

DE L'IMAGE A L'OBJET...

LA MAISON AUTREFOIS



Déroulé

Avant de venir au musée :

Les élèves vont découvrir les 10 objets du musée présentés sous forme de photographies couleurs. Chaque élève, ou groupe d'élèves, est responsable d'un objet et peut émettre des hypothèses concernant : la matière, la fonction, le nom, l'objet équivalent contemporain, etc.

Les objets :

Niveau 0



- Un kaiku et une pierre d'ophite (inv. n° 21 39.1 et n°87.76.1.1)
- Un bol de berger (inv. n° 1796)
- Des ciseaux de berger (inv n° 21.47.1)
- Un presseur à pommes (inv n° 1879)



Niveau 1

- Une porte et une clef (inv. n°956, n° 902)
- Un pétrin (inv. n° 1490.1)
- Un potager (dessus : inv. n°2119 et devant : inv. n°647)
- Un züzülü (inv. n° 449)
- Une ferreta avec flotteur et coussin (inv. n°323, n°132 et n°202)
- Une pegarra (inv. n° 21.248.1)

Au musée (1h15 environ) :

Lors de la déambulation dans les salles de l'exposition permanente, les élèves observent les 10 objets et peuvent, avec l'aide de l'adulte, confronter leurs hypothèses aux réalités liées aux matériaux, à la fonction de l'objet, à son équivalent contemporain, à sa présentation au musée, etc.

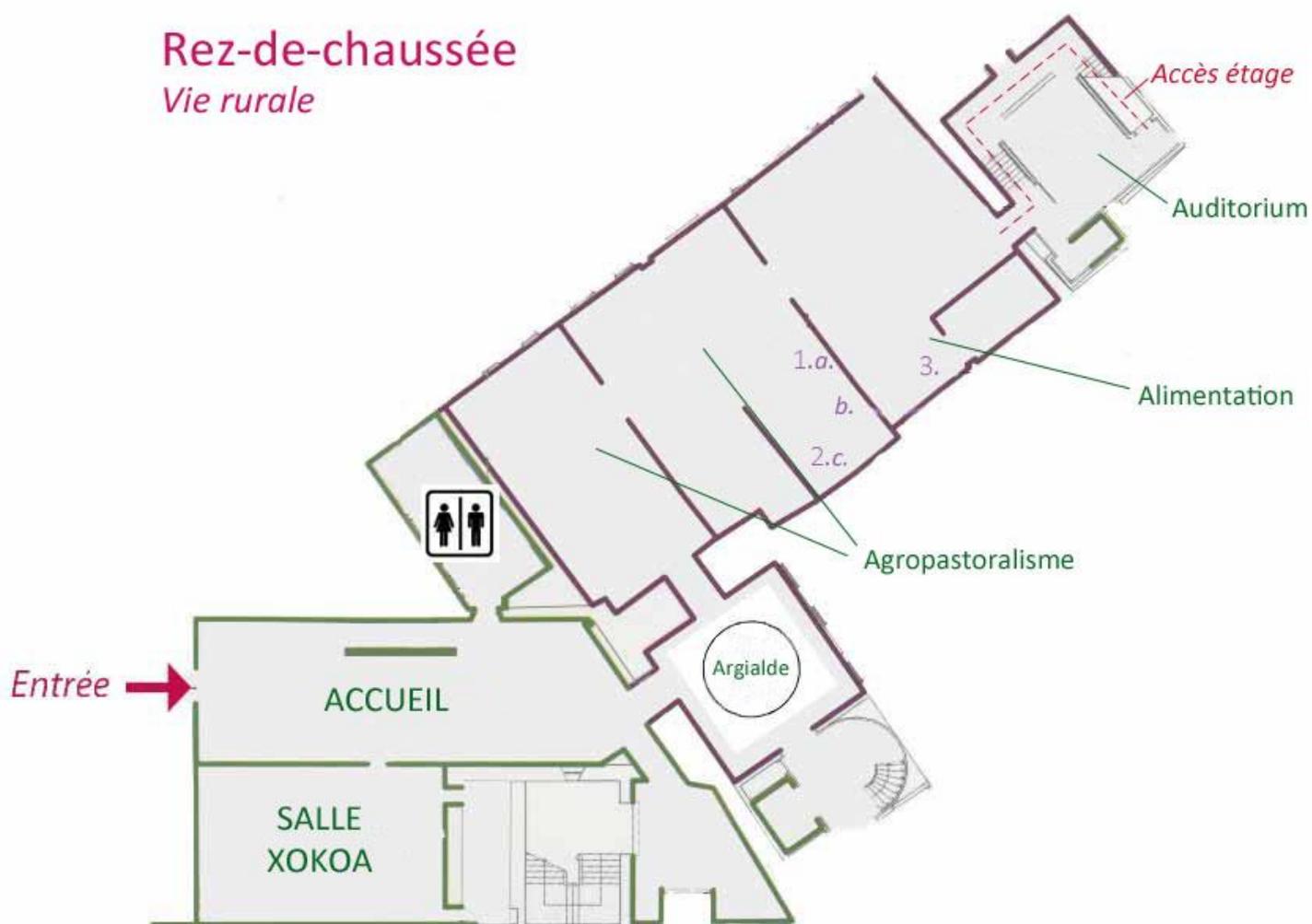
Des photos pourront être utilisées pour illustrer le propos (l'enseignant trouvera à l'accueil du musée un classeur comprenant les images des objets et les photos illustrant leur utilisation).

