A l'Orée du Petit Bois

N° 48 NOVEMBRE 2018 Publication Périodique

Le temps des conserves...

Éditorial :

Page 1

Paroles de résidants

Pages 2 à 7

Événements

Page 8

À chaque numéro de ce journal, je me pose la même question : quel thème Françoise Vandermesse a –t-elle choisi pour nous faire voyager dans le temps ?

Parfois, je suis dans la confidence, avant les entretiens avec les résidants. Parfois, je le découvre en travaillant sur l'éditorial.

Ce thème des conserves me met d'ores et déjà en appétit . Peut être est-ce par mon goût prononcé pour la cuisine et le bien manger ? Un embonpoint non dissimulable ne peut cacher cette faiblesse. Mais quel grand plaisir et quelle fierté, de pouvoir offrir un bon pâté ou un foie gras ou autre conserve de sa fabrication à ses enfants, à la famille, ou aux amis qui viennent partager un repas ?

C'est aussi qu'il me rappelle ce que faisaient mes grand parents, à Montauban, avec les canards, qui malgré un embourgeoisement certain, perpétuaient cette tradition.

Par contre, les méthodes de conservation différaient dans ma famille: côté maternel, dans l'Est de la France, nous mangions des haricots séchés au soleil, juste après leur récolte ; puis, ils étaient réhydratés dans de l'eau bouillante parfumée avec un bouquet garni et rissolés avec un peu de beurre, pour finir…

Mes beaux parents, aux confins de la Haute Vienne et de la Creuse, ont connu l'époque où pour manger des fruits en hiver, ils étaient desséchés dans le four à pain et réhydratés tout au long de l'hiver.

À chaque région, ses spécificités, mais quel enchantement pour les papilles ! Vincent Castel

En ces journées automnales, je pensais à une fable bien connue de La Fontaine.

« La cigale ayant chanté tout l'été
se trouva fort dépourvue
quand la bise fut venue… »

Qu'en était-il dans les foyers de nos ainés...au moment où les fourmis besogneuses préparaient quelques produits, pour tenir tout l'hiver ?

A la maison, nous avions des canards.

Quand ma mère faisait fondre les canards, elle mettait les quartiers dans la graisse fondue dans une houle, un grand pot en grès .

Une fois que la graisse recouvrait les quartiers, ça conservait !

Quand on enlevait les quartiers, il fallait consommer les autres rapidement, car il y avait une prise d'air.

C'était la procédure à l'époque. On engraissait les canards et on les tuait, tous en même temps.

On ne mangeait pas tous les jours du canard mais il en fallait ! Nous étions 6 enfants, 8 à table !

Mon père tuait lui-même le cochon. Il faisait les saucisses, les saucissons, les jambons.

On avait un charcutier à la maison !

J'en ai fait des conserves ! de champignons, de rôtis de porc, de mûres.

J'avais 7 enfants . Ça mangeait bien, tout mon petit monde. Ils étaient bien contents !

Les cèpes, je les nettoyais au maximum en dessous pour éviter le gluant de la conserve. Avec mon mari, nous allions les cueillir avec les petits. Nos enfants ont été élevés dans la nature. Ils ont conservé le goût de la nature. Ils l'aiment encore mais ils n'ont pas le temps de faire des conserves.

Les mûres , j'allais seule avec une amie.

La conserve des mûres, c'est long. Il faut les nettoyer une à une. C'est délicat. Dans les bocaux , avec du sucre, c'est délicieux !

Une fois avec Emilie, mon amie, on a découvert un petit coin adorable dans le bois. Personne n'y allait ! C'était trop joli. On est restées éblouies !

Madame Laleu

J'en ai fait quelques unes !

On faisait les conserves avec les cochons, les veaux, les canards. Il fallait préparer et faire ainsi, si on voulait manger !

C'est moi qui faisait la cuisine, de la bonne cuisine ! Mes parents étaient occupés aux champs.

Une voisine avait été cuisinière dans l'Aveyron, là haut, chez des riches. Elle s'était mariée à coté de chez moi. Elle me disait: « Ne t'embête pas, tu viens, je t'expliquerai ». On était d'accord toutes les deux. J'avais un bon professeur. Elle était gentille, je l'aimais beaucoup « Lisou » !

