TOURS DE MAINS ET RECETTES D'ANTAN.

(1)COMMENT SE SOIGNAIENT NOS ANCETRES ?

LES REMEDES D'AUTREFOIS.

(2) LES SOINS POUR LES ANIMAUX.

LE SAVOIR-FAIRE DES ANCIENS.

(3) LES ASTUCES DE Virginie DUFAY.

POUR DEVENIR UNE BONNE MENAGERE.

A Cathy, victime d'un grand handicap, sans espoir de guérison.

Jacques Féret.

AVANT PROPOS

La généalogie est une passion qui grignote beaucoup de temps. Après avoir retrouvé mes ancêtres directs jusque dans les années 1500 et les avoir relié à des milliers de cousins, je me suis penché sur leurs manières de vivre. D'abord, en recherchant la profession respective de chacun, ce qui n'est pas toujours facile, puis en m'interrogeant sur leur environnement et leur vie au quotidien.

C'est alors que je me suis rappelé que ma mère me disait, détenir de sa grand-mère la manière de faire disparaître les verrues avec une limace !

Comme beaucoup de personnes de son âge, elle avait *"ses petits secrets"*. Elle ne les gardait pas jalousement. Au contraire, elle les divulguait. Elle était ravie de voir l'étonnement de ses voisins et amis en leur apprenant par exemple, comment fabriquer du savon a bon marché, la manière de conserver les oeufs ou de fabriquer du pain. Celui-ci était de "*longue conservation*" ce qui permettait d'en faire parvenir aux prisonniers de guerre. Ses recettes étaient très appréciées particulièrement pendant la période de restrictions durant l'occupation allemande.

Dans les quelques livres légués par mes parents, il y avait un agenda de l'an 1889. Entre les pages écornées se trouvait des recettes diverses qui avaient été découpées dans des journaux ou d'anciennes revues. D'autres étaient recopiées sur les pages de ce calendrier annuel et également sur des morceaux de papiers qui avaient servi d'emballage. Les petites économies étaient de rigueur à l'époque.

Je me suis dit qu'il devait bien avoir d'autres formules et remèdes en pratique chez les anciens. J'ai alors consulté à mon tour de vieux almanachs, d'anciens ouvrages, pour glaner des recettes, recopié des formules... et au fil des ans, des fiches se sont accumulées dans mes tiroirs.

Mon père, qui en son temps avait une mémoire infaillible, me disait souvent qu'un des ancêtres de son père était considéré dans sa commune comme «*le guérisseur rebouteux du village*". Il pensait qu'il devait détenir un don. Hélas, ce don du ciel na pas suivi sa descendance !

En mémoire de mon aïeul j'ai pensé que je pouvais lui attribuer tout le contenu de ma quête. Ceci dans l'unique but que ces *"tours de mains et recettes d'antan"* ne tombent pas dans l'oubli.

Jacques Féret.

Fiction et réalités.

Le 13 septembre 1823, Georges, Jacques, Féret, qui a vu le jour le 10 mars 1783 à Veauville-les-Baons, accompagné de son épouse, née Marie-Catherine Doguet, venue au monde, le 29 ventôse de l'an VI, se rendent à Yvetot, pour vendre les produits de leur petit lopin de terre.

A l'issue du marché, le couple, qui s'est uni pour la vie, le 5 mars 1823, franchit la porte de la boutique de la mère Louise, située à deux pas de l'église. La démarche a pour but d'effectuer quelques achats : du sel, une boite d'allumettes, une tranche de morue salée, une paire de sabots pour la Marie, deux cahiers d'écolier ainsi qu'un crayon.

En rentrant à la maison, au terme de sa journée de labeur, Georges imité par sa jeune épouse avale devant la cheminée le contenu d'un grand bol de soupe qui a mitonné pendant plusieurs heures au coin du feu. Une soupe de légumes du jardin avec des haricots, du poireau, des pommes de terre, et un navet dans laquelle trempe une tranche de pain. Le couple casse ensuite quelques grosses noix que chacun mange avec une tartine de beurre salé (il se conservait ainsi plus longtemps) le tout arrosé avec un excellent purs jus. Une pomme golden complète le repas.

Après avoir débarrassé la table, Georges à la lueur d'une lampe à huile, de son écriture appliquée, inscrit, sur la couverture de son cahier, la date de son achat : 13 septembre 1823.

Marie-Catherine, après avoir lavé les bols et rangé les couverts s'assoit près de l'âtre. Là, à la lueur des flammes, elle commence à ravauder un tablier.

On devine déjà une légère rondeur de son ventre ce qui laisse présager l'arrivée pour l'année prochaine d'un premier héritier qui sera plus tard suivi de cinq autres.

****

Sur son cahier, imaginons qu'au long de son existence Georges consigne *"les tours de mains et les recettes"* qui doivent faciliter sa vie et celle des autres. Aujourd'hui ensemble tournons les pages de son calepin. Ainsi, il n'y a qu'un pas à franchir de la fiction a la réalité.

Au fil des pages, l'aïeul a aussi bien classé les composants pour fabriquer une liqueur digestive que la manière de chasser les taupes ou le remède pour guérir la brebis.

Son également détaillés les différents onguents, potions et autres traitements qui sont en usage à l'époque pour soigner les *"bonnes gens."*

Il faut se replacer dans le contexte des années 1600/1800. En campagne, faute de moyens, il n'est pas possible, sauf pour des cas très graves, de faire appel à un médecin. De plus ce praticien réside au chef-lieu de canton et pour cette raison la plupart du temps il arrive au domicile pour ...constater un décès.

Cette situation oblige les paysans à faire appel à des rebouteux et guérisseurs. Ils ne sont pas très nombreux mais ceux qui "exercent" obtiennent de bons résultats.

En ce temps là, il y a également les apothicaires et des hommes et des femmes qui possèdent "*le don de toucher*" pour guérir de nombreux maux : Le carré, les brûlures, l'eczéma, le zona, la peur, les vers, le ténia, etc. Les paysans leur rendent visite pour obtenir la guérison. Il est d'usage de déposer une pièce dans la main du *"guérisseur"* en quittant sa maison.

Ce don de guérisseur est "octroyé" en principe au septième enfant du même sexe et de la même filiation. Il est parfois transmissible d'une génération à une autre mais, avec des pouvoirs plus limités sauf peut-être pour "*souffler le feu*". Nous trouvons encore de nos jours, dans le monde rural en particulier, des hommes et des femmes qui guérissent certains maux bien précis. Malheureusement ces personnes n'ont aucun pouvoir de guérison sur les cancers ce qui est bien dommage.

Une autre solution encore en usage en ce nouveau millénaire consiste à implorer dans une église un Saint guérisseur. Ceux–ci sont particulièrement nombreux en Normandie. Nos aînés y croyaient beaucoup et n'hésitaient pas à parcourir de grandes distances pour en implorer un. Cette coutume est encore d'usage en particulier pour les maladies infantiles.

Georges est considéré dans sa commune non pas comme un guérisseur mais comme un sage. On vient le consulter pour soigner les gens et les bêtes. Il dispose toujours du remède qui convient pour la circonstance et de plus il ne perçoit pas un sou.

Dans un autre domaine mon grand-père a toujours noté les dates de ses semailles et les quantités récoltées, il consignait également, les conditions climatiques au moment des travaux qu'il entreprenait. C'était un homme méthodique et observateur qui en plus de ses qualités faisait preuve également de beaucoup de bons sens. Comme tous les hommes de la terre, il se fiait aux dictons normands. *"Plante tes pommes de terre, quand les lilas sont fleuris. A la sainte Catherine tout bois prend racine. S'il fait beau à la St Guillaume il y aura beaucoup de blé aux chaumes. Si les rivières débordent en mars elles débordent tous les mois de l'année. Si en juin il vient un grand chaud, tous les blés seront creux et hauts. Les années de treize lunes n'apportent que du mauvais temps et du malheur »*

POUR SE SOIGNER A LA CAMPAGNE.

Il faut tout d'abord être conscient, que tous les remèdes et élixirs, dont certains ont été formulés bien avant la naissance de Georges, ne sont pas des panacées.

Aujourd'hui, il est préférable, de faire appel à son médecin afin de bénéficier d'un traitement approprié à son mal plutôt que de tenter d'élaborer, potions, pilules, et autres remèdes de jadis ou de faire appel à un « soigneu ou au rebouteux »

A l'époque ou vit Georges, il est d'usage courant d'avoir recourt à ces personnes dont la renommée est acquise pour soigner des maux ou pour remettre des membres, d'autant plus que les médecins ne sont pas encore installés dans les campagnes.

*****

Georges Féret, s'est endormi en paix à Veauville-les-Baons, l'une des communes qui à l'époque faisait partie du département de la Seine-Inférieure.

De son vivant, il avait pour règle d'utiliser principalement des plantes ou leurs sucs pour soigner ses maux, ceux de sa famille et des voisins et amis. Il était très scrupuleux sur les méthodes de récoltes des végétaux. Grâce au savoir acquît près de ses ancêtres, il connaissait toutes les plantes et herbes ainsi leurs usages.

Après la fiction rentrons dans la réalité d'antan et attribuons à Georges tout ce qui va suivre.

Dans ses annotations, Georges souligne que certaines plantes ne peuvent être efficaces que si elles sont cueillies fraîches. D'autres doivent être séchées *" toujours à l'ombre et sous un bâtiment ouvert à tous les vents."*

C'est sous la remise que des espèces précises son conservées pour leurs racines ou pour leurs feuilles. *" Les bouquets ne doivent pas être trop forts, ni trop serrés pour éviter que les insectes s'y cachent."*

Dans la maison, au sol de terre battue, son entreposés des feuilles séchées, des racines broyées et quelques élixirs, potions dépuratifs et purgatifs d'usages courants. En ce qui concerne les autres remèdes proposés aux patients, ils sont réalisés dans la majorité des cas, au fur et à mesure des nécessités.

Georges, a un penchant particulier pour soigner les maux avec des bains de pieds, de mains ou de siège. Pour l'efficacité des bains, il mélange quantité de plantes qu'il est préférable de cueillir *le matin, au lever du soleil, dès que la rosée est tombée, pour bénéficier des bienfaits de la plante. D'autres doivent bénéficier de la lumière, du jour, pour dégager plus de senteurs. Il faut les serrer* * *le soir.*

*Récolter le soir.

Une majorité des plantes sélectionnées autour de la maison, dans le jardin où le long des chemins avoisinants reviennent souvent dans les arrangements. Elles sont, aussi bien utilisées pour guérir les gens que pour soigner les animaux de la ferme. Il y a par exemple, l'herbe aux charpentiers (l'achillée millefeuille), la sauge des ruines, l'herbe aux hirondelles (la chélidoine), le genêt à balai, le pas de lion (la renoncule) l'ortie...Mais aussi des légumes du potager : Choux, navets, laitues, artichauts, l'ail, l'oignon, le persil et autres légumes, sans oublier quelques-unes des *"mauvaises herbes du jardin"* comme : le chiendent, le plantain, la bourse à Pasteur, le pissenlit et bien d'autres encore qui sont bénéfiques pour la santé.

Une règle essentielle : *Les racines doivent être lavées au ruisseau pour qu'il ne reste pas de terre, et séchées à l'ombre tout comme pour les feuilles.*

Georges respecte les recommandations pour herboriser. Il tient compte, comme lui ont enseigné ses *gens,* * des saisons, mais également des cycles de la lune, de la situation du soleil, au moment de la récolte, du développement de la plante, et de sa situation.

*Ses parents.

Le gui ne doit jamais être récolté avec ses boules. Les fleurs d'aubépine sont plus *soignantes en bouton.* La camomille se récolte en juillet *le matin, moins d'une heure, après la tombée de la rosée. Les racines de mauve sont à déterrer, en hiver avant les gelées.*

Observer et agir ensuite.

Georges Féret a un précepte : *Il faut bien observer le malade, le faire marcher et s'asseoir, avoir connaissance de ce qu'il mange, et ne pas prétendre faire des miracles.*

Pour faire le bon diagnostic, en plus de ses doigts il utilise, en guise de stéthoscope une baguette de coudrier. Il faut *la couper alors que le bois est en sève montante. Toujours commencer à explorer le corps en partant des pieds et en remontant jusqu'à la tête.*

Suivant les vibrations transmises par le coudrier taillé en Y, Georges détermine des symptômes, *qu'il faut toujours se* faire *certifier par le malade.* Ce n'est qu'après, qu'il effectue le choix des plantes qui vont rentrer dans la composition de la potion ou du baume adéquat, qu'il donnera à son visiteur.

Les curés de campagne sont réputés comme herboristes et leurs ouailles font également appel à leurs connaissances pour obtenir des potions.

La plupart des prêtres, pour garder leurs petits secrets, écrivent en latin sur les étiquettes des fioles et sur les sachets de plantes qu'ils remettent à leurs ouailles. C'est pour eux une manière de faire preuve de secret et de démontrer leur érudition. Les paroissiens y sont très sensibles. En principe le patient ne donne pas d'argent au curé, il lui apportera un poulet, un quartier de lard ou un sac de pomme de terre pour le remercier.

Pour confectionner ses tisanes, Georges Féret choisit toujours *une eau bien fraîche et saine.* Il préfère celle d'une fontaine à l'eau d'un puits qu'il ne connaît pas,

argumentant que ce dernier peut être empoisonné par une bête tombée accidentellement devant.

Pour avoir une eau toujours propre dans un puits il conseille de descendre une anguille dans l'eau. Elle se chargera de faire la propreté.

Lorsqu'il préconise des bains contenant des plantes, il demande au bénéficiaire de : faire bouillir un litre d'eau, pendant cinq ou six minutes. Laisser tiédir, verser dans un pot vernissé, puis mettre le mélange de plantes, toujours en parties égales. Il n'est pas besoin de les peser, une bonne poignée de chaque espèce suffit. Faire macérer pendant une demi-journée, filtrer et mettre dans une bouteille très propre. Bien boucher.

Pour éviter ici, chaque fois, de reproduire la manière d'utiliser les concentrés de plantes qu'il destine à la préparation des bains, voici les explications de Georges :

Pour les bains des membres, faire bouillir 2 litres d'eau. Retirer du feu et laisser reposer cinq minutes. Verser dans l'eau 25 centilitres du concentré. Le jus peut servir toute la semaine en le faisant réchauffer, sans rien ajouter, ni le porter à ébullition. Le bain qui doit durer cinq minutes se prend le matin à jeun et le soir après le repas. Pour le bain vaginal, même proportions, mais pour les bains de siège, il faut doubler ou tripler la dose, suivant le volume de l'individu. Poursuivre jusqu'au résultat final.

Consignes de sécurité.

Après une visite chez un malade contagieux ne pas oublier en sortant de la chambre de se rincer la bouche avec du vinaigre fort et d'en passer sur ses mains et le visage. Ce qu'il ne faut pas oublier, en premier lieu, c'est de détruire les germes à la suite d'une maladie, en désinfectant la pièce où se trouve le malade.

En ce qui concerne les préparatifs à la désinfection de la pièce où a séjourné un malade, il est nécessaire" de : Boucher toutes les ouvertures de la pièce, avec des draps sans oublier la cheminée et ensuite, ouvrir portes et fenêtres, qu'après 24 ou 48 h. du traitement.

Pour désinfecter une pièce habitable, il conseille de pétrir bien intimement : 500 g d'argile, autant de sel fin, ajouter 500 g de sulfate de fer pulvérisé, et 150 g de peroxyde de manganèse, ajouter de l'eau pour former une pâte consistante. Faire des boules grosses comme le poing, et laisser sécher à l'ombre ou dans une pièce chauffée. Placer ensuite une boule sur le brasier d'une chaufferette.

Le confort des malades est un souci de préoccupation. Particulièrement en été. Pour maintenir la chambre fraîche, étendre un drap mouillé, entre les montants d'une fenêtre ouverte, et veiller à la boucher entièrement. C'est une manière de créer en plus de la fraîcheur souhaitée, une demi-obscurité, un air légèrement humide et d'empêcher l'entrée des mouches.

A tous les malades, sans exception il faut faire boire le soir, un bon bouillon gras. Il se compose de : Deux cent cinquante grammes de rouelle de veau. Couper la viande en très petits morceaux. Mettre dans un récipient émaillé contenant un litre d'eau, ajouter une cuillerée de riz. Après réduction à un demi-litre, retirer du feu, presser la viande et le riz, passer le tout et laisser reposer le bouillon avant de le servir très chaud.

Pour vivre vieux.

Dans les années 1700 /1800, il est beaucoup question des "pilules de vie." Les colporteurs qui passent de maison en maisons, pour les commercialiser, argumentent, pour allécher leurs clients que ces pilules proviennent de Russie, de Suisse, du Japon ou bien des Iles lointaines.

Georges Féret, qui n'est pas dupe, préfère en ce qui le concerne, ses propres *grains de santé*. Ils sont composés de : Vingt grammes *d'aloès sucrotin, autant de poudre de jalap,* (plante du Mexique qui a également des propriétés purgatives) *5 g de poudre de rhubarbe, délayée dans du sirop d'absinthe.*

La pâte ainsi obtenue est divisée en pilules de 15 centigrammes. *Prendre à la dose d'une ou deux par jour, avant les repas principaux.* Il argumente que *cette pilule redonne de la vigueur et évite bien des petites maladies.*

Il est d'usage en campagne, de prendre l'élixir de longue vie que chacun confectionne suivant cette formule qui se transmet de génération en génération : *Dans une bombonne, verser un litre d'esprit-de-vin à 33°, deux litres d'eau-de-vie, réduite à 22°, 62 g d'aloès sucrotin, 2 g de zéodoria, 4 de rhubarbe, 2 d'agaric blanc, 62 g de thériaque de Venise, et 4 g de safran. Faire infuser pendant huit jours, puis filtrer.* Un petit verre de temps en temps et conseillé *pour se maintenir en forme.*

Un autre élixir dit également de longue vie, a bonne renommée dans la région d'Yvetot en particulier le dimanche à la dose d'un *petit verre de liqueur, à prendre avant ou après un repas.* Georges Féret qualifie ce concentré comme *un élixir pour se requinquer.* Voici le secret de sa composition : *Dans 900 g d'alcool de bon goût,* faire dissoudre : *"30 g de racine d'angélique, 4 g d'aloès sucrotin, puis 2 g de Myrrhe, 2 g de vanille, 2 g de Calamus aromaticus, et autant de cannelle, 1 g de girofle, 0,50 centigrammes de camphre, 0,25 centigrammes de muscade et 0,05 centigrammes de safran.*

Après avoir effectué le mélange, la bombonne doit impérativement être exposée *pendant huit jours en plein soleil.* Il faut surtout *bien ficeler le bouchon* et pour terminer l'opération, passer l'élixir au travers d'un linge fin pour le filtrer.

Ce remède magique, *est le préféré des dames, en digestif ;* Dans ce cas, les quantités ci-dessus sont doublées et *après la filtration, ajouter un litre de sirop de sucre.*

D'abord soigner la fièvre.

En première intervention, il est conseillé de prendre une infusion. Celle-ci est constituée de *8 à 16 g de feuilles séchées d'absinthe officinale, et de 8 à 18 g de poudre de racine de gentiane* ou il conseille de boire une décoction, réalisée avec : *300 g d'eau et 15 g de feuilles et écorces de houx.*

Par ailleurs, il est facile de mettre un terme à un état fiévreux, en absorbant une infusion, dans laquelle rentre de *15 à 30 g d'écorce ou de branche de saule.*

Dès que les premiers frissons, qui sont les signes précurseurs de la poussée de fièvre, se manifestent, le malade doit prendre : *Suivant son âge et sa force, de 10 à 15 centigrammes de nitrate de potasse dissous dans 15 g d'eau* ou bien faire *bouillir lentement au coin de l'âtre, dans un demi-litre d'eau, 15 à 20 feuilles de houx, vertes ou sèches, jusqu'à réduction à un quart de litre.* Après avoir sucré la décoction, *boire le quart de litre, en trois fois, à un quart d'heure d'intervalle.*

Dans le même but, un remède surprenant, impose de faire macérer, pendant *une huitaine, dans du très fort vinaigre, de l'écorce sèche de racine de noyer.* Trois ou quatre heures *avant l'accès de fièvre prévu, entourer le poignet sur une largeur de quatre doigts de la main, d'un bracelet avec les écorces, maintenu par de la toile.* Si le patient, ne peut plus supporter, au *bout de quelques heures* la douleur provoquée par ce bracelet original, il lui est conseillé, de retirer les écorces, et de les remplacer par *des feuilles de noyer, enduites de graisse de cochon ou de beurre.* Ce nouveau bracelet, *reste en place pendant deux heures.*

Pour le terre-neuvas, qui revient à terre, avec la fièvre jaune, il est conseillé de lui faire prendre, dès l'apparition de nouveaux symptômes, une potion *de goût très désagréable*. Georges Féret, expose que pour absorber ce liquide, *il faut faire cul sec.**

*Boire le verre d'un trait.

Cette potion *à prendre en une seule fois* se compose d'un grand verre *d'huile de salade, d'une forte poignée de sel de cuisine et du jus de six gros citrons.* Ceux qui en ont la force, sont invités à faire ensuite une promenade *pour digérer le tout.*

En cas de bronchites et rhumes, escargots et goudron font bon ménage.

Si la bronchite est chronique, le malade recourt à des pilules de goudron ! Pour les fabriquer, *dans du sirop de gomme, délayer : 1 g de goudron, 0,5 centigrammes de Benjoin et 10 g de poudre de réglisse.* La pâte épaisse obtenue est divisée, en vingt parties égales, chacune étant ensuite roulée sur une plaque en fer pour lui donner la forme ronde. *En sucer trois ou quatre par jour.*

L'infusion d'arnica intéresse également Georges Féret, en particulier *pour lutter contre la bronchite catarrhale des vieillards.* Pour l'obtenir, il dépose *dans* un vase : *4 g de feuilles et autant de fleurs d'arnica* et verse par-dessus *trois quarts de litre d'eau bouillante avant* de *couvrir et laisser infuser pendant une bonne heure. Filtrer et ajouter, la valeur d'un verre à Bordeaux, de sirop de citron.* Il conseille de boire cette préparation bien *chaude, en quatre fois, à une heure d'intervalle.* Attention ! Ajoute-t-il. *Ne pas donner ce remède si le malade a de la fièvre.*

Dans le cas d'une bronchite chronique, *des bains de pieds et de mains, apportent un bienfait.* Les bains sont alors confectionnés à base *de fleurs de coquelicot, fleurs de lavande, lierre terrestre, fleurs de mauve, fleurs et feuilles de sauge et en plus d'un gros oignon râpé.*

Toujours dans le même esprit : *des fleurs et feuilles de bourrache, des feuilles fraîches de chou, et une grosse tête d'ail, le tout écrasé,* conviennent pour les bains des membres. Cette composition peut être remplacée, par *des fleurs de coquelicots, du cresson, des fleurs de sauge et de violettes, suivant les saisons.*

Si la bronchite *n'est pas carabinée* alors, c'est le sirop dit de «Gairal» qu'il faut ingurgiter. Pour le réaliser, il est nécessaire de *couper, trois têtes de pavot, en minces lamelles, enlever les graines et mettre les lamelles dans un litre d'eau, faire bouillir pour réduire de moitié. Verser le liquide bouillant sur une poignée de lierre sec, et laisser infuser une demi-heure dans un récipient couvert.* Ensuite, *filtrer au travers d'un linge et faire dissoudre dans le liquide, 500 g de sucre candi, mettre aussitôt dans un flacon, après la dissolution complète du sucre.*

Georges Féret, conseille de prendre ce sirop Gairal à la dose *d'une cuillerée à soupe, trois fois par jour à 9 h du matin, à 3 h. de l'après-midi et au coucher.* Pour les enfants *de huit à dix ans, trois cuillerées à café suffisent.*

Pour obtenir un sirop pectoral, afin de venir à bout d'une sérieuse bronchite, il est nécessaire de : *faire un mélange de 100 g de sirop de tolu et de 50 g de sirop de diacode.* La dose appropriée : *Une cuillère à café matin et soir.*

Il est courant à l'époque de se soigner avec *« le sirop de Meum »*, du nom d'une plante montagneuse.* Il faut se procurer chez l'herboriste : 40 g de racines sèches de cette plante, *faire bouillir, pendant une heure dans un litre d'eau jusqu'à réduction de moitié, filtrer et ajouter 125 g de miel. Rester au lit et boire dans la matinée le sirop, en trois ou quatre fois, en l'espace d'une heure.*

* Il s'agit du fenouil des Alpes (Meum athamanticum) plante herbacée vivace.

En raison de la sudation qui se manifeste après l'absorption de ce sirop, Georges Féret préconise : De changer de linge, chaque fois *que c'est nécessaire*, et de *poursuivre le traitement, pendant trois ou quatre jours.*

Une bête à cornes pour les bronchiteux.

Pour soigner la bronchite, il y a également le fameux sirop d'escargots qui se concrétise de la manière suivante : *Mettre des escargots dans de l'eau bouillante, où ils doivent cuire deux à trois minutes. Les enlever de leurs coquilles, ne conserver que la partie charnue. Il en faut 200 g, bien nettoyés et hachés en petits morceaux. Mettre à bouillir, dans deux litres d'eau. Faire réduire de moitié. Passer dans un linge fin et faire dissoudre dans le liquide 1 kg de sucre en pain puis filtrer à la chausse.**

*La chausse est une poche en molleton qui se place dans un entonnoir.

Le malade est invité à prendre régulièrement, matin, midi et soir, une cuillère de cette mixture.

Le sirop de goudron *recommandé à la dose de 3 ou 4 cuillerées par jour a* bonne réputation à l'époque pour lutter *contre le catarrhe bronchitique et également vésical.* Il se fabrique dans *un vase en terre vernissée*" dans lequel il faut verser : *un litre d'eau de rivière, très limpide et 250 g de goudron de Norvège. Maintenir 24 h. à une température de 60° environ tout en remuant de temps en temps. Laisser refroidir et reposer, décanter avec précaution, puis filtrer. Ajouter 500 g de sucre et filtrer encore.*

Il est possible d'obtenir facilement, un sirop de goudron de bonne qualité, *en faisant dissoudre à froid, 1 kg de sucre en pain dans 525 g d'eau de goudron.*

Mon père, Robert Féret, se souvenait d'avoir, comme ses onze frères et sœurs bénéficiés de ce remède dont la prise était suivie d'une pâte de guimauve, complément du traitement.

Pour une bronchite légère: *Faire macérer pendant un tour d'horloge, 50 g de racine sèche de guimauve, coupée en petits morceaux, dans 60 g d'eau fraîche, filtrer et ajouter à la liqueur obtenue, 1 kg 900 de sirop de sucre. Faire cuire à feu doux 30 minutes, ajouter quelques gouttes de fleurs d'oranger et filtrer au travers d'un molleton.*

Pour la bonne bouche, voici un sirop, un peu spécial, mais qui à l'époque est fortement prisé. Il est nécessaire pour le fabriquer de se procurer un ... mou de veau !

Enlever le cœur et la rate, puis couper le mou en petits dès, laver dans trois ou quatre litres d'eau tiède pour en ôter complètement le sang. Mettre les morceaux dans une marmite très propre, avec deux pintes d'eau, ajouter : 4 dattes, 4 jujubes et deux figues. Faire réduire presque de moitié et filtrer en pressant, pour avoir tout le jus. Mettre ensuite dans une casserole avec 500 g de sucre blanc et laisser cuire jusqu'à l'obtention d'un sirop de petite consistance. Avant de retirer du feu, ajouter deux grosses cuillerées de fleur d'oranger. L'absorption de trois ou quatre cuillères par jour de ce sirop sont nécessaires pour la guérison.

Au terme d'une bronchite Georges Féret conseille *pendant quelque temps* de boire du sirop de navet. Pour le préparer, c'est relativement simple. *Eplucher 500 g de navets du jardin, couper en tranches, faire bouillir dans deux litres d'eau, jusqu'à parfaite cuisson, filtrer sans presser. Ajouter un kilogramme de sucre blanc, clarifier avec des blancs d'œufs, tirer au clair et faire bouillir pour obtenir un sirop.*

Les grands-mères pour se simplifier la tâche se contentent de *creuser un gros navet, de le remplir d'eau et de sucre et de boire le liquide obtenu le lendemain matin.*

Une pâte à sucer, désignée sous le nom de pâte de guimauve, a pour renommée de soigner les petites bronchites. Pour la réaliser : Dans un bain-marie mettre dans 80 g d'eau, autant de gomme arabique pulvérisée. Après avoir tamisé ajouter 80 g de sucre blanc. Laisser épaissir. Préparer un blanc d'œuf battu en neige, le mêler à 8 g de fleurs d'oranger. Ajouter à la pâte restée au bain-marie. Mélanger. Sur une plaque de marbre ou en fer, saupoudrer une couche farine, faire couler la pâte dessus, la couper en lanières, puis en carrés. Mettre à sécher.

Il est dit que cette pâte est très appréciée des jeunes enfants, qui retrouvent la santé en quelques jours.

Pour les nez qui coulent.

La meilleure façon d'arrêter un rhume de cerveau, consiste à l'époque à faire respirer, dès la première manifestation, de la teinture d'iode. Inspirer plusieurs fois pendant quelques heures."C'est une méthode relativement économique.

Pour un rhume qui se prolonge il semblait préférable à ces remèdes particuliers de faire préparer, par un apothicaire de préférence, des pilules avec : Trois grammes de poudre de gomme ammoniaque, 0,15 centigrammes de scille et 0,15 centigrammes de poudre de Dower. C'est la quantité nécessaire pour obtenir 18 pilules. En prendre, six par jours, deux par deux, deux heures avant le repas du midi et du soir et après un minimum de deux heures d'intervalle, deux autres pilules le soir. C'est garanti sur papier, le rhume est coupé net et guérit en trois jours.

Afin de faire avorter un rhume de cerveau, il existe en ce temps ancien une poudre miracle, qui se prise. Elle est obtenue en mélangeant intimement en parties égales du sucre en poudre, de l'alun cristallisé pulvérisé, de la poudre d'amidon, et du camphre réduit en poudre. Pour éviter de voir la migraine prendre la place du rhume, il ne faut pas faire d'abus de cette poudre qui se renifle.

Une autre poudre également à priser, a pour but de préserver des coryzas en particulier. Elle est composée avec : 12 centigrammes de sulfate de morphine et 50 g de sous-nitrate de bismuth. Ne pas priser plus de 48 heures.

Delphin Féret, mon grand-père a constaté que des soldats Allemands, pendant la guerre de 14-18, pour les mêmes résultats, mélangeaient cinq parties d'ammoniaque liquide pour 15 d'alcool et 10 parties d'eau. Ils en imprégnaient un mouchoir et respiraient les émanations.

La pâte de réglisse est pareillement recommandée, pour arrêter les écoulements du nez. Elle se fabrique suivant cette recette : Dissoudre 30 g de suc épaissi de réglisse dans 750 g d'eau puis filtrer. Ajouter 500 g de gomme arabique pulvérisée, 300 g de sucre blanc et 0,15 centigrammes d'extrait d'opium. Faire réduire à feu doux, pour obtenir une pâte, à découper ensuite. Sucer lentement quatre a six pastilles dans la journée.

Contre les rhumes de poitrine ou pour soigner les bronchites aiguës, il est nécessaire d'acquérir chez un herboriste 30 g de lichen d'Islande. Dés son retour, Georges Féret, lave le lichen avant de mettre à bouillir pendant 2 ou 3 minutes. Laver de nouveau à l'eau fraîche, remettre dans un litre d'eau et faire bouillir pendant une demi-heure. Après filtrage, faire dissoudre, dans l'eau, 1 kg de sucre en pain cassé par petits morceaux et filtrer de nouveau au travers d'un molleton. Prendre le soir une bonne cuillerée de la potion.

Les mamans qui ont de jeunes garçons, enrôlés comme mousses en partance sur les bancs de Terre-Neuve, ne manquent pas à l'époque de se rendre chez leur voisin

Georges pour se procurer un flacon de ce remède miracle afin de le placer dans le sac du gamin après les recommandations d'usages concernant cette thérapie.

Georges détient de son papa Guillaume, décédé en 1842, une autre formule, également à base de lichen, mais, celui-ci est récolté dans les bois du Pays de Caux au temps ou tout était bio : *Dans une quantité suffisante d'eau, noyer 500 g de lichen. Porter à ébullition, jeter l'eau et remettre le lichen dans une marmite contenant trois litres d'eau fraîche. Laisser bouillir pendant une heure puis filtrer. Ajouter 2 kg 500 de gomme arabique pulvérisée et 2 kg de sucre en pain. Laisser cuire, jusqu'à consistance convenable, déposer sur un marbre et après refroidissement, frotter la face inférieure de la pâte avec du son de froment, pour extraire l'huile, puis couper en morceaux. Sucer lentement un morceau matin et soir.*

En ce qui concerne le moyen infaillible de *soigner un rhume en quelques heures* il est nécessaire de se procurer quelques morceaux de camphre. *Les déposer dans un bol, de verser dessus un peu d'eau bouillante.* Il suffit alors de *se mettre le visage au-dessus du bol et se recourir la tête avec un linge pour aspirer les vapeurs par les narines. Répéter 4 à 5 fois dans la journée.*

Autres remèdes, aussi économiques : *Trois cuillères à bouche de bon calva, et 3 autres de sirop capillaire. Mêler et verser dessus une infusion de fleurs de violettes. Boire le tout, en une seule fois, le soir au lit. Renouveler la même prise pendant deux ou trois soirs.*

Le sirop de capillaire se confectionne de la façon suivante : *Cueillir 100 g de feuilles de Capillaire, (une* fougère à pétioles fins qui pousse sur les rochers et les murs.*) Faire dissoudre dans de l'eau sur un feu mi-modéré, 2 kg de sucre. Dans deux litres de cette eau que l'on porte à ébullition, plonger les feuilles et laisser infuser 6 heures.*

Pour une dépense minime Georges Féret, ajoute qu'il est possible de combattre le rhume avec *trois oignons blancs, à faire bien cuire, sous la cendre. Les écraser avec du sucre en poudre et les manger successivement. Le premier, au lever du lit, le deuxième, le midi et le troisième le soir* .Cette formule est d'après lui également *efficace, pour mettre un terme à une bronchite.*

Voici un autre « remède », qui devait couvrir tous les besoins du village, à en juger par les quantités nécessaires pour le réaliser.

Il est confectionné sous forme d'une pâte avec : *Trois kilogrammes de gomme blonde du Sénégal, 2 kg de sucre blanc, 62,5 g de magnésie calcinée et 1,2 g de chlorhydrate de morphine, à dissoudre dans 3 litres d'eau en incorporant de la poudre de réglisse, jusqu'à consistance d'une pâte épaisse.* Cette dernière doit être étendue sur un marbre *légèrement huilé pour la couper en petites pastilles. Laisser sécher ensuite avant de consommer.*

Tout laisse supposer que Georges Féret, qui affirme *une guérison rapide des rhumes* avec cette formule, fabrique cette pâte dès la fin de l'automne. Ainsi il peut subvenir, tout l'hiver aux besoins des villageois qui viennent le consulter.

L'hiver une boisson est de rigueur le soir au cours de la veillée. Il s'agit de la traditionnelle « *bolée d'eau chaude* » qui est complétée par une bonne *rincette** de vieux calvados, *pour faire transpirer et extirper le rhume.* Cette bolée d'eau chaude ou de lait suivant les régions est encore en usage de nos jours en campagne.

* La rincette dans le sud Manche est l'équivalent d'une demi tasse de calvados.

Un philtre recommandé pour les refroidissements est réalisé de la façon suivante : *Prendre une casserole, verser dedans, trois verres de lait frais, ajouter 62 g de sucre, un verre de bonne goutte et trois ou quatre tranches d'orange. Faire chauffer sans bouillir. Boire le plus chaud possible.*

Mon grand-père Delphin, en ce qui le concerne, préfère boire, avant de se mettre au lit, un grand bol de cidre chaud dans lequel il ajoute trois cuillères de calvados. Ma grand-mère, plus sage opte pour un bol de lait chaud, avec une cuillère à dessert de rhum et quelques clous de girofle ou de poivre.

Chacun sait que les rhumes donnent des nez rouges. Pour faire disparaître cette coloration, il suffit de : *Faire bouillir pendant un quart d'heure, dans un litre d'eau, 15 g de racine de chiendent et autant de queues de cerises. Passer la décoction dans un filtre et y faire dissoudre 10 g de bicarbonate de soude.* Boire, froid ou tiède, *à la dose d'un quart de litre par jour en trois ou quatre fois.* En plus pour un résultat concret *chaque soir s'enduire le nez avec une pommade obtenue en incorporant dans un bol en porcelaine, 2 g d'acide borique et 1 g de précipité blanc à 30 g de vaseline.*

Pour soigner les *refroidissements* il y a également l'incontournable sinapisme *à placer, entre les deux épaules et à garder un quart d'heure.* Il se prépare de la façon suivante : *Délayer de la farine de moutarde dans de l'eau fraîche pour obtenir une pâte très épaisse. Laisser reposer 10 minutes, ajouter de l'eau très chaude pour obtenir une bonne consistance. Etendre sur un linge, replié ensuite sur la moutarde. Mettre en place. Pour adoucir le feu du sinapisme, prendre un morceau de couenne de lard et poser le côté lardé sur la peau."*

NDL : J'ai en ce qui me concerne connu les applications des sinapismes vendus en pharmacie pendant l'occupation allemande en particulier, sous le nom de sinapismes... « Rigollot » L'horreur !

Le sinapisme se présentait sous la forme d'un rectangle de toile, enduit d'une poudre de graine de moutarde noire déshuilée. Il devait être placé, conseillait la notice, dans un torchon mouillé, pour pouvoir être appliqué sur la peau. Dans les trois à quatre minutes qui suivaient son application la « *cuisson* » *de la peau* se manifestait douloureusement. La chaleur intense qui se dégageait du sinapisme était pratiquement insoutenable pour un enfant, surtout si le sinapisme avait été trempé dans de l'eau froide. Comme dans les années 1939/1945, c'était le seul remède, il fallait bien le supporter ce qui ne se faisait pas sans pleurs.

Le cataplasme de confection familiale (de la farine de moutarde entre les plis d'un torchon humide) n'est guère plus supportable que le sinapisme « Rigollot ». Pour atténuer l'effet de brûlure après usage, l'emplacement était saupoudré de talc.

Un de nos voisins, à cette époque, pour un effet plus efficace, décide de mouiller son sinapisme avec de ...l'eau de vie. Bonjour les dégâts. Pendant plusieurs semaines son épouse a du soigner la profonde brûlure résultat de cette technique. Pour cet homme le calva était le remède souverain pour tous les maux. Il l'utilisait en gargarisme pour soigner une angine !

Il existait également la fameuse ouate thermogène qui produisait les mêmes effets en particulier lorsqu'elle était aspergée de gouttes d'eau de Cologne pour la rendre encore plus efficace. J'ai encore le souvenir de la boite illustrée d'un homme le cou enveloppé de ouate et crachant du feu. C'était très explicite. La ouate employée sans additif devait être tolérée pendant deux heures. Je me gardais de toute activité pour ne pas suer ce qui activait considérablement l'effet recherché.

Pour vaincre les crises d'asthme.

Contre l'asthme, il existe dans la pharmacopée de nos ancêtres la recette de cet élixir, qui se conçoit de la manière suivante, *faire dissoudre : 20 g d'iodure de potassium, dans 380 g d'eau distillée. Ajouter, 10 g d'extrait fluide de grindelia robusta et 2 g d'extrait fluide d'euphorbia pilulier.*

En prendre : *Une cuillerée à soupe le matin pendant une semaine. Une cuillerée le matin et le soir pendant la deuxième semaine et à partir de la troisième semaine et pendant six semaines : Une cuillerée le matin, le midi et le soir puis diminuer d'une cuillère tous les huit jours. Pour terminer le traitement prendre une cuillère le matin pendant la dernière semaine.*

Sur le principe d'une poignée, de chacune des plantes et fleurs suivantes, Georges Féret suggère également un remède sous forme de bains de pieds et de mains, pouvant soulager le malade. *Fleurs de coquelicots, fleurs de lavande, de sauge et de thym, feuilles de lierre terrestre, de persil et une grosse gousse d'ail écrasée rentrent* dans la composition.

Pour un soulagement « *souvent immédiat* » il conseille de rouler des cigarettes qu'il faut *fumer lentement en avalant la fumée.* Elles sont préparées avec de minces lamelles, en parties égales *de feuilles de sauge et de feuilles de datura stramonium"** qu'il faut mélanger et ensuite faire sécher à l'ombre. *Lorsque les feuilles sont pratiquement sèches, les arroser avec modération, à l'aide d'un mélange de : 10 g de nitrate de potasse pour 100 g d'eau. Lorsque la dessiccation est suffisante, confectionner les cigarettes.*

*Cette plante sauvage de la famille des solanacées est toxique tout comme celles qui sont cultivées pour leurs fleurs décoratives.

NDL : "J'ai le souvenir d'une cousine, qui pendant la guerre de 39/45 était victime de crises d'asthmes très impressionnantes. Elle rencontrait alors des difficultés pour se procurer les médicaments indispensables pour atténuer ses crises. Comme palliatif, elle fumait alors une cigarette confectionnée avec des feuilles d'eucalyptus et trouvait ainsi un certain apaisement. Là encore l'utilité des plantes se confirme dans certains cas.

Pour les personnes, qui n'ont pas de penchant pour la cigarette, voilà une autre manière suggérée en 1800 *pour produire une fumée bienfaisante*, qu'il suffit de respirer. *Mélanger 50 g de poudre de datura stramonium, 25 g de poudre d'aconit, et 15 g de nitrate de potasse pulvérisé.* Déposer une petite cuillerée de ce mélange dans une soucoupe et mettre *le feu avec une braise de la cheminée.* Il est conseillé de rester à proximité *du fumoir.*

Atchoum ! A vos souhaits.

En ce qui intéresse le coryza ou le rhume de cerveau, il existe d'autres remèdes très *économiques* pour en venir à bout. Par exemple *: S'enduire le nez d'une couche de suif* ce qui évite le refroidissement de la partie traitée pour le coryza. *Ou bien pour le même résultat* remplacer le suif par de *la vaseline boriquée.*

Il est également conseillé de *pulvériser du camphre sur un cache-nez. S'en recouvrir la bouche et le nez.* Cette procédure n'empêche pas de bien respirer et *au contact de la laine, l'air se réchauffe un peu, avant de pénétrer dans les bronches.* Ce principe était employé pendant la période d'occupation de 1939/1945 notamment par les personnes âgées et les enfants.

Si le nez coule *prendre à une heure d'intervalle, une ou deux granules d'aconitine dosée au milligramme."*

A la suite de ce remède qui à l'inconvénient de dessécher le nez, Georges note un autre mélange pour composer une poudre : Vingt grammes de sous-nitrate de bismuth, 0,02 centigrammes de Chlorhydrate de morphine. Cette poudre ainsi obtenue, s'utilise comme une prise. Nos anciens maîtrisent parfaitement cette technique. **Attention !** Trop de prises peuvent provoquer une migraine. Dans ce cas, il y a encore une solution en réserve pour éviter ce désagrément et éviter le nez qui coule : Dans une tasse d'eau bouillante, mélanger une cuillerée d'essence de térébenthine et avec les mains, former un entonnoir au-dessus de la tasse, en appuyant les doigts, sur les paupières fermées, pour protéger les yeux des vapeurs irritantes. Respirer par le nez pendant huit à dix minutes et prolonger le traitement, matin et soir jusqu'à guérison.

