

# Nostre RISTOURAS



*Bulletin de l'Association  
Patrimoine*

*La-Roche-de-Rame*

*patrimoine-rochederame.fr*



*Ypres après reconstruction à l'identique*



*Quatrième Année*

*numéro 12*

*Juillet 2016*

*« anèn tua lou puerc »*

*On va tuer le cochon*

*Au village de La Roche-de-Rame*

*Et particulièrement à Géro*

## *Sommaire du N°12*

- Suite de l'article « Annen tua lou porc » .....page 1*
- La guerre de 14-18 en Belgique .....page 4*
- Les mots croisés .....page 7*
- Les annonces de l'association .....page 7*
- La Lengou dou Païs .....page 8*

*Suite de l'article paru dans le numéro 11*

## **LE REPAS**

La bête mise au frais, à l'abri des mouches, les hommes nettoient leur couteau et retournent chez eux pour soigner leurs bêtes et se reposer. Dans la cuisine, les femmes ne se sont pas arrêtées. Elles s'activent pour que le repas soit prêt à 7 heures du soir. La chair prélevée au cou est revenue à la poêle, ce seront **les jailles** qui seront servies en premier. Un reste de charcuterie de l'année d'avant suit. Le pot au feu cuit la veille, mijote sur le poêle. Le lapin ou le lièvre, selon, est presque cuit dans la marmite. Le coq de la basse-cour peut figurer au menu. Pour les desserts, du fromage fait à la maison, une tarte aux pommes ou à la confiture. Les œufs à la neige étaient de tradition mais les femmes n'avaient pas toujours le temps de les préparer. Peut-être aussi des oreillettes. Sur *la flasha* on a gardé, pour ce jour, les dernières poires, martin-secs, verte-longues, royales, bergamottes. Parfois aussi les sorbes. Elles n'ont rien acheté, tout vient de la ferme. Le vin clairnet, première pression du raisin des vignes familiales, arrosera le tout. Le vin blanc aussi. C'est un banquet !

## **QUELQUES JOURS APRES**

Au début du XIX<sup>e</sup>, les hommes sont partis du village, pas assez de travail pour eux, pour « se placer » en ville. A Nîmes et Marseille ils ont trouvé un emploi chez des charcutiers et y ont appris les rudiments du métier. Revenus au pays, ils firent preuve de leur savoir.

*« La cochonnaille, cette manne terrestre dont seuls Dieu et les paysans, connaissent véritablement l'abondante richesse. » Puisque dans le cochon « tout est bon ». J.L.Giard*

C'est ainsi, que la chair de la bête, reposée pendant deux ou trois jours, est prête pour être travaillée.

Le cochon se livre aux couteaux des hommes « qui savent ». Les jambons bien ronds sont découpés et frottés au gros sel qui va les recouvrir entièrement. Ils sont mis dans *la maît* légèrement inclinée, pour que la saumure s'écoule. Le gros sel est acheté en sac de jute de 50 kg, car il va falloir le renouveler une fois qu'il aura pris *l'eau de la viande*. A la main, ils seront brossés et tournés souvent et mangeables 60 jours après.