Elle était contente de me dire : « Alors, tu as réussi ? ». Je l'aimais autant que quelqu'un de la famille.

On en faisait autrefois ! Des champignons, des haricots verts, un peu de tout. A la campagne, on faisait de tout et c'était bon ! On savait l'arranger pour que ce soit bon !

Les champignons, on allait les chercher dans les bois. J'étais celle qui savais les trouver. Quand mon panier était plein, il fallait le cacher sous les genièvres pour que les autres chercheurs ne le voient pas.

On tuait un cochon chaque année. C'était un monsieur de la commune qui faisait cela. Je me régalais J'aimais cela. J'aurais fait un boucher . J'aimais le préparer. Il y avait du boulot, saucisse, pâté. Il fallait trotter . On faisait cela sur 4 ou 5 jours .

Le soir, il y avait une petite fête. Nous étions contents de manger notre cochon et d'apprécier la façon dont il avait été préparé.

Les enfants ont conservé cela. J'ai encore un fils qui prépare les canards tous les ans. Et c'est bon !

Quand je vais chez lui, avec son épouse, ils me font quelque chose que j'aime !

Madame Faurie

Ma mère était institutrice . Il ne restait pas beaucoup de place pour les conserves. Le soir on n'avait pas le temps.

Ce n'était pas dans la culture de la maison.

On faisait un peu de tout. Des haricots verts, des haricots en grains.

On mettait, soit dans des boites qu'on faisait sertir, soit dans des bocaux. On stérilisait dans une lessiveuse dans laquelle on faisait aussi la lessive.

On en avait pour tout l'hiver.

Madame Poussou

Oh , j'en ai vu faire à la maison ! Ma grand-mère était experte.

On tuait 2 cochons, des canards et des oies. C'était à gaver et à fondre.

Quand on avait tué le cochon, il fallait nettoyer les boyaux. C'était pas la joie. C'était les enfants qui faisaient cela.

Pour le boudin, on mélangeait la viande avec le sang. On faisait cuire le tout dans un grand chaudron, à découvert. On remuait de temps en temps avec une palette en bois. Salé, poivré avec du poivre du moulin.

On garnissait les boyaux avec la viande. On faisait une longueur et on entortillait de ci, de là.

Pour la saucisse, on faisait aussi de la conserve stérilisée. On en avait pour toute l'année.

On suspendait la saucisse sèche et le boudin au plafond de la cuisine.

Quand le facteur passait, il sortait son couteau et s'en taillait une tranche.

On s'aidait entre nous chaque fois qu'on tuait.

Les canards, c'était une fois dans l'année, 2 fois exceptionnellement.

Le cochon une fois mais il y en avait deux ! C'était long à faire.

On en avait pour 2 mois à manger de la viande fraiche.

On n'avait ni frigo, ni congélateur mais des garde-manger dans des caves voutées très froides. Les voisins tuaient plus tard et nous donnaient à leur tour de la viande fraiche.

C'était l'hiver que nous faisions cela. Les pâtés, il fallait les faire sertir. Nous, nous allions chez un plombier qui avait la machine à sertir .Ensuite , il fallait stériliser 3 heures.

On faisait essentiellement avec des boites car, avec les bocaux, il y avait parfois des ennuis avec les caoutchoucs qui prenaient l'air.

Ma belle-fille et ma fille ainée continuent de faire des conserves.

J'avais un oncle forgeron à Alvignac. Il avait une machine pour fermer les boites.

Quand j'étais jeune, je le faisais moi-même. J'aimais cela. On faisait tourner délicatement la boite. Une partie métallique se repliait sur l'autre. C'était serti.

On les montait , à ma tante, à l'étage qui les mettait dans un grand récipient avec de l'eau très chaude. S'il y avait des petites bulles qui montaient, le sertissage n'était pas bon. Il fallait les repasser à la machine. On le faisait aussi avec de l'étain fondu. Mais la sertisseuse était plus rapide.

Il y avait des journées où mon oncle n'arrêtait pas car il y avait de la demande. Tout le monde tuait le cochon à la même époque.

Maman faisait ce qui se présentait, surtout de la charcuterie, de la viande de porc, essentiellement dans des bocaux.

On ne faisait pas tellement de pâtés. Il fallait les préparer et faire souder les boites.