Un rhume a tendance à provoquer en phase terminale un saignement de nez. Pour le bloquer, il existait une parade qui aujourd'hui fait sourire, mais, il se peut qu'elle produise un effet positif.

Découper dans du papier à cigarette, un petit carré. Le poser sur la langue de la victime, lui mettre un mouchoir sous le nez. Il faut qu'il retienne sa respiration le plus longtemps possible, puis qu'il respire ensuite doucement. Une fois le saignement arrêté, ne pas se moucher avant une vingtaine de minutes."

Une autre méthode invite à cueillir une poignée de feuilles d'orties. Les friper dans sa main, et s'en couvrir le nez.

Dans le cas d'une hémorragie nasale importante, les lotions d'eau fraîche sur le crâne et sur le visage sont conseillées, tout en tamponnant le nez avec un linge ou de l'ouate imbibée de vinaigre. Comprimer la narine du côté de l'écoulement.

Si l'hémorragie n'est pas stoppée par ce moyen, Verser quelques gouttes de perchlorure de fer liquide sur deux morceaux d'ouate roulés en boule. Les introduire dans les trous de nez. Garder en place pendant un certain temps.

Pour stopper les éternuements plaquer sa langue sur le palais pendant quelques minutes. Cette manière de procéder est très efficace.

Et ça tousse...

Pour combattre les toux rebelles, il faut commencer par : Récolter trois livres de racines de chiendent. Bien laver avant de couper en petits morceaux. Ajouter une demi-livre de racine de guimauve, autant de racine de grande consoude, 320 g de racine de polygala seneca (plante herbacée), 10 pommes, (des reinettes grises de préférence) et 15 têtes de pavot. Faire bouillir dans trois litres et demi d'eau jusqu'à réduction de 2 litres un quart. Retirer du feu, passer dans une chausse en pressant les plantes et fruits. Ajouter 1 kg 250 g de sucre blanc, clarifier et laisser cuire quelques minutes en ajoutant, avant le retrait du fourneau, 32 g de fleurs d'oranger. Cette gelée se conserve dans des pots de confiture et se consomme à la dose de cinq à six cuillères dans la journée ou dans la nuit pour vaincre la toux.

Des bains de pieds et de mains sont couramment conseillés, pour soigner une toux rebelle. Rentrent dans la préparation : Des feuilles et des tiges de bourrache, des fleurs de coquelicots. Dans toutes les compositions à base de coquelicots, Georges Féret ajoute également les capsules mais après les avoir broyées. Il ajoute aussi des tiges et feuilles de lierre terrestre, des racines râpées de mauve, des fleurs et les feuilles de menthe, du persil frais (coupé finement), et des fleurs de violettes.

En cas d'extinction de voix, un gargarisme est préconisé. Il se compose à l'avance, pour guérir cette aphonie, d'une solution réalisée avec : Deux cent cinquante grammes

d'eau de rose, 4 g d'alun cristallisé, 0,2 décigrammes d'extrait d'opium et 30 g de miel rosat."

Pour obtenir l'eau de rose nécessaire, nos anciens procèdent de la manière suivante : Récolter et piler 1 kg de pétales de roses, fraîches et très odorantes. Les placer dans un alambic, avec assez d'eau pour les recouvrir entièrement. Distiller à feu doux, jusqu'à obtention d'un litre d'eau de roses. Ne pas aller au-delà de cette dose.

Pour une angine ou un mal de gorge, aux premiers symptômes, les malades sont invités à sucer un granule d'aconitine dosée au milligramme. Pendant qu'il fond dans la bouche, se gargariser la gorge avec la salive imprégnée. Opération à renouveler, trois fois, toutes les 15 minutes.

En l'absence de granule d'aconitine, voici une méthode qui ne manque pas d'originalité. Se mettre au lit, sous de chaudes couvertures et un édredon. Appliquer sur la partie antérieure du cou une large tranche de mie de pain grillée bien imbibée de calvados et largement saupoudrée de poivre noir en poudre (du côté de la partie en contact avec la peau.) Appliquer pendant deux heures, en maintenant le pain avec un linge de flanelle. La guérison survient dans les 12 heures qui suivent.

Autre façon de guérir le mal de gorge : Presser le jus de deux citrons dans une tasse, ajouter un peu de sel. Dans ce jus de citron tremper une compresse et l'appliquer sur la gorge.

Pour les personnes enrouées : Composer une liqueur dans un litre d'eau avec 60 g de fleurs d'oranger (Pour obtenir cette eau, il faut procéder comme pour les pétales de roses, mais extraire seulement deux litres d'eau) et ajouter 1 g d'acide azotique pur."

Dans les années 1800, cette liqueur est particulièrement appréciée par les conteurs et chanteurs qui animent les noces et banquets. Ils en prennent la quantité d'un verre de Bordeaux avant de se rendre aux assemblées.

Il y a également pour atteindre les mêmes buts l'herbe aux chantres qui en réalité est le vélar. Il s'agit d'une plante qui ressemble à la moutarde des champs. On rencontre cette crucifère dans les haies, au bord des chemins et des murs. Ses feuilles d'un vert bleuâtre sont échancrées, relativement grandes et allongées, en particulier au bas de la tige. Ses petites fleurs jaunes sont disposées en épis. Cette crucifère est recommandée, en infusion à la dose de 25 g de feuilles fraîches, pour un litre d'eau. Boire dans la journée à petites doses.

Une autre infusion, de même utilité, se prépare à l'avance, avec 90 g de tilleul, 45 g de sirop de vélar et de 10 gouttes d'ammoniaque liquide.

Pour calmer la toux, et apaiser la soif qui suit, et favoriser le sommeil il est conseillé, de piller 30 g d'amandes douces émondées. Mélanger dans un bol avec 30 g de sucre. Tout en remuant, ajouter de l'eau pour obtenir une couleur blanchâtre. Aromatiser avec un soupçon d'eau de fleurs d'oranger. Une cuillerée à soupe, toutes les trois heures, enraye le mal.

Sous forme de gargarismes à la dose d'un petit verre à goutte de concentré de plantes dans un demi-litre d'eau bouillie pendant cinq minutes voici quelques mélanges composés de fleurs d'aubépines, qui doivent être récoltées avant leur ouverture complète, de fleurs de coquelicots, de racine de mauve râpée, de feuilles de ronces, de pétales de roses, de tige de prêles et de fleurs de violette. En parties égales. S'il s'agit d'une angine, le mélange, sera alors constitué, avec : Des feuilles de ronce, de fleurs de violette, de feuilles de plantain, de feuilles d'orties, cueillies fraîches, et de pétales de rose.

Pour vaincre les enrouements, un mélange est prévu pour réaliser des gargarismes. Il se compose alors de feuilles *de chou, de fleurs de lavande, de mauve et de violettes et de feuilles de plantain.*

Un profond sommeil est considéré par nos ancêtres comme le remède majeur pour mettre un terme à la toux.

A l'époque, les médecins pour faire dormir leurs patients optent pour des sirops à base de pavots ou d'opium. Georges Féret préfère utiliser une laitue qu'il cueille dans son jardin. *Verser deux litres d'eau bouillante sur une laitue mise dans un récipient avec couvercle. Laisser infuser dix minutes. Filtrer, et sucrer à son goût. Une grande tasse de cette potion prise le soir suffit à calmer le malade et lui donner le sommeil.*

L'usage de la cigarette et de la pipe n'est pas sans provoquer quelques vomissures le matin. Pour combattre cette pituite Georges, qui pour sa part fume la pipe, ne manque de prendre *en se mettant au lit, 2 granules de quassine cristallisée dosée au milligramme.* En vente a l'époque dans les boutiques d'apothicaires et chez certains barbiers.

Un onguent un peu spécial pour les goitres.

Dans le recueil médicinal de l'époque se trouvent des remèdes qui surprennent aujourd'hui. C'est le cas d'une préparation qualifiée de « *merveilleuse.* » Son but est de réduire un goitre. Pour obtenir ce résultat, il faut élaborer un sachet dit « *résolutif* » avec deux bandes d'ouate qui seront entourées par la suite d'une mousseline. A l'intérieur du sac ainsi formé *mettre un mélange, de parties égales, de sels d'ammoniaques et de chaux éteinte réduits en poudre très fine.* S'il n'y a pas disparition totale de la grosseur, *il y aura grande amélioration.*

Autre moyen, un peu plus compliqué. Il implique d'abord de partir à la recherche d'une *grosse limace rouge* *. Une fois que cette dernière est débusquée, entre deux salades, *la piler dans un bol, avec de la semence de lin et de la farine de fève, en égale quantité. En compagnie de la cendre, d'une éponge de mer, et des cendres de lie de vin et de sarments en égales proportions, mettre la première préparation dans un récipient. Faire cuire au four jusqu'à épaississement. Déposer cet onguent, dans un pot en terre vernis à l'intérieur, et l'utiliser en l'appliquant sur un linge qu'il faut maintenir en place sur la grosseur.* Aujourd'hui on se demande comment étaient élaborées de telles préparations et sur quels critères elles s'appuient.

* Dans le passé, les grosses limaces étaient utilisées dans de nombreux cas notamment pour la disparition des verrues, et de la toux. Dans les jardins, il était d'usage de mettre ça et là de vieilles planches sur le sol pour que les limaces se cachent dessous afin de se protéger des ardeurs du soleil pendant la journée. Il était facile ainsi d'en avoir toujours sous la main. Ma maman utilisait ce principe mais dans un but différent. Elle pouvait ainsi détruire facilement les dévoreuses de salades qui cohabitaient avec les escargots. Cette technique qui aujourd'hui semble désuète, n'avait aucune incidence sur la vie de précieux auxiliaires de nos jardins, ce qui n'est pas toujours le cas actuellement.

Remèdes contre les douleurs : fourmis et abeilles sont la panacée.

S'il s'agit d'une sciatique *appliquer matin, midi et soir au-dessous et en arrière de la hanche, une compresse imbibée d'eau sédative, la laisser en place 10 minutes. Après, au même endroit, avec un chiffon de flanelle, faire de douces frictions d'alcool camphré. Terminer par une friction de pommade camphrée, depuis le pied jusqu'à la hanche, mais ne pas recouvrir de pommade, la partie où se trouve la compresse.* Cette partie ne doit pas être enduite d'un corps gras, pour *ne pas nuire aux prochaines applications de*

compresses."En principe, *la douleur disparaît, entre le troisième et le neuvième jour suivant l'ancienneté du mal*. Il est nécessaire probablement de prendre également en considérations les conditions climatiques du moment pour juger du résultat.

Pour des bains de siège, « *indispensables* » pour remédier à une sciatique, Georges Féret, remet au malade une bouteille d'un concentré. Celui-ci est composé de *feuilles et fleurs de pas de lion* (il s'agit du bouton d'or), *de feuilles de chélidoine, cueillies à l'instant, de préférence le long d'un mur, de feuilles et fleurs de menthe, de fleurs de thym et de feuilles de chou. En parties égales*. Si la sciatique est localisée dans les jambes, *il faut faire en plus un bain de pieds et de mains*.

Dans tous les cas de sciatiques tenaces, il est recommandé, d'entourer *la jambe, victime du mal, depuis le pied jusqu'à la hanche, avec une feuille d'ouate largement saupoudrée de fleur de soufre. La maintenir avec une bande pas trop serrée. Conserver ce pansement pendant deux jours en restant au lit*. La ouate thermogène n'était pas encore en vente.

Il est aussi préconisé de saupoudrer *le drap du lit de fleur de souffre pour faire disparaître les douleurs et même les névralgies*.

S'il s'agit de rhumatismes, c'est un bain qui est conseillé. *Dans un récipient mettre de l'ammoniaque liquide et la saturer de camphre en poudre. Ensuite remplir suffisamment d'eau tiède un baquet pour pouvoir prendre son bain. Mettre dans cette eau 200 g de la solution d'ammoniaque et de camphre puis 1 kg de gros sel de cuisine, de préférence, du sel de mer gris*.

On peut pareillement *piler dans un bol, deux gousses d'ail avec 4 g de gomme ammoniaque et arroser d'eau*. Deux ou trois bols de cette préparation, sont indispensables pour vaincre la douleur. Il est nécessaire d'en *boire une moque* soir et matin, ainsi qu'une infusion de sassafras* (Il s'agit d'une plante d'Amérique utilisée également en condiment.)

*La moque en Normandie et l'équivalent de la bollée. La contenance est approximativement celle d'un bol.

Georges Féret échange avec un colporteur quelques mètres de toiles qu'il a tissées, pour acquérir ces plantes qu'il ne trouve pas chez l'herboriste. A l'époque les colporteurs se rendaient au Havre sur les quais pour « commercer » avec des marins revenant d'îles lointaines et qui rapportaient dans leurs sacs des plantes à usage médicinal.

Pour compléter la guérison des rhumatismes il est recommandé de *faire des frictions de baume opodeldoch,* (Ce beau renfermait du camphre. Il a été retiré de la vente en 2005) *et couvrir les parties douloureuses avec de la flanelle. C'est également très efficace pour guérir les contractions des jointures*.

Pour soigner un rhumatisme avec des cataplasmes, une préparation est toujours en réserve chez les Normands qui, en particulier sont sujets à cette maladie douloureuse. La préparation est à base de : *feuilles de bardane et de bruyères en parties égales, de têtes émincées de camomille romaine, de feuilles et tiges de chélidoine, pas trop séchées, de fleurs de lavandes, d'un gros oignon blanc haché et de fleurs de lavande*. En marge de cette recette, Georges mentionne : *Compléter pour guérison totale par des bains de mains et de pieds*.

Pour qu'un cataplasme, soit « *efficace* » il peut également être préparé comme suit : *Cueillir une dizaine de feuilles de chou, retirer les côtes, hacher, battre en neige deux blancs d'œuf, mélanger avec le chou, envelopper dans une flanelle, sans serrer, verser dessus un petit verre à goutte du concentré de plantes et appliquer sur le mal*.

Garder en place une bonne demi-heure. S'il y a échauffement trop fort, retirer dès que c'est insupportable.

En Normandie la feuille de chou est encore très utilisée en particulier pour soigner les douleurs des genoux et des épaules. Elle est alors directement appliquée sur la partie douloureuse et maintenue en place par une bande.

Vous allez être surpris maintenant de la manière, mise en application en 1620 pour soigner, d'une façon, qualifiée de *« radicale »* les rhumatismes. Ce sont des marins de retour des îles lointaines qui ont rapporté dans leurs sacs cette manière de soigner.

Dans certaines régions tropicales, il est encore coutumier de guérir les douleurs de cette manière.

Se procurer une fourmilière, la mettre dans un sac en toile avec les œufs et beaucoup de débris bien le fermer. Préparer un bain avec une eau bien chaude mais supportable à la peau, y plonger le sac. Au bout de quelques instants, cette eau dégage une odeur piquante très forte d'acide formique. Le bain est prêt. On y plonge le malade, pendant quelques minutes seulement, pour ne pas irriter trop sa peau.

Voilà donc un bain qui paraît-il fait merveille mais, le patient ne risque-t-il pas de faire peau neuve, s'il le prolonge au-delà du raisonnable ?

Toujours aussi étonnant : *Faire un petit cornet en papier, y introduire délicatement une ...abeille avant d'appliquer l'ouverture du cornet sur la partie malade. Si la mouche à miel s'endort, agiter le cornet et le résultat sera rapide.* Georges Féret, indique à ce chapitre, que *certaines personnes sont plus ou moins sensibles aux piqûres des mouches à miel. Il faut agir, par tâtonnements, pour obtenir la dose. Ne pas insister si la méthode n'est pas supportée ou entraîne des embarras.*

Pour les rhumatismes musculaires, *prendre, un quart d'heure avant le dîner et le souper, 2 g chaque fois de salicylate de soude, délayés dans un quart de verre d'eau. Poursuivre les prises pendant trois jours.*

Il y a également quelques préceptes pour combattre les fameuses crises de gouttes qui font terriblement souffrir. Pour les prévenir et les guérir voici des traitements mis en oeuvre à l'époque.

La première proposition est une cure de fraises ! *Elle doit être renouvelée l'année suivante si besoin.* A notre époque, il est déconseillé aux personnes ayant des rhumatismes de manger des fraises. Allez donc comprendre.

Nos anciens pensent que l'alun est également très efficace. *Placer entre deux flanelles superposées, une couche d'un centimètre environ de poudre très fine d'alun cristallisé, piquer en losange le tissu, à la façon des couvertures de laine, pour éviter le tassement, et placer ces coussins autour des articulations. A maintenir en place jusqu'à guérison.*

La ceinture antirhumatismale (elle existait déjà !) Elle procure un réel soulagement à ses usagers. *En particulier au niveau du tronc. Georges conseille de : La placer directement sur la peau.* Pour qu'elle soit efficace il faut mélanger : *Intimement, 20 g de chlorhydrate d'ammoniaque, 10 g de benjoin, autant d'euphorbe et 5 g de camphre, puis incorporer ce mélange à de l'ouate cousue entre deux flanelles taillées en forme de ceinture.*

En prévision, du mal de dos il est nécessaire en *toutes saisons de s'enrouler dans une bonne ceinture de flanelle, pour éviter les tours de reins et bien d'autres douleurs.* A cette époque et jusqu'à la fin de la dernière guerre la flanelle était vendue au mètre. Les

colporteurs en débitaient de très grosses quantités dans les campagnes. Dans les années trente c'était surtout les maçons et les couvreurs qui étaient demandeurs.

Le céleri rave est reconnu comme « *un bon remède* » en cas de crise de goutte, *à condition de le faire cuire lentement au coin de l'âtre*. Il est parallèlement conseillé de boire également l'eau de cuisson pour accompagner le céleri. Ce traitement doit se poursuivre quelques jours.

A l'époque de Georges le café est encore rare en campagne. Son usage, est uniquement destiné à soigner les rhumatismes *Ecraser au marteau 125 g de café vert, placer dans une soupière, verser un demi-litre d'eau bouillante, laisser infuser avec le couvercle pendant 12 h. Filtrer, ajouter 200 g de sucre et autant d'eau-de-vie de calva ainsi qu'un demi-litre d'eau. Prendre le matin à jeun, un grand verre de cette infusion, jusqu'à guérison.*

L'infusion de feuilles de frêne a aussi le pouvoir de soigner la goutte. Elle se prépare avec *25 à 30 g de feuilles sèches par litre d'eau.* Il est prescrit de boire *un verre le matin et le soir. Ne faire prendre qu'un verre le matin s'il se manifeste trop de diarrhée.*

La racine de bryone, (plante grimpante à fleurs verdâtres que l'on trouve dans les haies et dont la racine est toxique si elle est ingérée) *convient de même*". Il est nécessaire de *la râper finement, et l'appliquer dès les premières douleurs sous forme d'un cataplasme.*

Mon grand-père, Delphin Féret, fabriquait pour sa part un baume qu'il accommodait en faisant dissoudre *dans 80 g d'éther acétique, 10 g de savon animal et autant de camphre en poudre. Mettre ensuite dans la solution 30 g d'essence de thym.* Il conseille de « *faire des frictions pendant une dizaine de minutes avec un tampon imbibé.*

Une autre formule, pratiquement identique à utiliser de la même manière : *faire dissoudre au bain-marie dans un matras* (récipient en verre à long col) *bouché d'une peau mouillée, percée de quelques trous d'épingle : 125 g d'alcool à 90°, 30 g de savon animal et 15 g de camphre pulvérisé. Après fusion, laisser refroidir, ajouter 30 gr d'éther acétique, puis agiter.*

Des feuilles de bardane, *cuites sous la cendre, puis écrasées* sont pareillement appliquées en cataplasme pour mettre un terme à cette affection métabolique douloureuse.

Une autre formule enregistrée en 1835 implique de mélanger du suc de bardane à autant d'huile d'olive. *Verser dans un vase en étain en compagnie d'une poignée de gros plombs de chasse (!) Agiter fortement, pour obtenir un mélange épais, de couleur verte. Avec cet onguent, faire des frictions légères et recouvrir d'une toile fine.*

Cette pommade, qui renferme de l'oxyde de plomb, est également utilisée à l'époque pour soigner les plaies ulcéreuses et les tumeurs scrofuleuses suppurantes. Nos anciens ignoraient le saturnisme et ses graves conséquences.

Pour des bains de pieds et de mains, destinés à amoindrir les crises de goutte mon ancêtre suggère le mélange suivant : *Fleurs de genêt à balai, tige et feuilles de bardane, feuilles de chou, colchique des prés, racines de chiendent râpé, fleurs de lavande, racines râpées de fougère mâle, fleurs et feuilles de sauge, et une dizaine de têtes écrasées de camomille romaine.*

L'ail permet un traitement simple pour atténuer les crises de goutte. Il est conseillé à l'époque de *manger une gousse d'ail chaque matin et appliquer sur la partie*

douloureuse un emplâtre de poix de Bourgogne. Renouveler celui-ci au bout de huit jours si la douleur n'a pas disparu.

L'artichaut convient aussi et Georges affirme que c'est même le remède souverain. Mettre 4 feuilles d'artichaut (il s'agit des feuilles de la plante et non de la partie consommable de la fleur) dans un litre d'eau. Faire bouillir jusqu'à réduction à trois quarts de litre, et filtrer. Prendre la tisane en trois fois dans la journée, une heure avant chaque repas. Renouveler le traitement pendant dix jours. Cette manière de soigner la goutte n'est pas recommandée pour les personnes ayant des troubles digestifs.

Les feuilles d'aune, sont considérées, comme un excellent remède contre la goutte. Il suffit de s'en procurer quelques grands paniers. Les ramasser lorsqu'elles sont vertes. Les mettre à chauffer dans le four. Les éparpiller sur le drap du malade, lorsqu'elles sont tièdes. Coucher le malade et le recouvrir de feuilles également chauffées, puis d'une grosse couverture. Après une bonne suée, essuyer le goutteux et l'envelopper dans une autre couverture de laine. Pour la guérison, procéder de même chaque jour pendant 8 jours.

Les médecins à l'intention des « goutteux » demandaient à leurs patients d'éviter les viandes noires, les boissons fermentées et le sucre. Par contre, la consommation de légumes verts ou secs, au même titre que le poisson, est préconisée, pour le midi et le soir, alors que : Le matin une soupe au lait bien bouilli, trempée avec du pain est suffisante pour obtenir une guérison rapide. Le calvados était interdit au moins pendant la crise.

Il y a également les courbatures qui sont coutumières dans le monde paysan et chez bâtisseurs. Celles liées à la fatigue sont soignées juste avant la mise au lit en prenant un bain, dans un grand baquet, en compagnie de plantes aromatiques, cueillies dans le jardin.

Une bonne infusion de tilleul facilite le repos réparateur et fait oublier le mal. Après 8 h. de sommeil, prendre une tasse de café noir à peine sucré, et manger aussitôt."

En Normandie, dès l'aube, c'est la bolée de cidre qui « requinque » le bonhomme et lui remet les idées en place. Le café est rentré plus tard dans les maisons. Il est devenu la boisson traditionnelle mais toujours accompagné d'une sérieuse rasade de calvados. Le maître de maison où son épouse demandait de faire de la place dans la tasse pour la rincette et le « coup de l'étrier. » Résultat : Il était consommé chaque fois plus de « goutte » que de café. On remarque au fil des pages que le Calvados rentre dans de nombreuses compositions. Il est à l'époque considéré comme un « bon remède » dans certains cas.

Pour s'assurer un sommeil calme et profond, il suffit de : prendre en se mettant au lit, un demi-verre d'eau sucrée additionnée de 4 ou 5 gouttes d'éther sulfurique et d'une petite pincée de camphre en poudre.

En cas de lumbago léger une formule pour la moins originale consiste à mettre à l'endroit douloureux, un morceau de toile cirée, la partie vernissée sur la peau et ajuster avec une ceinture de flanelle. Mais, si la douleur est forte, il faut se procurer un mélange, à poids égal de collodion riciné, de teinture d'iode et d'ammoniaque liquide. Appliquer très rapidement avec un pinceau pour ne pas détériorer la pellicule qui se forme.

L'arthrite, se soigne de « manière énergique » avec des bains de pieds et de mains. Cette façon de guérir est très prisée par Georges. Le concentré qu'il fabrique se compose de : Feuilles de chélidoine, cueillies deux ou trois jours avant, de tige et feuilles d'orties fraîches, de fleurs de reine des près, de fleurs et feuilles de pas de lion. Ajouter une grosse tête d'ail pilée, et un beau pissenlit coupé la veille au soir.

Pour lutter contre un torticolis, il suggère a son patient de frictionner vigoureusement l'endroit douloureux "avec un chiffon de flanelle imbibé d'eau-de-vie camphrée, et envelopper le cou avec un cache-nez épais. Renouveler la friction deux ou trois fois dans la journée.

L'application de compresses humidifiées avec un concentré de feuilles de romarin et de fleurs de thym et l'ajout d'un gros oignon râpé vient également à bout d'un torticolis. Plusieurs applications dans la journée sont souhaitables.

Pour les scrofuleux il existe un élixir qui fait des miracles ! Faire macérer dans un vieux calvados, 50 g de racine de gentiane, coupées en petits morceaux laisser tremper pendant 6 jours, filtrer et ajouter 5 g de carbonate de potasse. Filtrer une deuxième fois. En prendre dix a vingt grammes par jour en deux fois, suivant l'âge.

Pour les très jeunes enfants qui n'ont pas atteint leur quatrième année, faire le mélange avec : 100 g de sirop de quinquina, 50 g de sirop de rhubarbe et 6 g de teinture de gentiane. Pendant trois mois, sans interruption, faire avaler à l'enfant : deux cuillerées à café de la potion par jour. Il est recommandé de garder ce sirop dans un flacon bien bouché et le maintenir au frais.

Georges élabore contre les engorgements scrofuleux du cou, un petit sachet en flanelle qu'il faut maintenir sur les glandes jusqu'à la disparition. Dans ce sachet il insère 250 g de fécule de pomme de terre mélangés à trois grammes de sulfate de fer pulvérisé et autant de chlorhydrate d'ammoniaque, réduit en poudre. Bien mélanger.

Migraines et maux de tête.

Il faut d'abord savoir, que les personnes prédisposées à la migraine ne doivent pas se reposer la nuit sur un oreiller en plumes, mais sur un oreiller en crin. Dans cet oreiller il est indispensable, pour un résultat bénéfique, d'incorporer une poignée de baies de genièvre grossièrement pulvérisées.

Voici quelques remèdes d'autrefois réputés pour venir à bout des maux de tête et des migraines.

Faire dissoudre 60 g de camphre pulvérisé dans 200 g d'ammoniaque et incorporer un demi-litre d'alcoolat de lavande. Imbiber un mouchoir de fine toile avec le mélange et frotter lentement, sans appuyer, le front et les tempes aux points douloureux.

Suivant ses goûts, le malade peut aussi faire dissoudre dans 100 g d'une forte infusion de café, un centigramme de chlorhydrate de morphine. Après avoir sucré légèrement boire en une seule fois. Mais **attention !** Georges Féret précise que cette boisson provoque un peu de gaieté ce qui n'est pas désagréable mais également parfois, une légère ébriété...sans lourdeur de tête ajoute-t-il. A cette époque la règle boire ou conduire n'était pas encore en application.

Trois autres traitements pour soigner la tête sont également conseillés :

-Dissoudre 3 ou 4 morceaux d'acide citrique de la grosseur d'un pois dans un verre d'eau. Boire cette solution et la migraine disparaît en moins d'une heure.

-Couper deux épaisses rondelles de citron. Appliquer une de ces rondelles sur chaque tempe et maintenir le contact avec un grand mouchoir noué sous le menton. Laisser en place un quart d'heure, temps nécessaire pour la disparition de la douleur.

- Concasser et faire macérer, pendant 8 jours, dans 500 g d'alcool ordinaire à 90° : 16 g de muscade, autant de girofle, 12 g de cannelle et autant de fleurs sèches de

grenadier. Passer avec expression dans un linge et filtrer. Appliquer en compresses légères.

- Autre formulation pour mettre un terme aux maux de tête : Prendre huit à dix gouttes d'esprit-de-vin avec une goutte d'huile de vitriol et 15 à 20 gouttes d'éther. Imbiber une compresse et l'appliquer sur le front. Ne pas laisser en place trop longtemps. Une compresse glacée peut donner aussi un bon résultat.

Un apothicaire de Fécamp a constaté, au cours de sa vie que les migraines peuvent être d'origines diverses. Il a élaboré, une dizaine d'années avant sa mort un remède de base, pour soigner par des bains de pieds ou de mains. Rentraient dans cette composition : Des racines, feuilles et fleurs de primevères, des feuilles de mélisse, de lavandes et cinq têtes de camomille romaine.

Suivant l'origine du mal, il conseillait d'ajouter d'autres plantes indispensables pour soigner en parallèle, les yeux, l'estomac, la ménopause, le foie, etc. Il argumentait à juste raison que beaucoup de maux peuvent déclencher des migraines. Il faut d'abord trouver l'autre mal pour pouvoir soigner le malade de sa migraine. Il faut que le malade soit coopératif et ne cache rien de ce qu'il boit et mange et de ce qu'il ressent.

Ce même apothicaire souligne que Le chocolat pur et fort provoque des migraines terribles. La consommation du chocolat doit être modérée.

Mon grand-père disait : Soigne ta constipation et tes migraines vont s'envoler.

Pour vaincre les névralgies.

Les soldats anglais ont apporté en France un remède contre les névralgies. Ils le composent à l'époque avec 75 g d'alcool à 90°, 15 d'ammoniaque à 25°, autant de camphre pulvérisé, 5 g de teinture d'opium et de 10 g de chloroforme.

Il est nécessaire, précise Georges Féret, de maintenir cette préparation dans une bouteille bien fermée et d'agiter avant l'emploi. Quelques gouttes sont alors déposées sur un morceau de flanelle, en vue d'effectuer de légères frictions sur les tempes en particulier.

L'aïeul ajoute que des bains constitués de : feuilles et fleurs de pas de lion, de fleurs de thym, de feuilles de chélidoine, cueillies la veille au soir, et des feuilles de chou, conviennent très bien pour une guérison du mal de tête.

Pour rendre les douleurs et névralgies supportables : Effectuer une friction avec un linge doux imbibé de 250 g d'huile camphrée, 50 g d'ammoniaque liquide et autant d'essence de térébenthine. Bien agiter le flacon avant usage.

Toujours pour combattre les névralgies, voici une autre préparation que détenait de sa mère, le curé de Valliquerville : Se procurer 75 g d'alcool à 90°, 15 g d'ammoniaque à 25°, 10 g de chloroforme, 5 g de teinture d'opium et 15 g de camphre pulvérisé. Bien mélanger, et appliquer en friction avec un chiffon à l'endroit douloureux.

En ce qui concerne les névralgies faciales d'après l'ordonnance d'un médecin la composition d'un onguent dit « de Rhazés » (Du nom d'un médecin de l'ancienne Perse) Fait bon effet. Le docteur Normand de l'époque prescrit : Cinq grammes de carbonate de plomb, mélangés à 25 g d'axonge benzoïnée. A utiliser en frictions légères à la dose de trois à quatre grammes.

Des pilules, ayant pour objectif de faire abdiquer la souffrance, sont confectionnées avec : *Deux grammes d'extrait de valériane, 1,50 de poudre d'assa-fœtida (racine malodorante extraite de la férule) 1,25 de thridace, 0,30 centigrammes d'extrait thébaïque, 0,80 centigrammes de sulfate de quinine et 1 g d'oxyde de zinc.*

Il est nécessaire d'ajouter du sirop de gomme *« en quantité nécessaire »* pour former une pâte épaisse qu'il faut ensuite découper en 40 morceaux égaux. *Prendre une pilule à la fois, à dix minutes d'écart. Ne pas dépasser trois pilules.*

Guérir les brûlures.

De différentes sources, plusieurs remèdes sont proposés pour guérir *« le feu. »* Pour sa part, ma mère Marie Giard a noté dans un almanach le nom de deux personnes proche de son village. Ces dernières avaient le don de souffler *le feu et de guérir du Zona.*

Sur la même page, elle a consigné les noms de trois communes où dans *le cas de maux inconnus, il faut se rendre, à l'église.* Dans ces oratoires : Eglise de La Feuillie (St Expédit), Graville (Ste Honorine) et Bonsecours (Notre-Dame de Bonsecours) il faut invoquer la Vierge, et *faire brûler un cierge avant d'aller voir le curé pour faire dire une messe.*

Le lait, à l'époque, est considéré comme *« un excellent remède »* surtout pour les brûlures aux mains. *"Il faut, rapidement les faire tremper dans du lait de vache bouilli et refroidi.* Pour les autres parties du corps, *faire des compresses de lait. Quelle que soit l'importance de la brûlure, la guérison ne se fera pas attendre.*

D'autre part, il est suggéré de faire confectionner par un apothicaire la solution suivante : *Un gramme d'acide phénique cristallisé dans 100 g d'alcool, additionnée de 2 g d'essence de thym.* Appliquée sur la brûlure cette solution est paraît-il le remède absolu *« contre les brûlures faites par les bougies ou la cire à cacheter.*

De la gelée de groseilles ? A l'époque en Normandie et dans le Coutançais en particulier, cette confiture est considérée comme un remède, contre les brûlures. On en recouvre la partie atteinte qui est ensuite enveloppée d'un linge propre. *Enlever le tout, lorsque la peau s'est refermée.*

Il y a également beaucoup d'autres préparations utilisées dans la région d'Yvetot, pour atténuer ou guérir les brûlures. En voici trois différentes.

--De la chaux éteinte, mélangée avec du saindoux. Chauffer sur un feu doux. Appliquer à froid.

--Dans 100 g d'eau de Cologne, verser lentement en remuant, 100 g d'huile d'olive et étendre le mélange sur la plaie.

---Délayer un jaune d'œuf dans 50 g d'huile camphrée sur un linge et appliquer.

Un bon Normand avait chez lui un autre remède, pour calmer et soigner les brûlures. Il le fabriquait au cours de l'été : *Faire tremper dans de l'huile d'olive, des pétales de fleurs de lys et, lorsque le besoin s'en fait sentir, appliquer les pétales sur la brûlure. Prévoir un flacon à large ouverture pour les retirer facilement.* De nos jours des grand-mères ont encore recourt a cette formule.

Georges ajoute que le baume du Canada donne également d'excellents résultats, ainsi que *l'eau blanche*

Pour obtenir cette eau blanche, qui selon peut être utilisée pour soigner d'autres maux, il faut procéder comme suit : *Mélanger, à un litre d'eau, d'un puits ou d'une fontaine, une cuillerée à soupe d'extrait de Saturne.* Si cette eau doit être utilisée *en*

lotion pour les yeux, des animaux, ne mettre, qu'une cuillère à café d'extrait par litre d'eau.

En 1880 en Normandie, une formule pour soigner les brûlures est courante: *Faire fondre au bain-marie 100 g de graisse fraîche de porc et 30 g de camphre en poudre puis une fois la graisse fondue, ajouter goutte à goutte tout en remuant, 30 g d'essence de myrrhe.* Il est nécessaire alors de déposer une légère couche de la mixture sur la brûlure puis *la recouvrir d'un buvard ou d'un linge. L'application est à renouveler trois fois par jour.*

Autre manière de soigner en l'an 1892 pour atténuer la douleur d'une brûlure : *Imprégner d'huile d'olive la partie brûlée et saupoudrer dessus de la farine de froment ou de fécule de pomme de terre, jusqu'à absorption complète de l'huile, à renouveler matin et soir.*

Connue en son temps sous le nom de « *bain de Most* », voici une autre proposition décrite « *pour soigner et guérir* » les brûlures du corps. *Dans 70 litres d'eau fraîche, dissoudre 250 g d'alun cristallisé réduit en poudre puis ajouter 10 litres de lait caillé et battre énergiquement le tout. Le brûlé doit prendre deux bains par jour et rester deux heures dans le baquet.*

Pour « *arrêter le feu* » mon aïeul a toujours chez lui une préparation en réserve. Pour l'obtenir il indique procéder de la manière suivante : *Faire bouillir lentement une forte poignée de feuilles de lierre, dans un demi-litre d'eau, laisser à ébullition jusqu'à ce que la queue des feuilles se détachent. (Une heure environ) Retirer du feu, laisser refroidir, piler les feuilles dans leur jus à l'aide d'une bouteille à cul plat, et ajouter un petit verre de calva. Mettre une partie des feuilles pilées sur la brûlure. La douleur disparaît aussitôt et il n'aura pas de trace ensuite.*

Voici l'ultime pommade décrite *pour soulager les brûlures graves : Mélanger dans 100 g de Miel rosat, 25 g d'huile d'olive, 50 g de Cold-creams et 20 g d'eau de chaux. Ajouter : une gousse d'ail pilée, un jaune d'œuf frais et le blanc battu en neige.* Il faut appliquer la composition sur la plaie et la recouvrir *d'ouate boriquée.* Là encore, il est nécessaire de renouveler l'application matin et soir.

En ce qui concerne les brûlures il est préférable de nos jours de se rendre au service des urgences de l'hôpital le plus proche ou de faire appel au SAMU.

Venant de Suisse il y a un remède en ce qui concerne de petites brûlures qui est d'une efficacité indéniable : *Verser sur la brûlure du kirsch. La réaction est identique à la douleur, mais ne dure que quelques petites secondes.* C'est une méthode encore utilisée par des cuisiniers et que j'ai expérimenté à plusieurs reprises. Elle ne laisse aucune trace des petites brûlures soignées par ce procédé.

Il a également, un moyen pour *devenir insensible à la chaleur.* Georges Féret dit détenir la formule d'un saltimbanque, qu'il a logé, quelques jours dans sa grange et nourri à sa table, au cours du rude hiver de 1830. *Il y a plus de 60 cm de neige dans la cour. Les bêtes et les gens sont déboussolés* annote un curé de la Seine Inférieure dans le registre des baptêmes.

N'ayant pas le désir d'expérimenter cette formule, je ne vais pas surtout en garantir l'efficacité, ni en aucun cas vous inciter à en faire l'expérience. *Il faut faire une solution, saturée d'alun cristallisé dans de l'eau bouillante. Laisser refroidir, décanter et ajouter une quantité suffisante de savon mou pour obtenir une pâte. Enduire ses mains avec. On peut alors, les passer, à quelques centimètres, au-dessus d'une barre de fer rougie, sans ressentir de brûlure.*

La constipation : Cela se soigne.

Toujours sous forme de bains de mains et de pieds, voici une recette qualifiée d'efficace, pour lutter contre la constipation. Elle se prépare avec : *Des poignées de fleurs de violette, de feuilles d'artichaut, de fleurs de mauve, de fleurs de thym, de feuilles et racine de chicorée, de feuilles de chou, de feuilles et fleurs de liseron, d'une dizaine de têtes de camomille romaine concassées, et d'un gros oignon écrasé.*

Pour régulariser les selles, il est conseillé de prendre *des pilules de podophylle*"*. Il est indispensable de les faire réaliser par un apothicaire. Elles doivent être dosées *à 3 centigrammes pour les adultes et à un centigramme pour les enfants.*

*Il s'agit d'une plante d'Amérique du Nord qui pousse dans les endroits humides. Il s'en trouve aussi au Canada ou elle a pour nom : Pied de canard ou pomme de mai.

Un apothicaire Coutançais suggère après la prise de ces pilules a basse de podophylle de fréquenter régulièrement le matin *« la garde-robe »* * et ajoute : *Il faut aller aux cabinets régulièrement à la même heure, pendant cinq ou six jours et insister pour arriver à une régularité des intestins."*

--*C'est à l'époque, l'endroit où se ramasse la chaise, dite percée, qui cache le seau d'aisance. La garde-robe ne se trouvait que dans les maisons bourgeoises.

Si les pilules ne donnent pas le résultat escompté, alors le constipé se doit de prendre le taureau par les cornes, et introduire *dans le rectum un suppositoire* réalisé par l'apothicaire de la ville voisine *avec 5 gr environ de beurre de cacao et 1 gr d'acide borique.*

Pour venir à bout de la constipation des bébés, un médecin de l'époque prescrit par ordonnance à une « baille » * la préparation suivante. : *20 g d'huile de foie de morue, 10 g d'eau de chaux et autant de sirop de lacto-phosphate de chaux. Faire prendre, une demi-cuillerée à café ou un quart, suivant l'âge, avant chaque tétée.*

*Nourrice qui fait également fonction de sage femme.

Diarrhées et coliques : désagréables à supporter.

Pour combattre la diarrhée, Georges Féret a plus d'un remède à suggérer. Tout d'abord, le soir en se mettant au lit, *étendre, à l'aide d'un morceau d'ouate, une couche de collodion riciné sur le ventre et le mal doit disparaître pendant le sommeil. Pour enlever le collodion, il faut le soulever avec l'ongle sur un bord et le rouler autour d'une baguette. Surtout ne pas faire l'application ou le retrait près d'une bougie ou de la cheminée. C'est un produit qui s'enflamme très facilement.*

Il conseille également de *couper l'extrémité d'un citron, mettre un sucre dans la bouche, placer le citron sur les lèvres et le presser avec la main tout en aspirant le jus. Il faut avaler la totalité du jus en une seule fois. Surtout ne pas boire après.*

Pour des diarrhées persistantes le remède suivant est paraît-il tout indiqué : *Délayer 2 g de sous-nitrate de bismuth dans un quart de verre de sirop de gomme, ajouter un peau d'eau, et boire le mélange, matin et soir.*

Il y a également à l'époque les pilules dites Nagel, « *très efficaces.* » Pour les confectionner il est nécessaire de pétrir ensemble dans une quantité suffisante de confiture de coing : *Dix grammes de sous-nitrate de bismuth, 8 g d'extrait de mou de gentiane, 7 r de tannin de Pelouze, 0,25 centigrammes d'extrait aqueux d'opium et autant de calomel à la vapeur.* Ce sont les quantités nécessaires indiquées pour confectionner 100 pilules. Les doses prescrites sont les suivantes : *Adultes, de 12 à 20 pilules par jour (trois à la fois.) De 10 à 15 ans, 6 à 8, toutes les deux heures (par une.)*

De 4 à 6 ans, 3 à 5 par jour, toutes les 3 heures (une seule à la fois) et pour les enfants de deux ans, une pilule matin et soir. Ne pas en donner en dessous de cet âge.

Un concentré de : fleurs et racines de mauve, de feuilles fraîches d'ortie, d'herbe de renouée des oiseaux et de tiges et pousse de prêle pour des bains de pieds et de mains donne de très bons résultats.

Les lavements d'amidon cru, à la dose de 25 g délayés dans un verre d'eau, sont d'usages pour les enfants. Les donner froids ou à peine tièdes, 3 fois dans la journée à l'aide d'un petit clystère en zinc.

Il est également possible, pour éviter de fréquenter trop souvent, les cabinets d'autant plus qu'à l'époque, ils sont implantés au fin fond du jardin, (ce qui laisse une chance sur deux, d'arriver à temps à destination), de prendre la potion dite de Gobert. "**A proscrite pour les enfants**" souligne Georges. Elle est composée à l'époque de : Cent cinquante grammes d'eau distillée de menthe, 40 g de sirop de ratanhia, 15 g de teinture de cachou. Ajouter 25 gouttes de Laudanum de Sydenham. Agiter le flacon et prendre une cuillère à café toutes les demi-heures, jusqu'à effet.

En cas de diarrhée chronique.

Pour les diarrhées chroniques, il existe des remèdes pour y mettre un terme. Le premier consiste à faire mélanger par l'apothicaire : Deux grammes d'extrait de ratanhia, autant d'extrait de monésia, de poudre de colombo et ajouter 2 g de poudre de Dower. Cette quantité permet de confectionner, 40 pilules, à prendre à la dose de 6 à 10, à espace régulier.