Après la venue au musée :

La fiche-bilan reprenant les objets étudiés permet de ré-exploiter le thème en classe.



LOCALISATION DES OBJETS DANS LE MUSÉE



- 1. : kaiku, pierre d'ophite
- 2. : ciseaux
- 3. : pressoir et broyeur

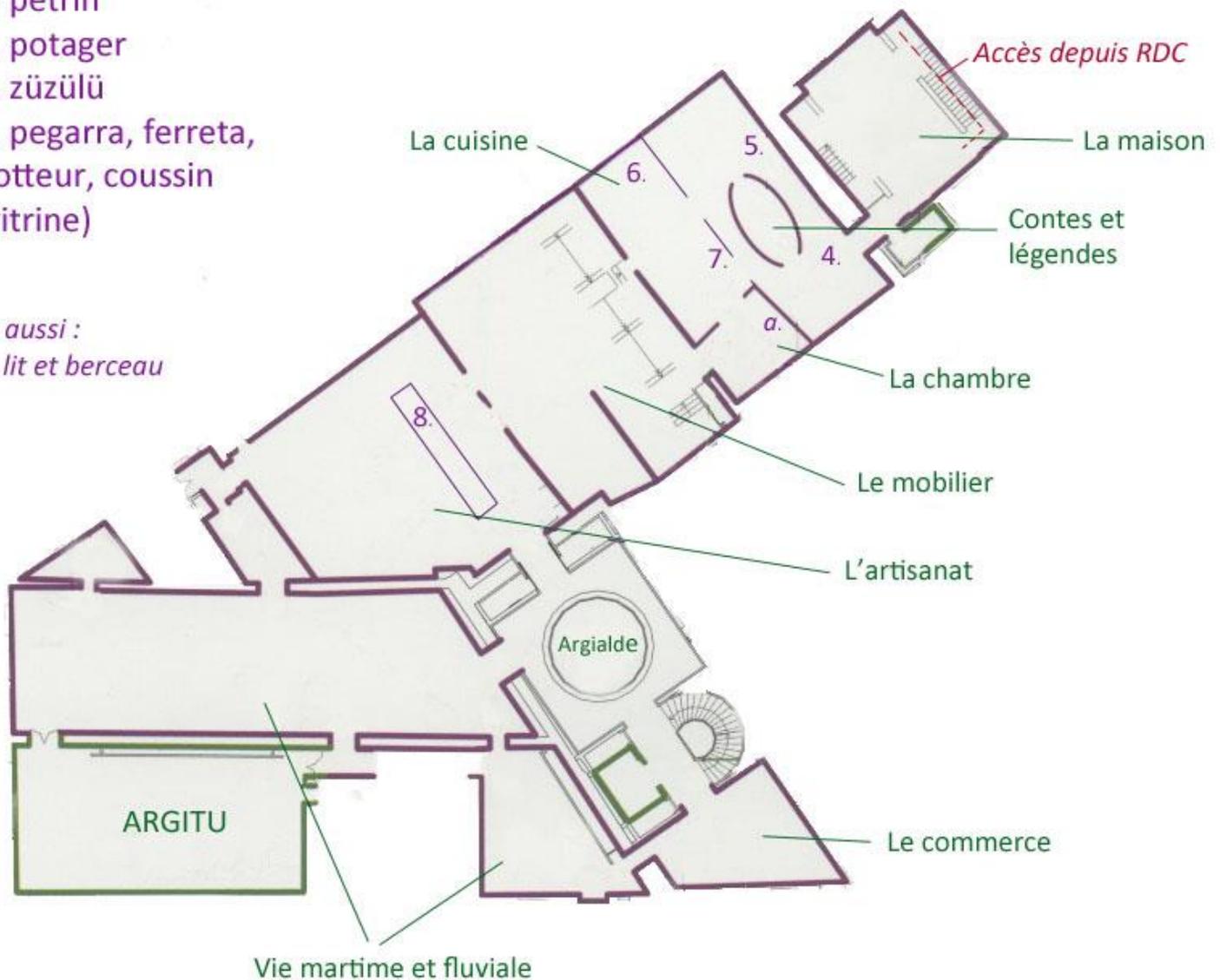
Et aussi :

- a. : bol, fouet
- b. : tutto, marmite, gril à talo
- c. : cloche, collier

1^{er} étage :
Vie domestique...

