hausser

Hausser le prix du pain.

Crèisse lou pan.

Homme

Homme très sale.

Mascaro-pan-brun.

Huche

Grumeaux de pâte que l'on détache de la huche avec la ratissoire.

Rascladuro de pestrin.

Pêtrin, huche.

La bachasso.

Huile

Panade, espèce de soupe faite avec de l'eau, du sel, de l'huile, un jaune d'œuf, et de la croûte de pain, qu'on laisse longtemps mitonner.

Panado.

Chose grasse, huile, graisse.

Ounchuro.

Ié fau toujours un pau d'ouchuro.

Il n'aime guère le pain sec.



I

Incommoder

Incommoder par le gaz carbonique. Porter à la tête en parlant des vapeurs ou exhalaisons carboniques.

Embabourina.

Incomplètement

Pétrir incomplètement.

Enchancri.

Insecte

Insectes communs dans les fournils.

Fourneiroun.

Panatiero.

Grihet.

Insicion

*Pain calendal. Gros pain divisé en quatre par une **incision** cruciale, que l'on mettait sur la table de Noël et auquel l'on ne touchait qu'après avoir donné un quart au premier pauvre qui passait; les mariniers emportaient un morceau de ce pain sur leurs navires et le jetaient à la mer pour calmer la tempête. Pain que l'on distribuait aux pauvres le premier jour de l'an.*

Pan calendau.

Intérieur

Se brûler à la surface sans cuire à l'intérieur en parlant du pain.

Se sousprene.

Ivraie

Pain qui contient de l'ivraie.

Pan juious.



J

Jaune

Panade, espèce de soupe faite avec de l'eau, du sel, de l'huile, un jaune d'œuf, et de la croûte de pain, qu'on laisse longtemps mitonner.

Panado.

Colorer le pain avec du jaune d'œuf.

Daura.

Couche légère de jaune d'œuf sur la pâtisserie.

Daurage.

Joie

Joie de peu de durée.

Alegresso de pan fresc.

Jour

Pain calendal. Gros pain divisé en quatre par une incision cruciale, que l'on mettait sur la table de Noël et auquel l'on ne touchait qu'après avoir donné un quart au premier pauvre qui passait; les marinières emportaient un morceau de ce pain sur leurs navires et le jetaient à la mer pour calmer la tempête. Pain que l'on distribuait aux pauvres le premier jour de l'an.

Pan calendau.

L

Laisser

Serrer le pain dans le four, ne pas le laisser cuire.

Gaula.

Laver

Petite auge où les boulangers lavent l'écouvillon. (G. Azais).

Lauriot.

Légère

Pâte légère.

Pasto vano.

Légume

Pain cuit avec des légumes et assaisonné (dans la Drôme).

Pan bourra.

Levain

Levain, ferment.

Levame.

Levadou.

Caisse à levain.

Caravel.

Palhassoun.

Levure, temps que le levain met à lever.

Levaduro.

Le levain en Languedoc, ainsi nommé parce qu'on le couche sous une couverture, pour l'empêcher de prendre froid.

Lou couchaire.

La couchairo.

Pêtrir le levain, préparer le levain, le délayer dans la farine pour le faire fermenter.

Pausa levame.

Metre levame.

Bouta lou levame.

Pain aigri par le levain.

Pan trebouli.

Qui presse le levain. Terme injurieux.

Un esquicho-levame.

Pain azyne ou sans levain.

pan-sènso-levame.

Lever

Pain mal levé.
Pan esfougassa.

Pain bien levé.
Pan espoumpi.

Pâte levée.
Pasto levado.
Pasto espouncho.

Pain mal levé.
Pan amati.
Pan amali.

Temps que le levain met à lever.
Levaduro.

Étuve où l'on pétrit et où la pâte lève.
Glourieto.

Pain mal levé, mat, gras-cuit.
Pan agerbassi.
Pan acoudi.
Pan esfougassa.
Pan glet.
Pan mat.

Pain rebondi, bien levé.
Pan crouchouna.

Pain massif, mal levé.
Pan masera.

Gres-cuit, mal levé, mat en parlant du pain.
Moulegue.

Pain doux-levé, dont la pâte n'a pas assez de fermeté.
Pan dous.

Lever (oter)

Lever le pain de la bouche.
Leva lou croustet de la bouco.

Levure

Levure, temps que le levain met à lever.
Levaduro.

Lieu

Lieu où les boulangers tiennent les fagots.
Fagoutiero.

Lieu où sont les fours.
Fournarié.

Lieu où l'on pétrit.
Lou pestridou.

Long

Pain long.
Pan long.

Pain blanc et délicat, petit pain long, pain de luxe, en Guienne.
(Choine dans Rabelais)
Uno choino.

Lourd

Pain gras cuit, lourd.
Pan cira.

Luxe

Petit pain de luxe.
Pan recue.

Pain de luxe que l'on faisait cuire au four tombant.
Pan de recaud.

Pain blanc et délicat, petit pain long, pain de luxe, en Guienne.
(Choine dans Rabelais)
Uno choino.

M

Maie

Pétrin, maie.
Mastro.

Maïs

Pain de maïs (en Gascogne).

Mistras.

Maître de pelle

Maître de pelle.

Mèstre de palo.

Mal

Pain mal levé.

Pan amali.

Pan amati.

Pain mal levé, mat, gras-cuit.

Pan agerbassi.

Pan acoudi.

Pan esfougassa.

Pan glet.

Pan mat.

Petit grumeaux de farine mal délayée.

Gréoutoun.

Pain massif, mal levé.

Pan masera.

Manger

Manger un pain fatigué, (acquis par un rude travail). Manger un pain gagné à la sueur de son front.

Manja un pan afana.

Manger du pain. Fournir du pain.

foissonner en parlant du blé ou des farines.

Paneja.

Ce qui se mange avec le pain et tout ce qui l'accompagne.

Lou coumpanage.

Ménager sa pitance, la manger avec du pain.

Faire coumpanage.

Ménager sa pitance, la manger avec du pain.

Coumpaneja.

Celui ou celle qui mange beaucoup de pain.

Panejaire.

Manger sa pitance, avec beaucoup de pain pour la faire durer.

Se coumpaneja.

Action de manger du pain, sobriété, tempérance.

Lou coumpanejage.

Qui fait manger du pain, qui se mange avec du pain, appétissant.

Coumpanejant.

J'ai mangé mon pain.

Ai assoui moun pan.

Perdre l'habitude de manger du pain.

Se despana

Celui qui gâte le pain, celui qui n'est bon qu'à manger, fainéant.

Un estrasso-pan.

Manquer

Pain grascuit, qui est encore pâteux par manque de cuisson.

Pan que sèmblo de pasto.

Marraine

Petiti pain allongé et renflé au milieu en forme de colombe, gâteau que les parrains ou marraines donnent à leurs filleuls aux fêtes de Noël.

Couloumb.

Marinier

*Pain calendal. Gros pain divisé en quatre par une incision cruciale, que l'on mettait sur la table de Noël et auquel l'on ne touchait qu'après avoir donné un quart au premier pauvre qui passait; les **mariniers** emportaient un morceau de ce pain sur leurs navires et le jetaient à la mer pour calmer la tempête. Pain que l'on distribuait aux pauvres le premier jour de l'an.*

Pan calendau.

Massif

Pain massif, mal levé.

Pan masera.

Mat

Pain mal levé, mat, gras-cuit.

Pan agerbassi.

Pan acoudi.

Pan esfougassa.

Pan glet.

Pan mat.

Gres-cuit, mal levé, mat en parlant du pain.

Moulegue.

Mauvais

Mauvaise pâte.

La pastasso

Ménage

Pain de ménage.

Pan de chaland.

Pain de ménage, pain de cuisson.

Pan-d'oustau.

Pan-de-meinage.

Pan-de-rassiero.

Ménager

Ménager sa pitance, la manger avec du pain.

Faire coumpanage.

Coumpaneja.

