

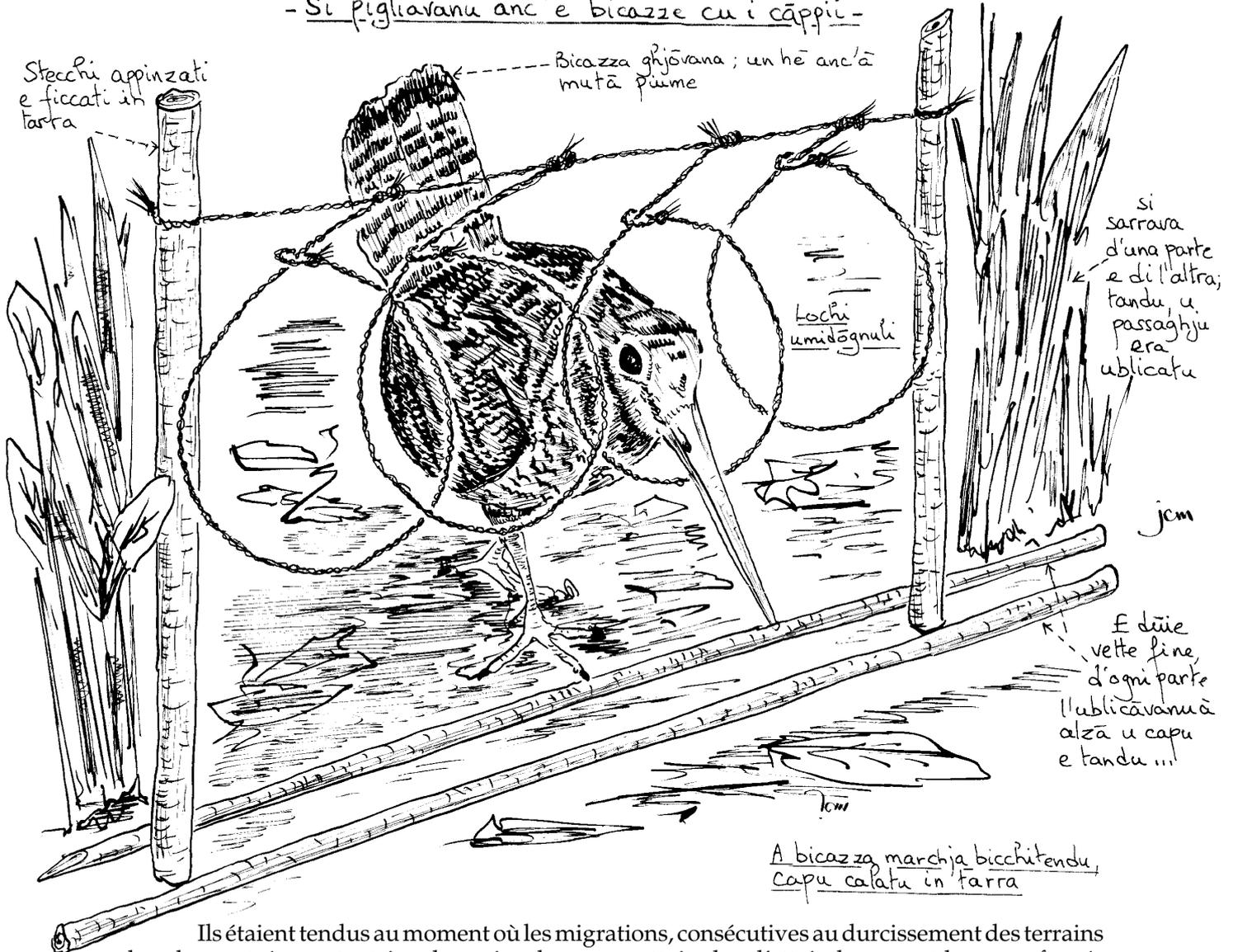
On l'embroche alors à **nantu un spetu**. Point n'est besoin de trousser ces pièces de gibier puisqu'il suffit d'enfermer d'**infilzā** ailes et cuisses directement avec la broche ; on procède de même pour le cou afin que la tête ne pende pas trop près des braises **di e brasgie, di a brusta**.

Sur un deuxième **spetu**, quelques morceaux de petit salé **di panzetta**, mieux, de **buletta o bulagna** la joue du cochon, ou bien encore des morceaux de lard de jambon **di prisuttu**, laissent fondre au feu leur graisse qui ruisselait **chi gucciulava o sgucciulava** ainsi sur notre bécasse et la dorait délicieusement.

Plus facilement, on flanquait de ces morceaux de lard, la bécasse embrochée.

Quand et comment tendait-on ces lacs ? **Quandu, e cumu si tindianu 'ssi o sti cāppii ?**

- Si pigliāvanu anc' e bicazze cu i cāppii -



Ils étaient tendus au moment où les migrations, consécutives au durcissement des terrains dans les contrées septentrionales qui ne leur permettait plus d'atteindre vers et larves enfoncés profondément, se faisaient et nous amenaient ce gibier ; c'est-à-dire à partir de l'automne à **pātesi di u vaghjime o autūrniu**.

Dans certaines de nos régions sans gelées d'hiver **senza cutrure** elles stationnent parfois toute la «mauvaise saison», pour remonter vers le nord en février-mars.

Sans revenir longuement sur nos sempiternels lacets en crin de cheval, précisons cependant que le nombre de crins était porté, là encore, à 10-12, et le diamètre des boucles à **quatu bon' diti**.