Autre possibilité de guérison, prendre trois fois par jour, 5 décigrammes de cachou pulvérisé, dans une cuillère de confiture de coing. Boire le moins possible. Le soir prendre une demi-tasse d'eau de riz dans laquelle il faut ajouter une cuillère à soupe de sirop diacode.

Ultime remède pour des diarrhées tenaces : Prendre une cuillère à soupe d'huile de ricin. Les jours suivants, dans une cuillère de confiture de coing, ajouter, 3 g de sous-nitrate de bismuth. Avaler également, midi et soir, 2 granules de quassine cristallisée, dosés au milligramme.

De la venteuse à la miserere.

En ce qui concerne les coliques qui peuvent aller de la venteuse à la néphrétiques, il y a des solutions pour y mettre un terme.

Dans tous les cas, indique mon grand-père qui manifestait beaucoup d'humour au dire de mon père : Il faut toujours laisser son caleçon au pied du lit et se maintenir à proximité du pot de chambre.

Le problème semble-t-il est de faire la différence entre les formes de coliques. En ce qui concerne les néphrétiques : Dès le début, il est capital de faire infuser pendant 30 minutes, 15 g de fleurs sèches de fèves de marais (il s'agit des grosses fèves du potager), dans un litre d'eau bouillante, filtrer, sucrer modérément. Lorsque la tisane est tiède en ingurgiter un verre toutes les 30 minutes, jusqu'à cessation des coliques.

Pour les coliques dites venteuses spasmodiques. Il était prescrit le mélange suivant : Eau distillée, 75 g, sirop de sucre, 25 g, essence d'anis 5 gouttes, éther sulfurique, 10 g, et 5 g de laudanum de Sydenham.

Toutes les 10 minutes, après avoir secoué la bouteille, qui doit toujours être bien fermée, avaler une cuillerée à café de la préparation.

Si les vents se ressentent le dimanche, il est plus prudent de rester chez soi que d'aller à la messe. Dieu vous pardonnera et ainsi vos voisins ne seront pas incommodés.

En cas de coliques violentes, dites de Miséréré» ce qui à l'époque souligne sa gravité, il faut : Faire bouillir une forte poignée de bouillon blanc, dans du lait, pendant une petite heure. Exprimer légèrement la plante bouillie, hacher ensuite et appliquer la mixture, le plus chaud possible, sur un linge (à la manière d'un cataplasme) qu'il faut placer directement sur le ventre.

Très souvent, le malade qui a ingurgité cette potion ne tarde pas à s'endormir et pendant son sommeil, la plupart du temps, les coliques disparaissent. Dans le cas contraire l'opération est à renouveler.

La colique hépatique.

En qui concerne les coliques hépatiques, un voisin du malade doit atteler son cheval à sa carriole, pour se rendre chez l'apothicaire le plus proche afin d'acquérir des granulés de Sedlitz. Sedlitz est une localité de la région de Most en République tchèque où il existe une source qui débite de l'eau contenant du sulfate de magnésie. C'est la base des pilules.

Ces granulés, dont la composition était tenue secrète par les apothicaires, doivent être ingurgités à jeun à la dose d'une cuillerée, à faire dissoudre dans un demi-verre d'eau. Ensuite après avoir avalé un autre verre d'eau, la décoction suivante s'impose à raison d'un quart de litre. Faire bouillir lentement pendant une demi-heure, des feuilles fraîches de bourrache, de pariétaire, de pissenlit, de chicorée sauvage, de cresson, de cerfeuil, 50 g de chaque. Laisser refroidir et filtrer.

Aux principaux repas, les anciens conseillent de couper de cidre avec de l'eau de Vals et de faire usage modéré de viandes les légumes étant préférées, pour un bon résultat. Comme l'eau de Vals n'est pas encore arrivée dans les villages, les malades se contentent de l'eau du puit... Sans en abuser.

Si les coliques hépatiques persistent voici un autre remède qui actuellement demanderait un temps réflexion avant de l'ingurgiter. Dans du bouillon de cerfeuil, ajouter 4 g d'éther térébenthine, et prendre 25 gouttes de cette potion en 10 fois. Pour fabriquer la potion nécessaire, il faut mixer, 15 g d'éther sulfurique et 10 gr d'essence de térébenthine. Bien mélanger. Tenir la bouteille bien fermée.

Mon arrière-grand-père préfère une eau dite de quassia (petit arbre d'Amérique tropicale, de la famille des simarubacées) qu'il considère comme un excellent tonique de l'intestin. Cette eau est très amère. Dans un verre d'eau fraîche, faire macérer pendant douze heures une pincée de copeaux de quassia. Un verre est suffisant pour toute la journée à prendre en trois fois avant les repas.

Pour les bébés qui ont des selles verdâtres les mamans préparent sans problème, une potion bienfaisante avec : Cinquante grammes d'infusion de fenouil et autant d'eau distillée de fenouil, 1 g de magnésie carbonatée, 2 gouttes de laudanum de Sydenham, et 25 g de sirop de sucre. Faire prendre une cuillerée à café toutes les heures. A ce remède s'ajoute le besoin d'appliquer sur le ventre de l'enfant une bonne couche d'huile de camomille camphrée. Recouvrir d'ouate, préalablement chauffée.

Pour des coliques accompagnées de diarrhée un ajout pour la formulation précédente s'avère utile : Faire prendre en plus, un à 2 g de salol, suivant l'âge.

Les purgatifs c'est bon pour la santé.

Georges Féret préconise de jeûner un jour entier chaque trimestre ou au moins une fois l'an, le jour du vendredi Saint. Il met

également en exergue, la nécessité de prendre régulièrement des purgatifs. *En particulier au début de chaque saison, et surtout au printemps.*

A l'époque, les goûts différent. Certains préfèrent prendre leur purgatif dans du café, d'autres avec de l'eau de vie, d'autres avec du lait ou bien sous forme de limonade. Comme vous allez-vous en rendre compte ci-dessous il n'y a que l'embarras du choix en matière de purgatifs !

Gustave Féret, en préambule, conseille par expérience de *manger en avril, pendant huit jours, à chaque repas une salade de pissenlits des champs, arrosée de vinaigre de cidre.* Il indique en ce qui le concerne, qu'il retrouve ainsi, vigueur et bonne humeur après cette cure.

Ma grand-mère Virginie Dufay en ce qui la concerne préfère : *Une gousse d'ail tous les matins ou à la collation fortifie et rejette du corps toutes les impuretés et fait disparaître les vers. C'est très bon pour la circulation.*

La formule la plus économique pour se purger consiste dans les années 1800 à mélanger : Vingt grammes *de sulfate de soude et un gramme cinq de poudre de jalap. Diviser et partager en trois parts égales. Prendre les paquets à un quart d'heure d'intervalle, dans une tasse de bouillon aux herbes.*

Autre purgatif *agréable à boire* qui s'obtient, après avoir préparé de l'eau-de-vie, dite, « allemande », de la manière suivante : *quatre-vingt-seize grammes d'alcool de bon goût à 60°, 8 g de racine de jalap, 1 g de racine de turbith et 2 g de scammonée d'Alep. Filtrer.* Cette eau-de-vie purgative se prend à la dose de *15 à 20 gr dans un demi-verre d'eau sucrée.**

* Scammonée d'Alep : Une gomme résine ; Turbith : Plante grimpante volubile. Jalap : Plante liane volubile.

On peut également pour le même résultat *dans 10 gr d'eau-de-vie allemande ajouter, 20 g de sirop de nerprun, 60 g d'eau et deux grammes d'alcoolat de citron. A prendre en une seule fois, le matin à jeun.*

Le choix de la réalisation du purgatif est une affaire de goût ou une nécessité suivant les ingrédients disponibles.

La limonade purgative en usage en ce temps là consiste à *mélanger, 25 g de bi-tartrate de potasse et 7 g de borate de soude. Sur ce mélange pulvérisé au préalable, verser un demi-verre d'eau bouillante, ajouter le suc d'un citron et 30 g de sucre blanc. Filtrer, laisser refroidir et prendre en trois fois, le matin à jeun à 15 minutes d'intervalle.*

Le café purgatif nécessite la préparation d'une infusion, de *10 g de feuilles de séné* (plante originaire de la Colombie) *dans, 125 g d'eau bouillante, pendant dix minutes. Passer et, avec l'infusion portée à ébullition faire également une tasse de café ordinaire qui peut être additionnée d'un peu de lait et de sucre. Mélanger l'infusion au café et boire.*

Bien sûr, il y aussi et encore, l'inévitable huile de ricin. Suivant l'âge la dose est de 3 à 10 g *dans une tasse de bouillon aux herbes, dégraissé ou dans du café noir.* Il est nécessaire de *s'abstenir de boisson pendant deux heures, pour que le ricin puisse faire son effet.*

Le lait purgatif, *plus agréable à boire"* renferme dans 120 g de lait *récemment trait, 15 g de sucre en pain et 0,5 décigrammes de scammonée, soigneusement mélangés. On ajoute 5 g d'eau de laurier-cerise. Ce dosage est prévu uniquement pour les personnes adultes.*

Le sulfate de soude est recommandé à *la dose, pour un adulte, de 100 g dans un litre d'eau distillée. Un verre chaque matin jusqu'à épuisement du litre.* Il est conseillé de garder la chambre, de manger très peu et seulement, 4 ou 5 h. "*après la prise du purgatif.* Pour la boisson, il faut se contenter de bouillons de bœuf ou d'oseille.

Digérer tranquillement.

Pour les personnes ayant tendance à pousser un petit roupillon à table ou dès le repas terminé, Georges Féret, conseille de *manger lentement et modérément, sans consommer trop de viandes grasses et de féculents. Boire peu de vin, et, aussitôt le repas terminé, prendre du café noir à peine sucré, sans alcool.*

Un chirurgien* recommande en particulier *aux Bourgeois de ne pas lire ou écrire* après des agapes, mais de *marcher pendant une demi-heure.* Pour les personnes, qui ne souhaitent pas prendre un café à l'issue d'un repas, la prise de *six granules de citrate de caféine, par deux à la fois, à dix minutes d'intervalle* est une solution au problème. En cas de somnolence chronique, *ce qui touche plus les gens des viles et les curés que ceux des campagnes, prendre, deux granules de quassine cristallisée, dosée au milligramme, avant les repas principaux.*

*A l'époque un Chirurgien est le nom donné au barbier du village qui pratique la saignée.

En cas de ballonnements et digestions difficiles, voici un remède de prise courante en 1847 : *Faire macérer pendant cinq jours, dans 250 g d'eau distillée de menthe, 10 g d'écorce d'orage amère et 6 g de fleurs de camomille. Filtrer et ajouter, 15 gr de carbonate de potasse et des extraits de cascarille, d'absinthe, de gentiane, de myrrhe à la dose de 5 g chacun. Filtrer et mettre en flacons.*" C'est à prendre, à la dose d'une *cuillerée à café, dans un demi-verre d'eau fraîche, 15 minutes avant les repas.*

La préparation suivante que Georges Féret exécute par un mélange intime de : *100 de sucre, 20 g de cannelle, 15 g de safran et autant de muscade, 8 g de girofle et 5 g de cardamome, le tout réduit en poudre* est couramment employée, pour lutter contre le ballonnement, provoqué à l'issue d'un bon repas. Ces indispositions ne sont pas rares à l'époque, surtout après *les corvées entre voisins**.

* En campagne les voisins se réunissent pour effectuer en commun de gros travaux : La récolte des foins et du blé, les séances de battages des céréales...C'est l'occasion de faire de copieux repas.

La poudre ci-dessus qui peut-être accommodée en quantité, a également pour but de faciliter la digestion. Cette préparation est pour les besoins, divisée *en paquets de 2 g. La dose, est d'un paquet, aussitôt les repas principaux, à prendre dans un peu de confiture.*

L'application, sur le ventre d'un cataplasme *préparé avec une poignée de tiges et feuilles d'orties* mélangée avec des blancs d'œufs, est conseillée après le repas en versant dessus un concentré (la valeur d'un petit verre à calva) de *feuilles de thym et de menthe, d'une dizaine de têtes de camomilles romaine et d'une tête d'ail, le tout écrasé.* Il est nécessaire, de chauffer au préalable le cataplasme avant d'ajouter, le concentré des plantes.

Pour faciliter la digestion, le Normand qui aime bien les bons petits plats réalise également à l'avance, une potion, en faisant *macérer dans un litre d'eau du puits, pendant douze heures : Dix grammes d'écorce de quinquina, 4 g de racine de colombo et autant de racine de rhubarbe et de semences d'anis verts et 2 g de feuilles d'absinthe.* Il filtre et ajoute après cette opération, *1,5 g de magnésie.* Après conditionnement, la dose

prescrite et, d'un verre à Bordeaux avant le repas, midi et soir. *C'est aussi un remède pour le manque d'appétit.*

Contre les éructations.

Pour la disparition des éructations qui peuvent intervenir, surtout après un bon repas et pour prévenir les aciditès et aigreurs qui en résultent, il est nécessaire pour remédier à cette situation, ajouter à : *Cent cinquante grammes d'eau distillée, 20 g de menthe et 3 gouttes d'ammoniaque."* Georges conseille de prendre ce liquide *en deux fois, à 30 minutes d'intervalle, après les repas.*

Il est possible également, avec le même objectif, de verser dans de l'eau fraîche à la dose de 60 centigrammes : *Une forte pincée de poudre de magnésie calcinée, mélangée en partie égale avec du sucre pulvérisé.*

Halte aux crampes d'estomac.

Pour mettre un terme aux crampes d'estomac, ma grand-mère conseille à ses voisins de : *Chauffer entre deux plats en terre un morceau de flanelle, l'arroser d'eau de Cologne et l'appliquer très chaud sur le creux de l'estomac.* Elle préconise également de faire avaler au patient, une cuillerée d'eau tiède *contenant cinq gouttes de laudanum. Cette dose est uniquement réservée aux adultes.*

Il y de même pour remédier à ces maux, une préparation que Georges Féret accommode en avance est range sur ses étagères. *Dans un flacon, qu'il faut bien boucher ensuite, pour laisser macérer pendant un mois : 600 g de vinaigre distillé, 100 g d'opium de Smyrne, 25 g de noix de muscade râpée, 8 g de safran et 50 g de sucre. Passer dans un linge, réduire à feu doux, pour en obtenir 200 g environ. Filtrer à nouveau. La dose à prendre n'est de deux à six gouttes dans un verre d'eau avant les repas.*

Aux personnes souffrant de crampes d'estomac, il proscrit : *Les bouillons gras, le calva, le vin, les boissons fermentées et même le cidre pendant une quinzaine."*

Nos anciens soignent les digestions pénibles avec *deux granules de quassine cristallisée dosée au milligramme, à prendre avant le repas.* A la fin des noces et banquets, ils prennent *en complément 4 à 5 gouttes d'acide chlorhydrique. Dans un quart de verre d'eau fraîche ou 15 à 20 gouttes d'acide lactique dans la même quantité d'eau. Cela requinque son homme en moins de deux et le sommeil est assuré sans soucis.*

Ma grand-mère, en ce qui la concerne, préférait mettre à son menu, pour éviter les coliques et les diarrhées, *de la confiture de coing à chaque repas.* Elle argumentait que c'est la seule manière de conserver ses intestins en bonne santé et ajoutait à l'intention de sa fille : *Si tu te trouve dérangée, mange des viandes grillées, des œufs, du riz et évite pendant un temps les fruits.* Elle conseille également de ne boire, *que de l'eau de très bonne qualité.*

C'était la sagesse même, mais mon grand' père ajoutait en aparté : *Remplace donc l'eau par un bon verre de Bordeaux, c'est bien meilleur et cela fait autant de bien pour la santé.*

Si un médecin des années 1800 diagnostique un ulcère de l'estomac, les gens des campagnes complètent les soins qu'il prescrit par des applications de cataplasmes. Pour un cataplasme il faut faire macérer : *Une botte de fleurs de violette, d'aubépine, feuilles et fleurs de sauge, feuilles de ronces, feuilles de chiendent, fleurs entière de coquelicot, fleurs et tige de chélidoine.* Ce concentré à la dose de *deux cuillères à soupe* se verse sur un cataplasme *chaud.* Celui-ci est confectionné avec *une poignée de feuilles fraîches d'ortie, cinq feuilles de chou, une botte de cresson de fontaine* sans oublier d'ajouter deux

blancs d'œuf. Les bains de pieds et mains sont aussi souhaitables pour une guérison plus rapide. Comme disait ma maman : Il faut aussi y croire.

Il ne faut pas jouer avec la dysenterie.

Pour se guérir en quelques jours de la dysenterie, le patient doit : Prendre en une seule fois, le matin et le soir, dans une cuillère de confitures de coing de la poudre dite de Fawe qui est le fruit d'un mélange, pour une dose de 3 g d'écorce de chêne vert, 1 g de poudre de moelle d'églantier, 0,75 g de poudre d'amidon, 0,20 g de poudre de scille et 0,05 g de poudre de vanille.

Autres propositions, de Georges pour des traitements ayant les mêmes buts mais, qui, en cas d'inefficacité dans les premières heures, doivent être arrêtés, pour faire appel à un médecin. Georges, manifeste ainsi son bon sens.

- Délayer deux blancs d'œufs crus dans 5 cuillerées d'eau distillée de tilleul et incorporer 30 g de sirop d'opium. A prendre une cuillère toutes les deux heures.
- Mélanger intiment 0,25 centigrammes d'ipécacuanha (racine d'un arbrisseau du Brésil), autant d'opium pulvérisé et 1 g de Calomel à la vapeur. A diviser en huit paquets et prendre toutes les heures une dose mélangée à de la confiture de coing.
- Sucrer, raisonnablement, un litre de bon vin rouge. Le faire bouillir dans un vase en terre vernissée pour le réduire de moitié. Piler des baies de sureau bien mûres et, lorsque vous avez obtenu un litre de jus, filtrer et mélanger au vin cuit. Prendre une cuillère de ce mélange toutes les heures. Ce remède précise Georges Féret, nécessite d'être réalisé pendant la période ou le sureau porte ses fruits.
- Battre, un blanc d'œuf, dans un demi-verre d'eau fraîche. Boire en quatre fois en parties égales à une heure d'intervalle, en sucrant légèrement chaque dose au moment de l'avaler.
- Prendre le matin à jeun, un verre d'eau bien sucrée, additionnée de quelques gouttes de fleurs d'oranger et d'un blanc d'œuf frais battu, au préalable dans quelques cuillerées d'eau fraîche.

Pour soigner une dysenterie des bains de pieds et de mains sont aussi de bon aloi. Le concentré utile pour ces bains se fabrique, selon Georges Féret, avec des fleurs et racines de mauve, tiges et pousses de prêle, la renouée des oiseaux, et des feuilles d'orties fraîches.

Pour fortifier les p'tits bouts de chou.

Pour donner de la vigueur aux bézots * on trouve une recette, pour réaliser un petit déjeuner. Il est à prendre à dose d'une cuillerée à soupe, dans une tasse de lait. Prévoir pour le préparer : Deux cent cinquante grammes de fécule de pomme de terre, 300 g de farine de riz, 130 g de cacao torréfié en poudre, 200 g d'arrow-root. (Il s'agit d'une fécule extraite d'un rhizome de la maranta qui pousse aux Antilles.) Ajouter ensuite 8 hectogrammes de sucre en poudre, 5 de vanille. Broyer le sucre et la vanille et, ajouter successivement les autres poudres.

- * Ce mot en patois se traduit par : Enfants.

Suivant une habitude bien ancrée dans la vie de tous les jours et cela jusque dans les années cinquante, il y avait comme fortifiant, ayant fait ses preuves, la légendaire cuillère d'huile de foie de morue. On la prend le matin à jeun. Elle a aussi pour but d'ouvrir l'appétit !

Les gamins détestent avaler ce *requinquant* sauf si comme préconisait ma grand-mère, à mon père alors enfant : *Tu suces d'abord un bâton de réglisse noire, jusqu'à ce que ta langue en soit bien imprégnée et tu avale ton fortifiant.* Bof !

NDL : En ce qui me concerne personnellement, comme tous les autres gamins, j'ai subit moi aussi les prises régulières de ce fortifiant et cela sans bâton de réglisse. Juste un petit bonbon après avoir avalé l'huile au goût désagréable. Heureusement, est arrivé après la guerre de 39/45, sur le marché un nouveau fortifiant, le *Flétobiol*. Il était à base d'huile de flétan mais aromatisé à l'orange ce qui rendait son goût agréable.

Pendant l'occupation allemande, ma mère fabriquait elle-même les bâtons de réglisse qui avaient pour objet de dissimuler le goût de l'huile de foie de morue. Pour cela elle achetait de la racine de réglisse chez le pharmacien. Elle faisait bouillir les racines dans de l'eau et laissait évaporer le liquide, pour obtenir un sirop très épais. Après un temps de refroidissement, elle découpait des petits rectangles qu'elle roulait pour former des bâtonnets gros comme un crayon. Les réglisses, se conservaient très bien dans une boîte en fer, en compagnie de feuilles de laurier.

En cas de pénurie d'huile de foie de morue nos aïeux ont à leur époque une formule pour la *remplacer avantageusement* avec le mélange suivant : *Deux cent cinquante grammes de glycérine pure, 50 g de sirop de framboise, 30 gouttes de teinture d'iode et 0,30 centigrammes d'iodure de potassium. Une cuillerée à soupe avant les deux principaux repas donne de l'appétit.*

Pour vaincre la coqueluche, ce n'est à l'époque ou vit Georges que l'embarras du choix sur le plan des remèdes. Les résultats ne devaient pas toujours êtres probants.

Chacun a même sa propre médecine. Les grands-mères font l'usage d'un jus d'ail *produit de dix gousses, qu'il faut mélanger dans du sirop de sucre.* C'est conseillé à la dose d'une cuillère à café toutes les deux heures. Il faut bien sûr y croire.

Au dire de Georges Féret, la manière la plus efficace de conjurer la coqueluche est la suivante : *Le matin conduire les enfants dans une autre pièce et les revêtir de vêtements fraîchement lavés.* Ensuite *dans leur chambre, suspendre leurs effets, et leurs jouets. Faire brûler dans la pièce : vingt-cinq grammes de fleur de soufre par mètre cube. Laisser agir pendant 5 h. et aérer la pièce longuement avant le retour des enfants.*

Pour calmer l'enfant préparer *une infusion chaude de pétales de fleurs d'oranger* et de verser dans celle-ci *un verre et demi à liqueur de forte eau-de-vie* (!) *Sucrer largement. Faire avaler à l'enfant, la valeur d'un verre à liqueur et le coucher rapidement en veillant qu'il reste bien sous les couvertures.*

En préventif, il existe un sirop que proposent les apothicaires de l'époque. Rentre dans sa composition : *Deux cents grammes d'eau gommeuse, 30 g de sirop d'ipécacuanha, 4 r d'eau de laurier de cerise et 0,05 centigrammes d'extrait d'aconit."* Sur l'étiquette collée sur la bouteille, il est préconisé : *"Pendant douze jours, donner aux enfants d'un à quatre ans, cinq à six fois dans la journée, une cuillerée à café du sirop. Deux cuillerées à café à la fois de 4 à 7 ans et trois cuillerées à la fois de sept à douze ans.*

Si le sirop n'a pas été utilisé en prévention, et que la coqueluche se déclare, un procédé est coutumier dans les campagnes. Il consiste à se procurer *pour chaque mètre cube de la pièce* ou l'enfant dort, 25 g de soufre en barre. Faire brûler au centre de la pièce, après avoir étalé toute la literie, et fermer les ouvertures, même la cheminée. Après six heures de délai, aérer la pièce pendant cinq minutes, refermer et coucher l'enfant. Il aura une ou deux quintes de toux puis s'endormira. A renouveler chaque jour pour une guérison en moins de deux semaines.*

* Il était fait appel soit curé ou à l'instituteur pour calculer le volume de la pièce. Le prêtre renvoyait souvent, faute de connaissances en la matière, la balle dans le camp de l'instituteur.

Des décoctions à la dose d'une cuillerée à soupe *aussitôt les quintes* sont prônées également. *Dans la bassine à confiture en cuivre, verser 500 g de bon café vert, quatre litres d'eau de la fontaine, faire bouillir lentement pour réduire de moitié. Filtrer et remettre le liquide dans la bassine en ajoutant 1 kg de sucre. Faire bouillir de nouveau jusqu'à réduction de moitié. Laisser refroidir et mettre en petites bouteilles.*

Le croup, un sujet de mortalité important.

La diphtérie, désignée sous le nom de « *croup* » dans la campagne est à l'époque une maladie très redoutée des mamans du fait qu'elle entraîne un fort taux de mortalité comme en attestent les registres paroissiaux.

Les mères font appel à des remèdes de *bonnes femmes* pour essayer d'enrayer le mal qui touche fréquemment leurs enfants. Le brome * en particulier est utilisé à toutes les sauces.

* Il se présente sous la forme d'un liquide rouge foncé qui en bouillant donne des vapeurs très denses suffocantes.

Prendre 3 à 6 gouttes d'eau bromée dans un verre d'eau sucrée, suffisent à se mettre à l'abri de la contagion croit Georges en se fiant à des idées transmises de père en fils. Cette eau bromée écrit-il s'obtient en mélangeant *"à 100 g d'eau distillée, deux gouttes de brome pur. Pour une bonne conservation, il faut ajouter, dans la bouteille, 10 centigrammes de bromure de* potassium.

Toujours à titre préventif cette même eau était déposée dans des assiettes remplies d'eau en *verser de 3 ou 4 gouttes dans chaque assiette.*

Pour le malade : *De une à cinq gouttes d'eau bromée dans 150 g d'eau distillée et ajouter 30 g de sirop de sucre. Une cuillerée toutes les heures et si amélioration espacer les prises.*

Un médecin, préconise le remède suivant : *Badigeonnage des membranes dans la gorge avec un fin pinceau trempé dans de l'huile de pétrole. Répéter 3 ou 4 fois dans la journée."* Le médecin conseille également de *délayer une forte cuillerée de fleur de soufre, dans un verre d'eau sucrée* et d'en faire prendre à l'enfant *une cuillerée toutes les heures.*

Ce n'est qu'en 1923 que sera découvert le sérum antidiphtérique. Quelques années plus tard il met enfin, un terme à cette terrible maladie qui était la cause d'une mortalité infantile très importante dans les campagnes en particulier.

La lutte contre les vers intestinaux.

Il existe dans le temps jadis, et encore actuellement, dans le bocage Normand, des hommes et des femmes qui « *touchent*» *pour* faire disparaître ce parasite intestinal, de même que dans les églises et chapelles, l'invocation d'un Saint réputer en la matière, a paraît-il le même résultat.

A cette époque beaucoup d'enfants *véreux* portent un collier confectionné avec des gousses d'ail. C'est un vieux remède de bonne femme, qui est resté longtemps en application dans la campagne normande. Pour un même effet, les gamins doivent absorber, à jeun, un verre de lait tiède dans lequel les mamans ajoutent *du jus d'ail et des graines de citrouilles pulvérisées en poudre.*

Georges Féret, a pour sa part d'autres remèdes, qui sont contenues dans des fioles soigneusement étiquetées et rangées sur ses étagères.

Voici quelques compositions à sa façon : *Mélanger intimement, 5 g de poudre de charbon, 2 g de rhubarbe et 0,5 décigrammes d'ipéca. Diviser la poudre en 10 paquets de 0,75 centigrammes chacun.* En faire prendre à l'enfant *un le soir, au coucher, dans une cuillerée de confitures.* Ce remède devait en principe être utilisé en période de lune montante.

Autres préparations : *Bien mélanger 20 g de poudre de mousse de corse, autant de poudre de semen-contra et un gramme de calomel à la vapeur. Faire prendre à l'enfant, de 50 centigrammes à un gramme de cette poudre, le matin à jeun.*

Et encore : *Sur 5 g de mousse de Corse, verser 100 g de lait bouillant, infuser avec couvercle 30 minutes, filtrer, ajouter 25 g de sucre, et faire prendre en une fois le matin à jeun.*

En cas de convulsions, voici une manière inattendue de soigner les troubles engendrés : *"Etendre l'enfant sur une table de noyer, pour qu'il sente la fraîcheur, et lui frotter la plante des pieds avec de l'eau de Cologne"* ce qui a comme incidence, la encore faut-il y croire, d'accélérer la guérison.

Pour les adultes, le *bon vin dit* d'Hoffmann, qui se prend à la dose de 1 à 8 grammes par jour, est paraît-il *un bon remède contre les vers intestinaux.* Pour sa préparation, il faut faire macérer pendant une semaine *15 g d'écorces d'oranges amères, dans un litre de vin d'Espagne. Filtrer et ajouter 10 g de chacun des extraits suivants : de cascarille* (plante du Mexique) *de myrrhe, de charbon bénit* (!) *de gentiane et de petite centaurée. Filtrer et conserver en flacon.*

On peut également faire infuser *à froid dans un litre de bon vin rouge, 15 g de rhubarbe, 30 g de semen-contra bien pulvérisé. Après trois ou quatre jours, filtrer et en prendre plusieurs verres dans la journée tout en restant à jeun.*

Les personnes qui préfèrent, la bière au vin, font alors macérer dans cinq litres de leur boisson préférée *30 g de bourgeons de sapin du Nord, 20 g de feuilles d'absinthe et autant de racine de gentiane, le tout réduit en poudre grossière. Après filtrage avec expression, conserver en bouteilles. Pour une bonne conservation, mettre le liquide à ras du bouchon. Un verre a Bordeaux au début du repas."*

Dernière préparation de l'époque pour détruire les vers intestinaux : *Faire macérer pendant 10 jours, dans un litre de bon calvados : 20 g de racine de gentiane, 10 g de racine de rhubarbe, autant de sommités d'absinthe et de semen-contra et ajouter un gramme de safran. Filtrer, et compléter avec un demi-litre de sirop de sucre. Dose pour un adulte, un verre à liqueur. Une cuillère à café pour un enfant et une demie pour les enfants de 2 à 4 ans suffisent.*

Un modèle au-dessus : le tænia.

Il existe également le redoutable tænia, communément appelé ver solitaire. Deux solutions pour s'en débarrasser sont proposées. Premièrement : *Compter 200 graines de courges, qu'il faut piler dans un grand bol, pour obtenir une pâte. Ajouter 30 g d'huile de ricin et autant de miel. Délayer dans un verre de lait. Boire, le matin à jeun. Deux heures après, avaler un verre d'eau fraîche, dans lequel il faut mettre, le jus d'une tranche de citron, 30 g d'huile de ricin et autant de miel.*

Il est conseillé de rester *dans sa chambre près, du pot de chambre.* L'expulsion du ver, arrivera après une purgation énergique et...quelques fortes coliques !

Recommandation fondamentale : Ne pas pousser. Il faut que le tænia sorte doucement et entier. S'il est coupé, renouveler un mois après la même prise. Il s'avère que la préparation prise en lune montante est plus favorable à l'élimination.

Deuxième option : Verser 200 g d'eau bouillante sur 20 g de fleurs de kousso*. Faire infuser, sous couvercle pendant une demi-heure, sucrez légèrement et avalez le liquide et les fleurs le matin à jeun en une fois. Deux heures après il s'avére indispensable d'absorber, 30 g de bonne huile de ricin et une heure après d'avaler, une grande tasse, de bouillon aux herbes dont voici la recette : 40 g d'oseille, autant de laitue, 20 g de poireau et autant de cerfeuil. Bien laver les plantes, les couper et les faire bouillir pendant 20 minutes dans un litre et demi d'eau, avec peu de sel. Ajouter une noisette de beurre frais. Passer et boire.

* Arbre d'Afrique. Ce sont les inflorescences qui sont utilisées.

L'ancêtre, affirme pour sa part que le ver ne résistera pas à ce traitement et il donne le même conseil que ci-dessus en ce qui concerne le pot de chambre qu'il ne faut surtout pas quitter avant l'expulsion complète du tænia. Ça peut durer une heure et souvent bien plus !

Pour les bosses et les plaies.

Le camphre fait des miracles pour les bosses. C'est pour cette raison, que nos aînés ont toujours sous la main, de l'eau-de-vie camphrée. Elle se fabrique, avec un litre de bon calvados ou dans une même quantité d'alcool à 50°. Y faire dissoudre, 25 g de camphre en poudre."A utiliser en tamponnements.

L'huile camphrée donne les mêmes résultats et en particulier, pour une irritation superficielle. Pour avoir cette huile sous la main : Faire digérer, en remuant deux ou trois fois dans la journée, et jusqu'à dissolution complète, 100 g de camphre en poudre dans 800 g de bonne huile d'olive. Frotter légèrement avec une flanelle imbibée.

Même pouvoir pour l'huile de camomille camphrée préparée de la manière suivante : Faire digérer pendant deux heures, au bain-marie couvert, et en remuant de temps à autre, 100 g de fleurs sèches de camomille romaine et y faire dissoudre 100 g de camphre en poudre dans un kilogramme d'huile d'olive. Filtrer à la chausse."Cette dernière préparation est utilisée en frictions, pour les foulures, entorses, et autres points douloureux.

Pour obtenir une pommade camphrée : Incorporer très intimement, par triturations, dans un bol en porcelaine, 25 g de camphre pulvérisé, à 100 g de graisse récente de porc.

Pour pulvériser le camphre Georges a retenu les conseils de son apothicaire. Il coupe le bloc de camphre d'abord en petits morceaux, qu'il dépose dans un flacon dans lequel il verse ensuite quelques gouttes d'alcool à 90°. Le lendemain il suffit de le mettre dans un bol et de le pilonner avec un morceau de bois bien propre et arrondi à son extrémité Le bois de houx convient parfaitement. De temps en temps, verser quelques gouttes d'éther.

Pour les plaies infectées, il conseille de nettoyer celles-ci, trois fois par jour, avec de l'eau dans laquelle il faut faire dissoudre, par litre, un gramme de permanganate de potasse. Ensuite recouvrir, avec un mélange, de 30 g d'écorce de chêne, autant de charbon de peuplier, 4 g de camphre et autant de myrrhe, le tout bien réduit en poudre fine.

Indiquées pour donner de bons résultats, voici encore trois autres préparations pour soigner les plaies rebelles.

- Faire macérer, pendant un mois, dans un litre d'alcool à 85° : 200 g de poudre grossière de danaïs fragan.
- Mélanger dans un bol : 30 g de vaseline ou de graisse de cochon, avec 6 g de perchlorure de fer liquide. A déposer sur un linge très propre, appliquer sur la plaie matin et soir.
- Ecraser de la petite Joubarbe (on la trouve sur les vieux murs) pour en faire de la bouillie. Faire une compresse avec cette purée et l'appliquer matin et soir.

En campagne, il est bon, lorsque la situation pécuniaire le permet, d'avoir toujours chez soi, en réserve une pièce d'argent. C'est un moyen efficace, pour faire disparaître les bosses. Il faut appliquer la pièce sur l'endroit douloureux ou frotter très légèrement. Au bout de quelques minutes l'effet se fait ressentir.

Nos anciens conservent cette pièce miracle dans un endroit très frais. Plus la pièce est froide, plus son effet sera rapide.

Dans le monde de la boxe en particulier ce procédé est toujours en vigueur. La pièce pour plus de facilité est remplacée par un petit lingot d'argent.

Pour extraire une écharde, Georges se contente de pincer la peau de chaque côté pour faire sortir le piquet. Si cette méthode ne donne pas le résultat escompté et que le morceau de bois ou de fer provoque une enflure, il suggère la solution suivante : Un cataplasme, de mie de pain et de lait, doit être appliqué pendant quelques heures. Cela permet à la suite d'atteindre facilement l'écharde pour l'enlever.

Mon Dieu ! Une entorse.

En cas de déplacement d'un membre, c'est alors les mains de l'adoubeur* qui travaillent pour réparer les dégâts causés par la luxation.

* Il s'agit du rebouteur qui à l'occasion est également le châtreur pour les animaux. En Basse-Normandie ces personnes sont connues sous le nom de rebouteux.

C'est la plupart du temps pour des animaux que le rebouteur se déplace. Il met également ses compétences au service des voisins et amis. Aucune méthode n'est dévoilée par écrit à l'exception d'une consigne : Avant de remettre un os en place s'assurer qu'il n'est pas cassé. S'il y a brisure faire prendre au blessé une potion apaisante avant de placer l'attelle et le faire conduire chez le médecin.

Le fils d'un rebouteux bénéficie des conseils de son père, et assure la continuité lorsque son vieux, affaibli par les ans, se trouve dans l'incapacité de parcourir un long chemin. Les méthodes qu'il applique pour remettre en place une articulation ne sont pas toujours sans douleurs pour le patient. A un très fort pourcentage, ses techniques s'avèrent efficaces.

Après avoir replacé le membre en bonne position, le rebouteux procède à un massage, avec un corps gras, du suif de préférence, de bas en haut uniquement avec le pouce. D'abord légèrement, puis en mettant en évidence la pression progressivement. Deux massages par jour sont préconisés sans dépasser pour chacun un quart d'heure. Le pouce doit faire le tour de la cheville, en dehors et en dedans, tout en écrasant avec précaution les caillots sanguins qui compriment les capillaires et, s'opposent à la circulation du sang. Tout le secret de la réussite vient de la parfaite exécution du massage.

Si une entorse, est négligée au départ ou mal soignée, dans ces cas, *les massages doivent déborder de la partie primitivement douloureuse pour s'étendre sur les divisions nerveuses supérieures. C'est à dire, masser le grand sciatique, puis ses divisions, et, en dernier lieu, le suintement englobant le point primitivement malade.*

Il est aussi d'usage de *porter le blessé jusqu'à la rivière l'asseoir sur une grosse pierre pour qu'il laisse pendre sa jambe dans l'eau. Le courant de la rivière et la fraîcheur de l'eau sont bénéfiques. Le bain peut durer trois quarts de tour d'horloge.*

Lors de ses interventions le rebouteur a en réserve, un remède souverain : *Pour une entorse sans déplacement, se procurer aussitôt arrivé sur place, de la racine de grande consoude, la gratter et l'imbiber d'huile d'olive pour en former un cataplasme. L'appliquer sur l'articulation douloureuse et laisser en place pendant quelques heures.*

Autre méthode : *Battre rapidement deux blancs d'œufs en neige, incorporer une poignée d'alun cristallisé, réduit en poudre, étendre sur de la filasse et l'entourer sur le membre blessé. Maintenir en place avec un linge. Recommencer tous les jours jusqu'à disparition du mal.*

Remède contre les crampes.

Pour combattre *les crampes nocturnes* Georges note une méthode inattendue : *Placer au fond du lit, entre les draps, un balai de bouleau neuf, contre lequel on appuie les pieds !* Ce procédé était-il uniquement réservé aux sorcières ?

Autre suggestion : *Appliquer sur la partie affectée, une écorce de liège de la grandeur de la main. La crampe cesse instantanément.*

Pour soulager une crampe dans le mollet, le meilleur moyen est de : *S'asseoir, d'étendre sa jambe douloureuse de façon qu'elle repose à terre sur la pointe du talon, puis de relever l'extrémité du pied, en redressant les orteils le plus fortement possible.* Cette méthode est toujours d'usage, en particulier dans les milieux sportifs.

Pour se débarrasser des verrues.

Ma tante, lors de l'exode pendant la dernière guerre, m'a enseigné les deux manières suivantes qu'elle détenait d'une vieille voisine, afin de se débarrasser de verrues sur les mains.

Tu rentres dans une église, tu trempes entièrement ta main dans le bénitier. Tes verrues vont disparaître en quelques jours. C'est la première personne, qui trempera après toi sa main dans le bénitier, qui les récoltera ! C'est ce qui doit s'appeler la charité chrétienne.

La deuxième solution qu'elle suggère consiste à de se procurer : *Une grosse limace rouge, frotter la verrue avec. Ensuite, transpercer la limace avec une brindille de bois, et la ficher en terre, dans un endroit ou personne ne doit la voir. Quand la limace sera entièrement desséchée, la verrue aura disparu.* On disait grand bien dans ma famille de ce procédé.

Dans les années 1800, c'est une goutte d'acide nitrique qui est déposée sur la verrue, ou bien *un mélange de vinaigre de cidre et de sel d'ammoniac.*

Une mixture *en parties égales de vert-de-gris et de sabine pulvérisée* est également en usage *et en application le soir sur les verrues.*

Delphin Féret, conseille de cueillir un oignon blanc, *le creuser à l'intérieur, le remplir de sel gris, attendre que le sel soit fondu. Couper légèrement la verrue avec un rasoir bien affûté et ensuite frotter avec l'oignon."*

Autre méthode. Effectuer un mélange de 50 g d'éther et d'alcool en parties égales, 1 g d'acide salicylique et autant de coton azotique. Frotter la verrue pendant une quinzaine de minutes avec le coton.

Il est courant de mettre une noisette de savon noir sur une flanelle, appliquer l'emplâtre sur la verrue et le laisser en place continuellement. Au bout d'une quinzaine, la verrue est ramollie, il suffit de la gratter.

On propose également au patient de faire macérer pendant 8 jours, deux écorces de citron dans 125 g de vinaigre concentré. Tremper un morceau de bois dans le liquide et enduire matin et soir les verrues, jusqu'à leur disparition.

Halte aux panaris.

Un moyen pour faire avorter un panaris : Mouiller l'endroit où il se manifeste avec de l'eau naturelle, puis promener dessus du nitrate d'argent appelé également à l'époque, pierre infernale.

Si le panaris s'est déclaré à l'extrémité d'un doigt de la main : Ouvrir le haut d'un œuf très frais, verser à l'intérieur 10 gouttes d'ammoniaque, remuer dans la coquille, puis plonger le doigt malade dans l'œuf pendant une dizaine de minutes. Renouveler l'opération plusieurs fois par jour. Pour un enfant quatre gouttes d'ammoniaque suffisent.

On peut encore comme cela était d'usage dans le Cotentin briser un œuf frais, en extraire la petite peau fine qui est collée à l'intérieur contre la coquille et l'appliquer sur le panaris. En séchant, elle rétrécira et détruira le mal sous la peau !

Également faire dissoudre dans de l'huile d'olive, contenue dans un récipient en verre à large ouverture, des lombrics mâles. Faire décanter ensuite. Plonger le doigt malade dans l'huile et l'envelopper après ce bain.

Comment reconnaître chez les lombrics, le mâle de la femelle ? C'est très simple. On distingue les pères des mères par leur grosseur et leur anneau de chair. Oui bien sur mais qui a le plus gros anneau ? Le mâle ou la femelle ? C'est d'autant plus difficile qu'il est à la fois mâle et femelle.

Pour faire disparaître un furoncle, il faut fabriquer une compresse imbibée, avec un concentré qui renferme : Un gros oignon râpé, ajouter, une poignée de feuilles fraîches de plantain, autant de racine de guimauve coupée en petits morceaux et deux poignées de mauve. Pour éviter une récidive, compléter avec des bains de pieds et de mains.

Pour cicatriser rapidement une blessure.

L'usage de la feuille de cassis verte, hachée et pilée est le remède pour une cicatrisation rapide" des plaies et pour éviter l'ulcération.

En campagne du coté de Brécey dans le sud Manche, ces feuilles sont à l'époque préférées à l'eau de Saturne ou au phénol que certains apothicaires recommandent. Nos ancêtres font sécher les feuilles de cassis pour en posséder en toutes saisons. Au moment de l'utilisation, ils les font bouillir dans de l'eau jusqu'à réduction et appliquent la bouillie ainsi obtenue sur les plaies.