Menu

Broutilles, menu bois.

Rebroundiho.

Masiho.

Menu charbon. Charbon de boulanger.

La carbouniho.

Mer

Pain calendal. Gros pain divisé en quatre par une incision cruciale, que l'on mettait sur la table de Noël et auquel l'on ne touchait qu'après avoir donné un quart au premier pauvre qui passait; les mariniérs

emportaient un morceau de ce pain sur leurs navires et le jetaient à la mer pour calmer la tempête. Pain que l'on distribuait aux pauvres le premier jour de l'an.

Pan calendau.

Messe

Pain que l'on offre à l'église, afin que le prix qu'on en retire en le vendant à la porte, serve à dire des messes pour les âmes du purgatoire, en Languedoc.

La prouferto.

Méteil

Pain de méteil.

Pan de counsegau.

Pan de mesclo.

Pan de mesturo.

Pain bis, pain de seigle ou de méteil.

Pan-brun.

Pan-de-segue.

Pan-negre.

Mettre

Mettre une taxe au prix du pain.

Tarifa lou pan.

Temps que le levain met à lever.

Levaduro.

Mettre le feu au four.

Metre fiò au four.

Mettre trop de farine.

faire chouio.

Mettre à cuire, enfourner le pain.

Bouta couire.

Mie

La mie.

La moudelo.

La mouledo.

La moulego.

La mie de pain.

Lou môu dôu pan.

Mou comme de la mie de pain. Pâteux.
Moulegous.

Miette

Miettes de pain râpées sur de la viande.
Panado.

Réduire en miettes. Émietter.
Embrenica

Mitonner

Panade, espèce de soupe faite avec de l'eau, du sel, de l'huile, un jaune d'œuf, et de la croûte de pain, qu'on laisse longtemps mitonner.
Panado.

Mollet

Pain mollet.
Moulet.
Pan mouflet
Pan moudelous.

Morceau

Morceau de pain béni que celui qui vient de l'offrir à l'église passe à son voisin pour lui indiquer son tour.
Crouchoun.

Morceau de pain que l'on porte aux champs.
Croustet.

Grignoter un morceau de pain.
Crousteja 'n tros de pan.

Morceau de pain.
Tèchi.

Gros morceau de pain (dans le Tarn).
Lou caligot.

Morceau de pâte que l'on fait cuire à l'entrée d'un four.
Flamarèu.

Morfondre (se)

Se boursoufler et se morfondre en parlant

du pain.
Gras-cuit en parlant du pain.
Crousto-leva.

Pain morfondu.
Crousto-levado.
Pan sousprés.
Pan crousto-leva.

Mou

Mou comme de la mie de pain. Pâteux.
Moulegous.

Pâte un peu trop molle.
Pasto gaio.

Moudre

Moudre
Faire farino.

Munition

Pain de munition, ration de soldat en Languedoc.
La paneto.

Pain de munition.
Pan-de-galèro.
Pan-de-municioun.
Pan-de-fourçat

N

Navette

La navette. Le pain navette.
La naveto.

Navire

Pain calendal. Gros pain divisé en quatre par une incision cruciale, que l'on mettait sur la table de Noël et auquel l'on ne touchait qu'après avoir donné un quart au premier pauvre qui passait; les marinières

emportaient un morceau de ce pain sur leurs navires et le jetaient à la mer pour calmer la tempête. Pain que l'on distribuait aux pauvres le premier jour de l'an.

Pan calendau.

Souteau pain, lieu destiné à serrer le pain, sur les navires.

La coumpagno.

Noël

Gâteau "pompe" de Noël.

Fougasso. poumpo à l'òli.

*Pain calendal. Gros pain divisé en quatre par une incision cruciale, que l'on mettait sur la table de **noël** et auquel l'on ne touchait qu'après avoir donné un quart au premier pauvre qui passait; les marinières emportaient un morceau de ce pain sur leurs navires et le jetaient à la mer pour calmer la tempête. Pain que l'on distribuait aux pauvres le premier jour de l'an.*

Pan calendau.

Petiti pain allongé et renflé au milieu en forme de colombe, gâteau que les parrains ou marraines donnent à leurs filleuls aux fêtes de Noël.

Couloumb.

Noir

Pain noir.

Pan negre.

Noix

Le panic. Le pain de noix.

Lou panis.

Pain de noix pilée

Lou pasteloun

Noyer

Noyer la pâte.

Nega la pasto.

O

Obliger

Obliger quelqu'un à céder.

Faire mounta quaucun sus lou four.

Œilleté.

Pain œilleté.

Pan bresca.

Pan caureia.

Pan trauquiha.

Pan bèn escura.

Pan uia.

Œuf

Panade, espèce de soupe faite avec de l'eau, du sel, de l'huile, un jaune d'œuf, et de la croûte de pain, qu'on laisse longtemps mitonner.

Panado.

Colorer le pain avec du jaune d'œuf.

Daura.

Couche légère de jaune d'œuf sur la pâtisserie.

Daurage.

Offrir

Morceau de pain béni que celui qui vient de l'offrir à l'église passe à son voisin pour lui indiquer son tour.

Crouchoun.

Omettre

Omettre une fournée. Mettre trop de farine.

Faire chouio.

Oter

Farine dont on a oté la fleur.

Floureto.

Oter la farine.
Desfarina.

Outil

Coupe-pâte. Outil de boulanger.
La partidouiro.

P

Paillason

Paillason pour porter le pain au four.
Lou paias.

Pain

Le pain.
Lou pan.

Faire le pain.
Tourna lou pan.
Travaia lou pan.

Pain frais.
Pan dóu jour.

Pain de boulanger.
Boulenjoun.

Le pain en langage familier.
L'artoun.

Le pain de boulanger.
La baneto.
La paneto.

Petit pain.
Panet.

Le pain de boulanger. Petit pain. Gros pain de huit ou dix livres, en Diois. Pain de munition, ration de soldat en Languedoc.
La paneto.

La navette. Le pain navette.
La naveto.

Pain long.
Pan long.

Petit pain de luxe.
Pan recue.

Le pain plat.
La fougasso.
Lou tourtoun.

Petit pain rond.
Panoun.

Pain de ménage, pain de cuisson.
Pan-d'oustau.
Pan-de-meinage.
Pan-de-rassiero.

Pain blanc.
Pan fin.
Pan blanc.

Pain bis.
pan brun.
Pan busquié.
Pan courtoun.

Pain bis-blanc.
Pan boulen.
Pan rousset.
Pan-mejan.
Pan-majòu.

Pain bis, pain de seigle ou de méteil.
Pan-de-segue.
Pan-negre.

Pain à quatre têtes.
Pan à quatre.
Pan à tèsto.
Pan à tiero.

Pain en forme de tricorne.
Pan de capèu.
Pan de capelan.

Couronne, sorte de pain.
La courouno.

Pain cornu.
Pan cournu.

Corne de pain.
Bè de pan.

Pain mollet.
Moulet.
Pan mouflet
Pan moudelous.

Pain tendre.
Pan moufle.

Pain de ménage.
Pan de chaland.

Pain grossier.
Pan brut.

Pain mal levé, mat, gras-cuit.
Pan agerbassi.
Pan acoudi.
Pan esfougassa.
Pan glet.
Pan mat.

Pain ramolli.
Pan amarinous.
Pan amoulousi.

Pain au beurre.
Pan au burre.

Pain azime.
Pan azimous.

Pain de première qualité.
Pan-sus-l'aigo.

Pain de seconde qualité.
Pan-segound.
Pan d'anouno.

Pain rassis.
Pan d'aièr.
Pan ferme.
Pan pausa.
Pan de la vèio.

Pain de luxe que l'on faisait cuire au four tombant.
Pan de recaud.

Pain cuit au four tombant.
Pan de ressòu.

Pain de farine de seigle passé au tamis fin.
Pan tamisa.
Pan de ressé.

Pain de méteil.
Pan de counsegau.
Pan de mesclo.
Pan de mesturo.