- 4. porte et clef
- 5. pétrin
- 6. potager
- 7. züzülü
- 8. pegarra, ferreta, flotteur, coussin (vitrine)

Et aussi :
a. lit et berceau



Kaiku

Bois évidé et taillé. Fin XIX^e- début XX^e siècle.

Inv. n°21.39.1



Instrument de travail utilisé par les bergers pour recueillir le lait des brebis pendant la traite mais aussi pour le faire cailler à l'aide d'une pierre chauffée à blanc avant d'y ajouter la présure.

Le kaiku est fait d'une seule pièce de bois : bouleau, châtaignier, tilleul, buis. Il peut contenir une dizaine de litres. Sa forme est parfaitement étudiée pour optimiser la traite des brebis : stabilité (asymétrie) et maniabilité (anse). Ce design est souvent repris pour les kaiku en aluminium actuels.

Le fond du kaiku en bois est souvent calciné, brûlé par les pierres d'ophite plongées dans le lait pour le chauffer. Ce mode de cuisson indirect remonte peut-être au Paléolithique à une époque où l'homme savait cuire des aliments (comme les coquillages) mais ignorait encore l'art de la poterie allant au feu.

Pierres d'ophite / Su harriak

XIX^e-XX^e siècle, Lekaroz (Navarre)



Inv. n°87.76.1.1

Passées au feu et plongées dans le kaiku pour tiédir le lait. C'est une pierre ferrugineuse, en effet la présence de fer lui permet de ne pas éclater lorsqu'elle est mise à chauffer dans les braises du feu. Ronde, d'aspect poli, elle est parsemée de taches de fer grisâtres.



Bol de berger en bois / Zurezko artzain katilua

Bois évidé. XIX^e-XX^e siècle.



Inv. n°1796

Le bol est utilisé par le berger pour boire toutes sortes de liquides (eau, lait, potage à l'ail) mais aussi pour la confection du caillé.

Comme le kaiku, il est fait d'une seule pièce de bois.

Ciseaux / Aizturak

Métal forgé et boulonné. Fin XIX^e-début XX^e siècle.



Inv. n°21.47.1



Inv. PH.62.21.134

Les ciseaux (aussi appelés « forces ») sont utilisés pour la tonte des brebis.

La laine est coupée par mouvement de cisaille des deux lames. C'est une opération délicate : il faut immobiliser la brebis fermement pour ne pas la blesser.

Les bergers s'aident les uns les autres pour la tonte qui intervient généralement au printemps avant le départ pour l'estive.

La laine est nettoyée, cardée et filée à la ferme pour fabriquer des vêtements, couvertures, toiles...

Une partie de la laine peut être revendue au marchand ambulant qui la vend au tisserand.

Et aujourd'hui : le berger est équipé d'une tondeuse électrique.

La laine sert toujours à la confection de vêtement et elle est aussi utilisée pour l'isolation des constructions écologiques.

Console tactile : kaiku en bois, sonnaille vache, sonnaille brebis, laine brute.

Et aussi :

Ttotto

Bois. XIX^e-début XX^e siècle.

Le berger s'assied sur le ttotto lors de la traite.



Inv. n°98

Fouet / irabiagailua

Osier. Fin XIX^e siècle, Sainte-Engrâce.

Le fouet est utilisé dans l'une des étapes de la fabrication du fromage, pour casser le caillé et rendre le lait à nouveau liquide. (*voir en annexe la fabrication du fromage*)



Inv. n°63.28.3

Moule à fromage / zimitza (moldea)

Bois. Fin XIX^e siècle, Labourd.

Une fois le lait chauffé et durci, le petit lait est retiré (le breuil) et la masse coagulé inséré dans un moule. Parfois le moule est seulement constitué d'un cercle en bois, serré par de la corde, permettant de faire sécher le fromage durant plusieurs mois. Ici le fond permet d'imprimer un motif sur le fromage obtenu.



Inv. n°167

Colliers et sonnailles / Lepokoak eta ezkilak

Métal, bois. Fin XIX^e siècle.

Les sonnailles permettent au berger d'entendre ses brebis dans la montagne. Elles sont surtout utilisées pendant la transhumance. Le bourdon est réservé à la brebis de tête et de petites cloches se répartissent dans le troupeau en fonction de la taille des animaux. Les colliers sont l'objet d'un soin particulier, fabriqués par les bergers eux-mêmes ils sont décorés d'incisions au couteau et ornés de clous de cuivre.



