



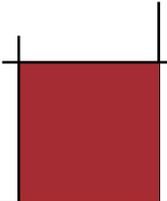
Commune de
Saint-Rhémy-en-Bosses

Alessandro Liviero

La storia del jambon de Bosses e della salumeria del territorio di Saint-Rhémy-en-Bosses



ALESSANDRO LIVIERO



**La storia
del jambon de Bosses
e della salumeria
del territorio di
Saint-Rhémy-en-Bosses**



A o s t a 2 0 1 0

Profumato e saporito; carne rossa e compatta dal sapore delicato, aromatizzata da erbe e bacche locali, questo è il *Vallée d'Aoste Jambon de Bosses D.O.P.* il prosciutto crudo da sempre sulla tavola degli abitanti di Saint-Rhémy-en-Bosses.

La produzione dello "*Jambon de Bosses*" infatti risale ai tempi antichi; già nel 1397, in un documento del luogo, si legge dei prosciutti denominati "tybias porci", prodotti nel territorio di questo Comune. Le cosce di maiale, sapientemente lavorate e conservate, venivano usate, oltre che per il consumo familiare, come merce di scambio di alto valore.

La tecnica di lavorazione di questo prelibato e saporito prosciutto è stata tramandata di generazione in generazione. Il massaggio per rimuovere tracce di siero e sangue, la salatura con le erbe del territorio, il fieno locale usato nella fase di stagionatura che si protrae oltre i dodici mesi sono ancora oggi alla base della produzione dello "*Jambon de Bosses*". Il sapore aromatico del grasso e il gusto delicato della carne sono caratteristiche che il prosciutto assume anche grazie alla peculiarità del clima dei luoghi in cui viene stagionato: i venti provenienti dai colli che circondano Saint-Rhémy-en-Bosses, infatti ne favoriscono l'essiccazione e gli conferiscono quel particolare sapore che lo rende unico e che gli ha fatto acquistare il riconoscimento di *Vallée d'Aoste Jambon de Bosses D.O.P.*

La produzione del *Vallée d'Aoste Jambon de Bosses D.O.P.* è arrivata fino a noi grazie alla passione della comunità di Saint-Rhémy-en-Bosses, desiderosa di mantenere questa lunga tradizione secondo i suoi più rigorosi canoni, conservando le peculiarità di questa antica, ma sempre attuale prelibatezza, senza compromessi.

Negli ultimi decenni la valorizzazione del "*Jambon de Bosses*" ha consentito di far conoscere in modo significativo il nostro territorio, le nostre tradizioni e la nostra cultura, rafforzando il binomio tra cibo e territorio che da sempre è stato l'elemento su cui hanno scommesso sia l'amministrazione comunale che tutti i sostenitori del "*Jambon de Bosses*".

Questo studio vuole essere un importante contributo di ricerca storica, per il quale sono stati minuziosamente analizzati e selezionati, da Alessandro Liviero, numerosi documenti nei quali è stato interessante scoprire testimonianze storiche che provano l'abilità e la dimestichezza da parte dei *Bossolein* nella produzione della salumeria.

Il sindaco di Saint-Rhémy-en-Bosses
Corrado JORDAN

Presentazione

La costante sensibilità da parte dell'Amministrazione del Comune di Saint-Rhémy-en-Bosses nel promuovere iniziative finalizzate alla conoscenza sempre più approfondita della storia del proprio territorio e della sua gente ha determinato la volontà di promuovere questa ricerca storica tendente a scoprire le origini del famoso e da sempre apprezzato *jambon de Bosses*. In qualità di ricercatore storico non mi era mai capitato sinora di dover affrontare un argomento a carattere culinario che, apparentemente, potrebbe apparire di secondaria importanza. La realtà, come al solito, si è mostrata diversa. I testi antichi hanno rivelato informazioni poco conosciute e molto interessanti sui salumi, gli insaccati e la carne salata ed essiccata prodotta dagli abitanti di questo territorio. Il mettersi a ricercare solamente le tracce del *jambon* avrebbe prodotto una ricerca incompleta, anche se quest'ultimo può essere, a ragione, definito il Re tra i prodotti della antica salumeria artigianale valdostana ed il motivo principale della ricerca. Si è deciso quindi di estendere una ricerca sistematica anche a tutta la *charcuterie* della zona di Saint-Rhémy-en-Bosses.

È emerso chiaramente che da tempi immemorabili la gente di questo territorio, produceva, oltre al suddetto *jambon*, tutta una serie di salumi ed insaccati, prime fra questi ultimi le *saouseusse*, nate dall'esigenza di utilizzare e conservare tutti i tagli di carne, anche i meno pregiati. Segue la *motsetta*, carne essiccata di bovino, capra, camoscio, cervo o cinghiale, che è nata dall'antica esigenza di conservare a lungo la carne per il fabbisogno delle famiglie. Sono state trovate notizie su particolari salumi e prodotti della lavorazione di alcune carni di cui si era perduta la memoria. Tra questi ve n'è uno che oggi sarebbe definito come prodotto di nicchia: si tratta di un prosciuttello di capra.

È noto che il *jambon* veniva prodotto anche nei territori dei comuni limitrofi di Saint-Oyen ed Etroubles.

A questo ampliamento dello studio, è stato doveroso aggiungere ulteriori argomenti strettamente correlati ai suddetti oggetti di ricerca, che l'hanno così ulteriormente arricchita e completata. A far prendere questa decisione è stato l'importante ritrovamento, tra gli oggetti conservati dalle famiglie, di alcuni attrezzi ed utensili relativi al lavoro della cosiddetta *beutseri de fameuille* ovvero la *boucherie de famille*, strettamente collegati alla macellazione delle carni e alla produzione della *charcuterie*. Altri argomenti correlati alla lavorazione delle carni è il sale che da sempre ha costituito grande importanza in tutte le case, sia per uso alimentare sia per gli animali, le spezie e gli aromi, necessari, oltre che nella cucina, alla lavorazione del *jambon*, e tutta la *charcuterie*. Sommando ed incrociando i dati relativi ai suddetti argomenti si è ottenuto come risultato una vera e propria analisi di quello che si produceva in questa zona. I dati relativi agli oggetti di studio sono stati suddivisi nei secoli, riportando la produzione di tutta la *charcuterie* che ogni famiglia produceva.

La ricerca è partita dall'archivio più antico contenente la documentazione della zona di Saint-Rhémy-en-Bosses, ovvero gli *Archives du Grand-Saint-Bernard*, che si presupponeva contenessero dati relativi ad una produzione o alla presenza del *jambon* sin dalla fine XIV° secolo. Alcuni brevi scritti, comparsi in alcuni siti di internet, sulla storia del prosciutto di Bosses, citano

la presenza del prosciutto in questi documenti, senza peraltro menzionarne l'autore e la fonte esatta e neppure se fosse stata mai eseguita una ricerca in particolare sul *jambon*. Sono stati controllati una parte dei quaderni, tra quelli più antichi, dei *Comptes de recettes et de dépenses de l'hospice du Grand-Saint-Bernard*. Alcuni ulteriori dati sono emersi da documenti conservati presso l'Archivio Storico Regionale di Aosta.

La ricerca è proseguita quindi nel cuore di Aosta, presso l'Archivio Notarile, ove sono depositati centinaia di volumi di atti. Per questo studio sono stati consultati ben 349 volumi contenenti i documenti redatti dai notai che hanno lavorato nei territori di Saint-Rhémy-en-Bosses, Saint-Oyen ed Etroubles. Sono stati esaminati, in modo particolare, gli *Inventaires*, ovvero gli inventari, i soli atti che contengono dei dati utili allo studio.

Leggere ogni inventario è stato come intraprendere un bel viaggio nel passato, entrando, non invitato, nell'intimità delle antiche abitazioni dei villaggi. Per curiosare tra gli oggetti, gli utensili da lavoro, il mobilio, le suppellettili, gli oggetti cari e quant'altro potevano contenere queste abitazioni. Concludendo questa breve presentazione, voglio ringraziare alcune persone presso cui ho raccolto preziose testimonianze, in particolar modo i signori: Palmira Forré e Renato Diémoz e Luciano Ezio Mellé di Saint-Oyen; Egidio Jordan e Virginia Avoyer di Bosses, Enrica e Mauro Marcoz originari di Etroubles. Ringrazio, altresì, la Cooperativa Jambon de Bosses e l'Amministrazione Comunale di Saint-Rhémy-en-Bosses.

Introduzione

Come detto, oltre ai *Comptes du Grand-Saint-Bernard*, la fonte più importante per lo studio sono stati gli *Inventaires* denominati anche *Originale description des effets*, o *Listes des meubles, danrées et autres effets, consignés et expédiés pour...*e ancora *Description des meubles et autres effets delaissés par...etc.* ovvero gli inventari.

Gli *Inventaires* erano redatti dai notai, con l'ausilio di esperti locali che negli atti sono denominati *experts*.

Molti secoli orsono si è iniziato con l'imporre un inventario in coincidenza di particolari situazioni createsi all'interno di un nucleo familiare a prescindere a quale stato sociale esso appartenesse, principalmente la morte del capofamiglia con figli minori. L'imposizione degli inventari fu codificata per la prima volta nella nostra regione nel *Coutumes du Duché d'Aoste*, pubblicato a Chambéry nel 1588, contenendo la raccolta delle norme che regolavano, sia civilmente che penalmente, la vita in Valle d'Aosta. In questo volume, più conosciuto come *Coutumier*, sono almeno 57 gli articoli che complessivamente regolamentano in vari modi l'*Inventaire* previsto per legge. Non è certo questo l'ambito per analizzare tutti gli articoli sull'argomento, ma è doveroso citarne alcuni e precisamente quelli che aiutano a capire le principali motivazioni per cui era un dovere far eseguire l'inventario dei beni.

L'articolo che chiarisce i casi più comuni pericò venivano fatti gli inventari è l'Article I - Titre VIII, du Livre II, (De l'inventaire des pupils et mineurs, et reddition de compte de leur administration) che cita testualmente:

«In continent apres le deces du pere, qui a delaissé ses enfants pupils, ou sa femme enceinte, les officiers des lieux, où les dits biens sont assis, par commandement escrit ou verbal du Juge, pour la preservation du bien et droit desdits pupils, si ja les tuteurs n'ont prevenu à la description des biens de leurs pupils, ainsi qu'est disposé par cy-apres au tiltre des inventaires en general, mettront les seaux au domicili du defunct: avec le greffier ou son substitué, et preud'hommes estimateurs accordez et esleus par les parens, et en outre jurez de bien et loyaument proceder à l'estimation des biens hereditaires, en presence de deux ou plusieurs parens du cousté paternel, et en leur absence du cousté maternel, ou à faute d'iceux des plus honorables voisins, qu'ils ayent, prins pour tesmoins, diligemment et avec moins de parolles, que faire se pourra, reduiront en inventaire sur le registre de la Cour tous les biens meubles, immeubles, tiltres et droicts delaissez par ledit defunct, y enserant les denominations, situations, et contenances des immeubles, nombre, poids, et mesure, ensemble l'estimation et valeur des meubles, selon ce qu'ils seront : et aussi la designation desdits tiltres, qui sera faicte par la denomination specifique de chacun contract, en declarant si c'est vente, partage, obligation, eschange ou autre tiltre, y joignant le nom du notaire, qui l'a receu, l'an et jour qu'il a esté passé, sans inserer la substance desdits contracts, autrement que dessus».

Il tempo disponibile per procedere all'inventario era stabilito dall'articolo VII del Tiltre VIII del Livre II: *«L'inventaire sera commencé, par qui appartiendra, dans trois jours apres la sepulture du defunct, et rapporté dans huit jours suivans precisement».*

Gli inventari si sono rivelati dunque di grande importanza nella ricerca. Nonostante la norma del *Coutumier*, la consuetudine di far eseguire gli

inventari si è generalizzata verso la metà del XVIII° secolo. Nello XVI° e XVII° secolo gli inventari sono infatti rari. È da aggiungere che per la redazione di questi atti notarili in molti casi era necessario ricorrere ad uno o più esperti, con i vari testimoni e, tutto questo, aveva dei costi molto alti, soprattutto se si pensa che per la maggior parte dei casi si trattava di famiglie di *campagnards*, a cui si era aggiunta la disgrazia di aver perduto il capofamiglia. Così molti non facevano eseguire l'inventario. Vi è da precisare che, nelle varie zone della nostra regione, vi erano uno o due notai al massimo per ogni zona che eseguivano questi inventari; si trattava, probabilmente, di un tacito accordo preso con gli altri colleghi presenti nella medesima zona.

Si osserva infine che parecchi inventari sono risultati essere privi dei dati che potevano interessare la ricerca; molti altri sono stati eseguiti senza che sia stato dato un valore agli oggetti, oppure totalmente privi di dati concernenti le derrate alimentari che sicuramente erano presenti in quel preciso momento. Di conseguenza molti di questi atti si sono rivelati nulli per la ricerca.

Ciò non ha impedito, tuttavia, di ritrovare comunque una buona quantità di documenti utili e necessari allo studio.



Il prosciutto sin dalle epoche più antiche, evoluzione del termine e glossario

L'uomo alleva il maiale sin dai tempi più antichi e la sua carne è da sempre molto apprezzata e lavorata. Basti pensare, ad esempio, che l'allevamento da macelleria non era praticato dai Romani se non per i maiali, poiché questo animale secondo quanto asserisce lo scrittore Nico Valerio: «costa poco perché molto prolifico, ha carni saporite e un po' meno dure, offre molta carne. Ed il maiale è, per tutta la durata della civiltà romana, l'unica carne mangiabile, sia fresca che conservata ... del suino i Romani utilizzano tutto, dalle orecchie alla coda»¹. Della carne di maiale anche lo scrittore romano Gaio Plinio Secondo, conosciuto come Plinio il Vecchio (Como 23 d.C. – Stabia dopo l'8 settembre 79) affermava che «da nessun animale si trae maggiore materia per la ghiottoneria: la sua carne ha quasi 50 sapori diversi, mentre per gli altri animali il sapore è unico»².

Il problema era la conservazione della sua carne per lunghi periodi, la facevano «seccare all'aria tagliata a fette (caro arida), oppure la conservano salata nella vinaccia, come si consiglia nelle Geoponiche³. Si salano interi quarti di maiale (sucida), il prosciutto (Perna), la spalla (Petaso)»⁴. Interessante è la "ricetta" scritta da Marco Porcio Catone⁵ su come si doveva salare il prosciutto:

«Così debbonsi salare i presciutti, o in un'olla o in una botte. E quando avrai comprati i presciutti, ne taglierai lo zampetto. Vuolsi un moggio e mezzo di sal Romano per prosciutto. Stenderai il sale nel fondo della olla, o della botte. Indi vi porrai sopra il presciutto, in modo che la cotica sia al basso. Poi lo coprirai tutto di sale. Quindi sopra porrai il secondo, e nella stessa maniera lo coprirai. Bada che non si tocchi carne con carne. Così li coprirai tutti. Stivati che gli abbi tutti, stendivi ancor del sale, così che la carne non apparisca; e pareggia. Quando saranno stati nel sale cinque giorni, levali tutti col loro sale. Allora quelli ch'erano di sopra, mettili sotto; e coprili di sale, e stivali nel medesimo modo. Dopo dodici giorni cavali assolutamente, e spazzane via tutto il sale, e per due giorni esponili al vento. Al terzo dì nettali ben bene con una spongia, ed ungili con olio. Tienli due giorni sospesi al fumo. Levali via nel terzo. Ungili con olio ed aceto mescolati insieme: attaccali nella dispensa; e nè tignole, nè vermi li toccheranno».

Questo prelibato salume, il prosciutto, era conosciuto all'epoca dei Romani con gli appellativi di *Perna* e *Petaso*; il primo è il prosciutto di coscia mentre il secondo quello di spalla. Alcuni altri scrittori Romani ne parlano diffusamente nei loro testi e, ad esempio, viene già citato da Marco Gavio Apicio, che nacque intorno al 25 a.C. e morì verso la fine del regno di Tiberio. Intorno al 230 d.C., un cuoco di nome Celio compilò una raccolta

1 C. BARBERIS, *Le campagne italiane da Roma antica al settecento*, Bari 1977. Cf. Plinio il vecchio, *Naturalis Historia*, Liber VIII, 77, 209.

2 Il *Geoponica* è una collezione di libri della tradizione agraria, compilato nel corso del X secolo a Costantinopoli per ordine dell'imperatore bizantino Costantino VII Porfirogenito.

3 N. VALERIO, *La tavola degli antichi*, cit., pag. 89.

4 Ab. Giovanni Berengo, *Opere di Marco Porcio Catone, con traduzioni e note*, Venezia 1846, Catone, De re rustica, Caput CLXIII: Del salare i presciutti. (Marco Porcio Catone, il censore, uomo politico e scrittore vissuto tra il 234 a.C. e il 149 a.C.).

5 MARCI VALERII MARTIALIS, *Epigrammata*, Volumen primum, MDCCCIV, pag. 142, Lib. III, LXXVII, 6: Et pul-pam dubio de petasone voras. (L'autore è stato un poeta romano, comunemente ritenuto il più importante epigrammista in lingua latina). Cf. MARCI VALERII MARTIALIS, *Epigrammata Codices parisinos*, volumen primum, MDCCCXXV, Vetus glossarium latinura – Petaso, Petasonis; perna, baconis. Martialis coquus.



di ricette in dieci libri, il *De re coquinaria*, attribuendola ad Apicio. Si tratta di appunti frettolosi e disordinati che costituiscono, tuttavia, la principale fonte superstite sulla cucina nell'antica Roma. Apicio, secondo la tradizione, sarebbe stato l'autore di questo testo che rappresenta la valida testimonianza di un certo modo di cucinare che fu in uso nell'età di Augusto e Tiberio. In questo testo, tradotto e commentato da Jacques André⁶, il prosciutto è citato diverse volte nelle due forme latine di *Perna* e *Petaso*.

Proseguendo nella ricerca nei testi antichi troviamo tra le varie citazioni di Marco Valerio Marziale⁷ (Augusta Bilbilis, 1 marzo 40 – Augusta Bilbilis, 103 circa) che scrisse:

« *Et pulpam dubio de petasone voras* », ossia: *divori la polpa di un prosciutto (di spalla) rancido*.

Quale effettiva differenza vi fosse tra la *Perna* e il *Petaso* sulla base di quanto rintracciato nella bibliografia antica appare abbastanza chiaro nelle due tipologie di prosciutti ben distinti.

Nei testi dei documenti d'archivio, scritti in latino ed utilizzati in questa ricerca, non troviamo mai citato il prosciutto con l'appellativo latino *Perna*, mentre troviamo, per una sola volta, citato il *Petaso* in un documento redatto tra il 1561 e il 1562; vedremo in seguito se con quest'ultimo termine si vuole indicare il prosciutto di spalla o un altro salume preparato con un'altra parte anatomica del maiale. Nel tempo, il termine *Petaso* è stato impiegato per indicare diverse altre parti del maiale, a differenza dell'uso antico del termine che indicava esclusivamente il prosciutto di spalla. Occorre cercare di far chiarezza su questo termine per scoprire se, nel documento ritrovato tra i *Comptes de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard*, quest'ultimo indicava il prosciutto di spalla o qualcosa d'altro.

Sebbene per alcuni scrittori sia chiara l'identificazione dei due tipi di prosciutto con i due termini suddetti, già analizzando varie opere dell'antichità, si trovano alcune definizioni ambigue relative ai diversi tipi di prosciutto. Infatti, nel testo del «*Lexicon Philologicum in quo Latinæ e a Latinas Auctoribus ...*» di Matthiæ Martini⁸, pubblicato nel 1701, troviamo: «*Perna, pes unde compernes. Peculiariter pes suis, coxa vel armus porci: maxime coxa porcina salita ...*»⁹; ovvero: *Perna*, piede da cui *compernes*, diconsi quelli, che hanno i piedi lunghi. Peculiarità della zampa del maiale, la coscia ovvero la spalla: la parte estrema della coscia del maiale salata.

L'autore di questa prima citazione latina sconvolge totalmente quanto dato anticamente relativamente al significato dei termini *perna* e *petaso*: egli afferma infatti che la *perna* è una peculiarità della zampa del maiale e prosegue asserendo che è la coscia ovvero la spalla (non tenendo presente che com'è ovvio sono due parti anatomiche del maiale ben distinte). (La parte estrema della coscia del maiale salata, quindi lo zampino). Ma tutto

⁶ MATTHIÆ MARTINI, *Lexicon Philologicum in quo Latinæ & a Latinas Auctoribus ...*, Tomus secundus, Amsterdami, apud Joannem Ludovicum De Lorme – M.DCCI., pag. 215: PE.

⁷ A. BERTRANDI, *Opere anatomiche, e cerusiche*, Tomo VII, Torino MDCCLXXXIX, pag. 69: *Compernes*, diconsi quelli, che hanno i piedi lunghi etc.

⁸ G. POZZOLI, F. ROMANI, A. PERACCHI, *Dizionario d'ogni mitologia e antichità*, Tomo IV, Milano MDCCCXXIII, pag. 604.

⁹ Clarissimi Viri L. NONNI, *Medici Antverpiani diæteticon, sive De Re Cibaria*» Libros IV, Antverpiæ, ex officina Petri Belleri. M.DC.XLV. «*Nomenclator – Propriorum Nominum, quorum hic fit mentio*».

ciò probabilmente fu ripreso da una citazione, riportata di seguito, dello scrittore Ateneo di Naucratis in Egitto, vissuto tra il II e il III secolo: «*Perna est pes porci: petaso autem est ipsa coxa* » *ita perna est pars petasonis, authore Athæneo Dipnosophist*».

Ovvero: La *perna* è il piede del maiale: il *petaso* invece è la coscia stessa, così che la *perna* è una parte del *petaso*.

Quest'ultima citazione di Ateneo sovverte quanto asserito dai primi autori antichi considerati, poiché, secondo quest'ultimo, la *Perna* è lo zampino del maiale, mentre il *Petaso* è la coscia del maiale: egli cambia completamente il significato dei due termini.

L'interpretazione di Ateneo in merito a quanto sopra è stata inserita per dovere di ricostruzione storica ma è l'unica che è in contrasto con quanto affermato precedentemente e successivamente a questa sua interpretazione e lascia molti dubbi, tanto che in seguito non è stata considerata.

In un dizionario storico¹⁰, pubblicato nel 1823, si legge «*Perna, presciutto o coscia di un maiale, parte di ciò che i Latini chiamavano petaso, che comprendea la coscia e la spalla; onde Ateneo (L. 14) dice: Quoniam petasonis pars unicuique apposita est quam pernam vocant*».

Ovvero: dato che la parte del petaso per ciascuno è vicina a quella che chiamano perna. Sostanzialmente vengono ripresi i significati più antichi citati in precedenza: con il termine *perna* si indica il prosciutto di coscia e con *petaso* il prosciutto di spalla.

Gli autori del dizionario aggiungono una curiosità culinaria: «Un'altra differenza è quella che gli antichi mangiavano il petaso fresco, mentre invece salavano la *perna*, e la esponevano per due giorni al fumo, come lo indica Catone (de Re rust. c. 163), e dopo averla bagnata d'olio e di aceto, l'appendevano nella dispensa o mosciaiola, per servirsene all'uopo ...»¹¹.

Ritornando indietro nel tempo, nel 1645 viene pubblicata una nomenclatura¹² nella quale troviamo:

Perna: aliquibus etiam Petaso. ¶ÐÐÐ. It. Presciutto. H. El Pernil de tocine. G. Jambon. B. Hesper.

Libri Secundi, caput IV.

Ossia: *Perna*: in qualche modo anche *Petaso*. In italiano: presciutto – in spagnolo *Pernil* – francese: *Jambon* etc.

ed ancora: «*Pernæ Ceretanæ. Petasonis pars Perna*»¹³.

ovvero: I prosciutti dei Cerretani (i Cerretani erano un popolo spagnolo, pirenaico o cantabrico)^Ð. Il *Perna* è una parte del *Petaso*. Segue un'altra citazione di Ateneo:

«... nam *Perna pars est Petasonis, Atheneus - Itaque pars extrema Petasonis et maxime pedem attingens Perna est, proprie autem sunt Pernæ suum crura, quod etiam de hominibus dixit vetustissimus Poëtarum Ennius ...*»^Ð.

10 Clarissimi Viri Ludovici Nonni, Medici Antverpiani diæteticon, sive De Re Cibaria, cit., pag. 168.

11 Barberis Corrado, *Le campagne italiane da Roma antica al settecento*, Bari 1977.

12 Clarissimi Viri Ludovici Nonni, Medici Antverpiani diæteticon, sive De Re Cibaria» Libros IV, Antverpiæ, ex officina Petri Belleri. M.DC.XLV. «Nomenclator – Propriorum Nominum, quorum hic fit mentio», pag. 169.

13 Quinto Ennio, poeta (Rudicæ 239 a.C. – Roma 169 a.C.).

Ovvero: Infatti la Perna è parte del Petaso - quindi la Perna è la parte estrema del Petaso ed in particolare riguarda il piede (zampino). Quindi, quanto più volte asserito da Ateneo, non concorda con i significati dati ai termini da Ennio, Catone, Apicio, Marziale.

Infine, in questa nomenclatura datata 1645, troviamo: «Le “Perne” sono poi le gambe/cosce dei maiali, cosa che il più antico poeta, Ennio^D, dice anche riguardo agli uomini». Quest’ultima definizione è la più antica citata dopo la quale gli antichi autori citati in precedenza concorderanno sulle definizioni date alla *perna* e al *petaso* con il medesimo significato.

Il termine *Petaso* ha ancora mutato di significato; lo si riscontra in vari glossari e dizionari antichi nei quali si è cercata la definizione.

Riprendendo il testo scritto da Mattia Martini, si trova: *Vet. Vocab. Perna, Petaso, scilicet baconus vel baffa porci. Anglico: Bacon est lardum ...»*.

Ossia: l’antico vocabolo *Perna, Petaso*, senza dubbio il *baconus* ovvero *baffa* del maiale. Ed ancora dall’inglese: *Bacon* che è il lardo. In questo caso sia *Perna* che *Petaso* identificano il lardo di maiale.

Si deve porre in evidenza che, ancora oggi, nel *patois* parlato a Saint-Rhémy-en-Bosses, gli abitanti indicano con il termine *Bacoun* il lardo di maiale.

Riporto di seguito la definizione del termine *Bacon* nelle sue varie forme, tratta da un dizionario¹⁴ di francese, e i suoi dialetti dal IX al XV secolo:

pag.	vocabolo	definizione
547	Bacon, bacun, bachon, baccon, baucon, bascon s.m.	chair de porc, surtout de porc salé, flèche de lard, jambon ¹ , porc tué et salé.

L’autore aggiunge: «Bacon, vieux mot qui regne encore dans quelques provinces, parmi les paysans, où l’on appelle bacon, le lard, et la chair salée. Le normand, le picard, le wallon, le messin, le lyonnais, le forésien, le dauphinois, le bressan, le patois romand de la Suisse, ont gardé bacon, baccon, flèche de lard salé».

In merito alla definizione data nel testo predetto, vediamo chiaramente che col termine *Bacon* si poteva indicare sia il lardo che il prosciutto, mentre a Saint-Rhémy-en-Bosses siamo di fronte ad una chiara individuazione del solo lardo.

Nella scheda sottostante riporto alcuni termini estrapolati da un glossario¹⁵ tratto dai testamenti della regione di Lyon (Fr) dei secoli XIV-XVI, dove appare chiaramente che con i termini *Bacon – Petaso* si indicano tipologie di lardo e col termine *Tibia salsatus* quasi certamente il prosciutto. Ritroviamo il termine *Tibias porci*, indicante chiaramente il prosciutto di coscia, più volte citato nei *Comptes de l’Hospice du Grand-Saint-Bernard*, come vedremo meglio in seguito.

14 F. GODEFROY, Dictionnaire de la langue française et de tous ses dialectes, du IX^e au XV^e siècle, (10 volumes) Paris 1938, page 547.

15 M. GONON, La vie quotidienne en Lyonnais d’après les testaments, XIV^e – XVI^e siècle, Paris 1968.

Glossario:

pag.	vocabolo	definizione
507	Bacon	bachon: lard, v. Petaso.
507	Baconare	tué un porc pour en faire un bacon.
507	Baconeyson	moment où l'on doit tuer le porc, abattage.
553	Petaso	petasus, Petazon, pectasus : lard de poitrine.
553	Petaso	sue baconem.
553	Petasorum	de lard.
557	Porcha	porca : truie
557	Porche	porchet : petit porc.
557	Porcus	porsus : porc ... porcum femellum.
571	Tibia salsatus	jambon ?

Il termine *Petaso* e *Bacon* è presente più volte anche nei *Computa Sancti Ursi*¹⁶ in cui viene chiaramente indicato come lardo.

Ed inoltre in un altro dizionario¹⁷ pubblicato nel 1677 si ritrova:

pag.	vocabolo	definizione
70	Bacon	Un lard, en Dauphiné et au Lyonnais. Lardo

Vediamo ora comparire nel sopraccitato testo due nuovi vocaboli: *bacon*, *baconus* ovvero *baffa*, di cui troviamo il significato nel *Glossarium*¹⁸ di Charles Du Fresne du Cange:

vocabolo	definizione
Baco, Bacco, bacho, etc.	ex Gallico et Anglico <i>Bacon</i> , qua voce promiscue donatur porcus saginatus ustulatus et salitus, et petaso aut perna.

Ovvero: *Baco*, la cui voce è vicina a quella che significa un maiale ingrassato, cotto e salato, e *petaso* o *perna*. In questo caso, con la voce *Bacon* e le sue varianti non è per niente chiaro a quale parte anatomica del maiale si faccia riferimento.

Nello stesso *Glossarium* viene inoltre citato «Will. Britoin Vocabul. MS. *Petaso dicitur perna porcina, Bacon...*»; ossia: *Il petaso* detto *perna* di maiale, *bacon*. Anche qui si ribadisce il significato di lardo.

Ed ancora di «Guibertus Abbas Novigenti lib. 3 de Vita sua c.17. *Annonam meam, et aliquos pariter petasones, quos vulgo Bacones vocant, diripuerat*». In quest'ultima citazione troviamo che: il *petaso* che comunemente viene chiamato *Bacon* ...

16 O. ZANOLLI., *Computa Sancti Ursi*, 3 Volumi, Quart 1998, Volume I (1486-1500), pag. 246 N° 1986: «... et sex meczanas petazonis apud Verrecium ...», pag. 403 N° «... et duxit pectasonem Verrecium ...». Volume II (1500-1510), pag. 530 N° 4301: «... et pectasonem ... », pag. 4122: «cum certis mesanis, baconis et ...».

17 Nouveau dictionnaire francois Italien – italien François, Genève MDCLXXVII.

18 C. DU CANGE DU FRESNE *Glossarium Ad Scriptores Mediae et Infimae Latinitatis ...* (1610-1688). Ed. Novissima Insigniter Aucta. - Francofurti ad Moenum: Ex Officina Zunneriana, apud Johannem Adamum Jungium. Pagg. 471 e 479.

E alle voci:

vocaboli	definizione latina	definizione in italiano
Baffa, <i>Bafo</i> ,	idem quod <i>Baco</i> .	Baffa, <i>bafo</i> , lo stesso che <i>Baco</i> .
Papias	<i>Perna, vulgo baffa dicitur.</i> Alio loco: <i>Petaso, bafo</i>	<i>Perna</i> , comunemente detto <i>baffa</i> . In altro luogo: <i>Petaso, bafo</i> .
Rursum	<i>Petasunculus, perna lardi²,</i> <i>id est, dimidium bafonis.</i>	<i>Piccolo prosciutto, pernalardi, cioè è la metà di un bafonis.</i>

L'autore cita inoltre «Jo. De Janua: *Perna, baconus, vel baffa porci. Idem: Petaso, perna porci, baconus, sive baffa*», ovvero.

Perna, baconus, ossia *baffa* del maiale. Idem: *Petaso, perna* del maiale, *baconus*, ossia *baffa*.

Altre due definizioni tratte da un'altra edizione del precedente Glossarium del Du Cange¹⁹

pag.	vocabolo	definizione
105	Tibia, Petasonis	tibia porci, seu <i>Perna</i> , Gall. <i>Jambon</i> , vide locum in <i>Petaso</i> (Charta anno 1299 in Lib. Rub. Cam. Comput. Paris fol. 170. V° col. 2.
295	<i>Petaso,</i> <i>petasum,</i> <i>perottus</i>	Informatio anno 1459. ex Archivis Trevolt: Inimici ceperunt in dicta domo sex tibias <i>Petasonis</i> saliatas et quatuor grossas <i>petias</i> alterius <i>Petasonis</i> dicti malefactores secum importaverunt.

Nel 1728 Pierre Richelet pubblica un dizionario²⁰ di francese antico e moderno in cui si legge:

«*Bacon* : vieux mot qui regne encore dans quelques provinces parmi les paysans, où l'on appelle *bacon*, le lard, et la chair salée».

Il termine *Baco* viene anche citato in un glossario²¹ redatto nel 1907, la cui definizione riprende quella del Du Cange:

Pag.	vocabolo	definizione
595	<i>Baco</i>	porc salé. Cf. Du Cange, <i>Baco</i> ; Godefroy: <i>Bacon</i> ; Désormaux: <i>bacon</i> .

Abbiamo ripercorso molto velocemente il modo in cui il prosciutto veniva denominato nell'antichità dagli scrittori (Catone, Apicio, Marziale, Plinio ed altri) presi in considerazione e ricostruito così a grandi linee quella che è stata, ma l'evoluzione e la trasformazione dell'appellativo del prosciutto dall'antichità all'era moderna. È doveroso infine aggiungere per una maggiore completezza, il significato della parola *prosciutto* da tutti conosciuta. Fatto ormai notorio è che:

19 C. DU CANGE DU FRESNE, *Glossarium mediæ et infimæ latinitatis*, Facsimile dell'ed. del 1883-1887.

20 P. RICHELET, *Dictionnaire de la langue française ancienne et moderne*, Vol. 1, Lyon: Duplain, 1728.

21 M. BRUCHET, *Le château de Ripaille*, Marseille 1980, (1ª ed. Paris 1907).

«il *prosciutto* è la coscia del maiale salata ed essiccata per la conservazione, e significa *prosciugato*. La voce viene infatti dall'incrocio tra (*pre*)*sciutto* (lat. volg. *perexsuctus*, comp. di *per* superlativo ed *exsuctus*, p. pass. di *exsugere*, «esaurire succhiando») e (*pro*)*sciugato*. Perché il prosciutto sia buono e non vada a male deve essere infatti privato di ogni liquido. *Prosciutto* è un termine toscano che compare prima nella forma *presciutto* e solo nel XV secolo prende la forma attuale di *prosciutto*²².

Nei documenti dei *Comptes de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard* si trova più volte la voce «*Tybias porci*»; sino ad oggi con questa definizione si è identificato il prosciutto, così come veniva denominato molti secoli orsono. I «*Tybias porci*» vengono citati solamente in questi documenti. Questo è un dato di fatto che, alla luce dello stato attuale delle ricerche, non ha trovato altri riscontri nei documenti conservati nei vari archivi sino ad oggi consultati. Si è cercato quindi di trovare al di fuori della nostra regione - cosa non facile - una analoga citazione con cui veniva chiamato il prosciutto. Una in particolare sembra poter confermare la validità di questa definizione. L'autore francese Camille Arnaud, pubblicò nel 1857 un volume²³ concernente la storia della «*viguerie*²⁴» di Forcalquier, località del département Alpes de Haute Provence (France). All'interno di questo testo, in un capitolo concernente i censi e altri diritti feudali, troviamo per tre volte citate le «*tibias porci*» col significato inequivocabile di prosciutti: «Une autre fois, la redevance consistait en chair de porc: «*Spatula porci, cum tribus costis* ; quando *porcum nutritur*». Cela allait même jusqu'à six côtes, d'où suit que le seigneur prenait environ le quart de l'animal²⁵. Ailleurs, était encore pire. Avec l'épaule, on prenait jusqu'à neuf côtes, «*seu duas tibias porci*²⁶: *Duas gambas*» deux jambes, porte la note. Mais, en général la redevance se bornait à un jambon – *tibia*». Pagg. 484-485 : N° 772 : «*J'aborde les redevances sur les maisons ... En 1332, la somme des services de cette nature s'élevait à treize poules, sept fers à cheval et trois couteaux et un tiers. En 1340, elle fut de quinze poules et deux tiers, sept fers à cheval, quatre couteaux, tres tibias porci et douze deniers de pain, moins une pite*²⁷. Veut-on savoir ce que valaient ces divers objets en 1299 ? en voici le tarif ... jambonneau, six deniers²⁸». Troviamo la definizione di *Tibia porci* in una edizione del precedente Glossarium del Du Cange²⁹, edita tra gli anni 1883-1887

²² Dal sito internet www.pianetascuola.it

²³ C. ARNAUD, *Histoire de la viguerie de Fortcalquier*, Tome deuxième, Marseille 1857, pag.447: Chapitre V – «Des cens, redevances, prestations et autres droits féodaux. N° 808.

²⁴ Une viguerie est une juridiction administrative médiévale. Apparue à l'époque carolingienne, la viguerie est au départ le siège administratif d'un fonctionnaire impérial. Cependant, avec le déclin du pouvoir central, la viguerie est devenue au fil du temps la juridiction la plus petite, s'occupant des affaires courantes. Elle est administrée par un viguier. Les vigueries ont disparu en grande majorité en 1749 suite à un édit supprimant les petites juridictions, à l'exception de la Provence où elles ont survécu jusqu'à la Révolution.

²⁵ Note du texte: Archive Bouche-du-Rhône, Série B. 2, n. 505, f°s 6-7. En 1335.

²⁶ Ibidem, Série B. 2, n. 510, f° 85.

²⁷ Ibidem, Série B. 2, n. 333.

²⁸ Note du texte: Archive Bouche-du-Rhône.

²⁹ C. DU CANGE DU FRESNE, *Glossarium mediæ et infimæ latinitatis*, Facsimile dell'ed. del 1883-1887.

pag.	vocabolo	definizione
105	Tibia, Petasonis	tibia porci, seu Perna, Gall. <i>Jambon</i> , vide locum in Petaso (Charta anno 1299 in Lib. Rub. Cam. Comput. Paris fol. 170. V° col. 2.

Si indicano chiaramente *tibia porci- perna e petaso* come prosciutti.

A titolo di curiosità e per la necessaria chiarezza, sono state inserite alcune tabelle sottostanti in cui sono stati riportati alcuni termini indicativi del maiale, di parti anatomiche e di alcuni prodotti derivati dalla lavorazione della sue carne; i termini sono tratti da un moderno vocabolario di lingua latina.

Latino-italiano³⁰

pag.	vocabolo	definizione
314	Crus	cruris, gamba, zampa.
1147	Perna	1: gamba, coscia, Plin. e altri. 2: prosciutto: <i>fumosæ cum pede pernae</i> , con un piede di prosciutto affumicato (Orazio). (dal latino "perna", prosciutto : <i>pes pernae</i> , piede di prosciutto).
1163	Petas(i)o	petasonis m. prosciutto di spalla.
1163	Petasunculus	piccolo prosciutto, piccolo petaso.
1583	Tibia	gamba. Plin.

Italiano-latino³¹

pag.	vocabolo	definizione
1839	Coscia	coxa, <i>coxæ</i> , f. : femur, femoris, n.
2042	prosciutto	perna, ae, f.
2148	Tibia	(osso) tibia, æ f.
1891	femore	femur, femoris e feminis n.- coscia
1904	gamba	crus, cruris, n.
1964	maiale	sus, suis, porcus, porci n.
1951	lardo	lardum, lardi n.

Ed infine il significato del termine *Gamba* tratto dall'edizione del glossario³² del Du Cange del XVII secolo:

pag.	vocabolo	definizione	significato
652	Gamba	carnem porcinam frigidam.	Gamba: carne di maiale fresca

³⁰ Nuovo Campanini Carboni, Vocabolario Latino-Italiano, Ed. Paravia, Torino 1995.

³¹ Ibidem.

³² C. DU CANGE DU FRESNE (1610-1688): *Glossarium Ad Scriptores Mediae et Infimae Latinitatis*. Ed. Novissima Insigniter Aucta. - Francofurti ad Moenum : Ex Officina Zunneriana, apud Johannem Adamum Jungium.



I primi
prosciutti...
nei documenti
del XIV secolo

I primi prosciutti... nei documenti del XIV secolo

Per quanto concerne le prime testimonianze documentate sulla presenza del prosciutto nella zona di Saint-Rhémy-en-Bosses è necessario risalire al XIV secolo. La ricerca è stata effettuata in modo mirato, nel senso che sono stati esaminati in dettaglio gli archivi signorili dei Savin de Bosses³³ e dei conti di Bosses³⁴ che si presumeva potessero contenere notizie interessanti. È anche stato esplorato l'archivio comunale di Saint-Rhémy-en-Bosses.

In seguito, la ricerca è proseguita con l'esame di alcuni documenti conservati presso l'Archivio della Maison du Grand-Saint-Bernard, ovvero i conti delle spese sostenute dai monaci, a partire dalla fine del XIV secolo: nei libretti contabili dei seguenti periodi sono stati ritrovati dati utili alla ricerca: 1397/1477 – 1402/1403 – 1473/75/76 – 1502/1503, questi *Comptes* sono stati pubblicati³⁵, e dal 1458/1486 – 1489/1520 – 1501/1530 – 1495/1544 – 1546/47 – 1559/60 – 1561/62, per un totale di otto libri contabili consultati direttamente sul sito internet della Fondation des Archives Historiques de l'Abbaye de Saint-Maurice d'Agaune.

In vari siti internet si cita la presenza del *jambon* nei *Comptes du Grand-Saint-Bernard*, senza indicazione, però, della precisa fonte; per cui si è resa a maggior ragione necessaria la consultazione di tutto quanto già pubblicato dei *Cahiers des comptes* relativi ai periodi più antichi della Maison du Grand-Saint-Bernard.

Effettivamente, nei *Comptes de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard (1397-1477)* è stato possibile trovare, nelle annotazioni degli anni 1397-1398, le spese relative all'acquisto di erbe aromatiche e spezie e quelle dell'acquisto di maiali. Questi primi dati provenienti dai suddetti quaderni contengono la contabilità dell'anno 1397 tenuta da Humbert Forestier meglio conosciuto come Humbert d'Étoy che svolse le funzioni di *cellérier*, ovvero l'economista della Maison, e di priore claustrale tra gli anni 1392-1403³⁶. Tenendo presente che, per fare il prosciutto, il lardo e la carne salata, oltre che per le esigenze della cucina e gli animali allevati, occorre una notevole quantità di sale, di spezie e aromi, i monaci dell'Ospizio si procuravano tali sostanze acquistandole durante le fiere che troveremo citate nei vari conti presi in esame. Il primo dato emerso proviene dalla *Librata pecunie*³⁷ ovvero dei soldi spesi anche per l'acquisto di erbe aromatiche e spezie, denominate *aromatibus*, acquistate per un importo totale di 43 s.m. alla fiera di Ginevra, occorrenti per la provvista della Maison, la cui quantità e tipologia purtroppo non sono indicati. Segue il pagamento di cinque *charges*³⁸ di sale (circa Kg

33 Questo fondo è conservato presso l'Archivio Storico Regionale di Aosta.

34 Il Fondo dei conti di Bosses è conservato presso la Biblioteca Provinciale di Torino, composto da circa seicento pergamene

35 L. QUAGLIA, *Comptes de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard (1397-1477) première partie*, Vallesia, Bulletin annuel de la Bibliothèque et des Archives cantonales du Valais des Musées et Valère et de la Majore, Tome XXVIII (1973). Cf. L. QUAGLIA en collaboration avec Jean-Marie THEURILLAT, *Les comptes de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard, seconde partie (1473-1475-1476)*, Vallesia Bulletin annuel de la Bibliothèque et des Archives cantonales du Valais, des Musées et de Valère et de la Majore, Tome XXX (1975). Cf. Bollettino Deputazione Subalpino di Storia Patria – Anno LX 1962 (primo e secondo semestre), Torino Palazzo Carignano.