Second pain.
Pan-d'anouno.

Pain ferré.
Pan brula dessouto.

Pain œilleté.
Pan bresca.
Pan caureia.
Pan trauquiha.
Pan bèn escura.

Pain mal levé.
Pan esfougassa.

Pain mal levé.
Pan amati.

Pain mal levé. Gras cuit.
Pan amali.

Pain gras cuit, lourd.
Pan cira.

Pain morfondu.
Crousto-levado.

Pan sousprés.
Pan crousto-leva.

Pain de recoupe.
Pan courtoun.

Pain rebondi, bien levé.
Pan crouchouna.

Pain pateux.
Pan empasta.

Pain baisé
Pan baioula.

Pain bien levé.
Pan espoumpi.

Pain qui a beaucoup de croûte.
Pan acrousti.

Pain aigri par le levain.
Pan trebouli.

Pain de cretons.
Pan de gréoutoun.

Pain noir.
Pan negre.

Pain de seconde farine.
Pan-courtoun.

Pain à tout, celui que l'on fait avec la farine dont on n'a enlevé que le gros son.

Pan-en-tout.
Pan-émé-soun-tout.
Pan-lou-tout.
Pan-à-soun-tout.

Pain de munition.
Pan-de-galéro.
Pan-de-municipioun.
Pan-de-fourçat

Pain massif, mal levé.
Pan masera.

Pain surpris par la cuisson.
Pan ressesi.

Pain œilleté.
Pan uia.

Pain rabouti.
Pan de refus.

Pain qui contient de l'ivraie.
Pan juious.

Pain de fiancé, le baiser de félicitation que l'on donne aux nouveaux mariés, embrassades que l'on reçoit d'eux.
Pan de nòvi.

Pain de fiancée, le baiser de félicitation que l'on donne aux nouveaux mariés, embrassades que l'on reçoit d'eux.
Pan de nòvio.

Petiti pain allongé et renflé au milieu en forme de colombe, gâteau que les parrains ou marraines donnent à leurs filleuls aux fêtes de Noël.
Couloumb.

Pain calendal. Gros pain divisé en quatre par une incision cruciale, que l'on mettait sur la table de Noël et auquel l'on ne touchait qu'après avoir donné un quart au premier pauvre qui passait; les mariniers emportaient un morceau de ce pain sur leurs navires et le jetaient à la mer pour calmer la tempête. Pain que l'on distribuait aux pauvres le premier jour de l'an.
Pan calendau.

Pain que l'on offre à l'église, afin que le prix qu'on en retire en le vendant à la porte, serve à dire des messes pour les âmes du purgatoire, en Languedoc.
La proufercto.

Pain de son.
Pan de bren.

Pain de maïs (en Gascogne).

Mistras.

Le panic. Le pain de noix.

Lou panis.

Pain en Queyras.

Màti.

Petit pain de seigle.

Lou tourtèu.

Pain de seigle dans la pâte duquel on a incorporé des quartiers de poires ou de pommes avant la mise au four.

Ferrouiat.

Panade au pain de seigle.

Boulido.

Pain de son. Pain de chien.

canino.

Ce pain craque bien sous la dent.

Aquéu pan se friso bèn.

Se brûler à la surface sans cuire à l'intérieur en parlant du pain.

Se sousprene.

Faire cuire une journée de pain.

Faire au four.

Mettre à cuire, enfourner le pain.

Bouta couire.

Enfourner, cuire le pain.

Fourneja.

Bribe de pain.

Tros de pan.

Tèfle de pan.

Quignon de pain.

Tècho de pan.

Morceau de pain.

Tèchi.

Quignon de pain.

Tèco.

Gros chateau de pain.

Taflas.

Tafias.

Grignon du pain.

Crouquet.

Grignon, quignon de pain qui a la croûte rebondie.

Morceau de pain béni que celui qui vient de l'offrir à l'église passe à son voisin pour lui indiquer son tour.

Crouchoun.

Gros morceau de pain (dans le Tarn).

Lou caligot.

S'élever en quignons, en parlant du pain.

Qui a de beaux quignons, rebondis.

Crouchouna.

Ration de pain, pain appétissant.

Crouchounado.

Gros quignon de pain.

Crouchounado.

Cantèu.

Petit quignon de pain.

Crouchounet.

Croustet.

Croûton, grignon de pain.

Croustis.

Préparation de certains aliments avec une croûte de pain.

Croustado.

Grignoter un morceau de pain.

Crousteja 'n tros de pan.

Pain qui a de la croûte. Pain qui croustille.

Pan que croustejo.

Revendeur de pain.
Pancoussié.

Boulangier revendeur de pain (vieux terme).
Pantoustié.

Celui qui fournit le pain. Panetier.
Apanaire.

Celui qui cherche le pain, pourvoyeur.
Cerco-pan.

Porteur de pain.
Porto-pan.

Porteur de pain béni.
Porto-pan-signa.

Planche à porter le pain.
Taulié.
Tauladou.

Planche ou table fixe servant à façonner le pain.
Lou tour.

Planche à rebord sur laquelle on met le pain pour le porter au four ou le ramener.
Poustiho.

Planche pour enfourner les galettes, ou pour porter le pain au four.
La fougassiero.
Lou mastraioun.

Pain placé en évidence sur le présentoir.
Pan de luro.

Hausser le prix du pain.
Crèisse lou pan.

Ils ont ramendé le pain.
An demeni lou pan.

Pourvoir de pain.
Apana.

Prendre du pain.

S'apana.

Provision de pain.
Apanage.

Sortir quelques pains du four pour donner de l'espace aux autres.
Soustraire de pan.

Manger un pain fatigué, (acquis par un rude travail). Manger un pain gagné à la sueur de son front.
Manja un pan afana.

Manger du pain. Fournir du pain.
Paneja.

Celui ou celle qui mange beaucoup de pain.
Panejaire.

Panade, espèce de soupe faite avec de l'eau, du sel, de l'huile, un jaune d'œuf, et de la croûte de pain, qu'on laisse longtemps mitonner. Miettes de pain râpées sur de la viande.
Panado.

Pain vendu au poids.
Pan balança.

Couper un pain en chateaux.
cantela.

Ce qui se mange avec le pain et tout ce qui l'accompagne.
Lou coumpanage.

Ménager sa pitance, la manger avec du pain.
Faire coumpanage.

Ménager sa pitance, la manger avec du pain.
coumpaneja.

Manger sa pitance, avec beaucoup de pain pour la faire durer.
se coumpaneja.

*Action de manger du pain, sobriété,
tempérance.*

lou coumpanejage.

*Qui fait manger du pain, qui se mange avec
du pain, appétissant.*

coumpanejant.

Les trous du pain.

Trau dóu pan.

Abaisser le prix du pain.

Amendri lou pan.

J'ai mangé mon pain.

Ai assoui moun pan.

*Faire baisser ou toucher les pains dans le
four.*

Baioula.

Priver de pain.

Despana

Perdre l'habitude de manger du pain.

Se despana

*Serrer le pain dans le four, ne pas le laisser
cuire.*

Gaula.

*Couper les quignons de pains en
Languedoc.*

Embouquina.

*Couper les quignons ou les croûtons de
pain.*

Esbroudela

*Celui qui gâte le pain, celui qui n'est bon
qu'à manger, fainéant.*

Un estrasso-pan.

Paner, couvrir de pain émietté.

Mica.

Ié fau toujours un pau d'ouchuro.

Il n'aime guère le pain sec.

*Dessous du pain, croûte qui touchait l'aire
du four.*

La solo.

*Ce pain n'a pas de croûte, n'est pas assez
cuit.*

Aquéu pan a pas de solo.

Tavaïolle servant à porter le pain béni.

Teletó dóu pan signa.

Payer la cuisson de son pain.

Paga lou couire de soun pan.

Gres-cuit, mal levé, mat en parlant du pain.

moulegue.

*Avertir les chalands, leur faire dire de
pétrir, de préparer le pain.*

manda.