Inv. n°3050.2

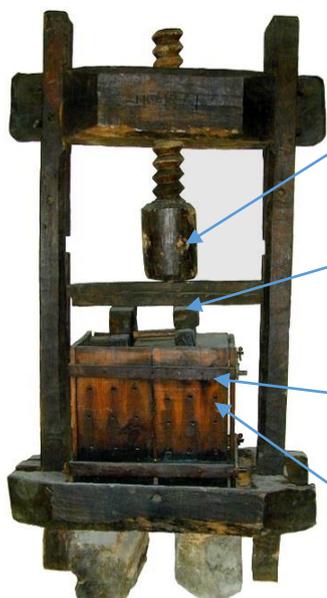


Inv. n°130.1



Pressoir à pommes / Sagarno lako ttikia

Chêne et Fer. Fin XIX^e siècle. Soule.



Fiché dans cet orifice, un manchon permet de faire tourner la vis.

En tournant la vis, on fait descendre la traverse en bois et les billots transversaux ainsi le dessus de la cuve écrase les morceaux de pommes.

Cuve dans laquelle on met les pommes préalablement concassées dans le broyeur.

Trous par lesquels s'écoule le jus de pomme.



Broyeur. Inv. n°95.22.1

Inv. n°1879

Les pommes (qui ont été concassées au préalable dans un broyeur – voir à côté du pressoir) sont mises dans la cuve. A l'aide de manchons glissés dans les trous situés à la base du pas de vis, on tourne la vis pour faire descendre le billot de bois à l'intérieur de la cuve. Le dessus de la cuve descend et écrase ainsi les pommes. Le jus s'écoule par les trous percés dans la paroi de la cuve et par le trou sous la cuve. Il est mis dans des tonneaux pour qu'il fermente, pendant 4 mois environ.

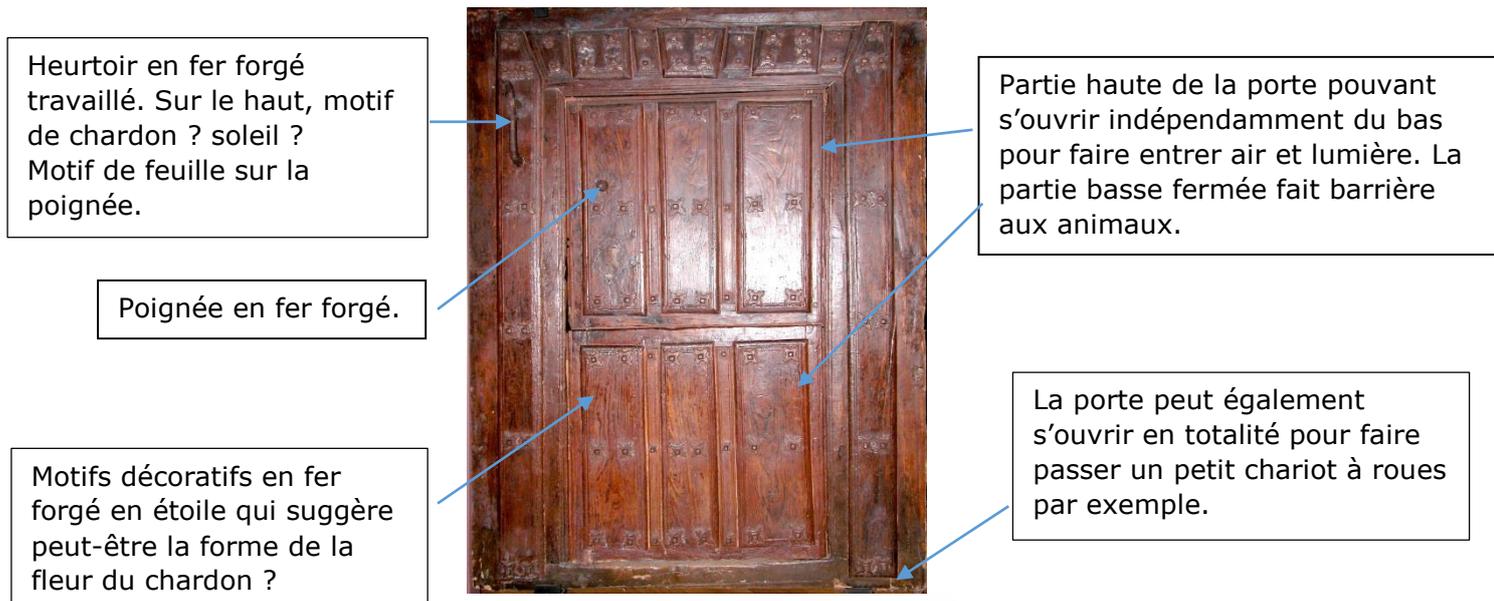
On boit du cidre tous les jours, c'est une boisson quotidienne. On ne boit du vin que dans les grandes occasions. On ne boit que peu de café.

La culture du pommier est attestée au Pays Basque dès le Moyen âge. La cité médiévale de Bayonne possédait de nombreux vergers.

La pomme se consomme crue ou cuite, mais elle est surtout utilisée pour la fabrication du cidre. L'élaboration de cette boisson requiert un savoir-faire particulier : cueillir les pommes au début de l'automne, écraser les fruits, les presser pour recueillir le jus, le soutirer une première fois après fermentation, puis une deuxième fois à Noël pour la mise en fûts, et parfois même une troisième au printemps avec changement de fûts pour obtenir un bouquet différent avant la mise en bouteille.

