

Le réveillon de Noël

La veille de Noël on préparait la dinde, achetée à la foire du neuf septembre. Élevé avec soin pendant trois mois et demi. la volaille avait bien grossi, dodu à souhait. Le corps bourré de farce, composée de chair a saucisse, mie de pain, ail ,oignon Il y avait les desserts tartes au pommes, au pruneaux et aussi les grandes tourtes à la coucourde.

Pour l'occasion, on avait allumé le four communal.

Des charrettes déchargeaient du bois, des fagots ,des branches de genévrier. La chauffe durait deux jours.

Sans arrêt jour et nuit des hommes se relayaient pour nourrir ce fournil dévoreur. La cheminée déversait un agréable parfum d' essence de genévrier

L'heure de la messe de minuit approchait il était temps de nettoyer, les braises et les cendres. On introduisait alors un journal vers le milieu du four , si le papier s'enflammait le chauffage était terminé . Aussitôt on enfournait les plats posés sur une table. Les effluves se rependaient dans tout le village .

Après la messe on défournait ,chacun venait prendre son plat au milieu des rires et des discussions.