36 Ibidem.

37 Appendice, documento N° 1.

38 E. SCHULE, *Glossaire*, Vallesia, Bulletin annuel de la Bibliothèque et des Archives cantonales du Valais, des Musées et Valère et de la Majore, Tome XXX (1975): **Sarcina**: «charge, sert de mesure pour le sel, pour le

462,5), più la quarta parte di un'altra *charge* (circa Kg 23,12), il cui acquisto è avvenuto nella medesima fiera; per un totale di circa Kg 485,6 di sale pagato 25 *sc. reg. 7 grossos*. Di seguito, vi è il pagamento di 7 *s.m.* avvenuto per l'acquisto di una tela per confezionare 15 *laners*³⁹, ossia sacchi per mettervi dentro esattamente la quantità di sale acquistato (5 *charges*). Ogni sacco conteneva una precisa misura di sale che corrispondeva a circa Kg 30,83. Tutti i calcoli sono stati effettuati adoperando le antiche misure di Aosta per poter avere un'idea approssimativa delle quantità, non conoscendo esattamente le misure in uso nel Vallese. La misura denominata *chargia - charge* era geograficamente diffusissima e variava addirittura da vallata a vallata nella medesima regione, compresa la nostra; per poter calcolare con approssimazione questa quantità di sale è stato preso in considerazione il valore della *charge* (misura di capacità dei liquidi) in vigore nella maggior parte della Valle d'Aosta. Dal calcolo effettuato si ottiene, con molta approssimazione, la quantità di litri 485,6; sapendo che 1 litro d'acqua è praticamente pari ad 1 chilogrammo, l'acquisto fu di circa 4 quintali e 85 chilogrammi di sale. L'economista pagò per il trasporto del sale da Ginevra al Bourg del Mont-Joux, comprese le spese vive del viaggio di andata e ritorno, la somma di 37 *s. m.*

Troviamo in seguito il pagamento per l'acquisto di ben 13 maiali vivi; per ogni transazione, oltre al costo dell'animale è citato il nome del mercante:

L'economista pagò ancora ad un certo *Hudricus* l'acquisto di 3 maiali: 18 *s.m.*

Ad un certo *Perrodus Pellet* due maiali: 12 *s.* e 6 *d.m.*

A *Johannes Audy* due maiali: 9 *s.* e 6 *d.m.*

A *Hudrionus Allachyz* due maiali: 10 *s.m.*

A *Hudricus Torner* due maiali: 9 *s.* e 6 *d.m.*

A *Jaquemetus Torner* un maiale: 5 *s.* e 6 *d.m.*

A *Henricus Joryz* un maiale: 5 *s.* e 6 *d.m.*

L'economista pagò inoltre l'acquisto avvenuto a *Viviacus*⁴⁰, l'attuale Vevey (Svizzera), di 13 maiali per la provvista: in totale di 13 *sc. reg.*

Quasi al termine del suddetto elenco di pagamenti, vi è quello relativo alle spese sostenute dall'economista con il suo cavallo, con quella di altri due animali da soma per il trasporto di una certa quantità di piselli, unitamente

charbon, la terre ou le sable. **Chargia**: mesure pur le sel». Cf. Tavole di ragguaglio sui pesi e misure del sistema metrico, pubbl. dal Ministero di Agricoltura e Commercio, Stamperia Reale, Torino 1849, pag. 138: **Charge di due barili**: hl 0,925 (misura di capacità per liquidi in uso nella provincia Aosta).

39 Ibidem, **laner**: «sac de toile pour tenir le sel», **lanerius** «mesure pour le sel», selon les N° 258-259 (des comptes en Appendice N° 1) le laner correspond à environ $\frac{1}{3}$ de la *chargia*.

Cf. O. ZANOLLI, *Compta Sancti Ursi (1486-1500)*, Volume I, Quart 1998, pag. 395-N° 3322 «Item eadem die, in uno sacco sallis vocato laner pro expensa domus Sancti Ursi», pag. 365-N° 3044 «... in uno laner seu censura Avignonis sallis ...»; volume II (1500-1510), pag. 533-N° 4319 «... in uno sacco salis vocato laner, de sale ultramontano ...», pag. 509-N° 4138 «... uno laner sallis de salle ultramontano ...».

40 Dal sito internet: <http://college-de-vevey.vd.ch/originev.htm> (Source Lexilogos, toponymie) **Vevey et Veveyse**: Vevey, ville, commune et district du canton de Vaud, sur les rives du Lac Léman, à l'emplacement d'une bourgade romaine située à la bifurcation des routes reliant l'Italie aux places fortes de Genève et d'Avenches, *Vibisco* dans l'itinéraire d'Antonin, *Vivisco* sur la Table de Peutinger, *Bibiscon* au Vème siècle [Anonyme de Ravenne], *Viviscum* en 1011, *Vivesium* en 1017, *apud Vives* en 1142, *Vivois* en 1163, *Vivex* au XIIème siècle, *Viveis* en 1225, autres noms latins *Bibisicum* et *Viviacum*, nom allemand *Vivis*, nom qui dérive soit de l'ethnonyme *Vivisci*, nom d'une tribu celtique, soit du patronyme d'un Celte *Vibius* ou *Vivius*, avec le suffixe *-acum*.

alla spesa sostenuta per i due servitori che condussero il carico e i suddetti maiali: la spesa è pari a 8 s. m.

Nelle suddette note non è specificato dove vennero depositate le merci e i maiali acquistati.

Segue un capitoletto denominato *Recepta porcorum*, ovvero il conto dei maiali ricevuti, comprensivo di due sole voci. La prima è in merito al calcolo dei maiali ricevuti in seguito agli acquisti effettuati dall'economista, sia nei pressi di Vevey che nei pressi di Orsières, ovvero dei 26 maiali presenti nel conto precedentemente preso in oggetto.

La seconda voce riguarda la presa in consegna di ulteriori 2 maiali nutriti ed ingrassati nella fattoria di Bibian. Al termine di queste poche note, vi è una nota aggiunta da un altro autore che scrisse: «*Summa 83*», ovvero un totale di 83 maiali presi in carico, una notevole quantità di animali.

Ai suddetti conti segue immediatamente la *Librata porcorum*, ossia altre spese per l'acquisto di maiali, per un totale di sei voci.

Nella prima vi sono i pagamenti al rettore della fattoria di Roche⁴¹, al signore di Martigny, al priore del Bourg du Mont-Joux, ad un certo *Jaquemetus de Ruffin* per la Maison di Saint-Oyen e per il priore di Saint-Bénin di Aosta; ognuno di loro aveva diritto ad un *espinal*⁴², ovvero una lombata di maiale e quattro *Tybias porci*, ovvero prosciutti, per un totale di 5 lombate di maiale e 4 prosciutti.

L'economista pagò inoltre ai castellani di Martigny e di Sembrancher, ai parroci di Sembrancher, di Orsières e a quello di Liddes, a *Johannes Clerici* ed al responsabile degli animali da soma, ai parroci di Saint-Rhémy, di Saint-Oyen e a quello di Etroubles, al priore di Saint-Jacques Saint-Jacquême d'Aosta n.d.t.), *Richardus de Playour* ed al figlio di *Martinus de Butyer*, per ognuno di loro, un *espinal*, ossia una lombata, e due *tybias*: per un totale di 13 lombate e 26 prosciutti (*tybias porci*).

La voce seguente reca l'indicazione dei pagamenti alla detta Maison du Mont-Joux, al conduttore del bestiame, per lavori nei prati e del foraggio della suddetta Maison, ai pastori delle pecore, agnelli e mucche, al barbiere ed al responsabile dei cavalli per un totale, in carne, di 8 maiali e mezzo.

Il residuo dei suddetti maiali era destinato alle esigenze della Maison du Mont-Joux.

Questa contabilità termina con l'annotazione scritta da un altro autore che scrisse «*Debet 40 porcos*», ovvero che l'economista doveva ben 40 maiali. Si ignorano i destinatari e le motivazioni.

41 Tratto dal sito internet: <http://www.aasm.ch/fonds/agsb/static/intro1.html>: «la ferme de Roche, grande écurie à chevaux de la Congrégation en raison de l'hospitalité exercée charitablement envers chaque homme, indépendamment de ses convictions religieuses. Bel exemple d'œcuménisme avant l'heure ! ... les Révolutions de 1848 sont particulièrement pénibles pour la Congrégation. Le prévôt Filliez (1830-1868), représentant le clergé à la diète y défend des opinions tranchées en faveur des privilèges du clergé dont il se fait l'apôtre virulent. Ses positions lui valent l'exil en Vallée d'Aoste – avec en prime une tentative d'assassinat durant sa fuite – ainsi que la sécularisation et la vente aux enchères des biens de la Congrégation, dont la ferme de Roche, perdue définitivement».

42 E. SCHULE, *Glossaire*, Vallesia, cit.: **espina ou espinau** s.f. «échinée de porc». Cf. P. ROBERT, *Le Nouveau Petit Robert, dictionnaire de la langue française*, cit., pag. 707: **échine**: Partie antérieure de la longe du porc. Côte de porc dans l'échine.

Al termine di questo *excursus* tra i dati estrapolati nei *Comptes de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard* e tenuto conto solamente dei dati relativi alla carne di maiale e ai prodotti derivati dalla sua lavorazione, al sale, alle spezie ed i prosciutti, la carne salata, è possibile presentare una sintesi sul risultato finale.

Dai conti tenuti dall'economista Humbert d'Étoy, risulta chiaramente che furono acquistati 40 maiali. Furono prodotti 30 prosciutti (*Tybias porci*) ottenuti da 15 maiali; le cosce dei maiali, per ottenere i prosciutti, furono lavorate probabilmente da qualche persona alle dipendenze dell'Ospizio o da qualche monaco che aveva queste conoscenze. Risultano acquistati circa 5 quintali di sale in aggiunta ad aromi e spezie e, tra questi, sicuramente quelli occorrenti per la preparazione dei 30 prosciutti.

I trenta prosciutti prodotti dai monaci del Gran San Bernardo sono, fino a questo momento, i più antichi che siano stati rintracciati attraverso la ricerca nei testi dei documenti. Certamente questi si producevano da tempo immemorabile all'Ospizio e si potrebbe tranquillamente ipotizzare che questa capacità di lavorazione delle cosce di maiale provenga da tempi veramente lontani, e, probabilmente, dai Romani che presidiavano il colle tutto l'anno e possedevano già da molto tempo l'arte di lavorazione delle cosce di maiale per produrre il prosciutto. Questa era infatti molto apprezzata da quelle genti, soprattutto perché era una delle possibilità di avere comunque della carne che si conservava nel tempo e garantiva una provvista a lungo termine.



Il XV secolo

Il XV secolo

I documenti dell'Ospizio del Gran San Bernardo utili alla ricerca proseguono con i dati dell'economista Humbert d'Étoy tra il 1402 e il 1403.

Tra i pagamenti effettuati nel 1402 per conto della fattoria di Bibian, troviamo quello di 18 s.m. per l'acquisto di un sestario (circa Kg 55) di sale.

Dalle note della *Librata pecunie*, ovvero i pagamenti in denaro avvenuti nel 1403, risulta che pagò 12 lb. 10 s. 6 d.m. Egli pagò, per l'acquisto di questi maiali, per il suo sostentamento e quello del suo servitore che condusse i maiali da Vevey all'Ospizio del Mont-Joux, ossia per il loro viaggio di andata e ritorno con due cavalli, più l'acquisto di altri generi alimentari e tre animali da soma per il trasporto di dette derrate ed anche per l'avena necessaria per questi ultimi ed i maiali. Viene incluso anche il salario per i servitori, in tutto 32 s. e 3 d.m. Troviamo anche il pagamento di 9 lb. 10 s.m. per 4,5 charges (circa Kg 417) di sale acquistato a Ginevra, occorrente alla provvista dell'Ospizio del Gran San Bernardo. Ancora nel medesimo luogo furono acquistate anche 4 libbre (Kg 2,204744) tra pepe e zenzero. L'economista pagò 7 s.m. per trasportare il suddetto sale e della cera da Ginevra sino a Villeneuve⁴³ e ulteriori 25 s.m. per trasportare il detto carico da Villeneuve sino all'Ospizio.

Dai documenti del 1403 si passa all'inventario compilato nell'anno 1447 dal canonico Guillaume Morard, in quell'anno priore di Martigny e vicario del prevosto Jean de Grollée, in seguito di François de Savoie (1441-1461). Ed è con l'incarico di vicario del prevosto che redige quest'inventario riguardante tutti i beni mobili di Pisy⁴⁴, di Roche⁴⁵, dell'Ospizio del Gran San Bernardo, di Bibian, di Saint-Oyen, di Thonon, Vernay e di Meillerie⁴⁶.

Inizia il giorno 18 febbraio a Pisy dalla cucina⁴⁷, nella quale, tra gli altri beni, vi trova:

una scrofa, (scritto in francese): *truie e ducentem*⁴⁸*sex*, ovvero l'equivalente di 206 livres⁴⁹, pari a Kg 113,68, di porcellini da latte.

Un'altra scrofa giovane ed un verro, ovvero un maiale per la riproduzione.

Della carne di 4 maiali, di cui 2 del valore di tre fiorini e gli altri 2 fiorini.

Da Pisy si recò a Roche per un breve inventario del bestiame, continuò poi verso il colle del Gran San Bernardo, ove vi arrivò il 24 febbraio iniziando l'inventario dell'Ospizio che interruppe per scendere ad Aosta. L'inventario eseguito nell'Ospizio del Gran San Bernardo è voluminoso ed elenca ogni sorta di suppellettili e quant'altro, tra i quali troviamo anche due libbre di pepe, ed 11 quarterons⁵⁰ (Kg 22,85) di sale. Vi è poi della carne di maiale

43 Si tratta dello storico borgo di Villeneuve sul lago di Ginevra, di fronte all'isola di Peilz.

44 Località sulle rive a nord del lago Léman, vicino a Étoy.

45 Località a sud di Villeneuve, quest'ultima sulle rive a sud del lago Léman.

46 Località situata sulla riva sud del lago Léman vicino a Evian.

47 Appendice, documento N° 2.

48 E. SCHULE, *Glossare*, Vallesia, cit.: **Ducentum**: *double quintal, poids de 200 livres*.

49 Tavole di ragguglio sui pesi e misure del sistema metrico, pubbl. dal Ministero di Agricoltura e Commercio, Stamperia Reale, Torino 1849, pag. 141: **Libra antica di Ginevra di 18 once** = Kg 0,55186.

50 C. LE FORT- P.-E. LULLIN, *Regeste Genevois ou repertoire chronologique et analytique des documents imprimés relatifs à l'histoire de la ville du diocèse avant l'année 1312*, 1866: «quarteron, mesure de capacité pour liquide. Le quarteron était égal à 2 litres 25 centilitres; c'était la 24^e partie du setier et se divisait en deux pots». Cf. H. DOUSTER, *Dictionnaire universel des poids et mesures anciens et modernes, contenant des tables des monnaies de tous pays*, Bruxelles 1840, pag. 495: Mesures de capacité pour liquides: Genève

*bacones*⁵¹ e mezzo; in questo caso con il termine *bacones*, poiché è precisato che si tratta di carne, si vogliono indicare i 40,5 pezzi di carne salata. Vi sono anche, tra gli oggetti impiegati per la lavorazione della carne, un piccolo tino (*tineta*)⁵² che serviva per spelare i maiali; due *mez*⁵³, si tratta di due specie di vasche in legno, adoperate anch'esse per la spelatura dei maiali; due tini impiegati per mettervi la carne sotto sale; infine, un altro tino adoperato per mettervi il lardo.

Il giorno seguente, il 25 febbraio, si trova sulla collina di Aosta nella *ferme de Bibian*, ove inizia l'inventario dei beni mobili, tra i quali troviamo anche 3 maiali, di cui due maschi e l'altro è una femmina probabilmente gravida. Vi trova anche della carne di maiale, una *mesaniam*⁵⁴ *cum media*, ossia una mezzena e mezza di maiale; altri 3 maiali, di cui uno è una femmina gravida. Sotto la voce *carnes* sono inventariati: Sette *baconos seu quatordecim mesaniam cum media*, ovvero sette pezzi di carne salata, ossia 14 mezzene di maiale – *unam espinam*⁵⁵ una lombata di maiale – sei *tibias porci* ovvero prosciutti e 16 costine di maiale. L'economista vi trovò anche 3 *quarteronos*⁵⁶ e 7 libbre di sale, equivalenti in totale a mezza *charge*⁵⁷ (kg 54), che sono stati calcolati con i dati relativi alle misure in uso ad Aosta riportate in nota, poiché non è stato possibile ritrovare tutte le misure in uso in questo periodo nel Vallese. Infine trova della carne salata di maiale del peso di *unum centum*⁵⁸ ovvero cento libbre⁵⁹, oggi pari a Kg 38,46.

en Suisse. Le setier, 12° du char = 24 quarterons = 48 pots = Litres 45,70.

- 51 F. GODEFROY, *Dictionnaire de la langue française et de tous ses dialectes, du IX^e au XV^e siècle*, cit., page 547: Bacon, bacun, bachon, baccon, baucon, bascon s.m.: chair de porc, surtout de porc salé, flèche de lard, jambon, porc tué et salé. Cf. P. RICHELET, *Dictionnaire de la langue française ancienne et moderne*, cit.: «Bacon (10: vieux mot qui règne encore dans quelques provinces parmi les paysans, où l'on appelle bacon, le lard, et la chair salée».
- 52 E. SCHULE, *Glossaire*, cit.: **tineta**: petite cuve, sert à échauffer le porc.
- 53 R. WILLIEN, *Noutro dzen patoué*, Bulletin N° 6 avril 1970, Aoste, page 273: **Mette** (Etroubles). **Met** (Ver-rayes), pétrin. Cf. A CHENAL – R. VAUTHERIN, *Nouveau dictionnaire de patois valdôtain*, Quart 1997, page 1108: **Mët (mét ou mit)**: Pétrin. Mouiller la pâte du pain, la viande tritée des saucisses dans le pétrin. Synonymes: Arbion, mat.
- 54 E. SCHULE, *Glossaire*, cit.: **Mesana**: «moitié d'un porc». Cf. L. PATRIA, *Gli spazi dello spirito: contrarie e comunità in Val di Susa sec. XIII-XV*, pagg. 135-157, in *Il buon fedele: le confraternite tra Medioevo e prima età moderna*, Quaderni di storia religiosa, volume 5, Caselle di Sommacampagna (Verona). Ed. Cierre 1998, pag. 155: «... Sequitur nomina illorum a quibus dictus Petrus emit mesanas pro dicta caritate ... I missionari dell'elemosina comprano cinque mezzene di porco ciascuna da 50/60 libbre *deducta garra*, cioè il garretto».
- 55 E. SCHULE, *Glossaire*, cit.: **Espina ou espinau - Espinal**: échinée de porc. Cf. P. ROBERT, *Le Nouveau Petit Robert, dictionnaire de la langue française*, Paris 1996, pag. 707: **Echine**: Partie antérieure de la longe du porc. Côte de porc dans l'échine.
- 56 C. LE FORT-P.-E. LULLIN, *Regeste Genevois ou repertoire chronologique et analytique des documents imprimés relatifs à l'histoire de la ville du diocèse avant l'année 1312, 1866*: «quarteron, mesure de capacité pour liquide. Le quarteron était égal à 2 litres 25 centilitres; c'était la 24^e partie du setier et se divisait en deux pots». Cf. H. DOURSTER, *Dictionnaire universel des poids et mesures anciens et modernes, contenant des tables des monnaies de tous les pays*, Bruxelles 1840, pag. 495: Mesures de capacité pour liquides: Geneve en Suisse. Le setier, 12° du char = 24 quarteron = 48 pots = Litres 45,70.
- 57 La **charge** antica misura di Aosta valeva l 92,5. Cf. capitolo precedente.
- 58 E. SCHULE, *Glossaire*, cit.: **Centum**: centaine, quintal, poid de cent livres.
- 59 Tavole di ragguglio sui pesi e misure del sistema metrico, cit., pag. 138: **Libbra** di 12 onces = Kg 0,384600 (misura di Aosta).

I conti dell'anno 1447 proseguono per mano dell'economista Jean de Solace⁶⁰, succeduto a François d'Eleysio. Egli svolgeva contemporaneamente le funzioni di priore claustrale e di priore di Bourg-Saint-Pierre ed economista. Alla voce *Recepta porcorum*, comprensiva di sole tre voci, troviamo che ricevette in pagamento delle spese predette tanto per Saint-Oyen come per la Maison du Mont-Joux, ossia: 21 pezzi di lardo e mezzo. Ricevette anche 3 maiali vivi ingrassati nella fattoria di Bibian e, infine, 3 maiali vivi ingrassati a Saint-Oyen (Château Verdun n.d.t.) di cui uno era del fattore *Romerius*. Poco dopo, nel quaderno troviamo l'elenco delle spezie ricevute, che furono acquistate a Ginevra, presumibilmente alla fiera. Tra queste, utili all'eventuale preparazione di salumi e prosciutti, vi sono solamente 2 libbre di pepe (Kg 1,10372), calcolate nell'antica misura in uso a Ginevra. Proseguendo nella lettura dei conti, troviamo la *Librata carniū porcinarum*, ovvero le spese sostenute per l'acquisto della carne di maiale elencata nella predetta *Recepta* - entrate.

L'economista pagò inoltre per accogliere certe persone definite illustrissime ed altre ancora, un giovane porcello. Il primo settembre, comprò 7 maiali vivi presso Saint-Oyen, (2 grassi e 5 da ingrassare).

Ai suddetti conti seguono, con un vuoto di un decennio, quelli annotati su di un libretto per il periodo che inizia il primo gennaio 1458 e termina il 31 dicembre 1486, che al momento non sono ancora stati pubblicati.

Probabilmente l'economista in quel periodo fu Humbert de Fausonnay vissuto tra il 1458 ed il 1486⁶¹, secondo quanto riportato nel regesto del documento nel sito internet della Fondation des Archives Historiques de l'Abbaye de Saint-Maurice d'Agaune.

Anche in questo caso, non è stato possibile fissare una datazione precisa ai seguenti dati. Troviamo la voce *Emptio carniū porcinarum* - acquisto di carni di maiali; questi animali furono comprati vivi per poi essere macellati in seguito.

Egli pagò 8 fiorini al parroco di Villa⁶² per 3 maiali acquistati da quest'ultimo. Pagò 6 fiorini e 7 grossi ad un certo *Augustus Vyagnilly* per l'acquisto di 3 maiali.

A *Ludovicus Forel* per 5 maiali: 11 fiorini.

A *Gerardus Malliart* per 4 maiali: 7 fiorini.

A *Gerardus de Glanes* per 4 maiali: 8 fiorini.

A *Rodolphus Gollaz* per 3 maiali: 5 fiorini.

Ad un certo *Petrus Morel* per un maiale: 23 grossi.

Infine, a *Nycodus Fagnes* per un maiale: 18 grossi.

In totale furono acquistati ben 24 maiali destinati al macello.

In totale furono acquistati ben 24 maiali destinati al macello.

Seguono le spese per l'acquisto del sale: da queste annotazioni sono state estrapolate solamente quelle relative a quello impiegato per la salatura della carne di maiale e per un uso non precisato.

L'economista pagò 2 "*oneribus*"⁶³ di sale, ovvero 2 carichi da soma di sale, occorrenti per salare la carne di maiale al Mont-Joux: 7 fiorini. Pagò

⁶⁰ Appendice, documento N° 3.

⁶¹ Appendice, documento N° 4.

⁶² Località di cui non è stato possibile ritrovare l'ubicazione.

⁶³ Nuovo Campanini Carboni, Vocabolario, cit., Torino 1995, pag. 1067: **onus- oneris** n.: peso, carico, soma.

l'acquisto di una *quartana*⁶⁴ di sale (Kg 11,2 circa) occorrente a Bibian: 10 grossi. Pagò ad un certo *Anthonius Rognyo*, fattore di Saint-Oyen, l'acquisto di 2 *quartane* di sale (Kg 22,4): una occorrente a Bibian e l'altra a Saint-Oyen: 21 grossi.

Ad *Anthonius Livres*, un *lanerius*⁶⁵ ovvero un sacco di sale, 2 fiorini ed 1 grosso, il cui uso non si è potuto stabilire a causa dell'impossibilità di trascrivere le ultime parole del documento. Egli pagò 5 grossi al suddetto per un *salinis salis*⁶⁶, probabilmente un pane di sale, usato come misura, ad uso dei medesimi sopra nominati; purtroppo anche in questa nota non è stato possibile leggere le ultime parole.

Infine pagò ad *Anthonius Ruphino* una emina⁶⁷ di sale, circa Kg 22,4 nella misura di Aosta, occorrente al Mont-Joux: 21 grossi.

Segue un libretto⁶⁸ di conti redatto tra il 1461 ed il 1463 dall'economista Pierre Amédée, con la sola annotazione dei totali delle entrate ed uscite e se risultasse debitore o meno. Questi conti sono stati pubblicati nel 1973⁶⁹ dal canonico del Gran San Bernardo, Lucien Quaglia.

Dalla lettura dei conti dell'anno 1461, nelle entrate vi troviamo un totale di carne di suino equivalente a 30 maiali e mezzo e 7 porcellini.

Seguono le spese, per un totale in carne di 11 maiali, fatta eccezione della Maison del Mont-Joux.

Segue la voce Spese in denaro in cui troviamo:

Il totale della spesa per l'acquisto di maiali, pari a 76 fiorini di piccolo peso.

Il totale della spesa per l'acquisto del sale, pari a 62 fiorini di piccolo peso e 1 grosso.

Quest'ultima voce non indica la quantità di sale acquistato, anche se osservando la cifra totale è presumibile che questa sia notevole.

Il sommario dell'anno 1462 inizia con il computo dei maiali acquistati, quelli grassi, 8 giovani porcelli e 13 mezzene di maiale.

Segue il computo dei maiali acquistati che ammontano a 33 maiali, unitamente ai 3 per l'economista stesso. Infine il 31 agosto scrive che rimangono a Saint-Oyen 2 maiali vivi, e, al Mont-Joux, nelle mani del custode rimangono un maiale e 5 mezzene.

Seguono i pagamenti in denaro, ove troviamo un totale per maiali acquistati di 80 fiorini di piccolo peso e il totale della spesa per il sale pari a 57 fiorini

64 E. SCHULE, *Glossaire*, cit.: La **quartana** vaut $\frac{1}{4}$ du setier. Equivalences N° 1803: «... duo sestaria que valent ad mensuram Auguste: tria sestaria unam quartanam». Il suo valore è stato calcolato adoperando la misura in uso ad Aosta, da J.-M. HENRY, *Reconnaissances et inféodations dans le Valpelline (seigneurie de Quart en 1500)*, Aoste 1938, pag. 60: 1 setier = 2 hémimes – la moitié de l'hémime est la quartaine. Quatre quarterons font une quartaine. Cf. Tavole di ragguglio sui pesi e misure del sistema metrico, cit., pag. 137: L'hémime rase pour les grains ... valait litres 22,4. Deux hémimes font un setier.

65 Ibidem, **Laner-Lanerius**: sac de toile pour tenir le sel – le laner correspond à environ $\frac{1}{3}$ de la *chargia*. Même terme dans les *Comptes St-Ours* 1500/1: in uno sacco salis vocato laner, de sale ultramontano, pro dando bestiis.

66 E. SCHULE, *Glossaire*, cit.: **salinionus** ou **salenionus**: «pain de sel», sert de mesure.

67 Tavole di ragguglio sui pesi e misure del sistema metrico, cit., pag. 137: L'hémime est rase ou comble: l'hémime rase pour les grains ... valait litres 22,4. Deux hémimes font un setier. Cf. J.-M. HENRY, *Reconnaissances et inféodations dans le Valpelline (seigneurie de Quart en 1500)*, cit, pag. 60.

68 Appendice, documento N° 5.

69 L. QUAGLIA, Vallesia, Bulletin annuel de la Bibliothèque et des Archives cantonales du Valais, des Musées et Valère et de la Majore, Tome XXVIII (1973).

di piccolo peso e 9 grossi e mezzo. Anche in questo caso sia le somme di denaro spese per l'acquisto di maiali che per il sale sono ragguardevoli.

L'ultimo anno, il 1463, inizia con la registrazione delle entrate, con un totale di carne di maiale pari a 27 maiali interi e 14 mezzene.

Segue l'annotazione delle spese, senza le cifre, con un pagamento per l'acquisto di ben 26 maiali. Annota di seguito che così rimasero a Bibian un maiale e al Mont-Joux nelle mani del custode 13 mezzene di maiale.

I conti del Gran San Bernardo, seppur parziali, proseguono con quelli tenuti dall'anno 1468 fino al 1470 dall'economista Jean Forré⁷⁰, succeduto a Guidet Ferraris di cui liquida molti arretrati. Questo quaderno inizia con le spese per l'acquisto di una gran quantità di spezie e aromi. Quest'elenco è molto interessante poiché, oltre ovviamente alle spezie e agli aromi adoperati per la preparazione dei cibi serviti nelle mense dei canonici, vi erano sicuramente anche quelle che venivano adoperate per la preparazione dei prosciutti, del lardo e delle salcicce; queste sono state sottolineate per una migliore visione. Troviamo quindi che pagò:

3 fiorini e 9 Scudi per 7 libbre di zenzero bianco.

1 fiorino, 10 scudi e 6 denari per 3 libbre^d di pepe (circa Kg 1,106).

4 fiorini per 4 libbre di polvere fine, ovvero una miscela di spezie.

2 fiorini e 11 scudi per 4 libbre e un Grano di zucchero fine.

3 fiorini per 3 libbre di cannella (circa Kg 1,106).

1 fiorino e 2 scudi per una libbra di chiodi di Garofano.

1 fiorino e 6 scudi per una libbra di cardamomo.

7 scudi per una libbra di noce Moscata (circa Kg 0,368).

3 fiorini e 3 scudi complessivamente per:

2 libbre di coriandolo.

2 libbre di Anice.

2 libbre di *Madrian*⁷¹.

2 libbre di *Draghe*⁷².

5 scudi per una libbra di *Triacle*⁷³.

1 fiorino, 4 scudi e 6 denari per 2 libbre di *Metradat*⁷⁴.

1 fiorino e 3 scudi per 12 libbre di uva, si tratta probabilmente di uva passita.

Tra queste, troviamo alcune spezie impiegate per i prosciutti, come il pepe, la cannella, la noce moscata.

Per il prosciutto di Bosses oggi si usano le seguenti erbe aromatiche:

Pepe – timo – alloro – rosmarino – salvia (perché toglie gusto della muffa)

– bacche di ginepro, che sono fondamentali. Inoltre per scelta familiare, si usano anche la cannella a bacchette, che allontana le mosche, e poca noce moscata; le altre spezie sono messe nella miscela preventiva con il sale.

⁷⁰ Tavole di ragguaglio sui pesi e misure del sistema metrico, cit., pag. 138: Per i generi coloniali si usa in tutta la Provincia il peso di Piemonte. Pag. 28: **Libbra**: si divide in 12 oncie: l'oncia in 8 ottavi: l'ottavo in 3 denari: il denaro in 24 grani: il grano in 24 granotti. Prima del 1818: 1 libbra = Kg 0,368845.

⁷¹ Fruit confit de nature incertaine.

⁷² E. SCHULE, *Glossaire*, Vallesia, cit.: **Dragee**: dragée, sucreries, ou poudre digestive.

⁷³ Ibidem: **Triacle**: thériaque, sert de remède contre les morsures de serpent.

⁷⁴ E. SCHULE, *Glossaire*, Vallesia, cit.: **metradat**: antidote, contrepoison.

I conti dell'economista Jean Forré proseguono con un lungo elenco di spese per l'acquisto del sale.

Egli pagò:

1 fiorino e 9 grossi per mezzo carico, probabilmente da soma, di sale acquistato ad Aosta.

Il 30 agosto, 40 grossi per un carico di sale occorrente a Bibian e a Saint-Oyen.

L'11 ottobre pagò ad *Antonietus Tornier* l'acquisto di 6 carichi di sale occorrenti per la salatura della carne di bue al Mont-Joux: ogni carico costò 41 grossi, per un totale 20 fiorini e mezzo.

Pagò 6 fiorini e 10 grossi al medesimo *Antonietus* per l'acquisto di 2 carichi di sale effettuato il 27 dello stesso mese e occorrente per la salatura della carne di maiale al Mont-Joux.

Pagò 1 fiorino di Germania ad un certo *Angelino Ruffier* per l'acquisto di una emina di sale, equivalente a circa Kg 22,4 nella misura di Aosta in quell'epoca, occorrente alla *domus* di Saint-Oyen ossia a Château Verdun. Pagò ancora 40 grossi al medesimo *Angelino* in data 7 marzo, per l'acquisto di un carico di sale sia per l'uso a Bibian che a Saint-Oyen.

Il 1° luglio pagò 14 grossi ad un certo Giorgio, il responsabile dei conduttori degli animali da soma, per la spesa del sale per questi animali.

Il 4° giorno dello stesso mese pagò 40 grossi al medesimo *Angelino*, per l'acquisto di un carico di sale.

Il 27 dello stesso mese pagò 20 grossi, al medesimo personaggio, per l'acquisto di una emina di sale (circa Kg 22,4 nella misura di Aosta). Il 30 dello stesso mese pagò ancora 40 grossi al medesimo personaggio per l'acquisto di un carico di sale.

Il 2 maggio pagò 40 grossi per un carico di sale.

Seguono ulteriori tre pagamenti al suddetto *Angelino*: il primo di 10 grossi per l'acquisto di una *quartana* di sale (Kg 11,2 circa); poi altri 40 grossi per 2 emine di sale (circa Kg 45 nella misura di Aosta) e ancora 80 grossi per 2 carichi di sale. L'economista pagò poi 40 grossi per un carico di sale e, infine, 8 fiorini di Germania per l'acquisto di 4 carichi di sale, per un totale di 82 fiorini e 4 grossi: si tratta di una notevole spesa e di una gran quantità di sale.

Una seconda parte dei *Comptes du Grand-Saint-Bernard*⁷⁵ relativa agli anni 1473-74-76 è stata pubblicata⁷⁶ dallo stesso autore nel 1975. Ritroviamo con l'incarico di economista Jean Forré, il quale annota, per l'anno amministrativo che inizia il 1° settembre 1473 e termina il 1° settembre 1474, nel *Recepta erbajorum*, ovvero le entrate per l'erba falciata, il pagamento di 6 grossi ad un certo *Antonius Livres* per l'acquisto di 2 maiali e, ad un certo *Vullielmetus Grosset*, 3 grossi per un altro maiale.

Seguono le *Recepta argenti arpis* – le entrate in denaro dagli alpeggi:

Da un certo *Laurentius de Guyon* per un maiale: 5 grossi.

Da un certo *Vioninus Darsy* per un maiale: 3 grossi.

Da un certo *Vioninus Cornillions* per 2 maiali: 6 grossi.

Da un certo *Hugonetus de Valleta* per un maiale: 3 grossi.

Da un certo *Johannes Taride* per un maiale: 3 grossi.

Da un certo *Stephanus Godio* per un maiale: 2 grossi e per un porcellino da

⁷⁵ Appendice, documento N° 7.

⁷⁶ L. QUAGLIA in collaborazione con THEURILLAT Jean-Marie, *Les comptes de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard*, cit.

latte: 1 grosso.

Segue il computo del sale con le relative spese, dal quale sono state estrapolate le voci relative a quello acquistato esclusivamente per la salatura della carne di maiale e quella bovina e quelle genericamente indicate per l'uso nei luoghi di Château Verdun di Saint-Oyen, della *Ferme de Bibian*, della Maison del Mont-Joux.

Il 13 settembre, per una emina di sale (circa Kg 22,4 nella misura di Aosta) per la *ferme* di Saint-Oyen, acquistata da un certo *Aymonetus de Fellina*: 21 grossi.

Il 21 dello stesso mese pagò l'acquisto di una emina di sale per l'uso al Mont-Joux e per le pecore a *Petra* (prob. Saint-Pierre n.d.t.): 21 grossi.

Il 3 di ottobre pagò al *magistro*, ovvero al pastore o conduttore di animali, *Nicodus de Balma*, un *quarteron* (circa Kg 2,25) di sale per l'uso di Bibian: 15 *fort*.

Il 7 dello stesso mese pagò al medesimo un altro *quarteron di sale*, senza per altro indicare per quale destinazione.

Ancora il 18 ottobre pagò al signor *Jacobus Perrelli* l'acquisto effettuato di 2 emine di sale (circa Kg 45 nella misura di Aosta) per la Maison del Mont-Joux: 17 grossi.

Nello stesso giorno pagò 10 grossi e mezzo, al medesimo, per una *quartana* di sale (circa Kg 11,2) per l'uso a Bibian.

Ancora il 25 dello stesso mese pagò 5 fiorini e 3 grossi, ad un certo *Bonifacius Talliardi* di Verrayes tre emine e mezzo di sale (circa Kg 78,4).

Egli pagò ancora nel medesimo giorno 10 fiorini, 11 grossi ed 1 quarto, ad un certo *Aymonetus*, per 2 sestari di sale (circa Kg 91,4) occorrenti alla Maison del Mont-Joux.

L'ultimo giorno di ottobre pagò 21 grossi a *Aymonetus de Fellina* per una emina di sale (circa Kg 22,4).

Il 10 dicembre pagò 42 grossi, per l'acquisto di 2 emine di sale (circa Kg 45) per la salatura dei maiali.

Il 10 gennaio 1474 pagò 3 grossi e 3 *quart.* al succitato *Nicodus de Balma* per l'acquisto di 2 *quarteron* di sale (circa Kg 4,5) per la salatura della carne di bue a Bibian.

L'11 gennaio pagò 44 grossi ad *Aymonetus de Fellina*, servitore al Mont-Joux, per 2 emine di sale (Kg 45) per l'uso della Maison e per le pecore.

Nello stesso giorno pagò ancora al medesimo, 22 grossi per una emina di sale (circa Kg 22,4) per l'uso a Saint-Oyen e Bibian.

Il 10 marzo pagò 22 grossi a *Jacobus Perrelli* per una emina di sale occorrente all'uso delle fattorie di Saint-Oyen e Bibian; ancora il 22 marzo, al medesimo, pagò 21 grossi per una emina di sale per le stesse fattorie.

Il 15 aprile al succitato *Nicodus de Balma* per 3 emine di sale (circa Kg 67,2) pagò 5 fiorini e 3 grossi.

Il 21 seguente pagò al conduttore di muli una emina di sale per le fattorie di Bibian e Saint-Oyen: 21 grossi:

Il 17 maggio egli pagò 22 grossi e 3 *quart.* a *Jacobus Perrelli* per una emina di sale per l'uso al Mont-Joux e per le mandrie di bestiame in *Petra* (prob. Bourg-Saint-Pierre).

Nel mese di luglio pagò 42 grossi per l'acquisto di 2 emine di sale (circa Kg 45) per l'uso al Mont-Joux.

Il 25 dello stesso mese pagò 21 grossi per l'acquisto di una emina di sale occorrente all'alpeggio di Cytron (Cetreun n.d.t.):

Infine, il 3 agosto, pagò 44 grossi per l'acquisto di 2 emine di sale occorrenti

negli alpeggi (non specificati). L'ultimo giorno di ottobre pagò 21 grossi a *Aymonetus de Fellina* per una emina di sale (circa Kg 22,4).

Il 10 dicembre pagò 42 grossi, per l'acquisto di 2 emine di sale (circa Kg 45) per la salatura dei maiali.

Il 10 gennaio 1474 pagò 3 grossi e 3 *quart.* al succitato *Nicodus de Balma* per l'acquisto di 2 *quarteron* di sale (circa Kg 4,5) per la salatura della carne di bue a Bibian.

L'11 gennaio pagò 44 grossi ad *Aymonetus de Fellina*, servitore al Mont-Joux, per 2 emine di sale (Kg 45) per l'uso della Maison e per le pecore.

Nello stesso giorno pagò ancora al medesimo, 22 grossi per una emina di sale (circa Kg 22,4) per l'uso a Saint-Oyen e Bibian.

Il 10 marzo pagò 22 grossi a *Jacobus Perrelli* per una emina di sale occorrente all'uso delle fattorie di Saint-Oyen e Bibian; ancora il 22 marzo, al medesimo, pagò 21 grossi per una emina di sale per le stesse fattorie.

Il 15 aprile al succitato *Nicodus de Balma* per 3 emine di sale (circa Kg 67,2) pagò 5 fiorini e 3 grossi.

Il 21 seguente pagò al conduttore di muli una emina di sale per le fattorie di Bibian e Saint-Oyen: 21 grossi:

Il 17 maggio egli pagò 22 grossi e 3 *quart.* a *Jacobus Perrelli* per una emina di sale per l'uso al Mont-Joux e per le mandrie di bestiame in *Petra* (prob. Bourg-Saint-Pierre).

Nel mese di luglio pagò 42 grossi per l'acquisto di 2 emine di sale (circa Kg 45) per l'uso al Mont-Joux.

Il 25 dello stesso mese pagò 21 grossi per l'acquisto di una emina di sale occorrente all'alpeggio di Cytron (Cetreun n.d.t.):

Infine, il 3 agosto, pagò 44 grossi per l'acquisto di 2 emine di sale occorrenti negli alpeggi (non specificati).

1 fiorino, 4 scudi e 6 denari per 2 libbre di *Metradat*⁷⁷.

1 fiorino e 3 scudi per 12 libbre di uva, si tratta probabilmente di uva passita. Tra queste, troviamo alcune spezie impiegate per i prosciutti, come il pepe, la cannella, la noce moscata.

Per il prosciutto di Bosses oggi si usano le seguenti erbe aromatiche:

Pepe – timo – alloro – rosmarino – salvia (perché toglie gusto della muffa) – bacche di ginepro, che sono fondamentali. Inoltre per scelta familiare, si usano anche la cannella a bacchette, che allontana le mosche, e poca noce moscata; le altre spezie sono messe nella miscela preventiva con il sale.

I conti dell'economista Jean Forré proseguono con un lungo elenco di spese per l'acquisto del sale.

Egli pagò:

1 fiorino e 9 grossi per mezzo carico, probabilmente da soma, di sale acquistato ad Aosta.

Il 30 agosto, 40 grossi per un carico di sale occorrente a Bibian e a Saint-Oyen.

L'11 ottobre pagò ad *Antonietus Tornier* l'acquisto di 6 carichi di sale occorrenti per la salatura della carne di bue al Mont-Joux: ogni carico costò 41 grossi, per un totale 20 fiorini e mezzo.

⁷⁷ E. SCHULE, *Glossaire*, Vallesia, cit.: **metradat**: antidote, contrepoison.

Pagò 6 fiorini e 10 grossi al medesimo *Antonietus* per l'acquisto di 2 carichi di sale effettuato il 27 dello stesso mese e occorrente per la salatura della carne di maiale al Mont-Joux.

Pagò 1 fiorino di Germania ad un certo *Angelino Ruffier* per l'acquisto di una emina di sale, equivalente a circa Kg 22,4 nella misura di Aosta in quell'epoca, occorrente alla *domus* di Saint-Oyen ossia a Château Verdun. Pagò ancora 40 grossi al medesimo *Angelino* in data 7 marzo, per l'acquisto di un carico di sale sia per l'uso a Bibian che a Saint-Oyen.

Il 1° luglio pagò 14 grossi ad un certo Giorgio, il responsabile dei conduttori degli animali da soma, per la spesa del sale per questi animali.

Il 4° giorno dello stesso mese pagò 40 grossi al medesimo Angelino, per l'acquisto di un carico di sale.

Il 27 dello stesso mese pagò 20 grossi, al medesimo personaggio, per l'acquisto di una emina di sale (circa Kg 22,4 nella misura di Aosta). Il 30 dello stesso mese pagò ancora 40 grossi al medesimo personaggio per l'acquisto di un carico di sale.

Il 2 maggio pagò 40 grossi per un carico di sale.

Seguono ulteriori tre pagamenti al suddetto Angelino: il primo di 10 grossi per l'acquisto di una *quartana* di sale (Kg 11,2 circa); poi altri 40 grossi per 2 emine di sale (circa Kg 45 nella misura di Aosta) e ancora 80 grossi per 2 carichi di sale. L'economista pagò poi 40 grossi per un carico di sale e, infine, 8 fiorini di Germania per l'acquisto di 4 carichi di sale, per un totale di 82 fiorini e 4 grossi: si tratta di una notevole spesa e di una gran quantità di sale.

Una seconda parte dei *Comptes du Grand-Saint-Bernard*⁷⁸ relativa agli anni 1473-74-76 è stata pubblicata⁷⁹ dallo stesso autore nel 1975. Ritroviamo con l'incarico di economista Jean Forré, il quale annota, per l'anno amministrativo che inizia il 1° settembre 1473 e termina il 1° settembre 1474, nel *Recepta erbajorum*, ovvero le entrate per l'erba falciata, il pagamento di 6 grossi ad un certo *Antonius Livres* per l'acquisto di 2 maiali e, ad un certo *Vullielmetus Grosset*, 3 grossi per un altro maiale.