**Les premières maîts** étaient des troncs d'arbres, noyer ou mélèze, creux, parce que pourris et assez longs pour contenir les jambons et les morceaux de viande. Un saloir. Plus tard, les pétrins à pain ne servant plus, on les a utilisés comme saloir. La graisse blanche est débitée en larges lanières, c'est la panne, qui va être fondue. Mis dans une jarre en terre, *ce saindoux* servira pour « *les truffes à la pelle* », et pour améliorer la soupe. On en gardera un peu pour graisser les chaussures et colmater les planches de la tine lors des vendanges. **Le graout**, morceaux de chair pris dans le saindoux cuit, craquait sous la dent. Les côtes découpées seront mises au sel. Bouillies avec des pommes de terre, elles seront appréciées l'hiver. La crépine qui entoure les viscères, une fois détachée, entourera le hachis de foie, rognons, cœur et rate pour *les caillettes*. Les épaules qui n'ont pas été mises au sel, seront découpées et passeront dans *le hachoir mécanique* avec le gras. Cette chair hachée, salée et poivrée remplira les boyaux. Ce seront les saucisses qui pendront longtemps à la cave avant d'être fortes c'est-à-dire sèches et fermes. Saucisses de viande et avec du chou haché à la même machine, saucisses de chou. **On balaye**, c'est à dire qu'on prend tous les restants de viande pour cette saucisse de chou. Il se peut qu'avant, sans le hachoir mécanique, les morceaux de viande aient été coupés à la main sur la planche à hacher. Le petit salé roulé ou plat est pris dans la *ventresque*. Saucissons, andouillettes, saucisses sèches sècheront à la cave. Pour le saucisson, quand on pouvait, on achetait du bœuf pour mélanger et en faire du saucisson de ménage. Le pâté fait avec du foie était stérilisé dans la lessiveuse. Les boîtes étaient rondes, en fer et on s'en servait chaque année en ayant soin de changer la rondelle caoutchouc. La tête, sans la langue, est bouillie pour un *fromage de tête*.

La langue, bouillie au préalable, est mise dans le gros intestin et devient une *langue fourrée*. Le sang est soit mis en boyau et ce sera *le boudin* soit cuit dans la poêle avec des oignons et ce sera *le tourteau*. **Les pieds salés** se mangeront bouillis, comme l'oreille, à la Saint-Antoine, au mois de janvier. **La vessie** gonflée fera un ballon pour les enfants.

Le cochon représentait ainsi toute la nourriture de l'année : Jambon, saucisson, pâté pour le déjeuner et le goûter. Lard pour assaisonner la soupe, saucisses pour améliorer un plat de chou, de haricots, ou de lentilles. On va essayer « *de le faire arriver* » jusqu'à la tuaille du cochon suivant. Dans la semaine, on mangeait rarement de la viande, il fallait attendre le dimanche pour le bouilli ou le rôti.

## CONCLUSION

*« L'entraide ? On n'en parle pas vraiment. C'est une valeur acquise. Au regard de chacun, personne ne fait ni plus ni moins. On compte les uns sur les autres, c'est tout. Parents, amis ou voisins, peu importe ... quand on est collègue. Rien à expliquer, chacun sait son rôle et sa place. Tous maîtrisent si bien leurs gestes qu'un ordre passe par un mot, un jeu de regard, une indication rapide de la main, un code qu'ils tiennent de leurs aïeux, appris d'instinct, intransmissible sinon par le retour du cycle de la tuée, intranscriptible tant il est chargé d'atavisme. »*

*Extrait du livre Le jour du cochon de J.L.Giard*

## Et encore . . .

**Au cours de l'histoire de France**, cette similitude a généré une vision ambivalente du porc. Sauvage à l'origine, le porc semi domestiqué apparaît avec la sédentarisation des populations. Au XII<sup>e</sup> siècle, afin d'éviter les dommages considérables dûs aux troupeaux de porcs vivant en liberté on multiplie les parcs et la garde des animaux est confiée à un porcher. Un troupeau d'une soixantaine de porcs n'est pas rare et correspond en moyenne au cheptel de trente familles. L'espace nécessaire à la glandée d'une bête est fixé à un hectare.

**Dans les villes, au Moyen-Age**, le porc devient un enjeu économique et provoque des tensions sociales. D'autre part, circulant encore librement dans les rues, le porc-éboueur ou le « Porcus Diabolicus », comme on le surnomme aussi, occasionne un nombre de plus en plus croissant d'accidents, parfois graves. L'infortuné animal, considéré comme normalement responsable de ses actes, est régulièrement

jugé devant les tribunaux. Sa mauvaise vue, sens le plus valorisé à cette époque, ajoute à sa noire réputation. Il devient l'attribut de la goinfrerie, de la luxure et le symbole de l'impureté.