Des fleurs de lavande séchées au soleil, puis coupées finement pour être introduites dans une bouteille, sont recommandées pour cicatriser les plaies. Il est nécessaire de remplir la fiole avec un quart de pot* d'eau-de-vie et autant d'eau de fontaine. Boucher fermement et exposer le flacon au soleil pendant au moins un mois avant de pouvoir effectuer des applications.

-*Un pot correspond à deux pintes. La pinte à deux chopines soit environ 0, 93 litre.

Si la plaie est largement ouverte, il s'avère alors urgent de rapprocher les lèvres de la plaie et les maintenir à l'aide d'une feuille de géranium écrasée sur un linge. Pour des plaies plus graves, baigner la blessure avec une solution de teinture d'arnica, dans la proportion d'une partie de teinture pour douze parties d'eau.

Les plaies en mauvais état sont arrosées de jus de citron puis recouvrir la plaie d'une compresse, maintenant une tranche de citron. Pendant le traitement boire de la limonade.

Pour diminuer les souffrances causées par une blessure, une solution assez surprenante consiste à mettre dans un récipient en fer, des grosses braises et saupoudrer dessus de la cassonade ou a défaut du sucre pulvérisé. Exposer la blessure à la fumée et le mal disparaît.

Remèdes pour les temps froids.

L'hiver dans les campagnes, le froid provoque des crevasses aux mains. Une application de jus d'oignons est le remède le plus couramment appliqué pour soigner le mal.

Nos grands-mères qui fréquentent les lavoirs, de retour à la maison, baignent régulièrement leurs mains dans de l'eau de guimauve ou bien dans de l'eau de son ou d'amidon. Il faut en plus, faire une application d'huile ou de graisse de cochon, le soir en ayant soin de mettre des gants très larges pendant le sommeil.

Pour se préserver des engelures, voici d'autres conseils d'autrefois. Dès le début de l'hiver, s'endurcir la peau par des frictions avec de l'eau-de-vie camphrée ; Du calva pur ; De l'eau de Cologne ; Du vin aromatique ou bien avec de l'eau sédative, étendue d'eau.

En prévention, il y a également en usage un liniment. Pour l'obtenir, nos anciens font "dissoudre, 2 g de camphre pulvérisé dans 15 g d'essence de térébenthine. Frictionner les endroits menacés d'engelures.

Toujours dans le même but d'une guérison, les lavandières préparent chaque automne, un savon liquide qu'elles fabriquent de la manière suivante : Dissoudre 15 g de sel de cuisine, dans 15 g d'eau, ajouter 10 g d'ammoniaque, 60 g d'huile d'olive, agiter vivement dans un flacon à large goulot. Cette préparation est également utilisée pour les ablutions quotidiennes à la dose d'une cuillerée à café, par litre d'eau.

La formule qui précède est également conseillée lorsque les engelures sont apparues et dans cette condition, en trois jours elles disparaissent.

Un mélange, en parties égales d'eau blanche et d'eau-de-vie camphrée est suggéré en lotions, matin et soir. Si malgré ces précautions les engelures se manifestent le patient s'adonne alors dans la confection d'une pommade camphrée composée de : Quinze grammes de camphre pulvérisé, 50 g de graisse de porc fondue (les apothicaires octroient le nom d'axonge à cette graisse qu'ils utilisent également pour certains onguents) et 10 g de cire jaune. A cette pommade, il est nécessaire d'ajouter 15 g d'extrait de saturne.

Le glycérolé d'amidon, à titre préventif, est considéré comme un bon remède. Sa préparation consiste à mettre dans un bol 10 g d'amidon en poudre, ajouter quelques gouttes d'eau pour former une bouillie épaisse, puis 150 g de glycérine. Faire chauffer, à feu doux, tout en remuant sans cesse pour faire une gelée. Il est indispensable d'appliquer cette bouillie, trois ou quatre fois, dans la journée.

Pour faire passer rapidement les engelures, pendant deux jours, les frotter avec du saindoux et les recouvrir d'un linge, puis d'un molleton, afin de maintenir de la chaleur indispensable pour la guérison.

Lorsque l'engelure commence à se manifester, par une rougeur de la peau, Delphin Féret mon grand-père recommande en ce qui le concerne de : Frotter légèrement la partie malade avec une plume d'oie trempée dans de l'essence de térébenthine, puis faire sécher devant un bon feu. Opération à renouveler plusieurs fois dans la journée sans s'approcher trop près des flammes et continuer quelques jours.

L'eau sédative qui rentre également dans la composition de plusieurs remèdes de l'époque requiert pour l'obtenir de faire dissoudre : Soixante grammes de gros sel de cuisine, dans un litre d'eau de pluie. Ajouter 60 g d'ammoniaque et 10 g d'alcool camphré. Bien secouer la bouteille avant d'imbiber la compresse. Cette eau, qui guérit les engelures est également utile ajoute mon grand-père pour soigner des foulures, entorses, et tendinites.

La dissolution de : Cinquante grammes d'alun cristallisé dans 300 g d'eau bouillante convient pareillement, après refroidissement, pour soigner les engelures, au même titre qu'un mélange de 30 g de vaseline ou de graisse de porc, 10 gouttes de créosote, 30 de sous-acétate de plomb liquide, et 0,10 g d'extrait thébaïque, en applications quatre fois par vingt-quatre heures.

La pharmacopée de 1700 renferme des recettes moins complexes pour soigner les engelures :

- Une lotion d'eau fraîche additionnée par litre, d'une cuillerée à café d'acide chlorhydrique pur. Ou pour le même résultat, appliquer une pommade camphrée, à mélanger dans un petit bol en compagnie de 20 gouttes d'extrait de saturne.

-Pour les cas beaucoup plus graves c'est à dire les engelures ulcérées, il est conseillé comme premiers soins l'onguent français. Pour sa composition l'apothicaire qui a sa boutique au chef-lieu de canton à Yvetot fait fondre 250 g de cire jaune coupée en petits morceaux, dans un litre d'huile de lin. Lorsque le mélange est homogène il ajoute par petites pincées, tout en remuant continuellement, 100 g de minium pulvérisé. Laisser cuire en remuant jusqu'à obtenir une couleur brune. Retirer du feu et continuer à remuer jusqu'à prise en masse." Cet onguent français, "convient également pour soigner les brûlures et les abcès.

-Un autre mélange obtenu par trituration dans un bol en porcelaine est constitué avec 60 g de vaseline ou de graisse de cochon, 10 gr de sous-acétate de plomb, 5 gr d'opium brut pulvérisé et autant de camphre en poudre et de la carbonate d'ammoniaque. Imprégner une charpie la mettre sur l'engelure. Renouveler le pansement deux ou trois fois par jour.

Après application de ces différentes pommades, il est d'usage de pratiquer un massage léger de cold-cream. Deux préparations permettent d'obtenir cette pommade très utilisée à l'époque :

-Dans un bain-marie, déposer 64 g d'huile d'amandes douces, 4 g de cire blanche et le double de blanc de baleine. Après fusion, tout en remuant, ajouter délicatement : 1 g de borate de soude au préalablement dissous dans 24 g d'eau de rose et 8 g de fleurs d'oranger puis compléter après un bon mélange par 8 g de glycérine. Retirer du feu et remuer pour obtenir une pommade un peu consistante.

- Dans un bain-marie, verser 215 g d'huile fraîche d'amandes douces, 60 g de blanc de baleine et 30 g de cire blanche, remuer, et après fusion complète ajouter, 60 g d'eau de rose, 15 g de teinture de benjoin et 0,3 décigrammes d'essence de rose.

Halte ! Aux vomissements.

S'il s'agit de vomissements dus à une grossesse un remède spécifique est d'usage : Chaque jour prendre : Un gramme de poudre de muscade, dans un verre d'eau ou dans un bouillon.

Un petit verre de kirsch à prendre après le repas ou une cuillerée d'amidon délayée dans un peu d'eau permet également de mettre un terme à cette situation.

A cette époque, les dames fortunées, sur les conseils de leur médecin, mettent fin à ces désagréments de la grossesse en absorbant à l'issue des repas principaux ou au moment des nausées un peu de champagne. C'est un remède très agréable pour la future maman. Le papa s'il en a les moyens, ne s'oppose pas à cette pratique surtout, si son épouse l'invite à trinquer en sa compagnie et à la santé du futur héritier.

Pour les autres vomissements, qui ne sont pas liés à des indigestions voici plusieurs options pour remédier à ces désagréments :

- Il faut boire de l'eau froide, par petites gorgées.
-Laisser fondre dans sa bouche, un morceau de glace.
- Appliquer au creux de l'estomac un linge imbibé d'eau froide.
- Adapter un tuyau en caoutchouc sur un siphon d'eau de seltz, placer l'autre extrémité dans sa bouche et prendre deux ou trois gorgées de l'eau qui de cette manière ne perd pas son acide carbonique.
- Presser le jus d'une grosse rondelle de citron, dans le quart d'un verre bon vin rouge. Ajouter 4 g de carbonate de potasse pulvérisé. Boire aussitôt que l'effervescence se produit.
- Remplir un verre avec de l'eau fraîche. Y faire dissoudre 8 g de bicarbonate de potasse et 0,05 centigrammes de sulfate de morphine. Prendre une cuillerée à bouche de cette solution.

Supprimer le hoquet.

Il y a la traditionnelle formule à répéter trois fois par la victime : Par la volonté de Dieu, j'ai le hoquet, par celle de Jésus Christ, je ne l'ai plus.

Mon grand-père suggère de : Fermer sa bouche et suspendre sa respiration, le plus longtemps possible, et en même temps, fixer l'extrémité de son doigt placée à la hauteur des yeux et à environ quinze centimètres du visage. Cette technique se pratique encore de nos jours dans le Coutançais.

Voici une série de soins particuliers pour mettre un terme aux gênes provoqué par le hoquet.

-Verser quelques gouttes de vinaigre de cidre, sur un morceau de sucre et le laisser fondre doucement dans la bouche.
-Boucher les oreilles de la victime, pendant qu'elle boit un grand verre d'eau fraîche, lentement et sans interruption.
- Mélanger, 15 g de jus de citron frais à deux cuillerées de bon vin rouge. Ajouter 4 g de carbonate de potasse pulvérisé, et boire pendant l'effervescence.

Gare au coup de soleil.

Les anciens ont comme principe de ne jamais sortir l'été sans se couvrir la tête d'un chapeau de paille ou bien d'un mouchoir aux quatre coins noués.

Pour des coups de chaud Georges intervient régulièrement près de ses voisins victimes du soleil. Si l'insolation est légère, des compresses d'eau très fraîche, en auront vite raison.

Dans les campagnes, les paysans ont recours, pour soigner un cas d'insolation, à une méthode qui consiste à faire dissoudre, une cuillerée de gros sel de cuisine dans la plus petite quantité d'eau fraîche possible, et goutte à goutte, verser cette eau dans chacune des oreilles du patient.

A l'intention des personnes, victimes de coup de soleil sur la peau, il faut appliquer des compresses imbibées d'une dissolution de 30 g de sulfate de fer, dans un litre d'eau. En cas de brûlures graves, il faut aussitôt appeler un médecin.

Aïe ! La salle bête ! Elle pique !

A l'époque des foins et des moissons, en particulier, il arrive fréquemment que des personnes, qui sont à l'ouvrage dans des champs, soient les victimes de morsures de vipère. Les paysans qui sont à proximité de la victime, se hâtent alors d'appliquer sur la blessure, un cataplasme fait de raclures d'aubier de frêne. Ils conservent une part de ces raclures pour en faire avaler la grosseur d'une noix à la victime qui doit rester allongée jusqu'à l'arrivée du médecin.

Si la vipère attaque aux abords immédiats de la ferme, Georges Féret rentre à sa maison pour faire bouillir dans un litre de lait, une forte poignée de feuilles de néflier. Faire boire ce lait et appliquer les feuilles bouillies en cataplasme sur la morsure. Renouveler jusqu'à guérison.

La méthode suivante, qui lui a été enseignée par le chanoine de Roquefort (76) est jugée par Georges comme préférable aux autres. Aussitôt après la morsure, au-dessus de celle-ci, serrer le membre avec un mouchoir. Laisser saigner la plaie, et si la partie piquée se gonfle et devient blafarde, cautériser immédiatement, avec un fer rougi à blanc, puis appliquer sur la plaie une compresse, imbibée d'un mélange préparé avec deux cuillerées d'huile d'olive et une d'alcali volatil.

Les piqûres d'insectes sont très fréquentes. Elles sont soignées généralement par des applications d'ammoniaque ou d'acide phénique ainsi qu'avec du permanganate de potasse qui possède le pouvoir d'atténuer les conséquences de la piqûre.

Il est de coutume à l'époque de frotter l'endroit avec le jus d'un poireau. Dans tous les cas s'il est possible, enlever l'aiguillon avec une lame de couteau ou une épingle, et mouiller aussitôt avec de l'eau salée, voir vinaigrée ou encore avec le jus d'un fruit acide.

Les piqûres d'abeilles et de guêpes sont jugées plus dangereuses. Là encore il faut enlever l'aiguillon. Nos anciens réalisent quelques mixtures, pour faire disparaître la douleur.

- Piler une échalote ou un oignon et déposer la bouillie sur la trace de la piqûre. S'il n'est pas possible, de maintenir un linge sur l'endroit douloureux, mettre seulement le jus de l'oignon ou de l'échalote.
- Recouvrir l'endroit piqué avec une compresse imbibée d'eau de chaux.
- Délayer quelques pincées de chaux éteinte dans un verre d'eau et appliquer.
- Etendre sur la piqûre une petite couche de cérumen retiré du conduit de l'oreille avec la pointe d'un mouchoir.
- Frotter l'endroit avec des feuilles de : Menthe, persil, romarin, sauge ou de thym.
- Ecraser des feuilles de groseillier noir et mélanger avec du vin blanc.

Un mélange pilé, en parties égales, d'ail cru, de thériaque, (qu'il faut se procurer en pharmacie) et de levure de pain appliqué sur l'enflure, est recommandé pour les piqûres de la mouche charbonneuse en particulier.

Pour éviter le désagrément causé par des piqûres de moustique, Gustave a noté dans son cahier qu'il faut *placer dans la chambre à coucher un pot de géranium ou d'œillet d'Inde*.

De couleur rouge vif, le ciron, cet arachnide aptère minuscule que les paysans redoutent lorsqu'ils coupent les broussailles, provoque par ses piqûres des démangeaisons désagréables. Pour remédier à la douleur provoquée par cet insecte, (dans certaines régions il est désigné sous le nom de rouget) les victimes s'enduisent, les endroits douloureux, avec du vinaigre de cidre. Georges complète les soins par une application de *pommade camphrée additionnée d'un dixième de poudre cévadille* (plante Mexicaine)

Dans le cas d'une perte de conscience, provoquée par une piqûre d'insecte il y a urgence de conduire la personne chez un médecin. La maintenir couchée dans la charrette pendant le transport.

Dans un autre registre, les douleurs provoquées par les orties, *peuvent être soulagées immédiatement* en frottant les endroits piqués *avec quelques feuilles d'une plante aromatique, et en particulier, avec celles de la mélisse ou de la menthe. Les feuilles de doches** *sont radicales aussi.*

*Il s'agit des larges feuilles qui poussent partout dans les champs et sur les fossés. Elles étaient également destinées à un autre usage lorsqu'un besoin pressant obligeait les paysans à poser culotte dans la nature.

Pour apaiser le mal provoqué par les piqûres de puces le remède consiste à *se laver avec du vinaigre pur*. Il existe en préventif, une formule pour se débarrasser des petites bêtes avides de sang : *Faire infuser des feuilles d'absinthe pendant 24 h. Arroser le sol la pièce avec le liquide. Parallèlement* Il est conseillé de mettre dans la literie des feuilles de la même espèce *de même que dans les armoires et resserres à vêtements*.

Georges Féret conseille, pour se débarrasser des puces, la poudre de pyrèthre (un chrysanthème sauvage, qu'il fait sécher avant de réduire en poudre les feuilles.) Il a recourt également à de l'essence de lavande ou de bergamote, qu'il conseille de répandre sur le sol des pièces occupées par les puces *qui peuvent apporter des maladies et des démangeaisons graves*.

Il y a aussi *pour tourmenter les bonnes gens* les fameuses punaises qui piquent sans relâche au cours de la nuit. *Pour s'en débarrasser, placer dans la pièce des feuilles de passerage* (de la famille des crucifères) *ou d'hièble (Sureau toxique)*.

Un autre procédé de l'époque consiste à tresser *des branches d'osier pelées* pour former une sorte de natte qui se place au pied du lit. Les punaises, alléchées par l'odeur, s'y réfugient volontiers souligne Georges Féret. Il ne reste plus le matin, que de secouer le dispositif et écraser les indésirables bestioles.

La manière préconisée ci-dessus est préférable à celle qui consiste à inclure dans la paillasse des tiges fraîches de chanvre mâle, pour faire fuir les insectes. Le résultat est probant mais *provoque des migraines*.

Autre solution expéditive : *Dans un chaudron en cuivre, pendant quatre heures faire infuser, 31 g de camphre, autant de poivre en poudre, puis d'essence de térébenthine, et de sel. Ajouter 1/3 de litre de vinaigre. Laisser refroidir 4 h. puis remettre sur le feu pendant une heure environ.* Avec la pâte obtenue, *enduire toutes les rainures des meubles de la pièce*. Il suffit de laisser en place quelques jours et de nettoyer. *Cette pâte peut être mise sans causer de dégâts sur des vêtements infestés*.

Une autre recette, tout aussi radicale, nécessite de faire brûler du soufre dans les pièces envahies par des puces ou des punaises. Mais, pour mener l'opération à bien, *il faut que la porte et les fenêtres restent fermées pendant quatre ou cinq jours pour obtenir un bon effet.*

En 1880 les apothicaires conseillent de mettre des feuilles de fougères dans les niches des chiens. *C'est une bonne solution pour que les puces quittent l'animal.*

Les vives des salles bêtes.

Aux grandes marées d'équinoxe les cultivateurs en bordure du littoral ne manquent pas de se reconvertir pour quelques heures en jardiniers de la mer. La pêche à pied leur donne la possibilité de varier à bon compte, pendant quelques jours, le menu. C'est également l'occasion d'effectuer une sortie agréable en compagnie de la famille et des voisins.

Pour se rendre au bord de la mer, le paysan se lève de bon matin. La route est longue pour arriver sur la dune. Après avoir soigné ses bêtes, il attelle son cheval dans les brancards du tombereau, et avec les provisions nécessaires pour la journée, toute la famille prend place dans le chariot nettoyé soigneusement pour la circonstance. Nombreux sont ceux qui préfèrent le tombereau à la carriole, car il permet de rentrer le soir avec un volume important d'algues utilisé pour *graisser *le jardin"*

-*Amender le terrain.

Au cours de la partie de pêche il arrive quelquefois que des villageois se fassent piquer par une vive. Georges Féret a là aussi un remède très efficace : *C'est simple, il faut se pisser sur la piqûre. Le lendemain il n'y paraîtra plus.* Cette solution est toujours d'actualité sur la côte Normande.

Contre le mal de mer.

Il est recommandé, et c'est encore l'usage de nos jours, de bien manger avant d'embarquer et de bien se couvrir, *surtout au niveau de l'estomac.* Nos aînés marins et marins-pêcheurs ont coutume de *s'enrouler dans une bonne ceinture de flanelle, même par très beau temps.*

En complément de ces précautions élémentaires, *une heure avant de monter sur le bateau, avaler 50 centigrammes de chloral hydraté, dissous dans un verre d'eau de fleurs d'oranger. Prendre en quatre fois, toutes les 15 minutes. Pour une femme ou un jeune garçon de 15 à 18 ans, la dose doit être réduite de moitié.*

Un médecin, en service à l'hospice de Granville, qui se situait à l'extrémité de la rue Saint-Sauveur, note à l'intention des futures mamans, qu'il n'est pas conseillé à celles-ci de faire du bateau. *Le mouvement des vagues, provoque, dans la majorité des cas, des douleurs avant terme.* Il ajoute que *c'est de même pour les voyages en charrette.*

Les sarcoptes, pas facile de s'en débarrasser.

Les marins qui rentrent des bancs de Terre-Neuve, rapportent souvent avec eux la gale. Dans les années 1600 et jusqu'en 1900 c'est un mal très répandu dans les campagnes.

A bord des bateaux, il est d'usage, pour les marins-pêcheurs de frotter les endroits atteints avec une lotion constituée de : *Quarante grammes de chlorure de chaux dans un litre d'eau....* En attendant que ça se passe.

En campagne, faute de baignoire *les galeux* optent pour un grand baquet. Celui-ci est fabriqué très simplement, avec une barrique à cidre usagée, coupée par le milieu.

Dans un manoir du Sud du département de la Manche, le propriétaire des lieux avait eut l'idée de couper dans le sens de la longueur un grand tonneau a cidre pour en faire une baignoire. Cette baignoire improvisée était encore en usage pendant la dernière guerre. Ces systèmes permettent de soigner *efficacement la gale en* appliquant la méthode suivante.

Après un bain chaud, aromatisé avec deux ou trois branches de thym, enduire la peau avec la moitié d'un liniment constitué avec : 35 g de storax liquide et 10 g d'huile d'olive. Continuer jusqu'à la destruction des insectes qui peuvent pénétrer dans la peau profondément, si les soins ne sont pas donnés en temps utile.

Il existe également d'autres remèdes proposés sous forme de pommades : *Faire fondre 250 g de savon blanc, dans 375 g d'eau d'une fontaine, filtrer à travers un linge déjà usagé. Inclure 185 g de fleur de souffre. Avec cette pommade se frotter le corps.*

Pour éviter une irritation de la peau, il est conseillé de se laver chaque jour *avec de l'eau chaude et du savon de Naples.*

Une autre pommade, a le pouvoir de détruire également les sarcoptes. Il faut en faire une *application toutes les six heures.* Il est cependant nécessaire, pour avoir un bon résultat, que *le malade reste couché, entre deux couvertures de laine, pendant 24 h. ou 48 h. suivant le développement de la gale.* Cette pommade se compose en mélangeant : *Cent vingt-cinq grammes de souffre pulvérisé finement, autant de savon noir, 375 g de saindoux et 30 g de racine d'ellébore.*

Une décoction, composée de fleurs sèches de pensées sauvages, à la dose de *50 g pour un litre d'eau* est également destinée aux adultes. C'est *un remède contre la gale, mais aussi pour combattre les dartres et autres maladies de la peau.* La pensée sauvage, comme on le verra plus loin, est conseillée à cette époque pour dispenser des soins particuliers aux enfants en bas âge.

En plus de tous ces soins, ajoute Georges, qu'il est fortement recommandé à la « *mé* » * de "*faire bouillir, avec une bonne lessive, les linges, vêtements et couvertures après les applications des traitements* et après *la disparition du mal, suspendre, tout ce qui a été en contact avec la peau dans une pièce bien close avant d'y faire brûler du souffre.*

* Au début du mariage la jeune épouse est désignée sous le vocable de « la ménagère ». Lorsqu'elle aura des enfants elle sera « la Mé » (La mère) puis plus tard la « la Vieille »

La gale du lait.

Un eczéma de la face chez les bébés est fréquent. On lui donne dans les temps anciens le nom de *gale de lait.* Les grands-mères conseillent alors aux mamans pour soigner cet eczéma, d'ôter les croûtes à l'aide de cataplasmes de fécule, et après cette opération de *faire trois applications* du mélange suivant : Cinquante grammes *de vaseline et 5 g d'oléate de zinc."*

Si les résultats ne sont pas ceux escomptés, une lotion composée de *100 g de liniment oléo calcaire frais et de 5 g de liqueur de Van Swieten** fabriquée par l'apothicaire, doit être appliquée, matin et soir, sur le visage du bébé.

* Médecin d'origine Néerlandaise qui a exercé en Autriche où il était le médecin personnel de l'Impératrice Marie-Thérèse. Il améliora le traitement des maladies vénériennes avec en particulier une liqueur qui venait à bout de la syphilis.

Georges Féret, note aussi l'usage *de fleurs sèches de pensées sauvages, employées en décoction à la dose d'un à trois grammes, dans un litre d'eau, avec un peu*

de sucre. En plus il suggère l'inévitable tonique à l'huile de foie morue pour venir en complément des soins.

Les jeunes enfants, qui ne sont pas toujours tenus propres au fin fonds des campagnes, ont *la tête recouverte de croûtes crasseuses*. C'était encore le cas, pendant l'occupation de 39/45 avec la pénurie de savon. Les parents laissent les croûtes en place, argumentant que, les *croûtes enlevées peuvent engendrer par la suite de graves accidents du cerveau !*

Pour faire disparaître les croûtes, Georges Féret, déconseille l'usage du beurre et du gras de cochon, comme pommade. Il recommande d'enlever *la crasse* par des savonnages réguliers et l'application d'une crème *achetée chez un apothicaire*. Il suggère également de passer doucement un peigne fin sur la tête du bambin *matin et soir* pour enlever les croûtes, mais aussi les poux *qui se plaisent dans cette saleté*.

Le *mal de Saint Méen* * ou encore *le feu de Saint Antoine,* appellations anciennes pour désigner les dartres herpétiques se soignent chez l'enfant par un mélange de *100 g de glycérine, 5 g d'alcool à 90° et autant d'acide phénique liquide coloré. Appliquer deux à trois fois par jour, à l'aide d'un tampon de charpie. Bien imbiber les croûtes, et recouvrir d'une couche d'amidon pulvérisé puis de l'ouate boriquée*. Il est également recommandé d'éviter d'exposer, le bébé au vent et au froid !

* Saint Meen est invoqué à Sainte-Mère-Eglise (50) (dont il est le second patron) pour la gale des mains. C'est avec l'eau de la source qui porte le nom de ce Saint que la gale est soignée *avec réussite* disent les anciens.

Il y existait quelques autres procédés pour venir à bout des dartres. Le premier surprend un peu, en ce nouveau millénaire, mais il était pratiqué couramment par nos grands-pères et grands-mères. *Chaque matin, faire fondre un petit morceau de sucre dans la bouche, et humecter les dartres avec la salive sucrée. Avant que sucre doit totalement fondu, l'écraser sur la dartre et le laisser sécher. Attendre deux heures pour se laver*.

Cette manière étrange de soigner les dartres donne de bien meilleurs résultats souligne Georges Féret, si c'est : *De la salive du matin, avant le premier repas* qui est appliquée sur les dartres.

Au programme des soins, en complément des bains de pieds et de mains pour soigner les dartres et l'eczéma, nos ancêtres utilisent en applications un concentré spécifique. Il se compose toujours à la *dose d'une botte* de *feuilles et racines de chicorée, de feuilles d'artichaut, de feuilles fraîches d'orties, de fleurs et feuilles d'aunée, de feuilles de chélidoine, ramassées la veille, de feuilles de bardane, de feuilles de pas de lion, fleurs de genêt à balai, et de fleurs de lavande*.

Il est éventuellement possible de mélanger *dans un récipient en porcelaine, 30 g de beurre de cacao, 4 g de baume du Pérou et un gramme de précipité blanc*. En application le soir et à enlever le matin par un savonnage. Il y a également un mélange à faire pour obtenir une pommade différente, avec : *Dix grammes de vaseline, un gramme de précipité blanc, et 3 g de sulfate de fer porphyrisé*.

En cas de dartres rebelles, les marins, qui fréquentent les bancs, font *fondre au bain-marie, 80 g de cire blanche, dans 250 g d'huile d'amandes douces. Après fusion complète, ils mélangent intimement et tout en remuant ajoutent, 180 g de lait d'amandes amères. Ils retirent du feu la mixture après incorporation complète et ajoutent 0,8 décigrammes de bichlorure de mercure, tout en remuant pour faire prendre leur pommade*. Cette mixture est alors utilisée une fois par jour, le matin au lever.

Les composants de cette pommade comme d'autres pour des usages différents sont entreposés dans le coffre du Capitaine du navire. Ce dernier a toujours la clef du meuble pendue à son cou pour éviter aux voleurs de s'approprier les drogues en particulier.

Du fait que le chlorure de mercure est un poison violent, les sérosités de l'inflammation se répandent très souvent dans le sang. Cela engendre des complications, que le médecin du bord n'arrive pas toujours guérir. A l'époque de la grande pêche à Terre-Neuve, c'est le capitaine qui fait fonction de médecin. Ses connaissances en matière médicales sont relativement restreintes.

Si les remèdes du médecin s'avèrent inefficaces, au retour à terre le terre-neuvas fait alors appel aux toucheurs. Les épouses et les mères conjointement invoquent les Saints Guérisseurs qui sont réputés pour guérir ces maux. Cette pratique est encore courante de nos jours.

De la tête aux pieds.

Les jeunes filles de la campagne qui partent au service des citadins dans les villes souhaitent faire *bonne apparence* auprès de leur employeur. Pour atteindre ce but, avant leur départ, elles usent d'une eau de toilette quelles appliquent matin et soir. Celle-ci réalisée à base de fleurs d'acacia est particulièrement appréciée. Nos grand-mères en avaient toujours quelques fioles en avance.

Voici son secret de fabrication. *Dans une grande soupière, piler 5 kg de fleurs fraîches d'acacia, triées avec soin et récoltées l'après-midi par un grand beau soleil. Mettre la bouillie obtenue dans six litres d'eau de fontaine, laisser macérer pendant 24 h. Distiller à feu doux jusqu'à obtenir deux litres de liquide.*

Pour obtenir une eau parfumée, considérée comme une des meilleures, les jeunes beautés doivent se procurer à la ville voisine, chez l'apothicaire, 64 g d'eau de miel de Londres. Elles y ajoutent les alcoolats suivants : *Trente grammes de girofle, 120 g de lavande, autant d'acore vrai et de souchet, 36 g de jasmin, 30 g d'iris et 20 gouttes de néroli, ainsi que 120 g d'eau sans pareille.* Cette eau parfumée est particulièrement recommandée, *pour les ablutions des sexes.*

L'eau de miel de Londres, au parfum subtil, se fabrique chez les apothicaires, avec un litre d'eau distillée dans lequel ces derniers ajoutent : *Deux cent cinquante grammes de teinture de safran, puis dans le mélange, faire dissoudre 30 g de miel, 2 g d'essence de bergamote, autant d'essence de néroli et 1 g de teinture d'ambre. Agiter jusqu'à complète dissolution.* Quelques gouttes sont ajoutées à de l'eau fraîche pour la toilette matinale.

Les colporteurs étaient toujours pourvus de ces eaux. Sur l'étiquette, d'un flacon d'eau de miel on lit à l'époque que cette eau et *à utiliser pour la toilette ou bien pour un usage plus intime.*

Marie, l'épouse de mon aïeul, a pour son usage personnel, soigneusement recopié la fameuse recette de Jean-Marie Farina* pour fabriquer une eau de Cologne qu'elle qualifie de très bonne qualité : *"Prendre deux litres d'esprit-de-vin à 33°. Ajouter : Soixante-deux grammes d'essence de bergamote, 31 g d'essence de citron, 2 g d'essence de néroli, 2 g d'essence de girofle, 3 g d'essence de lavande, et 3 autres d'essence de romarin. Bien agiter et filtrer.*

* D'origine Italienne, il vit le jour dans le Piémont. Il créa une maison de parfum à Cologne et donna le nom d'eau de Cologne à l'un de ses premiers parfums.

Il se fabrique à cette époque une autre eau de toilette excellente et qui coûte fort peu. Pour la réaliser : Prévoir 200 g d'alcool de bon goût à 80°. Ajouter 5 g d'essence de lavande, autant d'essence de bergamote et 0,7 décigrammes d'essence de girofle. Secouer et c'est prêt à l'usage.

De nombreux écrits sont consacrés à la fabrication d'eaux de toilette de diverses »teneurs." Dans chaque province les compositions sont différentes. Voici celles recueillies en Normandie.

- Eau de senteur : Dans deux litres d'alcool de bon goût à 32°, faire macérer 8 g de semences de cardamome, pendant une huitaine, distiller au bain-marie pour recueillir un litre et demi d'alcoolat. Dans celui-ci faire dissoudre en agitant, 24 gouttes de chacune des essences suivantes : de néroli, de cédrat, d'orange, de citron, de romarin et de bergamote.

Pour obtenir une eau surfine. Dans un litre d'alcool ordinaire, ajouter les essences suivantes, tout en agitant fortement la bouteille après chaque ajout : Douze grammes d'essence de bergamote, 16 g d'essence de citron, 18 g d'essence du Portugal, 16 g d'essence de cédrat, 8 g d'essence de lavande, 2 g d'essence de néroli, un centigramme d'essence de romarin, 6 gouttes d'essence de girofle, 10 gouttes d'essence de cannelle, 6 gouttes d'essence de teinture d'ambre et deux gouttes d'essence de teinture de musc.

Le lait virginal est composé d'une manière très simple : Dans un litre d'eau de rose ajouter : 15 g de teinture de benjoin. Mélanger et filtrer.

Deux autres préparations, sous la même appellation, sont destinées à entretenir la fraîcheur du visage ou pour le débarrasser d'un hâle léger.

- Dans un flacon qui doit toujours être bien bouché, déposer 200 g de teinture de benjoin et compléter avec 80 g d'eau de rose. Le matin pour l'ablution, mettre une ou deux cuillerées à café dans une eau bien fraîche.

- Eplucher 30 g d'amandes douces et deux amandes amères. Ecraser en ajoutant un peu d'eau de rose pour former une pâte. Compléter avec 150 g d'eau de rose. Agiter filtrer et ajouter un gramme de benjoin. Le soir appliquer sur le visage et laisser en place toute la nuit.

L'eau dite de mille fleurs se fabrique de la façon suivante : Dans un litre d'alcool, mélanger 4 gouttes d'huile de lavande, autant d'huile de clous de girofle, 6 g de baume du Pérou et 80 g d'essence de néroli."

Les petits boutons de printemps

Si un petit problème d'acné se manifeste sur le visage des jouvencelles. Les mères qui sont aussi passées par ce désagrément suggèrent à leur progéniture des applications de compresses chaudes, agrémentées de bains de pieds et de mains.

Le concentré nécessaire se fabrique, à la maison, avec des feuilles et fleurs de bardane, feuilles de sauge, des fleurs de mauve, de la racine de guimauve coupée en morceaux, et un gros oignon râpé.

Dans le cas d'acnés, plus graves, les apothicaires en 1710 proposent des remèdes bien spécifiques pour soigner en parallèle, le foie ou l'estomac. Ces organes sont souvent source d'une poussée de boutons.

Les taches de son.

Beaucoup de jolies filles qui travaillent chez les Bourgeois se trouvent complexées par leurs taches de rousseur. Des solutions pour un bon gommage des taches sont proposées à la belle époque.

D'abord se laver le soir avec une lotion composée par quart de glycérine, d'esprit de vin, et d'eau sédative. Ajouter pour moitié de l'eau distillée. Ne pas s'essuyer le visage.

La disparition des éphélides est assurée également, sous la forme d'un mélange de : Vingt grammes d'eau de rose et d'autant d'eau de fleur d'oranger dans lequel on fait dissoudre 2 g de borate de soude. Appliquer trois ou quatre fois par jour.

Une châtelaine, du Nord Cotentin, conseille à ses servantes, pour le même objectif, la pommade suivante : Dans 90 g de vaseline, incorporer 15 g de borate de soude puis par la suite, 5 gouttes d'essence de rose. La pommade à faire dans un bol est à utiliser deux ou trois fois par jour en frictions sur le visage et les mains.

Si les taches de rousseur sont rebelles elle suggère alors de mélanger dans un récipient en porcelaine, 30 g de cérat simple, 4 g de glycérine neutre, autant de l'iodure de potassium et 0,5 décigrammes d'iodure chloruré mercureux. Enduire légèrement le visage le soir avec un peu de la pommade. Elle recommande particulièrement à ses amies cette pommade contre le fard de la grossesse.

Un autre onguent, s'applique sur le visage, après avoir écrasé suffisamment de feuilles et tiges d'anémones pour en obtenir environ 50 g. Faire macérer ensuite dans 300 g d'eau de rose. Filtrer et appliquer sans essuyer après.

Recommandée, pour gommer les taches de rousseur, voici une formule que ma grand-mère disait détenir de la servante du curé de Sainte Marie des Champs (76) : Prendre cinq ou six blancs d'œufs, les battre en neige, y verser petit à petit, tout en les fouettant, un même volume d'huile d'amandes douces. Parfumer de quelques gouttes d'une essence aromatique. Avec la préparation, qui ne peut se conserver que quelques jours, s'enduire les parties recouvertes de taches de rousseur, le soir avant de se mettre au lit, et ne s'essuyer que le lendemain matin, avec un linge fin.

Au préalable, elle conseille d'utiliser un lait virginal composé de 64 g d'esprit de vin à 33° dans lequel il faut faire dissoudre, 16 g de benjoin. Verser-le tout dans une demi-chopine* d'eau de roses et agiter.

*La chopine à l'époque correspond à un demi-litre environ.

Pour obtenir de l'eau de roses, nos arrières grand-mères optent en général pour la formule suivante : Dans un petit seau en bois contenant une bonne eau de source, effeuiller des roses parfumées coupées le matin ou en fin de soirée. Laisser quelques jours au soleil. Ramasser délicatement avec un morceau de coton, l'huile qui s'est formée sur l'eau. Exprimer dans des petites bouteilles bien bouchées. A l'époque les enfants et grands-parents sont mobilisés pour effeuiller les roses afin d'obtenir la quantité nécessaire d'huile pour mener à bien une production approprié à leurs besoins.

Un mini alambic qui, se transmettait de père en fils jusqu'en 1943 (époque ou un occupant se l'approprie) était alors utilisé dans la famille pour fabriquer l'eau de rose suivant cette autre formule.

Au préalable : Cueillir une belle quantité de roses, un peu musquées et très odorantes. Introduire les pétales dans un vase en verre à large ouverture. A deux kilos de pétales, ajouter une poignée de gros sel de cuisine. Presser et laisser en place trois ou quatre jours en remuant chaque soir avec un morceau de bois pellé et bien sec. Après

cette première étape, garnir le fond de l'alambic avec de la paille propre, mettre par-dessus deux litres d'eau pour deux kilos de pétales, et distiller.

Dans un registre différent, mais en rapport avec l'eau de roses, il est préconisé, si un deuil survient en été, de parfumer le défunt et le lit où il repose.

En cas de deuil il existe alors une recette *rapide à réaliser"* pour obtenir une eau de roses. *Mettre dans un vase contenant une eau fraîche, autant de feuilles de roses que vous pouvez, et verser ensuite dessus quelques gouttes d'esprit de vitriol. Avec une branche de buis disperser le parfum sur le lit.*

La préparation d'un apothicaire, pour lutter contre les tâches de rousseur, consiste à *faire dissoudre 0,4 décigrammes de chlorhydrate d'ammoniaque dans 5 g de lait virginal, puis ajouter 3 g de glycérine neutre et 0,5 décigrammes d'acide chlorhydrique pur. Appliquer matin et soir sur les taches rebelles, avec une plume d'oie. Laisser sécher.*

Il précise que : *Cette application fait jaunir la peau légèrement, elle la plisse, la dessèche et fini par la faire tomber en minces pellicules, pour faire place ensuite à une peau, fraîche et rose.*

Les jeunes filles, qui n'ont pas les moyens de se procurer les matières nécessaires pour prendre soin de leur peau, ont à cette époque ancienne, *une façon économique d'éviter les rougeurs et les boutons disgracieux.* Il leur est conseillé de *se laver entièrement avec de l'eau, dans laquelle il faut faire bouillir, un gros bouquet de persil* et ultime conseil : *Fermer au verrou la chambre pendant l'opération et le lendemain bannir toute poudre de riz.*

Les fraises récoltées, *tôt le matin* sont utilisées, après transformation en lotion, pour entretenir la peau. Les fruits sont pressés pour en extraire le jus. Le liquide, ainsi obtenu après filtrage, versé dans du lait et *étendu d'un peu d'eau très fraîche.* Il est noté que des fraises, *coupées en rondelles, posées sur le visage et laissées en place une demi-heure, revigorent la peau.*

Une infusion de raifort, *râpé dans du lait convient* également pour l'entretien de la peau mais, le top du top est le jus exprimé d'un poireau, affirme Georges Féret. Il est alors utilisé en lotion en le *mélangeant avec une égale quantité de crème fraîche.* C'est à l'époque, *le remède souverain contre les plaques farineuses, les éruptions cutanées, les rougeurs et boutons divers.*

Ces petits boutons disgracieux, qui complexent également les garçons, se soignent par une légère friction avec une pommade. Celle-ci est obtenue *en triturant dans un bol en porcelaine, 3 g de cérat simple et 4 g d'iodoforme réduit en poudre.*

Le hâle du visage, peut disparaître rapidement, par une application sur le visage, *le soir, avant de se coucher* d'une *bonne couche de pommade*" composée avec : *10 g de sucre blanc mélangé à 10 gouttes de baume de la Mecque. Ajouter un jaune d'œuf et en remuant avec une spatule en bois, incorporer, goutte à goutte, 200 g d'eau de rose.*

En ce qui concerne le teint couperosé, la fraîcheur de la peau est retrouvée en effectuant le matin le nettoyage du visage *en utilisant du savon de Marseille. Laisser sécher la peau à l'air. Ensuite, dans un demi-verre d'eau fraîche, verser une cuillère à café de la préparation suivante : Cent grammes d'alcool à 90° et 30 g de suc filtré de coing, passer au travers d'un linge et compléter avec 15 g de teinture de fleurs de pêcher et la même quantité de teinture de benjoin.*

Dans le même but, une formule différente : *Ecraser des feuilles fraîches de mouron à fleurs blanches, récupérer le jus et le filtrer. Humecter, la peau le soir avec le liquide obtenu et laisser agir toute la nuit.*

La pommade de Madame la Contesse.

Il y a également la fameuse pommade *de la comtesse*. Georges Féret, se montre fier d'en détenir la composition, par le biais d'une tante *qui a servi comme soubrette près de la maîtresse au château de la Guerche à Villequier*. D'après lui l'utilisation de cet onguent redonne de la fermeté aux peaux flétries et il ajoute : *Il ne faut pas en faire une utilisation prolongée, car à la longue on arrive à un tannage de la peau.*

Cette pommade dite *de la comtesse* est obtenue en incorporant, *après réduction en poudre, dans 250 g de pommade rosat : 10 g de noix de galle, autant d'écorce de grenadier, 20 g de sulfate de zinc, 10 g. de noix de cyprès, 15 g de sumac et autant de feuille de myrte.*

La mère conseille à sa fille, surtout si elle envisage pour sa descendance, un futur gendre d'effectuer le soir, au coucher, une application d'une pommade, pour conserver un bon teint. Pour obtenir cet onguent elle doit *faire fondre ensemble, en parties égales, du blanc de baleine et de l'huile d'amande douce, puis ajouter après fusion, quelques gouttes d'huile de néroli. Laisser la pommade en place sur le visage toute la nuit et le matin, se laver avec de l'eau de pluie et du savon aux amandes.*

Nos aïeules disposent d'une autre manière originale pour entretenir et embellir leur peau. *Peser 275 g de moelle de bœuf. La faire tremper pendant 10 jours dans une eau de source, qu'il faut renouveler deux fois par jour. Le dixième jour, faire bouillir la moelle dans de l'eau de rose. Dans une cruche, mettre 13 g de poudre de fleurs de benjoin, 13 g de storax et 20 g de noix de muscade et de clous de girofle en poudre. Par-dessus verser le liquide obtenu au préalable. Fermer la cruche et la mettre au bain-marie. Agiter pour bien mélanger les ingrédients, laisser refroidir et utiliser en friction le soir.*

Il est suggéré, pour des personnes dont les rides ne sont pas *trop profondes* de les atténuer, par l'application tous les soirs, *en se mettant au lit* d'un voile de pommade. Cet onguent est composé de la manière suivante : *Faire fondre à feu très doux, dans un vase en terre vernissée, 30 g de cire blanche. Après fusion incorporer tout en remuant activement, 60 g de suc filtré d'oignon de lis blanc. Ajouter 15 g de miel blanc et parfumer de quelques gouttes d'une essence aromatique.* La pommade se doit d'être *bien étalée sur les parties ridées* puis conservée toute la nuit et *enlevée au matin à l'aide d'un linge fin avant de faire toilette.*

Pour les peaux grasses, la préparation suivante est recommandée : *Mélanger à 250 g d'eau de rose distillée et à 20 g d'eau de Cologne, 4 g de chlorhydrate d'ammoniaque. Imbiber un petit morceau d'ouate et se frotter le visage avec. Conclure par une application de cold-cream* qui s'achète chez les apothicaires.* Cette pommade s'utilise aussi pendant les périodes de froid comme protection de la peau.