Quelqu'un était équipé dans le village. Nous avions toujours une personne qui avait l'habitude, qui nous aidait. On les rangeait dans une pièce fraiche, pour l 'année !

Les haricots verts, on les mettait dans des bocaux . Parfois, on ne trouvait pas les caoutchoucs adéquats. C'était la pénurie pendant la guerre. J'avais les bocaux mais pas les caoutchoucs ! Alors, on faisait les conserves dans les vielles boites que l'on avait gardées. On allait chez le forgeron . Il avait l'enclume. Il faisait chauffer le fer !

Le foie gras au sel, ce n'était pas bon. Il perdait tout son arome. Alors on préférait le mettre en boite. J'avais des couverts en étain. On sertissait avec ça.

Il faut l'avoir vécu pour le comprendre. C'est un peu spécial. Quand je raconte cela à mes petits enfants, ils me disent : « Mamie, c'était une drôle de période, ça m'intéresse ». On transmet ce qu'on a vécu et encore, on n'était pas les plus malheureux car nous avions une ferme, des canards et des oies !

On faisait de tout ! Des canards et le cochon. On tuait le cochon chez moi. C'était une fête parce qu'on faisait le boudin et la saucisse.

On tuait en général les oies avant le cochon.

Il y aurait mes filles là, elles se rappelleraient de l'époque où l'on faisait les conserves à la maison !

Monsieur Andral

Alors là ! Il y en avait des conserves.

De tout, des tomates entières, pelées , du coulis de tomates, des haricots verts, des cocos.

Il y avait aussi les conserves de viande, les pâtés.

Mes parents les faisaient dans l'Aveyron. Quand je suis arrivée dans le Lot, j'ai continué. Ce qui m'intéressait le plus, c'était le jambon .On le mettait dans un vieux drap avec du gros sel partout, dessus, dessous, à la cave. Mon père le retournait chaque jour pendant un mois.

Ensuite, on le mettait dans un sac fait avec des vieux draps et on le suspendait.

Madame Teyssier

Ma mère en faisait pas mal , chaque année à la période des canards, en Novembre, Décembre. Elle les achetait au marché aux canards qui se tenait sur la place Gambetta, sous une verrière, le long du mur de clôture du collège.

Elle en faisait pour des amis que nous avions à Paris. Nous avions la possibilité d'acheminer les boites à la fin de l'année. Mon père était cheminot. Nous avions droit à des permis.

Elle en gardait pour nous. C'était essentiellement des foies gras et des pâtés. Le foie gras de canard est meilleur que le foie d'oie. On ouvrait une boite, le dimanche, ou jour de fête, ou lors des réunions familiales.

Monsieur Arrivets

Le vendredi 14 Décembre 2018 à partir de 16h00

Retenez cette date, ce sera la fête de fin d'année à la Résidence du petit bois !

L'association du petit bois, Le conseil d'administration, le personnel de l'établissement, vous invité d'ores et déjà à réserver la date du 14 décembre pour venir fêter Noël et la fin de l'année avec tous les résidants.

Au programme, spectacle musical, apéritif dînatoire, bonne humeur et feu dans la cheminée feront de ce moment le temps fort de la fin de l'année à l'EHPAD. Une information plus complète vous parviendra prochainement.

Toutes nos pensées accompagnent les familles de **Jeanne Laleu**, **Jeanne Alazard**, **Denise Grosz**. **Christiane Couture** a quitté notre établissement pour se rapprocher de sa famille à Luzech. Nous souhaitons la bienvenue à :

Raymonde Chibarry, née à Saint Géry, dont la parents étaient agriculteurs. Elle a vécu à Cahors avec son mari durant toute sa vie et travaillait aux Impôts. Leurs 2 enfants habitent Saint Géry et Pradines.

Bienvenue Fresquet a passé toute son enfance à Crayssac dans une ferme. Son époux était receveur des postes, muté tous les 4 ans. Elle a été obligée de faire un peu tous les métiers , couturière, aide soignante. Elle a eu 2 filles.

Raymonde Le Houerou, âgée de 98 ans, est née à Paris mais d'une mère Lotoise avec une maison familiale à Douelle. Modiste chez un chapelier du boulevard Sébastopole à Paris. Son mari travaillait à Air France, et, à la retraite, ils sont venus s'installer à Douelle. Son fils habite le département.