*Enfant ou femme que les fournisseurs
envoyaient chez leurs chalands pour leur
dire de pétrir ou de préparer le pain.*

Lou mandaire.

La mandairo.

Lou coundié.

La coundiero.

Paillason pour porter le pain au four.

Lou paias.

*Côte mal taillée par allusion à du pain dont
on a perdu la taille.*

Pan mau taia.

*Souteau pain, lieu destiné à serrer le pain,
sur les navires.*

La coumpagno.

Faire une côte mal taillée.

Faire un pan mau taia.

Faire un pan mau coupa.

Queue de pain.

dessoutó dóu pan.

Bouche du pain.
dessus dóu pan.

Le tiroir où l'on tient le pain.
Lou majour.

Couteau dont on se sert pour chapeler le pain.
Lou pico-crousto.

La mie de pain.
Lou mòu dóu pan.

Pain blanc et délicat, petit pain long, pain de luxe, en Guienne.
(Choine dans Rabelais)
Uno choino.

Marchand ou revendeur de pain.
Lou mangounié.

Pain de noix pilée
Lou pasteloun

Claie suspendue sur laquelle on place le pain.
Lou brande.

Mettre une taxe au prix du pain.
Tarifa lou pan.

Pain cuit avec des légumes et assaisonné (dans la Drôme).
Pan bourra.

Panade
Panade au pain de seigle.
Boulido.

Panade, espèce de soupe faite avec de l'eau, du sel, de l'huile, un jaune d'œuf, et de la croûte de pain, qu'on laisse longtemps mitonner.
Panado.

Paner
Paner.
Pana.

Paner, couvrir de pain émietté.
Mica.

Panetier
Celui qui fournit le pain. Panetier.
Apanaire.

Panic
Le panic. Le pain de noix.
Lou panis.

Panier
Panier de boulanger.
Coufo de boulangié.

Panneton
Le panneton.
Lou panetoun.

Parrain
Petiti pain allongé et renflé au milieu en forme de colombe, gâteau que les parrains ou marraines donnent à leurs filleuls aux fêtes de Noël.
Couloumb.

Part
Je veux ma part du gâteau.
N'en vole moun crouchoun.

Passer
Pain de farine de seigle passé au tamis fin.
Pan tamisa.

Passer par le tamis.
Passa au tamis.

Farine passée au tamis fin.
Farino prim cernido.

Pâte
Terme de boulanger, filer en parlant de la pâte.
Courda.
Courdeja.

Pâte légère.
Pasto vano.

Pâte levée.

Pasto levado.

Pasto espouncho.

Bloc de pâte.

Pastoun.

Escocher la pâte.

Escarpi la pasto.

Mettre la pâte sous couche.

Estanca.

Fraiser la pâte.

Fresa la pasto.

Noyer la pâte.

Nega la pasto.

Travailler la pâte.

Travaia la pasto.

Rendre la pâte ratatinée.

Enchancri.

Grumeau de pâte durci.

Gratihoun.

La pâte est ratatinée.

La pasto a enchancri.

Étuve où l'on pétrit et où la pâte lève.

Glourieto.

Gros levain n'a jamais gâté le pâte.

Gros levame a jamai gasta pasto.

Grumeaux de pâte que l'on détache de la huche avec la ratissoire.

Rascladuro de pestrin.

Reste de pâte.

Tastoun.

Diviser la pâte en plusieurs blocs.

Pastouna.

Piquer la pâte avec les poings. (La fouler

avec les talons).

Espougne.

Première pâte jetée au four.

Prim-four.

Fouler la pâte avec les poings.

Pougneja.

Morceau de pâte que l'on fait cuire à l'entrée d'un four.

Flamarèu.

Rouleau pour étendre la pâte.

Lou moulèire.

Sébille de boulanger où l'on met la pâte avant de la porter au four.

La paiasso.

Pâte un peu trop molle.

Pasto gaio.

Pain doux-levé, dont la pâte n'a pas assez de fermeté.

Pan dous.

Arrêt pour la pâte.

Uno restanco.

Grosse pâte. Mauvaise pâte.

La pastasso

Ressembler à de la pâte.

Pasteja.

Croître comme la pâte au pétrin.

Crèisse coume la pasto au pestrin.

Pateux

Pain pateux.

Pan empasta.

Mou comme de la mie de pain. Pâteux.

Moulegous.

Pain grascuit, qui est encore pâteux par manque de cuisson.

Pan que sèmblo de pasto.

Pâtissier

Pâtissier.

Pastissié.

Pauvre

*Pain calendal. Gros pain divisé en quatre par une incision cruciale, que l'on mettait sur la table de Noël et auquel l'on ne touchait qu'après avoir donné un quart au premier **pauvre** qui passait; les mariniers emportaient un morceau de ce pain sur leurs navires et le jetaient à la mer pour calmer la tempête. Pain que l'on distribuait aux **pauvres** le premier jour de l'an.*

Pan calendau.

Paver un four.

Soula.

Payer

Payer la cuisson de son pain.

Paga lou couire de soun pan.

Droit d'avertissement dû anciennement aux fourniers des fours banaux. Rétribution payée à ceux qui avertissent les chalands d'un four.

Lou mandage.

Pelle

Pelle.

Palo de four.

Remuer à la pelle.

Trepala.

Petite pelle à feu.

Un paletoun.

Petite pelle à feu. Spatule.

Un rispoun.

Pelle (Maître de)

Maître de pelle.

mèstre de palo.

Perdre

Four qui n'a pas perdu toute sa chaleur.

Four bescalènt.

Perdre l'habitude de manger du pain.

Se despana

Personne

Personne qui fournit des brindilles pour chauffer le four.

ramihié.

Petit

Petit pain de luxe.

Pan recue.

Petit pain rond.

Panoun.

Petite farine. Recoupe.

Farineto.

Petit four.

Fournoun.

Petite fournée.

Fournadeto.

Petit fournier, garçon boulanger.

fourneiroun.

boulengeirot.

mitroun.

Petit quignon de pain.

crouchounet.

croustet.

Petit croûton.

croustechoun.

Petite auge où les boulangers lavent l'écouvillon. (G. Azais).

lauriot.

Petit pain.

Panet.

Le pain de boulanger. Petit pain.
la paneto.

Petiti pain allongé et renflé au milieu en forme de colombe, gâteau que les parrains ou marraines donnent à leurs filleuls aux fêtes de Noël.
couloumb.

Pétrin

Pétrin, maie.
La mastro.
La pestridouiro.
Lou pestrin.
La pastiero
Lou pastaire.
Lou tinòu.

Pêtrin, huche.
La bachasso.

Chassis à sasser, espèce d'échelle qui porte de chaque côté sur le pétrin et sur laquelle on fait glisser le tamis.
tamisadouiro.

Croître comme la pâte au pétrin.
crèisse coume la pasto au pestrin.

Pétrir

Pétrir.
Boulangier. (verbe).
pasta.
pestri.
mounta la pasto.

Pêtrir le levain, préparer le levain, le délayer dans la farine pour le faire fermenter.
paua levame.
metre levame.
bouta lou levame.

Étuve où l'on pétrit et où la pâte lève.
La glourièto.

Boulangerie. Lieu où l'on pétrit.
Lou pestridou.

Avertir les chalands, leur faire dire de pétrir, de préparer le pain.
manda.

Enfant ou femme que les fournisseurs envoyaient chez leurs chalands pour leur dire de pétrir ou de préparer le pain.
Lou mandaire.
La mandairo.
Lou coundié.
La coundiero.

Pétrir incomplètement.
enchancri.

Pétrissable

Pétrissable.
pastadou.

Pétrissage

Pétrissage.
Lou pastage.
La pastado.

Pétrissement

Pétrissement.
Lou pasta.

Pétrisseur

Pétrisseur.
Lou pastaire.
Lou pestour.

Pétrisseuse

Pétrisseuse.
La pestouresso.