* Cette marque existe encore de nos jours avec une gamme de produits très élargie.

Une pommade dite hygiénique, s'élabore de la manière suivante : *Prendre, 30 g de moelle de bœuf et 60 g de graisse pure de cochon. Faire fondre au bain-marie et ajouter 30 g d'huile d'olive ou d'amandes douces, pour obtenir une pâte."* A utiliser le soir et laisser en place la nuit.

Les paysannes et les laveuses de linge en particulier, qui par tous les temps en hiver, sont exposées aux intempéries, ce qui se traduit par l'apparition de gerçures sur leur visage, utilisent pour atténuer celles-ci, des onguents faits maison.

Elles doivent faire des *onctions fréquentes* avec une pommade obtenue au bain-marie. *Faire fondre 30 g d'huile d'amandes douces, autant d'huile d'olive de première qualité et d'huile d'œillette, 15 g de blanc de baleine et 10 g de cire blanche. Après fusion retirer du feu, ajouter 5 g de baume du Pérou et continuer de remuer.*

Les bains *avec des plantes aromatiques* sont également prescrits, par les médecins et herboristes pour conserver une belle peau et pour fortifier le corps. Hélas seules dames de la ville en profitent. En campagne les femmes ne *perdent pas leur temps à batifoler dans l'eau.*

Le bain aromatique *pour tonifier les tissus et rendre les chairs fermes et souples,* nécessite avant de *se tremper dans le baquet* de *bien mélanger, en parties égales, 500 g de feuilles de sauge, de thym, de serpolet, de menthe, d'origan, d'absinthe, et de feuilles romarin, bien séchées à l'ombre, puis hachées grossièrement. Les plonger, dans 5 litres d'eau bouillante. Filtrer et ajouter à l'eau du baquet.*

Autre formule préférée par Augustine Leveillard, la femme de Gustave Féret, qui pour ses ablutions, dispose d'un baquet qu'elle utilise également pour la lessive : Ajouter *à l'eau du bain, 150 g d'alcoolat de fleur d'oranger, 100 g d'alcoolat de romarin et 50 g d'alcoolat de mélisse. Mettre ensuite dans ces alcoolats, les essences suivantes : 10 g de bergamote, autant de citron, 5 g de cédrat et autant de lavande. Pour un bain, mettre la valeur d'une cuillerée à soupe dans l'eau.* En ressortant du bain, *les chairs sont fermes et souples.* Elle ajoute que c'est là, une façon très agréable, pour retrouver *la fraîcheur de la jeunesse.*

Pour un bain fortifiant, il faut faire dissoudre *dans une eau tiède, nécessaire pour le prendre* , les produits ci-dessous mais au préalable, il est conseillé de *broyer 1 g de sulfate de fer avec un peu de carbonate de soude"* puis de mélanger le tout et d'ajouter : *Deux cent cinquante grammes de carbonate de soude, 5 g de sulfate de soude, autant de borate soude, 10 g de phosphate de soude, 1 gr d'iodure de potassium. Bien mélanger l'ensemble et compléter avec : 10 gouttes d'essence de romarin et autant de thym et 5 gouttes d'essence de lavande.*

Un *bon savon de toilette* se fabrique dans les campagnes, en 1832, avec *45 g de carbonate de soude cristallisé, 150 g d'eau et 20 g de chaux. Faire bouillir, filtrer et décanter. Ajouter de l'eau chaude pour obtenir un cinquième de litre. Faire chauffer 200 g de suif l'ajouter à la préparation. En complétant avec du benjoin, le savon a des propriétés cosmétiques. Il est facile de le parfumer avec un alcool de fleurs à son goût.*

Une formule, souvent utilisée, particulièrement dans les maisons bourgeoises, a pour but de disposer d'un savon au citron. La tante de Georges Féret, rapporte à son neveu cette recette en provenance du château : *Presser 50 g de jus de citron, mélanger avec 25 g d'huile d'amandes amères, 25 g d'essence de goudron. Râper au couteau 50 g d'un bon savon. Remuer à froid pour bien ménager et obtenir une bonne consistance. Mettre ensuite dans des petits récipients en porcelaine si c'est possible ou dans un pot de confitures.*

Dans des pages jaunies, reste d'un vieil ouvrage se trouvent des recettes pour confectionner des bains un peu particuliers qui aujourd'hui font sourire.

Pour les personnes, qui ne peuvent à l'époque, se rendre à Plombières pour fréquenter les thermes, une copie des eaux du lieu peut être réalisée ! Il est nécessaire pour exécuter cette reproduction dite conforme de l'eau de Plombières, de faire d'abord dissoudre : *Cent grammes de colle forte de Flandre ou de Paris* (de la gélatine simplement), *sur un feu doux dans un demi-litre d'eau, tout en agitant. Verser la*

dissolution obtenue dans 300 litres d'eau contenus dans une barrique. Ajouter 100 g de carbonate de soude, 60 g de sulfate de soude et 20 g de sel marin.

En prélevant, chaque fois, la quantité d'eau nécessaire, après l'avoir bien remuée le curiste, tout en faisant l'économie du voyage dans les Vosges et des frais liés à la cure, n'a plus qu'à se plonger dans son bain, pour en retirer tous les bienfaits.

Il est suggéré également de fabriquer, soit même sa propre eau de mer indispensable pour certains soins de la peau et très bénéfique pour les pieds. Pour obtenir cette eau artificielle : Porter à 25°, 250 litres d'eau de pluie ou à défaut de source. Dans cette quantité d'eau, faire dissoudre : Sept kilogrammes cinq cents de gros sel gris provenant des marais salants, 2 kg 500 de chlorure de magnésium, une livre de chlorure de calcium, 2 kg 500 de sulfate de soude, 60 g de chlorure de potassium, 0,15 centigrammes d'iodure de potassium, et autant de bromure de potassium puis ajouter, 5 gouttes de sulfhydrique d'ammoniaque. Pour le bien être du bain de pieds faire chauffer l'eau à température convenable.

Les pieds méritent de l'attention.

En hiver, il est primordial de lutter contre le froid. Il y a d'abord un procédé appliqué par des Polonais et copié dans les campagnes. Par-dessus les chausses*, envelopper les pieds avec des feuilles de papier, et entourer d'une bandelette. Il est conseillé également de saupoudrer l'intérieur des chausses, avec une pincée de farine de moutarde réduite en poudre très fine. Le résultat ne doit pas se faire attendre si l'utilisateur est sujet à la transpiration.

* Les chaussettes. En Normandie la prononciation est Cauches.

Pour les personnes qui ont la chance d'avoir des chaussures, on conseille de découper quelques semelles dans du papier et les placer à l'intérieur ou enduire la semelle, à l'intérieur avec quelques gouttes d'essence de lavande ou de térébenthine.

Dans les sabots, pour éviter les engelures il est indispensable de remplacer souvent la paille par de la fraîche ou par du foin.

La transpiration des pieds est désagréable pour l'odeur d'abord, mais également pour les gênes qu'elle entraîne. Pour éviter ces désagréments : Garnir l'intérieur des chausses, avec une poudre, qui est composée pour moitié de farine de moutarde et de chaux vives. En été la farine de moutarde est remplacée par du sel d'ammoniac.

Il est recommandé après le lavage des pieds, bien les essuyer et saupoudrer légèrement avec une fine poudre d'oxyde de zinc.

Si la transpiration entraîne une odeur désagréable, réduire en poudre et mélanger très intimement » les composants suivants : Cinquante grammes d'amidon de froment, 5 g d'alun cristallisé, 15 g de talc de Venise, 2 g d'acide salicylique et un gramme de permanganate de potasse" puis mélanger à l'eau du bain de pieds.

Ces traitements peuvent éventuellement être alternés avec une préparation pour combattre la fatigue et la sudation des pieds. Faire dissoudre 100 g d'alun cristallisé, dans un litre d'eau bouillante, laisser refroidir, puis verser, suffisamment de liquide pour baigner uniquement le dessous des pieds, pendant une quinzaine de minutes. Ce procédé que des personnes victimes de transpiration, utilisent encore de nos jours, avait pour but de tanner la peau et ainsi d'éviter les inconvénients cités ci-dessus.

Pour le même usage, une préparation de : Quatre-vingt-cinq grammes de talc, 10 g d'amidon et 3 g d'acide salicylique donne paraît-il, de bons résultats.

Pour les pieds sensibles, il suffit pour remédier à ce problème, de *placer une ou deux feuilles de lierre à l'endroit douloureux avant de remettre ses chausses.* Ce procédé était usité par les soldats de la grande armée lors des campagnes Napoléoniennes.

Le bain de pied sinapisé, qui se pratique en hiver consiste à : *Délayer 125 g de farine de moutarde, dans un litre d'eau fraîche, laisser reposer dix minutes et ajouter de l'eau tiède pour obtenir la température suffisante au bain.*

Pour faire à son pied des chaussures neuves il suffit de verser à l'intérieure de l'alcool à brûler de la répandre partout et d'enfiler ses souliers pour une marche. Le résultat est surprenant.

Ongles incarnés et durillons.

Les ongles incarnés sont soignés, en prenant un bain de pieds pour ramollir l'ongle, ensuite... gare aux coupures !

Enlever au canif la partie qui pénètre dans la chair. Avec un morceau de verre, fraîchement cassé, racler la partie supérieure de l'ongle, à sa partie proéminente, dans le sens de la longueur. Placer sous cet ongle un petit morceau d'amadou. Opération *à renouveler si besoin.*

Le durillon ? Le procédé est soit disant excellent. *Badigeonner le durillon avec de l'acide salicylique pour 50 centigrammes, ajouter 25 centigrammes d'extrait de cannabis-indiqua, 50 centigrammes d'alcool à 90°, 1 gr d'éther à 62°, 2 g et 50 centigrammes de collodion. Conserver dans un flacon avec bouchon d'émeri ou bien avec un bouchon en verre recouvert de cire à cacheter ce qui est encore préférable.*

Il y une autre technique appliquée couramment au temps de mes ancêtres pour venir à bout des cors aux pieds : Fabriquer *un emplâtre, en déposant, au fond d'un récipient en porcelaine : 20 g de poix blanche, 45 g de cire jaune, 15 g de térébenthine, puis au dernier moment, autant de vert de gris. Après refroidissement, placer l'emplâtre sur un linge et en recouvrir le cor.*

Le cor peut également disparaître avec une préparation qui consiste en premier à faire fondre au bain-marie *20 g de cire blanche, dans 50 g d'huile d'olive, de préférence. Bien mélanger et ajouter, quelques gouttes d'orcanette* (c'est la racine de cette plante, méditerranée qui produit le henné. Ici elle est utilisée pour colorer l'onguent.) *Ajouter : 80 g de farine, autant d'acide acétique et 5 gr d'essence de lavande. Mettre la pommade obtenue sur le cor et recouvrir avec un pansement. La disparition du cor ne demande que 24 h."*

Les cordonniers et les bourreliers apportent également leur concours pour soigner les cors aux pieds. Ils fournissent à la demande de la poix qu'ils utilisent habituellement pour rendre les fils imperméables.

L'utilisateur se doit de déposer la poix sur une toile. *Faire chauffer l'emplâtre et le placer sur le cor, après un bain de pieds.* Au bout de deux jours, un autre bain de pieds *très chaud* s'avère indispensable pour enlever la toile. *Poursuivre le bain de pieds pendant 15 minutes et presser les parois du cor pour l'extraire, ce qui est immédiat.*

Les apothicaires proposent dans leurs boutiques la fameuse eau de Cologne de Jean-Marie Fatima. Cette eau déclarent-ils a la faculté de faire disparaître les cors ! On procède de la manière suivante : *En imbiber un tampon d'ouate, le placer sur le cor et le maintenir en place toute la nuit.* Deux fois par semaine prendre un bain de pieds dans une eau tiède et *enlever du cor tout ce qui voudra bien se détacher, surtout ne pas le faire saigner.* Le traitement doit se poursuivre *jusqu'à disparition complète du cor.*

L'ail qui est *la panacée* dans les campagnes a également des valeurs thérapeutiques pour les cors. *Mettre une grosse gousse d'ail à cuire dans la cheminée sous de la braise. Une fois chaude, l'envelopper d'un linge et le placer sur le cor. A faire trois soirs de suite avant de se coucher. Le troisième jour, prendre un bain de pieds tiède et le cor s'en va.*

Il y encore le baume indien qui s'applique matin et soir à l'aide d'un petit pinceau. *L'application doit être rapide. Elle est à renouveler pendant toute la semaine.* Au terme de l'application *mettre le pied souffrant dans de l'eau tiède et le laisser ainsi pendant une demi-heure. Décoller doucement l'un des côtés du cor avec l'ongle et le tout suivra.*

Ce baume indien se fabrique dans un flacon en déposant à l'intérieur, *5 g d'éther sulfurique, 2 g d'alcool à 90°. Dans ce mélange il faut faire dissoudre 2 g d'acide salicylique et 1 g de canabis indica. Agiter fortement et ajouter 10 g de collodion riciné. Le flacon doit être bouché bien hermétiquement.*

Il est suggéré pareillement de faire macérer *pendant deux jours, dans du vinaigre de cidre très fort, une quinzaine de feuilles de sureau ou de lierre. Découper l'une ce ces feuilles en rondelle de la grandeur du cor et la maintenir sur celui-ci avec une fine toile. Renouveler matin et soir pendant une semaine. Le dernier jour prendre un bain de pied tiède et détacher le cor avec l'ongle.*

Pour terminer sur ce sujet voici deux autres recettes misent en application à l'époque ou vivait mon arrière-grand-père.

- Appliquer sur le cor une rondelle de citron. La maintenir avec un linge. Poursuivre l'opération pendant une dizaine de jours. Terminer par un bain de pieds tiède et enlever le cor.

- Enlever le dessus du cor avec un canif, sans le faire saigner. Appliquer ensuite une plaque mince de lard non salé. Maintenir avec une toile. A renouveler matin et soir, pendant une quinzaine de jours. Surveiller le cor et lorsque ses bords commencent à se soulever, prendre un bain d'eau tiède pour pouvoir poursuivre le décollement complet du cor.

La protection des lèvres.

Deux pommades sont utilisées, pour protéger les lèvres L'une se compose de : *Deux cent cinquante grammes de beurre frais, pas trop égoutté, 125 g de cire jaune, 30 g d'orcanette* (racine d'une plante méditerranéenne qui donne une coloration rouge.) *Ajouter tous les grains de trois grappes de raisin noir. Déposer-le tout dans une soupière vernie, faire bouillir pour obtenir un sirop qu'il faut passer au travers d'un linge, sans exprimer. La pommade obtenue après refroidissement a une durée de vie très longue.*

La deuxième pommade fabriquée par nos ancêtres est constituée d'un mélange de *125 g d'huile d'amandes, 20 g de blanc de baleine, autant de cire d'abeilles, 2 g d'huile d'amandes amères, et un gramme d'huile de géranium.* La coloration rouge est obtenue comme ci-dessus avec quelques pincées d'orcanette.

Les enfants l'hiver, sont les premières victimes des gerçures sur les lèvres. La pommade de Rosat, qui est déjà en vente en pharmacie, soulage le mal et apporte la guérison.

Les familles pauvres, dans l'impossibilité, pour des raisons financières, d'acquérir ce remède ont recourt à une pommade qu'elles confectionnent avec *30 g d'huile d'amande douce et 15 g de cire blanche. Après avoir remué, ajouter une goutte d'essence de rose et une pincée de cochenille pulvérisée.*

Si une croûte s'est formée sur la lèvre, un linge imbibé d'eau tiède est maintenu sur celle-ci. *Une application de pommade camphrée doit suivre avant de recouvrir la croûte avec de la glycérine pure.*

Dans les cas de la formation d'une crevasse, une application de la pommade suivante donne *de bons résultats. Mélanger à 10 g de beurre de cacao, 3 gr d'huile de ricin, 1 g d'extrait de cachou, 10 gouttes d'huile de bouleau et 5 d'essence de badiane. Appliquer avant que l'enfant aille au lit.*

Pour ne pas puer du goulot.

La mauvaise haleine *est* redoutée, en particulier chez les jeunes-gens qui ne souhaitent pas s'entendre dire : *Tu refoule du goulot.*

Pour éviter ce désagrément, les jeunes garçons et jeunes filles *loués en ville* se rincent régulièrement la bouche avec un demi-verre d'eau dans lequel ils ajoutent, une cuillère à café du mélange suivant : Cent cinquante grammes *d'alcool à 90°, 5 g d'acide salicylique, et autant de bicarbonate de soude.*

Autre formule : Se *rincer la bouche avec un demi-verre d'eau fraîche auquel il faut mélanger une cuillère à café d'une solution de 8 gouttes d'essence de girofle mêlé dans 60 gr d'alcool à 60°.*

L'ail qui a toujours été utilisées à des fins différentes comme s'en rendent compte nos lecteurs au fil des pages, est également fortement consommée par nos aînés. Les anciens en usent, en particulier chaque matin, *avec une tranche de pain beurrée.* C'est un remède pour avoir une pêche d'enfer. L'inconvénient : l'odeur. Pour remédier à ce désagrément il est sage de *mâcher quelques feuilles de persil.*

Après une forte consommation de harengs, l'haleine est purifiée en mangeant, *après le repas une poire ou une pomme.*

Il y a pour *s'assurer une bonne bouche» l'utilisation* des grains de cachou, *à consommer avec modération car ils peuvent provoquer la constipation et faire monter la tension.*

Léon Lajaunie, pharmacien à Toulouse a lancé sa propre marque de cachou en 1880. Comme à la campagne les célèbres petites boites jaunes ne se trouvent pas encore dans les épiceries, alors on fabrique dans les chaumières des petits grains de cachou *qui assainissent la bouche.* Pour cela, il faut se procurer : Deux cent cinquante grammes *de sucre en poudre à mélanger avec 60 g de poudre de cachou. Faire dissoudre de la gomme adragante dans de l'eau et y ajouter le mélange sucre-cachou. Diviser la pâte devenue épaisse en petits grains de la grosseur d'une lentille. Faire sécher sous un arbre à l'abri du soleil.*

Les dames de l'époque préfèrent faire usage de *l'eau dite orientale pour avoir bonne haleine.* Il s'agit d'un mélange de *100 g d'alcool de bon goût à 90°, d'un gramme d'essence de menthe, de 8 gouttes d'essence de rose, 0,5 décigrammes de cochenille* et autant de crème de tartre soluble. Laisser macérer trois jours en agitant deux fois par jour. Mettre quelques gouttes, dans un demi-verre d'eau. Se rincer la bouche.*

*La cochenille qui rentre dans la composition de l'eau orientale est un insecte de la famille des coccidés. On en trouve en particulier au Mexique où il est transformé en poudre pour donner une teinture rouge. Mon Grand-père Delphin Féret en utilise pour teindre certains de ses tissages. Il se procure la poudre à Yvetot chez un apothicaire. Delphin récupère dans un but identique le tartre qui se dépose sur les parois des tonneaux à vin.

Dernière composition engrangée pour les soins de la bouche : *Prendre 30 g de charbon de bois pulvérisé, autant de poudre de cachou et de sucre. Ajouter 100 g de chocolat à la vanille et compléter avec de la gomme adragante, pour obtenir une pâte solide. Diviser en tablettes, d'environ 4 à 5 g.*

Contre le mal de dents.

Contre les maux de dents, il y a les remèdes de bonnes-femmes. Ils consistent à : *Mâcher plusieurs fois dans la journée des feuilles d'oseilles* ou *introduire dans la dent creuse, un morceau de grain de poivre noir* ou faute de poivre *une partie d'un clou de girofle.*

Autre procédé de même provenance : *Mettre une cuillerée à café, de poudre de cartouche, dans un nouet en mousseline fermé avec un fil ciré. Mâcher le nouet en rejetant la salive.* Les soldats pratiquaient cette méthode au temps des batailles engagées par Napoléon.

Les maux de dents violents sont soit disant guéris en quelques minutes du fait de placer *dans l'oreille, du coté du mal, un morceau de camphre enveloppé dans du coton cardé.*

Georges Féret, conseille d'introduire dans la bouche *entre la joue et la gencive et la dent malade, un morceau de camphre.*"Autre remède surprenant : *Asseoir la personne face au Nord et appuyer sur sa joue, le pôle négatif d'un aimant.*

Quelques autres formules en usage dans les campagnes permettent d'imbiber une petite boulette d'ouate pour l'introduire ensuite dans la dent cariée. Les liquides apaisants se composent avec :

- *Six grammes de teinture de benjoin, 1 g de teinture d'iode, 0,50 centigrammes d'essence de girofle et autant de tanin de Pelouze, 1 g de chloroforme et 0,05 centigrammes de chlorhydrate de morphine*

- *Cinq grammes d'éther sulfurique, autant de laudanum de Sydenham, et de baume du commandeur, plus 20 gouttes d'essence de girofle.*

Pour l'une ou l'autre de ces méthodes, il s'avère nécessaire de *renouveler l'opération plusieurs fois dans la journée.*

En cas de névralgie, *20 g de teinture d'aconit ajoutés à 10 g d'eau de Cologne et à 5 g de chloroforme* correspondent à la quantité suffisante pour vaincre le mal. A condition de *mettre le mélange sur un linge fin et frotter légèrement la gencive malade.*"Ce même mélange peut servir à imbiber un petit morceau d'ouate qu'il suffit de *placer dans l'oreille du côté malade.* On rejoint là une autre formule citée ci-dessus.

.Autrefois les barbiers qui font également fonction d'arracheurs de dents fabriquent un ciment *pour remettre en état les dents cariées.* La composition de ce mortier retrouvée sur une feuille épinglée à une page d'un livre est la suivante : *Mélanger 4 g de gutta-percha ramollie dans de l'eau chaude, avec un mélange de 2 g de cachou pulvérisé et de 2 g d'acide tannique, puis ajouter une goutte d'essence de girofle.* Ce ciment est déposé dans un petit godet en porcelaine et ramolli à la chaleur d'une lampe à alcool pour être facilement introduit dans la dent.

Il est nécessaire au préalable de : *Nettoyer l'intérieur de la dent avec un petit morceau de bois bien propre et de sécher avec de l'amadou*

Dernière formule de ciment, utilisé en particulier par les capitaines, de navire, pour soigner les marins, enrôlés sur les bateaux qui pratiquent la grande pêche : *Dans un bol, triturer 5 parties d'alun en poudre et autant de gomme arabique en poudre. Ajouter une*

partie d'éther acétique. Bourrer le creux de la dent après l'avoir asséchée avec de l'étoupe.

Les jeunes mousses emportent, sur les conseils de leurs aînés de l'alun réduit en fine poudre. Elle est destinée à être Introduite dans la cavité de la dent, creuse. C'est un remède efficace, pour éviter la souffrance.

A bord des terre-neuvas, les capitaines disposent d'un autre traitement souverain qui consiste à mixer dans 30 g d'eau de vie très forte et fraîche, 16 g d'esprit de cochléaria, 8 g de baume du commandeur et quelques gouttes d'essence de menthe. Ce remède que la marine française utilise à bord des bateaux dans les années 1700, est employé aussi dans les campagnes. Mode d'emploi : Faire circuler longuement le liquide dans la bouche.

En cas de presse imbiber du coton de calvados, mettre une partie d'un grain de poivre, au creux de la dent et colmater avec le coton.

Pour une dent cariée, à l'aide d'une allumette taillée en biseau ou avec un bâtonnet à l'extrémité duquel est entouré un peu d'ouate deux ou trois gouttes du produit suivant sont alors déposées dans la dent creuse. Faire dissoudre 1 g de camphre en poudre dans 50 gouttes de chacune des essences suivantes : Térébenthine, girofle et cajeput. (Arbre qui pousse en Inde.)

Il y a pléthore de remèdes pour soigner les maux de dents, mais également pour les nettoyer. Dans les années 1800, ils sont vendus ou échangés par des colporteurs. Les paysannes en font provision quelquefois lorsque qu'elles ne peuvent acquérir les bases pour les élaborer lui même.

Voici quelques noms des produits alors proposés et leur composition.

-- Pilules de Schreyer : Poivre noir, sel de cuisine, quassine, clous de girofle et gomme arabique. En parties égales.

--Pilules de Rust : Opium, belladone, jusquiame, huile de clous de girofle et racine de bertram (pyrèthre d'Afrique). En parties égales.

--Teinture de Rusti : Deux parties d'huile de houblon, quatre d'essence de menthe, trois de créosote, vingt de teinture d'opium, deux de camphre et trente d'alcool.

--Teinture de Weber : Camphre et résine dissous dans de l'alcool.

--Gouttes de Doberahner : Teinture d'opium, gouttes d'Hofmann* et huile de menthe en parties égales.

*Hofmann, un chimiste allemand, a donné son nom à un baume composé de teinture de cachou et d'huile de clous de girofle.

--Gouttes de Günther : Teinture de myrrhe et extrait de myrrhe.

--Teinture de Ran : Une partie de quinquina et six de cannelle dans 100 parties d'alcool, et essence de menthe.

--Savon dentaire de Zalmon : Six parties de craie, une partie de poudre d'ossa sépia, (os de la seiche) et eau pour former une pâte. Aromatiser avec de l'essence de citron, de sauge ou de menthe.

Georges Féret, pour sa part opte pour le blanchissement de ses dents, en effectuant un mélange de croûte de pain brûlée avec du miel vierge de bonne consistance. Se frotter les dents le soir, faire un rinçage le matin.

Il est également suggéré de faire brûler du pain dans le four de la cuisine, jusqu'à carbonisation, le réduire en poudre, et mélanger en partie égale avec de la poudre de quinine. Se frotter le soir à l'aide d'un doigt, les dents avec la poudre qu'il faut maintenir au sec.

Chacun à sa recette particulière pour obtenir des poudres dentifrices. Voici quelques formules de l'époque :

--Mélanger : Vingt grammes de poudre de charbon de peuplier, 10 g de poudre de quinquina gris. Aromatiser avec 5 gouttes d'essence de menthe. Conserver à l'abri de l'air.

--Mélanger : Trente grammes de craie bien sèche réduite en poudre impalpable, et 10 g de camphre pulvérisé. Verser dans un flacon à large goulot et bien fermer celui-ci.

--Mélanger : En parties semblables, du chlorure de chaux pulvérisé et sec à du corail rouge porphyrisé. Ne pas faire usage en permanence de cette poudre qui est surtout destinée à blanchir les dents noircies. Après blanchissement des dents utiliser une autre formule.

--Mélanger : Très intimement, 30 gr de suie de bois tamisée à 20 gr de poudre de racine de fraisier. Aromatiser avec quelques gouttes d'eau de Cologne. Conserver au sec cette poudre qui se conserve bien.

Il est conseillé de faire les applications de poudre à l'aide de son doigt et d'effectuer immédiatement après un rinçage de la bouche avec de l'eau fraîche aromatisée

Certaines personnes, pour avoir les dents blanches utilisent de l'eau oxygénée. La formule de l'époque est la suivante : Soixante-dix grammes d'eau de la fontaine, 30 g d'eau oxygénée. Se frotter les dents avec un tissu léger imbibé du liquide. Maintenir la bouche ouverte jusqu'à séchage, puis se rincer la bouche. A faire une ou deux fois par semaine.

Pour tonifier les gencives et parfumer la bouche, une petite cuillère à café du produit suivant, versée dans un verre d'eau convient le matin et le soir. La composition fait rentrer les alcoolats suivants : Deux cents grammes de cochléaria, autant de lavande, 100 g de menthe et 100 g de citron. Bien agiter.

Autre préparation pour obtenir le même résultat que ci-dessus : Mélanger 125 g d'essence de pyrèthre, 15 g d'essence de vanille, et ajouter 60 g d'alcoolat de rose, 30 g d'alcoolat de menthe et autant d'alcoolat de romarin. Quelques gouttes dans un verre d'eau suffisent pour se rincer la bouche.

En ce qui concerne les enfants en bas âge, afin de faciliter la sortie de leurs petites dents de lait, il faut leur faire sucer un morceau de racine de guimauve ou une figue grasse.

Dans les bourgs on trouve en vente chez les apothicaires, des sirops dentaires. Nos ancêtres les qualifient de « foutaise ». Ils préfèrent la racine de guimauve, trempée dans du bon miel de la ruche. Elle a le pouvoir de prévenir la douleur et ôte toute la cause des convulsions qui entraînent la mort de beaucoup d'enfants.

Pour faciliter et rendre la poussée des dents moins douloureuse, il se fabrique un sirop composé avec 100 g d'eau distillée. Dans cette eau faire macérer : Pendant 10 jours, 30 g de tamarin et autant de safran. Filtrer au travers d'un linge fin. Ajouter 200 g de très bon miel et après dissolution filtrer au papier. Huit ou dix fois par jour, tremper un doigt dans la mixture et le passer doucement sur les gencives du bébé.

Un dernier conseil venu des temps anciens et qui n'est pas sans donner les résultats escomptés : *Pour ne jamais avoir mal aux dents, couper ses ongles de doigts de pied et des mains, chaque lundi matin.*

Les douleurs dans les oreilles. Ouille, ouille.

Pour combattre les douleurs qui s'installent sans crier gare dans les oreilles, il s'avère nécessaire au temps ou vit Georges Féret, de se rendre chez l'apothicaire du canton. Déplacement nécessaire pour obtenir une mixture composée de : *Six grammes d'huile d'amandes douces, 16 g de glycérine pure, autant d'huile camphrée et 2 g de chloral hydraté.* Pour obtenir un bon résultat, *introduire un tampon d'ouate bien imbibé dans l'oreille et frictionner l'arrière du pavillon avec un plus gros tampon également humecté du produit.*

Pour éviter que les enfants enfoncent le tampon au fond du conduit et qu'il soit difficile de l'extraire, les apothicaires conseillent de : *L'entourer d'un fil à coudre les boutons, et laisser l'extrémité pendre à l'extérieur de l'oreille.*

Un autre remède peut être réalisé à la maison *sans complications majeures. Plonger dans un litre d'eau, 3 têtes de pavot blanc coupées en minces lamelles et 30 g de racine sèche de guimauve. Laisser bouillir, très doucement, pour obtenir une réduction de moitié. Passer ensuite et laisser tiédir.*

Une fois la mixture réalisée, Il est demandé au malade d'incliner sa tête *du côté opposé à la douleur. A l'aide d'une petite cuillère, humecter d'abord les bords du conduit de l'oreille, puis remplir celui-ci de la décoction. Laisser en place un petit quart d'heure.*

Un autre moyen d'atténuer le mal des oreilles, *souvent insoutenable*", consiste en ce temps là à *faire l'application sur l'oreille, d'un petit sachet rempli de grains d'avoine très chauds.*

Si un voisin se plaint de bourdonnements d'oreilles, c'était encore les bains des membres qui lui sont conseillés. *Fleurs d'aubépine, feuilles et fleurs de pas de lion, fleurs et feuilles de sauge et un pissenlit complet déterré la veille* rentrent dans la composition.

En cas d'une *surdité accidentelle* mélanger : *Quinze grammes d'huile de rue, 8 g de baume tranquille, 10 gouttes de soufre imbibé de térébenthine, 10 gouttes de teinture d'assa-fœtida, d'ambre gris et de castoréum et autant d'huile pyrogènée de succin.* Humecter une boulette d'ouate avec ce mélange avant de l'introduire dans le conduit de l'oreille. *Renouveler quatre ou cinq fois dans la journée.*

Bon pied, mais également bon œil.

Les yeux ont toujours fait l'objet de beaucoup d'attention. Il est conseillé de *ne pas les exposer à des lumières trop vives, ne pas regarder le soleil directement* et en cas de difficultés pour lire *avoir recourt à un verre grossissant.*

A cette époque, il est fréquent de se procurer chez l'horloger du pays où près d'un colporteur, un verre grossissant pour *faciliter la lecture.* On se transmet également de génération en générations les lorgnons et pince-nez.

Pour fortifier la vue, un barbier propose de : *Réduire en poudre très fine de la pierre calaminaire. En mettre 30 g dans un demi-verre de vieux et bon vin blanc, remuer et laver les yeux avec ce mélange.* Il qualifie cette composition comme donnant des résultats excellents. Utiliser la lotion trois *reprises différentes.*

Pour une inflammation des yeux, *faire infuser des pétales de bluet dans une très bonne eau-de-vie. Etendre 10 gouttes de cette préparation dans un verre d'eau.*

Tamponner les yeux matin et soir, pendant une dizaine de minutes, avec un linge fin très propre, imbibé du liquide.

En cas d'une brûlure de la cornée provoquée par une projection d'huile ou de graisse bouillante, il est préconisé de maintenir un verre de liqueur, rempli d'eau fraîche, sur l'œil. Renouveler l'opération plusieurs fois, jusqu'à guérison complète.

A l'époque des foins et des corvées de battages, il est coutumier que des poussières s'incrustent dans les yeux. Premier conseil : Ne pas frotter l'œil atteint, mais l'autre. Autre suggestion : Il faut fixer un objet pendant quelques minutes. Cela permet au poussier d'aller dans un angle de l'œil et de pouvoir l'enlever avec le coin d'un mouchoir mouillé.

Pour l'expulsion d'un corps anguleux, il est d'usage de demander une bague, la passer avec précaution entre la paupière et le globe de l'œil pour extraire le corps. S'il s'agit d'un morceau de chaux, très rapidement remplir un petit verre de goutte avec une eau fortement sucrée et l'appliquer sur l'œil.

Un vieux remède de bonne femme, soigne la conjonctivite. Il s'avérerait que celui-ci donne des résultats positifs. Il consiste à faire cuire un œuf frais. Enlever la coquille et si besoin la pellicule qui recouvre le blanc. Fendre délicatement l'œuf en deux puis enlever le jaune et le remplacer par du sulfate de zinc. Rejoindre les deux parties de l'œuf, maintenir avec un ruban blanc très propre. Mettre dans un récipient, deux litres d'eau de pluie, plonger l'œuf dans l'eau et laisser en place 24 h. Enlever l'œuf et mettre l'eau en bouteille. Placer sur l'œil une compresse imbibée de cette eau. Renouveler la compresse toutes les heures jusqu'à disparition de l'inflammation.

Pour les orgelets, plus connus dans les campagnes sous le nom de compère Loriot, cinq remèdes sont d'usages dans le bocage Normand :

- Dès l'apparition, mettre à la surface de la peau un peu de cérumen. Répéter deux ou trois fois l'opération.

- Appliquer sur l'œil, un cataplasme de farine de riz, très chaude.

- Une lotion de glycérine pure apporte un soulagement.

- Laver la paupière avec une infusion tiède composée de 50 g de fleurs sèches de sureau dans un litre d'eau puis faire des compresses avec la même infusion.

- Cas extrême ! Ouvrir le compère Loriot lorsqu'il prend une couleur blanche et toucher la plaie avec un crayon de nitrate d'argent.

Comment avoir une bonne chevelure ?

Pour l'entretien des cheveux, il y a dans les années 1800 profusion de soins. Pour faire durer les frisures les jeunes filles à l'époque ont coutume de : Dissoudre un ou deux morceaux de sucre dans du thé et humecter les cheveux avec cette solution avant de les enrouler sur des épingles à onduler.

Pour le nettoyage de la chevelure, il est conseillé d'effectuer un lavage avec de l'eau tiède additionnée de copeaux de savon de Marseille. Après rincer avec de l'eau tiède, boriquée à la dose de deux parties pour une. Sécher avec des serviettes chaudes.

Avec un demi-verre d'un shampoing composé de : Trente grammes de savon noir, 20 g de borax, 10 g d'ammoniaque, et cinq grammes d'alcool de lavande chacun peut se laver parfaitement la chevelure. Il convient au préalable de faire dissoudre les produits ci-dessus dans de l'eau chaude et de conditionner ensuite ce shampoing dans des bouteilles bouchées à l'émeri.

Un shampoing spécial est destiné en particulier aux blondes vaporeuses qui le fabriquent elles-mêmes avec : Cinquante grammes d'écorce broyée de Panama et 500 g d'alcool à 60°. Laisser macérer pendant une dizaine de jours, filtrer. A utiliser, une fois par mois, en imbibant bien les racines avec une éponge fine, et en suivant les mèches de cheveux. Tamponner avec une serviette et laisser sécher à l'air, sans coiffer. L'hiver par temps froid, ces belles profitent de la chaleur du calorifère pour accélérer le temps de séchage.

Les dames qui souhaitent se parer de cheveux noirs réalisent une teinture shampoing avec : Soixante-cinq grammes de suif de mouton, 30 g de poix rendue liquide au bain-marie, 15 g de pierre noire et autant de vernis. Ajouter une petite quantité de cendres de saule. Parfumer avec de la vanille. Ce savon au pouvoir colorant à l'époque est également utilisé pour donner de l'éclat aux sourcils.

Les pellicules causent bien du tourment, surtout aux veuves qui portent le deuil pendant de nombreuses années. Les camelots de l'époque, proposent à la vente, des fioles qui renferment, des lotions, qu'ils qualifient de miraculeuses. Comme ces spécialités ne sont pas à la portée de la bourse des pauvres gens, ceux-ci à peu de frais, fabriquent une lotion. Dans un litre d'eau ajouter : Soixante grammes de cristaux de soude et en fin de dissolution, 30 g d'une bonne eau de Cologne. Il est conseillé à l'époque de "passer le produit sur les racines des cheveux, avec une brosse douce, au moins trois fois par semaine, pendant quinze jours. Suspendre le traitement pendant huit jours et recommencer.

Une autre solution est réalisable en mélangeant dans un flacon bien bouché : Deux cent cinquante grammes de vrai rhum de la Jamaïque, 5 g d'extrait fluide de quinquina, 1 g de teinture de cantharides et 0,5 décigrammes de menthe forte. Chaque matin s'enduire le cuir chevelu avec la valeur d'une cuillerée à soupe du mélange qui doit être conservé bien bouché. Une heure après, application d'huile d'amandes douces pour éviter le dessèchement des cheveux.

Chacun a sa formule pour éviter la chute des cheveux. Voici sept compositions qui sont très en vogue au 18e siècle :

- Contre la chute des cheveux une décoction de feuilles de bardane est utile a condition de l'employer froide et fréquemment.

- Prendre : trois-cents grammes de moelle de bœuf fondue, 5 g d'acétate de plomb cristallisé, 25 g de baume noir du Pérou, 50 g d'alcool ramené à 20°, 2 g de teinture de cantharides, et ajouter 10 gouttes de teinture de girofle et autant de cannelle. Bien mélanger. Avec gros comme une noisette de baume faire des onctions sur le cuir chevelu chaque soir.

- Dans un litre d'alcool à 90°, faire macérer pendant une quinzaine : 65 g de gingembre blanc tranché en petits morceaux et 30 g de gingembre gris. Filtrer et ajouter les essences suivantes : 0,6 décigrammes de menthe, 0,3 de cannelle et autant de girofle. Agiter fortement et compléter avec 165 g d'eau de rose. Utiliser largement en lotion le matin.

- Faire préparer par le pharmacien, une pommade avec : 40 g de beurre de cacao, dans lequel il faut inclure, 20 g d'huile d'olive pure, 0,4 grammes de quinine, o, 6 g de tanin et 0,8 g d'une teinture aromatique à son goût.

- Dans un litre de vin blanc, déposer une poignée de romarin. Laisser infuser trois semaines. Se laver la tête avec cette solution, tout en séparant bien les cheveux pour une bonne pénétration.

- Faire fondre sur le coin du feu, 25 g de beurre de cacao et 112 g d'huile d'amande. Laisser tiédir et ajouter 2 g de tannin puis 1 g ½ de quinine dissous dans 5 g d'eau de Cologne. Bien mélanger et ajouter 12 gouttes de baume du Pérou. Le soir en massage du cuir chevelu.

- Dans cinq grammes d'excellent rhum, faire dissoudre 50 centigrammes de chlorhydrate de pilocarpine. Ajouter à la solution 80 gr d'alcool à 80°. Compléter avec 5 gr d'alcool camphré, autant de teinture de cantharides, de glycérine et cinq gouttes d'essences de santal et de rose. En friction chaque jour.

De retour de captivité les prisonniers de guerre utilisent du rhum en frictions pour faire repousser leurs cheveux. Les résultats sont probants et cinq à six semaines après ce traitement réapparaît un duvet. Ce traitement convient pour les pertes de cheveux provoquées par le port de coiffures en tissus comme les calots et les bérets non doublés.

Pour accentuer la pousse du cheveu, le Chirurgien* conseille de se procurer : Cinq hectogrammes de moelle de bœuf et autant de gras de cochon frais. Faire fondre à feu doux, retirer et mélanger jusqu'à refroidissement. Ajouter 15 g d'essence de bergamote, 4 gr d'essence de néroli, 1 g d'essence de noyaux et 4 g de teinture de cantharide. Masser le cuir chevelu, le soir, avec la pommade obtenue." Il argumente que les Résultats sont excellents.

* A l'époque il s'agit du barbier qui pratique également la saignée.

Une autre formulation presque à l'identique consiste à faire fondre au bain-marie 500 g de moelle de bœuf, et autant de graisse de bœuf très fraîche. Il est conseillé de faire fondre au préalable la moelle de bœuf, et de la filtrer avant de mettre au bain-marie. A la sortie lorsque la mixture est homogène, filtrer dans un linge et remuer jusqu'à épaississement. Mettre dans un bol en porcelaine et incorporer ensuite : 4 g de teinture de cantharides, 15 g d'essence de bergamote, 4 g d'essence de néroli et 1 g d'essence de noyau. Masser le cuir chevelu avec la pommade.

Voici un onguent vite fait qui sera utilisée pour arrêter la chute des cheveux et pour faire disparaître les pellicules. Il est à base de bourgeons de noyer, une poignée, dans 300 g de graisse de porc très fraîche. Faire bouillir pendant 30 minutes, placer dans un bol et triturer* avec un morceau de bois pour écraser les bourgeons et les mélanger à la graisse.

* Malaxer.

Pour les cheveux gras, le rhum roux est également jugé excellent au même titre qu'une décoction de feuilles de noyer en ajoutant 2 g de tanin par litre d'eau. Imbiber les cheveux, particulièrement les racines, tous les deux jours. Après la troisième semaine de traitement, laisser reposer huit jours.

