

BERZOCANA

Fabricación del aceite

Se cohe l'acetuna, se la echa en ñ-montón que se llama acetunero; se la tiene allí a^hta el me^h de marzo. Si llueve meho^l, porque si no llueve se cueçe. Y luego ya, de^hpue^h d'esõ^u, s'empieza a'ce^r el aceite a pie. Se la echa medi'agua, medio cubo, caliente, mu-caliente; se la patea y se l'ace la masa, se llama acé la masa. Luego se l'echa tres-agua, llamamo^h acé la canga: doblá el co^hta^l dó^h-o tre^h bece de ca^da be, y agua mu-caliente. Y en um banco ba corriendo del banco a un caldero.

(Recogido el día 12-9-95. La s es áptico-coronal).