Seguono le *Recepta argenti arpis* – le entrate in denaro dagli alpeggi:

Da un certo *Laurentius de Guyon* per un maiale: 5 grossi.

Da un certo *Vioninus Darsy* per un maiale: 3 grossi.

Da un certo *Vioninus Cornillions* per 2 maiali: 6 grossi.

Da un certo *Hugonetus de Valleta* per un maiale: 3 grossi.

Da un certo *Johannes Taride* per un maiale: 3 grossi.

Da un certo *Stephanus Godio* per un maiale: 2 grossi e per un porcellino da latte: 1 grosso.

Segue il computo del sale con le relative spese, dal quale sono state estrapolate le voci relative a quello acquistato esclusivamente per la salatura della carne di maiale e quella bovina e quelle genericamente indicate per l'uso nei luoghi di Château Verdun di Saint-Oyen, della *Ferme de Bibian*, della *Maison del Mont-Joux*.

⁷⁸ Appendice, documento N° 7.

⁷⁹ L. QUAGLIA in collaboration avec THEURILLAT Jean-Marie, *Les comptes de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard*, cit.

Il 13 settembre, per una emina di sale (circa Kg 22,4 nella misura di Aosta) per la *ferme* di Saint-Oyen, acquistata da un certo *Aymonetus de Fellina*: 21 grossi.

Il 21 dello stesso mese pagò l'acquisto di una emina di sale per l'uso al Mont-Joux e per le pecore a *Petra* (prob. Saint-Pierre n.d.t.): 21 grossi.

Il 3 di ottobre pagò al *magistro*, ovvero al pastore o conduttore di animali, *Nicodus de Balma*, un *quarteron* (circa Kg 2,25) di sale per l'uso di Bibian: 15 *fort*.

Il 7 dello stesso mese pagò al medesimo un altro *quarteron di sale*, senza per altro indicare per quale destinazione.

Ancora il 18 ottobre pagò al signor *Jacobus Perrelli* l'acquisto effettuato di 2 emine di sale (circa Kg 45 nella misura di Aosta) per la Maison del Mont-Joux: 17 grossi.

Nello stesso giorno pagò 10 grossi e mezzo, al medesimo, per una *quartana* di sale (circa Kg 11,2) per l'uso a Bibian.

Ancora il 25 dello stesso mese pagò 5 fiorini e 3 grossi, ad un certo *Bonifacius Talliardi* di Verrayes tre emine e mezzo di sale (circa Kg 78,4).

Egli pagò ancora nel medesimo giorno 10 fiorini, 11 grossi ed 1 quarto, ad un certo *Aymonetus*, per 2 sestari di sale (circa Kg 91,4) occorrenti alla Maison del Mont-Joux.

L'ultimo giorno di ottobre pagò 21 grossi a *Aymonetus de Fellina* per una emina di sale (circa Kg 22,4).

Il 10 dicembre pagò 42 grossi, per l'acquisto di 2 emine di sale (circa Kg 45) per la salatura dei maiali.

Il 10 gennaio 1474 pagò 3 grossi e 3 *quart.* al succitato *Nicodus de Balma* per l'acquisto di 2 *quarteron* di sale (circa Kg 4,5) per la salatura della carne di bue a Bibian.

L'11 gennaio pagò 44 grossi ad *Aymonetus de Fellina*, servitore al Mont-Joux, per 2 emine di sale (Kg 45) per l'uso della Maison e per le pecore.

Nello stesso giorno pagò ancora al medesimo, 22 grossi per una emina di sale (circa Kg 22,4) per l'uso a Saint-Oyen e Bibian.

Il 10 marzo pagò 22 grossi a *Jacobus Perrelli* per una emina di sale occorrente all'uso delle fattorie di Saint-Oyen e Bibian; ancora il 22 marzo, al medesimo, pagò 21 grossi per una emina di sale per le stesse fattorie.

Il 15 aprile al succitato *Nicodus de Balma* per 3 emine di sale (circa Kg 67,2) pagò 5 fiorini e 3 grossi.

Il 21 seguente pagò al conduttore di muli una emina di sale per le fattorie di Bibian e Saint-Oyen: 21 grossi:

Il 17 maggio egli pagò 22 grossi e 3 *quart.* a *Jacobus Perrelli* per una emina di sale per l'uso al Mont-Joux e per le mandrie di bestiame in *Petra* (prob. Bourg-Saint-Pierre).

Nel mese di luglio pagò 42 grossi per l'acquisto di 2 emine di sale (circa Kg 45) per l'uso al Mont-Joux.

Il 25 dello stesso mese pagò 21 grossi per l'acquisto di una emina di sale occorrente all'alpeggio di Cytron (Cetreun n.d.t.):

Infine, il 3 agosto, pagò 44 grossi per l'acquisto di 2 emine di sale occorrenti negli alpeggi (non specificati).

1 fiorino, 4 scudi e 6 denari per 2 libbre di *Metradat*⁸⁰.

1 fiorino e 3 scudi per 12 libbre di uva, si tratta probabilmente di uva passita.

80 E. SCHULE, *Glossaire*, Vallesia, cit.: **metradat**: antidote, contrepoison.

Tra queste, troviamo alcune spezie impiegate per i prosciutti, come il pepe, la cannella, la noce moscata.

Per il prosciutto di Bosses oggi si usano le seguenti erbe aromatiche:

Pepe – timo – alloro – rosmarino – salvia (perché toglie gusto della muffa) – bacche di ginepro, che sono fondamentali. Inoltre per scelta familiare, si usano anche la cannella a bacchette, che allontana le mosche, e poca noce moscata; le altre spezie sono messe nella miscela preventiva con il sale.

I conti dell'economista Jean Forré proseguono con un lungo elenco di spese per l'acquisto del sale.

Egli pagò:

1 fiorino e 9 grossi per mezzo carico, probabilmente da soma, di sale acquistato ad Aosta.

Il 30 agosto, 40 grossi per un carico di sale occorrente a Bibian e a Saint-Oyen.

L'11 ottobre pagò ad *Antonietus Tornier* l'acquisto di 6 carichi di sale occorrenti per la salatura della carne di bue al Mont-Joux: ogni carico costò 41 grossi, per un totale 20 fiorini e mezzo.

Pagò 6 fiorini e 10 grossi al medesimo *Antonietus* per l'acquisto di 2 carichi di sale effettuato il 27 dello stesso mese e occorrente per la salatura della carne di maiale al Mont-Joux.

Pagò 1 fiorino di Germania ad un certo *Angelino Ruffier* per l'acquisto di una emina di sale, equivalente a circa Kg 22,4 nella misura di Aosta in quell'epoca, occorrente alla *domus* di Saint-Oyen ossia a Château Verdun.

Pagò ancora 40 grossi al medesimo *Angelino* in data 7 marzo, per l'acquisto di un carico di sale sia per l'uso a Bibian che a Saint-Oyen.

Il 1° luglio pagò 14 grossi ad un certo Giorgio, il responsabile dei conduttori degli animali da soma, per la spesa del sale per questi animali.

Il 4° giorno dello stesso mese pagò 40 grossi al medesimo *Angelino*, per l'acquisto di un carico di sale.

Il 27 dello stesso mese pagò 20 grossi, al medesimo personaggio, per l'acquisto di una emina di sale (circa Kg 22,4 nella misura di Aosta). Il 30 dello stesso mese pagò ancora 40 grossi al medesimo personaggio per l'acquisto di un carico di sale.

Il 2 maggio pagò 40 grossi per un carico di sale.

Seguono ulteriori tre pagamenti al suddetto *Angelino*: il primo di 10 grossi per l'acquisto di una *quartana* di sale (Kg 11,2 circa); poi altri 40 grossi per 2 emine di sale (circa Kg 45 nella misura di Aosta) e ancora 80 grossi per 2 carichi di sale. L'economista pagò poi 40 grossi per un carico di sale e, infine, 8 fiorini di Germania per l'acquisto di 4 carichi di sale, per un totale di 82 fiorini e 4 grossi: si tratta di una notevole spesa e di una gran quantità di sale.

Una seconda parte dei *Comptes du Grand-Saint-Bernard*⁸¹ relativa agli anni 1473-74-76 è stata pubblicata⁸² dallo stesso autore nel 1975. Ritroviamo in qualità di economista Jean Forré, il quale annota, per l'anno amministrativo che inizia il 1° settembre 1473 e termina il 1° settembre 1474, nel *Recepta erbagiorum*, ovvero le entrate per l'erba falciata, il pagamento di 6 grossi ad

81 Appendice, documento N° 7.

82 L. QUAGLIA in collaboration avec THEURILLAT Jean-Marie, *Les comptes de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard*, cit.

un certo *Antonius Livres* per l'acquisto di 2 maiali e, ad un certo *Vullielmetus Grosset*, 3 grossi per un altro maiale.

Seguono le *Recepta argenti arpis* – le entrate in denaro dagli alpeggi:

Da un certo *Laurentius de Guyon* per un maiale: 5 grossi.

Da un certo *Vioninus Darsy* per un maiale: 3 grossi.

Da un certo *Vioninus Cornillions* per 2 maiali: 6 grossi.

Da un certo *Hugonetus de Valleta* per un maiale: 3 grossi.

Da un certo *Johannes Taride* per un maiale: 3 grossi.

Da un certo *Stephanus Godio* per un maiale: 2 grossi e per un porcellino da latte: 1 grosso.

Segue il computo del sale con le relative spese, dal quale sono state estrapolate le voci relative a quello acquistato esclusivamente per la salatura della carne di maiale e quella bovina e quelle genericamente indicate per l'uso nei luoghi di Château Verdun di Saint-Oyen, della *Ferme de Bibian*, della Maison del Mont-Joux.

Il 13 settembre, per una emina di sale (circa Kg 22,4 nella misura di Aosta) per la *ferme* di Saint-Oyen, acquistata da un certo *Aymonetus de Fellina*: 21 grossi.

Il 21 dello stesso mese pagò l'acquisto di una emina di sale per l'uso al Mont-Joux e per le pecore a *Petra* (prob. Saint-Pierre n.d.t.): 21 grossi.

Il 3 di ottobre pagò al *magistro*, ovvero al pastore o conduttore di animali, *Nicodus de Balma*, un *quarteron* (circa Kg 2,25) di sale per l'uso di Bibian: 15 *fort*.

Il 7 dello stesso mese pagò al medesimo un altro *quarteron* di sale, senza per altro indicare per quale destinazione.

Ancora il 18 ottobre pagò al signor *Jacobus Perrelli* l'acquisto effettuato di 2 emine di sale (circa Kg 45 nella misura di Aosta) per la Maison del Mont-Joux: 17 grossi.

Nello stesso giorno pagò 10 grossi e mezzo, al medesimo, per una *quartana* di sale (circa Kg 11,2) per l'uso a Bibian.

Ancora il 25 dello stesso mese pagò 5 fiorini e 3 grossi, ad un certo *Bonifacius Talliardi* di Verrayes tre emine e mezzo di sale (circa Kg 78,4).

Egli pagò ancora nel medesimo giorno 10 fiorini, 11 grossi ed 1 quarto, ad un certo *Aymonetus*, per 2 sestari di sale (circa Kg 91,4) occorrenti alla Maison del Mont-Joux.

L'ultimo giorno di ottobre pagò 21 grossi a *Aymonetus de Fellina* per una emina di sale (circa Kg 22,4).

Il 10 dicembre pagò 42 grossi, per l'acquisto di 2 emine di sale (circa Kg 45) per la salatura dei maiali.

Il 10 gennaio 1474 pagò 3 grossi e 3 *quart.* al succitato *Nicodus de Balma* per l'acquisto di 2 *quarteron* di sale (circa Kg 4,5) per la salatura della carne di bue a Bibian.

L'11 gennaio pagò 44 grossi ad *Aymonetus de Fellina*, servitore al Mont-Joux, per 2 emine di sale (Kg 45) per l'uso della Maison e per le pecore.

Nello stesso giorno pagò ancora al medesimo, 22 grossi per una emina di sale (circa Kg 22,4) per l'uso a Saint-Oyen e Bibian.

Il 10 marzo pagò 22 grossi a *Jacobus Perrelli* per una emina di sale occorrente all'uso delle fattorie di Saint-Oyen e Bibian; ancora il 22 marzo, al medesimo, pagò 21 grossi per una emina di sale per le stesse fattorie.

Il 15 aprile al succitato *Nicodus de Balma* per 3 emine di sale (circa Kg 67,2)

pagò 5 fiorini e 3 grossi.

Il 21 seguente pagò al conduttore di muli una emina di sale per le fattorie di Bibian e Saint-Oyen: 21 grossi:

Il 17 maggio egli pagò 22 grossi e 3 *quart.* a *Jacobus Perrelli* per una emina di sale per l'uso al Mont-Joux e per le mandrie di bestiame in *Petra* (prob. Bourg-Saint-Pierre).

Nel mese di luglio pagò 42 grossi per l'acquisto di 2 emine di sale (circa Kg 45) per l'uso al Mont-Joux.

Il 25 dello stesso mese pagò 21 grossi per l'acquisto di una emina di sale occorrente all'alpeggio di Cytron (Cetreun n.d.t.):

Infine, il 3 agosto, pagò 44 grossi per l'acquisto di 2 emine di sale occorrenti negli alpeggi (non specificati).

Troviamo inoltre la voce *Empcio porcorum* – pagamenti per i maiali, consistente in una sola voce in cui è riportato che l'economista, il 3 dicembre ad Ivrea, pagò al mercante *Franciscus Nigri* ben 63 fiorini e 3 grossi per 23 maiali.

Successivamente, si trovano le spese sostenute per l'acquisto di spezie ed aromi – *Empcio Arromatorum*, due soli voci.

La prima riguarda il pagamento al *magistro Dyonisius* di Ginevra, mercante di spezie, per l'acquisto di svariati tipi di spezie per un valore totale di 15 fiorini e 5 grossi.

L'economista pagò inoltre 6 grossi al medesimo per mezza libbra di una certa polvere, probabilmente una miscela di spezie.

Verso la fine del libretto contenente i conti dell'anno 1474, l'economista apre un capitolo dal titolo "*Sequuntur expense facte per me predictum celererium eundo Ypporegiam cum duobus servitoribus pro conducendo porcos*" ovvero le spese da lui sostenute per recarsi ad Ivrea accompagnato da due servitori per condurre i maiali acquistati. In questa serie di spese annotate non vi è quella relativa al costo di ogni singolo animale acquistato e il loro numero; resta comunque curioso seguire le varie tappe del loro percorso sino ad Ivrea e ritorno. Appare ovvio che la comitiva, composta dai due servitori e dall'economista, partì quasi certamente dall'Ospizio del Gran San Bernardo o dalla *ferme* di Château Verdun a Saint-Oyen. Dai conti non risultano spese o tappe per approvvigionamenti precedenti alla prima, avvenuta in Donnas. È quindi molto probabile che, dall'Ospizio, siano scesi a Saint-Oyen facendo una tappa per poi ripartire verso Aosta, fermandosi probabilmente nella loro *ferme* di Bibian sulla collina di Aosta: hanno così potuto rifocillarsi e riposarsi senza dover sostenere spese essendo a "casa" loro. La comitiva riparte verso Ivrea, sicuramente alle primissime ore del mattino, ancora col buio, per fare tappa per il pranzo a Donnas e fermandosi per cena. Infatti, in questo paese, la prima spesa sostenuta è di 3 grossi per il pranzo e, per la cena dei due servitori, di 6 *quart*[...]⁸³. La comitiva riparte e senza tappe annotate arriva ad Ivrea, il primo dicembre: acquista in città la quantità di una emina⁸⁴ (circa Kg 29) di fave per dar da mangiare ai maiali, spendendo 7 grossi. Il giorno 3 dicembre, acquista i maiali poco prima di mettersi sulla strada del ritorno. Segue una spesa di 4 grossi e mezzo, sostenuta probabilmente per il

83 Lacuna nel testo originale.

84 Tavole di ragguglio sui pesi e misure del sistema metrico, cit., pag. 138: **emina colma**: decalitri 2,897.

pernottamento dei due servitori presso la casa di un certo Tappatini. Segue quella di 25 grossi e mezzo sostenuta per loro due che sono stati 4 giorni e una notte ad attendere che il vicario li raggiungesse.

I tre personaggi ed i maiali ripartono verso la Valle d'Aosta e fanno nuovamente tappa a Donnas, ove acquistano ulteriori 3 emine (circa Kg 87) di fave per i loro maiali, spendendo 8 grossi.

A Donnas si fermano. Con loro risulta esserci anche il figlio del precitato Tappatini di Ivrea, che si era associato a loro per il viaggio. L'economista cena con il Tappatini spendendo 4 grossi e mezzo e per i due servi, che cenarono separati, 3 grossi.

Si può presupporre che ripresero la strada del ritorno l'indomani all'alba; fecero successivamente tappa a Châtillon per acquistare 3 *quartane* (circa Kg 43,455) di castagne per dar da mangiare ai maiali spendendo 5 grossi e mezzo.

A questo punto, proseguendo nella lettura delle spese, troviamo che l'economista pagò 5 *fort*[...] ⁸⁵ per una bevuta dei due servitori a Settimo ⁸⁶. Segue in maniera anomala l'ulteriore spesa di 3 *fort*[...] ⁸⁷ per un'altra bevuta fatta dai due servitori a Verrès.

È evidente che Settimo e Verrès non si trovano dopo Châtillon, quindi è probabile che, arrivato all'Ospizio del Gran San Bernardo, l'economista, nell'annotare tutte le spese, si ricordò con ritardo cronologico di quella di Settimo. L'ultima tappa annotata è quella di Ville Franche (Quart), ove si fermarono e i servitori bevettero, spendendo 2 *quart*[...] ⁸⁸. A questo punto termina la nota spese dell'economista e si può nuovamente supporre che, come per il viaggio di andata, anche per quello di ritorno si fermarono a Bibian, probabilmente per lasciarvi qualche maiale, poi successivamente a Saint-Oyen per lasciarvi i rimanenti animali. Si fa rilevare il fatto che questo lungo viaggio ad Ivrea e ritorno è stato compiuto a piedi agli inizi del mese di dicembre, ma le condizioni climatiche dell'epoca erano molto differenti rispetto alle attuali. A tal proposito, secondo l'opinione di Egidius Tschudi, cartografo svizzero vissuto nel XVI secolo, il col du Théodule, nell'alta Valtournenche, malgrado la sua altitudine di 3.290 metri era praticabile sia a piedi che a cavallo; queste condizioni favorevoli al passaggio perdurarono per tutto il Medioevo. La fiera di Sant'Andrea di Ivrea si svolgeva il 4 dicembre ⁸⁹.

I conti del 1474 terminano con la nota *Dona consueta carniūm*, ovvero la carne data per consuetudine, cioè spettante alle 14 persone più importanti della Maison del Gran San Bernardo che ne beneficiavano differenzialmente a seconda dell'importanza.

Al priore di Bourg-Saint-Pierre: 2 lombate di maiale e 4 prosciutti

Al priore del Saint-Bénin di Aosta: una lombata di maiale e 4 prosciutti.

⁸⁵ Ibidem.

⁸⁶ Probabilmente si tratta di Settimo Vittone

⁸⁷ Lacuna nel testo originale.

⁸⁸ Lacuna nel testo originale.

⁸⁹ L. QUAGLIA, *Note e documenti - Comptes de l'hospice du Grand-Saint-Bernard pour l'année 1502-1503*, Bollettino Deputazione Subalpina di Storia Patria - Anno LX 1962 (fascicolo I-II gennaio-giugno), Torino Palazzo Carignano. *Comptes de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard pour l'année 1502-1503*, pag. 166: «... foire de Saint André à Ivree ...».

Al priore di Saint-Jacquême di Aosta: una lombata di maiale e 4 prosciutti.

Al priore di Martigny: una lombata di maiale e 4 prosciutti.

Seguono gli amministratori:

Al *magistro Guilielmo Herlay* amministratore della Maison du Saint-Bernard: una lombata e 4 prosciutti.

A *Petrus de Roverey*, amministratore della Maison du Saint-Bernard: una lombata e 4 prosciutti.

Al procuratore della Maison *ultra montis*: mezza lombata e 2 prosciutti.

Al rettore di Roche: una lombata e 4 prosciutti.

Seguono i 5 parroci:

Al parroco di Sembrancher: mezza lombata e 4 prosciutti.

Al parroco di Saint-Oyen: mezza lombata e 2 prosciutti.

Al parroco di Saint-Rhémy: mezza lombata e 2 prosciutti.

Al parroco di Etroubles: mezza lombata e 2 prosciutti.

Al parroco di Orsières: mezza lombata e 2 prosciutti.

Segue il responsabile dei conduttori degli animali da soma: una lombata e 4 prosciutti.

Per un totale di 48 prosciutti, ricavati da 24 maiali.

In questo libretto di conti registrati dall'economista Jean Forré per l'anno 1475, troviamo anche la *Librata salis pro expensis Montis Jovis et grangiarum dicte domus per anni circulum*. Tra queste numerose voci sono state prese in considerazione solamente quelle inerenti all'acquisto di sale occorrente all'Ospizio, alle fattorie di Bibian e Saint-Oyen; quelle per la salatura della carne di bue per gli alpeggi e quelle generiche. Vediamo nello specifico che l'economista il 12 settembre, pagò 44 grossi, per l'acquisto di 2 emine di sale (circa Kg 45), effettuato per mano del fattore *Aymonetus de Fellina*, presso il mercante *Johannis de Rumella*.

Il giorno 25 dello stesso mese pagò 23 grossi, una emina di sale (circa Kg 22,4) occorrente all'Ospizio. Il giorno 17 ottobre pagò 2 grossi per l'acquisto di un *quarteron* di sale (circa Kg 2,25).

Il 30 ottobre pagò l'equivalente di 23 fiorini di piccolo peso in uso nel ducato di Savoia ad un mercante di Gressoney di nome *Johannis Gens*; costui gli aveva venduto 6 *charges* (Kg 555) di sale che occorrevano per la salatura della carne di bue, per la provvista dell'Ospizio del San Bernardo.

Il 3 novembre pagò 46 grossi l'acquisto di 2 emine di sale (circa Kg 45) effettuato dal fattore di Saint-Oyen, *Aymonetus de Fellina*, sale occorrente sia per Saint-Oyen che per Bibian. Il 29 novembre pagò 45 grossi per 2 emine di sale occorrente per salare la carne di bue. Il 9 dicembre pagò 23 grossi per l'acquisto di una emina di sale che verrà usata nelle fattorie di Saint-Oyen e Bibian. Il 10 gennaio pagò 44 grossi per altre due emine di sale occorrente all'Ospizio. Il 3 marzo successivo pagò 24 grossi per l'acquisto di una emina di sale occorrente ancora all'Ospizio e ulteriori 11 grossi per una *quartana* di sale (Kg 11,2) per Bibian. Il 16 marzo pagò per una emina di sale 2 fiorini di piccolo peso. Due giorni dopo, pagò il medesimo prezzo per un'altra emina di sale. Il 15 maggio pagò la medesima cifra per una emina di sale e un'altra emina di sale occorrente all'Ospizio pagata 24,5 grossi. Pagò ulteriori 12,5 grossi per l'acquisto di un *quarteron* di sale. Il 3 giugno, pagò 25 grossi per una emina di sale. Il 9 del medesimo mese pagò 24,5 grossi per una emina di sale. Poi vi è il pagamento di 9 grossi per l'acquisto di 4 *quarterons* di sale (Kg 9) occorrente per le mucche di Bibian. Il 13 agosto pagò 3 fiorini e 11,5 grossi

per l'acquisto di un *onere* di sale, un carico da soma, occorrente agli alpeggi di *Petra* e *Cytron*.

Nella successiva voce *Emptio porcorum*, ovvero acquisti di maiali, si ritrovano gli animali acquistati ad Ivrea nel viaggio precedentemente descritto. Nel dettaglio, viene registrato che l'economista pagò in data primo dicembre ad un certo *Franciscus Neyro*, in quel luogo, per l'acquisto di ben 24 maiali al costo di 40 grossi per ogni maiale, un valore totale di 80 fiorini di piccolo peso. È da notare che il nome di quest'ultimo mercante di maiali, *Neyro*, corrisponde a quello dell'anno precedente, *Nigri*: si potrebbe quindi ipotizzare che i suddetti acquisti siano stati effettuati dal medesimo mercante di sua fiducia. Segue una nota riportante una spesa sostenuta per l'acquisto di spezie, peraltro non elencate, per un totale di 19 fiorini di piccolo peso.

Continuando la lettura nei conti che seguono, troviamo i pagamenti per l'acquisto di notevoli quantità di sale per l'anno economico 1476-77. Di queste voci sono state prese in considerazione solamente quelle relative all'uso generico o per la salatura di carne bovina per le *fermes* di Saint-Oyen e quella di Bibian, quelle generiche relative alla Maison del Mont-Joux e alla salatura della carne di maiale, escludendo quindi il sale acquistato per gli animali e per la salatura dei formaggi.

L'8 ottobre l'economista pagò 23 grossi e mezzo ad *Aymonetus de Fellina* per l'acquisto di una emina (circa Kg 22,4) di sale occorrente alla *ferme* di Saint-Oyen.

In seguito, pagò 1 grosso e un *quart.* ad un certo *Nycodo de Balma* per l'acquisto di un *quarteron* di sale (circa Kg 2,25).

Il giorno 13 novembre egli pagò 18 fiorini al fattore di Saint-Oyen per l'acquisto fatto da quest'ultimo di 8 emine di sale (circa Kg 180) per la salatura della carne bovina.

Il 19 novembre pagò inoltre 4 fiorini e mezzo al medesimo, per un ulteriore acquisto di 2 emine di sale (circa Kg 45) per la salatura di carne bovina e di maiale.

L'11 marzo successivo (1476) pagò 23 grossi al fattore *Aymonetus* per l'acquisto di una emina di sale occorrente alle fattorie di Bibian e Saint-Oyen.

Il 29 aprile pagò 22 grossi al vicario di Saint-Jaquême d'Aoste, *Petrus Blandini*, per l'acquisto di una emina di sale per l'uso alla fattoria di Saint-Oyen e per le mucche.

Il 6 maggio pagò 2 grossi e 1 *quart.* al pastore delle mucche di Bibian, un certo *Johannes*, per l'acquisto di un *quarteron* di sale (circa Kg 2,25).

Il 17 giugno, egli pagò 23 grossi e mezzo ad *Aymonetus de Fellina* per l'acquisto di una emina di sale (circa Kg 22,4) occorrente nell'alpeggio di *Sytron* (Cetreun⁹⁰ n.d.t.).

Il primo luglio pagò 23 grossi ad un certo *Petrus Clop* per l'acquisto di una emina di sale per l'uso all'Ospizio del Mont-Joux.

Il giorno 25 dello stesso mese pagò 46 grossi al fattore *Aymonetus* per l'acquisto di 2 emine di sale (circa Kg 45) occorrente agli alpeggi di *Sytron* e *Petra*.

⁹⁰ L'alpeggio di Citrin damon è situato nel territorio del comune di Saint-Rhémy-en-Bosses ad una altitudine di 2482 m.s.l.m.

Il 19 agosto pagò 23 grossi al fattore per l'acquisto di una emina di sale per l'uso al Mont-Joux.

Infine, pagò 2 grossi e 1 *quart.* a *Nycodus de Balma*, per mano del vicario *Petrus Blandini*, per l'acquisto di un *quarteron* di sale occorrente al Capitolo.

Per l'anno 1476, troviamo inoltre che l'economo pagò:

ad un certo *Hugonetus de Valleta* per un maiale: 3 grossi.

A *Laurencius de Ginon* per un maiale: 3 grossi.

A *Stephanus Godio* per un maiale: 3 grossi.

A *Jacobus Gautheri* per un maiale: 3 grossi.

A *Vioninus Cornyllion* per 2 maiali: 6 grossi.

A *Johannes Beneyton* per un maiale: 3 grossi.

A *Johannes Lescot* per un maiale: 3 grossi.

A Ludovicus Godyo per 2 maiali: 6 grossi.

A *Stephaneta La Gonctefreya* per 2 maiali: 6 grossi.

A *Jaquemetus Perret* per un maiale: 3 grossi.

Un totale di 13 maiali acquistati.

Gli ultimi dati importanti ritrovati in questo conto dell'anno 1476 sono quelli relativi alle spese sostenute dall'economo, il quale, insieme al parroco di Oyace, si recò alla fiera di Ivrea accompagnato da un servitore dell'Ospizio, per condurre i maiali acquistati.

Anche in questo viaggio si riscontrano alcune piccole spese e una circostanza molto interessante verificatasi. La prima spesa è di 7 grossi effettuata per la cena dei tre personaggi, avvenuta a Settimo⁹¹. Costoro rimasero due giorni ad Ivrea aspettando l'arrivo dei maiali che non arrivarono a causa della guerra nel ducato di Milano: per questa coincidenza sappiamo che i maiali che venivano abitualmente acquistati alla fiera di Ivrea, in realtà, arrivavano dalla Lombardia.

Infine, si nota una ulteriore spesa di 4 grossi per il servitore.

A seguire sono stati inseriti i dati estrapolati dai conti inediti presenti nel sito internet della Fondation des Archives Historiques de l'Abbaye de Saint-Maurice d'Agaune, concernenti l'esercizio di contabilità posteriore al 1489 ed anteriore al 1520-1521 secondo quanto riportato nel regesto ufficiale⁹².

In questo quaderno troviamo solamente le annotazioni in merito ad un viaggio di andata e ritorno compiuto dall'economo, dal suo segretario, da 6 uomini e 4 cavalli, alla fiera di Vevey riportando buoi e maiali. La fiera di Vevey si svolgeva il 4 dicembre⁹³.

Alla fiera di Vevey egli acquistò un sacco⁹⁴ di avena (circa Kg 134,4) per nutrire i maiali durante il viaggio, pagandolo 1 fiorino e 6 grossi.

L'annotazione seguente riporta la spesa sostenuta a Saint-Maurice per il pranzo, per il fieno per i buoi e per il cibo dei maiali: il tutto costò 3 fiorini.

⁹¹ Probabilmente come nel precedente caso si tratta di Settimo Vittone.

⁹² Appendice, documento N° 8.

⁹³ L. QUAGLIA, *Note e documenti - Comptes de l'hospice du Grand-Saint-Bernard pour l'année 1502-1503*, cit., *Comptes de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard pour l'année 1502-1503*, pag. 165: «... le 4 décembre à la foire de Vevey».

⁹⁴ Tavole di ragguglio sui pesi e misure del sistema metrico, cit., pag. 137: **Sacco** di 6 emine rase = hl 1,344.

Cercando di riassumere quanto è stato ritrovato in tutto il XV secolo, nell'anno 1402 risulta che sono stati acquistati in totale 35 maiali vivi: di questi, ben 32 furono acquistati nelle vicinanze di Vevey. Questi animali furono condotti all'Ospizio con l'ausilio di 2 cavalli, a cui si aggiunsero altri 3 animali da soma, probabilmente dei muli, per il trasporto di varie derrate alimentari e dell'avena acquistata per dar da mangiare ai maiali e ai muli durante il viaggio. Si può tranquillamente presupporre che con quei maiali furono prodotti dei prosciutti, anche se non ve né traccia nei conti. La quantità di sale acquistata rafforza questa ipotesi. Vennero inoltre acquistati, alla fiera di Ginevra, ben 417 chilogrammi di sale destinato all'Ospizio. Un ulteriore acquisto, ben più modesto, di chilogrammi 55 di sale destinato alla fattoria di Bibian. Le spezie utili alla lavorazione delle carni, anch'esse provenienti dalla città di Ginevra, risultano essere di modeste quantità, ovvero chilogrammi 2,205 tra pepe e zenzero (quest'ultimo non utilizzato per tali preparazioni).

Dai suddetti conti, si passa all'inventario redatto nel 1447 che inizia da Pisy, località della diocesi di Ginevra. Anche nel Medioevo la carne di maiale era la più consumata ovunque. Nella cucina di Pisy fu trovata, dal canonico Morard, una scrofa e circa 113,68 chilogrammi di carne di porcelli da latte, una scrofa giovane ed un maiale verro; la carne di 4 maiali, con valore differente tra loro: si tratta di una notevole quantità di carne che, sicuramente, veniva lavorata e distribuita tra le comunità dei canonici. Il canonico Morard giunse il 24 febbraio all'Ospizio sul colle del Gran San Bernardo, ove proseguì ad inventariare. Tra le suppellettili, utensili vari e derrate alimentari, trova: la quantità di chilogrammi 1,102 di pepe e circa chilogrammi 22 di sale; chilogrammi 40,5 di carne salata di maiale; un piccolo tino che serviva per spelare i maiali, due specie di vasche di legno impiegate anch'esse per introdurre i maiali che dovevano essere spelati; infine, due tini per mettervi la carne sotto sale ed un altro per mettervi il lardo. Considerando che si tratta di tini, sia quelli adoperati per la carne salata che quello per il lardo, e questi sono di notevole capacità, si può dedurre che la quantità prodotta nell'Ospizio sul colle era notevole: oltre che per la tavola di questo luogo, una certa quantità veniva distribuita tra le comunità. Il ritrovamento di questi tini attesta che all'Ospizio si macellavano, sezionavano e si preparava la carne salata, i prosciutti ed il lardo.

Il 25 febbraio, Morard scende alla fattoria di Bibian, sulla collina di Aosta, per proseguire con l'inventario. Qui trova 3 maiali, di cui due sono maschi e l'altro è una femmina probabilmente gravida. Inventariò anche una mezzana e mezza di maiale, sette pezzi di carne salata di maiale, una lombata di maiale, sei prosciutti e 16 costine di maiale ed altra carne salata di maiale del peso di chilogrammi 38,46. Trovò inoltre chilogrammi 54 di sale, quantità modesta se si pensa che nella fattoria, oltre ai fabbisogni della cucina, vi si allevavano mucche ed altri animali: tuttavia, il canonico era giunto a Bibian dopo la salatura della carne. Sono i 6 prosciutti che non hanno giustificazione nel trovarsi a Bibian, poiché come appare dai conti del 1474, nell'elenco delle "spettanze consuete", venivano distribuiti in tutto 48 prosciutti tra i priori, i parroci, gli amministratori, rettori e al responsabile dei conduttori degli animali da soma: Bibian non era compresa in questa lista. Certo, nella fattoria dei canonici vi si allevavano i maiali, ma sicuramente non vi si producevano i prosciutti: la loro presenza, al momento, se non per il consumo in loco, non trova una giustificazione.

Dai conti tenuti per il medesimo anno dall'economista Jean de Solace, nella voce *Recepta porcorum*, troviamo che, in pagamento di alcune spese sostenute per Saint-Oyen e per l'Ospizio sul colle, ricevette 21,5 pezzi di lardo, tre maiali vivi ingrassati a Saint-Oyen (di cui uno era del fattore) ed altri 3 ingrassati a Bibian. Sebbene questi animali siano stati dati in pagamento di spese, con questo atto si può tranquillamente affermare che i maiali venivano, come già confermato, macellati all'Ospizio e che in questo luogo, con le favorevoli condizioni climatiche, seppur differenti a quelle odierne, si producevano i prosciutti. Le spezie presenti a Bibian risultano acquistate a Ginevra, tra cui chilogrammi 1,102 di pepe certamente anche impiegato nella preparazione di salumi.

Altri dati utili si ritrovano nei conti di quell'anno: per alcuni ospiti, definiti illustrissimi, fu servito a tavola un porcello, carne sempre gradita. Infine, risultano esserci nella fattoria di Château Verdun a Saint-Oyen, ben 7 maiali, di cui già grassi e gli altri da ingrassare. Risulta chiaro che i maiali allevati per la produzione di prosciutti e salumi, nonché per la carne, sono allevati sia a Bibian che a Château Verdun.

Con un vuoto di documenti di un decennio, passiamo ai dati ritrovati nei conti che iniziano dal primo gennaio 1458 e terminano il 31 dicembre 1486: per questi documenti non è stato possibile fissare una data precisa. Nell'anno 1458, la voce *Emptio carniū porcīnam* ci informa che furono comprati 24 maiali vivi, un ragguardevole numero che diverrà costante come numero di capi acquistati annualmente. In merito al sale acquistato, le quantità sono modeste per Bibian: in totale chilogrammi 22,4; mentre quello destinato all'Ospizio è di due carichi da soma, quantità che non è stata possibile definire e comunque ragguardevole, specificando nel testo del documento che serviva per salare la carne, più ulteriori chilogrammi 22,4. Vi sono inoltre chilogrammi 11,2 di sale occorrente a Saint-Oyen; un pane di sale ad uso sia per Bibian che per Saint-Oyen. Infine chilogrammi 30,83 di sale di cui non è precisato il luogo di destinazione; tutto il sale di queste annotazioni non ha un'indicazione del luogo di acquisto.

Per l'anno 1461, risulta nelle entrate della carne quella di maiale pari a 30,5 maiali e 7 porcelli. Segue un dato interessante, quello relativo alle spese per l'acquisto di carne di maiale, eccettuata quella per il fabbisogno dell'Ospizio, che è pari a 11 maiali. Nella voce concernente le spese in denaro, quella relativa all'acquisto dei maiali è di 76 fiorini di piccolo peso, cifra notevole, e quella del sale di 62 fiorini e 1 grosso.

Nel 1462 risultano essere stati acquistati, non precisando la provenienza e la quantità ma il fatto che si trattava di maiali grassi, più 8 porcelli e 13 mezzene, sempre di maiale. Nelle seguenti annotazioni di spese, vi è il computo dei maiali acquistati, che sono ben 33, di cui 3 di proprietà dell'economista. Alla data 31 agosto, l'economista annota che rimangono a Saint-Oyen 2 maiali vivi e all'Ospizio, nelle mani del custode, un maiale e 5 mezzene. La spesa totale per i maiali fu di 80 fiorini di piccolo peso e quella per il sale di 57 fiorini e 9,5 grossi. La spesa rimane grosso modo vicina a quella sostenuta l'anno precedente.

Nel 1463, l'economista registrò che l'entrata della carne di maiale fu pari a 27 maiali interi e 14 mezzene. I maiali risultano essere stati 26 di cui ne rimasero uno a Bibian e all'Ospizio 13 mezzene nelle mani del custode.

I dati, seppur parziali, proseguono dall'anno 1468 al 1470, tenuti dall'economista Jean Forré; vi troviamo solamente quelli relativi alle spezie ed

al sale. Tra le spezie, l'acquisto di chilogrammi 1,106 di pepe e la medesima quantità di cannella ed ancora chilogrammi 0,368 di noce moscata. Per il sale, l'elenco è molto lungo e, riassumendo, troviamo che, in totale, per l'Ospizio furono acquistati:

l'11 ottobre, 6 carichi da soma di sale, occorrente per la salatura della carne di bue. Nello stesso mese altri 6 carichi di sale, occorrente per la salatura di carne di maiale.

Per le fattorie di Bibian e Saint-Oyen (Château Verdun) si trovano in totale: 2 carichi di sale e altri chilogrammi 22,4 occorrenti a Saint-Oyen.

Vi troviamo anche una grande quantità di sale acquistato, come il precedente, ad Aosta, di cui non è precisata la destinazione e l'uso, per le seguenti quantità:

Mezzo carico da soma per questi animali; ulteriori 9 carichi, e, infine, altri chilogrammi 78,6, suddivisi in tre acquisti. Tutto il sale di questa nota spese parrebbe sia stato acquistato ad Aosta, com'è certo per il mezzo carico occorrente per gli animale da soma.

I successivi conti che hanno rivelato dati utili sono quelli degli anni 1473-74-76 e l'anno di computo va dal primo settembre 1473 al primo settembre 1474. Nel 1474, furono acquistati da due probabili mercanti tre maiali vivi. Seguono le entrate di denaro dagli alpeggi, in cui troviamo che 6 personaggi hanno pagato all'economista un totale di 22 grossi per aver nutrito i loro 7 maiali in alpeggi non precisati, più 1 grosso per un porcellino da latte. Questi pochi dati si rivelano molto interessanti poiché provano l'affermarsi della presenza nella zona dell'allevamento di uno o al massimo due maiali, in alcune famiglie, per una produzione a livello artigianale e per singolo nucleo familiare, sia di carne salata che di salumi e tra questi sicuramente il già conosciuto prosciutto. Tra i 6 nomi dei personaggi, vi sono patronimi ormai estinti, ma uno, *Godio*, originario della zona di Etroubles, è ancora oggi presente. Da questa parte di documentazione estrapolata dai suddetti conti, emerge la prova di un allevamento a livello locale nel territorio in oggetto di studio.

I maiali in estate seguivano le mucche in alpeggio e mangiavano pastoni variegati⁹⁵, composti da cereali, siero di montagna e scarti della lavorazione della fontina come la *leità*⁹⁶. Altri preferivano lasciarli liberi di rosicchiare le piante e le radici di erba brusca (*rumex acetosa*). Una curiosa ed interessante testimonianza di Teresio Barrel di Valgrisenche, riportata dall'autore Alexis Bétemps, racconta come i maiali, al termine della stagione in alpeggio, venivano fatti scendere a valle: «Jamais descendre le porc tout seul: l'acheminer derrière le mulet ou derrière les moutons. Celui qui n'avait pas de mulet, allait récupérer en haut quelques moutons qui lui appartenaient et les menait en bas, les moutons devant et les cochon derrière. S'il était seul, le cochon ne marchait pas»⁹⁷.

95 A. BÉTEMPS, *La vie dans les alpages valdôtains dans la première moitié du XX^e siècle*, Aoste 2008, page 143: «Tout le monde élevait un porc à l'alpage, on les nourrissait avec de la recuite et au mois d'août on leur donnait aussi du sérac».

96 A. CHENAL - R. VAUTHERIN, *Nouveau dictionnaire de patois valdôtain*, Quart 1997, pag. 991: *leità*: Petit-lait, en buvant de ce petit-lait, les cochons s'engraissent davantage.

97 A. BÉTEMPS, *La vie dans les alpages valdôtains dans la première moitié du XX^e siècle*, cit., pages 143-144.

Risulta chiaro che la capacità di produrre una certa *charcuterie* ivi compresi i prosciutti, non era un'esclusività dei monaci dell'Ospizio del Gran San Bernardo, come forse poteva essere stata in tempi remoti, ma si era diffusa tra la gente di questo territorio in oggetto di studio.

I suddetti conti proseguono con le spese per il sale. Questo sale viene acquistato e distribuito ed è suddiviso in ben 7 voci. La prima è quella che riporta la quantità per l'Ospizio, che è, in totale, di chilogrammi 191,4, vi è poi una voce per il sale occorrente sia all'Ospizio sia per le pecore e mandrie di bestiame presenti nell'alpeggio di *Petra*, pari a circa chilogrammi 90. Il sale occorrente in alpeggi non precisati è in totale di chilogrammi 45, più chilogrammi 22,4 per quello di Cetreun. Per la fattoria di Bibian risulta un totale di chilogrammi 50,55, di cui Kg 4,5 occorrono per la salatura della carne di bue. Per la fattoria di Château Verdun vi sono in totale chilogrammi 78,4. Vi sono ulteriori chilogrammi 170,25 di sale, la cui destinazione non è precisata. La voce più interessante è quella datata 10 dicembre che riporta l'acquisto di chilogrammi 45 di sale occorrente per la salatura dei maiali. Nelle suddette note spese non è mai precisato dove fu acquistato il sale.

Successivamente, nella voce *Emptio porcorum*, un'unica nota ci informa che in data 3 dicembre, furono comprati, da un solo mercante, ben 23 maiali vivi, per la cifra di 63 fiorini e 3 grossi. Risulta in seguito che le spezie furono acquistate a Ginevra, ma di queste non vi è la descrizione.

Verso la fine del 1474, troviamo le spese del viaggio ad Ivrea, in cui troviamo inclusi gli acquisti di fave e castagne per nutrire i maiali durante il viaggio.

L'ultima nota di quest'anno, è senza dubbio tra le più interessanti rivelate dai conti. Si tratta della lista con descrizione della donazione annuale di carni. Queste spettanze, già analizzate nel capitolo riservato al XV secolo, vede 14 personaggi, i più importanti della Maison del San Bernardo, ricevere, suddivisi tra loro, in totale ben 48 prosciutti e 12 lombate di maiale. Questo dato non sarà più ritrovato nei conti che seguiranno conferma che all'Ospizio venivano prodotti molti prosciutti e lavorate le carni di molti maiali.