**En 1539**, un Edit interdit le vagabondage des porcs en zones urbaines et c'est, concentrés aux abords des moulins, qu'on les apercevra à la Renaissance. Au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, la popularité de la pomme de terre entraîne positivement celle de la gence porcine. On représente cette dernière communément par une truie qui allaite : signe de fécondité, d'abondance et de richesse. La première tirelire représentant un cochon date de cette époque. Consécration enfin, son aptitude à découvrir des truffes, sa légendaire gourmandise des glands, graines du chêne en tant que telles, graines des prêtres et des rois finissent par en faire un symbole divin. Des tests, effectués à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le représentent comme le plus intelligent des animaux de la ferme. Au XX<sup>e</sup> siècle, rose, petit, propre, joyeux, éternellement jeune, asexué il est seul sur scène pour incarner l'ami de l'enfance.

**En ce moment**, une équipe de chercheurs américains travaille à l'élaboration d'un sang humain par manipulation génétique sur un sang de porc. Le jour est proche où s'ouvrira la première banque qui sera chargée de commercialiser ce produit. Cet exemple suffit à résumer les lieux communs rappelant l'incontestable analogie physiologique existant entre le porc et l'être humain.

*Extrait du livre « Le cochon » paru aux Editions Le Sang de la Terre (Paris)*

## QUELQUES RECETTES

### Les truffes à la pelle

Eplucher quelques pommes de terre et les couper en rondelles fines. Dans la poêle, mettre une cuillère à soupe de saindoux, plusieurs couches de pomme de terre, terminer par sel et poivre et ail coupé finement. Couvrir le tout avec un large couvercle et faire cuire à petit feu sans ouvrir et sans remuer. Avec les pommes de terre d'hiver compter 30 minutes de cuisson, un peu moins avec des pommes de terre nouvelles. Oter le couvercle et démouler sur un plat un peu plus large. Le dessus sera doré et croustillant et l'intérieur moelleux. L'apparence sera celle d'un gâteau !

### La draguette

Faire un peu revenir du petit salé et un oignon et couper par-dessus des pommes de terre en rondelles. Mouiller avec de l'eau. Saler poivrer ajouter une feuille de laurier

### Le chou bouilli avec un morceau de porc

#### Les tourtes :

#### La tourte aux choux et la tourte aux pommes de terre

*Toutes les deux se font avec de la pâte à pain faite la veille ou trois heures avant d'être utilisée.*

*Toutes les deux sont meilleures encore réchauffées.*

Quantité : Pour une tourtière de 24cm :

farine : 300g

eau : 1/8 de l. soit un verre

huile : 5c à soupe

levure de boulanger : 30g.

**La pâte :** Farine, levure de boulanger mélangée avec de l'eau tiède et quelques minutes après ajouter un peu d'huile ordinaire (pas d'huile d'olive), et mélanger le tout pour obtenir une pâte à la consistance molle. Laisser gonfler le tout à température ambiante.

#### Tourte aux choux

Couper le chou vert en morceaux assez petits

Faire dorer oignons et lardons dans une marmite assez haute ou assez large. Oignons et petits lardons revenus les sortir et mettre à leur place le chou. Le tourner sans arrêt pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce



qu'il ait diminué d'au moins de moitié. Rajouter oignons et lardons, saler, poivrer.

Étaler le tout sur la pâte mise dans la tourtière. La pâte aura des bords généreux. Poser la pâte restante sur les choux et souder les bords. Graisser la pâte du dessus avec le gras de la marmite. Laisser reposer 20 minutes pour permettre à la pâte du dessus de gonfler (par la chaleur du chou).