Peu

Joie de peu de durée.
alegrosso de pan fresc.

Pierre

Pierre à four.
pèiro de fougagno.

Pierre de l'âtre. Dalle qui porte le foyer.
La paiasso.

Piler

Pain de noix pilée

Lou pasteloun

Pin

Les fascines. Fagots de branchages de pin servant à chauffer le four.

li feissino.

Piquer

Piquer la pâte avec les poings. (La fouler avec les talons).

espougne.

Pitance

Ménager sa pitance, la manger avec du pain.

coumpaneja.

Manger sa pitance, avec beaucoup de pain pour la faire durer.

se coumpaneja.

Placer

Claie suspendue sur laquelle on place le pain.

Lou brande.

Pain placé en évidence sur le présentoir.

Pan de luro.

Planche

Planche à porter le pain.

taulié.

tauladou.

Planche à rebords sur laquelle on met le pain pour le porter au four ou le ramener.

poustiho.

Planche ou table fixe servant à façonner le pain.

Lou tour.

Planche pour enfourner les galettes, ou pour porter le pain au four.

La fougassiero.

Lou mastraioun.

Planche à rebords servant à faire le pain et à le rapporter au four.

La tournouiro.

Plaque

Plaque de fer sur laquelle l'on fait cuire le "touroun".

Lou tourtounié.

Plat

Le pain plat

la fougasso.

lou tourtoun.

Plateau

Plateau sur lequel on fait les galettes.

taulèu.

Pli

Le contenu d'un pli (de la toile dans laquelle lève le pain).

La plessado.

Poids

Pain vendu au poids.

Pan balança.

Poing

Piquer la pâte avec les poings. (La fouler avec les talons).

espougne.

Fouler la pâte avec les poings.

pougneja.

Poire

Pain de seigle dans la pâte duquel on a incorporé des quartiers de poires ou de pommes avant la mise au four.

ferrouiat.

Pomme

Pain de seigle dans la pâte duquel on a incorporé des quartiers de poires ou de pommes avant la mise au four.

ferrouiat.

Pompe

gâteau "pompe" de Noël.

fougasso. poumpo à l'òli.

Porte

Porte de four.

Lou clausau.

Lou tancadou.

Porter

Tavaïolle servant à porter le pain béni.

teleto dóu pan signa.

Porter à la tête en parlant des vapeurs ou exhalaisons carboniques.

embabourina.

Paillasson pour porter le pain au four.

Lou paias.

Sébille de boulanger où l'on met la pâte avant de la porter au four.

La paiasso.

Pierre de l'âtre. Dalle qui porte le foyer.

La paiasso.

Porteur

Porteur de pain.

porto-pan.

Porteur de pain béni.

porto-pan-signa.

Pourvoir

Pourvoir de pain.

apana.

Pourvoyeur

Celui qui cherche le pain, pourvoyeur.

Cerco-pan.

Prêcher

Prêcher famine.

ploura pan.

Première

Pain de première qualité.

Pan-sus-l'aigo.

Prendre

Prendre du pain.

s'apana.

Prendre rang au four.

s'alouga au four.

Préparer

Pêtrir le levain, préparer le levain, le délayer dans la farine pour le faire fermenter.

pausa levame.

metre levame.

bouta lou levame.

Avertir les chalands, leur faire dire de pétrir, de préparer le pain.

manda.

Enfant ou femme que les fourniers envoyaient chez leurs chalands pour leur dire de pétrir ou de préparer le pain.

Lou mandaire.

La mandairo.

Lou coundié.

La coundiero.

Présentoir

Pain placé en évidence sur le présentoir.

Pan de luro.

Presse

Qui presse le levain. Terme injurieux.

Un esquicho-levame.

Priver

Priver de pain.

Despana

Prix

Mettre une taxe au prix du pain.

tarifa lou pan.

Abaisser le prix du pain.

Amendri lou pan.

Hausser le prix du pain.

crèisse lou pan.

Profit

C'est profit certain.

Acò es de pan sus la palo.

Provision

Provision de pain.

apanage.

Purgatoire

Pain que l'on offre à l'église, afin que le prix qu'on en retire en le vendant à la porte, serve à dire des messes pour les âmes du purgatoire, en Languedoc.

La prouferto.

Q

Qualité

Pain de première qualité.

Pan-sus-l'aigo.

*Pain de seconde **qualité**.*

Pan d'anouno.

*Pain de seconde **qualité**.*

Pan-segound.

Quatre

Pain à quatre têtes.

Pan à quatre.

Pan à tèsto.

Pan à tiero.

*Pain calendal. Gros pain divisé en **quatre** par une incision cruciale, que l'on mettait sur la table de Noël et auquel l'on ne touchait qu'après avoir donné un quart au premier pauvre qui passait; les marinières emportaient un morceau de ce pain sur leurs navires et le jetaient à la mer pour calmer la tempête. Pain que l'on distribuait aux pauvres le premier jour de l'an.*

Pan calendau.

Quart

*Pain calendal. Gros pain divisé en quatre par une incision cruciale, que l'on mettait sur la table de Noël et auquel l'on ne touchait qu'après avoir donné un **quart** au premier pauvre qui passait; les marinières emportaient un morceau de ce pain sur leurs navires et le jetaient à la mer pour calmer la tempête. Pain que l'on distribuait aux pauvres le premier jour de l'an.*

Pan calendau.

Queue

Queue de pain.

dessouto dóu pan.

Queyras

Pain en Queyras.

màti.

Quignon

Grignon, quignon de pain qui a la croûte rebondie.

crouchoun.

S'élever en quignons, en parlant du pain.

Qui a de beaux quignons, rebondis.

crouchouna.

Gros quignon de pain.

crouchounado.

cantèu.

Petit quignon de pain.

crouchounet.

croustet.

Quignon de pain.

tècho de pan.

Quignon de pain.

tèco.

Grignon de pain, quignon, bribe en Dauphiné et Limousin.

ouret.

Tourner le dos au quignon, à la fortune.
vira lou cuou au cantèu.

Un quignon.
un to de pan

Couper les quignons de pains en
Languedoc.
Embouquina.

Couper les quignons ou les croûtons de
pain.
Esbroudela

R

Râble

Fourgon. Râble. Tisonnier.
redable.
rediable.

Rabouti

Pain rabouti.
Pan de refus.

Ramender

Ils ont ramendé le pain.
an demeni lou pan.

Ramollir

Pain ramolli.
Pan amarinous.
Pan amoulousi.

Rang

Prendre rang au four.
s'alouga au four.

Raper

Miettes de pain râpées sur de la viande.
Panado.

Rassis

Pain rassis.
Pan d'aièr.
Pan ferme.
Pan pausa.
Pan de la vèio.

Ratatiné

Rendre la pâte ratatinée.
enchancri.

La pâte est ratatinée.
La pasto a enchancri.

Ration

Ration de pain, pain appétissant.
crouchounado.

Pain de munition, ration de soldat en
Languedoc.
la paneto.

Rebondi

Grignon, quignon de pain qui a la croûte
rebondie.
crouchoun.

Qui a de beaux quignons, rebondis.
crouchouna.

Pain rebondi, bien levé.
Pan crouchouna.

rebord

Planche à rebords sur laquelle on met le
pain pour le porter au four ou le ramener.
La poustiho.

Planche à rebords servant à faire le pain et
à le rapporter au four.
La tournouiro.

Recoupe

Recoupe.
courto-farino.
farineto.

Pain de recoupe.

Pan courtoun.

Réduire

Réduire en miettes. Émietter.

embrenica

Relever

Se dit du pain dont la croûte, sous l'action d'une chaleur trop violente, s'est séparée de la mie et s'est relevée seule.

faire crousto-lèvo.

Remuer

Remuer à la pelle.

trepala.

Repêtrir

Repêtrir.

repasta.

Ressembler

Ressembler à de la pâte.

pasteja.

Reste

Reste de pâte.

tastoun.