Nel 1475, l'economista Jean Forré elenca tra le spese per l'Ospizio e le fattorie dipendenti e a sostegno dal monastero, anche quelle per il sale acquistato. Nel dettaglio consuntivo troviamo che a partire dal 12 settembre, per il solo Ospizio furono acquistati chilogrammi 667,2 di sale, di questi ben 555 chilogrammi per la salatura della carne di bue, e un carico di sale per gli alpeggi, non elencati. Per le fattorie di Bibian e Saint-Oyen, la modesta quantità di chilogrammi 67,4. per quella di Bibian, in totale, chilogrammi 20,2, di cui 9 per le mucche. Vi è poi una voce di chilogrammi 45 di sale occorrente per la salatura della carne di bue, ma non vi è l'indicazione del luogo. L'ultima voce è quella che indica genericamente l'acquisto di chilogrammi 139,10 di sale. Nelle suddette voci non troviamo mai indicato il luogo dell'acquisto.

La nota successiva è quella relativa ai maiali acquistati, ovvero i 24 maiali acquistati ad Ivrea per un totale di 80 fiorini di piccolo peso. Le spezie non sono elencate, ma la spesa totale è stata di 19 fiorini di piccolo peso.

Per il 1476 la quantità di sale acquistato, per le voci inerenti lo studio è così ripartita:

Per l'Ospizio e Capitolo solamente chilogrammi 47 di sale. Per la fattoria di Saint-Oyen chilogrammi 44,8. Per quella di Bibian solamente chilogrammi 2,25 occorrente per la mucche. Per quest'ultima unitamente a quella di Saint-Oyen la quantità uguale alla precedente. Per l'alpeggio di Cetreun, chilogrammi 22,4; per quest'ultimo unitamente a quello di *Petra*, chilogrammi 45. Vi è poi la notevole quantità di chilogrammi 227,25 nelle cui voci non è indicato il luogo in cui vanno: di questa quantità ben 180 chilogrammi sono per la salatura di carne di bue ed altri 45 per la salatura di carne di maiale. Anche in questo caso non viene mai indicato il luogo in cui è avvenuto l'acquisto. È doveroso far rilevare che, a qualche chilometro più a nord di Saint-Maurice d'Agaune, vi sono le miniere di sale di Bex. Secondo quanto raccontato nel sito internet: « *La storia della 'Salina di Bex' e della miniera di sale è direttamente legata alla grande scoperta delle sorgenti salate nel paesaggio vodese al XV° secolo. ... Sono i bernesi che invadendo la regione nel 1475, hanno cominciato a sfruttare queste sorgenti leggermente salate, per evaporazione, facendo cuocere la salamoia nelle pentole sul fuoco. Questo procedimento durerà per quasi 200 anni*»⁹⁸. Questo arcaico procedimento doveva sicuramente dare una produzione molto limitata di salgemma e ciò spiega perché i monaci del Gran San Bernardo lo acquistavano a Ginevra, Ivrea ed in altri luoghi.

Nel 1476, l'economista ed alcuni servitori andarono come sempre ad Ivrea per acquistare i maiali, ma, a causa della guerra in corso nel vicino ducato di Milano, da cui dovevano arrivare gli animali, ritornarono a casa senza di essi. Furono così acquistati 13 maiali da 10 allevatori locali per la cifra totale di 39 grossi.

Seguono i conti inediti del 1489: in quest'anno i suddetti andarono a Vevey ad acquistare buoi e maiali, nutriti con chilogrammi 134,4 d'avena durante il viaggio. Non è annotato il numero di maiali acquistati.



I documenti del XVI secolo

I documenti del XVI secolo

I documenti del XVI secolo non offrono nuovi dati in merito al prosciutto: gli unici emersi sono in merito ai maiali, al sale, alle spezie e aromi acquistati dai canonici del Gran San Bernardo, che risultano nel quaderno dei conti dell'economista Louis Forré per il periodo 1 settembre 1502 – 1 settembre 1503, pubblicati⁹⁹ nel 1962 dal canonico Lucien Quaglia.

Alla voce *Emptio porcorum* – maiali acquistati, troviamo che l'economista pagò l'acquisto di 2 maiali ad un certo *Vulliermodus dou Chabloz*: 7 fiorini e 4 grossi.

Ad un certo *Johannetus Valeri* l'acquisto di 1 maiale: 4 fiorini e 2 grossi.

Ad *Anthוניus dou Chabloz* 1 maiale: 4 fiorini e 4 grossi.

Ad un certo *Matheo Viotus* 1 maiale: 5 fiorini e 2 grossi.

Ad un tale *Anthוניus Thelioli* 1 maiale: 6 fiorini e 4 grossi.

A *Petrus Mugneri* 1 maiale: 5 fiorini e 4 grossi.

A *Stephanus Francisci* 2 maiali: 8 fiorini e 2 grossi.

A *Stephanus Berteti* 1 maiale: 4 fiorini e 5 grossi.

A *Petrus de Furno* 1 porcello da ingrassare nella fattoria di Bibian: 2 fiorini e 3 grossi.

Pagò per sé stesso l'acquisto di 1 maiale, la cui carne doveva essere salata nella fattoria di Bibian: 5 fiorini e 6 grossi.

Infine pagò ad un mercante di Martigny 2 maiali: 3 fiorini e 6 grossi.

Risulta che furono acquistati in totale 13 maiali adulti e un porcellino da ingrassare.

Nei suddetti conti vi sono anche le spese per l'acquisto di molti tipi di spezie e aromi, di cui prendiamo in considerazione solamente quelle che sono impiegate per la preparazione di salumi e prosciutti. Tra queste troviamo l'acquisto avvenuto a Ginevra nella casa di un certo Lingot di una libbra (Kg 0,551186) di pepe, 1 fiorino e 6 grossi. Segue nell'elenco l'acquisto di mezza libbra (Kg 0,275593) di noce moscata e 46 libbre (Kg 17,70) di rosmarino pagato 3 fiorini e 10 grossi.

Seguono le spese sostenute dall'economista per l'acquisto del sale:

Il giorno 15 settembre pagò 6 fiorini e 6 grossi ad un certo Jaquerius de Villanova per 2 sacchi di sale (Kg 61,66).

Al medesimo personaggio pagò 28 fiorini e 6 grossi per l'acquisto di 9 sacchi di sale (Kg 277,5); l'acquisto fu effettuato il 18 ottobre, giorno alla fiera di Saint-Luc¹⁰⁰ di Martigny.

Il 6 novembre, ancora al medesimo personaggio, altri 4 sacchi di sale (Kg 123,32) sono pagati 13 fiorini.

Il giorno della fiera di Sant'Andrea, ad Ivrea, presso la gabella del sale, furono acquistate 5 *quartane*¹⁰¹ di sale (circa Kg 57,51389) al costo di 6 fiorini. Egli pagò 3 grossi al fattore di Bibian per un *quateron* di sale (Kg 2,8756945) per l'uso della fattoria.

⁹⁹ L. QUAGLIA, *Note e documenti – Comptes de l'hospice du Grand-Saint-Bernard pour l'année 1502-1503*, Bollettino Deputazione Subalpina di Storia Patria – Anno LX 1962 (fascicolo I-II gennaio-giugno), Torino Palazzo Carignano, pag. 165: «à la foire de Saint-Luc (18 octobre) à Martigny».

¹⁰⁰ Tavole di ragguglio sui pesi e misure del sistema metrico, cit., pag. 28: Ad Ivrea emina: litri 23,005556, per le materie asciutte. La metà dell'emina era la quartana.

¹⁰¹ Appendice, documento N° 10.

Pagò 3 fiorini e 5 grossi ad un certo Mermetus Borjat per l'acquisto di un sacco di sale (Kg 30,83) occorrente alla Maison du Mont Joux.
 Pagò 1 fiorino e 6 grossi al fattore di Bibian per una *quartana* (Kg 11,502778) di sale occorrente per la fattoria.
 Pagò 3 fiorini e 2 grossi ad un certo Guilliermodus de Leytron per l'acquisto di un sacco di sale occorrente per i montoni della Maison.
 Pagò altri 9 grossi al fattore di Bibian per 3 *quarterons* (Kg 8,6270835) di sale occorrente per la fattoria; pagò inoltre al medesimo, 1 *quartana* ed 1 *quarteron* di sale (Kg 14,380) per la fattoria: 1 forno e 9 grossi.
 Segue un altro acquisto di 9 emine ed 1 quartana di sale necessaria per la Maison (Kg 540,630658) effettuato il 3 giugno, presso la gabella del sale di Ivrea. Il costo di 36 fiorini, 1 grosso e 2 quarti è comprensivo del trasporto da Ivrea a Saint-Oyen (Château Verdun). Infine, pagò 1 fiorino e 10 grossi ad un certo *Petrus Darbaz* per l'acquisto del sale occorrente per i cavalli, durante tutto il periodo che rimasero in Martigny.

Segue l'elenco delle spese generali; tra queste voci troviamo che l'economista pagò 2 fiorini ad un certo *Anthonius Livres* per il trasporto di 9 sacchi di sale (Kg 277,50) da Martigny fino all'Ospizio del Gran San Bernardo. Pagò in seguito al medesimo personaggio 1 fiorino e 2 grossi per un altro trasporto di 7 sacchi di sale (circa Kg 216) da Sembrancher all'Ospizio del Gran San Bernardo. Pagò poi un grosso ad un tale chiamato *Lebetarius* per aver castrato 2 maiali nella fattoria di Saint-Oyen. Infine, pagò 6 grossi a *Franciscus Ribour* per aver trasportato 9 sacchi di sale (Kg 277,50) da Matigny a Sembrancher.

Ai suddetti conti seguono quelli che coprono il decennio 1520/1530¹⁰²: per quanto risulta in quel periodo, il priore claustrale del Gran San Bernardo fu *Ludovicus Forreri* che ne era anche l'economista. Troviamo anche in questo libretto gli acquisti di maiali comprendenti una sola voce.

L'economista alla festa di Tutti i Santi, giorno della fiera di Vevey, pagò a diverse persone l'acquisto di 20 maiali per un valore totale di 62 fiorini e 10 grossi. Segue una nota spese effettuate per un viaggio avente lo scopo di fare acquisti per la Maison du Mont-Joux ed effettuato dall'economista e dal suo segretario con la ferratura dei cavalli. Incluso in quest'elenco troviamo che egli si ripagò delle spese effettuate per lui, il suo segretario e 6 servitori per andare a Vevey per l'acquisto di buoi e maiali un totale di 14 fiorini e 2 grossi comprensivo del costo dei buoi e dei maiali.

Seguono le annotazioni delle *Librata generalis* - spese generali tra le quali troviamo che il giorno 20 di ottobre l'economista pagò 3 grossi per una quantità non precisata di budelli occorrenti alla fattoria di Saint-Oyen. Questi dovevano poi essere impiegati per insaccare le "*lucanicas*" ovvero delle specie di salsiccia così denominate già da Varrone e da altri autori nei loro scritti¹⁰³. Egli pagò 3 grossi il lavoro svolto da un certo *Leonardus Engaren*, carpentiere, per due giornate impiegate per restaurare la "*curia*", ovvero un locale situato all'interno dell'Ospizio de San Bernardo destinato alla salatura delle carni.

102 Nuovo Campanini Carboni, *Vocabolario Latino-Italiano/Italiano Latino*, cit., pag. 896: *Lucanica/æ*, tipo di salsiccia luganiga, Varr. e altri.

103 O. ZANOLLI, *Compta Sancti Ursi (1500-1510)*, Volume II, Quart 1998, pag. 665-N° 5313.

Il suddetto carpentiere Engaren era sicuramente originario di Saint-Rhémy-en-Bosses, dove ancora oggi alcune famiglie portano questo patronimo. I conti dell'economista proseguono con il pagamento 2 fiorini ad un certo *Petrus Livres* per aver trasportato 12 *lanerium* di sale (circa Kg 370) da Sembrancher fino all'Ospizio. Questa località si trova nel cantone Vallese (Svizzera) tra Martigny e Orsières, la cui parrocchia fa parte del Priorato del Gran San Bernardo. A Sembrancher ancora nei primi decenni del XVI secolo, nel mese di settembre si svolgeva una rinomata fiera¹⁰⁴.

L'economista pagò 1 grosso e 3 *quart.* ad un tale denominato *Lebetacius*, personaggio già incontrato nei conti del 1502-1503, per aver castrato 3 scrofe ed un maiale.

In seguito pagò 11 grossi ad un certo *Anthonius Berbarini* per aver trasportato degli aromi (spezie) da Ginevra fino all'Ospizio del San Bernardo. Pagò poi ancora 1 grosso e 3 *quart.* a quel tale *Lebetacius*, probabilmente il medesimo personaggio già citato e specializzato nella castrazione e ferratura dei maiali, per 12 "*clobis*" sorta di anelli con delle punte rivolte verso il muso del maiale, questi occorre appunto per ferrare i maiali. Questa antica e diffusa consuetudine di ferrare i maiali con un anello al muso nasceva ovviamente per ragioni di sicurezza¹⁰⁵ in quanto impediva ai porci di grufolare¹⁰⁶ e caricare cose e persone. Ritroviamo ancora cenni della medesima pratica nei *Compta Sancti Ursi* «*pro ferrando porcos Sancti Ursi*»¹⁰⁷.

Questi sono gli ultimi dati rintracciati nel suddetto libretto. Si passa così alla ricerca nei conti tenuti dall'economista *Anthonius Berthodi* tra il 1495 ed il 1544, secondo quanto recita il regesto ufficiale dell'archivio del Grand.Saint-Bernard¹⁰⁸. In questo libretto al foglio 48 troviamo:

Emptio porcorum in nundenis Sanctorum Simonis et Jude in Villa Franca, ovvero le spese effettuate alla fiera dei Santi Simone e Giuda a Villefranche. I secoli che vanno dal XIV al XV sono stati, verosimilmente, i secoli d'oro di Villefranche: meta di carovane mercantili e sede di appunto di quella fiera molto frequentata. I *Compta Sancti Ursi* ovvero i conti del priorato di Sant'Orso di Aosta, racchiudono un periodo di tempo compreso tra il 1491 ed il 1510 e contengono numerosi riferimenti a questa fiera ed all'importanza degli scambi che in essa avvenivano. Nella fattispecie risulta che una delle mercanzie più richieste dal convento di Sant'Orso fossero i capi di suini acquistati^D in quell'occasione da allevatori provenienti dalla nostra regione. Appare chiaro che i porci fossero distinti tra quelli destinati al consumo immediato e quelli destinati all'ingrasso per ricavarne soprattutto lardo^D.

104 A. CAMPANINI-R. RINALDI, *Laboratorio sulle fonti d'archivio : ricerche su società e istituzioni nel tardo Trecento*, Ed CLUEB, Bologna 2005: «identica disposizione, che prescrive che i porci *habeant anulum ad grifum*, si trova anche negli statuti imolesi del 1334».

105 A. BÉTEMPS, *La vie dans les alpages valdôtains dans la première moitié du XX^e siècle*, cit. page 144: «C'est pour cela que dans certains alpages, les ayants droits avaient l'obligation, avant l'inalpe, de leur mettre deux ou trois anneaux de fer au nez pour les empêcher de creuser la terre».

106 Appendice, documento N° 11.

107 O. ZANOLLI, *Compta Sancti Ursi*, Volume III [1491-1492/1496-1498], Quart 1998, pag. 1210, pag. 1101-N° 9199, Volume II [1500-1510], pag. 494-N°4020, pag. 613-N° 4924, pag. 729-N° 5790, pag. 826-N° 6617, volume I [1486-1500], pag. 45-N° 355, pag. 147-N° 1219, pag. 269-N° 2188, pag. 333-N° 2725.

108 A. LIVIERO, *Villefranche, storia di un antico borgo*, Quart 2002, pag. 29. Cf. O. Zanolli, *Compta Sancti Ursi*, Volume III [1491-1492/1496-1498], Quart 1998, pag. 1210.

Quindi alla suddetta fiera l'economista *Anthonius Berthodi* pagò come segue, l'acquisto di ben 12 maiali:

Ad un certo *Matheus* figlio *Anthonius Blan*, 1 maiale: 6 fiorini e 2 grossi.

A *Jacobus* figlio di *Petrus Pomat*, 1 maiale: 7 fiorini e 1 grosso.

A *Boninus* figlio di *Petrus Albi*, 1 maiale: 4 fiorini e 2 quart.

A *Franciscus Champe*, 1 maiale: 7 fiorini e 2 quart.

A *Johannes de Furno*, 1 maiale: 6 fiorini e 2 grossi.

A *Michælis Amedei*, 2 maiali: 14 fiorini.

A *Franciscus Pessollin*, 1 maiale: 6 fiorini e 6 grossi.

A *Martinus Pessolin*, 1 maiale: 7 fiorini e 6 grossi.

A *Petrus Clapey*, 1 maiale: 6 fiorini e 2 quart.

A *Martinus Enrici*, 2 maiali: 8 fiorini, 6 grossi e 2 quart.

Pagò inoltre i servitori «*pro les deniers dix*» la somma di 7 quart.

Al foglio 54 del medesimo libretto di conti, troviamo l'*Emptio aromatum* – spese per l'acquisto di aromi (spezie).

L'economista pagò 4 fiorini ed un grosso ad un certo *Johannes dou Pon*, *apotecario*¹⁰⁹ per aver acquistato 3 *quarteronis*¹¹⁰ e mezzo (circa Kg 7,8705 calcolati con la misura di Ginevra) di spezie non menzionate.

Pagò 52 fiorini, 3 grossi e 2 quart. ad un certo *Symonis Buys* della parrocchia di Etroubles, che aveva acquistato per suo conto a Ginevra diverse spezie, ossia zenzero, cannella, pepe, chiodi di garofano, jencaris¹¹¹, rosmarino, fichi, dragia¹¹² ed altre non specificate. In questo elenco di spezie e droghe acquistate non vi è indicata la quantità per ognuna.

Seguono le *Emptio salis*, comprensive di sole tre voci. Nella prima l'economista pagò ben 63 fiorini ad un certo *Johannes Curnillioni* di Martigny per l'acquisto di «XII *laneriis sallis*» ovvero 12 sacchi di sale (circa Kg 370). Al momento dell'acquisto ogni sacco fu pagato 5 fiorini e 3 grossi. La somma di denaro spesa per questo acquisto è rilevante.

Sapendo che il sale all'epoca era costoso, tutto quel quantitativo non è specificato se andasse all'Ospizio del San Bernardo oppure ripartito con altre sedi dipendenti dal Priorato. Molti sono gli interrogativi che ci si pone: per esempio, per quanto doveva durare e per chi quel sale fu acquistato? Pur sapendo che per salare sia la carne di maiale sia quella di bue, o per fare prosciutti e lardo ne occorre veramente tanto, non è praticamente possibile dare una risposta. Un dato di fatto è che i monaci compravano un discreto numero di maiali ogni anno, la cui carne veniva sia mangiata fresca, sia utilizzata per farne prosciutti, lardo e quant'altro, visto che è notorio che del maiale non butta via niente.

109 N. TOMMASEO, *Nuovo Dizionario dei sinonimi della lingua italiana*, 1ª Ed., Firenze 1838, pag. 364: *Farmacista, speziale, apotecario: speziale* il venditore di spezie, di droghe. Cf. E. SCHULE, *Glossaire*, Vallesia, cit.: **apotecarius**: «pharmacien, marchand d'épices».

110 C. LE FORT-P.-E. LULLIN, *Regeste Genevois ...*, cit.: «quarteron, mesure de capacité pour liquide. Le quarteron était égal à 2 litres 25 centilitres ; c'était la 24^e partie du setier et se divisait en deux pots».

111 Tipo di spezia di cui non si è potuto trovare la traduzione.

112 E. SCHULE, *Glossaire*, cit.: **drag[lee]**: «dragée, sucreries» ou «poudre digestive».

L'economista pagò 9 soldi e 2 fiorini ad un certo *Laurentius Buys* un altro acquisto di «*IX laneris*» di sale (circa Kg 270). Successivamente pagò un trasporto di una quantità non precisata di sale, da Ginevra fino a Villeneuve¹¹³. A distanza di poche pagine troviamo le spese sostenute per i viaggi per condurre grano, frumento, avena, sale e per il trasporto del pane. In queste note troviamo solamente che l'economista pagò un certo *Petrus Livres*, lo stesso personaggio già incontrato nei conti precedenti, per aver compiuto un trasporto di *VI laveriorum* (circa Kg 185) di sale da Sembrancher fino al San Bernardo ricevendo un compenso cumulato con un trasporto di pane. Nelle spese generali troviamo due voci. Nella prima l'economista pagò 3 grossi ad un certo *Frigerius de Petra* per aver ferrato e castrato dei maiali. Nella seconda, pagò 2 grossi a *Pantaleona*, moglie di un tale *Berthodus de Fellina*,¹¹⁴ per una giornata di lavoro svolto al San Bernardo lavorando teste di buoi e un'altra giornata di lavoro svolta a Saint-Oyen pelando i maiali.

Passiamo ora all'esame dei dati emersi da un altro quaderno¹¹⁵ di conti relativi, secondo il regesto dell'archivio, al periodo 1546/1547. In questo periodo l'economista è stato *Anthonius Berthodi*. Come di consueto troviamo la spesa per gli acquisti di maiali, comprensiva di una sola voce. L'economista pagò 60 fiorini e 5 grossi ad un certo *Panthaleone Perret* ed altri servitori che lo precedettero alla fattoria (non è precisato quale) con i 12 maiali acquistati da più mercanti, che portarono dalla fiera di Vevey. Seguono ancora l'elenco di aromi entrati:

Del rosmarino: 35 libbre¹¹⁶ (Kg 13,461)

Dei fichi contenuti in una piccola cesta: 17 libbre

Della cannella: 1 libbra¹¹⁷ (Kg 0,368845)

*Poroz*¹¹⁸: 1 libbra

Dei chiodi di garofano: 1 libbra.

Della *granetaz*¹¹⁹: 1 oncia.

Dello zenzero: 2 libbre.

Della *poudre*¹²⁰: 3 libbre.

Del pepe: 2 libbre. (Kg 0,73769)

Della noce moscata: 2 libbre. (Kg 0,73769)

Della *dragia*¹²¹ contenuta in un vaso di alabastro 3 once.

Segue immediatamente la voce *Emptio aromatum*, ovvero le spese per l'acquisto di aromi:

113 Potrebbe trattarsi dello storico borgo di Villeneuve sul lago di Ginevra, di fronte all'isola di Peitz.

114 Probabilmente si tratta del villaggio di Felinaz nel territorio di Charvensod.

115 Appendice, documento N° 12.

116 Tavole di ragguglio sui pesi e misure del sistema metrico, cit., pag. 138: **Libbra** di 12 once = Kg 0,384600 (misura di Aosta).

117 Tavole di ragguglio sui pesi e misure del sistema metrico, cit., pag. 28: **Libbra** = Kg 0,368845: di 12 once: l'oncia in 8 ottavi: l'ottavo in 3 denari: il denaro in 24 grani, il grano in 24 granotti. (pei coloniali si usa in tutta la Provincia di Aosta il peso di Piemonte).

118 Parola di cui non è stato possibile trovare il significato.

119 E. SCHULE, *Glossaire*, cit.: **grana**: «graine de paradis, cardamome».

120 Ibidem: **poudre fine**: «mélange d'épice, en poudre».

121 Cf. già menzionata nel conto precedente.

Egli pagò ad un certo *Beroldus Cognyen*, mercante di Aosta, ben 24 libbre di rosmarino (circa Kg 9,2304) al costo di 5 fiorini e 26 libbre di fichi inclusa la cesta per 3 fiorini ed 1 grosso.

Pagò ad un certo *Claudius di Andrea* di Tignes della diocesi di Tarantasia (Fr):
Dello zucchero: 3 libbre 3 fiorini e 6 grossi.

Della *poudre* (al costo di 14 grossi per libbra) 2 libbre 2 fiorini e 11 grossi.

Dello zenzero (1 fiorino per libbra) 2 libbre 4 fiorini.

Del pepe (2 fiorini per libbra) 2 libbre 4 fiorini. (Kg 0,73769)

Della *graneta* 1 libbra 1 fiorino e 4 grossi.

Della cannella 1 libbra 5 fiorini. (Kg 0,368845)

Dei chiodi di garofano 1 libbra 5 fiorini

Della noce moscata 3 once¹²² 9 grossi. (dag 0,09248625)

Della *dragia* 26 libbre 13 fiorini.

Pagò anche ad un tale *Johanni Domeynoz* l'acquisto di 26 libbre di *dragia* 13 fiorini; il contenitore di alabastro che la conteneva venne pagato 9 grossi. Anche in questo caso l'approvvigionamento di spezie, nella loro qualità è praticamente simile ai precedenti conti esaminati

A questi segue la nota spese dell'economista per l'acquisto del sale:

Pagò 68 fiorini e 3 grossi per l'acquisto, alla fiera di Sainte Croix¹²³, di 12 *lanueriorum* di sale (circa Kg 370). Pagò in seguito 60 fiorini e 11 grossi un certo *Laurencius Buys* per l'acquisto di 12 *lanueriorum* di sale (circa Kg 370), costati 5 fiorini ogni sacco, per un totale di 60 fiorini e 11 grossi. Fece poi trasportare il suddetto sale da Ginevra sino a Villeneuve, località menzionata in precedenza, al costo di 1 fiorino. Ancora a proposito del pagamento di trasporti di merce, troviamo che l'economista pagò 10 fiorini ad un certo *Aymonis* fattore di Martigny, per aver portato 20 carri carichi di grano, frumento, avena, *allecum*¹²⁴, ossia della salsa di pesce, sale, olio ed altri beni da Saint-Maurice a Martigny.

Pagò 2 fiorini ad *Anthonius Livres*, personaggio citato molte volte nei conti come trasportatore di merci, per aver portato 12 *laveriorum*, sacchi di sale per un peso complessivo di circa Kg 370, da Sembrancher all'Ospizio.

Seguono le spese effettuate dall'economista e dal suo segretario per conto della Maison del San Bernardo. Tra queste voci, una sola è di interesse alla ricerca: quella relativa alle spese sostenute dall'economista per andare in diversi luoghi per affari commerciali. In queste note troviamo quella relativa al viaggio per andare e ritornare alla fiera di Vevey, con otto servitori e cinque loro cavalli, ove furono acquistati dei buoi e dei maiali, per un totale di 19 fiorini, 6 grossi e 3 *quart*.

Seguono le spese generali della Maison, capitolo questo molto corposo e ricco di interessanti curiosità, tra le quali ne troviamo una in merito alla produzione di salumi. L'economista pagò 1 grosso e 2 *quart*. l'acquisto di una quantità non precisata di budelli, occorrenti alla fattoria di Bibian per insaccare le salsicce. A Bibian, come già riscontrato in precedenza, vi si allevavano dei maiali che erano macellati e le cui carni lavorate in seguito.

¹²² Ibidem, pag. 28: **uncia**: decagrammi 0,03082875.

¹²³ Località svizzera di cui non è stato possibile trovare riferimento attuale.

¹²⁴ Nuovo Campanini Carboni, *Vocabolario Latino-Italiano/Italiano Latino*, cit., pag. 63: *allec* o *hallec*, *allecis*, salsa di pesce. Plinio e altri.

In data 11 dicembre; l'anno non è indicato, ma probabilmente il 1546 - l'economista pagò 2 *quart.* per aver fatto castrare un maiale che era alla fattoria di Saint-Oyen. In data 20 gennaio dell'anno successivo pagò 6 grossi per 4 onces¹²⁵ di pepe (dag 0,123315) occorrenti nella suddetta fattoria. Il 5 aprile pagò 4 grossi e 2 *quart.* a un certo *Petrus Toscano*, per aver costui castrato e ferrato i maiali e aver probabilmente eseguito delle riparazioni ad alcuni vasi sia in Saint-Oyen che a Bibian; successivamente pagò 8 grossi un'altra castrazione di maiali a Saint-Oyen. Infine, un'altra prestazione per ferrare altri maiali eseguita dal fattore di Saint-Oyen costò 3 *quart.*

Segue al precedente un altro quaderno datato 1559¹²⁶; per primo troviamo l'elenco del sale in entrata: nei giorni 15 e 29 settembre, rispettivamente, entrarono 4 e 2 sacchi di sale. Seguono: in data 8 ottobre 4 sacchi. Il 7 novembre 2 sacchi di sale. Il 7 e il 15 marzo rispettivamente 5 sacchi e 4 sacchi di sale. Per un totale di Kg 647,43 secondo la misura di Aosta.

Di seguito troviamo le entrate degli aromi e vino speziato; parte di questi acquisti, concernenti le spezie sono stati fatti in data 16 agosto:

Dello zucchero	3 libbre.
Della <i>pulveris</i> ¹²⁷	4 libbre.
<u>Della cannella</u>	<u>1 libbra. (Kg 0,368845)</u>
Dello zenzero	2 libbre.
<u>Del pepe</u>	<u>1 libbra. (Kg 0,368845)</u>
Del cardamomo	1 libbra.
Dei chiodi di garofano	1 libbra.
<u>Della noce moscata</u>	<u>3 onces. (dag 0,09248625)</u>
Del <i>cocri</i> ¹²⁸	1 libbra.
Del <i>triace</i> ¹²⁹	1 libbra.
<u>Del rosmarino</u>	<u>22 libbre. (Kg 8,4612)</u>
Dei fichi	21 libbre.
Della polvere digestiva ¹³⁰	17 libbre.

Viene ancora la *Librata generalis*, le spese generali, in cui si trova un pagamento avvenuto da parte dell'economista ad un certo *Mulionis* di Saint-Oyen per l'acquisto del sale occorrente sia per la fattoria (prob. si intende Château Verdun) che a Bibian e a *Septon*, l'alpeggio di Citrin, il quantitativo di 7 sacchi di sale (kg 215,81)

Pagò poi ad un certo *Fructerius de Petra* 3 sacchi di sale (circa Kg 92,5).

In seguito, pagò al responsabile dei conduttori degli animali da soma la *libbra* che a costui rimaneva da restituire al signore *Henricus ex custode*: formaggio libbre (non segnate nel documento) barili di vino 7

125 Tavole di ragguglio sui pesi e misure del sistema metrico, cit., pag. 28: Libbra (kg 0,368845) si divide in 12 **onces** = Kg 0,030737083.

126 Appendice, documento N° 12.

127 Miscela di spezie in polvere.

128 Non è stato possibile rintracciare il significato di questa parola.

129 E. SCHULE, *Glossaire*, cit.: **triacle** : «thériaque» sert de remède contre les morsures des serpents.

130 Dragia, **drag[ee]** : «dragée, sucreries» ou «poudre digestive», menzionata in una nota precedente.

pectazonis libbre 8 e 20 (prob. oncie) ossia Kg 3,7168
carni libbre 14 e 20 (prob. oncie)

Con il termine *pectazonis* si indica un prosciutto di spalla.

I conti dei vari economi succeduti nel tempo proseguono con un quaderno redatto da *Bartholomeus Innocentis claviger*, ovvero il custode-economista per gli anni 1559/1560¹³¹. Si iniziano a trovare dati nelle note dei *boves Vyniaci* – ovvero il numero di buoi provenienti da Vevey. La seconda nota telegrafica cita che il giorno 9 novembre prese in carico 10 maiali.

Segue la lista di aromi e spezie prese in carico a partire dall'inizio del 1560. tra le poche voci annotate troviamo:

3 oncie di «*croci*»¹³².

1 libbra e 1 oncia di pepe. (kg 0,368845 e dag 0,03082875)

7 oncie di Cannella. (dag 0,21580125)

1 libbra e 3 oncie di zenzero.

4 oncie di chiodi di garofano.

4 oncie di noce moscata. (dag 0,12331488)

Seguono altre polveri probabilmente a stretto uso medicinale.

Arriviamo quindi all'ultimo quaderno¹³³ dei conti del San Bernardo, preso in considerazione per chiudere l'esame dei documenti più antichi, quello relativo agli anni 1561/1562. Anche qui troviamo l'elenco del sale acquistato: Il mese 25 ottobre 2 sacchi di sale (Kg 61,66).

L'8 novembre 6 sacchi di sale (Kg 185) il 10 novembre 2 sacchi di sale.

Il 12 novembre altri 2 sacchi di sale.

Per un totale di 12 sacchi di sale (circa kg 370).

Segue l'elenco degli aromi e spezie entrati nel mese di febbraio, che riguarda solamente l'acquisto di un'oncia di «*croci*», spezia che ritroviamo, senza peraltro conoscere il significato del termine.

Infine, la *Librata generalis* – spese generali, in cui troviamo un'annotazione di difficile interpretazione, anche a causa dell'impossibilità di decifrare due parole; il senso è a grandi linee il seguente:

Il custode-economista pagò a quelli di Prato Ferrex per i loro pagamenti dovuti loro [*due parole illeggibili*] oltre ad altri pagamenti del *petazone* a loro spedito. Ritroviamo con il termine *petazone* il prosciutto di spalla.

Cercando di riassumere, i dati utili della ricerca, iniziamo con quelli tratti dal libretto redatto tra il 1502 ed il 1503 dall'economista Louis Forré, nel quale troviamo le spese per l'acquisto dei maiali, che, logicamente, continuano ad essere molto apprezzati per tutto quello che ne si può ricavare dalle loro carni se ne trovano 10 vivi acquistati da 9 mercanti diversi, più un porcellino da portare ad ingrassare nella fattoria di Bibian. Louis Forré acquistò per se stesso un maiale, la cui carne doveva poi essere salata a Bibian e, infine, altri 2 maiali furono acquistati presso un mercante di Martigny; per un totale di 13 maiali.

¹³¹ Appendice, documento N° 13.

¹³² Parola di cui non è stato possibile ritrovare il significato.

¹³³ Appendice, documento N° 14.

Le spezie sono state acquistate a Ginevra: tra queste vi è il pepe, chilogrammi 0,5512; la noce moscata, chilogrammi 0,275. Vi sono inoltre 46 libbre (Kg 17,70) di rosmarino, di quest'ultimo una notevole quantità.

Il sale occorrente all'Ospizio nel 1502, che serviva alla produzione di carne salata, prosciutti, lardo ed altri salumi, è acquistato in gran quantità: circa chilogrammi 880, di cui Kg 30,83 per i montoni allevati; altri chilogrammi 540,63 acquistati presso la gabella di Ivrea e trasportati alla fattoria di Saint-Oyen; ulteriori chilogrammi 277,5 probabilmente acquistati a Martigny e da qui trasportati all'Ospizio. Ai quasi nove quintali di sale, vi è annotato anche un trasporto di chilogrammi 216 di sale da Sembrancher fino all'Ospizio. Il sale per la fattoria di Bibian risulta essere in totale di chilogrammi 37,378, quantità modica. Vi sono poi ulteriori acquisti di sale di cui non è precisato a chi sarebbe andato consegnato. I primi due acquisti, in totale di circa chilogrammi 185, provengono da un mercante di Villeneuve (CH).

Vi è poi elencata la spesa di un grosso, sostenute dall'eonomo, per aver fatto castrare due maiali nella fattoria di Sain-Oyen.

Dai suddetti conti si passa a quelli per gli anni 1520 – 1530, tenuti dal precedente eonomo. Anche qui come in precedenza vi è annotata l'unica voce per la spesa relativa all'acquisto di 20 maiali, costati 62 fiorini e 10 grossi. Questi maiali sono stati acquistati alla fiera di Vevey (CH).

Di seguito vi è la voce in cui risulta che venne effettuato un viaggio per acquisti da effettuare per la Maison del Gran San Bernardo; oltre alle spese per il viaggio, risulta un acquisto di buoi e maiali, il cui numero di capi non è precisato, per un totale di 14 fiorini e 2 grossi. Nelle spese generali, troviamo solamente sei voci interessanti. Quella relativa all'acquisto, nel mese di ottobre, di una quantità non precisata di budelli, che dovevano servire per insaccare delle salsicce a Château Verdun.

È ormai cosa certa che all'Ospizio si producevano salumi e prosciutti, ma in quale luogo? Veniva spontaneo pensare nella grande cucina, mentre da una nota spesa scopriamo che vi era, all'interno o vicino a questo grande edificio, un locale appositamente creato e riservato alla salatura delle carni. Lo scopriamo grazie al fatto che l'eonomo pagò 3 grossi ad un carpentiere, tale Léonard Engaren, due giornate di lavoro svolto da costui per restaurare questo locale. La terza nota interessante concerne un trasporto di ben Kg 370 di sale da Sembrancher all'Ospizio. Segue la nota che riporta il pagamento ad un tale per aver castrato 4 maiali, non è specificato dove si trovavano gli animali. Vi è poi il pagamento ad un certo personaggio per aver trasportato le spezie acquistate a Ginevra sino all'Ospizio. L'ultima voce è il pagamento per la ferratura dei maiali, anche in questo caso non è scritto dove si trovassero tali animali.

Il successivo libretto dei conti, secondo quanto scritto nel regesto del documento copre un periodo molto lungo e non ben definito, ovvero dal 1495 al 1544. In questi conti troviamo le note spese per i maiali acquistati alla fiera di Villefranche di Quart. Ne furono acquistati 12 da 10 mercanti diversi che, a giudicare dai patronimi, erano tutti valdostani. Questa è la prima volta che si riscontra nei conti che i maiali sono acquistati a Villefranche, segno che gli eonomi erano molto attenti ai mercati e anche alle varie situazioni politiche che potevano far cambiare e spostare i mercanti ed i loro acquirenti.

Seguono le spese per le spezie: nella prima voce utile ne furono comprati chilogrammi 7,87, ma non è scritto dove. Segue la nota in cui è pagato un personaggio di Etroubles che comprò, per conto dell'Ospizio, delle spezie a Ginevra; tra queste vi troviamo del pepe, della cannella, dei chiodi di garofano e del rosmarino: non ne è indicata la quantità.

Per quanto concerne il sale, vi sono solamente tre voci utili. Nella prima risulta che l'economista pagò ad un tale di Martigny l'acquisto di chilogrammi 370 di sale; non è precisato dove fu trasportato e se venne acquistato a Martigny. Ulteriori chilogrammi 270 furono acquistati presso un mercante e, anche in questo caso, non è indicata la località dell'acquisto e dove venne trasportato, anche se grazie ad una successiva voce, quella relativa al trasporto di sale da Ginevra a Villeneuve (altra località sul lago di Ginevra), si può pensare che si tratti del medesimo sale.

Nei conti, molte pagine dopo, troviamo il pagamento di un altro trasporto di sale, di chilogrammi 185, da Sembrancher all'Ospizio, anche in questo caso il sale potrebbe arrivare dal mercato di Ginevra. Nelle spese generali troviamo la spesa relativa alla castrazione e ferratura di alcuni maiali, senza precisazione del luogo in cui è avvenuto il lavoro. Segue il pagamento, ad una certa Pantaleona, per aver lavorato per una giornata le teste di buoi all'Ospizio.

Nulla di rilevante nei suddetti conti, i cui dati confermano quanto già trovato.

I successivi conti sono contenuti in un altro quaderno e sono del biennio 1546-1547. Anche qui troviamo gli acquisti di maiali vivi, 12 in tutto, acquistati alla fiera di Vevey. Tra le spezie ed erbe aromatiche acquistate troviamo circa chilogrammi 13,5 di rosmarino, chilogrammi 0,368 di cannella, chilogrammi 0,737 di pepe e, infine, la medesima quantità precedente di noce moscata. Si tratta di una modesta quantità fatta eccezione per il rosmarino. A questa nota di spese ne segue un'altra relativa alle spezie ed aromi, queste però risultano chilogrammi 9,23 di rosmarino acquistato ad Aosta. Le altre spezie sono state acquistate da un mercante di Tignes, tra cui chilogrammi 0,737 di pepe, chilogrammi 0,368 di cannella e pochissima noce moscata. Fatta eccezione per il rosmarino, le spezie acquistate in questo periodo, sono quantitativamente diminuite. Le voci del sale ci informano che furono acquistati chilogrammi 370 alla fiera di Sainte-Croix, località non identificata, e un'altra simile quantità da un altro personaggio. Segue il pagamento del trasporto di questo sale da Ginevra a Villeneuve. Segue il pagamento al fattore di Martigny per un trasporto di derrate alimentari tra cui vi è anche una quantità non precisata di sale, da Saint-Maurice a Martigny. Vi è anche annotato un successivo trasporto di chilogrammi 370 di sale da Sembrancher all'Ospizio. Vediamo da questi conti che, vista la quantità di sale, certamente si produceva ancora molta carne salata e prosciutti all'Ospizio. Risulta inoltre che dei maiali sono stati acquistati alla fiera di Vevey. Nelle spese generali troviamo solamente un acquisto di una quantità non precisata di budelli, occorrenti alla fattoria di Bibian, per insaccare delle salsicce. Nel dicembre 1546, l'economista pagò un tale per far castrare un maiale nella fattoria di Saint-Oyen. Le spezie acquistate, come appare dai conti, sono di esigua quantità. Vi troviamo inoltre i pagamenti per castrazioni di maiali a Saint-Oyen e altra castrazione, nuovamente a Saint-Oyen, e per la ferratura di maiali a Bibian: infine un'altra ferratura di maiali a Château Verdun.

I conti proseguono con quelli del 1559, in cui troviamo il sale entrato che risulta essere in totale di chilogrammi 647,43. Le spezie acquistate sono in quantità minima, persino il rosmarino scende in quantità a chilogrammi 8,46, un minimo mai riscontrato. Nelle spese generali vi è un'altra spesa per il sale occorrente per le fattorie di Saint-Oyen, Bibian e l'alpeggio di Cetreun, in totale chilogrammi 215,81; ed ulteriori chilogrammi 92,5 di cui non è precisato il luogo di destinazione.

Segue nei conti un pagamento ad un ex custode, avvenuto in derrate alimentari, tra le quali troviamo un *pectazone*, ossia un prosciutto di spalla del peso di poco più di chilogrammi 8, e altre carni non precisando di quale animale.

I conti proseguono con un quaderno redatto tra il 1559 ed il 1560. Nel primo anno, risulta che sono stati acquistati nel mese di novembre un totale di 10 maiali, alla fiera di Vevey. Visto il periodo è chiaro che sono stati abbattuti subito dopo. Nel 1560 le spezie acquistate sono state di modiche quantità, e non risulta tra gli aromi il rosmarino.

Il quaderno di conti degli anni 1561-1562, vede sempre annotate le spese per il sale, e in totale la quantità risulta essere di chilogrammi 370, senza precisazioni sui luoghi di destinazione. Nel capitolo delle spese generali, ritroviamo le spezie, ne risulta solamente una, che è estranea alla produzione di salumi, prosciutto e carne salata. Il quaderno termina con un pagamento da parte dell'economo a certi personaggi della località *Prato Ferrex*, in Svizzera. Egli paga alcuni debiti dovuti, oltre ai pagamenti del *petazone* (prosciutto di spalla) che gli era stato inviato.



Dai documenti del territorio di Saint-Rhémy-en- Bosses nel XVII secolo

Dai documenti del territorio di Saint-Rhémy-en-Bosses nel XVII secolo

La ricerca di dati attraverso la lettura e l'analisi dei documenti del XVII secolo comprende unicamente i documenti reperiti presso l'archivio notarile di Aosta: in totale sono stati consultati ben 349 volumi appartenuti a notai che lavorarono nei territori di Saint-Rhémy-en-Bosses, Saint-Oyen ed Etroubles. Come già anticipato, gli unici atti che riportano dati sul prosciutto di Bosses e sulla *charcuterie* prodotta artigianalmente dagli abitanti di questo territorio sono gli inventari .

Da quanto si è potuto documentare sulla *charcuterie* prodotta nei secoli precedenti presso l'Hospice du Grand-Saint-Bernard e nelle loro dipendenze di Saint-Oyen, Bibian ed altre ancora; sull'allevamento, la macellazione di maiali e bovini, attività queste che sono state una parte importante dell'economia della Maison dei monaci del Gran San Bernardo. Sappiamo inoltre che nelle loro fattorie di Château Verdun a Saint-Oyen e in quella di Bibian di Aosta, essi avevano alle loro dipendenze dirette alcune persone che sicuramente avevano conoscenze in merito all'allevamento, alla macellazione e soprattutto alla conservazione delle carni suine e bovine, nonché specializzate nella lavorazione di alcune parti anatomiche dei suini per preparare i già apprezzati *jambons*, il lardo e il lardo di petto, vari tipi di *motsetta*¹³⁴, la carne salata, le *saouseusse*¹³⁵ salsicce e quant'altro è risultato emergere dal passato. Tutte queste conoscenze sono state preziosamente tramandate di generazione in generazione fin dai tempi più antichi e sapientemente messe a frutto grazie anche ai mezzi economici dei monaci dell'Ospizio che hanno così permesso il tramandare di queste antichi saperi e sapori sino ai giorni nostri.