Cuire 25 minutes à 220°

### **Tourtes aux pommes de terre**

Poser les pommes de terre crues et coupées finement sur la pâte étalée dans la tourtière les recouvrir de lardons non revenus et d'oignons coupés finement et crus. Saler, poivrer et ajouter une ou deux pincées d'épices rouges.

Enfourner aussitôt 30 minutes à 220°

Ces tourtes, dont les recettes m'ont été données par une personne née en 1901, se cuisaient au four à bois du hameau, après les fournées de pain.

## **Une fable**

### **LE COCHON LA CHEVRE ET LE MOUTON**

#### **La Fontaine livre 8 Fable 12**

Une Chèvre, un Mouton, avec un Cochon gras,  
Montés sur même char s'en allaient à la foire:  
Leur divertissement ne les y portait pas;  
On s'en allait les vendre, à ce que dit l'histoire :  
Le Charton n'avait pas dessein  
De les mener voir Tabarin,  
Dom pourceau criait en chemin  
Comme s'il avait eu cent Bouchers à ses trousses.  
C'était une clameur à rendre les gens sourds:  
Les autres animaux, créatures plus douces,  
Bonnes gens, s'étonnaient qu'il criât au secours;  
Ils ne voyaient nul mal à craindre.  
Le Charton dit au Porc: Qu'as-tu tant à te plaindre ?  
Tu nous étourdis tous, que ne te tiens-tu coi ?  
Ces deux personnes-ci plus honnêtes que toi,  
Devraient t'apprendre à vivre, ou du moins à te taire.

Regarde ce Mouton; a-t-il dit un seul mot ?  
Il est sage. - Il est un sot,  
Repartit le Cochon: s'il savait son affaire,  
Il crierait comme moi, du haut de son gosier,  
Et cette autre personne honnête  
Crierait tout du haut de sa tête.  
Ils pensent qu'on les veut seulement décharger,  
La Chèvre de son lait, le Mouton de sa laine.  
Je ne sais pas s'ils ont raison;  
Mais quant à moi, qui ne suis bon  
Qu'à manger, ma mort est certaine.  
Adieu mon toit et ma maison.  
Dom Pourceau raisonnait en subtil personnage :  
Mais que lui servait-il? Quand le mal est certain,  
La plainte ni la peur ne changent le destin;  
Et le moins prévoyant est toujours le plus sage

*L'édito par Claude Casenave*

### **Encore la Grande Guerre !!!**

Depuis le numéro 7 de Juillet 2014 « Notre Ristouras » propose, à chacune de ses parutions (sauf le N° 10) un ou plusieurs articles sur la première guerre mondiale. Parce que cette guerre a entraîné un immense bouleversement de l'Europe et du Monde et a laissé des traces encore visibles et sensibles jusque dans les territoires les plus reculés de notre pays. Nous aurions pu suivre la chronologie et rappeler à un siècle de distance les principaux événements : Sarajevo, la déclaration de Guerre, la Marne, Verdun, les Flandres, l'entrée en guerre des USA, la victoire ... Mais ceci se trouve facilement dans les livres d'histoire. Il nous est apparu plus intéressant de mettre en lumière la « petite histoire » humaine et locale : les aventures du poilu Camille Combal, le témoignage de Rose Luiset sur la déclaration de guerre, la fracture de la cloche de l'église ... ou des aspects moins connus que les grandes batailles : les décorations, l'utilisation du vélo, les pigeons soldats ... Et la guerre est une chose si diverse, si complexe (trop complexe pour qu'on la confie à des militaires, pour paraphraser Clémenceau), que nous aurons sans peine des sujets jusqu'en 2018 !!!

Dans ce numéro, grâce à l'érudition de Daniel Totelin, c'est l'action de la Belgique dans la guerre qui est mise en valeur, un aspect que notre égocentrisme national nous fait trop oublier.

# La Belgique dans la Grande Guerre

(Résumé de la conférence donnée le 12 mars à La Roche de Rame organisée par l'Association du Patrimoine).