Le cidre, boisson modeste, est produit à grande échelle en Pays Basque jusqu'au XVIII^e siècle. On note ensuite un recul important de la culture du pommier en Soule, Navarre, Alava et Biscaye, recul qui se confirme aux siècles suivants. Les provinces du Labourd, de Basse-Navarre et du Guipuzkoa maintiennent et développent leurs pommeraies aujourd'hui.

Et aujourd'hui : le cidre est une boisson de fête.

Porte de maison navarraise / Atea*Chêne et fer forgé. Navarre.***Clef ouvragée / Gako landua***Fer forgé. Inv. 902*

La porte d'entrée des maisons rurales est l'objet de beaucoup de soins qui témoignent de son importance et de son rôle symbolique.

Constituée d'un assemblage de panneaux de châtaigniers et rehaussée de pièces métalliques en forme d'étoile, cette grande porte navarraise dispose de deux battants superposés qui permettent, comme dans toutes les fermes, de pouvoir faire rentrer l'air et la lumière tout en maintenant, en partie basse une barrière pour les animaux. Elle est dite « porte charretière ».

A noter : à l'arrière de la porte, les 3 loquets correspondant aux 3 possibilités d'ouverture de la porte sont visibles.

C'est sur la porte que sont accrochées les carlines ou « chardons dorés » (eguzki-lore, fleur de soleil) destinées à protéger la maison des mauvais esprits et des sorcières. Lors de la Saint-Jean, des couronnes ou croix tressées, incorporant certaines herbes spécifiques cueillies le matin après les feux, y sont également suspendues pour porter bonheur.

*Inv. n°21.6.1.2*

Les dimensions importantes de cette porte suggèrent la taille importante de la maison rurale. La bâtisse unique abrite sous le même toit l'habitation familiale, les locaux réservés aux animaux (étable), les pièces pour entreposer les récoltes et le fourrage.

La porte principale ouvre généralement sur l'*eskaratz*, élément commun aux maisons labourdines et bas-navarraises et constitue la grande originalité de l'aménagement intérieur. Cette vaste pièce centrale par laquelle on pénètre dans la maison, s'ouvre sur l'extérieur par une porte charretière et donne accès à toutes les pièces du rez-de-chaussée. Un escalier de bois situé dans l'un des angles donne accès à l'étage. Par sa place et ses dimensions, l'*eskaratz* est un espace aux multiples fonctions : remise pour le matériel agricole, grange, lieu de travail et de réunion... Au XVIII^e siècle, il sert aussi d'aire de battage au fléau, ce qui pourrait expliquer sa hauteur de plafond, souvent supérieure à celle des autres pièces de la maison.

Pétrin / Oraska

Chêne. XIX^e siècle.



Inv. n°1490.1



Dans le pétrin, on pétrit la pâte à pain réalisée avec de la farine de blé, un peu d'eau, de sel et de levure. Le trou au fond du pétrin permet l'écoulement de l'eau au moment du nettoyage.

Chaque maison fait son pain, généralement une fois par semaine. Le blé est produit à la maison et on l'apporte au moulin pour en faire de la farine. La famille vivant sous le toit est généralement nombreuse : grands-parents, parents, enfants (dont souvent les jeunes adultes non mariés), oncles ou tantes non mariés.

Faute de blé, on confectionne parfois le pain avec de la farine de maïs.

Et aujourd'hui :

Le plus souvent le pain est acheté dans le commerce. On peut aussi faire son pain dans un simple récipient, ou bien dans une machine à pain électrique qui fait la pâte et peut aussi cuire le pain.

Potager / Hautstegia

Pierre taillée et sculptée en bas-relief.

Inv. 2119 provient du Village d'Hosta en Basse-Navarre (maison Ipharria).



Dessus de potager

Inv. n°2119



Élément placé verticalement,
sous le dessus de potager.
L'ouverture en façade
permet le retrait des braises
refroidies.

Inv. n°647

En pierre, il est constitué de deux parties.
Une grande pierre, sur le dessus, percée de
deux trous, permet la cuisson des aliments
dans un pot (étymologie du nom). Les braises
sont récupérées dans la cheminée et placées dans les trous recouverts d'une grille
(absente ici).

Les cendres tombent et sont récupérées par le trou percé sur la pierre frontale. Ces
cendres, qui contiennent de la potasse, sont recyclées ensuite pour faire la lessive
mensuelle. Le linge est entassé dans un bac en bois. Maintenus dans un sac de tissu
fin, les cendres sont déposées en haut du tas de linge. On verse de l'eau bouillante sur le
linge et on répète l'opération jusqu'à ce que l'eau ressorte claire.