Nei testi di questi inventari sono stati ricercati i seguenti dati:

- a) Tutti gli utensili atti alla macellazione e/o preparazione dei derivati della lavorazione delle carni suine e bovine o di selvaggina, il loro valore e/o stato di conservazione al momento dell'inventario.
- b) Tutti gli utensili atti alla conservazione e salature delle suddette carni, il loro valore e/o stato di conservazione al momento dell'inventario.
- c) Il sale e le spezie, elementi occorrenti per la preparazione del prosciutto e dei vari prodotti della *charcuterie* locale, comprese le eventuali quantità se precisate ed i vari contenitori.
- d) I tipi di carni (suine, bovine, caprine e di selvaggina), le loro quantità

134 Dal sito internet www.regione.vda.it: «Preparata con tagli crudi interi, compatti e poco grassi, viene lasciata a macerare con erbe aromatiche di montagna, accompagnate al sale, alle spezie e altri aromi naturali; così rimane per una ventina di giorni, interamente ricoperta dalla salamoia e pressata da un peso posto sul coperchio del contenitore. In seguito si procede alla sua stagionatura, appendendo le porzioni di carne in luoghi freschi e ben arieggiati, per un tempo che varia da uno a tre mesi, a seconda della dimensione del prodotto».

135 Dal sito internet www.regione.vda.it: «Le *saouseusse* valdostane sono nate dall'esigenza di utilizzare e conservare tutti i tagli di carne, anche i meno pregiati. Questi gustosi salumi della tradizione sono oggi molto apprezzati e ricercati, soprattutto durante la stagione invernale. Preparate con carne tritata di bovino di razza valdostana e lardo di maiale, le *saouseusse* sono aromatizzate con sale, pepe, aglio, chiodi di garofano, cannella e noce moscata. Tutte le fasi della lavorazione seguono regole precise, tramandate da generazioni. La loro stagionatura, che può durare oltre 40 giorni, avviene in locali freschi e ben arieggiati. Un tempo per la conservazione si utilizzavano recipienti di vetro colmi di strutto, all'interno dei quali si immergavano le *saouseusse*».

(nelle misure di peso dell'epoca), il loro stato di conservazione, ove è precisato, e il loro valore nelle monete dell'epoca. Salare le carni era, nel XVII secolo e per molti altri a venire, l'unico sistema, di conservare i vari tipi di carne macellata.

- e) Tutti i tipi di salsicce prodotte, la *motsetta*, il lardo e quant'altro di produzione artigianale, le quantità (secondo le misure d'epoca), il loro stato di conservazione e il loro valore.
- f) La presenza nelle stalle di maiali (scrofe, porcelli etc) e il loro valore ove è precisato.

Il primo inventario¹³⁶ ritrovato è datato 12 maggio 1672 e riporta l'elenco dei beni mobili appartenuti ad un certo mercante Antoine Farinet, abitante del Bourg di Saint-Rhémy. Nella sua abitazione, il notaio trova 5 rups¹³⁷ (Kg 48,075) tra carne di porcello e lardo, valutati 13 scudi. È da tenere presente che le valutazioni date dai notai o dagli esperti convocati per gli inventari sono sempre inferiori rispetto al prezzo corrente delle varie merci o oggetti.

Il secondo inventario¹³⁸ risale al 30 maggio 1674: fu redatto in seguito al decesso di un certo Jacques Marguerettaz, di Bosses, in favore di Léonarde la sua vedova e dei suoi figli Jacques e Pierre, ancora minorenni. L'impressione che si ha leggendo quanto inventariato, come per molte altre case, di cui esamineremo l'inventario in seguito, è quella che sia stata una famiglia di agricoltori molto modesta. Nella dispensa risultano esserci 10 libbre¹³⁹ (kg 3,846) di carne salata, valutata 3 soldi la libbra; 6 libbre (Kg 4,0383) di strutto¹⁴⁰ di maiale, in patois la *soundze*; grasso sciolto di cattiva qualità che mescolato con farina e a volte con ginepro per stoppare i prosciutti, oppure più comunemente usato in cucina. Quest'ultimo valutato 7 soldi la libbra.

Il terzo inventario¹⁴¹ riporta i beni lasciati in favore della vedova di un certo Claude Marguerettaz. L'atto fu redatto nel mese di novembre 1679, non è specificato dove si trovasse l'abitazione del defunto; il notaio vi trovò solamente 2 rups (Kg 19,23) di carne salata, quando i notai scrivevano "chair salée" è da considerarle come carne di bovino, poiché quando si tratta

136 **Archivio Notarile di Aosta - Tappa di Aosta, volume 1085, notaio Jean-Baptiste Figerod (1669-1673): Regeste:** «Inventaire des meubles delaisés en l'hoirie de feu Sire Anthoine Farinet en son vivant marchand du Bourg Saint Remy. **Extrait du texte:** «L'an mille six cents septente deux et le jour douzieme du mois de may ...». **Folio 88 verso :** «plus cinq rups de chair et lard de porceau taxé treize escus ...».

137 Tavole di ragguglio sui pesi e misure del sistema metrico, cit., pag. 138: **Rup** di 25 once = Kg 9,615 (misura di Aosta).

138 **A.N.A., Tappa di Aosta, Notaire Marguerettaz, vol 1370 (1673-75). Regeste:** Inventaire des meubles fait au profit des enfants pupils de Jacques de Pierre de Marguerettaz [...] a Leonarde vefve du dit Jacques de Marguerettaz. **Extrait du texte: (30 mai 1674)** «... dix livres de chair sallée 3 sols la livre, six livres et demy songe de porc 7 sols la livre ...».

139 Tavole di ragguglio sui pesi e misure del sistema metrico, cit., pag. 138: **Libbra** di 12 once = Kg 0,384600 (misura di Aosta).

140 Lo strutto, in francese saindoux, è un prodotto residuo ottenuto con la fusione del grasso di diverse specie di animali: maiale, bue, montone. Nel medio evo lo strutto veniva anche usato per far luce, bruciandolo al posto delle candele di cere molto più care all'epoca per i poveri; veniva anche usato per la fabbricazione del sapone, per ammorbidire il cuoio. La *soundze* = grasso sciolto di cattiva qualità mescolato con farina e a volte con ginepro viene usato per stoppare i prosciutto.

141 **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Hugonet Marguerettaz, volume 1372. Regeste:** Inventaire pour Gilles veuve de Pierre Claude Marguerettaz. **Extrait du texte:** (novembre 1679) «... plus deux rups de chair sallée taxée deux sols la livre ... ».

di carne appartenente ad altro animale viene sempre precisato. Questo quantitativo è valutato 2 soldi la libbra.

L'ultimo inventario¹⁴² è stato eseguito il 22 novembre 1683 nella casa degli eredi di un certo Jean Bigay. Il notaio in compagnia dei *preudhommes* Jean Buil e Jean Engaren ed altri esperti, entrano nella *maison focale* (ovvero *le poële* – la cucina) in cui, tra le tante suppellettili, trovano: un mortaio in pietra atto a pestare il sale, del valore di 5 fiorini. Il mortaio era presente nella quasi totalità delle abitazioni, poteva essere prevalentemente di pietra o in legno, con il pestello o di pietra o di legno, utilizzato per pestare il sale grosso.

Vi era poi una saliera di stagno ed un'altra saliera; una padella per il lardo¹⁴³ di mediocre valore, valutata 6 fiorini. Nel *galletas*, ovvero la soffitta, trovano 18 libbre (Kg 6,9228) di *chair salée* – carne salata, un modesto quantitativo in dispensa.

Di questo secolo abbiamo quindi solamente quattro inventari reperiti nel territorio di Saint-Rhémy-en-Bosses, molto pochi, anche se, come notorio agli addetti ai lavori, è molto difficile reperire questi atti nel XVII secolo. La carne di porcello ed il lardo sono presenti solamente nel primo inventario, quello di casa Farinet, il mercante, uomo agiato e possidente. È notorio che in quei tempi allevare un maiale, per una famiglia di modesti contadini era un costo notevole da sopportare, per cui solamente le famiglie con un certo tenore economico potevano permettersi di allevare ed ingrassare i maiali, che comunque erano in numero veramente esiguo per famiglia. Troviamo infine dello strutto, in francese *suif*, e della carne salata di bovini. Non vi è traccia di produzione di prosciutto, anche se è logico pensare che questa tradizione è certamente continuata in tutta la zona con la caratteristica di essere limitata ed artigianale.

¹⁴² **Archivio Notarile di Aosta - Tappa di Aosta, volume 1054, notaio Jean-Baptiste Figerod (1674 - 1685).**

Regeste: «Inventaire des meubles et danrées retrouvés dans les domicilles des hoirs de feu Jean de Jean Bigay amiablement fait par discret Jaques Bigay, Simon Marguerettaz et Nicolas Engaren de compagnie de Preudhomme Jean Buil et Jean Engaren les quels ont a leur possible et cognoissance taxé et évalué les meubles qui leur ont esté présentés pour a faire, fait du jour 22^e novembre 1683. **Extrait du texte:** «Et premierement estant entrés dans la cuisine soit maison focale du dit Bigay on y a trouvez ... Plus un mortier de pierre a pister le sel taxé 5 florins ... une salliere aussy d'estain ... une salliere ... une pele a lard de mediocre valleur taxée 6 florins ... Au galletas ... Plus et finalement dans la dite chambre: dix huit livres de chair sallée».

¹⁴³ Una *pèle a lard* era sempre presente nei contratti di matrimonio stipulati nella zona di Saint-Rhémy-en-Bosses, Saint-Oyen, Etroubles, era inclusa nella dote che la sposa portava al marito, come un certo quantitativo di *chair salée* e un *carteron de sel*. Cf. Appendice, documenti N° 15.



I dati del XVIII secolo



I dati del XVIII secolo

Il XVIII secolo è ben più ricco di documenti contenenti dati utili al fine della ricerca: in totale, sono stati trovati 30 documenti in cui emerge la presenza del *jambon*.

Partiamo con il consueto viaggio virtuale all'interno delle abitazioni del territorio di Saint-Rhémy-en-Bosses, ove sono stati redatti gli inventari previsti per successione ai figli minori. Il primo atto¹⁴⁴ è stato redatto dal notaio Hugues Marguerettaz in data 17 febbraio 1709, nell'abitazione del defunto Barthélemy d'Antoine Marguerettaz ed è ubicata nel villaggio di Cuchepache (Bosses). Come consuetudine, il notaio inizia dalla *maison focale*, la cucina, nella quale troviamo un mortaio di pietra con il suo pestello, di buon valore. In seguito, il notaio si sposta, entrando nella *chambre dessous maison basse*, più precisamente nella *chambre suivant qu'est sur la grande crotte*; in questa camera tra i vari oggetti vi trova anche una piccola scatola rotonda colma di sale benedetto (non è specificato di quale materiale era stata realizzata). È doveroso far conoscere che nel territorio di Saint-Rhémy-en-Bosses e Saint-Oyen, ogni anno, il giorno in cui si festeggia Saint-Antoine abbé (17 gennaio), oltre alla consueta benedizione degli animali, ogni famiglia portava a far benedire una certa quantità di sale. Questo sale benedetto era appunto conservato in un contenitore particolare e ogni famiglia, il giorno prima della monticazione (in patois *inarpa*), ne dava un po' ad ogni animale: questo sale benedetto proteggeva infatti il bestiame durante il viaggio e durante l'estate nell'alpeggio in montagna. Questa tradizione¹⁴⁵ è ormai scomparsa da tempo. Riprendendo l'inventario, il notaio si sposta in seguito in una camera ad un piano superiore ove vi trova una saliera, 2 *mesannes* di lardo del peso totale di 3 *rups* e 18 libbre (Kg 35,7678); 4 petti di bovini salati e secchi del peso di un *rup* e 20 libbre (Kg 17,307); 5 lingue di bovini salate e secche, del peso di 9,5 libbre (Kg 3,6537); 19,5 libbre (Kg 7,5) di salsicce asciutte; 5 *rups* (Kg 48,075) di carne bovina salata e secca; 5 *toises*¹⁴⁶ (metri 9,36) di budella; 4 libbre (Kg 1,5384) di carne di vitello salata e fresca. Il notaio prosegue l'inventario e da questa stanza si reca nella grande cantina del vino ove vi trova anche un grosso tronco di legno utilizzato per tagliare a pezzi la carne.

In questo caso, appare chiaro che in questa famiglia, con un buon livello di vita, il capo famiglia praticava la *beutseuri*, ovvero macellava gli animali allevati per poi sezionarne le carni, in discreta quantità, per preparare salsicce, lardo e carne salata.

144 **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Hugues Marguerettaz, volume 1331 (1709 – 1714), folio 13. Regeste:** Inventaire des meubles et effets delaisés par feu Barthelemy d'Antoine Marguerettaz a l'œuvre de Jean Antoine fils pupil du dit Marguerettaz. **Extrait du texte:** «L'an de grace courant mille sept cents neuf et le jour dixseptieme fevrier ... au village de Cuchepachy et premièrement dans la maison focalle dessus en laquelle cuisine ... Plus un mortier de pierre avec le piston, bonne valleur ... A la chambre dessus maison basse ... en la chambre suivant qu'est sur la grande crotte ... **Folio 15:** Plus une petite boete ronde a tenir le sel beny pleine. **Folio 17 recto et verso: dans la chambre dessus:** Une salliere ... plus deux mesannes de lard pesant les deux trois rups et dix huit livres, plus quatre poitrine de bovines sallées et seches pesants un rup vingt une livres, plus cinq langues de bovines pesants neuf livres et demy sallées et seiches, plus dix neuf livres et demy de saucisses seiches, plus cinq rups de chair sallées de bovine seiche, plus cinq toises de boyaux ... **Folio 18 recto:** plus quatre livres de chair de veau sallée fraiche ... **Folio 19 recto: de là on est allé à la grande grotte cave du vin ...** un gros tronc de bois à chappler de chair ... ».

145 Per questa testimonianza orale si ringraziano i signori Renato Diémoz e sua moglie Palmina Forré di Saint-Oyen.

146 Tavole di ragguglio sui pesi e misure del sistema metrico, cit., pag. 135: **Tesa di Aosta:** metri 1,872 (misure di lunghezza).

Il secondo inventario¹⁴⁷ ritrovato è dell'11 febbraio 1714. Di dimensioni minori, è stato effettuato in favore di Jean-Antoine e Philippe, figli minorenni del defunto padre Jean-François Farcoz, rimasti sotto la tutela della madre Léonarde. Il notaio Barthélemy Figerod inventaria la camera nuova del fienile dove trova 10 libbre (Kg 3,846) di carne salata di montone, di vitello e di capretto, valutata 3 soldi e 1 grosso la libbra; non vi è alcuna traccia di carne suina.

Il 25 ottobre 1720 il medesimo notaio inizia un grande inventario¹⁴⁸ nell'abitazione del fu *discret* Jean-Antoine Marguerettaz; questo inventario terminerà con l'ultimo sopralluogo svoltosi in data 3 gennaio 1721. In quest'atto si legge che nella cantina furono rinvenute 4,5 libbre (Kg 1,7307) di grasso di capra non ancora fatto fondere, valutato 3,5 soldi la libbra; un *chaplan*, una sorta di tagliere di legno per tagliare a pezzi la carne. Il notaio, in seguito, entra nel *poêle*, stanza riscaldata ove si dormiva, e vi trova tra i vari oggetti comuni anche un mortaio di pietra valutato 50 soldi. Nella stanza denominata *garde robe*, ovvero la camera superiore, vi trova 6 libbre di grasso animale (kg 2,30), 4 *rups* (Kg 38,46) di carne salata secca e vecchia sia bovina che di femmina di cervo; 5 libbre (Kg 1,923) di salsicce di trippa di fegato; altre 9 libbre e 1,5 *rup* (kg 12,60) di teste di bovina e pecora e alcuni stinchi; 19 libbre (Kg 7,30) di cuoio magro, un prosciutto di maiale del peso di 3 libbre (kg 1,1538) e infine 1 libbra di grasso secco (kg 0,384600).

In questo caso la fortuna vuole che ci si trovi in casa di una persona economicamente agiata: questo è dimostrato, oltre che dal tipo di mobilio e suppellettili varie, dalla quantità e qualità delle derrate alimentari che rientrano nella *charcuterie* e *boucherie*. Vediamo comparire anche della carne vecchia salata di cervo, probabilmente della *motsetta*, e anche di carne bovina. Nulla andava sprecato o perduto di una bestia macellata, sia per economia domestica sia per i gusti alimentari, ben diversi dai nostri. Infatti, troviamo teste di bovina e di pecora di cui si mangiava tutto sino a lasciarne le ossa pulite, lo stesso avveniva per gli stinchi, probabilmente fatti bollire per ottenerne del brodo. Vi troviamo del cuoio magro, segno che il bovino era stato macellato in casa propria e la pelle conciata. Vi è anche un modesto quantitativo di salsicce fatte con trippa e fegato. Avendo ben presente che i gusti dell'epoca erano ben diversi dai nostri, condizionati anche da un obbligo al risparmio ed una oculata gestione delle risorse alimentari di propria produzione, troviamo questo tipo di salume che era ben conosciuto

147 **Archivio Notarile di Aosta - Tappa di Aosta, volume 1058, notaio Barthélemy Figerod (1712 -1722).**

Regeste: «Inventaire des meubles et danrées et autres effets delaisés par Jean Antoine de Philippe Farcoz a Jean François son fils pupils soubz l'administration de Leonarde sa femme, commencé le 11 fevrier 1714 et premierement à la chambre neufve de la grange ... Plus dix livres de chair salée que veau que mouton que cabri taxée trois sols et un gros la livre ...».

148 **Archivio Notarile di Aosta - Tappa di Aosta, volume 1058, notaio Barthélemy Figerod (1712 -1722).**

Regeste: (Liste d'inventaire fait le 3^e janvier 1721) «Inventaire des meubles danrées et effets de feu discret Jean Antoine Marguerettaz delaisés soubz l'administration de Marguerite sa femme, commencé le 25 8^{bre} 1720 ... Et premierement estant entrés a la cave ... plus quatre livres et demy de gresse de chevre non fonduë taxé trois sols et demy la livre ... plus un chaplan de bois a couper la viande ... Plus somme entrés au poêle ... un mortier de pierre taxé 50 sols ... Plus a la garde robe soit chambre dessus avons trouvé ... Plus 6 livres de suil, plus quatre rups moins trois livres de chair seche viellie sallée tant bovine que biche; plus cinq livres de saucisses tant trippes que foye; neuf livres plus un rup et demy tant de testes de bovine et brebis que pieds; plus dix neuf livres de cuir maigre, plus un jambon de conchon pesant 3 livres ... plus une livre de graisse seche ...».

nei territori di Saint-Rhémy-en-Bosse, Saint-Oyen ed Etroubles. Queste salsicce erano denominate in patois *sauceusse de la trippa*. Incuriositomi da questo tipo di salume di cui non avevo mai sentito parlare, ho ricercato, presso alcuni abitanti delle zone in oggetto di ricerca, se ve ne fosse ancora memoria. Senza molte esitazioni i signori Luciano (Ezio) Mellé e Palmira Forré, con il marito Renato Diémoz, di Saint-Oyen, mi hanno raccontato quanto sapevano in merito. Anche Enrica e Mauro Marcoz, originari di Etroubles, ricordano che ancora verso il 1970, quando abitavano nel villaggio di Seyssinod (comune di Gignod), la loro nonna paterna, Clémentine, moglie di Henry Marcoz di Etroubles, preparò le *saouceusses de la trippa*, andandola a lavare nella vecchia maniera al *boueille*. La produzione artigianale presso molte famiglie nelle suddette zone proseguì ancora per qualche decennio dopo la fine del secondo conflitto mondiale, a causa del perdurare della crisi economica e per tradizione di qualche anziano che perpetuava questa ricetta. Tutti quanti confermano che era un salume ricavato adoperando molte parti, le meno nobili di animali macellati. Erano le prime *saouceusses* che obbligatoriamente dovevano essere consumate, poiché il loro tempo di conservazione era limitato. Stando ai loro ricordi, quando erano bambini, erano date loro da mangiare accompagnate da *trifolles perboulie*, piatto semplice della tradizione.

Colgo l'occasione per ringraziare i signori Egidio Jordan e sua moglie Virginia Avoyer del villaggio di Pradumaz Berluc a Bosses, che mi hanno raccontato tutto quanto non avessi speranza di conoscere in proposito. Da molti anni queste salsicce non sono più prodotte e persino la ricetta è praticamente andata perduta: mi è stato possibile reperirla e farmela gentilmente raccontare e spiegare dai suddetti coniugi, abitanti del villaggio di Pradumaz Berluc di Bosses, probabilmente le ultime persone che ancora ricordano la ricetta esatta per preparare queste salsicce. Riporto di seguito la ricetta affinché non vada perduta.

Ingredienti per preparare le *saouceusses de la trippa*:

«... si prelevava uno stomaco intero di bovino (trippa), che era pulito, ovvero raschiato con l'ausilio di un coltello al *boueille*, al lavatoio – poi lavato con acqua calda e sale e con acqua e aceto, tirando la trippa fuori e dentro l'acqua calda, altrimenti si rischiava di cuocerla.

Veniva anche raschiata, con un coltello, tutta la testa del bovino, le sue guance, per ottenere tutta la carne possibile e/o anche quella di un maiale, si aggiungeva un chilogrammo di cotenna per ogni *meuria*, ossia miriagrammo (equivalente a Kg 10 di carne); alle volte per arrivare ad avere un miriagrammo aggiungevano anche del polmone, il cuore e del fegato. Occorrevano anche Kg 2,5 di «*bacoun*» ovvero lardo.

Spezie: 1 noce moscata e mezza. Una manciata di aglio tritato e messo a bagno nel vino caldo; hg 1,5 di sale grosso.

Il tutto tritato insieme e impastato era poi insaccato nelle budella, formando delle *saouceusses* appena più grandi di quelle normali che, successivamente venivano messe ad asciugare appese in una stanza ben aerata, tradizionalmente in una stanza «*boisée*» ad una temperatura costante di 2 o 3 gradi. Dopo circa 20 giorni, le *saouceusses* si potevano consumare cotte accompagnate con delle patate bollite. Il periodo massimo di conservazione era di due o tre mesi».

Riprendendo l'inventario esaminato, troviamo finalmente un prosciutto di maiale del peso di circa Kg 1,152. Dal peso si intuisce con certezza che questo era tutto quello che rimaneva di un prosciutto, sicuramente quasi del tutto consumato sulla tavola della famiglia Marguerettaz, che quasi sicuramente lo produceva per proprio consumo.

Il 27 marzo 1727 il notaio Jean-François Verraz di Saint-Oyen si recò nel territorio di Saint-Rhémy-en-Bosses, non precisando in quale villaggio, per inventariare quanto contenuto nella casa del defunto Jean-Rhémy Marguerettaz¹⁴⁹. Oltre alla consueta padella per il lardo e al mortaio di pietra per il sale, trovò solamente mezzo *rup* (Kg 4,8075) di carne salata di *biche*, di femmina del cervo.

Qualche anno dopo, in data il 14 febbraio 1728, il suddetto notaio si reca nel villaggio di Cerisey (Saint-Rhémy-en-Bosses), nella casa di Jean Marguerettaz, deceduto in Piemonte, per inventariare i suoi beni¹⁵⁰. Si tratta di una casa modesta, in cui trova solamente 8 libbre (Kg 3,0768) di carne secca, valutata 2 soldi la libbra.

Il 17 settembre dello stesso anno il notaio Jean-Jacques Marcoz redige l'inventario dei beni esistenti nella casa di un certo Jean-Léonard Farinet, deceduto due giorni prima. Tra l'altro vi trova una libbra di sale (kg 0,384600); in un *boueille*¹⁵¹ in cattivo stato di conservazione, 2 libbre di sale (Kg 0,077) contenute in una piccola scatola del valore di 13 soldi; una scatola che contiene un po' di pepe del valore di 4 soldi¹⁵²; e, infine, una saliera. In questa modestissima casa non è presente alcun tipo di carne né salata né lavorata.

Il 12 marzo 1730 il notaio Jean-Jacques Marcoz si reca nella casa del defunto suo collega, il notaio di Bosses Hugues Marguerettaz, per la redazione dell'inventario¹⁵³ nei termini di legge prestabiliti. Nell'abitazione, benché

¹⁴⁹ **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Jean-François Verraz, volume 2230 (1727-1733), folio 38 verso.** Regeste: Inventaire fait à l'œuvre et profit des enfants pupils de fû Jean Rhemy d'Henry Marguerettaz de Saint Rhemy en Bosses. **Extrait du texte:** «L'an mille sept cent vingt sept et le jour 27^e du mois de mars ... **Folio 39:** Une poele a lard, bonne, taxée cinquante sols. Un mortier de pierre bon, taxé une livre. **Folio 40:** Demy rup de chair salée de biches».

¹⁵⁰ Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Jean-François Verraz, volume 2230 (1727-1733), folio 13 verso. Regeste: Inventaire au profit des enfants pupils de fû Jean de Pierre Claude Marguerettaz de Saint Rhemy (décédé en Piémont n.d.t.). **Extrait du texte:** L'an mille sept cent vingt huit et le quatorzième jour du mois de février ... au village de Ceresay ... **Folio 13 verso:** Huit livres de viande sèche taxée deux sols la livre».

¹⁵¹ A. CHENAL – R. VAUTHERIN, *Nouveau dictionnaire de patois valdôtain*, op.cit., pag. 258: **boueil:** Boueil di dzelenne, mangeoire pour la volaille. Synonymes : Batsé, bornëcanon, fontana, ru, dan troc.

¹⁵² **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Jean-Jacques Marcoz, volume 1317 (1728 – 1729), folio 18.** Regeste: Inventaire des effets delaisés par Jean Leonard de feu Remy Farinet. **Extrait du texte:** «L'an 1728 et le jour dix sept du mois de 7^{bre} ... Scachant tous que seroit décédé de ce monde en l'autre honneste Jean Leonard de feu Remy Farinet le 15^e du dit mois de 7^{bre} ... **Folio 17 verso:** une livre de sel ... **Folio 19 verso:** plus un mechant buil qu'il a dedans deux livres de sel une pettitte boette dedans taxée treize sols, plus une boette de poevre avec un peu de poivre dedans taxée 4 sols ... **Folio 26:** une salliere ...».

¹⁵³ **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Jean-Jacques Marcoz, volume 1318 (1730 – 1731), folio 70 verso.** Regeste: Inventaire ordonné par feu Martin de feu Maître Hugues Marguerettaz notaire de Bosse parroisse de Saint Remy. **Extrait du texte:** L'an 1730 le jour 12^e du mois de mars fait et prononcé au lieu et en presence ques soubz, sachant tous comme ainsy soit que se voit décédé le dit feu Martin Jacques Marguerettaz notaire de Bosse parroisse de Saint Remy le neviesme du courant et enterré l'onzieme du dit courant mois de mars, lequel par son testament reçu par Maître Nicolas Mar-

fosse appartenuta ad un notaio, non vi si trova una grande ricchezza di derrate alimentari utili alla ricerca. Nello specifico, il notaio trova nel fienile 2 *rups* di carne salata comprese di salsicce (Kg 19,23).

Il giorno seguente, il 13 marzo, è il notaio Verraz che si reca nel territorio di Saint-Rhémy-en-Bosses, senza precisare in quale villaggio, per redigere l'inventario¹⁵⁴ in favore dei figli minori del defunto Barthélemy Marguerettaz detto *Gros*, probabilmente a causa della sua mole. Vi trova il consueto mortaio di pietra con il suo pestello di legno, di mediocre valore. Nel *celier*¹⁵⁵, piccola cantina, trova *une matre*¹⁵⁶ senza coperchio, ovvero una sorta di piccola cassa in legno dove si metteva soprattutto della carne o i prosciutti sotto sale; 3 libbre di sale (Kg 1,1538) contenute nel proprio sacchetto di tela. Il notaio si reca anche nella casa nuova, appartenente al defunto ove trova un'altra *matre* in cattive condizioni; 20 libbre di carne di cervo salata e secca comprese un paio di salsicce (Kg 7,70). Proseguendo, nella stalla, vi è un'altra grossa *matre* in cattivo stato. Infine, il notaio si reca nella terza casa di proprietà del defunto, ubicata nel *Bourg de Saint-Rhémy*, ove, nel *celier*, vi trova un'altra *matre* con il suo coperchio.

Il 4 gennaio del 1731, il suddetto notaio si reca nuovamente nel villaggio di Cerisey per l'inventario¹⁵⁷ della modestissima casa del defunto Jean-Antoine Marguerettaz: qui, non vi è traccia di carne salata o prodotti della *charcuterie* locale, vi solamente un mortaio di pietra scheggiato con il suo pestello in legno. Passano alcuni anni ed ecco nuovamente un inventario¹⁵⁸ redatto dal notaio

gueret notaire du dit lieu habitant au Bourg de Saint Ours d'Aoste ... **Folio 75:** dans le grenier dessus ... plus deux rups de chair de sallée [...] comprise les saucisses ... ».

154 **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Jean-François Verraz, volume 2231 (1730-1733) folio 57 verso. Regeste:** Inventaire au profit de Jean François et Jean Pierre frères pupils de feu Barthélemy de feu Jean Leonard Marguerettaz dit Gros Jean à leur défaut de Françoise leur sœur aussi pupille de Saint Remy en Bosses. **Extrait du texte:** «L'an mille sept cent trente, et le troisième jour du mois de mars ... Un mortier de pierre de mediocre valeur avec son piston de bois. Au cellier. **Folio 59:** Item une petite matre sans couvercle. Item trois livres de sel et la mallette de la sel. ... Dans la maison neuve ... Un mechant matre, vingt livres de chair de biche sallée et sèche compris un per de saucisse. ... A l'étable ... nous avons trouvé une grosse matre mechante. ... Maison au Bourg de Saint Remy ... Item au cellier une matre avec son couvercle de tache».

155 A. CHENAL – R. VAUTHERIN, *Nouveau dictionnaire de patois valdôtain*, cit., pag. 320: **celë, celié:** cave où l'on met le lait, certaines denrées alimentaires, les petits outils agricoles.

156 A. BETEMPS, in *Actes de la conférence annuelle sur l'activité scientifique – Aux racines du francoprovençal*, Centre d'études francoprovençal, Saint Nicolas 20-21 décembre 2003, R.A.V.A. Ass. de l'Éducation et la Culture, B.R.E.L., Centre d'Études francoprovençales René Willien, pages 265-266: **matre, maict:** Maie, matre avec son couvercle. Cf. R. WILLIEN, *Noutro dzen patoué*, Bulletin N° 6 avril 1970, Aoste, page 273: **Mette** (Etroubles). **Met** (Verrayes), pétrin. Cf. A CHENAL – R. VAUTHERIN, *Nouveau dictionnaire de patois valdôtain*, Quart 1997, page 1108: **Mët (mét ou mit):** Pétrin. Mouiller la pâte du pain, la viande tritée des saucisses dans le pétrin. Synonymes: Arbion, mat.

157 **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Jean-François Verraz, volume 2231 (1730-1733) folio 185. Regeste:** Inventaire au profit des enfants à naitre de fû Jean Antoine de Remy Marguerettaz de Saint Remy en Bosses. **Extrait du texte :** «L'an mille sept cent et trente un, et le jour quatrième du mois de janvier ... au village de Ceresay ... **Folio 186:** un mortier de pierre esberché avec pilon de bois».

158 **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Jean-Jacques Marcoz, volume 1320 (1735 – 1737), folio 14. Regeste:** Inventaire des effets et meubles delaiés par feu Jean Antoine de feu Barthélemy Mochettaz de la paroisse de Saint Remy en Bosse a Leonard, Jean Remy ses enfants masles, et Marie Antoine ses filles enfants pupils. **Extrait du texte:** «L'an 1736 le jour dernier fevrier ... **Folio 15 verso:** une bonne pele à lard taxée vingt sols, plus autre pele à lard mauvaie taxée quinte sols ... **Folio 17: [au cellier]** plus deux rups de veau freche taxée un sols et quatre deniers la livre ... **Folio 19:** plus sommes allés a la grange dessus la cuisine ou a esté trouvé ... plus quatre rups et vingt livres de chair salée et seche taxé trois sols la livre ... **Folio 20 verso:** plus dix huit livres de saucices taxées quatre sols la livre, plus quatre toises de boëaux, plus deux langues de bovine taxées seize sols les deux, plus autre langue de bovine taxée huit sols, plus quatre pieds de bovine taxés deux sols l'un, plus deux

Jean-Jacques Marcoz il 29 febbraio 1736, in casa degli eredi di Jean-Antoine Mochettaz. In questa casa trova: una brutta padella per il lardo. Nel *cellier*, 2 *rups* di carne fresca di vitello (Kg 19,23) valutata un soldo e 4 denari la libbra. Nel fienile sovrastante la cucina, trova 4 *rups* e 20 libbre di carne secca e salata del valore di 3 soldi la libbra; 18 libbre di salsicce (circa Kg 7) valutate 4 soldi la libbra; 4 *toises* di budella (m 7,488), 2 lingue di bovini valutate 2 soldi; un'altra lingua di bovino del valore di 8 soldi, 4 stinchi di bovino valutati 2 soldi l'uno; 2 *rups* e 16 libbre (Kg 25,38) di carne secca e salata valutata 2 *parpayolle* la libbra; 1 *rup* e 10 libbre (Kg 13,075) di carne di bovino vecchia e salata del valore di 2 soldi e 8 denari la libbra. Non vi è dubbio che in questa casa vi si macellavano bestie e si preparavano anche delle salsicce; tuttavia non vi è traccia di carne suina.

Due anni dopo, il 25 giugno 1738, si esegue l'inventario¹⁵⁹ in casa del defunto Jean-Jacques Marguerettaz detto Grivellet. Il notaio Jean-Jacques Marcoz vi trova 17 libbre di lardo (Kg 6,53282) valutato 5 soldi la libbra; 18,5 libbre (Kg 7,1151) di carne salata valutata 4 soldi la libbra; 2 libbre di salsicce asciutte (Kg 0,7692) del valore di 2 *parpayolles* la libbra, e, infine, 9 libbre di mammella di mucca, in patois *teteun* (Kg 3,4614), del valore di 5 soldi la libbra.

Il 19 marzo 1741, il notaio Jean-François Verraz redige l'inventario¹⁶⁰ per il figlio e la figlia del fu Jean-Pierre Marguerettaz. Nel *poële*, vi trova una *matre*, un mortaio di pietra con il consueto pestello di legno. Nella fattoria e fienile, trova una saliera di stagno. In una camera vi sono solamente 10 libbre e 9 onces di carne secca e salata (Kg 4,134) valutata 4 soldi la libbra.

Anche nell'inventario cronologicamente successivo, redatto in data 29 gennaio 1742, in favore dei due figli eredi di Rhémy Bore, abitante una modestissima casa nel villaggio di Suil (Bosses), il notaio trova, tra l'altro, solamente il pestello per il sale e 2 libbre (Kg 0,7692) di carne secca e salata valutata 3 soldi la libbra¹⁶¹.

Nel volume delle minute del notaio Jean-Jacques Marcoz è contenuto anche

rups et seize livres de chair seche salée taxée deux parpayolle la livre, plus un rup et dix livres de chair vielle sallée de bovine taxée deux sols et huit deniers la livre ...».

159 **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Jean-Jacques Marcoz, volume 1321 (1738 – 1739), folio 42. Regeste:** Inventaire soit description des meubles et effets delaisés par fû Jean Antoine de Jean Jaque Marguerettaz Grivellet de Bosse parroisse de Saint Remy en faveur de Martin fils pupil du dit Jean Antoine Marguerettaz dit Grivellet. **Extrait du texte:** «L'an 1738 et le jour 25 du mois de juin ... **Folio 55:** plus dix sept livres de lard taxée cinq sols la livre ... plus dix huit livres et demy de chair salée taxée quatre sols la livre ... **Folio 56:** plus deux livres de saucisses seches taxées deux parpayolles la livres ... plus neuf livres de sein d'animal taxée cinq sols la livre ...».

160 **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Jean-François Verraz, volume 2234 (1741-1744) folio 20. Regeste:** «Inventaire à l'œuvre et profit de Marie Therese de Jean Barthelemy frères et sœur pupils de Jean Pierre d'autre Jean Pierre Marguerettaz parroisse de Saint Remy en Bosse 19 mars 1741 ... Dans les domicilles au poille ... une matre. **Folio 20 verso:** un mortier de pierre avec son piston de bois. **Folio 21:** à la grange et palier ... une mauvaise saliere d'etain, une parpaiole. **Folio 21 verso:** à la chambre ... dix livres et neuf onces de chair sallée et seche depevenue, quatre sols la livre».

161 **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Jean-Jacques Marcoz, volume 1322 (1740 – 1744), folio 5 verso. Regeste:** Inventaire fait à l'œuvre de Jean Jaque et Jean Remy enfants pupils de Remy d'Antoine Bore parroisse Saint Remy. **Extrait du texte:** «L'an 1742 et le jour 29 du mois de janvier ... au village du Suil ... **Folio 7 verso:** un piston du sel ... **Folio 8 verso:** plus vingt trois livres de sel ... plus deux livres de chair salée et seche taxée 3 sols la livre ...».

l'inventario¹⁶² fatto l'11 novembre 1750 per i figli del defunto Humbert Réal di Bosses. La casa in questione, appartenuta al defunto, si trova ad Aosta in zona denominata *des moullins de l'Hopital*, quindi nei pressi dei mulini dell'ospedale. È difficile capire ove si trovasse esattamente, ma, all'interno del testo, si legge: *Plus sommes allés dans les domicilles du dit Humbert Real situé au devant le couvent de la Visitation*, quindi in seguito a questa precisazione del notaio risulta chiara l'ubicazione della casa.

Si è voluto leggere ugualmente quest'inventario, anche se la casa si trovava ben lontana dai luoghi ove per tradizione antichissima si preparavano i prosciutti. Infatti, il notaio, citando testualmente, vi trovò: *un animal vulgairement appellé cochon de l'age d'environ six à sept mois et évalué par ce prudhomme Jean Barthelemy Praz en la somme de quinze livres*. Ecco finalmente, ed è la prima volta che si trova nei documenti del XVIII secolo, un maiale vivo valutato 15 lire. Appare chiaro che l'allevare un solo maiale era certamente per soddisfare il fabbisogno familiare e da questo si ricavava lardo, carne, prosciutto e salsicce.

Siamo così entrati nella seconda metà del XVIII secolo, in cui troviamo un altro atto¹⁶³ datato 7 aprile 1754, redatto dal notaio Bon Marguerettaz, per i figli minori ed eredi di Jacques Farinet del Bourg de Saint-Rhémy. In questa casa troviamo la consueta padella per il lardo; 2 libbre di carne bovina secca e salata (Kg 0,7692); 21 libbre (Kg 8,0766) di carne di capra secca e salata costituite da un prosciutto e una lingua; 21 libbre (Kg 8,0766) di salsicce asciutte e salate; 8,5 libbre (Kg 3,2691) tra strutto e grasso animale ed infine un mortaio per il sale. In questo caso troviamo che la carne di capra, probabilmente un cosciotto, era stato lavorato per ottenerne un prosciutto: questa lavorazione è fattibile, poiché la coscia della capra ha poco grasso e si presta benissimo ad ottenerne un prosciuttello. Questo tipo di lavorazione faceva parte probabilmente della realtà della *charcuterie* del luogo, peccato che da tempo se ne sia perduto la memoria e non sia più in uso.

Dopo quattro anni, esattamente il 4 aprile 1758, il notaio Jean-Léonard Avoyer, con l'ausilio dell'*expert maître Jean Antoine Buil Prudhomme*, redige l'inventario dei beni appartenuti al defunto J.-Rhémy Marguerettaz. Recatosi nella casa situata nel villaggio di Cerisey, in una stanza, denominata la *garde robe*, vi trova: 1 *rup* e 23 libbre (Kg 18,4608) di carne secca e salata, valutata

¹⁶² **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Jean-Jacques Marcoz, volume 1325 (1749 – 1751), folio 159 verso. Regeste:** Inventaire des effets et meubles, immeubles danrées des enfants pupils a fû Humbert fils emancipé d'Antoine Real de Bosse. **Extrait du texte:** «L'an mille sept cents et cinquante et le jour onsieme novembre ... **Folio 160 verso:** Primo m'etant transporté rière la città d'Aoste et dans les domicilles des moullins de l'Hopital ou a été trouvé: Primo un animal vulgairement appellé cochon de l'age d'environ six à sept mois et évalué par ce prudhomme Jean Barthelemy Praz en la somme de quinze livres ... **Folio 162:** Plus sommes allés dans les domicilles du dit Humbert Real situé au devant le couvent de la Visitation ou on a trouvé ... **Folio 163 verso:** Jeanne Antoine fille du dit Remy Tampan sa femme ...».

¹⁶³ **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Bon Marguerettaz, volume 1343 (1749 – 1755), folio 5. Regeste:** Inventaire soit description des meubles de Barthelemy fils pupil de feu Jacques Farinet de Saint Remy. **Extrait du texte:** «L'an mille sept cets cinquante quatre et le jour septieme du mois d'avril ... **Folio 5 verso:** une pele a lard mediocre valleur ... **Folio 6 recto:** deux livres de viande de bovin sallée et seche, plus vingt'une livres viande de chevre seche sallée en jambon et langue, vingt livres saucisses sallée et seches tant suif que graisse d'animal la quantité de huit livres et demy ... **Folio 7 recto:** un mortrier a fouler le sel ...».

3 soldi la libbra; un sacco di sale 10 soldi¹⁶⁴. Il 28 novembre del medesimo anno, il medesimo notaio si reca a Bosses, non precisando in quale villaggio, nella casa del fu *discret* Barthélemy Engarend, per redigere l'inventario¹⁶⁵. Nella camera situata sopra la cantina vi trova: 2 *rup*s e 2 libbre (circa Kg 20) di carne di mucca secca e salata; 8 fianchi di mucca secchi; 1 *rup* e 7 libbre (Kg 12,3072 di carne secca di capra; 4 *rup*s (Kg 38,460) di carne di capra salata, ma non ancora ben secca; 8 *rup*s (Kg 76,910) di carne di mucca salata e non ancora ben secca; 1 *rup* e 10 libbre (Kg 13,461) di salsicce fatte con carne di capra e di mucca; 2 *terbes*¹⁶⁶ di mucca valutati 5 lire; un prosciutto di maiale, di cui non si precisa il peso ed il valore; 1 *rup* (Kg 9,615) di grasso di mucca e di capra e 7 stinchi di mucca e, per finire, 5 libbre di lardo.

Segue un altro inventario datato 26 agosto 1759, redatto dal medesimo notaio. Si reca in casa del defunto Jean-Rhémy Farinet, non precisando in quale villaggio si trovava. Entrato nella cucina della casa, vi trova una sorta di imbuto di latta, con il suo pistone di legno, atto ad insaccare le salsicce, del valore di 20 soldi. Nel secondo granaio vi trova anche 3 *rup*s (circa Kg 29) di sale; 2 *rup*s e 20 libbre (circa Kg 27) tra carne di mucca secca e salata

¹⁶⁴ **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Jean-Léonard Avoyer, volume 101 (1757-1762), da folio 24 verso a folio 30 verso. Regeste:** Inventaire pour les pupils de feu J. Remy Marguerettaz. **Extrait du texte:** L'an mille sept cent cinquante huit et le jour quatrieme du mois d'avril à tous presents et futurs qui appartiendra soit notifié et manifeste que le second du present mois seroit passé de cette à plus heureuse vie honnête Jean Remy Marguerettaz parroisse de Saint Remy en Bosses laissant lui survivants en bas age Jean Bernard et Jean François ses enfants mâles, Marie Antoine et Georgine ses filles et auroit en vertu et force de son testament reçu par je soussigné entre autres choses y contenues et decrites legué la tutelle regie et administration des ses dits enfants tant mâles que filles à Anne Leonarde sa femme et auroit par le dit testament ordonné être fait inventaire amiable et fidelle description de tous meubles vifs et morts titres documents credits danrées et effets delaisés par le dit defunt en son hoirie et auroit aussi par son dit testament nommés et deputed pour curateurs à ses dits enfants honnête Antoine de Pierre Marguerettaz de la parroisse de Bosses, et discret Jean François Pellissier de Saint Oyen les quels pour prouder au dit inventaire auroient requis je notaire soussigné de reduire chaqu'article par escrit authentique pour faire foy en jugement et dehors et à fin d'en conserver la subsistance par l'espece [...] la vateur au profit des dits enfants administrés, et auroient elu et choisi pour part des dits enfants pour prudhomme et expert maître Jean Antoine Buil Prudhomme ... **Folio 26:** Plus estant aussy rendu dans une chambre soit garde robe ... **Folio 27:** plus de viande seche et sallée un rup et vingt trois livres taxée trois sols la livre ... **Folio 28:** plus un sac de sel taxé ... et celluy du sel dix sols ...». (n.d.t.: au village de Cerisey chez les dits pupils)

¹⁶⁵ **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Jean-Léonard Avoyer, volume 101 (1757-1762), da folio 110 verso a folio 115. Regeste:** Inventaire passé à l'œuvre des enfants pupils de discret Barthelemy de feu Nicolas Engarend de Saint Remy en Bosses. **Extrait du texte:** L'an mille sept cent cinquante huit et le jour vingt huit du mois de novembre. Sachant tous que les jours proche passés seroit allé de cette à plus heureuse vie Barthelemy de feu Nicolas Engarend d'origine et habitant en Bosses laissant a luy survivant et en bas age Gabriel et Jean Jacques ses enfants masles, et auroit en vertu de son testament reçu par je soussigné entre autres choses y contenues et descriptes legué la tutelle regie et administration de ses dits enfants à Marie Pantaleone sa femme, et auroit par le dit testament ordonné être fait inventaire amiable, et fidelle description de tous meubles vifs et mortset autres effets delaisés par le dit deffent en son hoirie, et auroit aussy par son dit testament nommés et deputed pour curateurs à ses dits enfants Jean Remy Avoyer et Jean Jacques Marcoz tous deux de Saint Remy en Bosses ses bons voisins et amis les quels pour proceder au dit inventaire ont requis je notaire royal soussigné de reduire chaqu'articles par ecript authentique pour faire foy en jugement et dehors discret Remy d'Hugues Marguerettaz prudhomme pour expert à l'evaluation et tauxe des meubles des dits pupils ... **Folio 11 verso:** Plus nous estons transportés au palle à l'entré de maison à plan pied, nous avons trouvé ... **Folio 112 verso:** Plus dans la chambre dessus la cave nous avons trouvé ... Plus trois rups et deux livres de chair de vache seche et sallée, huit hanches de vache seche, un rup et sept livres de chair de chevre seche, plus quatre rups de chair de chevres sallée non encor bien seche, plus huit rups de chair de vache salée pas encor bien seche, un rup et dix livres de sausisses de chair de chevres et de vache; deux terbes de vache cinq livres, un jambon de cochon, un rup de gresse de vache et de chevres, sept pied de vache, cinq livres de lard ...».