Les coquettes de l'époque retardent l'arrivée de leurs cheveux gris en délayant dans de l'eau "15 g de litharge, autant de craie et 3 g de chaux éteinte. Les soins consistent à s'enduire, le soir les cheveux « mèche par mèche, et s'entourer aussitôt la tête d'un madras. Le lendemain matin, laver à grande eau, sécher la chevelure et faire une application d'huile d'amandes douces.

A l'âge de l'adolescence, les jeunes-filles rousses qui ont été le sujet de moqueries pendant leur courte scolarité rêvent de changer de couleur. Leurs grands-mères qui ont connu les mêmes problèmes transmettent alors leurs savoirs pour transformer les cheveux roux en blond-cendré. Pour en arriver là, elles conseillent à leurs petites-filles de se laver la chevelure avec de l'alcool à 90°, de la goutte ou du rhum. Comme ce procédé à l'inconvénient d'entraîner par la suite un dessèchement du cheveu, l'application d'une huile

parfumée est alors indispensable avec pour but également de dissimuler les odeurs d'eau-de-vie.

Les adolescentes aux cheveux roux très foncés utilisent, comme leurs aînées un *démêloir en plomb* pour obtenir une teinte auburn.

Pour la fixation des chevelures rebelles, une composition, se réalise en mélangeant : Deux cent vingt grammes *de cire jaune, 210 g d'huile de Provence, 110 g de résine de sapin, 20 g d'huile de bergamote et 5 g d'huile de cacao*. Il s'avère nécessaire de couler cette pommade, en petits lingots pour faciliter les applications qui doivent être exécutées régulièrement.

En matière de chevelure mon grand-père Delphin Féret constatait en ce qui le concernait que pour ne pas voir ses cheveux pousser trop rapidement *il faut les tailler en lune descendante. En lune montante, la pousse est activée, mais par contre les cheveux prennent de la vigueur.*

La guerre aux poux est déclarée.

Il y a à l'époque beaucoup de ces petites bêtes indésirables qui s'installent dans les tignasses des enfants et qui se plaisent également dans les cheveux des adultes. Cette population indésirable est revenue au cours des guerres de 14/18 et de 39/45 et réapparaît par vagues successives de nos jours.

Pour combattre les poux, de leur progéniture les grands moyens sont employés par nos grands-parents qui soignent leur hygiène ce qui n'était pas souvent le cas dans la campagne profonde.

Cela consistait en première intervention à mettre l'enfant nu, et lui tondre à ras les cheveux ! Un moyen radical que conseille Georges.

Pour faciliter cette dernière opération, il conseille de : *Mettre la chaise de l'enfant au milieu d'un grand drap. Dès que la tonte est faite, éloigner le gamin du tas de cheveux qui sont à terre. Réunir ensuite les quatre coins du drap pour aller le secouer dans l'âtre, avant d'aller laver le linge à l'eau de la rivière.*

Après cette première intervention, *enduire largement le crâne du petiot** *d'huile d'amande douce. Trois ou quatre heures après, laver sa tête à l'eau tiède, avec du savon de Marseille. Répéter trois ou a quatre fois a deux jours d'intervalle.* Dans la région du sud Manche il était conseillé de mettre de la fougère fraîche sous les traversins pour éloigner les poux !

* En patois nom qui désigne l'enfant

La teigne, minuscule champignon, qui provoque des croûtes, doit être l'objet de soins, indique l'ancêtre. Il soigne ce parasite avec la mixture suivante. *Dans 75 g de graisse fraîche de porc, mélanger 30 g de suie de cheminée réduite en fine poudre et ajouter 15 g de sulfate de zinc pulvérisé. Frictionner deux fois par jour les croûtes en faisant bien pénétrer la pommade.*

En cas de pelade du cuir chevelu la même méthode que celle utilisée pour anéantir les poux est de circonstance en ce qui concerne la tonte des cheveux. A l'issue de cette première opération, une pommade constituée *en incorporant dans un bol, 60 g de vaseline, 15 g de sulfate de fer porphyrique, 5 g d'acide borique et autant d'extrait de quinquina doit être étendue sur le crâne.*

Les brosses à cheveux, de même que les peignes son entretenus par ma grand-mère en les frottant avec *du pain rassis bien émietté* ou en les agitants *dans du gros son de froment*.

Les poils ? C'est disgracieux sur le visage.

Les grand'mères de l'époque, arborent souvent, une moustache, voir une barbe relativement fournie. Elles se servent alors, du rasoir de leur mari, pour couper ces poils disgracieux. Malheureusement cette opération a pour résultat le renforcement du système pileux.

Certaines de nos aïeules usent d'une crème épilatoire qu'elles peuvent réaliser facilement. Il leur suffit de *réduire en poudre, 4 g d'hyposulfite de soude cristallisé, 10 g d'amidon et autant de chaux vive. Délayer avec un peu d'eau fraîche pour former une pâte molle. Etendre sur les endroits poilus, laisser agir une ou deux minutes. Avec un couteau à lame émoussée, enlever la crème et passer ensuite de la cold-cream*. L'emploi de la crème épilatoire est préconisé *en lune descendante* pour éviter une repousse trop rapide.

De retour des croisades, les preux chevaliers, ont rapporté une autre formule épilatoire qui consiste à mélanger : *Huit grammes de chaux vive pulvérisée et un gramme d'orpiment sec* (sulfure naturel d'arsenic) *réduit en poudre très fine. Délayer avec un blanc d'œuf additionné de son poids de lessive*. La méthode d'utilisation est la même que préalablement.

Les messieurs ont recourt au blaireau et au bon vieux coupe chou pour se faire la barbe. Si le savon de Marseille est généralisé pour savonner les poils, Delphin Féret a pour son utilité personnelle un savon liquide. Il fait dissoudre à froid, suivant ses annotations, *100 g de savon blanc de Marseille coupé en lichettes, dans 200 g d'alcool blanc à 60°. Ajouter une dizaine de gouttes d'eau distillée de lavande*. Avant de se raser *verser quelques gouttes de ce liquide dans un peu d'eau et faire mousser avec le blaireau*.

Après rasage, il applique sur son visage une lotion dite *vinaigre de propreté*. Pour la concevoir, il se procure, *un litre de bon vinaigre de cidre*" dans lequel il fait macérer *pendant une huitaine, quatre ou cinq poignées de fleurs de lavande. Ajouter une forte poignée de gros sel*. Il mélange cette lotion à de l'eau, avant de se frictionner la peau.

Ce vinaigre de propreté *convient aussi pour soigner les gerçures, atténuer la douleur occasionnée par les piqûres d'insectes et guérit les coupures faites avec le rasoir*.

Fier de sa moustache, mon aïeul, la « bichonne » plus particulièrement le dimanche, par une application de brillantine. De son temps passé sous les drapeaux il en a ramené la composition : *Vingt grammes de glycérine et 30 g d'alcool à 90°. Ajouter cinq à six gouttes d'eau de lavande*.

Dans le courrier d'un militaire adressé à sa mère, celui-ci se plaint des tarifs du barbier de Périers. *Pour être rasé de plus près, il a le culot de prendre un quart de sous en supplément du rasage*. Pour se supplément le client avait droit au prêt d'une cuillère à soupe qu'il se glissait dans la bouche afin de tendre la peau pour un rasage plus précis.

Des soins pour les mains.

A l'époque, les mains ne font pas l'objet d'une grande attention, dans le monde rural et maritime en particulier. Un bref passage des mains dans l'eau du seau le matin et le soir est d'usage et si la crasse s'est incrustée un peu de savon mélangé avec du sable est alors utilisé.

Dans le cas d'une invitation à une cérémonie, la veille, tous les membres de la famille se frottent très sérieusement les mains avec de la vaseline *jusqu'à pénétration profonde dans la peau. Attendre une bonne dizaine de minutes avant de les laver avec de l'eau très chaude et du savon de Marseille. Pour plus d'efficacité une brosse est conseillée pour faire pénétrer le savon dans les crevasses.* Il est conseillé de renouveler l'application de vaseline, le soir *avant d'aller se coucher et de mettre des gants usagés pendant la nuit. Se rincer les mains au lever dans de l'eau chaude de préférence*

Par contre en ville les bourgeoises en particulier soignent particulièrement leurs mains.

Pour avoir des mains blanches, il suffit de faire usage régulièrement d'une pâte dans laquelle rentre la composition suivante : *Débarrasser de leur peau des amandes amères pour en obtenir 200 g. Les piler en ajoutant quelques gouttes d'eau pour constituer une pâte. Mélanger à la pâte 60 g de farine de riz, 20 g de poudre d'iris et ajouter 6 g de carbonate de potasse, dissous avec quelques gouttes d'eau de rose. Parfumer légèrement avec de l'extrait de jasmin et de l'essence de néroli. Mélanger le tout. Conserver dans des pots bien hermétiques.*

Les jeunes demoiselles qui ont la chance de travailler dans l'un des commerces de la ville voisine, prennent soins également de leurs mains. Une autre préparation leur permet d'atteindre le but souhaité avec cet onguent : *Battre 4 jaunes d'œuf avec 4 cuillerées d'huile fine parfumé. Mélanger le tout en battant vivement, et ajouter 4 gr de teinture de benjoin et 40 g de farine de marron d'inde.*

Pour avoir des ongles toujours propres, une pratique, encore en vigueur, en particulier chez les jardiniers, consiste à : *Gratter avec les ongles, chaque soir, un savon de Marseille avant de se mettre au lit. Le corps gras pénètre sous les ongles et ramolli les souillures. Conserver en l'état jusqu'au matin. Bien se brosser l'extrémité des doigts et rincer.*

Les dentellières, ainsi que les brodeuses, qui exercent leur talent dans le Sud du département de la Manche se fabriquent une lotion pour faire disparaître la sueur de leurs mains. Dans 100 g d'eau de Cologne, elles mélangent, 50 g de teinture de benjoin. *Etaler à l'aide d'un chiffon doux, dans l'intérieur de la main, quelques gouttes du liquide et laisser sécher."*

Pour les lavandières, qui connaissent en hiver, les douleurs infligées par des gerçures aux mains, s'élabore à leur intention une composition spéciale.

Ce précieux liquide est toujours enfermé dans un flacon métallique. Le but est de permettre aux laveuses d'emporter le remède et de se masser les mains, avant se mettre au travail et le soir en repartant vers leur foyer. La solution est composée de *20 g de glycérine neutre à 30°, 1 g de borate de soude et une bonne pincée de tanin, le tout mélangé à 100 g d'eau de rose."*

Ma mère, alors qu'elle n'avait pas atteint sa sixième année, accompagnait sa maman à sa dernière demeure dans le cimetière. Dès l'âge de 12 ans elle lavait au ruisseau le linge de la famille. Pour éviter d'avoir des gerçures, elle s'enduisait les mains avec le mélange que son papa lui élaborait avec : *Quinze grammes d'alcool à 90°, 30 g de vinaigre de cidre, 15 g d'eau de rose et 10 g de jus de citron.* Cette solution avait l'avantage de *protéger la peau sans la tanner.*

Les lavandières, de cette époque, jusqu'à l'apparition des machines à laver le linge utilisent pour plus de confort une caisse en bois qui a trois côtés. Cette dernière est garnie de foin ou de paille et permet aux utilisatrices de s'agenouiller à l'intérieur au bord

du lavoir, sans risque de se mouiller les genoux. Les laveuses donnent le nom de «carrosse » à cette caisse fabriquée en bois de châtaignier. A Granville, dans la Manche, une petite ruelle, dans le centre ville à été dénommée *« rue aux carrosses. »* Cette venelle servait de lieu de « remise » nocturne pour les « carrosses. »

Soins particuliers pour les dames.

Si Georges ou Gustave son fils connaissent les compositions à réaliser pour soigner les maux qui affectent les femmes des alentours, par contre, ce sont leurs épouses respectives qui reçoivent « les patientes ». Ce sont elles qui donnent sous manteau le remède miracle. *« Ce sont des affaires de bonnes femmes. »*

Pour activer la menstruation, les femmes ingurgitent un élixir à la dose de 2 à 4 cuillères à café par jour, *dans un verre de vin chaud sucré ou dans une grande tasse de tisane d'armoise.* Dans l'espoir d'un retour des règles. L'élixir se compose avec *200 g de teinture de myrrhe, 150 g de teinture de safran et autant de teinture d'aloès.*

Des douches vaginales sont fréquemment utilisées dans le même but avec un concentré de *persil frais, feuilles de prêle, fleurs d'achillée millefeuille, fleurs d'aunée et fleurs et feuilles de prêle.* Pour les douches vaginales, les proportions du concentré sont les mêmes que pour les bains de siège. Une règle impérative : *ne pas réutiliser le bain.*

Pour les règles douloureuses, sous forme de douches vaginales, un concentré « apporte apaisement. » Il se compose de : *Feuilles de menthe fraîche, du persil frais, des fleurs et feuilles de sauge et des fleurs d'achillées millefeuille.*

Son également conseillés des bains de pieds et de mains, *en complément des douches vaginales.* Il faut dans ce but procéder à une macération de : *Feuilles d'ortie, de fleurs d'aubépine, de la racine, des feuilles et graines de la bourse à pasteur, de feuilles fraîches de persil, de fleurs d'achillée millefeuille, et de feuilles de sauge.*

Pour les pertes blanches (leucorrhée), la douche vaginale doit *être régulière jusqu'à guérison.* Le concentré est réalisé à la dose d'une botte, *"que la main peut serrer, pour chaque espèce"* de *"feuilles de ronce, d'aunée, de feuilles et fleurs pas de lion, de racines brisées de renouée, de feuilles de sauge et de pétales de fleurs rouges de rose.*

A l'heure des troubles de la ménopause, les bains et douches vaginales renferment : *Des fleurs d'aubépine, pas trop ouvertes de préférence, des feuilles et tiges de gui, et des feuilles de sauge.*

Pour la pratique de la douche vaginale, les femmes disposent d'un réservoir en tôle émaillée qu'il faut suspendre en hauteur. Celui-ci d'une capacité de deux à quatre litres est relié par un tuyau en caoutchouc à une canule à bout rond. Cette canule, en ivoire percée de plusieurs trous à son extrémité est équipée d'un robinet pour régulariser le débit. Ce même équipement, mais avec une canule différente convient aussi pour les lavements.

Au bonheur des dames et des messieurs.

Aux maris qui se plaignent d'avoir des femmes frigides, mon aïeul leur propose de remédier à cette situation, en invitant leurs épouses à pratiquer des douches vaginales.

Les époux viennent toujours, à la nuit tombante, chez Georges Féret, *pour ne pas rencontrer un voisin.* Là, dans la maison, autour d'un café, après avoir exposé en catimini leur problème, ils sont certains d'obtenir le remède miracle sous la forme d'une bouteille contenant un concentré de plantes.

Dans ce cas précis, Georges conseille que la douche vaginale soit effectuée, *chaque jour, avant le repas du soir.* D'une étagère, il prélève une bouteille d'un litre, qui renferme un concentré de feuilles *de sarriettes, de feuilles et tiges de chélidoine, cueillis la veille, de racine de berce, de feuilles de menthe, de feuilles de plantain fraîchement cueillies et 20 g de graines concassées de fenugrec.*

Il arrive également, que les dames, utilisent le même procédé d'approche pour rencontrer ... Marie Féret et lui demander, si son mari n'a pas une formule pour soigner l'impuissance de leur époux.

Marie dès le lendemain donne à l'intéressée le remède miracle qui se compose de *feuilles de pas de lion, d'un dès à coudre de semences de berce, d'une botte de feuilles de chélidoine, qu'il faut cueillir la veille, d'une demi-tasse de graines de fenugrec, concassées, d'une botte de feuilles de sarriette et autant de menthe.*

Marie ajoute en remettant le précieux flacon : *Tu lui feras prendre un bain de siège, tous les soirs et tu verras que tu auras rapidement satisfaction mais, c'est aussi de toi que dépendra le résultat. L'homme c'est comme pour les casseroles. Pour bien l'avoir en main, il faut bien empoigner la queue.*

Mon aïeule qui ne manquait pas d'humour ajoutait en souriant : Tu *sais, si la corde est trop courte tu ne pourras pas sonner la Résurrection.*

Remèdes pour les nourrices.

Les mamans ou les nourrices, après le sevrage du bébé connaissent souvent des problèmes pour tarir leur lait. On trouve à l'époque dans des livres, quelques solutions pour y remédier.

- *Prendre des feuilles fraîches d'aune et les placer dans le four de la cuisine. Laisser la porte du fourneau ouvert. Dès qu'elles suintent un peu, les appliquer directement sur les seins en les maintenant avec un linge. Renouveler fréquemment et l'engorgement de lait disparaît.*

- *Faire une infusion avec 30 g de racine de canne de Provence, 5 gr de fleurs sèches de pervenche et 10 g de feuilles sèches de céleri. Placer dans la soupière, verser dessus un litre d'eau bouillante, remettre le couvercle sur la soupière et laisser infuser pendant deux heures. Prendre par verre entier, ce litre du breuvage dans la journée.*

- Se procurer : *De l'huile de chènevis fraîche, pressée à froid. Chauffer très légèrement l'huile, l'appliquer sur les seins en lotions abondantes, toutes les deux heures. Aussitôt l'onction terminée recouvrir les seins d'ouate. Ces soins ne se font pas sans une purgation dès le début des applications. Prendre à la suite des tisanes sudorifiques.*

Les futures mamans remédient à ce qui était appelé à l'époque *le fard de la grossesse* de la manière suivante. Dans *30 g de beurre de cacao*" elles incorporent : Quatre grammes *de baume du Pérou et 1 gr de précipité blanc. Appliquer le soir, en légère couche, sur les taches du visage.*

Si le fard de grossesse est fortement coloré il est conseillé de *faire fondre au bain-marie dans un pot vernissé, 25 g d'huile d'amandes douces, 20 g de blanc de baleine et 1 g de cire blanche. La fusion atteinte, bien mélanger et tout en continuant de remuer ajouter : 5 g d'eau de rose et 3 g de précipité blanc. Continuer de remuer pour donner de la consistance à la pommade.*

Beaucoup de nourrices, sont également victimes de gerçures sur leurs seins. Elles utilisent pour remédier à cette situation douloureuse *avant et après la tétée* de l'enfant de la teinture de benjoin. Après cette application, elles passent sur les gerçures *un petit*

*linge, chauffé sur la barre de la cuisinière"*avant d'appliquer une nouvelle couche de teinture.

Il existe un autre baume couramment utilisé pour le même usage. Il est également appliqué *pour soigner les engelures ouvertes.* Rentre dans sa fabrication : Soixante grammes *d'huile d'olive, 12 g de térébenthine de Venise, 10 g de cire jaune. Faire bien fondre le tout et ajouter en remuant, 20 g de poudre de camphre, 4 g de poudre de santal rouge ainsi que 2 g de baume du Pérou.* L'inconvénient de ce baume pour les nourrices est l'odeur qui parfois repousse le bébé du sein. *Pour éviter cet inconvénient, éviter de recouvrir le mamelon et l'aréole de baume et placer un mouchoir percé en son centre, sur le sein à l'heure de la tétée.*

De la racine fraîche de consoude, *finement râpée*", permet de confectionner un remède comparable qui est préconisé aux nourrices. Celles-ci doivent *appliquer la purée obtenue sur le sein"*victime de gerçures et le recouvrir d'ouate. *Ce même procédé convient aussi pour les brûlures.*

Boire un petit coup, c'est agréable, mais...

Au temps ou vit Georges Féret, les agapes sont fréquentes en Normandie. Le cidre s'avère être la boisson la plus courante, mais il y a également une très forte consommation de calvados. Un alcool qui rentre, très souvent dans la composition de remèdes, même dans ceux qui sont destinés aux enfants ! Pour « *en faire un bon Normand* » il était d'usage dans le Mortanais (Mortain 50) de déposer un doigt trempé dans du Calva sur les lèvres du bébé de retour de l'église après avoir été baptisé.

Le soir, après une corvée de battage, il est coutumier à l'issue du repas, de voir la maîtresse des lieux reconduire quelques voisins à leurs domiciles respectifs. Au préalable elle doit avec l'aide de la servante hisser non sans peines les pochards dans la voiture à cheval. Si la maison du saoulard est proche la brouette suffit pour mener à bien le transport. Dans un cas ou dans l'autre, elle se contente de déposer son voisin devant la porte de son logis ce qui lui évite d'affronter la « mariée »*

* C'est le nom donné à une jeune épouse. Après son premier enfant, elle sera désignée « *la mé"* » (La mère)

Avant d'arriver à cette situation dès, qu'un de ses voisins commence à manifester des signes d'ivresses, Georges tente de lui faire boire, à un quart d'heure d'intervalle, *par petites gorgées, une infusion.* Il compose celle-ci avec 200 g de thé. *Dans l'infusion très chaude, ajouter 45 g de sirop de sucre et 15 g d'acétate d'ammoniaque.*

Les propriétaires de batteuses mécaniques, qui se rendent au temps ou vit Delphin Féret, de ferme en fermes, ont toujours dans leurs poches des pastilles, pour leur permettre de supporter la soif. Il faut souligner à leur décharge, que la poussière provoque le dessèchement de la bouche, ce qui entraîne une consommation supplémentaire de cidre. A quelques exceptions près, c'était faire affront au maître des lieux, de ne boire que de l'eau fraîche.

Ces pastilles *pour couper la soif* se fabriquent de la manière suivante. *Dans dix grammes d'acétate d'ammoniaque, délayer en parties égales de la poudre de badiane, de sucre en poudre et de gomme arabique pulvérisée. Incorporer à la pâte, dix gouttes d'essence de menthe et diviser en une centaine de pastilles. Mettre à sécher sous un bâtiment bien aéré et à l'ombre. Prendre une pastille de temps en temps, au cours de la journée.*

Il arrive également, pendant des corvées que de très jeunes garnements, échappent à la surveillance des parents, et s'approprient sur la table un ou deux p'tits

verres de goutte, qui sont restés en attente. Sitôt que les parents, qui terminent la soirée, au rythme de l'accordéon par quelques danses, remarquent le comportement inhabituel de leur progéniture, ils interviennent sans ménagements. Ils sévissent tout d'abord en distribuant quelques bonnes taloches, avant de *faire mastiquer, deux ou trois amandes amères* aux chenapans dans le but de les dégriser.

En cas d'empoisonnement : des soins immédiats

Pour un empoisonnement, *il faut toujours aller quérir** un médecin note Georges Féret, mais *en attendant que celui-ci arrive des soins doivent être prodigués au malade*. On lui fait *d'abord boire de l'eau tiède salée pour le faire vomir au maximum*. Ensuite, *faire boire par petites gorgées répétées du lait froid dans lequel a été délayé deux blancs d'œuf crus par litre*. Cette formule est également utilisée pour une personne ayant absorbé *de la javel*. Dans ce cas il était conseillé de *doubler la quantité de blancs d'œuf*.

* Aller chercher.

S'il s'agit d'un empoisonnement par des champignons, *faire dissoudre dans un litre d'eau tiède, 15 g de sulfate de soude et deux décigrammes d'un vomitif acheté au préalable en pharmacie. Faire boire un verre à la fois toutes les cinq minutes, jusqu'à expulsion du repas.*

Pour un cas identique, *faire absorber à la personne, un verre d'eau chaude dans lequel il faut mélanger, une grosse cuillère de gros sel, et autant de moutarde*. L'effet ne se fait pas attendre. *Après évacuation complète des aliments, faire avaler le blanc d'un œuf frais, au malade et une tasse de café très fort.*

A propos de champignons, mon grand-père de mon côté maternel relatait que son père a vu lors de l'invasion des russes en 1815, les soldats manger, sans distinction tous les champignons qu'ils récoltaient. *Avant, ils les font bouillir quelques instants dans de l'eau légèrement vinaigrée et salée. Ils les passent ensuite, au travers d'une chaussette, les lavent à l'eau fraîche et les accommodent à leur sauce. Un jour l'un de leurs chevaux a bu la première eau. Il est tombé foudroyé dans la demi-heure qui suivait. Alors que les Russes qui ont mangé les champignons étaient en bonnes conditions.*

La belladone, pourtant utilisée dans certains remèdes de l'époque s'avère source d'empoisonnements, en particulier chez les enfants qui sont tentés par les baies rouges, de cette plante. Pour éviter des conséquences graves, *la mort peut-être,* il est nécessaire de *provoquer un vomissement immédiat*. Si l'empoisonnement se manifeste plus tard, il faut : *Employer des purgatifs et faire boire à l'enfant de l'eau vinaigrée, de la limonade et s'il a tendance à s'endormir avant l'arrivée du médecin, lui faire boire du café fort. En cas de difficultés lui pincer le nez et lui verser le purgatif de force dans la bouche.*

Il arrive que des graisses de porc ou autres nourritures, soient entreposées et oubliées dans des bassines en cuivre. Comme il est d'usage à la campagne, de ne rien perdre, les aliments sont quand même consommés, surtout par les domestiques qui ne mangent pas à la table des Maîtres. Il n'y a pas de petites économies. On dit du reste que les Normands ont tendance à confondre le bas de laine avec le bas à varices !

Cette nourriture frelatée entraîne dans la majorité des cas des empoisonnements, plus ou moins graves, suivant la durée du stockage des denrées dans la bassine. *Dans le cas de violentes coliques, et de ballonnement du ventre, suivis de vomissements bleuâtres, de mal de tête et de crachements, il faut favoriser les vomissements. La formule de l'eau tiède, avec le maximum de blancs d'œufs convient dans ce cas.* En plus *donner un purgatif, puis toutes les demi-heures, et procéder à un lavement d'eau de graines de lin.*

Les poussées de beau temps.

Ces *poussées de beau temps* sont surtout ressenties par le terre-neuvas qui fait relâche, quelques jours, voir quelques heures, à Saint Pierre de terre neuve. Cette montée de sève qui n'est pas due particulière au printemps, incite les marins à fréquenter des dames spécialisées en la matière qui ont pignon sur rue dans de jolies maisonnettes en bois peintes de couleurs vives. Les *visites de courtoisies* comme les dénomment les pêcheurs de morues se traduisent quelque temps après par une maladie : La blennorragie, plus connue en campagne où c'était aussi très courant, sous le nom de chaudepisse.

Les hommes traitent le mal par *un bain de siège frais le matin*. Il leur est conseillé de *boire dans la journée deux litres d'eau de goudron,* sans oublier de faire *matin et soir un lavement de magnésie en ajoutant de l'huile de copahu* (arbre des zones tropicales). *Plusieurs fois par jour, laver les bijoux de famille avec une solution composée de vin rouge, dans lequel, il faut dissoudre de l'alun.* Georges Féret indique que ces soins particuliers, *qui sont bien appropriés* lui on été décrits par, un ancien capitaine de navire. Celui-ci était venu vivre le reste de ses ans, dans la maison de *ses vieux** a Veauville-les-Baons.

* Ses parents.

Si *une poussée de beau temps* affecte un commis de ferme à la vue d'une aguichante servante, il est conseillé au jeune garçon de prendre en deux fois *à l'angélus du matin et de midi* un verre de *l'eau apaisante* qu'il peut se procurer chez l'apothicaire du chef-lieu de canton. Cette eau renferme suffisamment de bromure pour éteindre le feu qui le dévore.

Les dames dites de petites vertus, qui sont en résidence, en bordure des quais à Fécamp, se soignent avec des tisanes de salsepareille. (Plante qui pousse au Mexique.) Certaines, avant d'avoir un rapport avec un homme, rapporte un client de l'époque, ajustent à leur taille une jupe très longue. Elles se posent ensuite sur une chaise, dite percée, entourant cette dernière avec la jupe. Au préalable, elles placent sous le siège *une chaufferette, renfermant des braises sur* lesquelles elles déposent *de la fleur de souffre et un peu d'encens*. La jupe permet aux fumées de rester stationnaires et de *purifier leur sexe !*

Après une dizaine de minutes, de cette *purification* la dame se sent apte pour faire le plus vieux métier du monde. A l'issue de ses ébats, et après le départ de *son client* conformément à l'usage, la dame effectue également, *une friction vaginale avec du jus de citron et un lavement a base de feuilles de ronce et d'aunée. Ensuite* elle renouvèle la fumigation.

En cas d'une inflammation de l'utérus, une formule pour un traitement est appropriée à base de bains de pieds et de mains. Il est conseillé également les douches vaginales *qui sont très recommandées.* Le remède est réalisé à base de *feuilles de ronce, fleurs de mauve, fleurs de chélidoine, fleurs d'aubépines broyées, fleurs de sauge et une belle tête d'ail broyée.*

Pour une inflammation de la muqueuse du vagin, les douches vaginales sont prescrites avec une composition de : *Bottes de fleurs de violettes, de feuilles de plantain, cueillies fraîches, de fleurs de coquelicots avec capsules, et des racines râpées de chiendent, et de mauve.*

Les problèmes de la vessie.

Pour augmenter *la sécrétion des urines,* il faut : *Faire tremper dans un bol d'eau tiède, pendant quelques minutes, 30 g d'amandes douces épluchées, de piler et ajouter 30*

g de sucre. Peu à peu, verser de l'eau, pour obtenir la couleur du lait. Filtrer, et ajouter quelques gouttes de fleurs d'oranger. On retrouve cette même formule au rayon des somnifères, et des boissons fraîches ce qui démontre que la même plante peut avoir des effets différents suivant les cas.

Pour une cystite, ce concentré s'avère être le même pour les hommes et pour les femmes. La seule différence vient de l'utilisation.

Pour les dames il faut avoir recourt à la douche vaginale et pour les messieurs c'est le bain de siège qui est de rigueur. Un régime draconien, s'avère indispensable avec : *Suppression des boissons alcoolisées, des épices, et tous les aliments faisandés en particulier.* Le concentré pour les bains et douches se compose de *feuilles et fleurs de pas de lion de fleurs d'aubépine, et d'une grosse gousse d'ail pilée.*

Si un docteur diagnostique une prostate chez un de ses patients, ce dernier tout en appliquant le remède du praticien, ajoute à sa thérapie des bains de siège. Ils sont composés de : *Racines râpées de mauve, de fleurs d'aubépine, et autant de bourrache et de feuilles très fraîches de chélidoine.* Georges ajoute pour sa part *une demi-poignée de fleurs de bruyère des bois.*

Les anciens conseillent pour échapper aux calculs, d'utiliser *uniquement du vinaigre de cidre* et pour la prostate, préconisent en plus de *croquer trois graines de courge matin et soir."*

Pour éviter que les enfants fassent pipi au lit, un étrange remède est de circonstance. Il suffit de *faire boire au gosse, en le mettant au lit, un demi-verre, d'un excellent vin cuit.* Bizarre ! Vous avez dit bizarre ?

La pharmacie des années 1600 /1900.

A en juger, par l'inventaire tenu par Georges Féret, il possède chez lui, pratiquement toutes les plantes médicinales courantes. Il dispose également d'un grand nombre de préparations de *bonne conservation dont* il a soigneusement enregistré sur ses cahiers les composants. Quelques fois, des doses ont été rectifiées, et des plantes ajoutées ou retirées. Ce sont les résultats d'observations rigoureuses effectuées sur les effets produits par les remèdes qui motivent les modifications.

En premier lieu, il détient toutes les eaux dites médicales. **L'eau d'arquebuse** par exemple, utilisée *en compresses pour des contusions ou des foulures.* Elle est composée d'alcool à 90° pour *750 g, autant de vinaigre de cidre ou de vin et 15 g d'acide sulfurique.* »Le liquide obtenu sert à *dissoudre 200 g de sucre en pain.*

Pour soigner les mêmes maux, l'eau dite **vulnéraire** convient aussi en l'utilisant également sur des compresses. Elle peut être réalisée, suivant les besoins et les plantes à disposition, à bases de basilic ou de calament, hysope, marjolaine, mélisse, angélique, lavande, fenouil, serpolet, origan, etc. *Dans un litre et demi d'alcool à 80° faire macérer 50 g de feuilles pendant huit jours. Presser les feuilles et filtrer.*

L'eau rouillée est destinée à lutter contre l'anémie, à la dose d'un verre chaque jour. *Facile à réaliser"*souligne Georges Féret, avec *une poignée de clous rouillés à faire macérer pendant 12 h. dans un litre d'eau.*

Cette eau est excellente *pour les plantes qui connaissent des déficiences. Un seau versé au pied d'un camélia lui redonne vigueur en quelques semaines.*

L'eau ferrugineuse, qui fait penser à l'inoubliable Bourvil, a des propriétés, identiques à celle de l'eau rouillée. Elle se consomme au cours des repas, *mélangée à du vin."*Pour en détenir, il suffit de disposer d'une cruche, d'une contenance *de huit à dix litres,*

y placer à l'intérieur une poignée de pointes de Paris neuves. Verser de l'eau bouillante pour obtenir une teinte légèrement ocreuse.

Les apothicaires, dans les années 1800 proposent à leurs clients venus en consultation dans leur échoppe, des sachets pour fabriquer chez soi une **eau ferrée gazeuse**. Ces petites pochettes renferment deux grammes de tartrate ferrico-potassique. Il s'avère nécessaire de dissoudre la poudre dans un verre contenant un peu d'eau et finir de le remplir avec un siphon d'eau de Seltz. Un sachet à chaque repas convient pour redonner du tonus.

L'eau de gentiane tonique et stomachique facilite la digestion en l'utilisant comme eau de table. Elle a de plus le pouvoir, de redonner de la vigueur et de la souplesse aux muscles. Simple à concrétiser : Placer dans une carafe d'un litre, une poignée de racine sèche de gentiane coupée en petits morceaux. Remplir d'eau fraîche, laisser macérer une heure. Les racines peuvent convenir pour faire deux autres préparations.

L'eau de goudron, employée à l'époque dans de nombreuses préparations, est recommandée contre le catarrhe de la vessie et des poumons et surtout pour venir à bout de la bronchite chronique. Dans un litre d'eau de pluie, Georges Féret fait dissoudre : Deux grammes de bicarbonate de soude, ajoute ensuite 30 g de goudron de norvège. Laisse macérer 10 jours en remuant chaque soir avec une louche en bois. Avant de décanter et de filtrer, remuer au fond de la cruche pour détacher le goudron. Cette eau est conseillée à la dose d'une ou deux cuillères à soupe dans un litre d'eau ordinaire.

Pour obtenir une eau de goudron, certaines personnes âgées se contentent d'enduire la paroi intérieure d'une cruche avec du goudron de Norvège, l'eau prend ainsi petit à petit le goût du goudron. Cette manière ne donne pas d'aussi bons résultats.

L'eau de Luce, est préconisée dans le cas d'une syncope ou d'un évanouissement. Elle se fabrique en l'espace de trois jours en mélangeant : Dans 5 g de calva réduit à 36°, dix centigrammes d'huile de succin, (ambre jaune) 0,05 centigrammes de baume de la Mecque et autant de savon blanc râpé. Après dissolution complète du savon, ajouter 70 g d'ammoniaque liquide. Conserver dans un flacon bien bouché. Faire respirer par le nez.

Comme tonique et excitant gastrique, **l'eau de mélisse** a bonne réputation en la prenant à la dose d'une cuillère à café, dans un verre d'eau sucrée. Elle se fabrique dans deux litres et demi d'alcool à 80°, faire macérer pendant quatre jours, 450 g de mélisse fraîche en fleurs, 75 g de zeste de citron frais, l'un et l'autre coupés en petits morceaux, ajouter 40 g de cannelle de Ceylan, autant de girofle et de muscade, 20 g de coriandre et autant de racine d'angélique. Ecraser avant de mettre à macérer. Placer au bain-marie pour évaporation de l'alcool.

L'eau sulfocarbonique est le résultat d'un mélange de 30 g de sulfure de carbone, dans un litre d'eau. Bien agiter la bouteille puis décanter et remettre dans une autre bouteille. Ce procédé permet de renouveler la fabrication, sitôt utilisation d'une partie, le sulfure de carbone ne se libérant qu'à la dose d'un centigramme par litre d'eau.

L'eau oxygénée est fabriquée avec deux grammes d'acide nitrique dans un litre d'eau de qualité.

Si l'apothicaire ne possède plus en réserve de d'eau de rose, il la remplace par de **l'eau de plantain.** Il commence par écraser 500 g de plantain. Délayer dans un litre d'eau, puis distiller à feu modérer pour récolter un demi-litre d'eau. Cette eau sera utilisée également pour confectionner des collyres. Suivant la même dose et le même procédé, il réalise des eaux de laitue, de pariétaire ou de bourrache.

Toutes les eaux à bases de plantes consistent à : Faire macérer pendant 24 h. un kilo de fleurs ou de feuilles, dans deux litres d'eau, puis de distiller l'eau pour obtenir en final un litre.

La gamme des sirops est également bien approvisionnée. **Le sirop simple** qui est la base de tous les autres sirops, est obtenu, en battant, dans une bassine en cuivre, deux blancs d'œuf, dans deux litres et demi d'eau. Mettre de coté un litre de cette eau, contenant l'albumine. Verser lentement dans la bassine, 5 kg de sucre blanc, chauffer sur la cuisinière, en remuant avec un morceau de bois. Au moment ou l'eau bout, mettre par petite quantité l'eau qui avait été enlevée. Sortir l'écume qui se forme. Prendre son degré avec un pèse-sirop. S'il indique plus de 40°, ajouter de l'eau pour obtenir 30°. S'il marque moins, continuer de chauffer.

Le sirop de citron, principalement destiné à faire oublier le goût de certaines plantes amères, se prépare en faisant infuser pendant 5 jours l'écorce de cinq citrons dans un litre d'eau-de-vie, blanche. Retirer les pelures, et faire chauffer l'eau-de-vie en ajoutant le sucre nécessaire pour obtenir un bon sirop. Ajouter six clous de girofle.

Les sirops d'anis, de menthe ou de cannelle, sont élaborés avec 100 g de feuilles, 2 kg de sucre et deux litres d'eau. Faire bouillir l'eau, ajouter les feuilles, filtrer en serrant, après infusion, ajouter le sucre au préalable dissous à feu modéré dans une petite quantité d'eau.

Utilisé pour venir à bout des bronchites ou rhumes de poitrine, **le sirop de gomme** se confectionne avec 100 g de gomme arabique pulvérisée, à dissoudre dans un demi-litre d'eau fraîche. Ajouter 700 g de sucre en pain, cassé en petits morceaux. Après dissolution, filtrer au travers d'un morceau de flanelle humide.

On peut imaginer dans une ferme, sur une étagère une rangée de pots de diverses formes. Ces récipients, souvent en terre vernissée, soigneusement bouchés et bien étiquetés renferment les onguents et pommades nécessaires pour soulager les maux. Passons en revue certains de ces onguents et pommades.

Pour soigner les dartres sèches, faire fondre ensemble, à feu très doux, 24 g de cire jaune, coupée en morceaux, dans 250 g d'huile d'olive. Ajouter 65 g de miel rosat. Après fusion complète mettre dans la mixture 65 g de suie de cheminée réduite en fine poudre et 32 g de céruse en grains très fins. Remuer, même après avoir retirer du feu, pour donner de la consistance. Cet onguent s'utilise en frictions légères, trois fois par jour.

L'onguent Divin est le remède de l'époque contre les tumeurs et les bosses. Faire fondre à feu doux, 100 g de cire jaune, dans un demi-litre d'huile d'olive. Après fusion parfaite, tout en remuant ajouter par petites pincées, 250 g de minium pulvérisé finement. Chauffer et remuer, jusqu'à obtenir une couleur brun noirâtre.

Afin de soigner les coupures et les meurtrissures, la préparation ci-dessous, s'applique. Il est conseillé de l'étendre sur un linge pour le déposer ensuite sur la partie malade.

Toujours à feu doux, dans un vase en terre vernissée, faire fondre en parties égales une bonne huile d'olive, du beurre sorti de la baratte, et du goudron de Norvège. Retirer du feu après fusion et continuer de remuer pour avoir un onguent de bonne consistance.

La dernière préparation, extraite de la pharmacopée de l'époque a pour but de fabriquer un onguent destiné à soigner les hémorroïdes. En applications légères, répétées trois ou quatre fois par jour. Ce baume est obtenu en mélangeant, très intimement, par triturations dans un bol en porcelaine, en parties égales, un excellent miel, et des onguents

de populéum, de rosat et d'althæa. L'onguent populéum est une pommade à base de bourgeons de peupliers et la rosa est à base de pétales de fleurs de roses. L'althæa est une plante de la famille des malvacées.

Pour soigner le gonflement des hémorroïdes, la formule d'un bain de siège, à base de racines de renouée, râpées, racines et feuilles de cardère, racines de chiendent, fleurs de lavandes, fleurs d'achillée millefeuille, et de tiges complète de prêle est d'usage. Il faut impérativement éviter les épices, les plats faisandés, et surveiller la constipation.

En ce qui concerne les pommades, dans les années 1500/1800, leurs bases sont constituées en majorité de gras de porc, de graisses de bœuf ou de suif de mouton. Pour réaliser ces pommades aromatiques, la matière première est fondue doucement près des braises de la cheminée. Des essences naturelles sont ajoutées pendant la fusion du gras.

Cette opération, implique d'être réalisée à feu très doux, pour éviter une évaporation des essences. Une autre méthode consiste à placer entre des couches successives de gras fondus, des pétales de fleurs odorantes.

Le saindoux qui est en réserve dans un pot en terre, pour une préparation urgente, peut être aromatisé avec de la teinture de benjoin. Le récipient est hermétiquement fermé pour éviter les moisissures.

Les pommades molles sont élaborées avec du saindoux. En été, il faut ajouter un quart de graisse de bœuf et un huitième de cire. Pour les pommades dures, nos arrière-grands-parents se servent de suif de mouton ou de graisse de bœuf.

Les pommades camphrées sont les plus couramment utilisées en 1800. Il existe différentes recettes pour les fabriquer.

- Cent vingt-cinq grammes de saindoux, 32 g de camphre, 6 g de teinture de benjoin. Mélanger d'abord le camphre et la teinture avant de l'ajouter au saindoux.

- Faire fondre au bain-marie : Cent cinquante grammes 150 g de graisse de porc, ajouter tout en remuant, 50 g de camphre en poudre.

-A feu doux, faire fondre : Quatre-vingt-dix grammes de saindoux, ajouter 30 g de camphre et 10 gr de cire blanche.

La pommade au jasmin nécessite de mélanger 250 g de suif frais de mouton, à 20 g d'huile de jasmin et 150 g d'huile d'olive.

La pommade au quinquina, impose au préalable de rendre liquide et de filtrer ensuite, 125 g de moelle de bœuf et autant de saindoux. Laisser refroidir un peu et ajouter 5 g d'extrait de quinquina dissous dans : 20 g d'eau de fleurs d'oranger. Compléter avec 15 g d'huile d'amande. Ajouter quelques gouttes d'une essence parfumée.

Pour obtenir **la pommade parfumée à la rose,** Georges Féret a noté les ingrédients indispensables à l'époque : Deux cent cinquante grammes de saindoux, 20 g de cire blanche. Faire fondre et ajouter 20 g d'eau de roses et 5 g d'eau de cannelle. L'eau de roses et de cannelle doit être légèrement chaude. A terme ajouter 50 g d'huile de lavande.

La pommade dite pot-pourri, qu'il faut conserver bien au frais, dans un pot en terre vernissée, avec couvercle" est confectionnée avec : Un kilogramme de suif de mouton, un demi kilogramme d'huile d'olive, 25 g de teinture de musc, 10 g d'huile de bergamote, 20 g d'essence de citron, 10 g d'huile de lavande, 5 g d'essence de clous de girofle et 10 g d'huile de pommes rances.

Pour **la pommade au musc,** qui à la fin de l'opération est colorée en gris avec un peu d'ambre, il faut faire dissoudre 385 g de suif de mouton frais, 150 g d'huile d'olive et 20 g d'huile de jasmin.