## 1. Contexte politique.

Deux petits pays ont joué un rôle déterminant dans la guerre 14-18.

-La Serbie, tout d'abord, qui en refusant l'ultimatum Austro-Hongrois a été à l'origine involontaire du conflit. La Russie était liée à la Serbie et la France à la Russie. L'empire Austro-Hongrois fit appel, de son côté, à une alliance avec l'empire Allemand (longtemps son principal ennemi et qui hésita un long mois avant de s'engager).

-La Belgique, ensuite, qui était obligatoirement neutre en vertu du traité de Londres de 1831 qui sanctionna internationalement son indépendance acquise en 1830 contre les Pays-Bas. La violation de la neutralité belge par les allemands élargit le conflit en entraînant automatiquement l'entrée en guerre de la Grande Bretagne (et du Commonwealth) qui était l'un de ses garants ainsi que la sympathie de presque tous les pays neutres dont les États-Unis qui n'entreront en guerre qu'en 1917, mais joueront un rôle déterminant dans l'armement des alliés et, surtout, dans l'approvisionnement des populations civiles des zones occupées (Nord de la France, Belgique et Luxembourg). Le conflit devenait donc généralisé en Europe et la première guerre mondiale était née.

## 2. Stratégie.

La frontière orientale de la France est particulièrement bien protégée par des obstacles naturels qui empêchent les troupes de l'époque (essentiellement hippotractées) de manœuvrer aisément : Vosges, Morvan, Ardennes etc... Il n'y a donc qu'un angle d'attaque possible : la percée de Sedan. Trois obstacles successifs barrent la route vers Paris : d'est en ouest : Les Vosges, le Plateau de Langres et le massif du Morvan. La seule attaque massive possible (à l'époque) passe donc au sud des Ardennes (percée de Sedan) pour atteindre la plaine de Champagne. Il en existe cependant un autre : la fin du massif des Ardennes sur un axe Aix la Chapelle-Liège et l'entrée en France via la Belgique et les grandes plaines du nord, route la plus directe vers Paris. Cette attaque sur deux fronts a été élaborée par le Maréchal von Schlieffen. Ce plan avait été conçu pour les besoins de la guerre de 1870 mais n'a pas été appliqué, alors, pour différentes raisons (dont la puissance économique de la Belgique à cette époque et sa neutralité garantie). Qualifiant le traité de Londres de « chiffon de papier », cette fois, le Kaiser passe outre et applique, à la lettre, le plan von Schlieffen.

## 3. Chronologie.

· Le 31 juillet 1914 la Belgique – bien que neutre - décrète la mobilisation générale ;

· Le 2 août la France fait de même et l'Allemagne envahit (en un jour et sans aucune réaction) le Grand-Duché de Luxembourg pour permettre d'avancer ses positions. Parallèlement, l'Empire adresse un ultimatum, que la Belgique refuse, afin de céder libre passage à ses troupes ;

· Le 3 août l'Empire Allemand déclare la guerre à la France ainsi qu'à la Belgique et pénètre, le jour même dans ces deux pays ;

· Le 4 août la Belgique fait appel, avec succès, à la solidarité de l'Angleterre et de la France qui pénètre immédiatement dans le Royaume, en descendant le cours de la Meuse jusqu'à Namur. Ce même jour, les allemands atteignent les fortifications de Liège protégée par 12 forts. La résistance sera héroïque et immobilisera les troupes allemandes pendant douze jours contre un seul de prévu (l'on s'attendait à une défense de 9.000 hommes et il y en avait 45.000). Du coup Liège devient la coqueluche de la France : le café viennois est débaptisé, sans autre raison, « café liégeois », une station de métro parisienne (malheureusement à Pigalle) porte le nom de la ville (ainsi que la suivante le nom d'Anvers), le principal quai du vieux port de Marseille est appelé « Quai des Belges »...

