

symbolique de cette offrande céréale qui me rappelle le vieux rite crétois de Déméter.

La communion terminée, le prêtre se lève et prononce quelques paroles d'adieu. Il s'en va bénir le pain dans les autres familles vouées à Saint Georges. Les aînés l'accompagnent jusqu'au seuil de la maison. Les autres n'attendent pas qu'ils soient revenus pour commencer ripaille. On se jette sur les provisions, non dans un ordre déterminé, comme il en est chez nous dans les festins, mais d'après la place qu'on occupe. Celui qui voisine avec les gâteaux commence par le dessert. Un gros homme, armé d'un couteau de boucher, dissèque l'agneau rôti; un autre démembré les cochons de lait. Chacun se sert avec les doigts et mange à la manière d'un ogre qui dévore un moutard, ou comme on dit que bâfrait Henry VIII dans son palais de Londres. Ils ont de la sauce jusque sur les joues et les poignets. Ils s'em-piffrent au milieu d'un grand silence culinaire.

Pendant le repas, des visiteurs se présentent avec leurs vœux de slava. On leur fait de la place et ils s'installent à la table. C'est le gito qu'on leur offre en premier lieu, avec un grand verre d'eau qu'ils ne font que toucher du bout des lèvres. Le rite accompli, ils se mettent au travail comme s'ils n'avaient pas mangé depuis la slava de l'année dernière. Ils boivent aussi. Le vin, le raki, la schlivovitzza coulent à flots. Et quand ils ont fini de manger, ils chantent. Rien de plus beau que ces chansons à table, entonnées par tous les convives, avec un sens parfait de la mesure et de l'accord musical :

*C'est Risto qui fête le nom chrétien :
Chez lui respandit la slava sacrée,
Et dans sa cour, ainsi, quatre lumières
Jettent des éclats sur quatre côtés.
Le premier de ces éclats vient du cierge,*