En matière d'alcool à usage médical, il existe l'indispensable **alcool camphré** pour venir à bout des contusions, douleurs articulaires et névralgies. Elle est employée soit en compresses soit en frictions. Facile à réaliser : Dans une bouteille mettre, 470 g d'alcool à 90°, faire dissoudre 32 g de camphre pulvérisé.

Le Normand utilise le calvados de bonne qualité pour désinfecter des blessures bien que l'alcool blanc soit préférable. Si on ne trouve pas de calvados ou d'alcool blanc, un bon vinaigre peut faire l'affaire.

Le sel, un excellent remède.

Le sel de la mer de préférence est considéré comme un excellent stimulant et en usage externe comme un antiseptique. "Il est utilisé à toutes... les sauces. En voici quelques exemples :

Pour mettre fin aux coliques intestinales et à toutes les affections de l'estomac : Dissoudre une cuillère à café de sel dans la moitié d'une tasse à café d'eau froide. Boire par petites gorgées.

Afin de mettre un terme à une dysenterie : Faire chauffer de l'eau salée, et ajouter au moment de boire quelques gouttes de vinaigre.

Pour soigner une entorse : Préparer une bassine d'eau fraîche, mettre du sel à saturation. Baigner le pied ou la main et après quelques minutes, l'enflure disparaît.

Pour l'adoucissement de la peau des coudes : Le matin au moment des ablutions, se frotter les coudes avec du sel, réduit en poudre.

Afin d'atténuer les douleurs névralgiques, maux d'oreilles et autres : Confectionner un petit sac en toile, le remplir de sel. Faire chauffer et placer sur la partie douloureuse.

Pour soigner les cheveux et raffermir le cuir chevelu : Avec de l'eau salée, se laver la tête, une fois par semaine.

Si Georges Féret discerne chez un enfant, la maladie du croup, il demande aux parents, de faire venir immédiatement un médecin et, en attendant le généraliste, la maman est invitée à faire prendre régulièrement, à l'enfant une cuillerée à café de sel en poudre mélangée à une cuillerée à soupe de miel.

Le bain de sel était jugé moins déprimant que le bain parfumé. Cinq kilos de gros sel versé dans un baquet d'eau tiède apportent un apaisement et la cicatrice rapide des petites blessures. C'est un des meilleurs remèdes après une corvée de battage ou après les foins.

Le bon vin de la treille.

Le bon vin en bouteille rentre dans la composition de nombreux remèdes. Certains vins sous des appellations diverses, sont élaborés dans un but thérapeutique.

Le vin de coca par exemple est considéré comme un excellent toni-digestif, à la dose de 2 à 4 verres à madère par jour. Pour l'obtenir, il faut faire macérer pendant 10 jours, 50 g de coca écrasé, dans un litre de vin de malaga. Passer au travers d'un linge et filtrer.

Pour les personnes faibles, anémiées ou pour lutter contre les digestions difficiles, nos aïeules conseillent de boire du **vin de gentiane,** avant et après les principaux repas à la dose d'un verre à madère pour les adultes et d'un verre à liqueur pour les enfants.

Ce tonique selon les goûts de chacun sera à base de vin rouge ou de vin blanc. Dans un litre, faire macérer pendant une huitaine, 50 g de racine de gentiane et 10 g d'écorce d'oranges amères. Passer et filtrer. Verser ensuite le liquide dans 5 litres du même vin dans lequel a été dissous, 2 kilogrammes 500 de sucre.

Si le vin utilisé s'avère être un bon Bourgogne notre aïeul, y trouve une ressemblance avec le Byrrh qui a été élaboré par Simon Violet en 1870. Il est constaté que le vin de gentiane est moins capiteux et plus agréable au goût. Les femmes le supportent mieux que le Byrrh et il coûte moins cher.

Autre fortifiant, **le vin d'absinthe.** Il facilite la digestion et tue les vers. Aux enfants, il faut en donner, suivant l'âge, de une à deux cuillerées, mais jamais plus. Pour le préparer : Se procurer 30 g de feuilles sèches d'absinthe. Les arroser avec 30 g d'esprit-de-vin à 80° centésimaux. Laisser imbiber pendant 24 h. Ajouter un litre de vin blanc et laisser reposer pendant 2 jours. Passer en pressant les feuilles.

Le vin de santé est considéré également comme un bon toni-digestif, qui excite l'appétit, favorise la digestion et évite la constipation.

Pour le concevoir, dans deux litres et demi d'un bon vin blanc, faire macérer 300 g de cerfeuil et 250 g de petite centaurée. Laisser macérer 5 jours, et ajouter 60 g de bon miel, qu'il faut faire bouillir en écumant, dans 125 g d'eau. Laisser reposer dix jours et filtrer.

A l'époque, il est de coutume de prendre avant chaque repas dans un verre à madère un vin qui a la faculté de faciliter la digestion. Pendant trois jours, faire macérer : 25 g de feuilles d'absinthe, 15 g de feuilles de mélisse, 5 g de rhubarbe, 20 g de fleurs de millepertuis et 10 g de baies de genièvre dans un litre et demi de bon vin blanc.

Pour favoriser une bonne digestion, sans en faire une habitude", **le vin d'aloès** est préféré, à la dose d'une cuillerée, dans un demi-verre de bon Bordeaux. Ce vin est à prendre la fin d'un bon repas. Pour l'obtenir, il est impératif de faire macérer, pendant huit jours, dans un litre de vin blanc sucré : Cent grammes de jus d'aloès, 10 g de poivre noir, et autant de racine de gingembre. Passer à la chausse avant de consommer.

Thés et tisanes : Pas trop.

A l'époque l'époque, les thés venant par mers, de pays lointains, n'arrivent pas encore dans les campagnes ce qui justifie le peu d'engouement pour cette boisson.

Georges en propose un à sa façon. Il demande au préalable de couper grossièrement : Cinquante grammes de lierre terrestre, autant de véronique, de feuilles de scabieuse et de tussilage, plus 10 g de feuilles de mélisse et la même proportion de feuilles de sauge. Faire sécher une huitaine à l'ombre et faire une infusion à prendre après un bon repas. Ce thé Cauchois est qualifié de bon goût et suggéré pour venir à bout de la fatigue.

L'été les personnes qui suivent un régime contre l'embonpoint, en particulier les dames de la ville, boivent pour se rafraîchir un thé d'avoine. Il leur suffit de faire bouillir dans un litre d'eau une poignée d'avoine noire, préalablement lavée. Passer et sucrer modérément.

Mon grand-père, remarque que : Si la mariée s'affère à autre chose, les hommes soumis à ce traitement, en profitent pour ajouter une petite goutte de rhum ou de calva. Cela fait bien passer le goût pour celui qui n'aime pas trop.

Pour les personnes excitées une composition spéciale très bénéfique, et à l'arôme délicieux se fabrique spécialement. On rassemble de jeunes pousses de genévriers séchées au préalable et découpées en morceaux pour confectionner l'infusion qui est également bénéfique pour passer une bonne nuit.

Une bonne tisane de goût s'obtient avec, en parties égales : Vingt grammes de chiendent, de canne de Provence, et de racine de consoude. Ajouter 60 g de pruneaux dénoyautés, quelques dattes, figues et jujubes, compléter avec 20 g de riz, d'orge perlé et autant de gruau.

Une quantité importante de racines de plantes, d'écorces, de feuilles et de fleurs, constituent des bases, pour des infusions ou pour des bains, dans des cas bien spécifiques.

En ce qui concerne les racines et écorces, la dose est de 20 gr pour une infusion qui doit se concrétiser en 3 heures. Pour les feuilles, 10 g suffit pour une heure d'infusion et pour les fleurs, la dose se situe entre 5 et 8 g suivant les espèces, et le parfum, pour une heure d'infusion.

Les petites combines.

Les amandes douces ou amères rentrent dans la composition de nombreux remèdes. Il est toujours conseillé de les monder au préalable, c'est à dire d'enlever la peau qui les recouvre. Pour faciliter cette opération, il faut d'abord les débarrasser de leur coque avant de les jeter dans de l'eau bouillante. Après un tour de bouillon, la pellicule s'enlève facilement. Au fur et à mesure, jeter les amandes dans de l'eau fraîche. Une fois toutes les amandes mondées les tamponner avec un linge et les mettre à sécher à l'ombre sous un bâtiment ouvert aux vents.

On conseille aux personnes qui ont une arête d'engagée dans la gorge, de la faire passer avec de la mie de pain ou de prendre un vomitif.

Les mesures de dosage.

Au temps ou vit Georges, on constate que les doses des ingrédients utilisés ne font jamais des comptes ronds. C'est le fait qu'à cette époque, l'usage d'un trébuchet ne soit pas courant dans les campagnes. Les paysans se servent de cuillères pour estimer les poids ou de mesures particulières. Il est d'usage pour mesure une petite quantité d'employer un dé à coudre, un doseur de poudre à cartouche, un verre, etc.

Une goutte est censée peser 10 centigrammes. Une once dans la région d'Yvetot correspond à 31 grammes. Le boujaron, surtout en usage chez les marins a une capacité de six centilitres environ. Une moque en Basse-Normandie correspond à 75 centilitres. Il y a également la série de pots en étain qui permet de doser les liquides, puis les mesures en bois qui sont utilisées pour des volumes plus importants.

Le paysan Normand qui effectue l'achat d'une marchandise, dont on lui indique le poids, s'empresse de la placer sur un trébuchet qu'il a confectionné. Sur l'un des plateaux, il place la marchandise acquise et sur l'autre dépose des lingots de plomb. Il suffit de faire fondre les lingots dans un moule et de frapper le poids après démoulage.

Un élevage particulier.

Les sangsues sont fréquemment utilisées dans les campagnes pour soigner des maux. Dans les fermes un baquet est destiné à stoker ces petites bêtes utilisées pour réaliser des saignées.

Le tour du baquet est tapissé à *l'intérieur de laine de mouton* pour empêcher la fuite des pensionnaires. *Il faut que le fond du baquet soit en partie recouvert d'une couche d'argile mélangée à de la terre. La faire dépasser un peu, du niveau d'eau, qui doit être à une trentaine de centimètres du fond.* Cette partie doit être recouverte de *quelques bons centimètres de mousse des bois pour permettre aux sangsues de se cacher.*

Les sangsues entreposées dans le baquet, dont l'eau est renouvelée chaque semaine, sont nourries *avec du sang coagulé.* Il est recommandé de *ne jamais utiliser deux fois la même sangsue pour des saignées.*

Mesures d'hygiène.

Au fond des jardins, il y a dans un coin *« les cabinets."* » Ils sont constitués d'une cabane en bois, d'une planche percée pour le siège et dessous, d'une partie d'un tonneau pour recevoir les excréments.

Sur l'un des côtés, à l'intérieur de l'édifice, un gros clou est planté. Il est destiné à accrocher des feuilles de papier récupérées çà et là. On vide de temps en temps, la cuve qui n'est pas dissimulée pour un accès plus facile. Cette opération a lieu au printemps, pour pouvoir disperser son contenu dans le jardin. C'est *un engrais particulièrement apprécié des choux.*

L'été en particulier le lieu d'aisance dégage de fortes odeurs et attire les mouches. On y remédie en remplissant un seau d'eau pour y faire dissoudre *100 g de sulfate de fer pulvérisé et 50 g de savon mou.* Le contenu est versé dans la fosse.

Le coin de mur, où le maître et les commis ont l'habitude d'aller, tour à tour, soulager leur vessie, est désodorisé dans le milieu Bourgeois *au moins une fois par semaine avec de l'eau additionnée d'une cuillère d'acide sulfurique par litre d'eau. Il faut utiliser un seau en bois pour la préparation.*

Paix à son âme.

Malgré la prise des fameuses pilules de vie, la mort fait en son temps son travail. Pour distinguer la mort d'une léthargie, il y a deux méthodes usitées en campagne en particulier.

La première nécessite de placer devant la bouche du moribond, une glace. *S'il y a trace de vie, la glace est embuée.* Comme cette manière de déceler la mort n'est pas efficace en été, on opte pour une autre formule. Elle consiste à approcher *du corps une allumette enflammée. Si cette application, forme sur la peau une ampoule, c'est un cas de léthargie.* Dans le cas contraire, il faut se résigner à la perte d'un être cher ou d'un ami.

Dès que la mort est constatée, des voisines en particulier s'activent pour procéder à la toilette du défunt. Ce dernier, rasé, habillé, coiffé, est étendu, les mains jointes, sur un lit recouvert de draps blancs. Quatre cierges brûlent au pied et à la tête du lit. Devant la couche mortuaire, sur une table de nuit, une coupelle qui contient de l'eau bénite et une branche de buis est posée. Si dans la pièce se trouve une glace, suivant la coutume, elle est dissimulée avec un drap *pour que l'âme du défunt ou de la défunte ne puissent revenir pour hanter la maison.*

Les visites des voisins se succèdent. Des prières sont récitées vers *« le mi-temps » de la matinée* par des femmes du voisinage, proches de la famille. Après le souper, en présence du curé du village, tous les voisins se regroupent autour du lit du défunt pour

dire, un chapelet, suivi de la litanie des saints. Ce moment de recueillement est suivi d'une veillée du corps assurée par les hommes. Au cours de ces nuits, c'est l'occasion de dire du bien ou... du mal du trépassé, et aussi d'absorber quelques cafés, arrosés d'une bonne goutte.

Pour ne pas *que l'odeur de la mort traîne dans la* chambre du défunt, il est coutume de faire brûler du thym ou des feuilles de laurier dans une chaufferette.

Des pâtes sont également confectionnées pour un effet identique. Elles sont obtenues par un mélange de *25 g de charbon de peuplier, 2 g de nitrate de potasse, autant de benjoin, 1 g de baume de tolu et autant de santal citrin*. Ce mélange produit une pâte épaisse qui est roulées avant d'être divisée pour former à la suite des cônes. Après séchage, ceux-ci sont allumés et brûlent en répandant dans la pièce un parfum agréable.

Si le deuil survient l'hiver, une chaufferette sera alors allumée dans la pièce. On jette à l'intérieur une pincée d'une poudre qui a été composée à partir d'un mélange de : *Trente grammes de cannelle, 20 g de baume de tolu, 15 g de storax et autant de benjoin, et une part égale de cascarille, 10 g de sucre blanc, 5 g de vanille et 5 autres de giroflée, plus 4 g de succin*. La poudre est *« aromatisée avec cinq gouttes d'essence de rose*.

Dans ces années là, les « recettes et tours de mains » de nos aïeux se transmettent toujours de père en fils. Les mères, ont également un rôle à jouer, près de leurs filles, pour leur enseigner quelques petits secrets qui les concernent en particulier et qui se transmettent de génération en générations pour que les coutumes et usages se perpétuent. Par contre rien ne transpire en ce qui concerne la sexualité des hommes et bien souvent celle des femmes.

Pour se soigner, nos anciens parents font rarement appel à un médecin, sauf dans des cas extrêmes. Ils se contentent, de venir consulter, celui ou celle qui a des connaissances pour dispenser des remèdes. Nos aïeux détenaient ces connaissances, mais surtout, ils avaient le don d'observer d'abord avant de prétendre soigner. C'était une règle de sagesse.

Georges à l'époque ne perçoit jamais d'argent de la part de ses patients. Il note cependant que Julien lui a promis une journée de labour, que Léontine est revenue avec une énorme brioche, et que le maire de... *Un riche exploitant s'est contenté d'une poignée de main, sans même dire merci. Dieu est témoin qu'il ne boitait plus en quittant la maison*.

De nos jours encore les "rebouteux" sont très sollicités en Normandie pour remettre en place des membres ou des vertèbres, de même qu'il est encore fait appel aux "toucheurs" qui manifestent des dons. La réputation des uns et des autres ne se fait qu'avec des preuves de réussites.

Jacques Féret avec le concours de nombreux anonymes.

(2) LES SOINS POUR LES ANIMAUX.

Georges Féret, et son épouse Marie disposent, quelques années après leur union d'un petit cheptel. Il se compose, de deux vaches, de quelques moutons et d'un cochon. Ce dernier, aussitôt engraissé, et remplacé par l'acquisition d'un petit porcelet qui à son tour pourvoira à la fourniture de viandes pour quelques mois.

Quelques années plus tard, Georges, sur les conseils de son beau-père fera l'acquisition d'une truie pour garantir la pérennité et, après bien des hésitations, il se rendra à la grande foire d'Yvetot et en reviendra avec un bon cheval.

Ces dernières acquisitions, qui ne sont pas sans poser des problèmes financiers, au couple s'avéreront par la suite bénéfiques.

Une demi-douzaine de poules et lapins permettent en complément de nourrir correctement les six enfants issus du mariage : Trois garçons : Jacques, Gustave et Augustin et trois filles : Marie Esther, Marie et la petite dernière, Elphège qui ne quitte pas les jupes de sa maman née Marie-Catherine Doguet.

Georges Féret, qui ne dispose que d'un petit lopin de terre fait vivre également sa famille, avec la vente de la toile qu'il tisse à son domicile. Il possède, un grand "*métier*" en bois, qui occupe une large place dans l'unique salle commune. Sa production de toile est particulièrement soutenue en hiver.

L'été, le soir, après une dure journée dans l'un de ses trois champs, ou dans des fermes voisines ou il se "loue" occasionnellement avec son cheval, pour divers travaux, Georges mange sa soupe et se remet à l'ouvrage, devant son métier à tisser pour satisfaire ses clients.

Ce travail supplémentaire, apporte un complément indispensable de revenus. Ce qui permet de faire bouillir la marmite et d'amasser quelques petites économies, utiles en cas de nécessités.

Tous les remèdes collationnés ci-dessous vont faire sourire les agriculteurs et éleveurs et pourtant il y a encore quelques "formules" qui sont appliquées aujourd'hui par de petits cultivateurs qui n'ont pas les moyens de faire appel aux techniques modernes.

D'abord des réserves pour nourrir les bêtes.

Georges Féret, attache beaucoup d'importance à la récolte des foins. Le fourrage s'avère indispensable pour nourrir les bêtes pendant la période hivernale. A la faux, il coupe toujours son herbe "*en lune descendante, pour éviter la fermentation.*" Il entrepose, le fourrage, qu'il a bottelé, au-dessus de l'étable pour isoler un peu plus du froid hivernal ses deux vaches.

Entre les couches de bottes de foin, il épand une large poignée de gros sel de cuisine et une légère couche de paille sèche *pour absorber* une éventuelle humidité du fourrage. Il a constaté également que "*les vaches aiment bien le sel et le mélange paille et foin. Cela leur évite de mordre les mangeoires et les râteliers en bois. Un mauvais foin est cause de beaucoup de maux.*"

A l'époque des glands, toute la famille Féret, en ramasse le long des chemins pour en constituer une grande provision afin de nourrir la truie et ses porcelets, le cheval, et la basse-

cour. "*Pour les poules, il faut écraser la coque, avec un maillet avant de leur donner. Le gland à des vertus astringentes, il guérit bien les maladies des volailles. C'est aussi très bon pour les chevaux.*"

Marie en compagnie de ses enfants conduit régulièrement ses deux vaches le long des chemins. Là les bêtes trouvent une herbe de bonne qualité. C'est aussi l'occasion suivant les saisons de ramasser des baies sauvages pour faire des confitures.

Sur le petit arpent de terre, qu'il fait valoir, Georges plante quelques vergées de blé. Il cultive également un peu de betteraves pour "*avoir du frais pour les bêtes en hiver.*"

Dans un local, situé au-dessus de l'écurie, il entrepose dans des sacs en toile le blé, destiné à produire de la farine, pour fabriquer le pain nécessaire à la famille. Dans cet endroit, il y a également, les céréales réservées pour les prochaines semailles.

On y trouve aussi accrochées aux poutres, des tiges de persil porteuses de graines. Les bottes sont soigneusement emballées, dans du papier pour éviter la dispersion des semences. Dans ce grenier, particulièrement bien ventilé où sèchent également des plantes médicinales rassemblées en bouquets, il y a une quantité imposante, de bottes d'ail et d'oignons. Les bulbes sont destinés à la consommation, mais également pour confectionner des médicamentations.

Georges a constaté que "*l'odeur de l'ail fait fuir un grand nombre de vermines et de nuisibles.*" *Il* attend également beaucoup de ses deux chats pour capturer les souris et les mulots. "*Il faut nourrir les chats, mais sans excès, une nourriture trop abondante leur fait perdre le goût de la chasse.*"

L'endroit où il entrepose son grain est l'objet de nombreuses visites de sa part. "*Pour éviter aux vers, de se mettre dans les sacs de grains, il faut y mélanger un peu de houblon, et surtout les stocker dans un endroit bien venté.*"

Georges a constaté que "*si une chouette choisi un grenier pour se réfugier, c'est garanti, on ne verra pas de nuisibles dans cet endroit, ni dans les alentours.*"

Le cheval mérite beaucoup d'attention.

Roussette, la jument de trait achetée avant de faire les blés en 1824, fait de la part de Georges le souci de beaucoup d'attentions. Par égard pour l'animal bien sûr mais également du fait que le cheval représente un capital. Georges et Marie ont dû emprunter, près du notaire d'Etoutteville pour parvenir à faire l'acquisition de leur cheval.

Dans son cahier, Georges a noté les dates des remboursements qu'il doit effectuer pour solder le prêt que le père Doguet a cautionné devant notaire, au profit de sa fille Marie-Catherine.

Le couple pour faire face à ses dettes va devoir vendre pendant quelques mois des veaux et des porcelets ce qui limitera pour un temps l'extension du cheptel. Heureusement les ressources qui proviennent de la vente des tissages, vont réduire dans la durée les remboursements.

A cette époque, à l'exception de très petites fermes, le cheval est l'animal indispensable. Il effectue, les durs charriages de bois, il tire la charrue, le tombereau et surtout à l'époque il facilite les déplacements.

Fréquemment, parfois de très loin, on vient consulter "*le père Féret*", pour qu'il fournisse la potion destinée à remettre sur pied un cheval malade. On vient également le chercher pour qu'il replace un membre, car Georges est également le rebouteux du coin.

Pendant les longs hivers, pour économiser l'avoine destinée à sa jument, Georges a l'habitude de faire tremper les grains "*trois heures durant dans de l'eau. Uniquement la ration*

nécessaire pour la journée." Cette manière lui permet "d'économiser un tiers de la ration, et cela facilite la digestion de l'animal."

Il a également pour principe de constituer une réserve de carottes dans du sable, pour "avoir sous la main de la nourriture fraîche, pendant les jours de neige." Il complète cet apport de nourriture prévisionnel par des betteraves mises en tas dans un bâtiment.

Avant donner à ses bêtes des betteraves Georges note : "Il faut les laver la veille et laisse sécher. Il est préférable de les couper en quatre avant de les introduire dans la mangeoire."

Pour guérir les chevaux couronnés.

Dans les petites exploitations agricoles qui ont la chance de disposer d'un cheval celui-ci doit souvent tirer d'énormes charges qui logiquement devraient être partagées à deux. En voulant les arracher, il lui arrive de tomber sur les genoux ce qui entraîne des blessures parfois graves et une immobilisation qui porte préjudice.

Pour soigner "le couronnage", (une plaie au genou) "il faut régénérer les tissus enlevés."

Georges sait qu'il faut : D''abord, faire dissoudre séparément 15 g de phosphate de soude dans 250 g d 'eau longuement bouillie et refroidie et 5 g d'acide salicylique, dans 50 g d'alcool à 90°, puis mélanger le tout.

"Bien nettoyer la plaie avec de l'eau fraîche pour enlever les graviers et la terre. Imbiber un petit morceau de coton cardé avec la préparation et le placer sur la plaie. Recouvrir d'un tampon d'étoupe sèche.Envelopper le genou avec une bande de tissus. Matin et soir enlever la bande et l'étoupe, ne pas toucher au coton, qu'il faut ré imbibé avec le produit. Recouvrir comme la première fois. Faire marcher un peu le cheval chaque fois qu'il est soigné. Renouveler les opérations jusqu'à ce que le coton tombe tout seul."

"Si au bout de quelques jours, voir une huitaine, une grosseur se manifeste," il faut alors "mélanger soigneusement, pendant un bon quart d'horloge, une cuillère à café d'acide sulfurique pur à une cuillère à soupe de goudron de Norvège.

"Après avoir attaché le cheval, au râtelier et lier ses membres antérieurs avec une courroie pour qu'il ne se blesse pas et qu'il ne puisse lever la patte douloureuse. Appliquer aussitôt terminé le mélange la pommade sur une boulette de coton cardé effiloché et la placer dans la plaie. Recouvrir d'un tampon d'étoupe enduit de la pommade, puis d'une étoupe sèche et remettre la bande. Laisser en place cinq jours."

Après disparition de la grosseur, qui survient "après une ou deux applications du traitement" une solution cicatrisante doit être appliquée : "Deux ou trois fois par jour, après nettoyage de la plaie avec de l'eau à peine tiède." A l'aide d'un pinceau, "mettre une couche du mélange suivant : Deux cents grammes de glycérine neutre, 40 g d'alcool à 90° et 8 g de chlorate de potasse. Recouvrir d'un pansement de charpie ou d'ouate boriquée imbibée de la liqueur."

Une autre médication, consiste à : "Remplir une bouteille d'un litre, avec un tiers de sel marin, déposé avant sur la plaque du fourneau pour bien le sécher. Remplir ensuite la bouteille, avec deux tiers d'eau-de-vie de pommes. Agiter pour dissolution, laisser reposer pour éclaircir. Imbiber une grosse compresse, sans troubler la potion. Mettre si possible une genouillère, pour éviter au cheval d'arracher la compresse. Continuer à le faire travailler sans effort important ou ce qui est mieux à le faire marcher. Imbiber la compresse, deux fois par jour." La guérison est paraît-il obtenue au bout d'une une quinzaine de jours.

"*Les blessures au pli du paturon et du boulet, qui entraînent des suintements*" sont l'objet également de soins particuliers. "*Il faut que la paille de l'écurie soit changée deux fois par jour. Laver le paturon avec une eau tiède. Dès la connaissance de la blessure, appliquer un cataplasme de farine de lin. Sur l'étoffe, du côté en contact avec la blessure, imbiber d'extrait de saturne. Alterner les cataplasmes avec des bains tièdes. Après quelques jours de traitement, bander le paturon avec un linge imbibé de vin aromatique. Quand la plaie se cicatrise, saupoudrer avec de l'amidon et de la poudre de tan en parties égales. Il est souhaitable de mettre une guêtre sur les pansements. Laisser la bête au repos.*"

Les sabots doivent être toujours entretenus.

Les sabots du cheval méritent aussi des soins, "*surtout par temps humide* ", ce qui est relativement coutumier en Normandie. Deux onguents sont consignés, pour rendre la corne souple et éviter le "*resserrement*" du talon et de la fourchette.

- "*Faire fondre à feu doux dans un pot en terre vernissée : 2 kg de suif, 125 g de cire jaune et 250 g de goudron de houille.*"

-"*Faire fondre dans un vase en terre vernissée sur de la cendre chaude, en parties égales, de la graisse de porc, de l'huile d'olive, de la cire jaune, Après fusion ajouter dans la même quantité que pour les premières matières du miel ou de l'huile de pied de bœuf et de la térébenthine des Landes. Enlever du foyer et remuer encore pour faire masse.*"

Le terrible hiver de 1830, oblige les paysans à imaginer des solutions pour que leurs chevaux puissent marcher dans la neige. Un voisin, le père Tesnière, a enseigné à mon aïeul, une recette pour empêcher la neige d'adhérer sous les sabots de "Roussette."

Il s'agit d'effectuer, "*un mélange de 4 parties d'huile d'œillette et d'une partie de jus d'oignon. Avec le liquide qui donne de bons résultats, badigeonner les sabots dessus et dessous.*"

Un charretier employé au manoir indique une formule différente de celle du père Tesnière : "*Après avoir bien nettoyé les sabots, en remplir les creux avec de la gutta-percha ramollie dans de l'eau bouillante. Il faut bien tasser. C'est aussi un moyen efficace pour les chevaux qui ont les sabots mous et qui doivent marcher dans les chemins pierreux.*"

Halte aux coliques du cheval.

Afin de soigner les coliques éventuelles de sa jument, Georges Féret, a toujours sous la main, une préparation qu'il a confectionnée avec : "Vingt grammes *d'alcoolat de menthe, autant d'alcoolat d'anis, 40 g d'éther sulfurique, 5 g de laudanum de Sydenham*, et 40 g de teinture de kola.*" Il donne à son cheval malade, "*deux cuillères à soupe, délayées dans un litre d'eau tiède, renouveler une demi-heure après. Après chaque prise, promener le cheval au pas après avoir placé sur son dos plusieurs sacs à patates pour le préserver du froid, qui est souvent cause du mal.*"

* Médecin Anglais 1624/1684.

Les dartres et les abcès sources de soucis.

Si un cheval souffre de dartres herpétiques, ce qui se traduit par des petites dépilations arrondies, recouvertes d'une croûte grisâtre. Il faut: "*Gratter doucement avec l'ongle avant d'appliquer en friction journalière, le mélange de 20 g de graisse de porc, 10 g de sulfate de fer porphyrisée, et un gramme de précipité blanc.*" Le mélange se fait "*au mortier dans un bol en terre vernissée.*"

En cas d'abcès, pour accélérer sa maturation, il est conseillé de faire fondre dans un vase à feu en terre vernissée, "sur des cendres chaudes : "Trente grammes de poix noire, et une part égale de colophane. Après fusion et mélange bien intime, ajouter : 30 g de cire jaune, râpée, et 120 g d'huile d'olive. Retirer de l'âtre, et continuer de remuer jusqu'à épaississement." Appliquer de cet onguent sur l'abcès et "si possible recouvrir d'un linge."

Cheval et crapaud ne font pas bon ménage.

La guérison "du crapaud"* passe par le déferrage et un parage complet du pied malade. "Il faut, enlever toutes les parties mortes et décollées du pied puis, imbiber, matin et soir, bien en profondeur, toutes les parties atteintes, avec un mélange de 120 g d'eau distillée, 60 g de perchlorure de fer, 30 g d'acide citrique et 15 g d'acide chlorhydrique. Tous les quatre ou cinq jours, refaire un parage et un bon nettoyage du pied. Il faut compter près de six semaines pour une guérison complète, moins si le mal n'est pas trop étendu. Ne pas s'affoler, l'amélioration du mal se fait ressentir les premiers jours puis reste stationnaire suivant l'ancienneté de la blessure, mais il y a toujours guérison. Ne pas oublier de maintenir la paille de l'écurie très propre."

* Pododermatite végétante

Les eaux aux jambes.

Les "eaux aux jambes" se soignent "dès l'apparition de la grosseur." Ce mal est difficile à guérir. Il est suggéré de: "Raser les poils du bas de la patte, bien la nettoyer avec de l'eau fraîche, avant d'appliquer matin et soir avec un tampon d'étoupe, un mélange de 100 g de glycérine et de 10 g de perchlorure de fer liquide."

Dans le cas ou il n'y a pas de guérison, dans les deux jours il faut opter pour un deuxième remède. Celui-ci consiste à faire dissoudre, toujours dans un bol vernissé, placé au coin de la cuisinière : "Deux cent dix grammes d'onguent égyptiaque avec 125 g de graisse de cochon fraîche, et 35 g de sulfate de zinc pulvérisé."

"Le sulfate de zinc doit être mélangé, par petites pincées, après la fusion complète du gras et de l'onguent. Toujours brasser, même après la fusion. Renouveler les applications, deux ou trois fois par jour. Si les eaux sont anciennes et la grosseur importante, ces mixtures sont inutiles."

Un poulain est annoncé.

Après la mise bas d'une jument, si le poulain vient à mourir, "il faut tarir sans attendre la jument."

En première intervention, il est conseillé de "vider entièrement la mamelle de la jument. Aussitôt, faire des onctions douces avec un linge très fin, imbibé d'une dissolution de graisse fraîche de cochon, dans un litre de bière chaude.

"L'opération doit être répétée quatre à cinq fois par jour, jusqu'à tarissement complet." Parallèlement, il s'avère nécessaire de supprimer au menu du cheval "l'avoine et le son à remplacer par de la paille. Si la jument est forte en lait, commencer, avant le traitement, par lui faire prendre, le matin à jeun, un purgatif salin, de 700 g de sulfate de soude, dissous dans deux litres d'eau. Après la prise du purgatif, la jument doit être privée de liquide et de nourriture pendant quatre heures au moins."

La gourme, maladie du poulain.

La gourme, est une maladie contagieuse, qui atteint en particulier les poulains, mais qui affecte de même les chevaux adultes. Ce mal se traite "*dès l'apparition de la toux.*" Il est nécessaire de faire un mélange : "*De 30 g de poudre de gomme d'ammoniaque, 20 g de poudre de scille et de 10 g de poudre de Dower. Partager en 10 paquets de six grammes. En donner un, matin et soir, en mélangeant la poudre dans du miel. Pour un poulain réduire de deux tiers le dosage de poudre.*"

Les poulains sortant du pâturage ont fréquemment des petites ulcérations sur la tête, ce qui entraîne des chutes de poils. "*Il faut traiter à temps, par des lavages de la tête de la bête avec de l'eau tiède, puis deux ou trois fois par jour, tamponner les ulcérations avec de la glycérine phéniquée.*"

Le poulain qui est victime d'une diarrhée, alors qu'il n'est pas encore sevré, a droit à un biberon spécial. "*Dans un verre de lait tiède, ajouter, 5 gouttes de laudanum de Sydenham, 3 g de bicarbonate de soude et 2 g de salicylate de bismuth. Renouveler trois fois dans la journée, jusqu'à suppression de la diarrhée.*"

La gale, une maladie qui cause du tourment.

Beaucoup de chevaux à l'époque sont les proies de la gale, comme en témoigne un curé de la région de Coutances (50) qui, sur le registre paroissial a noté les noms de ses paroissiens venus chercher chez lui un remède. "*L'aide palefrenier du château est arrivé m'implorer pour connaître le traitement.*"

L'onguent du prêtre est composé sous forme d'une pommade en mélangeant à "*250 g de graisse de cochon, 25 g de poudre de cévadille, et autant de fleur de soufre.*"

Avant l'application, le Curé précise, qu'il faut raser les poils trop longs et sortir le cheval à l'extérieur pour le "*nettoyer avec du savon mou et de l'eau tiède. Sécher ensuite par bouchonnage. Mettre la pommade, sur les plaques de gale et laisser deux bons tours d'horloge avant d'enlever très soigneusement tout l'onguent, avec une eau tiède et du savon mou.*

"*Pendant que le cheval est dehors, vider totalement le fumier de l'écurie, balayer le sol. Préparer, dans un seau, contenant une dizaine de litres d'eau, une solution avec 3 à 4 cuillerées à soupe d'acide sulfurique pure. Laver avec cette eau, le sol, l'auge et les murs. Le fumier doit être conduit dans un champ où il n'y aura pas de bêtes pendant deux mois. Au retour désinfecter le cheval, les brancards et le tombereau de même que les harnais.*"

Roussette doit toujours avoir la forme.

Pour redonner de la vigueur à la jument, après une dure journée de travail, Georges lui donne parfois "*une ou deux bottes de trois kilos de chiendent. C'est un bon remontant, et c'est bon pour la santé.*" Il ajoute "*Pour un cheval maigre c'est un remède pour qu'il retrouve de l'embonpoint.* »

En cas d'anémie du cheval un reconstituant s'impose. Georges fabrique celui-ci avec "*un mélange de 250 g de poudre de gentiane, 125 g de poudre de baies de genièvre, 75 g de poudre de quinquina rouge et 50 g de proto-oxalate de fer. Mélanger une forte cuillère à café de cette poudre, dans la ration d'avoine, additionnée d'une jointée de son légèrement mouillé.*"

Si le cheval est poussif, il est indispensable de lui confectionner un mélange de : "*Deux kilogrammes, en parties égales de lin, colza et oeillette*" qu'il faut faire tremper au préalable "*dans dix litres d'eau bouillie. Dans l'auge, mettre, 2 kg de foin haché et 10 kg de paille*

également coupée. Verser l'eau dessus, et mélanger avec une pelle en bois. Laisser refroidir et ajouter 8 litres d'avoine. Laisser fermenter pendant 24 h avant de donner au cheval."

Il arrive, en particulier l'hiver que le cheval de la ferme soit victime d'une légère bronchite. Il est alors "*un peu poussif.*" Pour remédier à cette situation et annihiler le mal "*il faut faire dissoudre 100 g d'iodure de potassium, dans un litre d'eau au préalable bouilli puis refroidie. Mettre une cuillère de la solution dans l'eau d'un seau et faire boire le cheval. Pour une bonne guérison, il faut répéter la boisson, quatre jours le matin, ensuite, midi et soir, jusqu'à la guérison qui doit survenir au bout de six semaines. Lorsque le constat et favorable, diminuer la dose pour revenir comme au départ.*"

Elle tousse, la Roussette !

Il y a également les chevaux qui ont "*une toux opiniâtre, qui peut-être contagieuse.*" Elle se soigne à l'époque, "*d'une manière radicale en quatre ou cinq jours*" en faisant prendre au cheval, matin et soir, "*un paquet de poudre calmante.*" Celle-ci est obtenue, par un mélange de : "Dix grammes *de sulfure de calcium et 0,10 centigrammes de sulfate de strychnine.* » Georges précise que : "*C'est la quantité suffisante pour faire dix paquets de poudre.*" Pour faire ingurgiter "*mélanger à du miel.*"

L'échauffement de l'intestin.

La constipation du cheval, appelée à l'époque "*échauffement d'intestin*" se traduit par une coloration jaune de la muqueuse de l'œil, et par un gonflement du palais.

Le propriétaire d'un cheval victime de ce mal conduit alors sa monture chez le maréchal-ferrant. Ce dernier fait disparaître la grosseur dans le palais à l'aide...d'un fer rouge. "*Des précautions sont à prendre avant le traitement pour immobiliser le cheval et empêcher qu'il referme sa bouche sur le fer.*"

Cette méthode barbare pour résorber "*la fève*", empêche l'animal de manger pendant quelques jours ce qui se traduit par un amaigrissement. Dès que l'animal peut de nouveau manger son propriétaire a recourt aux bottes de chiendent pour que son cheval retrouve de l'embonpoint.

Pour traiter le désordre gastrique, d'un cheval nos ancêtres emploient une méthode plus douce qui consiste à lui donner en nourriture des aliments frais. Pour le midi et soir, ils suggèrent "*un barbotage*". Celui-ci est composé de : "*Trois litres de son mouillé d'un demi-seau d'eau, dans lequel il faut mettre deux cuillères de sulfate de soude.*

"*Surveiller si son crottin est recouvert d'une peau blanche. Dans ce cas faire boire au cheval, le matin à jeun, à l'aide d'une bouteille ou d'une seringue, une potion faite avec : Huit cents grammes de sulfate de soude, dans deux litres d'eau (c'est la dose pour un cheval adulte.) Trois heures après, lui donner un barbotage léger. A midi, de la paille et le soir une demi-ration d'avoine et de foin. Il peut manger tout ce qu'il veut de paille.*"

Du confort pour le travail.

La compression du collier entraîne chez les chevaux de trait en particulier, une blessure qui jadis est dénommée "le *cor de l'encolure*." Cette mortification est souvent insupportable pour l'animal qui refuse d'être harnaché.

Le premier conseil est une recommandation : "*I/ faut que le rembourrage du collier soit toujours soigné et si possible recouvert d'une toile qu'il faut régulièrement brosser avant la pose sur l'encolure du cheval. Aussitôt l'usure de la toile la faire remplacer.*"

Si le mal est fait, alors : "*Couper le poil le plus ras possible et appliquer trois fois dans la journée, une pommade fabriquée par mélange, dans un bol, de 100 g de graisse de porc fraîche, 5 g d'acide salicylique, et autant de sous-acétate de cuivre. Répéter les applications, jusqu'à ce que le cor se sépare des parties vives et que le pédicule n'a plus d'adhérence profonde. Traiter ensuite la plaie avec une liqueur cicatrisante.*"

Cette composition est également adaptée pour faire disparaître, les verrues des mamelles des vaches. Deux applications journalières sont conseillées.

"*Au bout de dix jours d'application, sur chaque verrue, nettoyer la mamelle avec du savon et de l'eau tiède, laisser sécher. Les verrues tombent par un simple frottement de la main.*"

Les blessures d'un cheval ou d'un quéton* qui sont provoquées par le harnais se soignent, dans les campagnes : "Par des *tamponnements*" effectués à l'aide d'un linge imbibé avec "*une décoction très concentrée d'écorce de chêne dans de l'eau*" ou bien avec "*une solution d'alun dans du calva.*"

* un âne dans la région de Coutances (50)

Certains commis d'écurie, préfèrent, en ce qui le concernent effectuer une application "*trois ou quatre fois par jour, d'une solution composée en mariant dans 100 g de glycérine, 50 g de perchlorure de fer liquide.*"

Les blessures au paturon nécessitent, "*une légère friction, avec les doigts, matin et soir d'une pommade*", obtenue en "*mélangeant dans un pot vernissé 4 g d'iodure d'arsenic et 30 g de cérat simple.*"

Les vers : Ils peuvent être dangereux.

La présence de vers dans l'intestin du cheval est très surveillée par les paysans. Ils craignent à juste raison qu'une abondance de vers intestinaux, entraîne la formation de pelotes qui peuvent obstruer "*le boyau digestif et provoquer des coliques mortelles.*"

Pour faire disparaître les parasites, une poudre est en usage. Il est conseillé de la fait prendre à l'animal à la dose "*de 20 à 30 g suivant son poids*" en l'incluant à du miel ou en la diluant dans une bouteille de lait froid. Le remède est confectionné avec les poudres suivantes : "Cent vingt grammes *de fougère mâle, 60 g de tanaisie, 30 g d'assa-fœtida, et autant de poudre d'alpe.*" Une diète, de *deux heures au moins*" est nécessaire après la prise "du médicament."

En préventif, les paysans administrent aux jeunes poulains "*de la sèvre à un an*", une poudre différente fabriquée avec : "Cinquante grammes *de poudre de semen-contra, 25 g de poudre de jalap et deux grammes et cinq décigrammes de calomel à la vapeur.*" Ce mélange, divisé en trois parts égales est "*administré pendant trois jours, le matin à jeun en l'enrobant dans du miel.*" Les mêmes consignes que pour le cheval adulte, doivent être respectées en ce qui concerne la période de jeune, après la prise du remède.

Ah ! Les sales mouches !

L'été les chevaux sont les victimes des mouches et autres insectes, qui provoquent des piqûres désagréables pour l'animal. Pour éviter ces inconvénients, il y a la traditionnelle "mouchette" qui s'adapte sur le frontail et qui est encore utilisée en campagne. *"Une bonne "mouchette" est efficace pour faire peur aux mouches. Il faut qu'elle soit suffisamment longue pour balayer toute la tête du cheval et son encolure."*

Dans la région d'Yvetot, les cultivateurs, dans les années 1830 enduisent l'étrille de fiel de bœuf, avant de la passer dans les poils de l'animal. D'autres préalablement au départ pour les champs lavent les chevaux avec une eau fraîche dans laquelle a été dissous *"quelques gouttes de teinture d'aloès ou bien du fiel de bœuf."*

La décoction de feuilles de noyer est préférée par nos aïeux du Coutançais. Ils l'appliquent sur le poil de sa jument à l'aide d'une éponge. Certains frottent simplement le poil du cheval avec des feuilles de citrouille.