· Le 12 août a lieu, à Haelen, la « bataille des casques d'argent » qui opposa les cavaleries allemande et belge. La victoire fut remportée par la Belgique : 3.000 allemands restés sur le terrain contre 1.100 belges. Plus jamais, par la suite l'armée allemande n'utilisera sa cavalerie dans une bataille (voir « Achtung Panzer » du général Guderian). Cette victoire permit aux troupes belges de se retirer vers le « réduit national » d'Anvers. Le « réduit national » d'une circonférence de 95 kilomètres est protégé par 33 forts répartis de part et d'autre de l'Escaut et qui résisteront jusqu'au 28 septembre. Il permit de retenir 150.000 soldats allemands rendus indisponibles sur le front français (à la demande expresse du Maréchal Joffre). Dans le même temps, les troupes allemandes font une percée jusqu'à une trentaine de kilomètres de Paris. Le temps perdu par les Allemands en Belgique permit au Maréchal Joffre de regrouper ses forces et de mobiliser 64 divisions françaises et 6 divisions britanniques, soit, en tout, 1.082.000 hommes contre 900.000 allemands.

· Le 6 septembre commence, avec ces immenses effectifs, la bataille de la Marne qui vise, avec succès, à sauver Paris en réduisant la poche allemande et à stabiliser le front 200 kilomètres plus au nord.

· Le 10 septembre les allemands se réfugient définitivement derrière la Marne. Ce front (complété partiellement par celui de l'Yser) restera dorénavant quasi inchangé jusqu'en 1918.

· Le 9 octobre, les troupes belges abandonnent le « réduit national » d'Anvers et se replient en faisant mouvement le long de la côte. Ils s'arrêtent sur l'Yser (petit fleuve côtier débouchant sur la mer du Nord à Nieuwport). Il se fait que ce petit fleuve est partiellement canalisé et entouré de polders (terres se situant en dessous du niveau de la mer). L'armée belge décide d'ouvrir les écluses et d'inonder ces terres, créant ainsi un espace de 3 à 4 kilomètres entre les belligérants, absolument impossible à franchir. Reste à



*Inondation des polders de l'Yser*

comblers une percée possible au niveau de la ville martyre d'Ypres (cinq batailles s'y sont déroulées du début à la fin de la guerre). Cette tâche sera effectuée par une coalition des troupes françaises, britanniques et belges. La victoire définitive ne sera remportée que le 15 novembre.

· Le 15 décembre 1914 est enfin établi un front continu allant de la Manche à la Suisse et qui ne bougera quasiment plus jusqu'en 1918. Ce front sera constitué à l'extrême ouest par les troupes belges, au centre ouest par les troupes britanniques et du centre à l'est par les troupes françaises.

· Le 22 avril 1915, les troupes allemandes, ne pouvant franchir la ligne de défense artificiellement créée par



*Les gaz à Ypres*

l'inondation des polders de l'Yser, utilisent pour la première fois les gaz asphyxiants à Steenstraete et à Ypres. D'où le nom scientifique d'Ypérite donné au « gaz moutarde ». Le caporal Adolf Hitler a été témoin de ces atrocités et en a été tellement traumatisé que (nonobstant les autres horreurs dont il s'est rendu coupable) a interdit, à ses armées, l'usage des gaz asphyxiants durant la seconde guerre mondiale.

· 16 août 1917, premier succès des troupes françaises, britanniques et belges dans les Flandres, à Ypres ;

· 20 septembre : début, avec succès, de la grande offensive britannique dans les Flandres et à Ypres ;

· 21 mars 1918 : début de la grande offensive française en Picardie qui marque le début de la fin pour les troupes allemandes.

N.B. : Le Roi Albert 1er, constitutionnellement chef des armées, n'a pas quitté les avant-postes du front durant les quatre années de guerre alors que le gouvernement s'était réfugié à Sainte Adresse, près du Havre. Cela lui a valu mondialement le surnom de « Roi Chevalier ». D'après un rapide aperçu, sur Google, 61 places ou avenues portent son nom, toujours aujourd'hui, en France.