La plaque avant ou frontale est richement décorée (motifs rayonnants, fougères, date...).
Le motif dit « à virgules » semble être une fougère stylisée (la virgule est un motif
récurrent depuis l'Antiquité grecque, le godron). On retrouve ce motif à travers différents
assemblages, bouquets, croix à trois, quatre ou cinq branches. Sur le manteau de
cheminée juste à côté, on voit nettement qu'à l'intérieur des « virgules » qui composent
la frise apparaît le dessin d'une fougère.

En basque le potager « hautstegia » signifie « là où l'on récupère les cendres ».

Et aujourd'hui :

*Des appareils fonctionnant généralement au gaz ou à l'électricité permettent de réchauffer
les aliments.*

Züzülü

Noyer. Début XIX^e siècle. Presbytère Halsou.

Banc placé près de la cheminée. Ce meuble est considéré comme typiquement basque ou même souletin (bien qu'on en trouve dans d'autres régions de montagne – Aragon, Autriche). Il est habituellement placé perpendiculairement à la cheminée : son haut dossier protège des courants d'air. L'assise peut être simplement soutenue par 4 pieds ou prendre la forme d'un coffre destiné à recevoir une petite provision de bois. Les bancs les plus perfectionnés sont munis d'une tablette mobile



Inv.

n°449

qui permet à la personne assise de prendre son repas en profitant de la chaleur du foyer. Il existe alors deux sortes de dispositif : soit la tablette constitue le panneau central du dossier, laissant apparaître un vide lorsqu'elle est abaissée, soit elle est une pièce ajoutée qui vient se plaquer contre la partie centrale lorsqu'elle est relevée.

Sur le züzülü prennent place les grands-parents, rejoints par les petits-enfants lors des veillées. C'est un moment privilégié pour la transmission des contes et légendes.

A noter : voir au mur de la salle, la photographie représentant le züzülü « en situation » dans l'ancienne muséographie du musée.

Et aussi :

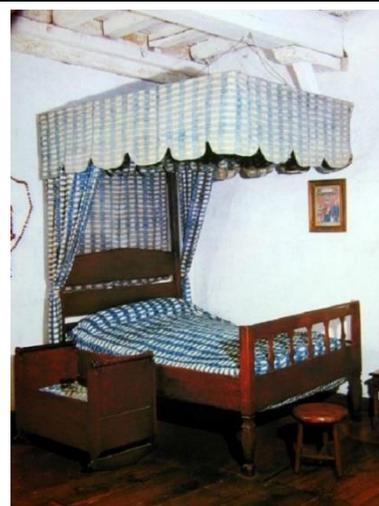
Lit à baldaquin / Baldakinoa duen ohea

Berceau / Seaska

Lit : bois et tissu. XIX^e siècle, Hasparren

Berceau : bois.

Lit à baldaquin avec rideau pour décorer et conserver la chaleur puisqu'il n'y avait pas de chauffage. Le bébé dort, dans un berceau, dans la même chambre que les parents pour le surveiller et pour qu'il profite de la chaleur dégagée par ses parents.



Inv. n°20, n°47

Pegarra, ferreta, flotteur, et coussin.

Pegarra : terre cuite, cuivre, laiton, Fin XIX^e siècle.

Récipient servant au transport de l'eau. A la maison, la pegarra est posée sur le bord de l'évier en pierre. On la penche pour se servir de l'eau. On peut noter des traces d'usure à la base de cette pegarra, dues aux frottements répétés avec la pierre de l'évier.



Inv. n°21.248.1

Ferreta : Bois, fer et cuivre. XIX^e siècle, Soule et maison Berhoa, Suhescun (Basse-Navarre).

Récipient en bois cerclé de fer à deux poignées en métal et servant au transport de l'eau. A la maison, elle est posée sur le bord de l'évier.



Inv. n°323

Flotteur / Ferretaren tapa edo ferrela : Hêtre. Fin XIX^e-début XX^e siècle, Soule.

Posé à la surface de l'eau, il empêche le liquide de déborder.



Inv. n°132

Coussin / burudittoa : Tissu. XIX^e- début XX^e siècle, Soule.

Posé sur la tête, sous la ferreta, pour plus de confort et d'équilibre.



Inv. n°202

Jusqu'à l'entre-deux-guerres, la fontaine du village est l'unique source d'approvisionnement en eau des maisons rurales. Les jeunes filles s'y rendent jusqu'à cinq fois par jour en fonction des besoins de la maison. C'est là que s'échangent les nouvelles.

Deux types de récipients sont principalement utilisés, en Pays Basque comme en Béarn. Le plus ancien est la pegarra, grande cruche en terre cuite au profil caractéristique à base étroite, panse large, anse et bec élancés.



Inv. CP. 1984.51.30

Son origine remonte au moins à l'époque carolingienne (IX^e siècle). Elle a progressivement évolué pour prendre, dans le courant des XVII^e et XVIII^e siècles, cette forme de « théière » qui attira l'attention de nombreux voyageurs, dont Wilhem von Humboldt en 1801.