Rétribution

Droit d'avertissement dû anciennement aux fourniers des fours banaux. Rétribution payée à ceux qui avertissent les chalands d'un four.

Lou mandage.

Revendeur

Revendeur de pain.

Pancoussié.

Boulangier revendeur de pain (vieux terme).

Pantoustié.

Marchand ou revendeur de pain.

Lou mangounié.

Rond

Petit pain rond.

Panoun.

Rouleau

Rouleau.

bistourtié.

Rouleau pour étendre la pâte.

Lou moulèire.

Roulette

La roulette.

la rouleto.

Rude

Manger un pain fatigué, (acquis par un rude travail). Manger un pain gagné à la sueur de son front.

manja un pan afana.

Rue

Rue des boulangers.

La pastarié.

S

Sac

sac de farine.

sa boulenié.

Sac à farine.

sa farinié.

Sac à farine.

sa farinau.

Gros sac de farine.

balo de farino.

D'un sac plein de son, il ne peut sortir de farine.

D'un sa plen de ressé, noun pòu sourti farino.

Sale

Homme très sale.
mascaro-pan-brun.

Sas

Sas.
sedas.
Faire tourner le sas, le tamis.
faire vira lou tamis.
faire lis tamis.

Contenu d'un sas.
sedassat.

Sasse

Sasse, écope.
sassou.

Sasser

Chassis à sasser, espèce d'échelle qui porte de chaque côté sur le pétrin et sur laquelle on fait glisser le tamis.
tamisadouiro.

Sasser, tamiser.
cerne.

Sasser.
sedassa.

Sciure

Sciure. Son.
ressé.

Sec

Ié fau toujours un pau d'ouchuro.
Il n'aime guère le pain sec.

Sécher

Faire sécher le bois au four.
Asserma lou bos au four.

Second

Second pain.
Pan-d'anouno

Seconde

Pain de seconde qualité.

Pan d'anouno.

Pain de seconde qualité.
Pan-segound.

Pain de seconde farine.
Pan-courtoun.

Sel

Panade, espèce de soupe faite avec de l'eau, du sel, de l'huile, un jaune d'œuf, et de la croûte de pain, qu'on laisse longtemps mitonner.
Panado.

Seigle

Panade au pain de seigle.
boulido.

Pain de farine de seigle passé au tamis fin.
Pan tamisa.

Pain de seigle dans la pâte duquel on a incorporé des quartiers de poires ou de pommes avant la mise au four.
ferrouiat.

Petit pain de seigle.
lou tourtèu.

Pain bis, pain de seigle ou de méteil.
Pan-brun.
Pan-de-segue.
Pan-negre.

Séparer

Se dit du pain dont la croûte, sous l'action d'une chaleur trop violente, s'est séparée de la mie et s'est relevée seule.
faire crousto-lèvo.

Serrer

Serrer le pain dans le four, ne pas le laisser cuire.
gaula.

Sobriété

Action de manger du pain, sobriété,

tempérance.
lou coumpanejage.

Sobriquet

Gâte farine. Sobriquet des boulangers.
Un gasto-farino.

Gâte-pâte. Sobriquet des boulangers.
Un gasto-pasto.

Soldat

Pain de munition, ration de soldat en Languedoc.
la paneto.

Son

Sciure. Son.
ressé.

Pain de son.
Pan de ressé.

D'un sac plein de son, il ne peut sortir de farine.
D'un sa plen de ressé, noun pòu sourti farino.

Qui a eu la farine, qu'il ait le son.
Quau a agu la farino, qu'ague lou ressé.

Pain de son.
Pan de bren.

Pain de son. Pain de chien.
canino.

Pain à tout, celui que l'on fait avec la farine dont on n'a enlevé que le gros son.
Pan-en-tout.
Pan-émé-soun-tout.
Pan-lou-tout.
Pan-à-soun-tout.

Sortir

Sortir quelques pains du four pour donner de l'espace aux autres.
soustraire de pan.

Soufflage

Soufflage.
Lou soufflage.
Lou boufage.
L'emboun.

Soupe

Panade, espèce de soupe faite avec de l'eau, du sel, de l'huile, un jaune d'œuf, et de la croûte de pain, qu'on laisse longtemps mitonner.
Panado.

Soute

Souteau pain, lieu destiné à serrer le pain, sur les navires.
La coumpagno.

Spatule

Spatule.
espatulo.

Petite pelle à feu. Spatule.
Un rispoun.

Sueur

Manger un pain fatigué, (acquis par un rude travail). Manger un pain gagné à la sueur de son front.
manja un pan afana.

Suspendre

Échelle suspendue sur laquelle on tient le pain.
Lou tranto.

Échelle suspendue sur laquelle on tient le pain à l'abri des chats et des rats.
La trantolo.

Surface

Se brûler à la surface sans cuire à l'intérieur en parlant du pain.
se sousprene.

Surpris

Pain surpris par la cuisson.
Pan ressesi.

Suspendre

Claie suspendue sur laquelle on place le pain.

Lou brande.

T**Table**

Planche ou table fixe servant à façonner le pain.

Lou tour.

Tablette

Tablette, autel d'un four.

faudo de four.

Lou faudau.

Taille

Cote mal taillée par allusion à du pain dont on a perdu la taille.

Pan mau taia.

Tailler

Tailler une bavette.

faire soun pan cue.

Cote mal taillée par allusion à du pain dont on a perdu la taille.

Pan mau taia.

Faire une côte mal taillée.

Faire un pan mau taia.

Faire un pan mau coupa.

Tamis

Tamis.

tamis.

Cercle d'un tamis.

arescle d'un tamis.

Pain de farine de seigle passé au tamis fin.

Pan tamisa.

Chassis à sasser, espèce d'échelle qui porte de chaque côté sur le pétrin et sur laquelle on fait glisser le tamis.

tamisadouiro.

Passer par le tamis.

passa au tamis.

Faire tourner le sas, le tamis.

faire vira lou tamis.

faire lis tamis.

Farine passée au tamis fin.

farino prim cernido.

Tamiser

Farine tamisée.

tamisado.

Sasser, tamiser.

cerne.

Tavaïolle

Tavaïolle servant à porter le pain béni.

teleto dóu pan signa.

Taxe

Mettre une taxe au prix du pain.

tarifa lou pan.

Tempérance

Action de manger du pain, sobriété, tempérance.

lou coumpanejage.

Tempête

Pain calendal. Gros pain divisé en quatre par une incision cruciale, que l'on mettait sur la table de Noël et auquel l'on ne touchait qu'après avoir donné un quart au premier pauvre qui passait; les marinières emportaient un morceau de ce pain sur leurs navires et le jetaient à la mer pour calmer la tempête. Pain que l'on distribuait aux pauvres le premier jour de l'an.

Pan calendau.

Temps

Temps que le levain met à lever.
levaduro.

Tendre

Pain tendre.
Pan moufle.

Tête

Pain à quatre têtes.
Pan à quatre.
Pan à tèsto.
Pan à tiero.

Porter à la tête en parlant des vapeurs ou exhalaisons carboniques.
embabourina.

Tirer

Troisième farine, tirée du bluteau après la fleur.
terçòu.

Défourner, tirer du four.
desfourna.

Tiroir

Le tiroir où l'on tient le pain.
Lou majour.

Tisonner

Tisonner.
tibouna.

Tisonner.
fourgouna.

Fourgonner, tisonner la braise.
soubrasa.

Tisonnier

Fourgon. Râble. Tisonnier.
redable.
rediable.

Tisonnier, attisoir.
fourgoun.
brasuquet

Tomber

Pain cuit au four tombant.
Pan de ressòu.

Pain de luxe que l'on faisait cuire au four tombant.
Pan de recaud.

Toucher

Se baiser en parlant des pains qui se touchent dans le four.
s'embaia

Faire baiser ou toucher les pains dans le four.
Baioula.

Tourner

Faire tourner le sas, le tamis.
faire vira lou tamis.
faire lis tamis.

Tourner le dos au quignon, à la fortune.
vira lou cuou au cantèu.

