

Sannat Histoire et Patrimoine

Mens Sana in Corpore Sano
<http://sannathetp.weebly.com>



Souvenirs – Souvenirs (Y'm rap'lo d'kokar)

*Extrait des textes rédigés par Alain Dupas,
dont l'intégralité sera publiée dans le livre de
l'été.*

Les occupations des hommes

Les hommes quant à eux avaient bien d'autres soucis, en particulier il fallait commander le vin qui était servi aux repas et en plus durant les pauses imposées par le rythme du travail. Une vers 10 h du matin avec charcuteries et fromages, tartes et la

boisson (peu d'eau ni de café mais plutôt du vin) et l'autre vers 16 h avec les mêmes ingrédients que l'on portait avec des paniers sur le lieu de travail afin de ne pas distraire trop longtemps le personnel. Pour vous dire on n'arrêtait pas le tracteur au cas où il ne voudrait pas redémarrer, on débrayait seulement la poulie et la courroie d'entraînement de la batteuse. On commençait le matin avant l'embauche par un petit déjeuner copieux pour ceux qui n'avaient rien pris depuis leur lever, avec au choix potage avec des légumes en morceaux, charcuterie abondante et variée (saucissons, saucisses, boudin aux oignons, pâtés, rillettes, etc.) fromage et la bouteille de vin rouge était présente d'office avec le broc d'eau pour hydrater et décoller la poussière.

Pour une vingtaine de personnes présentes en comptant tout, la boisson, la cuisine, il se consommait pour une journée complète avec 3 repas et 2 pauses une demi-pièce de vin à 10,5° (environ 55 litres).

Les hommes devaient aussi préparer la grange dans laquelle seraient entreposées les bottes de paille qui sortaient de la presse après avoir été copieusement battues pour en extraire le grain. Il fallait nettoyer la vieille paille pour pouvoir y stocker la nouvelle. Cette paille servait à la litière du bétail et parfois si le foin venait à manquer elle le remplaçait.

Ils devaient aussi préparer le grenier où serait entreposé le grain en attendant de le vendre ou de le faire moudre. Ce grain était stocké différemment selon sa qualité. Il y avait de l'orge, de l'avoine, du blé ; dans le secteur de Sannat seules ces 3 céréales étaient cultivées.

L'orge était réservée à la vente pour les brasseries et les volailles s'il en restait

L'avoine assurait l'alimentation des chevaux et pouvait absorber l'humidité (dans les bottes par exemple)

Le blé quant à lui servait à faire de la farine pour faire du pain, nous avions un four à pain et chaque quinzaine nous chauffions le four avec des fagots de bois provenant de l'ébranchage des arbres qui avaient été abattus pour faire du bois de chauffage (cheminée et cuisinière) et la farine mélangée à l'eau avec du sel était pétrie dans la grande maie en bois dans laquelle on le laissait lever. Ensuite cette pâte était disposée dans des paniers ronds faites de rondins de paille entortillés avec de la ronce et ces rondins superposés en évasant formaient un moule semi conique qui pouvait supporter la chaleur sans s'enflammer et ainsi permettait de cuire une tourte de 3 à 6 kilos que l'on enfournait avec une pelle en bois au long manche permettant d'atteindre le fond du four.

Le blé était moulu au Moulin de la Ville du Bois situé sur la route de Sannat à Reterre on s'y rendait avec un chariot à 4 roues tracté par la jument baptisée « Poulette »

Le reste servait à l'alimentation de la volaille.

Ils avaient aussi en charge la préparation du gerbier (empilage des gerbes avec le grain dirigé vers l'intérieur pour éviter qu'il prenne l'humidité) et des différents outils pour les personnels, fourches, balais, sacs pour le transport du grain, bascule pour peser les sacs, etc.