La ferreta, ou herrade en gascon, est probablement apparue plus tard. Elle contient environ 10 litres et pèse une quinzaine de kilos. Constituée de planches en bois cerclées de trois larges anneaux de métal (fer, laiton ou cuivre) et munie de deux anses, elle se portait comme la pegarra, posée sur la tête, sur un petit coussin en forme d'anneau. Un flotteur en bois, posé à la surface de l'eau, permettait d'éviter son débordement pendant le transport. Pegarra et ferreta étaient installées sur l'évier de la cuisine et l'eau retirée au moyen d'une louche.

Dans les premières décennies du XX^e siècle, alors que l'usage de ces récipients disparaît peu à peu, la silhouette de la femme portant une cruche sur la tête se répand comme une image emblématique du Pays Basque, diffusée par les cartes postales et reprise par les artistes.

L'eau courante arrive dans certaines maisons rurales assez tard, et même après la seconde guerre mondiale.

Console tactile : pour toucher et soupeser la pegarra et la ferrata.

AGROPASTORALISME :

Du Moyen Age au XIX^e siècle, les activités pastorales et agricoles jouent un rôle primordial dans l'évolution des modes de vies des populations basques pyrénéennes, les premières dominant toutefois nettement les secondes.

La tradition ancestrale de l'élevage, basée sur des coutumes d'appropriation collective des pâturages et de libre parcours des troupeaux, donne lieu à des accords (faceries) passés entre les communautés pastorales.

Ces pratiques sont liées à un phénomène essentiel : la transhumance, mouvement oscillatoire qui entraîne la plus grande partie du bétail à la recherche d'herbe fraîche, vers les cimes pendant l'été et vers la plaine pendant l'hiver. La transhumance est particulièrement importante en Basse-Navarre et en Soule.

Jusqu'au début du XX^e siècle, dans la montagne souletine, les abris des bergers et des bêtes, la surveillance du bétail et la fabrication du fromage donnent lieu à des pratiques communautaires.

La cabane, le parc à brebis, le terrain de pacage alentours, ainsi que le droit de couper le bois de chauffage, forment un ensemble que l'on désigne du mot béarnais *cayolar*.

Les bergers sont colocataires : ils vivent en association dans des cabanes qui appartiennent en indivis à un groupe d'habitants d'un village ou d'une vallée.

Fin avril, dès que la date du départ est fixée, chaque berger responsable d'un *txotx* (unité correspondant à un nombre déterminé de brebis laitières) prépare son troupeau. Les bêtes sont fardées en différents endroits du corps, en bleu, rouge, vert ou ocre selon les maisons. Leurs sabots sont inspectés et coupés s'ils sont trop longs. Leurs cornes sont taillées et marquées au fer rouge du nom du propriétaire. Selon une vieille tradition, on lave la tête des brebis pour qu'elle soit bien blanche.

Brebis, moutons, béliers, porcs et vaches sont parés de **sonnaillles / joareak** fixées sur des **colliers de cuir** ou de **châtaignier** de largeur variable, parfois cloutés ou décorés de dessins.

Dès l'arrivée au *cayolar*, les brebis et le lait qu'elles fournissent sont mis en commun. L'organisation du travail en montagne est cyclique et obéit un rituel immuable. Elle s'étale sur sept jours : six jours de travail et un jour de repos.

Six bergers sont ainsi présents en permanence à la cabane et effectuent à tour de rôle les différentes tâches quotidiennes. Elles se résument essentiellement à la **traite** et à la **fabrication des fromages**, à la surveillance du troupeau, mais aussi aux **corvées d'eau** et de bois, à la préparation des **repas** pris en commun et à l'entretien de la cabane.

Le matin du septième jour, le berger qui a terminé sa semaine redescend dans la vallée sur l'**âne** du nouvel arrivant, venu le remplacer.

A partir du 22 juillet, débute la seconde partie de l'estive. Cette date correspond à la fin de la période de la traite, le lait tarissant durant les mois précédant l'agnelage (janvier/février). Le *cayolar* est fermé pendant quelques jours et les brebis reviennent à la ferme pour **être tondues**. Elles sont ensuite remontées et gardées par deux bergers seulement qui feront un tour par semaine pendant environ trois mois, jusqu'à la mauvaise saison.

Pendant leur séjour en haute montagne à la belle saison, les bergers vivent dans l'*olha*, la cabane en pierre sèche du *cayolar*, dépourvue de tout mobilier. Pour la traite, les brebis laitières sont réunies dans l'enclos à traire de forme triangulaire qui jouxte celui où dort le troupeau. La fabrication du fromage, une des principales activités, a lieu deux fois par jour après la traite des brebis.