#### **4. Appendice : la Belgique et la guerre en Afrique**

Il existait d'autres fronts, moins connus, dont ceux de l'Afrique. En effet, l'empire allemand y possédait de nombreuses colonies formant un arc de cercle allant du Cameroun (au nord) à la Namibie (au sud) en passant par le centre du continent. Pour relier leurs colonies, les allemands avaient construit une voie de chemin de fer (la Tanganikabahn). La Grande-Bretagne et la Belgique eurent pour mission de couper ces lignes de communications pour permettre aux Français et aux Britanniques de réduire les colonies allemandes. L'opération fut réalisée en trois batailles :

· 24 mai 1916 : prise de Kigali (Rwanda) par les troupes belgo-congolaises ;

· 19 septembre victoire belgo-congolaise à Tabora (Tanzanie) ;

· 12 juin 1917 : bataille de Kigoma sur les rives du lac Tanganyika et jonction des troupes britanniques attaquant par le flanc oriental avec les troupes belgo-congolaises venant de l'ouest. Les forces allemandes seront désormais définitivement coupées en deux.

Daniel Totelin. Email : totelin@bbox.fr

## Les mots croisés de Simone

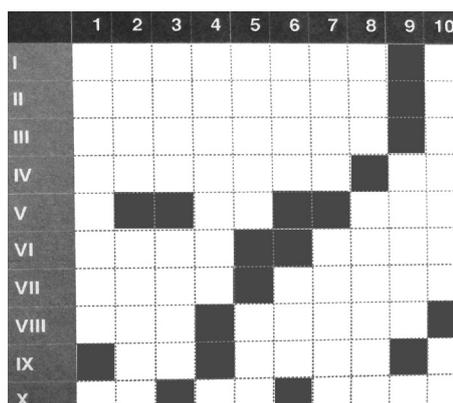
### Horizontalement:

I - Le cochon en patois (2 mots). II - Réunissait les chiens. III - Anticoagulant. IV - Pour le turbot ou l'omelette. Pronom. V - Voyelles blanches pour Arthur. Peut avoir des oreilles. VI - Filtre. Des Ferchaux pour Simenon. VII - Participation. Luisants. VIII - Cardinal. Sa blancheur fait sa rareté. IX - Article. Voix de femme. X - Entre deux lisières. Coutumes. A son homme

### Verticalement:

1 - Centre de nettoyage. 2 - Passé sous silence. Usé. 3 - Multitude en désordre. Son odeur annonce la mer. 4 - Cognaient. 5 - Rend service. Il y en a plusieurs à la Roche-de-Rame. 6 - Semblable mais pas dans cet état. Epargne. 7 - Le propre de l'homme. Vaisseau. 8 - Et le reste de bas en haut. On n'y appuyait pas la tête deux fois. 9 - Dans la Grèce antique. 10 - Se mangent le jour du cochon.

### Grille du problème N° 12



### Grille solution du problème N° 10

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
I	D	E	S	E	R	T	E	U	R	S
II	O	B	L	I	G	A	T	I	O	N
III	M	E		V		B	R	A	N	D
IV	I	N	O		B	L	E	U		
V	C	E	R	N	E	E		O	D	E
VI	I		E	O	R		T		A	S
VII	L	I	S		G	O	R	E	T	S
VIII	E	N	T	I	E	R	E		E	E
IX		N	E	C	R	O	S	E	E	S
X	D	E		I					U	S

erratum N° 10 : 4 vertical. *De bas en haut : Ne vaut rien, mais rien ne la vaut*



*La journée « sentiers » du 30 avril : laborieuse et conviviale ...*

## Annonces de l'association

### Pour les sorties montagne voir le numéro 11

**Samedi 9 juillet à 17h** inauguration du **jardin des Simples**, espace château : causerie-dégustation autour du jardin avec Anne MERY, la conceptrice.