¹⁶⁶ Di questo termine non è stato possibile ritrovare il significato.

e 8 stinchi di mucca¹⁶⁷. In questo inventario è stato ritrovato per la prima volta uno degli attrezzi essenziali atti all'insaccare le salsicce, l'imbuto con pistone, sicuramente di fattura artigianale, che finora non era mai stato trovato all'interno della abitazioni.

Il 7 ottobre 1760, il notaio Grat-Joseph Proment di Saint-Oyen si reca fino al villaggio di Maisonettes di Bosses per procedere all'inventario¹⁶⁸ dei beni lasciati nella casa da Etienne Vuyet. All'interno dell'abitazione, tra i tanti oggetti, sono inventariati: un piccolo sacchetto di tela atto a contenere il sale; 2 *rups* e 15 libbre (Kg 25) di carne secca e salata; 11 libbre (Kg 4,23) di salsicce asciutte; e, infine, 21 libbre (Kg 8,0766) tra zampini e testa di carne secca e salata.

Tre anni dopo, esattamente il 29 aprile 1763, il notaio Jean-Jacques Marguerettaz procede all'inventario¹⁶⁹ nell'abitazione di un certo Jean Jordan, il quale abita ad Aosta in rue Carabel. Anche questo inventario è stato preso in considerazione sperando di ritrovare tra le sue pagine, come in quello già citato di Humbert Réal, qualcosa in riferimento alla produzione di prosciutto o di *charcuterie*. Purtroppo l'esito è stato negativo: all'interno dell'abitazione tra i vari oggetti sono stati inventariati solamente un mortaio di pietra per il sale con il suo pestello e una saliera di stagno.

Il 29 dicembre dello stesso anno, il notaio Jean-Léonard Avoyer si reca ad inventariare i beni mobili e immobili del defunto Jean-Rhémy Engarend di Bosses¹⁷⁰. All'interno dell'abitazione vi trova anche 8 *rups* e 6 libbre (Kg

¹⁶⁷ **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Jean-Léonard Avoyer, volume 101 (1757-1762), folio 25. Regeste:** Inventaire des enfants pupils de feu discret Jean Remy de feu Remy Farinet de Bosses.

Extrait du texte: «L'an mille sept cent cinquante neuf et le jour vingt six du mois d'aoust à tous qu'apartiendra sachant tous que les jours proches passée seroit allé de cette à plus heureuse vie discret Jean Remy de feu Remy Farinet originaire et habitant en Bosses paroissee de Saint Remy laissant a luy survivant Marie Joseph en bas age, sa fille, et sa ditte femme enceinte, et auroit par son testament reçu par je soussigné notaire autre choses y contenues et decryptes legué la tutelle regie et administration de ses dits enfants à Anne Marie sa femme et auroit par le dit testament ordonné etre fait inventaire amiable et fidelle description de tous meubles vifs et morts et autres credits denrées et effets delaissés par le dit defunt en son hoirie et auroit aussy par son dit testament nommés et député pour curateurs à ses dits enfants honnête Jacques Mochettaz son beau pere, et à defaut d'ycelluy discret Jean Leonard Mochettaz son beau frere, et honnête Leonard Joseph Marguerettaz son beau frere tous de Bosses ...

Folio 26: Dans la cuisine de la ditte vefve ... un pleuroz de saucisses avec son piston de bois d'estoulaz vauz vingt sols ... **Folio 28:** Nous estons trasportés au second grenier, nous avons trouvé ... **Folio 28 verso:** trois rup de sel, deux rups et vingt livres de chair de vache seche et sallée y compris huit pied de vache ...».

¹⁶⁸ **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Grat-Joseph Proment, volume 1773 (1758-1762), folio 63 verso. Regeste:** Inventaire soit description des biens et effets de Jean François et Jaques François freres fils pupils de feu Etienne de feu Remy Vuyet de la paroissee de Saint Remy en Bosses.

Extrait du texte: «L'an mille sept cent soixante et le jour sept du mois d'octobre ... à Meisonnettes ... **Folio 65:** Item une petite malette de toile pour tenir le sel de peu de valleur. Item deux rups et quinze livres de chair salée et seche. Item onze livres pesant de saucisses seche. Item vingt une livres pesant de pied et tete de viande seche et salée».

¹⁶⁹ **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Jean-Jacques Marguerettaz, volume 1353 (1763-1765), folio 71. Regeste:** Inventaire des meubles et effets delaissés par Jean à feu Remy Jordan habitant d'Aoste. Extrait du texte: «L'an mil sept cent soixante trois le jour vingt neuf du mois d'avril au

devant les domicilles d'habitation du dit Jordan situés en la cité d'Aoste rue Carabel ou se sont trouvés les curateurs, caution et témoins bas nommés ... **Folio 72 verso:** une salliere d'etain, usée, taxée cinq sols. **Folio 73:** un mortier de pierre avec son piston».

¹⁷⁰ **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Jean-Léonard Avoyer, volume 104 (1763-1769), da folio 44 verso a folio 46 recto. Regeste:** Inventaire des enfants pupils de Jean Remy Engarend de Bosses. **Extrait du texte:** «L'an mille sept cent soixante trois et le jour vingt neuf du mois de decembre

79,2276) di carne verde salata, valutata 1 soldo la libbra. È doveroso spiegare che il colore verde della carne, fatto notare dal notaio, è dovuto alla frollatura della carne, senza peraltro essere in stato di putrefazione: questo avviene quando la carne è conservata in luogo fresco e ventilato. Inoltre, si trovano ancora 36 libbre (Kg 13,8456) di carne di capra secca e salata, infine, 24 libbre di salsicce valutate 1,5 soldi la libbra.

Il 18 gennaio 1770 è ancora il medesimo notaio a recarsi nel villaggio di Laval per l'inventario¹⁷¹ in casa del defunto Jean-Rhémy Marguerettaz. All'interno dell'abitazione, si rinvenivano solamente 1 *rup* e 6 libbre (Kg 11,691) di carne di capra secca e salata e 17 libbre (Kg 6,5382) di sale.

Il 26 marzo 1773, il suddetto notaio si reca nel Bourg di Saint-Rhémy per redigere l'inventario¹⁷² dei beni mobili ed immobili situati nelle abitazioni del defunto Jean-Antoine Marguerettaz; tra i moltissimi oggetti e utensili presenti vi trova anche un coltello da macellaio, valutato 10 soldi, una scatola per le spezie, del valore di 20 soldi, e un'altra scatola delle spezie, valutata 3 soldi. Non vi è dubbio che il defunto macellasse animali nelle sue pertinenze e poi lavorasse le carni usando anche delle spezie.

sachant tous que ces jours proches passés seroit décédé honnête Jean Remy de feu Jean Jacques Engarend originaire et residant à Bosses laissant a luy survivants et en bas age Savoir Jean Jacques Gabriel, Marie Anne et Marie Luce ses enfants ... **Folio 45 verso:** huit rups six livres de chair sallée verte taxée un sols et demy la livre; trente six livres de chair de chevre seche et sallée, vingt quatre livres de saucisses taxées un sols et demy la livres ...».

171 **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Jean-Léonard Avoyer, volume 102 (1769-1774), da folio 15 verso a folio 17 verso. Regeste:** Description des meubles et effets delaisés par feu Jean Remy d'Henry Marguerettaz. **Extrait du texte:** «L'an mille sept cent septante et le jour dix huit du mois de janvier à tous qu'appartiendra soit notoire et manifeste que les jours proches passés seroit décédé discret Jean Remy d'Henry Marguerettaz laissant à luy survivants Jean Remy et Jean Leonard ses fils et Marie et Marie Marguerite ses filles et auroit par son testament reçue par je notaire soussigné le huit mais mille sept cent soixante huit entre autres choses y contenues legué la tutelle de ses dit fils et filles, pour ne savoir le premier de ses fils quoique dans un age bien avancé, se conduire, ny administrer ses biens, à discret Jean Pantaleon de feu Pierre d'Henry Marguerettaz son frere et à défaut d'ycelluy à Jean Pierre Pleoz feu Antoine Pleoz son beau frere, et pour curateur discret Jean Remy feu Jacques François Ronc tous natifs et residants au dit Saint Remy et Bosses les quels quoiqu'il ne soit pas porté par le dit testament de faire inventaire, ils ont neanmoins trouvé très à propos pour l'utilité et avantage des dits administrés, de faire une description authentique des meubles et effets des dits enfants Marguerettaz pour donc proceder à ditte description ont requis je notaire royal soussigné pour la reduire en escript authentique pour faire foy en jugement et dehors et pris pour expert le Sieur Jean Barthelemy feu Jean Pierre Marcoz aussy natif Bourgeois capitaine et residant au dit Saint Remy pour taxer et evaluer les meubles et danrées de ditte hoirie pour quel effet nous nous somme tous assemblés dans les domicilles des dits administrés soit au village de Laval ... **Folio 16 recto:** un rup et six livres de chair de chevre seche et sallée, dix sept livres de sel ...».

172 **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Jean-Léonard Avoyer, volume 102 (1769-1774), da folio 238 a folio 245 verso. Regeste:** Inventaire dressé à l'œuvre de Jean Barthelemy pupil Marguerettaz de Saint Remy. **Extrait du texte:** «L'an mille sept cent septante trois et le jour vingt sixième du mois de mars sachant tous qu'après midy dans les domicilles de Leonard Marguerettaz testeur bas nommé sis rière le Bourg de Saint Remy en presence des temoins bas nommés et assistance des parents sous designés seroit l'année derniers passé, de cette à plus heureuse vie, discret Jean Antoine Marguerettaz de Saint Remy, laissant à luy survivant et en bas age Jean Barthelemy Marguerettaz son fils pupil et auroit par son testament reçu je notaire soussigné le vingt quatre mars de l'année derniere entre autres choses y contenues et decriptes legué la tutelle et administration de son dit fils et autres enfants ses filles à honnête Leonard Marguerettaz son frere, et auroit par son testament ordonné être fait inventaire amiable et fidelle description de tous ses meubles vifs et morts et autres effets delaisés en son hoirie et deputé pour curateurs à ses dits enfants discret Jean Clement feu Jean Pantaleon Marcoz et honnête Jean Antoine feu Antoine de Clement Marguerettaz tous natifs, bourgeois et residants au dit Saint Remy ... **Folio 239 verso:** un entonnoir des saucisses huit sols ... **Folio 240 verso:** un couteau de boucher dix sols ... la boîte des épices vingt sols ... autre boîte des épices trois sols ...».

Il 17 febbraio 1774, il notaio Avoyer si reca nella casa del defunto Jean-Pierre Jordan, nel villaggio di Praz du Mas, nei pressi della cappella dedicata a Saint-Léonard, per redigere l'inventario di beni. Tra i beni presenti vi sono anche 1 *rup* (Kg 9,615) tra carne di capra e di montone secca e salata; 20 libbre (Kg 7,692) di carne di mucca secca e salata; 1 *rup* e 17 libbre (Kg 6.5382) di carne di montone non ancora ben secca; 1 *rup* e 17 libbre (Kg 15,5) di carne di maiale non ancora ben secca; 24 libbre (Kg 9,2304) di lardo; 3 *rups* e 10 libbre (Kg 32,691) di sale ed infine un buon imbuto di latta per insaccare le salsicce. Non vi è dubbio sull'attività di *boucher* e *charcutier* del defunto; viene da chiedersi se la quantità di carne di maiale, descritta come non essere ancora ben secca, non fosse in realtà un prosciutto visto il peso di Kg 15,50 ancora fresco, ma probabilmente, considerato che il notaio del luogo conosceva sicuramente bene il prosciutto, questa carne altro non era che carne salata e messa a seccare normalmente¹⁷³. L'anno seguente, il 6 dicembre 1775, il notaio Avoyer¹⁷⁴ si reca nella stalla dei figli minori del defunto Jacques Bore, situata nel villaggio di Gorres dessous. In questo inventario, risultano solamente 3 libbre (Kg 1,1538) di sale che quasi certamente occorre per il poco bestiame posseduto. Non vi è alcuna traccia di carni o salumi.

Anche nell'inventario¹⁷⁵ successivo, redatto il 4 novembre 1782, redatto nel villaggio di Cerisey, nell'abitazione del defunto Antoine Marguerettaz,

¹⁷³ **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Jean-Léonard Avoyer, volume 102 (1769-1774), da folio 332 recto a folio 335 verso. Regeste:** Inventaire dressé à l'œuvre de Jean Leonard et autres enfants pupils Jordan de Bosses. **Extrait du texte:** «L'an mille sept cent septante quatre et le jour dix septième du mois de fevrier à tous qu'appartiendra soit notoire et manifeste qu'après midy dans le poêle des pupils bas designés sis rière Bosses au village de Praz du Mas proche la chapelle de Saint Leonard en presence et assistance des temoins et parents bas nommés seroit passé de cette, à plus heureuse vie, discret Jean Pierre fils emancipé de vivant Jacques François Jordan, laissant à lui survivant et en bas age Jean Leonard, Jean Mathieu, Marie Jeanne, Marie Joseph et Anne Marie Jordan ses enfants et auroit par son testament reçu Bourdin notaire le vingt huit novembre mille sept cents soixante entre autres choses y contenues legué à la tutelle et administration de ses dits enfants masles et femelles à Modeste Barbe fille à feu Jean Mathieu Mellé native de Saint Oyen et residante à Bosses, sans [...] inventaire et comme du depuis sont survenues les Royalles Constitution qui obligent de faire inventaire des effets des pupils, la ditte Barbe née Mellé veuve Jordan tutrice ainsy qui par acte de tutelle du vingt sept septembre mille sept cent septante trois signé Cerise juge et Guillaume Armand greffier, auroit requis je notaire Royal soussigné comme député par le dit acte de tutelle, de reduire en escrit et forme authentique a perpetuelle memoire pour faire foy en jugement et dehors, pour quel effet ... **Folio 332 verso:** un rub de chair de chevre et mouton seche et sallée, vingt livres de chair de vache seche et sallée, un rub et dix sept livres de chair de moutons pas encore bien seche, un rub et dix sept livres de chair de cochon non encore bien seche, vingt quatre livres de lard, cinq livres de poix ... **Folio 334 recto:** trois rubs et dix livres de sel ... un beau entonnoir de fer blanc pour les saucisses ...».

¹⁷⁴ **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Barthelemy Avoyer, volume 103 (1775 - 1780), folio 104. Regeste:** Inventaire dressé à l'œuvre du pupil Jean Leonard Bore de Bosses. **Extrait du texte:** «L'an mille sept cent septante cinq et le jour sixième du mois de decembre après midy dans l'étable du pupil bas nommé sis à Bosses au village des Gorres Damon en presence des temoins, parents et amis bas nommés à tous qu'appartiendra soit notoire et manifeste qu'honnête Jacques feu Hugues Bore du dit lieu de Bosses seroit les jours passés décédé laissant à luy survivant et en bas age Jean Leonard Bore son fils et autres posthumance et comme le dit Jacques Bore est mort sans avoir legué la tutelle de ses dits enfants, Marie Antoine fille de vivant Leonard Jordan sa femme s'est judiciairement pourvue de la tutelle de ses er du dit feu Jacques Bore enfants par devant le sieur Grivon juge du mandement de Gignod ... **Folio 105:** trois livres de sel ...».

¹⁷⁵ **Archivio Notarile di Aosta - Tappa di Aosta, volume 1106, notaio Jean-Léonard Forré (1782 -1783), folio 7. Regeste:** Inventaire des meubles, immeubles, credits, danrées, tittres et autres effets de l'hoirie de feu Antoine de feu Pierre Marguerettaz de la parroisse de Saint Rhemi en Bosses. **Extrait du texte:** «L'an mille sept cent quatre vingt et deux et le jour quatrieme du mois de novembre sur environ les sept heures avant midy dans les domicilles d'habitation des hoirs de feu Antoine Marguerettaz situées rière la parroisse de Saint Remi en Bosses au villane de Cerisey ... **Folio 12 verso:** à la chambre dessus ... Item six livres de suif de vache fondu taxée six sols la livre».

vengono ritrovati in una camera al piano superiore solamente 6 libbre (Kg 2,3076) di grasso fuso di mucca valutato 6 soldi la libbra.

Segue l'inventario¹⁷⁶ del 14 febbraio 1792, eseguito per gli eredi di Jean-François Marguerettaz nell'abitazione situata al Bourg di Saint-Rhémy. L'abitazione è molto modesta a giudicare da quanto in essa era contenuto: il notaio vi trova una piccola pepiera e 4 *rups* (Kg 38,460) di carne secca e salata.

Segue l'inventario redatto il 6 giugno 1793, nella casa del defunto mercante Jean-Barthélemy Marco (sic) situata nel Bourg di Saint-Rhémy. Il notaio Jean-Léonard Forré di Saint-Oyen redige l'atto in cui scrisse che nella cucina trova un mortaio di pietra con il suo pestello; nella grande sala *une grande matre pour saler la viande*, valutata 6 lire; vi è anche un grande *corbet*, un tipo di coltello con la punta ripiegata (in patois *corbetta*) per tagliare la carne durante la macellazione, del valore di 3 lire. Nel piccolo *poële* vi sono anche 10 *rups* (Kg 96,15) di carne salata compresi del lardo e prosciutto; 1 *rup* (Kg 9,615) di salsicce. Dopo aver esaminato questi dati, possiamo sicuramente affermare che siamo capitati in casa di un vero *boucher-charcutier* che produceva anche i prosciutti¹⁷⁷.

Purtroppo l'inventario¹⁷⁸ del 18 marzo 1796, redatto dal medesimo notaio, in casa del defunto mercante Jean-Barthélemy Marco (sic), omonimo del precedente, anch'esso residente al Bourg di Saint-Rhémy, non ci rivelerà grosse sorprese: vi si trovano solamente 3 *rups* (Kg 28,845) di carne secca e salata, valutata 10 soldi la libbra, rinvenuta nel *poële*. Nella cucina vi è solamente un mortaio con pestello atto a pestare il sale.

176 **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Jean-Léonard Avoyer, volume 102 (1769-1774), da folio 102 verso a folio 106 recto. Regeste:** Inventaire fait à l'œuvre des enfants pupils de feu Jean François Marguerettaz de Saint Remy. **Extrait du texte:** «L'an mille sept cent quatre vingt douze et le jour quatorziesme du mois de fevrier ... au Bourg de Saint Remy ... **Folio 103 verso:** une petite poivriere ... **Folio 104 verso:** quatre rups de chair seche et sallée ...».

177 **Archivio Notarile di Aosta - Tappa di Aosta, volume 1110, notaio Jean-Léonard Forré (1793 -1797), folio 82. Regeste:** Inventaire des meubles, immeubles, linges, danrées, tittres et autres effets appartenants aux Emanuel Joseph et Michel Joseph feu le sieur Jean Barthelemy Marco de la paroisse de Saint Rhemy en Bosses de l'hoirie de leur dit feu sieur Jean Bathelémy Marco leur commun père. **Extrait du texte:** «L'an mille sept cent nonante trois et le jour sixième du mois de juin dans les domicilles des pupilles cy après nommés situés rière le Bourg de Saint Rhemy en Bosses ... **Folio 85 verso:** Dans la cuisine ... plus un mortier de pierre avec son piston taxé trois livres ... **Folio 88:** Dans la grande salle ... plus une grande matre pour saler la viande taxée six livres, plus un grand corbet pour couper la viande de la boucherie taxée trois livres. **Folio 91:** Dans la petit poile ... plus environ dix rups de viande sallée y compris le lard et jambon, un rub de saucisses ...».

178 **Archivio Notarile di Aosta - Tappa di Aosta, volume 1110, notaio Jean-Léonard Forré (1793 -1797), folio 135. Regeste:** Inventaire des meubles, immeubles, credits, danrées et autres effets et tittres de l'hoirie de feu sieur Jean Barthelemy de feu Jean Barthelemy Marco de la paroisse de Saint Rhemy en Bosses et y residant. **Extrait du texte:** «L'an mille sept cent nonante six et le jour dix huit de mars après midy dans les domicilles d'habitation des hoirs de feu Jean Barthelemy Marco situés rière le Bourg de Saint Rhemy en Bosses chef lieu ... Dans le poile ... **Folio 138:** Plus trois rups de viande seche et salée taxée dix sols la livre, plus cinq livres pesant de suif taxée treize sols la livre ... A la cuisine ... **Folio 138 verso:** un mortier de pierre pour piller le sel avec son piston taxé cinq livres».

Segue l'inventario¹⁷⁹ del 28 novembre 1798, fatto a profitto degli eredi minorenni del fu Jean-Bernard Figerod. Nella sua abitazione, di cui non è precisata l'ubicazione, vi si trovano 6 *rubs* di carne di mucca, fresca e salata; 3 *rubs* di carne di capra, fresca e salata; altre 24 libbre di lardo e 24 libbre di strutto fuso. Nella stalla vi sono: una mula dal pelo nero e muso bianco, di 11 anni, valutata in buona moneta 70 lire in biglietti e 450 in monete; 5 mucche valutate in buona moneta 100 lire l'una in biglietti e in moneta 300 lire l'una; altre 6 mucche valutate 50 lire l'una in buona moneta e 150 lire in biglietti e moneta; un vitello valutato 30 lire in buona moneta e 90 lire in biglietti e moneta; 5 capre valutate 7 lire in buona moneta l'una e in biglietti e moneta 21 lire l'una; un maiale valutato 36 lire e 10 soldi in biglietti o moneta. All'esame del valore degli animali della stalla del Figerod, appare chiaro che il maiale vale da solo quasi quanto un vitello e una capra. Considerando che siamo nel mese di novembre e che il maiale sarebbe già dovuto essere ucciso e macellato, questo è sicuramente un animale adulto.

¹⁷⁹ **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Jean-Léonard Avoyer, volume 2438 (1795-1799), da folio 179 verso a folio 183 verso. Regeste:** Inventaire fait a profit des enfants pupils de feu Jean Bernard Figerod. **Extrait du texte:** «L'an mille sept cent quatre vingt et dix huit et le jour vingt huit du mois de novembre ... **Folio 180 verso:** Savoir une meule poil noir museau blanc agée d'onze ans taxée en bon argent cent septante livres et en billets et monnoie quatre cens cinquante, cinq vaches taxées en bon argent cent livres l'une et en billets et monnoie trois cens livres l'une, six autres vaches taxées cinquante livres l'une en bon argent et cent cinquante livres en billets et monnoie, un veau trente livres en bon argent et nonante livres en billets et monnoie, cinq chevres taxées sept livres en bon argent l'une et en billets et monnoie vingt-une livres l'une, un cochon taxée trente six livres dix sols en billets ou monnoie ... **Folio 181 verso:** six rubs de chair de vache fraiche et sallée, trois rubs de chair de chevre fraiche sallée, vingt quatre livres de lard, vingt quatre livres de suif fondu ...».



I dati del XIX secolo

I dati del XIX secolo

Questo secolo si apre con il passaggio dell'esercito di Napoleone al colle del Gran San Bernardo nel mese di maggio del 1800. L'Ospizio sul colle oltre ad aver dato ospitalità agli ufficiali e a Napoleone, ha fornito alle truppe un enorme numero di derrate alimentari. Questi conti sono stati pubblicati¹⁸⁰ dal canonico Lucien Quaglia e riportano appunto le quantità di derrate alimentari. Le cifre riportate sono state consultate al fine di verificare se tra loro vi fosse presente anche il *jambon*; per ogni voce, le cifre sono di una quantità impressionante e, tra l'altro, comprendono 1758 libbre di carne, 749 libbre di sale. Questo era segno che le provviste stipate nell'Ospizio erano enormi, ma purtroppo non vi è traccia del prosciutto.

Proseguendo la ricerca per tutto questo secolo, il risultato è modesto e si presenta con solamente con 9 documenti, di cui 8 si trovano presso l'archivio notarile di Aosta e uno solamente presso l'Archivio Storico Regionale di Aosta.

Il primo inventario¹⁸¹ contenente qualche dato utile alla ricerca è stato redatto in data 5 febbraio 1841, presso l'abitazione di un certo Jean-Pantaléon Vuyet, situata nel villaggio di Maisonettes (Bosses). In questa abitazione, il notaio vi trova due coltelli a lama fissa atti a uccidere il bestiame. Nella seconda abitazione del defunto, situata in località Motte, vi trova 5 *quartaines*¹⁸² (Kg 56) di mais, valutate 30 soldi l'una. È la prima volta che si incontra il mais nella zona Bosses attraverso la lettura dei documenti di questa ricerca. Il notaio vi trova inoltre 5 libbre (Kg 1,923) di salicce di mucca, del valore di 5 soldi la libbra, e, infine, 12,5 *rubs* (poco più di Kg 120) di carne valutata 4 soldi la libbra.

Nel Fondo Savin de Bosses, conservato presso l'Archivio Storico Regionale di Aosta, è stato rintracciato un documento¹⁸³ molto lungo, firmato Martin Ronc, fattore di Chez Vuillien di Bosses, in cui sono riportati tutta una serie di note di spese che quest'ultimo aveva sostenuto, andando a saldare, con queste, il debito verso il conte per gli affitti dovuti. Alcune parti di questo documento contengono alcune annotazioni di spese non inerenti ai lavori realizzati a Chez-Vuillien, ma riguardanti l'acquisto da parte del Ronc di derrate alimentari che spedisce al conte Charles Emanuel-Sulpice Savin de Bosses nella sua casa in Torino. Tra questi generi alimentari vi troviamo 2 *jambons*: il primo è riportato nelle ricevute di Bosses del periodo 1836-37-38; «*Plus pour 14 livres de jambon à 10 sous la livre - 7 £*», ossia del peso di chilogrammi 5,3824. Il secondo è citato nella nota dei conti del fattore Martin

180 L. QUAGLIA, *La Maison du Grand-Saint-Bernard, des origines aux temps actuels*, Aoste MCMLV, pag. 548.

181 **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Jean-Baptiste Ronc, volume 2808 (1841-1842), folio 27 doc. 12. Regeste:** Inventaire de la succession mobilière et immobilière du nommé Vuyet Jean Pantaléon de Saint Rhemy en Bosses. Extrait du texte: «L'an mil huit cent quarant'un, le jour cinq fevrier, au village des Maisonettes, quartier de Bosses ... **Folio 29: N° 81:** Deux couteaux à lames fixes pour tuer le bétail - 1:20. Suite d'inventaire. L'an mil huit cent quarant'un, le jour six fevrier... à Motte: **Folio 32 verso: N° 222:** cinq *quartaine* de mais à trente sols - 7,50. **N° 225:** deux rubs cinq livres de saucisses de vache à cinq sols la livre - 13,75. **N° 226:** douze rubs et demi de viande à quatre sols la livre - 62,40».

182 Tavole di ragguglio sui pesi e misure del sistema metrico, cit., pag. 137: **Quartaine o mezza emina rasa** = dal 1,120 (misure di capacità per la materie asciutte - Maggior parte della Provincia di Aosta).

183 A.H.R., Fonds Savin de Bosses, carton XIX, document 1922, (1834-1853). Comptes et quittances du fermier Martin Ronc pour le bail de la ferme sise au village de Chez-Vuillien (48 doc.).

Ronc presentata al conte in data 6 luglio 1841: «*Pour un jambon que je vous ai aussi fourni - 9.00*».

Questa chiara testimonianza di avvenuta compravendita di 2 jambon prodotti a Bosses è la prima che attesta ufficialmente il commercio di questo prosciutto, sebbene sia solamente in ridotta quantità.

Al suddetto, segue un inventario¹⁸⁴ redatto il 19 dicembre 1842, in casa degli eredi di Rhémy Farinet, situata nel villaggio di Pradumaz. All'interno dell'abitazione, il notaio vi trova un coltello da macellaio in cattivo stato, valutato 40 centesimi. La presenza di questo coltello attesta ancora una volta che la macellazione e il sezionamento delle carni avveniva in molte abitazioni nei vari villaggi. Al tempo vi erano molti uomini ad essere esperti del mestiere di *boucher*. Altra simile testimonianza si trova nell'atto¹⁸⁵ redatto il 15 aprile 1844 nella casa di un certo Jérôme Ronc nel villaggio di Marcellina. All'interno di questa, il notaio trova un coltello da macellaio, una scatola rotonda con coperchio atto a contenere sale ed un mortaio di pietra con il suo pestello.

L'inventario¹⁸⁶ della successione dei beni eseguito il 5 marzo 1847 nel villaggio del Ronc, in casa del defunto Jean-Joseph Avoyer, rivela la presenza di una avvenuta lavorazione di parti di un maiale. All'interno della casa, il notaio trova anche 8 libbre (Kg 3,0768) di grasso di maiale fuso valutato 2 lire e 80 centesimi; 23 libbre di sale (Kg 8,8458), del valore di 4 e 60 centesimi; 33 libbre di lardo (Kg 12,70) del valore di 13 lire e 20 centesimi; 3 libbre di salicce (Kg 1,1538) del valore di lire 0,90; un *rup* e 20 libbre di carne secca, del valore di lire 11,25. Vi trova inoltre una *bident*, ossia un forchettone di ferro a due denti per la carne, con una estremità ricurva e l'altra normale; una saliera di stagno; una scatola di legno per il sale e, infine, un pestello di ferro per il sale.

184 **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Jean-Baptiste Ronc, volume 2808 (1841 - 1842), folio 251 doc. 108. Regeste:** Inventaire des biens mobiliers formant la succession de Farinet Rhemy fait et dressé à l'instance de Farinet Pierre Anselme en sa qualité de curateur des nommés Farinet Ferdinand Joseph, Joseph Alexis, Maurice Amédée et Charles Jean Baptiste. **Extrait du texte:** «L'an mil huit cent quarante deux, le jour dix neuf décembre, vers les neuf heures du matin, dans le poele des pupils et mineurs Farinet, situés au village de Pradumaz, commune de Saint Rhemy ... **N° 26:** un gros couteau de boucher, en mauvais etat - 0,40».

185 **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Jean-Baptiste Ronc, volume 2809, folio 55 doc. 26. Regeste:** «Inventaire de la succession mobilière de Ronc Jérôme dressé à la réquisition de Ronc Jean Leonard, en sa qualité de tuteur de ses neveu et nièces Ronc Martin Placide, Josephine, Christine, Aimable et Philomène avec l'assistance et le contradictoire de leur protuteur Réal Gabriel. **Extrait du texte:** L'an mil huit cent quarante quatre, le jour quinze avril au village de Marcellina ... **N° 88:** boîte à sel, forme ronde, avec couvercle - 0,75. **N° 103:** un mortier de pierre avec piston - 1,50. **N° 130 :** un couteau de boucher - 0,75».

186 **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Jean-Baptiste Ronc, volume 2811 (1845 - 1846), folio 51. Regeste:** Inventaire de la succession mobilière d'Avoyer Jean Joseph, dressé à l'instance de Ronc Marie Thérèse sa veuve, en contradictoire d'Avoyer Joseph Daniel la première comme mère et tutrice des pupils Avoyer Marie Geneviève, Marie Clemence, Barthelemy et Samuel, et le second comme protuteur des mêmes, tous de Bosses. **Extrait du texte:** «L'an mil huit cent quarante sept, le jour cinq mars ... au villane du Ronc ... **Folio 51 verso: N° 9:** graisse de cochon, fondue, huit livres, deux livres huitante centimes - 2,80. **N° 10:** du sel vingt trois livres -4,60. **Folio 52: N° 22:** lard trente trois livres - 13,20. **N° 23:** trois livres de saucisses - 0,90. **N° 24:** un rub vingt livres de viande seiche - 11,25. **Folio 53: N° 79:** un bident petit pour la viande, en fer ayant les deux extrémités, une recourbée et l'autre ordinaire - 0,50. **Folio 53 verso: N° 101:** une saliere d'étain - 0,25. **Folio 54 verso: N° 169:** boîte en bois pour le sel - 0,40. **Folio 55 N° 208:** un piston du sel en fer - 0,60».

Segue l'inventario¹⁸⁷ dei beni entrati in successione, redatto il 19 maggio 1854, lasciati da Baptiste-Eusèbe Marcoz, abitante nel villaggio di Pradumaz: nella sua casa il notaio trova 10 chilogrammi di carne secca di mucca, valutata 10 lire e 40 centesimi.

Il 15 ottobre 1856, il notaio Victor Marcoz esegue l'inventario¹⁸⁸ in casa del defunto Alexis Marguerettaz, situata nel villaggio di Pont. All'interno della camera situata sopra il *poële*, trova 4 coltelli da macellaio e un *jambon* di maiale del peso di 3 chilogrammi, valutato 3 lire. Si tratta probabilmente di quello che rimane di un prosciutto di cui ne è già stata mangiata una parte.

Il 19 maggio 1857, è nuovamente il notaio Victor Marcoz che procede ad inventariare¹⁸⁹ i beni in casa di Jean-Rhémy Marcoz, situata in località Barals. Nella stalla, trova un maialino femmina, valutato 20 lire. Nel *poële*, invece solamente una scatola per il sale. Il notaio si reca poi nel fienile ove trova 5 chilogrammi di carne secca di capra, valutata 3,50 lire; 34 chilogrammi di carne secca di mucca, del valore di lire 20,40; un *jambon* di maiale del peso di chilogrammi 5,3, valutato lire 2,30; 9 chilogrammi di salsicce di carne di mucca, del valore di lire 7,20; 6,3 chilogrammi di strutto, valutato lire 6; 160 decaltri di mais in grani, del valore di 24 lire, ed infine chilogrammi 10 di fave, del valore di lire 1,75. Il notaio scende nella cucina situata al piano terra dell'abitazione e vi trova un mortaio di pietra con il suo pestello di legno.

187 **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Victor Marcoz, volume 3305 (1854), document N° 83, folio 173. Regeste:** Inventaire de la succession du sieur Marcoz Baptiste Eusèbe de Saint Rhemy en Bosses. **Extrait du texte:** «L'an dix huit cent cinquante quatre, le jour dix neuf mai à huit heures du matin dans les domicilles du defunt au hameau du Pré Dumat commune de Saint Rhemi ... **Folio 177: N° 99:** un myriagramme de viande seche de vache, taxée dix livres quarante centimes».

188 **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Victor Marcoz, volume 3307 (1856), folio 354, document N° 122. Regeste:** Inventaire de la succession de Marguerettaz Alexis indivise entre Marguerettaz Marie Clémentine, Baptiste Mathieu, et Marie Percide Caroline enfants mineurs du dit Marguerettaz Alexis et entre leur oncle Marguerettaz Barthelemy tous de Saint Rhemy ... **Extrait du texte:** «L'an dix huit cent cinquante six, le quinze octobre à neuf heures du matin dans les domiciles de la dite succession sis au hameau du Pont ... Dans la chambre sur le poile. **Folio 363:** N° 157 = quatre couteaux de boucher en moyen état, taxés deux livres - 2. N° 184 = un jambon de porc pesant trois kilo taxé trois livres - 3».

189 **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Victor Marcoz, volume 3308 (1857), folio 187, document N° 78. Regeste:** Inventaire de la succession de Marcoz Jean Remy de Saint Rhemy. **Extrait du texte:** «L'an dix huit cent cinquante sept, le vingt neuf du mois de mai, vers les six heures du matin dans les domiciles du defunt Marcoz Jean Rhemy au hameau des Barals commune de Saint Rhemy ... Dans l'étable. **Folio 189 verso:** N° 8 = un petit cochon femelle, taxé vingt livres - 20. Dans la chambre à poile. **Folio 192:** N° 84 = une boite pour le sel en bon état, taxée soixante centimes - 0,60. Dans le grenier. **Folio 194 verso:** N° 118 = cinq kilo de viande de chèvre sèche, taxée trois livres cinquante centimes - 3,50. N° 119 = trente quatre kilo de viande de vache sèche, taxée vingt livres quarante centimes - 20,40. N° 120 = un jambon de porc pesant cinq kilo et trois hecto, taxé deux livres trente centimes - 2,30. N° 121 = neuf kilo de saucisses de vache, taxée sept livres vingt centimes - 7,20. N° 122 = six kilo trois hecto de suif, taxée six livres - 6. **Folio 195:** N° 124 = huit double décalitres de mais en grain taxé vingt quatre livres - 24. N° 125 = un décalitre de fèves, taxées une livre septante cinq centimes - 1,75. Dans la cuisine du rez-terre **Folio 196 verso:** N° 164 = un agregeoir en pierre avec son piston en bois, en mauvais état, taxé cinquante centimes - 0,50».

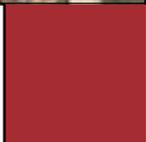
Infine, l'ultimo documento¹⁹⁰ appartenente al XIX secolo è stato redatto in data 12 dicembre del medesimo anno, nella casa appartenuta a Jean-Léonard Réal, situata nel villaggio di Maison Vieille. Il notaio vi trova tra i tanti oggetti anche 2 coltelli da macellaio in buono stato ed altri 4 coltelli da macellaio, più piccoli, in cattivo stato e di poco valore.

79

¹⁹⁰ **Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta, notaio Victor Marcoz, volume 3308 (1857), folio 377, documento N° 150. Regeste:** Inventaire de la succession de Réal Jean Léonard de Saint Rhemy en Bosses. **Extrait du texte:** «L'an dix huit cent cinquante sept, le douze décembre vers les huit heures du matin dans les domiciles de la succession de Réal Jean Léonard au hameau de Maison Vieille, commune de Saint Rhemy ... Chapitre 1^{er}. Objets mobiliers: **Folio 379 verso:** N° 26 = Deux couteaux de boucher, en bon état, taxés une livre soixante centimes – 1,60. N° 27 = Quatre couteaux de boucher, plus petits, en mauvais état, taxés quarante centimes – 0,40».



Considerazioni finali



Considerazioni finali

Al termine di questo lungo viaggio nel passato, ritengo doveroso aggiungere alcune considerazioni su quanto è emerso dalla ricerca. In primo luogo è attestata ufficialmente la presenza del prosciutto, nella zona del Gran San Bernardo e per la precisione all'Ospizio sul colle, fin dal 1397. Per la mancanza di documenti, anteriori al suddetto anno, non si può stabilire con esattezza l'epoca in cui si iniziò a produrvi il prosciutto; tuttavia, si può con una certa sicurezza presupporre che l'arte di saper preparare e stagionare i prosciutti, alla suddetta data, era chiaramente una prerogativa dei monaci del Gran San Bernardo. Si può ugualmente supporre che a questi ultimi era stata certamente tramandata da alcuni secoli da chi li aveva preceduti in questo luogo. A tal proposito bisogna ritornare all'antica presenza stabile sul colle dei Romani. Il passo fu attraversato dai viandanti sin dalle epoche più remote, ma fu l'imperatore Claudio verso l'anno 41-54 d. C. che fece pavimentare la strada verso il «*Summus Pœninus*» (Gran San Bernardo). Vi costruirono un «*sacellum*» piccolo tempio dedicato a «*Jupiter Pœninus*» ed una «*mansio*» che rimase fino alla fine dell'Impero. Lungo la strada per il colle, i Romani stabilirono una «*statio*», ovvero un posto di guardia con guarnigione, nel luogo dove sorse in seguito il Bourg de Saint-Rhémy, che denominarono «*Eudracinum*». Questa «*statio*», così denominata, è presente nella Tavola Peutingeriana¹⁹¹ e nell'itinerario Antonino¹⁹². La presenza stabile, di guarnigioni Romane, al colle e più in basso a «*Eudracinum*», fece sì che queste portarono certamente con loro i propri usi e costumi. Tra questi, è notorio quanto i Romani si cibavano di carne di maiale, compreso il prosciutto «*perna*». Quest'ultimo oltre ad essere un prodotto apprezzato, permetteva anche di avere della carne che si conservava per lungo tempo. Le condizioni climatiche, sebbene a quel tempo, fossero certamente differenti da quelle attuali sia a «*Eudracinum*» (1519 m.s.l.m.) che al «*Summus Pœninus*» posto ad un'altezza di 2473 m.s.l.m. e in modo particolare l'aria molto fresca, essendo una zona ventilata anche durante l'estate, permettevano la preparazione e la stagionatura del prosciutto. Per la produzione del prosciutto, s'impiegavano le cosce di maiale provenienti da animali allevati nella zona; si osserva inoltre che questi erano gli unici animali allevati dai Romani per la produzione di carne. Si può dunque presupporre che questa conoscenza si sia trasmessa a partire da quel periodo sino ai giorni nostri, certo, affinandosi nel tempo. La ricerca ha consentito di stabilire che l'allevamento di maiali, da parte degli abitanti locali, è attestata ufficialmente nel 1474, anche se si può ritenere che, per mancanza di documentazione anteriore, che questa risalga ad epoche ben più antiche; si trattava, comunque di allevamenti a carattere familiare, tenuto conto della dimensione dell'attività agro-pastorale della zona. Questi animali erano numericamente pochi - uno o due capi per stalla - e non erano presenti in tutte le stalle, poiché era un costo elevato allevarli e non per tutti sostenibile. Dal 1397 sino ai primi anni del Quattrocento i maiali erano acquistati dai monaci a Vevey in Svizzera. In seguito, si è accertato

¹⁹¹ La Tavola Peutingeriana o *Tabula Peutingeriana* è una copia del [XII-XIII secolo](#) di un'antica [carta romana](#) che mostrava le vie militari dell'[Impero](#). La *Tabula* è probabilmente basata sulla carta del mondo preparata da [Marco Vipsanio Agrippa](#) (64 a.C. - 12 a.C.).

¹⁹² La redazione che ci è stata tramandata risalirebbe al periodo di [Diocleziano](#) (fine del [III secolo](#)-inizi del [IV](#)), ma la sua versione originale viene solitamente datata agli inizi dello stesso III secolo

che per un periodo molto lungo i maiali, che venivano allevati nelle fattorie di Château Verdun a Saint-Oyen e a di Bibian sulla collina di Aosta, venivano acquistati dai monaci del Gran San Bernardo alla fiera di Ivrea, venduti a questi ultimi da mercanti provenienti dal Ducato di Milano.