Tourteau

Tourteau, petit gâteau rond, cuit sous la cendre ou sur le charbon.
lou tourtèu.

Tout

Pain à tout, celui que l'on fait avec la farine dont on n'a enlevé que le gros son.
Pan-en-tout.
Pan-émé-soun-tout.
Pan-lou-tout.
Pan-à-soun-tout.

Travail

Manger un pain fatigué, (acquis par un rude travail). Manger un pain gagné à la sueur de son front.
manja un pan afana.

Travailler

Travailler la pâte.
travaia la pasto.

Tricorne

*Pain en forme de **tricorne**.*

Pan de capèu.

Pan de capelan.

Troisième

Troisième farine, tirée du bluteau après la fleur.

terçòu.

Trou

Les trous du pain.

trau dóu pan.

V

Vapeur

Chaleur étouffante, vapeur d'un four chaud.

La babour.

Incommoder, porter à la tête en parlant des vapeurs ou exhalaisons carboniques.

embabourina.

Vendre

Pain vendu au poids.

Pan balança.

Viande

Miettes de pain râpées sur de la viande.

Panado.

Vouloir

Je veux ma part du gâteau.

N'en vole moun crouchoun.

Voûte

Voûte du four.

capello dóu four.

Brenigo de prouvèrbi

A

A bouta pastoun.
Elle est enceinte. (Elle a pétri la pâte).

Abriéu fres pan e vin douno,
Se mai es fres va meissouno.
*Avril frais, pain e vin donne,
Si mai est frais il va moissonner.*

A douna sa farino e vènde soun rassé.

afana soun pan.
*Gagner son pain à la sueur de son front.
Gagner son pain à force de travail.*

Aiet e pan,
Repas de païsan.
*Ail et pain,
Repas de paysan.*

Aiet e pan,
Repas de pacan;
Pan e car,
Repas de richard.
*Ail et pain,
Repas de paysan;
Pain et chair,
Repas de richard.*

Aigo-boulido
Sauvo la vido,
Gasto lou cantèl,
Lavo lou budèl.
Trempe lou pa.
Res plus noun fa. (prov. Lang.)
*L'eau-boullie - Sauve la vie - Gâte de
quignon - lave le boyau. Trempe le pain.
Plus rien n'y fait.*

*Aigo de Sant Jan
Lèvo vin e pan.
Pluie de la Saint-Jean
Lève vin et pain.*

*Aigo e pan,
Vido de can.*

Eau et pain,
Vie de chien.

Aimant coume uno toutouro.
(prov. Lang.)

Alanda coume un four.

A l'afama ges de marrit pan.
A l'affamé point de mauvais pain.

A la gorjo caladado coume un four.
Il a la gorge pavée comme un four.

A l'enfourna se pren lou pan cournu.

A l'enfornar, se fan los pans cornuts.

Amatina coume un fournié.

A pau vin, bèu proumié; à pau pan, pren li
briso.
*A peu de vin, bois le premier; à peu de
pain, prend les miettes.*

A pau vin, bèu proumié; à pau pan acampo
li brenigo.
*A peu de vin, bois le premier; à peu de
pain, ramasse les miettes.*

Aquelo farirno souerte pas de toun sa.

Aquéu pan a pas de solo.
*Ce pain n'a pas de croûte, n'est pas assez
cuit.*

A santo Catarino
Pèr tout l'ivèr fai ta farino.

A santo Catarino,
Fai ta farino,
Qu'à sant Medard
Sarié trou tard,

A santa Catarina,
Fai ta farina
Sant Toumé véndrié
Que lou mouli jararié. (Gap.)

Avé d'acò di putan
manja premié soun pan blanc.

Avé lou pan emé lou coutèu.
Avoir le pain et le couteau.
Avoir le temps et les moyens.

B

Bon coume lou pan.

Bon pan, bon vin e bello caro d'oste!
Bon pain, bon vin et beau visage d'hôte!

Bon pa de Vès
Tripos d'Alès,
Cebos de Bello-Gardo.
Bon pain de Vers
Tripes d'Alès,
Oignons de Bellegarde.
(prov. Lang.)

Bon pan d'Uzès
Tripo d'Alès
Saucisso d'Anduso
Cebo de Bello-Gardo
Bon pain d'Uzès
Tripes d'Alès
Saucisses d'Anduze
Oignons de Bellegarde.

Bon pan emé bon vin
Ajudon maja lou camin.
Bon pain et bon vin
Aident à manger le chemin.

Bos verd e pan caud destruison l'oustau.
Bois verts e pains chauds détruisent la maison.

Bouénei man tènnon farino.

Brama pan
Crier famine.

Briso mousqueto
De pan e de carneto
(Dicton enfantin)
Miettes sujettes à attirer les mouches
Du pain et de la petite chair.

C

Cambo de pastiero.
Jambe de pétrin (jambes cagneuses comme
les pieds tordus d'un pétrin).

Clar coume la gorjo d'un four.
Clair comme la bouche d'un four.

Croître comme la pâte au pétrin.
crèisse coume la pasto au pestrin.

Crousto de pastis vau bèn de pan.
Croûte de pâté vaut bien du pain.

D

De la pasto de moun coumpaire
bon tourtoun à moun fihòu.
De la pâte de mon compère
bon morceau de pâte à mon filleul.

D'un sa carbounié noun pòu sourti farino
blanco.

D'un sa plen de ressé, noun pòu sourti
farino.
D'un sac plein de son, il ne peut sortir de farine.

De chaval de móunié,
De porc de boulangié
E de filhos d'ostes
Jamai noun t'acostes.
Prov. L.

Dóu moulin au four.

D'uno man tèn lou pan, e de l'autro la pèiro.

E

Es pas d'or tout ço que lusing,
Ni farino tout ço que blanquis.

Es tout esprit e gorjo, cementèri de pan blanc.
Il est tout esprit et gorge, cimetière de pain blanc.

Escoubo novo fai bèu four.
Balai neuf fait beau four.
(*Il n'est rien de tel que balai neuf, en parlant d'un nouveau mitron.*)

Estré à la farino large au rassé.

F

Fai coume Jano la vesino;
Amasso lou bren, escampo la farino.
Il fait comme Jeanne la voisine;
Il ramasse le son, et jette la farine.

Fai soun pan.
Il mange un pain différent de celui du reste de la famille.

Faire mounta quaucun sus lou four.
Obliger quelqu'un à céder.

Farina del diavol va tuta an bren. (Piem.)

Farino fresco e pan dur
Fan la vido d'un labourur. (pèr lauraire)
(Leng.)

Farino fresco e pan tènre
Ajudon l'oustau à descèndre.

Farino mòuto, pan dur
Rèndon l'oustau segur.
Farine moulue, pain dur
Rendent la maison sûre.

Farino perde de flour.

Farino pauvado
Nourris la meinado.

Farina vièia e pan dur fan la vita d'un.
(Gap.)

Fau pas ana cerca
De meior pan que lou de blad.

Lou four se caufo pèr la goulo.
Le four se chauffe par la bouche.

Froumage, pero e pan,
Repas de vilan.
Fromage, poire et pain,
Repas de vilain.

Froumage sarra, pan trauquiha.

G

Gros levame a jamai gasta pasto.
Gros levain n'a jamais gâté la pâte.

Gabo la mountagno e tèn-te à plan
Lando la ciatagno e mingio lou pan
Loue la montagne et tiens-toi à la plaine
Loue la châtaigne et mange le pain.
(Prov. Piemount)

J

Jamai se fa boueno pastado
Em' uno farino gastado.

Jito pas la farino pèr amassa lou bren.

L

*L'aigo-boulido
Gasto lou pa
Sauvo la bido.
L'eau-bouillie
Gâte le pain
Sauve la vie.
(Prov. Lengadò)*

Leva lou croustet de la bouco.
Lever le pain de la bouche.

Large à la farino, estré au ressé.

