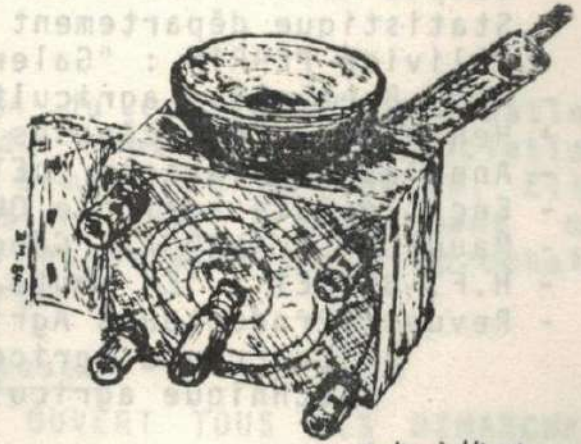


Les batteries se terminaient généralement dans la gaieté, les dernières forces étaient consacrées à la danse et à la chanson. "Les parebattes", comme appelait ces fêtes champêtres, durèrent jusqu'à ce que la mécanisation entraîne la disparition de ces travaux communautaires de la vie paysanne.

Pour finir, le blé noir était monté au grenier et disposé en une couche peu épaisse pour sa bonne conservation. Au fur et à mesure des besoins domestiques, le paysan préparait sa mouture avec la meule à bras installée dans le grenier ou utilisait de petits moulins à blé noir.



~ moulin à blé noir ~

La farine de sarrasin étant prête, il ne reste plus qu'à faire les galettes. A cet effet en voici la vieille recette ... en gallo:

"La galette de byeu nă de cez nous"

Dans un tégot, mets ta farine et fais un pertus o du greus sel par en dedans. Jettes par en dessus, à la douce, un p'tit qua d'ève. Tu tournes d'o ta cuillère en bois en versant l'iau. Quand la pâte est ben démêlée, bats-la tant qu' tu peux. Tu mets core de l'ève et tu tournes. Pis tu prends ta louche et tu la remplis diqu'au bord et tu fais erusse d'en haot et, erussions que j't'érusse, jusqu'à temps qu'ça fasse de la crème.

Tu mets la tuile dans l'fouyé. Si t'as point d'fourniau, tu la poses sus l'trepied. Tu graisses ta tuile et t'evailles ta pâte. Quand elle se détache sur les bords, retournes avec la tournette ou le viroué. Mets un greus moucet de beurre. PLies en quatre et mange ça be chaod.

Si la galette fait des trous, y'a des siennes qui disent que ta pâte est neyée. Faut point creire ces berdasses, car si y'a des pertus, le beurre t'erusse tout le long de la goule et c'est comme ça qu'c'est bon!

T'arroses ton gosier d'o yeunne bolée d'cit, dret en goût, gouleyant, justificatif et territorial."

(Simone MORAND).