Mappa del Ducato nel XIV secolo

Questa prova storica, relativa all'origine e alla provenienza dei maiali, viene a supportare quanto espressamente sancito nell'Articolo 2 del Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Protetta del Jambon de Bosses, proposto dall'omonima Cooperativa, che cita testualmente: «Zona di produzione: Il Jambon de Bosses è un prosciutto crudo ottenuto dalla coscia fresca di suini adulti provenienti da allevamenti situati nel territorio delle regioni Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna». È stata inoltre ripercorsa, parallelamente a quella del prosciutto e della «charcuterie», anche la storia del sale e delle spezie. Di queste ultime, ritroviamo le medesime qualità sino ad oggi impiegate dai privati anche nei conti dell'Ospizio, che sono poi state inserite nel suddetto disciplinare, di cui sopra, nell'articolo 3 che recita: «Materie prime: Nel procedimento di salatura si impiega una miscela composta da cloruro di sodio cristallizzato, aglio tritato, erbe aromatiche (salvia e rosmarino), pepe macinato grossolanamente e bacche reperibili sul territorio di produzione». Possiamo così affermare che il rinomato *Jambon de Bosses* è, tra i prosciutti di montagna più antichi d'Europa.

Oltre al prosciutto, si produceva nella zona in oggetto, anche tutta una serie di prodotti di salumeria molto apprezzati. Alcuni sono arrivati sulle tavole ai nostri giorni, tipo «*Lo Bacoun*» il lardo di Bosses; «*la Motsetta*» ovvero la carne essiccata di bovino, camoscio, cervo o cinghiale, nata dall'antica esigenza di conservare a lungo la carne per il fabbisogno invernale della famiglia; le «*saouseusses*» Preparate con carne tritata di bovino di razza valdostana e lardo di maiale, sono aromatizzate con sale, pepe, aglio, chiodi di garofano, cannella e noce moscata. Poi vi sono altri tipi di salumi, citati nei documenti e scomparsi da tempo dalle tavole dei valdostani, tipo il

prosciuttello ricavato dalla coscia di capra, ottimo prodotto che si potrebbe cercare di riproporre come prodotto di nicchia, ed altri ancora. Per terminare questo viaggio, ricordo ai lettori come in un passato a noi recente, ovvero nel secolo appena trascorso, il *Jambon de Bosses* era commercializzato ad Aosta in alcune salumerie rinomate. Prima fra queste la salumeria di Ettore Coquillard in Piazza Chanoux ad Aosta, secondo la testimonianza del figlio Renato, suo papà, verso la fine degli anni '40 e l'inizio dei '50, andava a Bosses presso alcuni «*particuliers*» di sua conoscenza diretta, che producevano dei prosciutti per il consumo familiare. Egli acquistava uno o due «*jambons*» per poi rivenderli affettati ai clienti nella propria salumeria, conosciuta e stimata, che chiuse definitivamente nel 1974. Per dovere di cronaca si fa notare che i Coquillard sono anticamente originari del Bourg de Saint-Rhémy. Viene da chiedersi se nella salumeria che vi era precedentemente a quella di Coquillard, ancora gestita nel 1895 dal piemontese O. Battista Aimò e da sua moglie [...] Celesia, vi si vendeva del jambon di Bosses.



Appendice

Documento N° 1.

Fonte: Vallesia, Bulletin annuel de la Bibliothèque et des Archives cantonales du Valais, des Musées et Valère et de la Majore, Tome XXVIII (1973).

Regesto: Comptes de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard (1397-1477) première partie, Lucien Quaglia.

Trascrizione: Extrait.

Compte du cellérier Humbert D'Étoy s.d. (1397)

Cahier en papier mesurant 30 x 22 cm et comprenant 17 folios. Le début manque. Le texte a souffert des mauvaises conditions de conservation qui ont rendu l'écriture, d'ailleurs bien formée, indéchiffrable par endroit. Original.

L'auteur est Humbert Forestier plus connu sous le nom d'Humbert d'Étoy, qui cumula les fonctions de cellérier (1392-1403), de prieur claustral (1397-1427) et de prieur de Bourg-Saint-Pierre (1397-1427).

Bien que ce compte ne soit pas daté, on peut établir qu'il est celui de l'année administrative 1397-1398.

Page 22: Librata pecunie

- 256 – Libravit in nundinis Gebenne pro aromatibus emptis ibidem, pro provisione dicte domus, per circulum anni de quo computat: 43 s.m.
- 258 – Libravit ultra pro quinque chargiis salis et quarta parte unius chargie salis empti ut supra, videlicet: 25 sc. reg. 7 grossos.
- 259 – Libravit pro tela empta ibidem pro faciendo XV laners seu saccos ad reponendum dictum sal pro factura dictorum laners: 7 s.m.
- 260 – Libravit pro vetura dicti salis et pro facta a Gebenna usque ad Burgum Montis Jovis, inclusis suis dicte celerarii sumptibus eundo et redeundo ibidem: 37 s.m.

Page 23:

- 282 – Libravit eidem Hudrico pro tribus porcis: 18 s. m.
- 283 – Libravit Perrodo Pellet pro duobus porcis: 12 s. 6 d. m.
- 284 – Libravit Johanni Audy pro duobus porcis: 9 s. 6 d. m.
- 285 – Libravit Hudriono Allachyz pro duobus porcis: 10 s. m.
- 286 – Libravit Hudrico Torner pro duobus porcis: 9 s. 6 d. 1 ob. M.
- 287 – Libravit Jaquemeto Torner pro uno porco: 5 s. 6 d. m.
- 288 – Libravit Henrico Joryz pro uno porco: 5 s. 6 d. m.
- 293 – Libravit pro XIII porcis emptis in Viviamo pro dicta provisione: 13 sc. reg.

- 295 – Libravit pro expensis ipsius celerarii et sui equi et quorum jumentorum deportantium dicta pisa et pro duobus famulis qui conduxerunt dictos porcos et pisa, videlicet: 8 s.m.

Page 29: Recepta porcorum

- 408 – Primo, reddit computum quod recepit de porcis per ipsum emptis, tam apud Viviacum quam apud Orsere et de quibus facit particulariter mentionem in libratibus per me in suo presenti computo, videlicet: 26 porcos.
- 409 – Receptit ulterius de porcis pinguibus nutritis apud Bibianum: 2 porcos.
- 410 – Summa: 83. (écrit par autre main).

Librata porcorum

411 – Primo libravit pro sumptibus domus Bibiani: 2 porcos.

412 – Libravit rectori domus de Rochyz, domino Martignaci, domino priori Burgi Montis Jovis, Jaquemeto de Ruffin pro domo Sancti Eugendi et domino Sancti Benigni: cuilibet ipsorum unum espinale et IIII^{or} tybias porci: valent summa: 5 espinalia, 4 tybias porci.

Page 30:

413 – Libravit ultra castellano Martignaci et castellano Sancti Brancherii, curato dicti loci Sancti Brancherii, curato Orseriarum et curato de Liddis, Johanni Clerici et magistro jumentorum, curato Sancti Remigii, curato Sancti Eugendi, curato de Stepulis, domino priori Sancti Jacobi, Rychardo de Pleyour et liberis Martini de Butyer, videlicet ipsorum cuilibet unum espinale et duas tybias: valent in summa: 13 espinalia, 26 tybias porci.

414 – Libravit ultra, extra dicta domum, particulariter et in summa, tam dictis someleriis, praleriis pratorum dicte domus et pastoribus ovium, agnorum et vacarum, barbitonsori et equatario, videlicet carnes 8 porcorum cum dimidio.

415 – Et residuum dictorum porcorum fuit consumptum in sumptibus dicte domus.

416 – Et sic eque.

417 – Debet: 40 porcos (écrit par autre main).

Documento N° 2.

Fonte: Vallesia, Bulletin annuel de la Bibliothèque et des Archives cantonales du Valais, des Musées et Valère et de Majore, Tome XXVIII (1973).

Regesto: Comptes de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard (1397-1477) première partie, Lucien Quaglia.

Trascrizione: Extrait.

Compte du cellérier Humbert D'Étoy 1403

Page 34: Sequitur librata domus Bibiani

504 – Libravit pro uno sestario salis empto pro sumtibus dicte domus anni de quo computat: 18 s. m.

Page 55: Librata pecunie

- 1008** - • solvit • Libravit dicto Regalin pro tribus porcis emptis ab eodem: 15 s. m.
- 1009** - • solvit • Libravit pro XXXII porcis emptis apud Viviacum: 12 lb. 10 s. 6 d. m.
- 1010** - • solvit • Libravit pro sumptis factis pro dictis porcis per dictum celerarium et ejus famulos, qui conduxerunt a Viviaco usque ad Montem Jovis eundo et redeundo, et pro sumptis suis et sui famuli et duorum equorum et pro emptione IIII^{or} cuparum pisorum et unius cupe lentium emptorum ibidem pro provisione dicte domus, et pro sumptibus trium jumentorum que deportaverunt predicta pisa et lentes et pagnum pauperum et pro avena empta pro dicti porcis et jumentis, inclusis salariis dicatorum famulorum : 32 s. 3 d. m.
- 1025** - • solvit • Libravit pro emptione IIII^{or} chargiarum cum dimidio salis emptarum apud Gebennam pro provisione predicta : 9 lb. 10 s. m.
- 1027** - • solvit • Libravit pro IIII^{or} libris piperis et gingibri IIII^{or} libris emptarum ut supra : 25 s. 6 d. m.
- 1030** - • solvit • Libravit pro portu dicti salis facti et cere predicte a loco Gebenne usque ad Villam Novam : 7 s. m.
- 1031** - • solvit • Libravit pro portu predicti salis et cere antedicta a dicta Villa usque ad Burgum Montis Jovis: 25 s. m.

Inventaire (1447)

L'auteur de l'inventaire est Guillaume Morard, chanoine du Saint-Bernard, curé de Vouvry (1429-1443), prieur de Martigny (1447-1465), vicaire du prévôt Jean de Grolée, puis de François de Savoie (1441-1461). C'est en qualité de vicaire du prévôt qu'il dresse l'inventaire.

Ce document contient l'énumération des biens meubles de Pisy, de Roche, de l'Hospice du Saint-Bernard, de Bibian, de Saint-Oyen, de Thonon et Vernay, de Meillerie.

Le 18 février 1447, G. Morard est à Pisy. De là il se rend à Roche; il y inventorie brièvement le bétail et continue son chemin vers le Saint-Bernard. Il est à l'Hospice le 24 février, fête de saint Mathias, et commence l'inventaire

de cette maison qu'il interrompt pour descendre à Aoste. Le 25 février, il dresse l'inventaire de Bibian (ferme située sur la colline d'Aoste) en ayant soin de réserver, dans son carnet, quelques folios pour la continuation de l'inventaire de l'Hospice. D'Aoste, il remonte vers le Saint-Bernard, s'arrêtant à Saint-Oyen pour dresser l'inventaire de la ferme. De retour à l'Hospice, il y continue l'inventaire.

Son travail terminé à l'Hospice, le vicaire se met en route pour la rive savoyarde du Léman. En passant pour la ferme de Praille (Ollon, Vaud), il note les dépenses du maître berger et continue son chemin vers Thonon, don't il dresse l'inventaire le 4 mars. Il revient sur ses pas jusqu'à Meillerie et en fait l'inventaire le 7 mars.

Page 81: (apud Pysiacum) In coquina

1400 – Item unam suem, gallice truye, ducentem sex cochonos seu lactentes.

1401 – Item unam aliam suem juvenem et unum varrat.

1412 – Item carnes III^{or} porcorum quorum duo extimabantur ad tres florenos et alii duo ad duos florenos.

Page 82: Sequitur inventarium bonorum Montis Jovis seu domus hospitalis Montis Jovis expeditorum ut supra die sancti Mathie anno quo intro

1433 – Item piperis libras duas ad predicto pondus (mesure de Genève n.d.t.).

1437 – Item salis undecim quarteronos seu mediam sarcinam.

Page 83:

1443 – (Carnes) Item carnes porcinas: quatuordecim bacones cum medio.

Page 86 :

1553 – Iten una tinetam ad plumando porcos.

1554 – Item duas mez etiam ad plumando porcos.

1555 – Item duas tinas ad salandum carnes.

1556 – Item unam aliam tinam in larderio ad salandum.

Sequitur inventarium bonorum mobilium grangie Bybiani receptorum et libratorum ut supra, anno quo infra, die XXV mensis februarii.

Page 95:

1786 – Item tres porcos quorum duo sunt masculi et alius femella que extimatur portare.

Page 96:

1794 – (carnes) Item carnes porcinas unam mesaniam cum media.

Page 99:

1912 – Item tres porcos quorum unum est femella que extimatur portare.

Page 100:

1945 – (carnes) Item septem baconos seu quatuordecim mesanas porci.

1946 – Item unam espinam (espinau) porci.

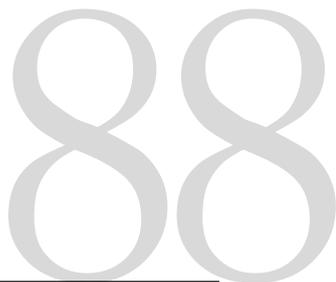
1947 – Item sex tibias porci

1949 – Item sexdecim pecias porci de costis.

1958 – (salis) Item salis tres quarteronos et septem libras seu mediam sarcinam.

Page 103:

2057 – Item carnes porcinas eciam salsatas ad idem pondus: unum centum.



Documento N° 3.

Fonte: Vallesia, Bulletin annuel de la Bibliothèque et des Archives cantonales du Valais, des Musées et Valère et de Majore, Tome XXVIII (1973).

Regesto: Comptes de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard (1397-1477) première partie, Lucien Quaglia, page 108.

Trascrizione: Extrait.

Compte du cellérier Jean de Solace (1447)

L'auteur du compte est Jean de Solace, qui a succédé, comme cellérier, à François d'Eleysio en pleine période administrative, nous ne savons pour quelle raison. Jean de Solace cumulait alors les fonctions de prieur claustral, de prieur de Bourg-Saint-Pierre et de cellérier. Ce compte est disposé selon les rubriques ordinaires des entrées et des dépenses, mais la dernière rubrique, celle de l'argent, est incomplète. Il manque un ou deux folios à la fin du carnet. Ce texte n'est pas le compte définitif, mais son brouillon.

Page 112: *Recepta porcorum*

2244 – Item recepit pro expensis predictis, tam in Sancto Eugendo quam domo Montis Jovis, videlicet: 21½ baccones.

Page 113:

2245 – Item recepit porcos vivos ad nutriendum in Bibiano, videlicet: 3 porcos.

2246 – Item recepit porcos vivos ad nutriendum in Sancto Eugendo, videlicet: 3 porcos, quorum unus erat grangerio, ut dicit.

Page 116: *Recepta specierum*

2309 – Item recepit, pro expensis predictis, ad predictum pondus, piperis libras: 2.

Page 125: *Librata carnum porcinarum*

2468 – Item libravit carnes porcinas, pro expensis predictis, que in recepta continentur.

2469 – Item libravit pro adventu illustrissimi et ceterorum, videlicet I porcum recentem: I.

2470 – Item libravit porcos vivos in Sancto Eugendo, prima septembris, VII quorum duo pingues et V pro nutriendo: 7.

Documento N° 4

Fonte: Fondation des Archives Historiques de l'Abbaye de Saint-Maurice¹⁹³
Archives du Grand-Saint-Bernard.

Regesto: Comptes seigneuriaux de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard –
Compte CPT 900/0/1 (1-1-1458 / 31-12-1486).

Cahier de comptes seigneuriaux de l'hospice du Grand-Saint-Bernard comprenant notamment: des dépenses générales en argent (p. 3-5), des recettes en vins (p. 6); des recettes de céréales, de viandes, de poissons, de bestiaux de tous genres, de produits laitiers, d'amandes, d'huile, de sel, de moutarde, de cuirs, etc. (p. 7-17); des achats de fourrages (p. 18-19); des dépenses concernant la grange de Saint-Oyen (p. 21-24); des dépenses dans la grange de Bibian (p. 25-28). Ces comptes semblent porter sur un exercice annuel; on sait que Humbert de Fausonnay a vécu de 1458 à 1486¹⁹⁴.

Trascrizione: Extrait du Cahier sans couverture, en papier de 32 pages:

Folio 10: Emptio carniū porcinarū

Libravit curato (sic) de Villa pro III porcīs ab ipsos emptis VIII ff.
Libravit Augusto Vyaguilly pro III porcīs ab ipso emptis VI ff. VII gross.
Libravit Ludovico Forel pro V porcīs ab ipso emptis XI ff.
Libravit Gerardo Malliart pro III^{or} porcīs ab ipso emptis VII ff.
Libravit Gerardo de Glanes pro III^{or} porcīs ab ipso emptis VIII ff.
Libravit Rodolpho Gollaz pro III porcīs ab ipso emptis V ff.
Libravit Petro Morel pro I porco ab ipso empto XXIII gross.
Libravit Nycodo Fagnes pro I porco ab ipso emptio XVIII gross.
Summa XXIII^{or} porcorū

Folio 16: Emptio salis

Libravit in duobus oneribus salis pro salsando porcōs in Montejovis VII ff.
Libravit pro una quartana salis pro usu Bibiani X gr.
Libravit Anthonio Rognyo grangerio Sancti Heugendi pro II quartanis salis videlicet una pro Bibiano et altera pro Sancto Heugendo XXI gr.
Libravit Anthonio Livres pro uno lanerio salis pro usu omnium [...] ¹⁹⁵ in [...] ¹⁹⁶ [...] ¹⁹⁷ [...] ^p 2 ff. I gr.
Libravit eodem pro quinque salinis salis pro usu eorundem V gr.
Libravit Anthonio Ruphino pro una emina salis pro usu Montijovis XXI gr.

¹⁹³ Dal sito internet www.digi-archives.org

¹⁹⁴ Ibidem.

¹⁹⁵ Parola illeggibile.

¹⁹⁶ Ibidem.

¹⁹⁷ Ibidem.

Documento N° 5.

Fonte: Vallesia, Bulletin annuel de la Bibliothèque et des Archives cantonales du Valais, des Musées et Valère et de Majore, Tome XXVIII (1973).

Regesto: Comptes de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard (1461-1463) première partie, Lucien Quaglia, page 140.

Trascrizione: Extrait.

IX

Comptes sommaires du cellérier Pierre Amédée (pro annis 1461, 1462, 1463)

L'auteur est Pierre Amédée, cellérier; il n'a écrit que les totaux des différentes entrées et sorties et a conclu chaque rubrique en notant s'il est redevable ou non.

Sommaire de 1461: Recettes

Page 140:

2683 – Summa carniū porcinarum: 30½, 7 parvos porcellos.

Dépenses

2721 – Summa carniū porcinarum libratam extra domum, videlicet: 11 porcos.

Dépenses en argent

2728 – Summa emptionis porcorum, videlicet: 76 fl. parvi ponderis.

2734 – Summa emptionis salis: 62 fl. parvi ponderis 1 gr.

Sommaire 1462

Sequuntur summe pecuniarum librate et recepte, extracte a prestando libro computorum meorum mis Petri Amedei prout in ipsis continentur de anno 1462

Recettes

Page 144:

2758 – Summa emptorum porcorum pinguium et 8 parvorum porcorum et 13 mesannes.

Dépenses

Page 145:

2797 – Summa librate porcorum: 33 porci, juctis (*junctis*) III per me ut supra libratas, 8 mesannes.

Page 146:

2798 – Et sic remanent in domo, die ultima augusti, in domo Sancti Eugendi, vivi: 2 porci, et in domo Montis Jovis manu clavigeri: 1 porcus et 5 mesannes.

Librate pecunie

Summa pecunie librate

2808 – Summa emptionis porcorum: 80 fl. parvi ponderis.

2814 – Summa emptionis salis: 57 fl. parvi ponderis 9½ gr.

Summa tertii computi 1463

Recettes

Page 148:

2855 – Summa recepte carniū porcinarum: 27 porci et 14 mesannes.

Dépenses

2900 – Summa librate porcorum: 26 porci.

2901 – Et sic restant in domo Bibiani: 1 porcus, et in domo Montis Jovis in manibus clavigeri: 13 mesannes.

Documento N° 6.

Fonte: Vallesia, Bulletin annuel de la Bibliothèque et des Archives cantonales du Valais, des Musées et Valère et de Majoré, Tome XXVIII (1973).

Regesto: Comptes de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard (1468 et vers 1470) première partie, Lucien Quaglia, page 151.

Trascrizione: Extrait.

**Fragments de comptes du cellérier Jean Forré
1468 et vers 1470**

Emptio aromatum sive specierum

Page 151:

2905 – Et primo libravimus pro libris VII zinzibri blanc: 3 fl. 9 sc.

2906 – Libravimus pro libris III piparis: 1 fl. 10 sc. 6 d.

2907 – Libravimus pro libris III^{or} poudre fine: 4 fl.

2908 – Libravimus pro libris IIII grano I sucre fin p. III: 2 fl. 11 sc.

2909 – Libravimus pro libris III cinnamomi: 3 fl.

Page 152:

2910 – Libravimus pro libra I girofli: 1 fl. 2 sc.

2911 – libravimus pro libra I grane paradisi: 1 fl. 6 sc.

2912 – Libravimus pro libra I muscade: 7 sc.

2913 – Libravimus pro libris II coliadres

Libravimus pro libris II anis

Libravimus pro libris II madrian

Libravimus pro libris II dragee 3 fl. 3 sc.

2914 – Libravimus pro libra triacle: 5 sc.

2915 – Libravimus pro libris II metradat bon: 1 fl. 4 sc. 6 d.

2916 – Libravimus pro libris XII raysyns: 1 fl. 3 sc.

Emptio salis

2919 – Et primo libravimus in dimidio onere salis in Augusta: 1 fl. 9 gr.

2920 – Libravimus die penultima augusti in uno onere salis pro Bibiano et Sancto Heugendo: 40 gr.

2921 – Libravimus die XI octobris Antonieto Tornier pro sex oneribus salis pro salsando boves in Monte Jovis, pro quolibet onere XLI gr., summa: 20½ fl.

2922 – Libravimus eidem Anthonieto die XXVII predicti mensis pro duobus oneribus salis pro salsando porcos in Monte Jovis: 6 fl. 10 gr.

2923 – Libravimus Angelino Ruffier pro una emina salis pro usu domus Sancti Heugendi: 1 fl. Allamanie.

2924 – Libravimus die VII marcii predicto Angelino pro uno onere salis tam pro usu Bibiani quam Sancti Heugendi: 40 gr.

2925 – Libravimus die prima julii Georgio sommellario qui custodivit jumenta in tempore iemali, pro emptione salis pro jumentis: 14 gr.

2926 – Libravimus die quarta eiusdem Angelino Ruffier pro uno onere salis: 40 gr.

- 2927** – Libravimus predicto Angelino die XXVII eiusdem mensis pro una emina salis: 20 gr.
2928 – Libravimus die penultima eiusdem mensis predicto Angelino pro uno onere salis: 40 gr.
2929 – Libravimus die II^a maii pro uno onere salis: 40 gr.
2930 – Libravimus eidem Angelino pro una quartana salis: 10 gr.
2931 – Libravimus eidem Angelino pro duabus eminis salis: 40 gr.
2932 – Libravimus eidem Angelino pro duobus oneribus salis: 80 gr.
2933 – Libravimus magis pro uno onere salis: 40 gr.
2934 – Libravimus pro IIII^{or} oneribus salis: 8 fl. Allamanie.
2935 – Summa: 82 fl. 4 gr.

Documento N° 7.

Fonte: Vallesia, Bulletin annuel de la Bibliothèque et des Archives cantonales du Valais, des Musées et Valère et de Majoré, Tome XXX (1975).

Regesto: Les comptes de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard. Seconde partie (1473-1475-1476).

Trascrizione: Extrait.

Compte du cellérier Jean Forré (1473)

Page 175 *Recepta herbagiorum*

3157 – Ab Anthonio Livres pro duobus porcis: 6 gr.

3158 – Ab Vullielmeto Grosset pro uno porcho: 3 gr.

Recepta argenti arpis

3166 – Ab eodem pro uno porco: 5 gr.

3168 – Ab eodem pro uno porco: 3 gr.

3171 – Ab eodem (Violino Cornillionis n.d.t.) pro duobus porcis: 6 gr.

3172 – Ab eodem (Hugoneto de Valleta n.d.t.) pro uno porco: 3 gr.

3177 – Ab eodem (Johanne Taride n.d.t.) pro uno porco: 3 gr.

Page 176:

3180 – Ab eodem (Stephano Godio) pro uno porco: 2 gr. et pro uno latente: 1 gr.

Page 177: *Emptio salis*

3218 – Et primo die XIII mensis septembris pro una emina salis pro grangia Sancti Eugendi mani Aymoneti de Felina: 21 gr.

3219 – Item libravi die XXI eiusdem mensis pro una emina salis pro usu Montis Jovis et pro ovibus de Petra: 21 gr.

3221 – Item libravi die tercia mensis octobris magistero Nicodo de Balma pro uno quarterono salis pro uso Bibiani: 15 fort.

3222 – Item libravi die VII^a dicti mensis dicto magistero Nicodo pro uno alio quarterono salis: 15 fort.

3223 – Item libravi die XVIII octobris, pro duabus eminis salis pro uso Montis Jovis manu domini Jacobi Perrelli: 17 gr.

3224 – Item libravi eodem die pro una quartana salis pro uso Bibiani manu cuius supra: 10½ gr.

3225 – Item libravi die XXV dicti mensis Bonifacio Talliardi parrochie varaye pro tribus eminis salis cum dimidia: 5 fl. 3 gr.

3226 – Item magis libravi eodem die pro duobus sestariis manu Aymoneti pro domo Montis Jovis: 10 fl. 1 quart.

3228 – Item libravi die ultima dicti mensis manu Aymoneti de Fellina pro una emina salis: 21 gr.

Page 178:

- 3231** – Item die X mensis decembris pro duobus eminis salis pro salsando porcos: 42 gr.
- 3232** – Item die XI mensis januarii pro II^{bus} eminis salis manu Aymonetti de Fellina, famulo Montis Jovis, pro usu domus et ovium: 44 gr.
- 3233** – Item magis eodem die manu dicti Aymoneti pro una emina salis pro Sancto Eugendo et Bibiani: 22 gr.
- 3234** – Item die X januarii magistero Nicodo de Balma pro salsando bovem Bibiani pro emptione quorum quarteronorum salis: 3 gr. 3 quart.
- 3235** – Item magis die X mensis marcii pro una emina salis pro usu grangiarum Sancti Eugendi et Bibiani manu domini Jacobi Perrelli: 22 gr.
- 3236** – Item die XXII marcii manu cuius supra pro una emina salis pro dictis grangiis: 21 gr.
- 3240** – Item die XV mensis predicti (aprilis n.d.t.) pro tribus eminis salis: 5 fl. 3 gr.
- 3241** – Item libravi die XXI mensis predicti pro una emina salis tam pro grangia Bibiani quam Sancti Eugendi manu mulaterii: 21 gr.
- 3242** – Item libravi die XVII mensis maii pro una emina salis pro usu Montis Jovis et armentis existentibus in Petra manu domini Jacobi Perrelli: 22 gr. 3 quart.
- 3243** – Item libravi die [...] ¹⁹⁸ mensis julii pro duabus eminis salis pro usu Montis Jovis: 42 gr.
- 3244** – Item die XV mensis julii pro una emina salis pro arpe de Cytron: 21 gr.
- 3245** – Item libravi die tertia mensis augusti pro duabus eminis salis pro usu arpium: 44 gr.

Page 181: Emptio porcorum

- 3287** – Et primo libravi die III^a decembris Yporegie Francisco Nigri mercatori pro XXIII porcis ab ipso emptis: 63 fl. 3 gr.

Page 182: Emptio aromatorum

- 3301** – Item libravit magistro Dyonisio de Gebenna, mercatore apotecario, pro diversis speciebus: 15 fl. 5 gr.
- 3302** – Item magis eidem pro dimidia libra pulveris: 6 gr.

Sequuntur expense facte per me predictum celererium eundo Ypporegiam cum duobus servitoribus pro conducendo porcos.

- 3577** – Et primo libravi, in prandio Donacii: 3 gr. Et pro cena dictorum servitorum: 6 quart[...].
- 3578** – Item Yporegie die prima decembris pro una emina fabarum emptarum Yporegie: 7 gr.
- 3579** – Item pro dictis servitoribus in domo Teppatini: 4½ gr.
- 3580** – Item pro nobis duobus pro IIII^{or} diebus, una nocte, expectando dominum vicarium: 25 ½ gr.
- 3582** – Item redeundo Donacii pro tribus eminis fabarum pro dictis porcis: 8 gr.
- 3583** – Item pro cena nostra ibidem, pro filio Tappatini qui associavit nos: 4½ gr.
- 3584** – Item pro cena servitorum ibidem: 3 gr.
- 3585** – Item in Castellione pro tribus quartanis castanearum pro porcis: 5½ gr.

¹⁹⁸ Il numero del giorno non è indicato.

3586 – Et pro srvitoribus qui biberunt in Septimo: 5 fort[...].

3587 – Item in Verrecio pro ipsis: 3 fort[...]

3588 – Item magis pro ipsis in Villa Franca: 2 quart[...].

Page 209: Dona consueta carniū

3868 – Et primo libravi domino priori Sancti Benigni : 1 espinal – 4 tybias porci.

3869 – Item idem priori Sancti Jacobi: 1 espinal – 4 tybias.

3870 – Item magistero Guilliemo Herlay, procuratori domus: 1 espinal – 4 tybias.

3871 – Item Petro de Roverey, procuratori domus: 1 espinal – 4 tybias.

3872 – Domino curato Stipularum: dymidium espinal – 2 tybias.

3873 – Curato Sancti Eugendi: dymidium espinal – 2 tybias.

3874 – Curato Sancti Remigii: dymidium esp. – 2 tybias.

3875 – Domino priori Burgi: 2 esp. – 4 tybias.

3876 – Curato Orseriarum: dymidium esp. – 2 tybias.

3877 – Domino priori Martigniaci: 1 esp. – 4 tybias.

3878 – Item procuratori domus ultra montes: dymidium esp. – 2 tybias.

3879 – Rectori Ruppis: 1 esp. 4 tybias.

3880 – Magistro somellerio: 1 esp. – 4 tybias.

3881 – Curato Sancti Brancherii: dymidium esp. – 4 tybias

**Compte de cellérier Jean Forré
(1475)**

Page 230: Librata salis pro expensis Montis Jovis et grangiarum dicte domus per anni circulum

4372 – Et primo libravi die duodecima VII^{bris} pro duabus eminis salis Johanni de Rumella, mercatori, manu Aymoneti de Fellina, grangerii Sancti Eugendi, una pro grangia et alia pro usu domus Montis Jovis: 44 gr.

4373 – Item libravi die XXV VII^{bris} pro una emina salis, manu domini Petri Blandini, pro usu Montis Jovis: 23 gr.

4374 – Item magis libravi, manu magisteri Nicodi de Balma, die XVII octobris pro emptione unius quarteronis salis: 2 gr.

4375 – Item libravi die penultima mensis VIII^{bris} Johanni Gens, de Gressoneto, mercatori, pro sex chergiis salis, pro salsando boves provisionis Montis Jovis, computando pro singola chergia II florenos Allamanie, pro quolibet floreno XXIII grossos; valent in moneta Sabaudie: 23 f. parvi ponderis.

4376 – Item libravi die tertia mensis IX^{bris}, manu Aymoneti de Fellina grangerii, pro duabus eminis salis pro usu Sancti Eugendi et Bibiani: 46 gr.

4377 – Item manu domini Petri Blanquini, penultima mensis IX^{bris}, pro duabus eminis salis pro salsando boves: 45 gr.

4378 – Item libravi die IX decembris manu Aymoneti de Fellina, pro usu Montis Jovis, pro una emina salis: 22 gr.

4379 – Item libravi die XIX mensis decembris, manu domini Petri Blanquini et Johannis Gorgeri, pro usu grangiarum Sancti Eugendi et Bibiani, pro emptione unius emine salis videlicet: 23 gr.

4380 – Item die X mensis januarii, manu Aymoneti de Fellina, pro duabus eminis salis, pro usu Montis Jovis: 44 gr.

- 4381** – Item libravi die tertia martii, manu cuius supra, pro emptione unius emine salis, pro usu Montis Jovis: 24 gr.
- 4383** – Item magis libravi, manu dicti Aymoneti de Fellina, eodem die pro una quartana salis, pro usu Bibiani: 11 gr.
- 4384** – Item libravi die XVI martii, manu cuius supra, pro una emina salis: 2 fl. parvi ponderis.
- 4385** – Item die XVIII dicti mensis, manu cuius supra, pro una emina salis: 2 fl. parvi ponderis.
- 4387** – Item libravi die XV mensis maii, manu dicti Aymoneti, pro emptione unius emine salis: 2 fl. parvi ponderis.
- 4388** – Item magis libravi, manu dicti Aymoneti, pro una emina salis, pro usu Montis Jovis: 24½ gr.
- 4389** – Item magis, manu cuius supra, pro uno quarterono salis: 12½ gr.
- 4390** – Item magis die III^a mensis junii, pro una emina salis, manu cuius supra: 25 gr.
- 4391** – Item die IX [dicti] mensis, manu Antonii Livres, pro emina salis, pro uso Montis Jovis: 24½ gr.
- 4393** – Item die XIII mensis augusti, manu domini Petri Blanquini, pro uno onere salis, pro arpibus de Petra et de Cytron: 3 fl. 11½ gr.

Page 239: Emptio porcorum

- 4538** – Item libravit die prima mensis decembris Francisco Neyro, burgensi Yporregie, pro emptione XXIII^{or} porchorum, dando pro singulo porcho XL grossos; valent: 80 fl. Parvi ponderis.

Emptio specierum

Page 240:

- 4540** – Item magis libravi, de anno quo ut supra computo, manu prefati egregii Guillielmi de Bosco thesaurarii, pro speciebus: 19 fl. Parvi ponderis.

**Compte de cellérier Jean Forré
(1 septembre 1476 – 1 septembre 1477)**

Pag. 248: Sequuntur herbagia armentarum positorum in alpis de Petri et de Cytron

- 4667** – A Hugoneto de Valleta pro uno porco: 3 gr.
- 4670** – Item a Laurencio de Ginon pro uno porco: 3 gr.
- 4674** – Item a Stephano Godio pro uno porco: 3 gr.
- 4680** – Item a Jacobo Gautheri pro uno porco: 3 gr.
- 4681** – Item a Vianino Cornyllion pro II^{bus} porcos: 6 gr.
- 4684** – Item Johanne Beneyton pro uno porco: 3 gr.
- 4689** – Item a Johanne Lescot pro uno porco: 3 gr.
- 4690** – Item a Ludovico Godyo pro II^{bus} porcis: 6 gr.
- 4691** – Item Stephaneta La Gonctefreya pro duobus porcis: 6 gr.

Page 249:

- 4697** – Item Jaquemeto Perret pro uno porco: 3 gr.

Pag. 260: Sequitur librata argenti pro empcione salis per anni circullum pro usu domus Montis Jovis et grangiarum Bibiani et Sancti Heugendi.

- 5052** – Et primo manu Aymoneti de Fellina die VIII^a VIII^{bris} pro una emina salis pro grangia Sancti Heugendi: 23½ gr.
- 5054** – Item magis Nycodo de Balma pro uno quarterono salis: 2 gr. 1 quart[...].
- 5055** – Item XIII mensis IX^{bris} manu grangerii Sancti Heugendi pro octo eminis salis pro salsando boves: 18 fl.
- 5056** – Item magis die XIX IX^{bris} manu cuius supra pro salsando porcos et boves pro II^{bus} eminis salis, videlicet: 4½ fl.
- 5058** – Item libravi XI mensis marcii manu Aymoneti grangerii pro una emina salis pro grangiis Bibiani et Sancti Heugendi: 23 gr.
- 5061** – Item die penultima mensis aprilis manu domini Petri Blandini vicarii Sancti Jacobi pro una emina salis pro usu granfie Sancti Heugendi et vacarum: 22 gr.
- 5063** – Item libravi die sexta maii manu Johannis pastoris vacarum Bibiani pro uno quarterono salis: 2 gr. 1 quart[...].
- 5064** – Item libravi manu Aymoneti de Fellina die XVII junii pro una emina salis pro usu alpis de Sytron: 23½ gr.
- 5065** – Item libravi die prima julii manu Petri Clop pro una emina salis pro usu Montis Jovis, videlicet: 23 gr.
- 5066** – Item libravi die XV mensis julii manu Aymoneti grangerii pro duabus eminis salis pro alpius de Sytron et de Petra: 46 gr.
- 5068** – Item die XIX augusti pro una emina salis manu grangerii pro usu Montis Jovis: 23 gr.
- 5069** – Item libravi magistero Nycodo manu domini Petri Blandini pro uno quarterono salis capitulo, videlicet: 2 gr. 1 quart[...].

Secuntur expense facte per me cellerarium et dominum curatum Agacii eundo Yporigie ad nundenas et pro uno famulo nobiscum adjuncto pro conducendo porcos.

- 5363** – Et primo in Septimo in cena pro nobis tribus: 7 gr.
- 5364** – Item Yporigie pro stando duobus diebus expectando porcos et non venerunt propter guerram ducis Mediolani, pro nobis II^{bus}: 20 gr.
- 5365** – Item pro servitore: 4 gr.

Documento N° 8.

Fonte: Archives du Grand-Saint-Bernard. Dépenses de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard - CPT 900/0/2 (1-1-1489 / 31-12-1520).

Regesto: Comptes de dépenses de l'hospice du Grand-Saint-Bernard au tournant du XIVe et du XVIe siècle comprenant notamment: des dépenses détaillées pour des travaux viticoles à Bibian (p. 5-7); des frais de voyages en groupe, avec des chevaux (p. 8-16); la passation des comptes devant le trésorier Vuctet (p. 16-17). D'après les personnages mentionnés, ce cahier concerne un exercice comptable postérieur à 1489 et antérieur à 1520-1521¹⁹⁹.

Trascrizione: Extrait.

Folio 12: Expense facte eundo et veniendo ad nundinas Viniaci pro emendo boves et porcos domus cum sex sociis et III^{or} equis videlicet quo pro [...] ²⁰⁰ et reliquos per me et clerico ²⁰¹ meo.

Item in Viniaco pro uno saco avena pro porcis I ff. VI gr.

Item in Sancto Mauricio [...] ²⁰² in prandio et pro feno bovum et pro ciborum porcorum III ff.

100

¹⁹⁹ Dal sito internet www.digi-archives.org

²⁰⁰ Parola illeggibile.

²⁰¹ SCHULE Ernest, *Glossaire*, Vallesia, Bulletin annuel de la Bibliothèque et des Archives cantonales du Valais, des Musées et Valère et de Majore, Tome XXX (1975): **clericus**: secrétaire du cellérier – secrétaire du trésorier.

²⁰² Parola illeggibile.

Documento N° 9.

Fonte: QUAGLIA Lucien, *Note e documenti – Comptes de l’hospice du Grand-Saint-Bernard pour l’année 1502-1503*, Bollettino Deputazione Subalpina di Storia Patria – Anno LX 1962 (fascicolo I-II gennaio-giugno), Torino Palazzo Carignano.

Regesto: Comptes de l’Hospice du Grand-Saint-Bernard pour l’année 1502-1503.

Trascrizione: Extrait.

Pag. 161: Note e documenti

Pag. 187: Emptio porcorum

Libravit Vulliermodo dou Chabloz pro duobus porcis: VIII ff. IIII^{or} gr.

Libravit Johanneto Valeri pro uno porco: IIII^{or} ff. II gr.

Libravit Anthonio dou Chabloz pro uno porco: IIII^{or} ff IIII^{or} gr.

Libravit MatheoVioti pro uno porco: V ff. II gr.

Libravit Anthonio Thelioli pro uno porco: VI ff. III gr.

Libravit Petro Mugneri pro uno porco: V ff. IIII^{or} gr.

Libravit Stephano Francisci pro duobus porcis: VIII ff. II gr.

Libravit Stephano Berteti pro uno porco: IIII^{or} ff. V gr.

Libravit Petro de Furno pro uno porciculo pro nutriendo

in grangia Bibiani: II ff. III gr.

Libravit sibimet pro uno porco pro salando in grangia Bibiani: V ff. VI gr.

Libravit cuidam mercatori in Martigniaco pro duobus porcis: III ff. VI gr.

Pag. 190: Emptio aromatum

Libravit Gebenne in domo Lingot pro tribus libris cum dimidia ginginberis – II ff. VII gr. II quart.

Libravit eidem pro una libra piperis – I ff. VI gr.

Libravit eidem pro una libra sinamomi – II ff. VIII gr.

Libravit eidem pro duabus libris

cum dimidia pulveris finis – IIII^{or} ff. II gr.

Libravit eidem pro una libra de clo de giroffle – I ff. III gr.

Libravit pro dimidia libra de muscates – I ff.

Libravit eidem pro IIII^{or} libris d’anys confix – I ff. VI gr.

Libravit pro IIII^{or} libris de colliandres confisez – I ff. VI gr.

Libravit eidem pro duabus libris de madrian – X gr.

Libravit pro duabus libris dragie doree – X gr.

Libravit pro duabus libris cum dimidia dentaris – I ff. III gr.

Libravit pro XLVI libris racemorum confixorum – III ff. X gr.

Libravit eidem pro una libra de triacle – IIII^{or} gr.

Libravit eidem pro tribus onciis de crucis – I ff.

Libravit pro IIII^{or} libris de riz – II gr.

Pag. 191: Emptio salis

Libravit die XV mensis septembris Jaquerio de Villanova pro duabus laneriis salis - VI ff. VI gr.

Pag. 192 :

Libravit magis eidem die Sancti Luci pro novem laneriis salis - XXVIII ff. VI gr.
 Libravit magis eidem die sexta mensis novembris pro IIII^{or} laneriis salis - XIII ff.
 Libravit Ypporegiae in gabella ipsius loci die festi Andrae pro quinque quartanis salis ad mensuram dicti loci - VI ff.
 Libravit grangerio Bibiani pro uno quarterono salis pro usu grangiae - III gr.
 Libravit Mermeto Borjat pro uno lanerio salis pro dicta domo - III ff. V gr.
 Libravit manu grangerii Bibiani, pro una quartana salis pro usu dictae grangiae - I ff. VI gr.
 Libravit Johanni Guilliermodi de Leytron pro uno lanerio salis pro muthonibus domus - III ff. II gr.
 Libravit magis praedicto grangerio Bibiani pro dicta grangia pro tribus quarteronis salis - IX gr.
 Libravit magis, manu praedicti grangerii, pro usu dictae grangiae pro una quartana et uno quarterono salis - I ff. IX gr.
 Libravit magis in gabella Ypporegiae die IIII^{ta} mensis iunii pro XI eminis cum quartana salis pro praedicta domo, incluso portu ab Ypporegia usque ad Sanctum Heugendum - XXXVI ff. I gr. II quartos.
 Libravit, manu Petri Darbaz, pro sale empto pro equis domus tempore quo steterunt in Martignaco - I ff. X gr.

Pag. 195: Librata generalis**Pag. 196:**

Libravit magis eidem (Johanni Livres n.d.t) pro portu VII laneriorum (sacs) salis a Martignaco usque ad Sanctum Bernardum II ff.

Pag. 197:

Libravit magis eidem (Johanni Livres n.d.t.) pro portu VII laneriorum salis a Sancto Brancherio usque ad Sanctum Bernardum I ff. II gr.

Pag. 198:

Libravit cuidam Lebetario pro castrando duas porcas in grangia Sancti Heugendi I gr.

Pag. 201:

Libravit Francisco Ribour pro conductu novem laneriorum salis a Martignaco usque a Sanctum Brancherium VI gr.

Documento N° 10.

Fonte: Archives du Grand-Saint-Bernard. Comptes de recettes et de dépenses de l'hospice du Grand-Saint-Bernard - CPT 900/0/3 (1520-1530). Fragment de comptes sans couverture de 92 pages.

Regesto: Fragment d'un cahier de comptes de recettes et de dépenses de l'hospice du Grand-Saint-Bernard comportant notamment: des recettes et des dépenses en froment (p. 1-2); des recettes et des dépenses en seigle (p. 3-10); des recettes et des dépenses en avoine et en orge (p. 11); des recettes et des dépenses en légumes (p. 12); des recettes en huile, châtaignes, amandes, etc. (p. 13); des recettes et des dépenses en vin (p. 14); des recettes et des dépenses en fromages, etc. (p. 15-16); des recettes en argent (p. 17-21); des dépenses en argent (p. 22-26); des achats (ou des ventes ?) de vins rouges et blancs et de muscat (p. 27-29); des achats (ou des ventes ?) de viandes diverses, d'animaux, d'aromates, de vêtements pour les pauvres, de sel, de céréales, de fromages, de voiturage, etc. (p. 30-39); des dépenses liées à l'exploitation des vignes de Bibian (p. 40-41); des dépenses concernant l'abattage des animaux et l'apprêt des peaux (p. 42-42); des dépenses liées à la fenaison et aux moissons à Saint-Oyen, à Bibian et dans le Val de Bagnes (p. 43-47); des frais de maréchalerie (p. 48-49); des dépenses «générales» (p. 50-59); un résumé de l'exercice comptable, avec la reddition des comptes (p. 60-65). A relever la liste des églises acquittant des «patronagia» au Grand-Saint-Bernard (p. 17-18), celle des religieux et des novices qui reçoivent un nouvel habit (p. 22) et celle des domestiques de l'hospice (p. 23-26). Il n'est pas toujours aisé de savoir si des biens «empti» sont achetés ou vendus, et donc s'il s'agit dépenses ou de recettes. D'après les éléments biographiques des personnages identifiés et connus, ce compte date des années 1520-1530²⁰³.