Li chin s'envan
D'aqui ount i'a ges de pan.
*Les chiens s'en vont
de l'endroit où il n'y a pas de pain.*

L'ïdu d'uno ouro,
Lou pan d'un jour,
Lou vin d'un an,
Lou pèis de dèss,
La femo de quinge,
L'ome de trento.
*L'œuf d'une heure,
Le pain d'un jour,
Le vin d'un an,
Lou poisson de dix,
La femme de quinze,
L'homme de trente.*

*Le four se chauffe par la bouche.
Lou four se caufò pèr la goulo.*

Long coume un jour sèns pan.
Long comme un jour sans pain.

Lou fougueiroun es fre quand la paniero es vuevo.
L'âtre est froid quand la panetière est vide.

Lou pan dis autre a sèt crousto.
Le pain des autres a sept croûtes.

Lou pan dur
Fai l'oustau segur.

Lou pan manleva es toujours dur.
Le pain emprunté est toujours dur.

Lou pan pesa
Es mié-manja.
*Il n'est pas économique d'acheter le pain,
mieux vaut le faire à la maison. "Le pain
pesé est à demi mangé".*

Lou pan sènso ouchuro
Se manjo sènso mesuro.
*Le pain sans graisse
Se mange sans mesure.*

Lou pan pesa
Es mié-manja.
*Le pain pesé
est à moitié mangé.
(Il n'est pas économique d'acheter le pain,
mieux vaut le faire à la maison).*

Lou pan rata enverino li bouco.
*Le pain rongé par les rats fait élever les
lèvres.*

Lou pan sènso ouchuro
se manjo sènso mesuro.
*Le pain non huilé
Se mange sans mesure.*

Lou pan à la dènt fai veni la talènt.
L'appétit vient en mangeant.

M

Manja de pan coume en Limousin.
Manger du pain comme en Limousin.

manja un pan mau afana.
Manger un pain non sué.
Avoir une sinécure.

Manja lou pan dóu sourd.
Vivre à la table de quelqu'un, sans aucun souci.

manja un pan afana.
Manger un pain fatigué, (acquis par un rude travail). Manger un pain gagné à la sueur de son front.

Me boufo coume un pan caud.
Il rechigne dès qu'il me voit.
Mistrau à la carriero,
Levant à la paniero.

Me boufo coume un pan caud.
Il rechigne dès qu'il me voit.

N

Nen esse farina da fé d'ostie. (Piem).

Ni muou ni moulin,
Ni four pèr vesin
Ni mulet, ni moulin,
Ni four pour voisin.

Noun es pas bon crestian
Quau noun manjo de cèndre
uno eimino pèr an.
(Se dit pour engager les enfants à ne pas rebuter le pain cendrex).

Noun i'a plus tristo cousino
Qu'ounte manco fiò, pan, farino.
Il n'y a plus triste cuisine
Que là où il manque feu, pain, farine.

O

Ounte i'a de pan e de vin
Lou rèi pòu veni.
Où il y a du pain et du vin
Le roi peut venir.

P

Pan à dous coustèu, vin à dos auriho,
Emé pèis d'espino
Engèndron famino.

Pan coupa chanjo de mèstre.
Pain coupé change de maître.

Pan d'un jour, vin d'un an, farino d'un mes.
Pain d'un jour, vin d'un an, farine d'un mois.

Pan d'oustau enueio.
Pain de ménage ennuie.

Pan dur tèn l'oustau segur.
Pain dur tient la maison sûre.

Pan emé d'uei
Froumage sènso uei
Vin que sauto is uei.

Pan en dènt,
Fai veni talènt.

Pan estrangié es coumpanage.
Pain étranger tient compagnie.

Pan pesa
es mié-manja.
Pain pesé
Est à demi mangé.

Pan sus la taulo a ges de mèstre.
Pain sur la table n'a point de maître.

Passa lis coumo la farineto.

Pasto bruno fai bon pan.
Pâte brune fait bon pain.

Pasto gaio, four bèn caud
Nourrisson un oustau.
*Pâte claire, four bien chaud
Nourrissent la maison.*

Pau pan, pau vin
Pau travai fara Martin.

Pitanço fai esquiha pan.
La pitance fait glisser le pain.

Pòu pas dire: de pan.
Il ne peut pas ouvrir la bouche.

*Pourgi de pan à si gènt au bout d'uno
fourco.*
Traiter ses vieux parents avec une dureté
extrême.

Prene dous lou pan.
Trouver le bon pain.

Q

Qu a agu la farino, ague lou rassé.

Quand Diéu nous mando de farino, vèn lou
diable que nous
raubo lou sa.

Qu manejo la farino, sei man rèston
farinouo.

Qu nourris lou pan?
A qui fait-on manger le pain?

Quand i'a ges de pan à la paniero, l'amour
barrulo leis escalié.

Quand l'on a de pan, l'on pòu vèire veni.

Quand la fam pico
Bono es la mico.
*Quand la fain frappe
Bonne est la miche.*

Quand lou paoure cueus, lou four deroccio.
*Quand le pauvre cuit son pain, le four
s'écroule.*
(Prov. Piemount)

Qu mau enfourno fai li pan cournu.

Quau a agu la farino, qu'ague lou ressé.
Qui a eu la farine, qu'il ait le son.

Quau premié enfourno, darrié trais.
*Qui enfourne le premier, tire son pain le
dernier.*

Quau que i'ague
De pan i'ague !
*Qui que tu reçois
Qu'il y ait du pain!*

quau s'estouno de pan, n'a proun de cue.

Quau croumpo de pan noun ié vèi gouto,
quau la farino, ié vèi d'un iue, e quau lou
blad ié vèi di dous.
*Qui achète soun pain n'y voit goutte,
Qui la farine, n'y voit que d'un œil, et qui le
blé y voit des deux.*

R

Rous coume un baièu de pan.
Roux comme un biseau de pain.

S

Saup pas dire de pan.
Il ne sait pas dire : du pain.
Il ne sait rien dire.

Saup pas ço que se pasto.
Il ne sait pas ce qui se pétrit. Il ne sait ce
qu'il dit ni ce qu'il fait.

S'avian de pan
Bèn sautarian.
Si nous avions du pain
Nous sauterions bien.

Se lou couiounige poudié servi de pitança,
sarié assegura de jamai manja soun pan
soulet.
C'est un imbécile. (Si l'imbécilité pouvait
servir de pitance, il serait sûr de ne jamais
manger son pain seul - il aurait cette
pitance).

Se coumènço de jour, (lou Mistrau)
Duro tres jour;
Se coumènço de nue,
Duro un pan cue.
S'il commence de jou (le Mistral)
Il dure trois jours,
S'il commence de nuit,
Il dure le temps d'un pain cuit.

Souto aigo fam,
Souto nèu pan.
Sous la pluie faim,
Sous la neige pain.

T

Tau a pensamen de farino qu'a proun de pan
cue

Touto farino a rassé.

Trissa [o] tris coumo de farino.
Tau se mete en peno de farino qu'a proun
de pan cue.

Te cafigures de rèn, encaro mens de pan!
Ne t'encombre de rien, encore moins de
pain!

Teni lou pan coume lou bourrèu.
Laisser le pain renversé sur la table.

U

Un sadou de pan es plus meichant qu'un de
vin.
Un saoul de pain est plus méchant qu'un de
vin.

V

Vau mai paga lou boulengié que lou mège.
Il vaut mieux payer le boulanger que le
médecin.

Veni coume la pasto à la pastiero.
Venir comme la pâte au pétrin.
Pousser comme par enchantement.

V'ama coume un pan tendre.
Aimer comme un pain tendre.

<http://www.lpl.univ-aix.fr/ciel/>

Tèste integrau

C.I.E.L. d'Oc

Centre International de l'Écrit en Langue d'Oc

Sèti souciau:

3, plaço Joffre - 13130 Berro.

Tóuti dre reserva - Tous droits réservés - All right reserved.

© Centre International de l'Écrit en Langue d'Oc - 1999