**Mardi 19 juillet à 18h et à l'Espace château** : en hommage, l'ami de Louis Reynaud nous parlera des glaciers.

**Les dimanches 9, 17, 24, 31 juillet et 7, 14, et 21 août** **ouverture de l'église** de la Roche de 15 à 18 heures.

**Vendredi 12 août, jeu de piste** dès 10h devant la mairie. Remise des prix à 16h jardin des simples

**Exposition photos** dans une salle de Lucéo, au mois de juillet date à déterminer.

**Une visite de l'église** par la conférencière Elsa Giraud le **dimanche 7 août** à 15h.

## La Lengo dou País n° 12

### Le moulin

Depuis l'an mille, on faisait du pain avec toutes sortes de grains : froment, blé, seigle, millet, orge, épeautre, avoine . . .

Ici, on utilisait du seigle, semé à l'automne, celui-ci se contentait de terres maigres qui ne s'arrosaient pas toujours.

Les moulins du XIX<sup>e</sup> avaient souvent deux paires de meules, une blanche pour le froment et une grise pour les autres grains. Le meunier taillait ses pierres dans les rochers de ses champs ou il les faisait venir de Prunières, Rabou, Montmaur ou Veynes.

La pierre du moulin doit être dure et râpeuse, mais à l'usage, elle laisse dans la farine de petits morceaux dangereux pour la santé : ils usaient les dents, abîmaient les reins, et donnaient des coliques.

Dans notre région, tous les moulins tournaient à l'eau, si possible, assez loin du torrent pour éviter les inondations. Le bief amène l'eau au moulin.

Le meunier est souvent accusé de tricher sur le poids de la farine. Il est pauvre, le moulin n'est pas le sien, il est l'employé du seigneur, de l'église ou du village.

Pour utiliser le moulin il faut payer des taxes, de même pour se servir du four.

Il y a peu de temps, nous avons découvert, à l'Eychourie, sur la commune des Vigneaux, une ruine où une pancarte explique qu'il y avait là un moulin à vent.

### Lou moulin

Dépi l'an milé sé fasio dé pan embé touto sorto dé gran : froumén, bla, sèglé, « millet », uerdgé, espapoutro, siva . . .

Aqui utilisavan dè sèglé, sémena d'éntarié qué sé countentavo de terro maïgro, qué s'èigavo pa toutjou.

Lès moulin dou 19<sup>e</sup> siècle avioun souvèn dous paré dé pèiré, uno blantcho par lou froumén è uno griso per lès aoutré gran. Lou mounié taïavo sé pèire èmbé lés routcha dé sés tchan ou lés fasio véni dé Prunièro, Rabou, Montmaur o Veynes.

La pèiro dou moulin dèou èstré duro è raspouso, ma a l'usadgé laïcho din la farino dé pitchoun moursséou dandgérous per la sanda : usavoun lés dén, abimavoum lés rén, è dounavoun décoliqué.

Din nostro rédgion l'y a quasiment dé coliqué dé moulin qué viravoun à l'aïgo, si poussiblè prou luén dou riou par évita lés inondation. Lou biaou (le bief) adu l'aïgo o moulin.

Lou mounié ès souvèn accusa de tritiha su es pés de farino, sè paouré, lou moulin ès pa éou siéu, ès lou coumis dou ségniür, dé la gleïjo o dou villadgé.

Per utiliza lou moulin tcha péia d'impo è dé même per sé servi dou four.

Ya pa lounten aven descurbi oou Eschoura su lo communo dès Vigna un tchazail embé uno pancar-to esplican qué li airo aqui un moulin a aouro.

*« Texte écrit par un groupe de patoisants  
qui se réunit les lundis, tous les quinze jours, chez Francis MASSIEYE »*



*La moulin de la Fare, hameau de la Roche-de-Rame, en 2000.*