Trascrizione: Extrait.

Folio 32: Emptio porcorum

Libravit in Viniaco in nundenis omnium Sanctorum pluribus personis pro XX porcis LXII ff. X gr.

Folio 48: Expensæ facte per ipsum dominum celerarium et clericum suum eundo pro negociis domus cum ferratura equorum suorum.

Libravit pro expensis suis et clerici sui ac sex servorum eundo Viniacum pro fienda permissione bovium et porcorum inclusis expensis bovium et porcorum XIII ff. II gr.

Folio 50: Librata generalis

Folio 51:

Libravit eadem die (XX octobris n.d.t.) ibidem (grangia Sancti Eugendi n.d.t.) pro budellis pro conficiendis lucanicis I gr. II quart.

Folio 53:

Libravit Leonardo Engaren carpentatori pro duabus jornalibus restaurando curias Sancti Bernardi in quibus salsantur carnes III gr.

Folio 54:

Libravit Petro Liures pro portu XII laveriorum salis a Sancto Brancherio usque ad Sanctum Bernardum II ff.

Libravit cuidam Lebertacio pro castrando tres sues et unum porcum I gr. III qrt.

Folio 57:

Libravit Anthonio de Bertharinis pro portu aromatum a Gebennis usque Sanctum Bernardum XI gr.

Libravit cuidam Libetacio pro XII clobis pro ferrando porcos I gr.

Documento N° 11.

Fonte: Archives du Grand-Saint-Bernard. CPT 900/0/4 (1-3-1495 / 1-9-1544).

Regesto: Comptes de recettes et de dépenses de l'hospice du Grand-Saint-Bernard. Anthonius Berthodi, sacristain et cellérier du Grand-Saint-Bernard, curé de Saint-Oyen; hospice du Grand-Saint-Bernard, (1-9-1543/1-9-1544)

Trascrizione: Extrait.

Folio 48: Emptio porcorum in nundenis Sanctorum Simonis et Jude in Vila Franca.

Libravit Matheo Anthonii Blan pro uno porco VI ff. II gr.

Libravit Jacobo Petri Pomat pro uno porco VII ff. I gr.

Libravit Bonino Petri Albi pro uno porco IIII ff. II qrt.

Libravit Francisco Champe pro uno porco VII ff. II qrt.

Libravit Johanni de Furno pro uno porco VI ff. II gr.

Libravit Michaeli Amedei pro duobus porcis XIII ff.

Libravit Francisco Pessollin pro uno porco VI ff. VI gr.

Libravit Martino Pessollin pro uno porco VII ff. VI gr.

Libravit Petro Clapey pro uno porco VI ff. II qrt.

Libravit Martino Enrici pro duobus porcis VIII ff. VI gr. II qrt.

Libravit servitoribus pro les deniers dix VII qrt.

Folio 54: Emptio aromatum

Libravit Johanni dou Pon apoticario pro III quarteronis cum dimidio IIII ff. I gr.

Libravit Symoni Buys parrochie Stipularum pro speciebus emptis Gebennis videlicet gingiberis, cinamomi, piperis, gariofolorum, jencaris, rasemorum, ficus, dragia et aliis [...] ²⁰⁴ necessariis LII ff. III gr. II qrt.

Folio 58: Emptio sallis

Libravit in nundenis Sancti Brancherii seu Sancte Crucis Johanni Curnilioni de Martiniaco pro XII laveriis sallis dando de laverio V ff. III gr. LXIII ff.

Libravit Laurentio Buys pro IX laveriis sallis IX sol. II ff.

Libravit pro portu sallis a Gebennis usque ad Vilam Novam XI gr.

Folio 66: Conditus bladi, frumenti, avene, sallis et portus panis

Libravit eidem (Petrus Livres n.d.t.) pro portu VI laveriorum sallis a Sancto Brancherio ad Sanctum Bernardum.

Folio 89: Librata generalis

Libravit eidem (Frigerius de Petra n.d.t.) pro ferrando et castrando porcos III gr.

Folio 92:

Libravit Panthaleone uxori Berthodi de Fellina pro uno jornali in Sancto Bernardo carpentando capita bovum et uno jornali in Sancto Heugendo plumando porcos II gr.

Documento N° 12.

Fonte: Archives du Grand-Saint-Bernard. CPT 900/0/6 (1546 / 1547).

Regesto: Comptes de recettes et de dépenses de l'hospice du Grand-Saint-Bernard, Anthonius Berhodi, cellerier.

Cahier de comptes de l'hospice du Grand-Saint-Bernard comprenant notamment les rubriques suivantes: recettes et dépenses en froment (p. 1-5); recettes et dépenses en seigle (p. 7-9); recettes et dépenses en laine (p. 11); recettes en avoine (p. 12); recettes en légumes (p. 13); recettes et dépenses en vin (p. 14-15); recettes en huile, châtaignes, etc. (p. 16-17); recettes en fromage (p. 18); recettes en argent (p. 20-21); recettes provenant de ventes diverses (p. 23-24); dépenses d'habillement des religieux et des novices (p. 25); salaires des serviteurs (p. 27-29); dépenses de portage (p. 32-34); achats de vin (p. 36-41); achats de viandes, de boeufs, de vaches, de porcs, de veaux, de poules, etc. (p. 45-50); achats de fromages, de cire, etc. (p. 51-54); achats d'aromates, de poissons, de fèves, d'aulx, de sel, etc. (p. 55-58); achats de toile pour les pauvres (p. 59); achats de céréales (p. 60-61); achats de foin et de paille (p. 62); dépenses consacrées aux vignes (p. 63-66); achats de cendres (p. 67); transports de céréales, de sel, etc. (p. 68); dépenses consacrées aux travail des peaux et des cuirs (p. 69-70); dépenses de maréchalerie (p. 71); dépenses de fenaison, de moissons, etc. à Bibian (p. 72-74); dépenses d'irrigation à Bibian (p. 76); dépenses de récoltes de regains à Saint-Oyen (p. 77-79); dépenses de battage des blés à Saint-Oyen (p. 80); dépenses de récolte des "primanera" à Saint-Oyen (p. 81); dépenses du cellerier (p. 84-88); dépenses de construction de "bilantia" (p. 91); dépenses générales (p. 92-108); dépenses diverses (p. 111-112); dépenses extraordinaires (p. 113-120); petits comptes isolés (p. 149-156). Il n'est pas toujours aisé de savoir si des biens "empti" sont achetés ou vendus, et donc s'il s'agit dépenses ou de recettes.

Compte; Hospice; Vie quotidienne; Culture; Vigne; Elevage; Gestion domaniale; Gestion seigneuriale; Clergé; Irrigation; Laine

Trascrizione: Extrait.

Folio 48: Emptio porcorum

Libravit Panthaleoni Perret et ceteris servitoribus qui nos precesserut a grangia imprimis eundo ante diem pro emendo porcos in nundenis Viniaci [...] ²⁰⁵ pro XII porcis pluribus personis LX ff. V gr.

Folio 54:

Recepta aromatum per clavigerum in pondere ferry et primo:

Racemorum incluso callato XXXV lib.

Figues inclusos sportinis XVII lib.

Canella I lib.

Poroz I lib.

Gerofla I lib.

Granetaz I lib. on. IV

Gyngebroz II lib. [...] ²⁰⁶

²⁰⁵ Ibidem.

²⁰⁶ Ibidem.

Poudre III lib.
 Poyvre II lib.
 Muscates III on.
 Dragiaz inclusis allabastris XXI lib.

Folio 55: Emptio aromatum

Libravit Beroldo Cognyen mercatori Auguste pro XXXIIII libris racemorum V ff.
 Libravit eadem pro XXI libris ficum inclusis sportinis III ff. 1 gr.
 Libravit Claudio Andree de Tignyes diocesis Tharentasiensis :
 Pro tribus libris zucaris dando de libra XIIII gr. III ff VI gr.
 Pro duabus libris pulveris dando de libra XIIII gr. II ff. XI gr.
 Pro duabus libris zinzinbris dando de libra II ff IIIII ff.
 Pro duabus libris piperis dandis de libra II ff. IIIII ff.
 Pro una libra granete I ff. IV gr.
 Pro una libra cinamomi V ff.
 Pro una libra gariofolorum V ff.
 Pro tribus oncis muscatarum IX gr.
 Libravit Johanni Domeynoz pro emptione XVI libris de dragia sine allabastis
 XIII ff.
 Et pro allabastris IX gr.

Folio 59: Emptio sallis

Libravit in nundenis Sancte Crucis pro XII laneriis sallis LXVIII ff. III gr.
 Libravit Laurencio Buys pro emptione duodecim lanueriorum sallis dando de
 quolibet lanerio quinque florenos LX ff. XI gr.
 Libravit pro portu eorundem a Gebennis usque ad Villam Novam I ff.

Folio 68. Conductus bladi, frumenti, avene, sallis et portus panis

Libravit Aymoni grangerio Martiniaci pro portu XX curris tam bladi frumenti
 avene allecum sallis ollei alium rerum a Sancto Mauricio Martiniacum X ff.
 Libravit eidem (Petrus Livres n.d.t.) pro portu XII laveriorum sallis a Sancto
 Brancherio ad Sanctum Bernardum II ff.

**Folio 84: Expense facte per dominum celerarium clericum ac emites pro
 negociis domus**

Folio 85:

Libravit pro expensis factis eundo ad nundenas Viniaci et reddendo cum
 bobus et porcis cum octo servitoribus et quinque equis XIX ff. VI gr. III quart.

Folio 95: Librata generalis

Libravit grangerie Bibiani pro emptione budellorum pro faciendo sarcicias I
 gr. II quart.

Folio 96:

Libravit XI Xbris pro castrando porcum Sancti Heugendi II quart.

Folio 99:

Libravit XX januarii pro III unciarum piperis pro grangia Sancti Heugendi VI gr.

Folio 101:

Libravit V aprilis Petro Torcano pro castrando et ferrando porcos quam etiam pro repatinando aliqua vasa tam in Sancto Heugendo quam Bibiani IIII gr. II quart.

Libravit pro castrando porcos Sancti Heugendi iterum VIII gr.

Folio 102:

Libravit XXVIII maii grangerio Sancti Heugendi pro ferrando porcos III quart.

Documento N° 12.

Fonte: Archives du Grand-Saint-Bernard. CPT 900/0/5 (1271 / 1559).

Regesto: (1559) Fragment de comptes de l'hospice du Grand-Saint-Bernard, quaderno cartaceo di 38 pagine.

Trascrizione: Extrait.

Folio 16: Recepta sallis empti

Die 15.7bris lanerios IIII

Die 29.lanerios II

Die 8.8bris lanerios IIII

Die 7.9bris lanerios II

Die 7.marcii lanerios V

Die 15.lanerios IIII

Folio 18: Recepta aromatum et neptaris

Die 16 augusti

Zucarum librarum III

Pulveris librarum IIII

Cinamomii librarum I

Gingibris librarum II

Piperis librarum I

Granati librarum I

Garioolorum librarum I

Muscatarum oncis III

Cocri librarum I

Triacee librarum I

Racemorum librarum XXII

Ficus sportinis inclusis pond. XXI librarum

Poudre (sic) XXI librarum

Dragiatis librarum XVII

Librata Generalis

Folio 33:

Libravat Mulioni Sancti Heugendi sallis pro grangia et Bibiano et Septron in pluribus vicibus sallis lanerios VII qd°

Libravat Fructerio de Petra sallis lanueriis III

Folio 34:

Libravat somellariis de libra ipsius debere restata per dominum Henricum olim clavigerim

Casei librarum -----

Vini barralia VII

Pectazonis librarum VIII - XX^{ti}

Carnium librarum XIII - XX^{ti}

Documento N° 13.

Fonte: Archives du Grand-Saint-Bernard. CPT 900/0/7 (1559 / 1560).

Regesto: Comptes de recettes et de dépenses de l'hospice du Grand-Saint-Bernard. Bartholomeus Innocentis, claviger. Compte; Hospice; Vie quotidienne; Elevage; Gestion domaniale; Gestion seigneuriale; Clergé; Cuir; Vin.

Cahier de comptes de l'hospice du Grand-Saint-Bernard comprenant notamment les rubriques suivantes: recettes en pain de seigle et de froment (p. 1-21); recettes en vaches, veaux, chèvres, laine, moutons, oeufs, etc. (p. 22-27); recettes en fromages, beurre, etc. (p. 27-28); recettes en sel, poissons, huile, condiments, aulx, etc. (p. 29-30); recettes en lièvres, poules, légumes, fromages, cuirs, toiles, vins rouges et blancs, etc. (p. 31-36); dépenses diverses (p. 37-38); en chaussures à des tiers (p. 47); en poissons secs aux religieux (p. 49); en chaussures aux religieux (p. 51); dépenses extraordinaires (p. 93). Les dépenses livrent beaucoup de renseignements sur l'exploitation domaniale des biens de l'hospice et sur la vie quotidienne des religieux et de leurs serviteurs. Il n'est pas toujours aisé de savoir si des biens "empti" sont achetés ou vendus, et donc s'il s'agit dépenses ou de recettes.

Trascrizione: Extrait.

Folio 24: Boves Vyniaci

Die XI Xbris boves XXI
Eodem die porcos X

Folio 32: Recepta aromatum et neptaris

Eodem 28 februarii croci oncis III.
Piperis librarum I oncis II.
Cynamomi oncis VIII.
Gingibris librarum I oncis III.
Garioolorum oncis IIII.
Muscatarum oncis IIII.

Documento N° 14.

Fonte: Archives du Grand-Saint-Bernard. CPT 900/0/8 (1561 / 1562).
Bartholomeus Innocentis, claviger.

Regesto: Comptes de recettes et de dépenses de l'hospice du Grand-Saint-Bernard.

Cahier de comptes de l'hospice du Grand-Saint-Bernard comprenant notamment les rubriques suivantes: recettes de pain de seigle et de froment (p. 1-10); recettes de fromages, beurre, vaches, boeufs, veaux, chèvres, lièvres, poules, oeufs, etc. (p. 11-19); recettes de sel, muscat, vins rouge et blanc, etc. (p. 20-22); recettes de légumes, amandes, aulx, poissons, tourterelles, aromates, laine, toiles, couvertures en cuir, cuirs divers, etc. (p. 23-27); dépenses générales (p. 28-34); dépenses en chaussures (p. 35-36); dépenses extraordinaires (p. 37-38). Il n'est pas toujours aisé de savoir si des biens "empti" sont achetés ou vendus, et donc s'il s'agit dépenses ou de recettes. Les recettes et certaines dépenses sont classées chronologiquement. En pages 38 et 39, petits décomptes postérieurs à 1562. Compte; Hospice; Vie quotidienne; Elevage; Gestion domaniale; Gestion seigneuriale; Clergé; Cuir; Vin.

Trascrizione: Extrait.

Folio 22: Recepta salis emptio [...] ²⁰⁷

In mense octobri : Die XXV laviorum II
Mensis novembris : Die VIII laviorum VI
Die X laviorum II
Die XII laviorum II

Summa salis XII laviorum I [...] ²⁰⁸.

Folio 27: Recepta aromatum in februario

Die XXV per manus Anthonio Guigoz famuli [...] ²⁰⁹ croci oncis I.

Stranamente in questo quaderno non troviamo altra annotazioni in merito all'acquisto di spezie e aromi.

Folio 34: Librata generalis

Libravit eisdem (Illi que in clausis prata de Ferrex n.d.t.) pro eorum librata ipsis debita [...] ²¹⁰ [...] ²¹¹ ultra alis librata ipsis expediti petazonis.

²⁰⁷ Parola illeggibile.

²⁰⁸ Ibidem.

²⁰⁹ Ibidem.

²¹⁰ Ibidem.

²¹¹ Ibidem.

Documento N° 15.

Fonte: Archivio Notarile di Aosta, Tappa di Aosta.

Trascrizione: Extraits.

Notaio [...]²¹² Marguerettaz, volume 1371.

Regeste: Contrat de mariage fait et passé entre Nicolas Farinet et Anthoine sa femme fille de Jean Leonard d'Anthoine Marguerettaz.

Extrait du texte: (5 juin 1695) «... un quarteron de sel, demy rup de chair sallée ... une pelle a lard ...».

Notaio Barthelemy Avoyer, volume 87 (1702 – 1707), da folio 28 a folio 30 verso.

Regeste: Mariage traité entre honnête Oyen de Gorge Forré et Marie Margherite fille d'Antoine Verraz.

Extrait du texte: «L'an mille sept cent et trois et le jour troisesme du moy de may ... un rup de chair sallée ... une pelle a lard ...».

Notaio Barthelemy Avoyer, volume 89 (1709 – 1719 / 1721).

Regeste: Mariage traité entre Leonard de Remy de Jean de Bon Marguerettaz et Jeanne fille de discret Leonard de Remy Marguerettaz.

Extrait du texte: «L'an mille sept cent neuf et le jour vingtieme septembre ... demy rup de chair sallée, demy quarteron de sel ...».

Notaio Barthelemy Avoyer, volume 89 (1709 – 1719 / 1721).

Regeste: Mariage traité entre Jean Remy fils de feu Estienne Figerod et Marie Marguerite fille de Leonard Jacquin de Saint Remy.

Extrait du texte: «L'an 1709 et le jour penultiesme 7bre ... demy rup de chair sallée, un carteron de sel ...».

Archivio Notarile di Aosta - Tappa di Aosta, volume 1061, notaio Barthélemy Figerod (1723 -1732).

Regeste: S.D. (1724) Inventaire faict par Junette Tanpan veufve Farinet a l'oeuvre de Jean Nicolas son fils.

Extrait du texte: «Plus deux poele a lard ...».

Repertorio dei volumi consultati presso l'Archivio Notarile di Aosta

NOTAIO	VOLUME	ANNO
ARMAND Guillaume	90	1770 - 1772
ARMAND Guillaume	91	1772 - 1776
ARMAND Guillaume	92	1776 - 1780
ARMAND Guillaume	93-1-2	1776 - 1777/1784 - 1793
ARMAND Guillaume	94-1-2	1780 - 1787/1792 - 1793
AVOYER Jean-Léonard	101	1757 - 1762
AVOYER Jean-Léonard	104	1763 - 1769
AVOYER Jean-Léonard	102	1769 - 1774
AVOYER Jean-Léonard	103	1775 - 1780
AVOYER Jean-Léonard	105	1780 - 1786
AVOYER Jean-Léonard	106	1786 - 1790
AVOYER Jean-Léonard	2437	1790 - 1792
AVOYER Jean-Léonard	2438	1795 - 1799
AVOYER Barthelemy	85	1682 - 1689 - 1708
AVOYER Barthelemy	86	1696 - 1702
AVOYER Barthelemy	87	1702 - 1707
AVOYER Barthelemy	88	1708 - 1709 / 1711 - 1715
AVOYER Barthelemy	89	1709 - 1719 / 1721
BERTIN Barthélemy	154	1694 - 1699
BERTIN Barthélemy	155	1697 - 1709
BERTIN Barthélemy	156	1702 - 1717
BOTTEILLE Jean-Nicolas	260	1785 - 1790
BARMETTES Antoine	118-bis	1787 - 1833
BARMETTES Antoine	118-ter	1759 - 1786
BARMETTES Antoine	124	1768 - 1772
BARMETTES Antoine	125	1763 - 1767
BARMETTES Antoine	126	1778 - 1784
BARMETTES Antoine	127	1773 - 1777
BARMETTES Antoine	128	1758 - 1763
BARMETTES Antoine	129	1784 - 1793
BARMETTES François	130	1794 - 1798
BARMETTES François	131	1814 - 1815
BARMETTES François	132	1818 - 1822

BARMETTES François	133	1823 - 1828
BARMETTES François	134	1829 - 1833

BARMETTES François	2439	1798 - 1801
BARMETTES François	2440	1801 - 1805
BARMETTES François	2441	1805 - 1807
BARMETTES François	2442	1808 - 1809
BARMETTES François	2443	1810 - 1811
BARMETTES François	2444	1812 - 1813
BARMETTES François	2445	1814
BARMETTES François	2446	1816 - 1817

BENOIT Nicolas-Joseph	138-1	1715 - 1721
BENOIT Nicolas-Joseph	138-2	1701 - 1702
BENOIT Nicolas-Joseph	139	1703 - 1707
BENOIT Nicolas-Joseph	140	1708 - 1714

BERTIN	207-2	1730 - 1731
BERTIN	207-3	1740 - 1744

BERTIN Jean-Marie	157-1	1709 - 1711
BERTIN Jean-Marie	157-2	1719 - 1725
BERTIN Jean-Marie	158-1	1712 - 1718
BERTIN Jean-Marie	158-2	1721
BERTIN Jean-Marie	158-3	1723
BERTIN Jean-Marie	158-4	1725 - 1729
BERTIN Jean-Marie	159	1732 - 1735

BIGAY Jean-Jacques	215	1656 - 1661
BIGAY Jean-Jacques	216	1658 - 1660

BLANC	310-2-3	1591 - 1592
BLANC Antoine	207-1	1682 - 1683
BLANC Antoine	205	1679 - 1682

BLANC François	202-1-2-3	1696-1697/1710-1713/1723-1724
BLANC François	2457	1703 - 1709

BLANC Jacques	2455	1602 - 1605
---------------	------	-------------

BLANC Antoine-Sulpice	2456	1777 - 1782
-----------------------	------	-------------

BOURDIN Blaise	271	1739 - 1743
BOURDIN Blaise	272	1744 - 1747

BOURDIN Blaise	273	1748 - 1751
BOURDIN Blaise	274	1752 - 1760
BOURDIN Blaise	275	1761 - 1768
BONNEFOY Claude	240	1586 - 1600
BORGNYON Bonaventure-Philibert	241	1564
BUTHOD Rhémy	Misti DD 235/A	1563
BUTHODI Remigius	Misti 235/B	DD 1502 - 1505
CERISE Jean-Antoine	406	1774 - 1776
COLLIN Jean-Vuillen	584-1-2	1670 - 1671/1675 - 1680
COLLIN Jean	585	1672
COLLIN Claude	586	1686
COLLIN Claude	587	1688
COLLIN Claude	588-1-2-3	1697/1701 - 1702/1706 - 1707
COLLIN Claude	589-1-2	1699 - 1700/1702
COLLIN Claude	590-1-2	1703 - 1706/1708
COLLIN Claude	591-1-2	1712/1714 - 1719
COLLIN Claude	592-1-2	1698/1680 - 1717
COLLIN Barthélemy	593-2	1598 - 1600
COLLIN Barthélemy	576	1623
COLLIN Jean-Vuillien	594	1669 - 1670
COLLIN Jean-Vuillien	595	1689
COLLIN Jean-Vuillien	596-1	1673 - 1709 - 1711
COLLIN Jean-Vuillien	596-2	1713
COLLIN Jean-Vuillien	597	1675
COLLIN	598	1679
COLLIN	599	1692
COLLIN	600	1695
COLLIN	2570	1609
DEFEY Jean	2571	1758 - 1759
DEFPEYES Léonard-Joseph	751	1748 - 1752

DEFPEYES Léonard-Joseph	752	1753 - 1762
DEFPEYES Léonard-Joseph	753	1762 - 1768
DEFPEYES Léonard-Joseph	754	1769 - 1773

De PLEOD Louis	773	1605
----------------	-----	------

De PLEOD Jean-Jacques	774	1613 - 1620
De PLEOD Jean-Jacques	775	1696 - 1697

FARCOZ Jean-Antoine	986	1709 - 1712
FARCOZ Jean-Antoine	232-4	1669-1702-1744-1772- 1773-1774-1777
FARCOZ Jean-Antoine	987	1712 - 1714
FARCOZ Jean-Antoine	988	1715 - 1716
FARCOZ Jean-Antoine	989	1716 - 1718
FARCOZ Jean-Antoine	1013 bis	1709 - 1740 repertoire
FARCOZ Jean-Antoine	1-19 misti	1718 - 1740 repertoire
MILLET François-Léonard		1725 - 1758 repertoire
DERRIARD Léonard		1752 - 1758 repertoire

FARINET	1014-1-2	1592 - 1602 - 1605
---------	----------	--------------------

FIGEROD	1057	1695
FIGEROD Barthélemy	1058	1712 - 1722
FIGEROD Barthélemy	1059	1713 - 1719
FIGEROD Barthélemy	1060	1718 - 1720
FIGEROD Barthélemy	1061	1723 - 1732

FIGEROD Jean-Baptiste	1054	1674 - 1685
FIGEROD Jean-Baptiste	1055	1686 - 1694
FIGEROD Jean-Baptiste	1056	1694 - 1695 - 1701 - 1713
FIGEROD Jean-Baptiste	1085	1669 - 1673
FIGEROD Jean Baptiste	1086	1674 - 1675
FIGEROD Jean-Baptiste	1088	1688 - 1694
FIGEROD Jean-Baptiste	1087	1693 - 1697
FIGEROD Jean-Baptiste	1089	1697 - 1705
FIGEROD Jean-Baptiste	1090	1703 - 1728

FORRÉ Jean-Léonard	1104-1	1770
FORRÉ Jean-Léonard	1104-2	1772 - 1777
FORRÉ Jean-Léonard	1105	1778 - 1781
FORRÉ Jean-Léonard	1106	1782 - 1783
FORRÉ Jean-Léonard	1107	1784 - 1786
FORRÉ Jean-Léonard	1108	1787 - 1790
FORRÉ Jean-Léonard	1109	1790 - 1793

FORRÉ Jean-Léonard	1110	1793 - 1797
FORRÉ Jean-Léonard	1111	1797 - 1801
GERBORE Nicolas	1146	1755 - 1761

JORRIOZ Boniface	1245	1649
------------------	------	------

MARCOZ Jean-Jacques	1317	1728 - 1729
MARCOZ Jean-Jacques	1318	1730 - 1731
MARCOZ Jean-Jacques	1319	1732 - 1735
MARCOZ Jean-Jacques	1320	1735 - 1737
MARCOZ Jean-Jacques	1321	1738 - 1739
MARCOZ Jean-Jacques	1322	1740 - 1744
MARCOZ Jean-Jacques	1323	1745 - 1746
MARCOZ Jean-Jacques	1324	1747 - 1749
MARCOZ Jean-Jacques	1325	1749 - 1751
MARCOZ Jean-Jacques	1326	1752 - 1754
MARCOZ Jean-Jacques	1327	1755 - 1756
MARCOZ Jean-Jacques	1328	1757 - 1758

MARCOZ Jean-Baptiste	1329-3	1779 - 1785
MARCOZ Jean-Baptiste	1937	Tappa di Donnas
MARCOZ Jean-Baptiste	1938	Tappa di Donnas

MARCOZ Joseph-Léonard	3180	1861 - 1866
MARCOZ Joseph-Léonard	3181	1867
MARCOZ Joseph-Léonard	3182	1868 - 1869
MARCOZ Joseph-Léonard	3183	1872 - 1873
MARCOZ Joseph-Léonard	3184	1870 - 1871
MARCOZ Joseph-Léonard	3185	1861 - 1873

MARCOZ Victor	3301	1849 - 1850
MARCOZ Victor	3302	1851
MARCOZ Victor	3303	1852
MARCOZ Victor	3304	1853
MARCOZ Victor	3305	1854
MARCOZ Victor	3306	1855
MARCOZ Victor	3307	1856
MARCOZ Victor	3308	1857
MARCOZ Victor	3309	1858
MARCOZ Victor	3310	1859 - 1860
MARCOZ Victor	3311	1861 - 1862
MARCOZ Victor	3312	1863
MARCOZ Victor	3313	1864 - 1865
MARCOZ Victor	3314	1866 - 1867
MARCOZ Victor	3315	1868

MARCOZ Victor	3316	1869 - 1870
MARCOZ Victor	3317	1871
MARCOZ Victor	3318	1872
MARCOZ Victor	3319	1873 - 1874
MARCOZ Victor	3320	1875
MARCOZ Victor	3345 – 3346 - 3347 repertoire	1868 - 1882/1849 - 1882/1850 - 1866
MARCOZ Victor	3327	1885
MARCOZ Victor	3328	1886
MARCOZ Victor	3329	1887
MARCOZ Victor	3330	1888
MARCOZ Victor	3331	1889
MARCOZ Victor	3332	1890
MARCOZ Victor	3333	1891
MARCOZ Victor	3334	1892
MARCOZ Victor	3335	1893
MARCOZ Victor	3336	1894
MARCOZ Victor	3337	1895
MARCOZ Victor	3338	1896
MARCOZ Victor	3339	1897
MARCOZ Victor	3340	1898
MARCOZ Victor	3341	1899
MARCOZ Victor	3342	1900 - 1902
MARCOZ Victor	3344	1885 - 1901

MARGUERET Jean-Nicolas	1360	1727 - 1731
MARGUERET Jean-Nicolas	1361	1732 - 1733
MARGUERET Jean-Nicolas	1362	1734 - 1736
MARGUERET Jean-Nicolas	1363	1737 - 1739
MARGUERET Jean-Nicolas	1364	1740 - 1742
MARGUERET Jean-Nicolas	1365	1743 - 1745
MARGUERET Jean-Nicolas	1366	1746 - 1749
MARGUERET Jean-Nicolas	1367	1750 - 1752

MARGUERET Jecques-François	1368	1771 - 1784
MARGUERET Jacques-François	1369	1784 - 1801

MARGUERET Louis-Joseph	1316	1815 - 1817
------------------------	------	-------------

MARGUERETTAZ	1370	1673
MARGUERETTAZ	1371	1676

MARGUERETTAZ Hugonet	1372	1679 - 1681
----------------------	------	-------------

MARGUERETTAZ Louis/Joseph	1314	1794 / 1799/1800
MARGUERETTAZ	1315	1800 / 1803
MARGUERETTAZ Jacques-François	1316-1	1814 - 1821
MARGUERETTAZ Louis Joseph	1316-2	1815 - 1818

MARGUERETTAZ Jean-André	2733	1689 - 1719
-------------------------	------	-------------

MARGUERETTAZ Hugues	1330	1673 - 1690
MARGUERETTAZ Hugues	1331	1709 - 1714
MARGUERETTAZ Hugues	1332	1716 - 1718

MARGUERETTAZ Joseph-Philibert	1333	1708 - 1714
MARGUERETTAZ Joseph-Philibert	1334	1715 - 1720
MARGUERETTAZ Joseph-Philibert	1335	1721 - 1722
MARGUERETTAZ Joseph-Philibert	1336	1723 - 1727
MARGUERETTAZ Joseph-Philibert	1337	1728 - 1730
MARGUERETTAZ Joseph-Philibert	1338	1731 - 1733
MARGUERETTAZ Joseph-Philibert	1339	1734 - 1736
MARGUERETTAZ Joseph-Philibert	1340	1737 - 1740
MARGUERETTAZ Joseph-Philibert	1341	1741 - 1746
MARGUERETTAZ Joseph-Philibert	1342	1744 - 1749

MARGUERETTAZ Jean-Jacques	1347	1750 - 1751
MARGUERETTAZ Jean-Jacques	1348	1752 - 1753
MARGUERETTAZ Jean-Jacques	1349-1-2	1753 - 1773 - 1774
MARGUERETTAZ Jean-Jacques	1350	1754 - 1756
MARGUERETTAZ Jean-Jacques	1351	1757 - 1759
MARGUERETTAZ Jean-Jacques	1352	1760 - 1762
MARGUERETTAZ Jean-Jacques	1353	1763 - 1765
MARGUERETTAZ Jean-Jacques	1354	1766 - 1768
MARGUERETTAZ Jean-Jacques	1355	1769 - 1772

MARGUERETTAZ Bon	1343	1749 - 1755
MARGUERETTAZ Bon	1344	1756 - 1759
MARGUERETTAZ Bon	1345	1757 - 1764
MARGUERETTAZ Bon	1346-1-2	1765 - 1773 et 1715

MARGUERETTAZ François-Léonard	1356	1768 - 1773
MARGUERETTAZ François-Léonard	1357	1774 - 1778
MARGUERETTAZ François-Léonard	1358	1779 - 1786
MARGUERETTAZ François-Léonard	1359	1787 - 1801

MELLÉ Jean-Baptiste	2734/2	1817 - 1820
MELLÉ	2735	1801 - 1805
MELLÉ	2736	1806 - 1807

MELLÉ	2737	1808
MELLÉ	2738	1809 - 1810
MELLÉ	2739	1811 - 1812
MELLÉ	2740	1813 - 1814
MELLÉ Jean-Baptiste	364-5	1817

MELLÉ Jean	1407	1789 - 1794
MELLÉ Jean	1408	1794 - 1797
MELLÉ Jean	1409	1798 - 1801
MELLÉ Jean	1410	1815
MELLÉ Jean	1411	1816
MELLÉ Jean	1412	1817
MELLÉ Jean	1413	1818
MELLÉ Jean	1414	1819
MELLÉ Jean	1415	1820
MELLÉ Jean	1416	1821
MELLÉ Jean	1417	1822

MILLET Jean-Antoine	1394	1676
MILLET Jean-Antoine	1395	1677
MILLET Jean-Antoine	1396	1679
MILLET Jean-Antoine	1397	1684
MILLET Jean-Antoine	1398	1687 - 1689
MILLET Jean-Antoine	1399	1690 - 1692
MILLET Jean-Antoine	1400	1691
MILLET Jean-Antoine	1401	1695
MILLET Jean-Antoine	1402	1701- 1706

MILLET André-Joseph	1429	1674 - 1678
MILLET André-Joseph	1430	1679 - 1690

MILLET Jean-Pantaleon	1431	1753 - 1775
-----------------------	------	-------------

MILLET François-Léonard	1432	1725 - 1728
MILLET François-Léonard	1433	1729 - 1732
MILLET François-Léonard	1434	1731 - 1734
MILLET François-Léonard	1435	1735 - 1736
MILLET François-Léonard	1436	1737 - 1738
MILLET François-Léonard	1437	1739 - 1740
MILLET François-Léonard	1438	1741
MILLET François-Léonard	1439	1742 - 1743
MILLET François-Léonard	1440	1744 - 1747
MILLET François-Léonard	1441	1748
MILLET François-Léonard	1442	1755 - 1758
MILLET François-Léonard	1443	1758 - 1770

MUNIER	1494	1739 - 1751
MUGNIER Denis	1495	1784 - 1799
MUGNIER Denis	2756	1800
PERRIERI	2454	1552 - 1555
POMAT Charles	1726	1598 - 1599 - 1604
PROMENT Barthélemy	1766	1701 - 1704
PROMENT Barthélemy	1767	1705 - 1708
PROMENT Mathieu	1769-1	1726 - 1730
PROMENT Anselme	1768	1711 - 1716
PROMENT Anselme	1769-2	1716 - 1717
PROMENT Grat-Joseph	1770	1760 - 1764
PROMENT Grat-Joseph	1771	1765 - 1770
PROMENT Grat-Joseph	1772	1771 - 1779
PROMENT Grat-Joseph	1773	1758 - 1762
PROMENT Grat-Joseph	1774	1780 - 1797
PROMENT Jean-François	1775	1763 - 1765
PROMENT Jean-François	1776	1766 - 1769
PROMENT Jean-François	1777	1770 - 1771
PROMENT Jean-François	1778	1771 - 1772
PROMENT Jean-François	1779-1-2	1773 - 1778 - 1786
PROMENT Jean-François	1780	1774 - 1784
PROMENT Jean-François	1781	1780 - 1784
PROMENT Jean-François	1782	1785 - 1794
PROMENT Jean-François	1783	1790 - 1799
RONC Jean-Baptiste	2807	1835 - 1839
RONC Jean-Baptiste	2808	1841 - 1842
RONC Jean-Baptiste	2809	1841 - 1842
RONC Jean-Baptiste	2810	1843 - 1844
RONC Jean-Baptiste	2811	1845 - 1846
RONC Jean-Baptiste	2812	1847 - 1849
TREVES Georges	2155	1741 - 1742
VAISENDA Léonard	2182	1735 - 1739
VAISENDA Léonard	2183	1739 - 1742
VAISENDA Léonard	2184	1742 - 1745

VAISENDA Léonard	2185	1745 - 1747
VAISENDA Léonard	2186	1747 - 1751
VAISENDA Léonard	2187	1750 - 1753
VAISENDA Léonard	2188	1753 - 1758
VAISENDA Léonard	2189	1758 - 1763

VALLET Jean-Victor	2190	1737 - 1740
--------------------	------	-------------

VERRAZ Jean-Léonard	2228	1769 - 1773
---------------------	------	-------------

VERRAZ Jean-François	2229	1722 - 1727
VERRAZ Jean-François	2230	1727 - 1733
VERRAZ Jean-François	2231	1730 - 1733
VERRAZ Jean-François	2232	1734 - 1742
VERRAZ Jean-François	2233	1736 - 1740
VERRAZ Jean-François	2234	1741 - 1744
VERRAZ Jean-François	2235	1745 - 1752
VERRAZ Jean-François	2236	1748 - 1754
VERRAZ Jean-François	2237	1752 - 1758
VERRAZ Jean-François	2238	1752 - 1758
VERRAZ Jean-François	2239	1758 - 1764
VERRAZ Jean-François	2240	1765 - 1771
VERRAZ Jean-François	2241	1774 - 1777
VERRAZ Jean-François	2242	1778 - 1784

VERRAZ Jean-François	2243	1785 - 1794
----------------------	------	-------------

VIETTES (Erasmus-Nicolas)	2257	1683 - 1693
VIETTES (Erasmus-Nicolas)	2257 bis	1683 - 1704

VUILLÉ Jean-Baptiste	2848	1801 - 1813
VUILLÉ Jean-Baptiste	2848 bis	1798 - 1816



Bibliografia

ANDRÉ Jacques, *Apicius, l'art culinaire*, Paris 1974.

ARNAUD Camille, *Histoire de la viguerie de Fortcalquier*, Tome deuxième, Marseille 1857.

BARBERIS Corrado, *Le campagne italiane da Roma antica al settecento*, Bari 1977.

BERENGO Ab. Giovanni, *Opere di Marco Porcio Catone, con traduzioni e note*, Venezia 1846.

BERTRANDI Ambrogio, *Opere anatomiche, e cerusiche*, Tomo VII, Torino MDCCLXXXIX.

BETEMPS Alexis, in *Actes de la conférence annuelle sur l'activité scientifique – Aux racines du francoprovençal*, Centre d'études francoprovençal, Saint Nicolas 20-21 décembre 2003, R.A.V.A. Ass. de l'Éducation et la Culture, B.R.E.L., Centre d'Études francoprovençales René Willien, Aoste 2004.

A. BÉTEMPS, *La vie dans les alpages valdôtains dans la première moitié du XX^e siècle*, Aoste 2008.

BRUCHET Max, *Le château de Ripaille*, Marseille 1980, (1^a ed. Paris 1907).

CAMPANINI Antonella - RINALDI Rossella, *Laboratorio sulle fonti d'archivio: ricerche su società e istituzioni nel tardo Trecento*, Ed. CLUEB, Bologna 2005.

CHENAL Aimé-VAUTHERIN Raymond, *Nouveau dictionnaire de patois valdôtain*, Quart 1997.

COSTANTINI Baldassarre, *Dictionariolum Latinum ad puerorum commoditatem, Italice interpretatum*, in Venetia, MDLXIII.

DOURSTHER Horace, *Dictionnaire universel des poids et mesures anciens et modernes, contenant des tables des monnaies de tous les pays*, Bruxelles 1840.

DU CANGE CHARLES DU FRESNE, *Glossarium Ad Scriptores Mediae et Infimae Latinitatis ...* (1610-1688). Ed. Novissima Insigniter Aucta. - Francofurti ad Moenum : Ex Officina Zunneriana, apud Johannem Adamum Jungium.

DU CANGE CHARLES DU FRESNE, *Glossarium mediæ et infimæ latinitatis*, Facsimile dell'ed. del 1883-1887.

GODEFROY Frédéric, *Dictionnaire de la langue française et de tous ses dialectes, du IX^e au XV^e siècle*, (10 volumes) Paris 1938.

GONON Marguerite, *La vie quotidienne en Lyonnais d'après les testaments, XIV^e – XVI^e siècle, Glossaire*. Paris 1968.

HENRY J.-M., *Reconnaissances et inféodations dans le Valpelline (seigneurie de Quart en 1500)*, Aoste 1938.

LE FORT Charles - LULLIN Paul-Elisée, *Regeste Genevois ou repertoire chronologique et analytique des documents imprimés relatifs à l'histoire de la ville du diocèse avant l'année 1312*, Ed. 1866.

LIVIERO Alessandro, *Villefranche, storia di un antico borgo*, Quart 2002.

MARTIALIS MARCI VALERII, *Epigrammata ad codices parisinos ...*, Volumen primo, Parisii MDCCCXXV.

MARCI VALERII MARTIALIS, *Epigrammata*, Volumen primum, MDCCCIV.

MARTINI Matthiæ, *Lexicon Philologicum in quo Latinæ e a Latinas Auctoribus ...*, Tomus secundus, Amstelodami, apud Joannem Ludovicum De Lorme - M.DCCI..

Clarissimi Viri NONNI Ludovici, *Medici Antverpiani diæteticon, sive De Re Cibaria»* Libros IV, Antverpiæ, ex officina Petri Belleri. M.DC.XLV.

Nuovo Campanini Carboni, *Vocabolario Latino-Italiano/Italiano Latino*, Ed. Paravia, Torino 1995.

Nouveau dictionnaire francois Italien – italien François, Genève MDCLXXVII.

PATRIA Luca, *Gli spazi dello spirito: contrarie e comunità in Val di Susa sec. XIII-XV*, in *Il buon fedele: le confraternite tra Medioevo e prima età moderna*, Quaderni di storia religiosa, volume 5, Caselle di Sommacampagna (Verona). Ed. Cierre 1998.

POZZOLI Gerolamo, ROMANI Felice, PERACCHI Antonio, *Dizionario Storico Mitologico di tutti i popoli del mondo*, Livorno 1829.

QUAGLIA Lucien, *Comptes de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard (1397-1477) première partie*, Vallesia, Bulletin annuel de la Bibliothèque et des Archives cantonales du Valais, des Musées et Valère et de Majore, Tome XXVIII (1973).

QUAGLIA Lucien en collaboration avec THEURILLAT Jean-Marie, *Les comptes de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard. Seconde partie (1473-1475-1476)*, Vallesia, Bulletin annuel de la Bibliothèque et des Archives cantonales du Valais, des Musées et Valère et de Majore, Tome XXX (1975).

QUAGLIA Lucien, *Note e documenti – Comptes de l'hospice du Grand-Saint-Bernard pour l'année 1502-1503*, Bollettino Deputazione Subalpina di Storia Patria – Anno LX 1962 (primo e secondo semestre), Torino Palazzo Carignano.

QUAGLIA Lucien, *La Maison du Grand-Saint-Bernard, des origines aux temps actuels*, Aoste MCMLV.

RICHELET Pierre, *Dictionnaire de la langue française ancienne et moderne*, vol. 1, Lyon : Duplain, 1728.

ROBERT Paul, *Le Nouveau Petit Robert, dictionnaire de la langue française*, Paris 1996.

SCHULE Ernest, *Glossaire, Vallesia*, Bulletin annuel de la Bibliothèque et des Archives cantonales du Valais, des Musées et Valère et de majore, Tome XXX (1975).

Tavole di ragguaglio sui pesi e misure del sistema metrico, pubbl. dal Ministero di Agricoltura e Commercio, Stamperia Reale, Torino 1849.

TOMMASEO N., *Nuovo Dizionario dei sinonimi della lingua italiana*, 1^a Ed., Firenze 1838.

ZANOLLI Orphée, *Computa Sancti Ursi*, 3 Volumi, Quart 1998.

VALERIO Nico, *La tavola degli antichi*, Milano 1989.

WILLIEN René, *Noutro dzen patoué*, Bulletin N° 6 avril, Aoste 1970.

1 P. ROBERT, *Le Nouveau Petit Robert, dictionnaire de la langue française*, Paris 1996, pag. 933:

Flèche: pièce de lard sur le côté du porc, de l'épaule à la cuisse.

2 Questa definizione non si era ancora trovata.