Etapes de la fabrication du fromage :

- le lait est chauffé à environ 30 ° (dans le *kaiku*, dans le chaudron en cuivre, ou dans des ustensiles en métal aujourd'hui).
- le premier caillé est obtenu avec la présure en une heure environ. La présure s'obtenait autrefois à partir de l'estomac d'un agneau non sevré rempli de lait de brebis et séché pendant quelques mois. La poudre recueillie permettait de faire cailler le lait tiédi. On utilise aujourd'hui de la présure chimique.
- on casse ce caillé avec le fouet. Le fouet est fait d'une branche de frêne ou d'un pied de houx dont les ramures sont ramenées vers le haut et attachées ensemble. On brasse et on remue jusqu'à ce que le lait soit à nouveau liquide.
- on refait chauffer le tout à environ 30°, pour que le caillé durcisse une seconde fois et se sépare du petit lait.
- on récupère le petit lait (*breuil*) qui se sépare du fromage
- la masse coagulée est tassée à la main puis posée sur un plateau et mise dans un cercle en bois pour sécher. Ce moule ouvert est entouré d'une corde progressivement serrée pour égoutter le caillé.
- la pâte est pressée à la main jusqu'à formation d'une croûte. On la pique de petits trous pour faciliter l'évacuation du petit lait.
- une croûte légère se forme et dès que la pâte ne coule plus, le fromage est sorti du moule pour être mis devant le feu afin de faire roussir légèrement la croûte qui sera ensuite recouverte d'une bonne couche de sel.
- l'opération est renouvelée quotidiennement dans les jours qui suivent, puis vient l'affinage pendant 2 à 3 mois. On obtient ainsi des fromages de 4 à 5 kg qui ont nécessité environ 20 litres de lait chacun.
- Le petit lait restant est réchauffé. Le dépôt qui se forme sur la paroi du récipient et les grumeaux qui remontent à la surface sont recueillis et placés dans un sac de toile fine : c'est le *breuil*, fromage frais très apprécié, qui peut se consommer sucré le jour même ou salé plusieurs mois après.

Bibliographie

La vie autrefois en Pays Basque (généralités)

- *Catalogue du Musée Basque et de l'histoire de Bayonne*, Olivier Ribeton, Jacques Battesti, Maider Etchepare Jauregui, Bordeaux : Le Festin, 2008
- *La vie autrefois en Pays Basque*, Marie-France Chauvirey, Bordeaux : éditions Sud-Ouest, 1994
- *Pays Basque, terre et gens*, Antxon Aguirre Sorrondo, Donostia-San Sebastian : Elkar, 2004
- *Orhipean : Le pays de la langue basque*, Juan Carlos Etxegoien, Pamplona-Uruña, 2006

Agropastoralisme

- *Ganaderia y pastoreo en Vasconia, Atlas ethnographique du Pays Basque*, Etniker, Bilbao : Etniker Euskalerrria, 2000
- *Jean Baratçabal raconte...*, Duvert, Decha, Labat, Lauburu, 1998
- *Artzainak*, Jacques Blot, Donostia-San Sebastian : Elkar, 1984
- *Montagnes et civilisation basques*, Claude Dendaletche, Paris : Denoël, 1978
- *Paroles de bergers du Pays Basque au Far West...*, Gaby Etchebarne, Bayonne : Elkar, 2005

Alimentation

- *Sagardoa – La Sidra : desde el arbol hasta el vaso*, Antxon Aguirre Sorondo, Donostia San Sebastian : Michelena, 1993
- « *Pommiers et cidre jadis et naguère*, » Maurice Sacx, dans le *Bulletin du Musée Basque*, 1975, n°68, pp. 61-98
- *La Alimentacion domestica en Vasconia*, Etniker, Bilbao : Etniker Euskalerrria, 1999
- « *Ferrela* » dans le *Bulletin du Musée Basque*, 1932, n°3, pp. 249-250
- « *Porteuse d'eau* », Brigitte Alter, dans *Anglet Magazine*, n°112 (juillet-aout 2012)

Mobilier et motifs

- *Mobilier basque*, Lucile Oliver, Paris : C. Massin, 1977.
- *Meubles et ensembles basques*, Jean Ithurriague, Luis de Uranzu, Paris : C. Massin, 1960.
- *Meubles basques et béarnais*, Guillaume Janneau, Paris : Hachette littéraire, 1975.
- *Les Motifs décoratifs dans l'art populaire basque*, Philippe Veyrin, Pedro Garmendia, Paris : Istra, 1933
- *Motifs basques : textes et dessins de*, David Bexindeïa, Rennes : Ouest-France, 2006

Rites funéraires

- *Anuario de eusko-folklore. N°40 (1996-97) : Contribution à l'étude ethnographique de la mort en Pays Basque Nord*, Michel Duvert (directeur de la recherche), Ataun / Fundación Jose Miguel de Barandiaran, 1996.
- *Ritos funerarios en Vasconia*, Etniker, Bilbao : Etniker Euskalerrria, 1995