

התבון שלנו הושם במבנה כלשהו בפינת החצר ושם היה על אמא לאפות לחם ולרוב, גם לבשל. לפתיחת התבון היה עליה לגרוף את שכבת הרמץ מעל המכסה, להסירו ולהכניס לעומקו של התבון את ככרות הבצק לאפיה או קדרת עדשים ובורגול לבישול. אין צריך לומר שהיתה זו עבודה קשה ומפרכת.

כך קיימנו כולנו, למגדול ועד קטון, את הכתוב: "בזיעת אפיך תאכל לחם".

הבורגול — גם הוא לא עלה על שולחנו כשהוא מובא מן הצרכניה. היתה זו "תעשייה" כשלעצמה. היינו מבשלים את החיטה בדוד הנחושת — למה לא שימש אותנו כלי נפלא זה — שעות ארוכות עד היותה רכה ותפוחה, מיבשים על מחצלות וגורסים אחר-כך בג'רושה (ריחיים של יד עשויים אבן בזלת. כיום — משמשים לקישוט גינות). מנפים ומפרידים בין גריסי הבורגול הדקים והגסים יותר, לשימוש שונה. אהבנו לזלול מהחיטה המבושלת בטרם יובשה.

והובלת המים מן המעיין. איזה כיף! היה זה אחד העיסוקים האהובים עלי ביותר, החל באיכוף האתון באוכף רחב וכבד, משני עבריו תולים ארגזים ובהם ארבעה פחים, ואת רוכבת לך בניחותא מעל כל הכבודה הזו במורד הגבעה אל המעיין. ופתאום איזה מישהו רוצה להקדים ולתפוס את התור למילוי הפחים, מזרז ומריץ אתונו, רוצה לעקוף כמו, להבדיל, בכבישי הארץ היום, אבל מי מוכן לתת לו? ומתחיל המרוץ. קודם כל מסתובבים ויושבים עם הפנים אל זנב האתון ומצליפים ללא רחם על חלקה האחורי והיא כבר מבינה את "הרמז" וגם הדרך נהירה לה ואין צורך