Pour empêcher les taons de piquer les animaux les paysans de l'Avranchin accommodent à la même époque (1700/1850), une décoction de feuilles de tabac à la dose de *"25 g par litre d'eau."* D'autres optent pour la poudre d'asa fœtida : "Cinquante grammes *avec une poignée de feuilles de poireau, dans un litre de vinaigre"* ou bien encore utilisent de "*l'eau phéniquée. C'est de loin le meilleur remède."*

Pour que les insectes ne viennent perturber la cicatrisation de certaines plaies, les paysans les enduisent d'huile de cade, de glycérine phéniquée ou simplement ils passent du crésyl sur la blessure.

Mon grand-père, Delphin Féret qui a vu le jour au mois de mai 1859, détient lui aussi de son père, un savoir en matière de plantes bonne à herboriser. Il avait mémorisé afin d'éloigner les mouches des animaux, la formule suivante : "*Dans un litre de vinaigre blanc, dissoudre après broyage, 64 g de rue, autant de coloquinte, 32 g d'aloès hépatique et autant de gomme alibanum. Faire bouillir le tout, pendant une trentaine de minutes."*

Mon père avait le souvenir que le sien badigeonnait l'entourage des portes et fenêtres de sa maison avec cette formule.

Au cours des mois de juin et de juillet, la mouche appelée œstre, pond ses œufs, sur les crins du paturon et sur les poils du canon des membres antérieur du cheval. Ces œufs donnent des vers courts et annelés, de couleur marron clair. Ils se fixent en particulier autour de la bouche du cheval, mais aussi sur celles des ruminants, puis passent dans les aliments et se trouvent introduits parfois dans l'estomac.

Pour détruire ces vers, *" les vermifuges sont inadaptés, il faut agir, avant l'éclosion, en coupant les poils où ils se sont fixé. Brûler ensuite les crins."* Il est également conseillé de *"jouer de l'étrille matin et soir."*

Les harnais s'entretiennent.

Si les agriculteurs de l'époque portent beaucoup d'attention à leurs chevaux, ils agissent de même en ce qui concerne les harnais. Ces équipements font le bonheur de plusieurs générations lorsqu'ils bénéficient de soins réguliers.

Georges Féret a hérité de celui que son père utilisait. Les pièces du harnais qu'il détient sont soigneusement cirées tous les mois.

La cire nécessaire se fabrique à la maison avec *"150 g de bonne mélasse ramollie doucement. Il faut ajouter 120 g de noir d'ivoire réduit en poudre, puis une bonne cuillère d'huile*

d'olive. Après un bon mélange, ajouter doucement, tout en remuant, 130 g de bon vinaigre de cidre et 60 g d'acide sulfurique. Pour ramollir plus, si besoin, il faut ajouter de l'eau de pluie."

Les anciens préparent une graisse différente, en faisant fondre au bain-marie : "Cent grammes de suif de mouton avec 10 g d'huile d'olive. Après retrait du feu, continuer à remuer à la cuillère."

Pour obtenir "une bonne graisse, qui conserve bien le cuir" Georges Féret a un faible pour la formule suivante : "Préparer 4 parties d'ammoniaque, ajouter une partie d'huile de palme, trois parties de savon blanc et une partie d'alun. Faire d'abord fondre le savon blanc dans l'huile de palme. Dissoudre le tanin dans son poids d'eau bouillante. Ajouter ensuite le tanin et l'ammoniaque. Mélanger le tout. Cette graisse se conserve bien dans un pot en terre bien bouché. Etendre sur le cuir, sans excès, avec un chiffon jusqu'à pénétration complète."

Les harnais, qui sont utilisés pour atteler la jument à la charrette, (voiture utilisée pour aller au bourg le jour du marché) sont régulièrement vernis avec la solution suivante : "Faire fondre, en remuant, sur le coin du feu, au bain-marie, dans 450 gr d'alcool à 90°, 80 gr de gomme laque, 40 de térébenthine de Venise et 20 gr de sandaraque. Après une bonne fusion, ajouter 10 gr de noir d'ivoire pulvérisé. Conserver dans un pot de confiture bien bouché."

La charrette, avec sa capote repliable, était particulièrement soignée sur le plan entretien. Elle servait également pour que la famille se déplace au bourg pour assister à la messe dominicale, de même qu'elle était utilisée pour les enterrements, communions et mariages. Tous les cinq ans environ le propriétaire la confiait à un peintre pour refaire les filets et faux bois sur les roues et sur la caisse. A Brécey (50) deux peintres excellaient en la matière : Le père Delarue et une génération plus tard, René Baudry.

L'hiver en particulier, les cuirs ont tendance à subir la moisissure. Pour éviter ce désagrément, avant l'hivernage, Georges, passe un chiffon, imbibé de vaseline, sur les harnais. "Ce qui est meilleur" note-t-il, "c'est encore la graisse de pied de bœuf. C'est un bon nourrissant pour le cuir" et d'ajouter : "En plaçant les harnais près de la porte de l'écurie le courant d'air évite la moisissure."

Pendant la dernière guerre, les pompiers qui étaient dotés de vestes en cuir, entretenaient celles-ci avec de la graisse de pied de boeuf. Cette graisse était utilisée pareillement pour conserver de la souplesse aux brodequins et pour l'entretien des coutures des bottes.

A partir de 1900, il était fait appel au bourrelier pour l'entretien et la réparation des harnais.

La cocotte : Une fatalité.

Aucune date n'est mentionnée à ma connaissance dans les registres Normands pour permettre de connaître l'année ou la "cocotte" s'est déclarée pour la première fois en Normandie. Aujourd'hui, cette maladie est connue sous le nom de fièvre aphteuse.

Elle a des conséquences dramatiques en ce début de millénaire, alors que dans les années 1800 c'était ... "une fatalité qui revient de temps en temps."

Georges Féret, décrit "la cocotte" comme "une affection contagieuse qui atteint aussi les moutons, les chèvres et les cochons."

"On reconnaît la maladie de la cocotte parce que la bête à des problèmes pour se nourrir, elle fait entendre un bruit, comme celui du veau qui boit dans un seau. En ouvrant la bouche de la vache ou du mouton on voit l'apparition d'ampoules, surtout sur la langue, les gencives et les lèvres. Les ampoules crèvent au bout de quelques jours, laissant des plaies avec de petits

lambeaux de chair. L'animal bave, puis il a des problèmes pour marcher. Aussitôt, il faut avertir le maire pour que le garde-champêtre prévienne les paysans voisins.

"Il faut ramener toutes les bêtes, à l'étable pour leur éviter d'attraper la cocotte. Celles qui sont contaminées, se soignent facilement si c'est le début. Dans le cas ou les membres ne sont pas touchés, il faut faire une préparation dans 300 g d'eau fraîche du puits en ajoutant : 30 g de miel et 15 g d'acide chlorhydrique. Mettre une charpie, sur une branche de coudrier et badigeonner l'intérieur de la bouche de l'animal."

Nos ancêtres conseillaient : "En sortant de l'étable, il faut se rincer la bouche et se laver les mains avec du vinaigre. Nous autres ont peu attraper la cocotte, mais ce n'est pas grave, le bain de bouche avec le vinaigre guéri en deux ou trois jours.

"Pendant l'épidémie, il faut traire souvent les vaches, mais avec douceur. Le lait peut être bu après l'avoir fait longuement bouillir. Surtout ne pas le donner aux cochons.

Les cultivateurs avaient le souci de maintenir l'étable propre, "surtout la litière. Il est préférable de l'arroser matin et soir avec, dans 10 litres d'eau, une bonne cuillerée à soupe d'acide sulfurique pure."

Un vétérinaire dans un journal cauchois déclarait que : Les vaches qui ont eut la cocotte arrivent à s'en remettre très bien. Il faut surveiller leur nourriture, pendant trois à quatre mois, pour qu'elles retrouvent la bonne forme et leur production en lait habituelle". Il ajoutait que : "Vaincre la cocotte, dès le début d'apparition" de phlyctènes, "demande de la vigilance. Il faut, laver abondamment, trois fois par jour au moins, la gueule, les pattes, et les tétines. La partie entre le sabot et la peau, doit obligatoirement après application de la liqueur, être enduite de glycérine phéniquée."

La combinaison de "la liqueur" nécessaire pour soigner les animaux est simple. "Dans un vase en terre vernissée, verser pour un demi-litre d'eau bien chaude, 15 g d'acide salicylique, remuer pour une bonne dissolution, puis laisser refroidir avant le traitement."

Les mêmes recommandations en ce qui concerne la litière des bêtes sont appliquées et "il est recommandé d'avoir à l'entrée de l'étable une bassine remplie de grésil pour y tremper et brosser ses sabots. Se laver les mains avec de la goutte est aussi un bon prévenant."

Dans notre village, note le propriétaire d'un manoir de la région bas-Normande "un agriculteur a perdu une vache et un cochon de la faute d'avoir soigné dès le début ses animaux." Un autre à la Ronde-Haye (50) à subit la perte de cinq bovins. "C'est l'importance de son troupeau qui en est la cause. Il n'a pas pu surveiller l'état de toutes ses bêtes, dès le début de l'apparition de la cocotte. L'économie qu'il a voulu faire d'un valet, se trouvera perdue par le rachat de nouvelles vaches."

Pendant que cette maladie persiste, il est conseillé aux humains de : "perdre l'habitude de sucer un brin d'herbe pour éviter d'avoir la bouche en compote pendant quelques jours."

De bonnes laitières.

Lorsque ses vaches sont à l'étable, Georges a pour habitude de leur donner à boire de l'eau "très chaude. Cela fait produire près d'un quart de lait en plus. Au début la vache a de la réticence, puis elle s'adapte vite."

Pour assurer la nourriture, et pour accroître la production de lait, il fauche régulièrement des orties Il ne faut pas qu'elles soient en graines, il faut les laisser faner un peu, pour que ça ne pique pas la bouche des vaches. Des orties coupées en même temps que le foin son excellente dans le fourrage. Il faut mettre ce foin de côté, pour l'utiliser seulement l'hiver."

Le sel est conseillé comme excitant et tonique, mais, "il ne faut pas en abuser. Un mélange de : Deux kilos six cent cinquante grammes de sel du marais, avec 50 g de poudre de carvi, 100 g de phosphate de chaux précipité, donné à la dose de deux cuillères à soupe par jour, en assaisonnement avec des betteraves, augmente la production de deux à trois litres journellement, chez une vache fraîchement vêlée."

Avoir un bon lait de conservation.

La conservation du lait pose problème en l'absence totale de moyens réfrigérants. " Par temps orageux, le lait caille au moment de bouillir. Pour remédier, il est préférable de mettre le lait dans un pot en terre avec un couvercle également en terre. Placer le pot dans un baquet contenant de l'eau fraîche. Mettre au-dessus du couvercle un linge mouillé suffisamment grand pour qu'il trempe dans l'eau. La toile aide ainsi à tenir le récipient frais plus longtemps."

Certains, comme mon grand-père, préfèrent faire bouillir le lait "dès la traite finie."

Sans la nécessité de le faire bouillir, il y a une autre astuce que nos ancêtres utilisent : "Ajouter par litre, 1 g de bicarbonate de soude ou de craie ou de magnésie, dissous dans de l'eau."

Un crémier, qui a pignon sur rue à Yvetot "ajoute un peu d'eau de savon pour que son lait ne tourne pas avant la vente". Il n'était pas le seul à pratiquer ainsi mais, "Il y a risque de donner mauvais goût."

Déjà à l'époque les gens des villes stérilisent du lait en bouteille, pour une meilleure conservation. Cette façon d'agir intéresse Georges qui a entendu dire au marché q'un docteur de Rouen, fait même chauffer du lait pour en faire de la poudre."

Aurons-nous un p'tit vieau ?

Les paysans pour savoir si une vache est pleine, ont une méthode particulière : "Il faut prendre quatre ou cinq gouttes de son lait et les laisser tomber dans un verre rempli avec l'eau de la fontaine. Si les gouttes vont au fond sans se disperser, c'est bon. Si la vache n'est pas pleine, les gouttes se divisent et troublent l'eau. Dans ce cas, il faut la reconduire au taureau."

Si le test concerne une génisse, il est nécessaire de presser légèrement le pis pour "avoir un peu de sérosité. Frotter dans le creux de la main avec un doigt. Si c'est gluant et consistant, la jeune bête est pleine. Plus c'est consistant, plus la grossesse est avancée. En cas contraire, c'est filant et comme de l'eau."

Il arrive que des vaches avortent. Il faut alors expulser totalement "la délivre si cela ne s'est pas fait naturellement." Pour un bon résultat de cette opération il est conseillé de : "Faire chauffer un litre de vin dans une casserole et ajouter du sucre. Trois fois dans la journée, il faut que la vache boive ce vin, en y ajoutant chaque fois une dose de poudre."

Cette poudre est composée avec : "Cent grammes de poudre de sabine, 50 g de poudre de seigle ergoté, et 30 g de poudre de muscade. Faire des doses de 30 g. Arrêter les prises dès la chute du délivre."

Dans le cas ou ce traitement n'a pas été appliqué et qu'il se dégage "une mauvaise odeur" il s'avère indispensable d'agir autrement et vite ! Il faut faire mijoter, "sur de la cendre chaude, sans laisser bouillir, 5 litres de bon cidre, dans un pot en terre vernissé. Ajouter : une botte de feuilles d'absinthe, une autre de jeunes pousses de buis, une jointée de graines de chènevis écrasés et autant de gros sel marin. Mettre en plus, une grosse tête d'ail qu'il faut trancher en morceaux. Le soir vider la mangeoire de la bête et l'attacher pour ne pas qu'elle

puisse manger sa paille. Le matin en allant à l'étable faire prendre, par petites gorgées, un litre du liquide après l'avoir fait tiédir et filtré."

Après la mise bas : Danger !

Une autre maladie qui concerne les vaches est inquiétante à cette époque. Il s'agit de la fièvre vitulaire (puerpérale) "qui est redoutable."

A la période ou vit Georges Féret, il n'y a pas grand chose à faire pour sauver la vache qui vient de mettre bas et qui est la victime de ce mal.

"Ça arrive, dans les trois jours qui suivent le vêlage. Cela touche souvent les vaches qui sont fortement nourries en azote. La vache tout excitée, se couche subitement et ne se relève pas, elle refuse, le boire et le manger, son lait diminuent, elle est constipée et ne pisse plus. Sa tête est branlante."

Si le cas se présente l'éleveur intervient selon ce procédé : "Immédiatement il faut lui mouiller le dos avec une éponge, puis la recouvrir, du cou à la queue, avec des sacs à patates, arroser sans cesse les sacs avec une eau mise en température."

Cette façon d'agir donne le temps d'aller chercher un artiste.* Si ce dernier n'exerce pas encore dans la région ce qui est souvent le cas, "il faut alors se débrouiller seul. D'abord faire une saignée de 3 à 4 litres, au niveau des veines de la mamelle, puis faire boire à la vache, par petites gorgées, 4 fois par jour, une potion qui se fait dans un litre d'eau en mélangeant : Trois cents grammes de sulfate de soude et 20 de nitrate de potasse. Si le cas paraît grave, donner un purgatif. Prendre une bouteille de vin, le faire chauffer et le remettre dans la bouteille. Verser 5 g d'ammoniaque, sur 40 g de poudre l'aloès, et mettre le tout dans la bouteille avec en ajoutant en plus 15 g de poudre d'assa fœtida."

* Dans le milieu rural c'est le nom donné au vétérinaire.

L'orque la vache se relève, le paysan la recouvre d'une couverture et : "Promène sur le dos de la bête des plaques à repasser, pour vite lui sécher les poils."

Pendant deux ou trois jours, il est nécessaire encore, de s'activer pour: "Frictionner la même partie du dos, matin et soir avec un mélange de 120 g d'huile camphrée, 40 g d'ammoniaque liquide et autant d'essence de térébenthine. Ne pas oublier de suivre le débit de l'intestin. Si c'est nécessaire, donner une-demi dose de purgatif aloétique." C'était la fermière qui le plus souvent s'acquittait de cette tache.

Pour les animaux victimes de fièvres "ou autres maladies " il est conseillé de leur préparer la potion suivante. "Dans un seau, déposer une bonne poignée de foin de très bonne qualité. Emplir le seau d'eau bouillante, le couvrir avec une planche et laisser infuser une trentaine de minutes. Faire boire chaud à la bête. C'est aussi très bon pour leurs intestins."

Halte aux ballonnements.

Les ballonnements, chez les vaches, sont assez fréquents. "Ils peuvent être cause d'asphyxie si on n'y veille pas."

Quatre remèdes ont été expérimentés. Les deux premiers par Georges et les deux derniers par son fils.

Dans ce cas le "père" Georges a chez lui une bouteille, "bien bouchée" qui contient un litre de lait froid, "dans lequel il faut délayer, une gousse d'ail entièrement pilée. Plus le lait est conservé longtemps, plus il est efficace."

Deuxième remède préconisé : "*Dans un litre d'eau bouillante, déposer 60 g d'alun cristallisé, réduit en poudre. Laisser refroidir. Les doses : un litre pour une vache de bonne taille ou un bœuf et pour un bouvillon ou une génisse, un demi-litre. Un verre suffit pour une chèvre ou un mouton. Après traitement, il est préférable de soigner la constipation qui se manifeste par du sulfate de soude.*"

Le fils opte pour des méthodes différentes. La première consiste à cueillir, "*sur un vieux mur, une bonne poignée de grande éclaire.* (Il s'agit de chélidoine, plante qui sécrète un sucre jaune caustique qui était utilisé en campagne pour faire disparaître les verrues. Dans d'autres régions, cette plante est connue sous le nom de cendrée) "*En faire une boulette et l'enfoncer le plus profond possible dans la gueule de la vache. Quelques minutes après, le gaz sort et la guérison est faite.*"

L'usage de l'ammoniaque est courant dans la région d'Yvetot car c'est un produit relativement peu cher. Gustave le préconise pour les ballonnements des animaux. "*Il faut doser pour deux litres d'eau, très fraîche, entre 25 et 50 g d'ammoniaque liquide, suivant la taille de la vache. Pour un mouton, c'est de 2 à 10 g. Bien secouer le flacon avant d'entonner dans la gueule.*"

Mon grand-père, Delphin Féret a lui aussi sa petite combine. Il indique la détenir du "père David", un parent. "*Il faut préparer, en prévision d'un gonflement un mélange de 100 g d'alcoolat de mélisse, 100 g d'alcoolat d'anis. Ajouter 50 g de teinture de kola et autant de teinture d'assa fœtida. Dans un litre d'eau tiède, il faut mettre une ou deux cuillerées à soupe de la potion pour une vache. Une cuillerée à café dans un verre d'eau, pour les agneaux et une double dose pour les moutons adultes. Répéter la prise, vingt minutes après si le résultat n'est pas immédiat.*"

Un camarade d'école de Gustave Féret qui, après son long service militaire a quitté le village pour aller garder des moutons dans les polders du Mont-Saint-Michel, avant de revenir succéder à son père, sur la ferme familiale au pays de Veauville-les-Baons, a toujours à sa disposition une pommade, que Gustave qualifie de "*bon remède pour celui qui vit constamment avec son troupeau.*"

C'est une pommade qui nécessite de "*faire ramollir 100 g de bonne mélasse, dans la quelle il faut mélanger : 20 g de poudre d'assa fœtida, 10 g de poudre d'anis et autant de poudre de carvi.*"

Gustave détaille la manière d'utiliser ce remède, suivant les explications de son camarade Louis. "*Il faut prendre, un bout de vieille corde, en enduire au milieu, une dizaine de centimètres avec la pommade. Placer la partie badigeonnée dans la gueule de la bête et brider ensuite la tête avec le reste de la corde.*" Impossible pour l'ovidé d'éviter la sanction.

Soigner les dartres.

"*Ce sont surtout des bouvillons et les génisses d'un an à dix-huit mois qui sont sujets à cette maladie.* Cela se traduit, par "*des croûtes d'un blanc sale, autour des yeux, et à la base des oreilles. Elles s'étendent sur le dos et la poitrine si elles ne sont pas prises à temps en soins.*"

Pour faire disparaître ces dartres herpétiques, l'éleveur a deux remèdes dans sa pharmacopée personnelle

Le premier consiste à "*enduire matin et soir jusqu'à repousse des poils, les dartres avec de l'huile de cade ou de l'huile empyreumatique*" et le deuxième à : "*Mélanger 100 g de glycérine à 5 g d'acide phénique liquide.*"

Avec les dartres il y a risque de contagion pour l'homme. "*Il faut prendre de grandes précautions en soignant les bêtes. Se mettre sous les ongles du savon mou, s'enduire les mains d'huile et bien frotter partout, surtout entre les doigts. Se recouvrir la tête avec un mouchoir noué pour cacher tous les cheveux. Les dartres chez l'homme se fixent dans toutes les régions à poils. Après les soins à l'étable, il ne faut pas aller pisser, ni se toucher ou se gratter avant de bien se laver les mains, et se les rincer avec du Calvados.*"

L'empommage, c'est grave.

A l'époque ou les pommes arrivent à maturité dans les vergers il est fréquent qu'une vache par gourmandise se saisisse d'un fruit et dans sa précipitation l'avale sans le broyer. La pomme se bloque alors dans l'œsophage et c'est le drame.

Mon aïeul conseille de : "*Se munir d'une baguette de coudrier souple*" à l'extrémité de laquelle, "*il faut enrouler son mouchoir, après l'avoir mouillé. Attacher, un coin du mouchoir, avec une ficelle entortillée autour du bâton, pour pouvoir le retirer au cas ou il reste bloqué dans le conduit de la vache. Faire pénétrer le bâton dans la gorge et pousser doucement la pomme. On peut essayer de faire remonter la pomme en faisant des pressions du bas vers le haut ou bien essayer de l'écraser entre ses deux mains.*"

Bien souvent ces opérations délicates ne peuvent être menées à bien. Dans ce cas le paysan sacrifie à regret sa bête pour ne pas perdre le profit de la viande.

Mon grand-père Delphin a résolu le problème pour que ses vaches ne puissent manger des pommes en traversant le verger pour aller à la pâture. "*Il faut tresser, avec de l'osier, des paniers à la mesure du museau de la bête. Elles ne peuvent ainsi rien attraper.*"

Il arrive que des vaches qui consomment "*des aliments défendus*" soient victimes de vomissements.

Pour remédier à cela, Georges a encore son remède: "*Avec la cuillère à tourner dans le chaudron, il faut déposer au fond de la gorge de la vache, 8 g de poudre de camphre, mélangée à deux jaunes d'œufs crus. Si besoin renouveler le lendemain. Il faut attendre quelques jours avant de renouveler la troisième médicamentation.*"

Pas de poireaux au menu des vaches.

Dans les années 1800 les verrues qui affectent les bovins sont dénommées "*poireaux.*"

Les verrues reliées à la peau par un étranglement sont faciles à soigner de la manière suivante : "*Prendre un fil d'élastique sur une chaussette et lier la basse du poireau. Il tombe tout seul.*"

Pour les verrues courantes, une allumette suffit pour obtenir un bon résultat. "*Il faut tremper le bout dans de l'acide azotique pur et enduire la verrue de liquide. Si la première application ne réussit pas, renouveler une huitaine après. Là, c'est certain, le poireau jauni et tombe après écaillage.*"

Pour un cas de verrues sur une mamelle et sur les trayons d'un mammifère, "*c'est plus délicat à soigner. Il faut appliquer seulement une pommade qui se fait dans un bol en mettant 100 g de graisse de cochon fraîche, mélanger avec 5 g d'acide salicylique et une même part de sous-acétate de cuivre. Après huit jours, laver la mamelle et les trayons à l'eau et au savon. Les poireaux tombent au frottage.*"

La mammite.

C'est un traitement, rapide, qui résout, ce gonflement inflammatoire de la mamelle. La première intervention consiste "*si on a le temps, à rester, quelques heures, près de la vache pour mouiller d'eau très fraîche, la mamelle, soit avec les mains ou avec un chiffon fin.*" Les grands-parents ou les gosses sont souvent affectés à cette besogne.

Georges Féret a sur ses étagères une pommade qu'il utilise pour soigner ses vaches ou celles des voisins, qui font appel à son savoir. Elle est composée de : "Deux cent cinquante grammes *de pommade camphrée et de 125 g de sulfate de fer porphyrique.*" Il ajoute que pour mener à bien le traitement il est indispensable de : "*Traire à fond la vache, une douzaine de fois dans la journée, et appliquer une bonne couche de pommade cinq à six fois dans la journée. Si la vache n'est pas traite régulièrement, elle pourrait perdre un trayon ou deux.*"

La diarrhée.

Chez la vache, la diarrhée est souvent tenace. Elle est combattue dans les années 1800 par un mélange "*très soigné des poudres suivantes : "Cent vingt-cinq grammes de myrtille, autant de gentiane et autant de camomille. Ajouter de la craie sèche pour 75 g et 50 g de sulfate de fer porphyrisé.*" Ce mélange est "*divisé en portions de 15 à 25 g, suivant la taille de la vache. Une dose délayée dans un litre de forte décoction d'eau de riz à faire prendre matin et soir.*"

Des nœuds dans les trayons, cela fait désordre.

Il s'agit d'une nodosité "*grosse comme un petit pois*" *qui* se situe souvent dans la partie supérieure d'un trayon. Cette présence est conséquence, au dire de Georges Féret, d'une inflammation de la mamelle "*mal soignée.*"

Pour remédier à cette situation, il s'emploi à "*faire dissoudre dans 100 g d'eau fraîche bouillie et refroidie, 5 g d'acide borique*" et de préparer une pommade obtenue de la manière suivante. « *Incorporer 15 g d'acide borique à 100 g de vaseline.*"

La dissolution est à" *injecter matin et soir dans le trayon à l'aide d'une petite seringue en étain. Ne pas oublier d'huiler la canule avant la pénétration et agir avec douceur.*" La pommade est utilisée, en complément, matin et soir, pour "*un massage avec le doigt, sur la grosseur qui est dans le trayon.*"

Pour tirer un bon profit des veaux.

Pour pouvoir vendre un peu plus de lait, "*le huitième jour après la naissance du veau*", ne donner à celui-ci que : "Cent cinquante grammes environ d'un mélange qu'il faut ajouter à "*trois litres de lait et trois litres d'eau.*" Il se compose ce mélange avec: "*Trente kilos de farine de maïs, 14 kg de farine de pois, 5 kg de farine de graines de lin tamisée et 500 g de sucre en poudre et autant de phosphate de chaux précipité. Il faut bien mélanger le tout et d'abord, délayer la farine, dans un peu d'eau fraîche, ajouter du lait froid et après le reste de l'eau au préalable bien tiédie. Ne pas en préparer trop à la fois, pour éviter de rancir.*"

Au bout d'un mois, la ration de lait est diminuée, progressivement, pour être remplacée par un peu plus de poudre. "*Il faut arriver au bout de quarante-cinq jours, à 350 g de farine pour 6 litres d'eau, ensuite, jusqu'au soixante-quinzième jour, à 500 g de farine pour 9 litres d'eau.*" On est encore loin des ordinateurs qui aujourd'hui, gèrent pour chaque vache, son alimentation en rapport avec sa production de lait.

Les veuves, qui vivent à la campagne, la plupart du temps, ne conservent qu'une vache sur leur petit lopin de terre, qu'elles ont peine à entretenir. Il arrive hélas, qu'après la naissance d'un veau, au bout d'un mois environ, la vache, ne fournisse plus assez de lait, pour nourrir sa progéniture. Dans ce cas, jusqu'à ce que le veau atteigne cinq semaines, pour assurer sa survie de l'animal, la fermière recourt à *"une infusion de bon foin."*

Le foin *"bien sec et de bonne qualité"* se dispose au fond d'un baquet. La fermière verse dessus de l'eau bouillante puis laisse infuser *"une trentaine de minutes"* avant de faire boire le petit veau. Georges Féret conseille en plus d'ajouter si possible : *"Des jaunes d'œufs, pour enrichir l'infusion, qui peut remplacer, un quart du lait donné au veau."*

Pour couper, le lait destiné à la nourriture des jeunes veaux et pour leur éviter la diarrhée, il faut : *"faire cuire à feu doux, sur le côté du feu de l'âtre, dans deux litres d'eau : Trente grammes de riz. Laisser bouillir doucement jusqu'à éclatement des grains, puis passer au travers d'un linge fin. Le riz peut être remplacé par de l'orge de gruau."*

Si un veau est atteint de diarrhée, *" intervenir de suite pour éviter de le perdre. Lui faire avaler, trois fois dans la journée, un paquet de poudre. Avec 2 g de bicarbonate, autant de salicylate de bismuth et un gramme de salol. En faire six paquets. Un paquet, convient pour délayer dans un verre d'eau fraîche, qu'il faut faire avaler au veau. On arrête le traitement, lorsque tout est redevenu normal."*

Un bœuf : c'est du beurre dans les épinards.

Georges élève chaque année un bœuf. La bête est vendue sur pied, à un marchand* de connaissance. Cette transaction, sujet à marchandages, lui permet de pourvoir à ses achats, pour les besoins de la ferme et de sa famille.

* Dans le monde rural c'est le nom qui désigne le marchand de bestiaux.

Avant que l'animal soit vendu le sujet de préoccupation envers l'animal est la gale. Comme pour les soins à donner aux vaches et chevaux, victimes de cette maladie, il est conseillé de prendre des précautions, car elle est transmissible.

Ce sont souvent les chevaux qui transmettent au bœuf la gale. Dès l'apparition, il faut enduire l'animal *"avec du savon vert. Laisser quelques heures en place. Entraver le bœuf pour ne pas qu'il se lèche. Après, laver ses poils avec une brosse et de l'eau fraîche. Après séchage, appliquer sur les parties galeuses, de l'huile de lin qui détruit le sarcopte. Même après guérison, continuer à laver le bœuf pendant une semaine, avec de l'eau dans laquelle on fait bouillir trois ou quatre pelletées de cendre de l'âtre."*

Le bœuf, de même que les moutons et les vaches sont victimes des poux. En ce qui concerne le bœuf, mon ancêtre emploie les grands moyens, pour le débarrasser de ses bestioles indésirables.

Il vide "*entièrement*" le fumier de l'étable, et lave avec du crésyl : Le pavé, la mangeoire puis badigeonne de chaux les murs. Après cette première opération, "*frictionner l'animal avec de l'huile de lin qui détruit les poux. Comme il reste des œufs dans les poils, il faut refaire l'opération huit jours après."*

L'été, une mouche, l'œstre dépose ses vers sous la peau des bovins. Si cela est moins grave que pour les moutons et les chèvres, il faut cependant remédier à cette situation. Une fois que "*les petites bosses qui se forment sur le dos de l'animal sont découvertes*", Gustave, avec la pointe de son couteau, "*débride la bosselure*" puis avec une pince enlève la larve. *"On voit ce cas aussi chez les chiens de chasse. Il faut faire de même que pour la vache."*

En ce qui concerne les moutons, Georges note que "*l'œstre, pond près du nez de la bête. La larve va se développer dans le secteur du crâne et c'est elle qui produit les vertiges du mouton.*" Certaines plantes odorantes peuvent éloigner la mouche. Par contre, il est utile de "*déposer un peu de crésyl sur la tête du mouton, pendant la période ou les mouches s'activent.*

"*Que ce soit pour la gale ou pour l'œstre, il faut porter au loin le fumier et l'enfouir profondément pour éviter le pire par la suite.*"

Revenons à nos moutons.

Georges Féret, compte également beaucoup sur la vente de ses agneaux. C'est pour cette raison, qu'il les observe avec attention lorsqu'ils gambadent dans le pré, face à sa maison. Si un des agneaux dépérit un peu, aussitôt, il s'intéresse à la mamelle de sa mère. "*Les crevasses sur les pis d'une brebis, doivent être soignées à temps.*" Il s'empresse alors d'aller chercher une pommade, qu'il a toujours en réserve. Elle est préparée en "*incorporant dans un vase vernissé, 60 g de cérat simple, 12 g de camphre pulvérisé et trois grammes d'acide borique.*"

La brebis malade et son agneau sont rentrés dans la bergerie, dont la fenêtre a été fermée au préalable, "*pour conserver la chaleur et éviter les courant d'air.*" Sur la paille renouvelée et maintenue toujours sèche, la brebis reçoit des premiers soins. "*Matin et soir, il faut enduire les crevasses avec une forte couche de pommade.*"

Vaincre la gale du mouton.

C'est en préparant du jus de tabac, que le paysan, soigne la gale de ses moutons. Pour obtenir un bon résultat, le traitement dans ce cas doit s'échelonner sur plusieurs mois. Un inconvénient, "*la laine souillée par le jus de tabac, n'est pas très estimée des chiffonniers.*" Ces derniers à l'époque font du porte à porte, aussitôt que la saison de la tonte est terminée pour acquérir au meilleur prix la laine des ovidés. Ils profitent de leur passage pour "*chiner*" les peaux de lapin et de taupes.

Dans la région d'Yvetot, c'est un colporteur lorrain, qui a introduit un autre remède pour soigner la gale des moutons. Il vend de l'huile de schiste*. "*En vingt-quatre heures, le mal peut disparaître avec sa mixture*" a constaté Georges Féret.

* Cette huile détruit également les larves d'insectes, éloigne les mouches et moustiques.

"*Il est préférable de soigner les plaques une à une, plutôt que toutes du même coup, car le remède me semble brutal*" note-t-il avant ajouter : "*Dès que la gale arrive, il faut surtout bien nettoyer la bergerie, laver les murs et la mangeoire avec une solution d'un pour cent d'acide sulfurique. Avant le nettoyage, il faut enlever tout le fumier et surtout ne pas le mettre sur le tas dans la cour, mais le porter loin dans les terres. Si c'est possible ne pas remettre de brebis dans la bergerie avant six semaines.*"

Attention au piétin.

Si un mouton est victime du piétin*, "*aussitôt, il faut le mettre sur de la paille fraîche, dans la bergerie. Avant qu'il soit rentré, dans le bâtiment, il faut avec un couteau bien aiguisé, enlever toutes les parties mortes ou décollées. Attention de ne pas faire sortir de sang. Bien nettoyer la plaie. La badigeonner ensuite avec une étoupe, vrillée sur un bout de bois et trempée*

dans 250 g d'eau mélangée à 75 g de nitrate de mercure et 50 g d'acide azotique. Faire la préparation juste avant."
* Maladie du pied du mouton qui provoque un boitillement prononcé.

La diarrhée.

La diarrhée des agneaux, à l'époque, se traite un peu comme *"celle du veau, avec des doses moins importantes."* Il y a une autre solution, "*plus économique, mais pas aussi radicale. Il faut bien mélanger dans 300 g d'eau de menthe : 50 g de poudre de craie sèche, 6 g de poudre d'opium brut, 25 g de poudre de cachou et 5 g de poudre de gingembre gris. Bien agiter la bouteille et donner matin et soir, une cuillère à café dans un quart de verre d'eau de grains de lin."*

Arrêter la bronchite.

La bronchite vermineuse, qui affecte les moutons, qui pâturent dans des zones humides, est caractérisée par une toux que l'animal supporte difficilement. Aussitôt la maladie décelée, Georges Féret suggère de ramener le mouton, à la bergerie, pour lui assurer une alimentation propice à sa guérison. "*Il faut, trois fois par jour lui faire manger du son légèrement mouillé, mélangé à un peu d'avoine. Ajouter, un gramme de poudre de noix vomique et un demi-gramme de sulfure de calcium. Si le mouton refuse la poudre, lui faire prendre avec du miel.*" Ce remède convient "*parfaitement aux veaux en doublant la dose des poudres.*"

Les poux des indésirables.

Les poux, qui s'installent dans la toison des moutons posent problèmes pour les exterminer. Une méthode consiste à "*verser trois petits verres à madère remplis d'ammoniaque liquide ou d'alcali volatil, dans un litre d'eau tiède.*" Avec cette mixture, laver les moutons et "*les poux disparaissaient sans problème.*"

Les feuilles de colchiques écrasées, s'avèrent aussi efficace "*pour frotter les poils*" ou bien les faire bouillir dans de l'eau, "*pour laver la bête, lorsque l'eau est refroidie.*"

Dans sa robe de soie, le cochon.

Que ce soit chez Georges où chez Gustave, et plus tard chez mon grand-père Delphin, tous les ans, deux ou trois cochons sont engraissés pour nourrir la famille. La journée des *"cochonnailles"* est l'occasion d'agapes entre voisins.

Le matin, le cochon bien gras est attaché solidement, par les pattes, sur une échelle, dressée contre le mur d'un bâtiment. Le goret* malgré ses cris est aussitôt sacrifié par le Maître des lieux.
* Non donné au cochon en Normandie en particulier.

La mariée* récupère immédiatement dans un seau, le sang qui s'écoule de la gorge de l'animal. Pendant l'écoulement du précieux liquide, elle ne cesse de remuer le sang qui ne doit pas coaguler. C'est la matière première, nécessaire avec, des morceaux de gras découpés en petits cubes, pour la confection du boudin.
* C'est le nom qui est donné à l'épouse avant sa première maternité. Ensuite elle sera appelée la mè (la mère) et plus tard la vieille.

La fabrication de ce boudin, est une opération délicate qui demande beaucoup de doigté, en ce qui concerne l'assaisonnement en particulier.

Une fois le cochon saigné, les hommes érigent un lit de paille dans la cour et y mettent le feu. Le cochon est déposé par les hommes sur la paille enflammée afin de faire disparaître par le feu les soies de l'animal. L'opération est parachevée, à l'aide de torches de paille enflammées.

Une fois cette opération menée à bien, c'est à l'aide de grands couteaux, que les parties brûlées sont grattées. Il ne reste plus, qu'à remettre le cochon sur l'échelle, pour le laver soigneusement et procéder à son ouverture.

Une fois les entrailles prélevées et mises de coté, car dans le cochon rien ne se perd, la carcasse est aussitôt tranchée puis la viande débitée en morceaux. Des parts de gras sont attribués aux femmes qui confectionnent le boudin.

Les jambons sont mis à part. Quelques morceaux du goret sont réservés pour le repas du midi et les autres trouvent place, dans les pots en terre pour être salés.

Une fois le boudin terminé les épouses se rendent au ruisseau pour laver les boyaux qui vont servir à fabriquer une andouille qui sera mise à fumer dans la cheminée.

Dans la famille Féret, une partie du gras est détachée de la couenne, avec soins. Il est destiné, après cuisson et stockage, à la confection d'onguents et pommades.

Des morceaux de gras attachés à la couenne que les commis de ferme désignent sous le nom de "savonnettes" sont suspendus dans la cheminée pour être fumés. Après cette opération, au bout de quelques semaines, les "savonnettes" seront accrochées, sans protection, sous les poutrelles de la cuisine pour être consommées plus tard au fur et à mesure des besoins.

Les jambons après avoir été abondamment enduits de gros sel trouvent place dans un saloir en bois. Le coffre est fréquemment visité, pour des brossages réguliers des jambons et de nouvelles applications de gros sel. Les endroits près de l'os sont poivrés pour éviter que la viande se détériore.

Quelques semaines après ce traitement, les jambons trouvent place dans la cheminée afin d'être fumés en compagnie d'andouilles et de quelques saucisses.

L'après-midi, des "cochonnailles" les femmes s'affairent à la confection des saucisses, pâtés et crépinettes.

Les hommes apportent leur concours dans la limite de leurs connaissances. Ce sont eux qui vont tourner la manivelle du hachoir et entretenir le feu dans la cheminée.

Après la traditionnelle bolée de cidre, les "*pères*" partent voir les bêtes dans les pâturages avant de se retrouver le soir, après la traite, autour d'une bonne table. Au menu : Du cochon. La soirée se termine souvent en chansons et en dansant. En se quittant on se donne rendez-vous pour une prochaine journée de cochonnailles, chez un voisin.

Les cochons qui sont *"à l'engrais" ne* demandent pas, un régime particulier. On leur donne l'eau de la vaisselle, dans laquelle on met quelques patates, et des restes. En plus, chez Georges Féret, ils ont droit à "*de la farine de glands. Cent grammes deux fois par jour et pour les adultes, 250 g."*

Pour obtenir cette farine utilisée pour "*avoir une viande bonne qualité, il faut récolter les glands bien murs. Les faire sécher sur des claies. Après la cuisson du pain, lorsque le four est moyennement chaud, les placer à l'intérieur et les laisser là pendant deux jours. Lorsque la peau est craquelée, l'enlever et placer les glands dans un baquet au sec. Si on moud avec la peau, il faut alors tamiser la farine et mettre au fumier les détritus."*

Les fermières, mais plus souvent les grands-parents aidés de leurs petits-enfants récoltent également les châtaignes. En période ou les pommes de terre se font plus rares, celles-ci sont remplacées, par le fruit épluché, qui sera écrasé, pour être incorporé aux aliments.

Dans l'ensemble les porcs ne donnent pas trop de soucis sur le plan sanitaire. Seul petit problème : L'apparition de poux. Dans ce cas : "*Incorporer à 100 g de savon mou, 5 g d'acide phénique cristallisée. Ajouter un peu d'eau pour constituer une bouillie. Frotter doucement, pendant cinq minutes le goret avec la pâte. Laisser sécher pendant trois heures avant de laver la bête avec une eau tiédie.*"

La basse-cour.

Contrairement aux gros propriétaires de la région qui édifient à l'époque des pigeonniers Georges se montre hostile aux pigeons argumentant que "*ces oiseaux attirent les rats et ravagent les semailles.*"

Comme dans toutes les fermes, la volaille, chaque matin est libéré pour aller dans les champs "*où elle trouve sa meilleure nourriture.*"

Georges possède deux coqs, qui se chamaillent régulièrement pour régner en maître sur l'armada de poules. Pour éviter les bagarres, Albert, le garde-champêtre, lui a donné une manière de procéder : "*Il faut attraper le plus bagarreur. Faire un cordon avec de la laine, le nouer au dessus de l'ergot, et le relier au même endroit à l'autre patte. L'entrave doit lui permettre de marcher, mais pas de courir. Après quatre ou cinq jours, enlever le cordon, le coq ne se disputera plus avec son collègue.*"

Dans le poulailler "*qui doit être bien étanche, pour éviter aux nuisibles de rentrer, il faut, que tous les perchoirs soit à la même hauteur. Cela évite que les volailles se disputent. Maintenir, une paille propre dans les pondoirs.*"

Le lieu d'hébergement des volailles, doit être nettoyé régulièrement. "*Il faut éviter à la vermine de s'installer en lavant régulièrement les murs, les nids, et les perchoirs avec de l'eau additionnée de 10 gr d'acide sulfurique pur par litre d'eau. Sur le sol, étaler, à la volée, un kilogramme de plâtre en poudre mélangé à 10 gr de naphtaline.*"

Dans le poulailler, dès que les poules sont couchées, mon grand-père Delphin, a l'habitude de placer à l'intérieur une branche d'aune. Le lendemain matin, il récupère celle-ci. Le feuillage est alors recouvert des poux qui "*préfèrent l'odeur de l'aune à celle des plumes des volailles.*" Il lui suffit dit-il de brûler la branche pour anéantir les parasites.

La maladie de la basse-cour la plus courante est la pépie. Lorsqu'une poule est repérée, la fermière, la capture puis la place entre ses jambes pour l'immobiliser. Elle lui ouvre alors le bec et à l'aide d'une aiguille, gratte la langue de la poule pour soulever la pellicule, afin de pouvoir l'arracher ensuite. Après cette opération, elle dépose sur la langue de la volaille, une goutte de vinaigre, ou bien une noix de beurre salé. Pendant une petite heure, la poule privée de boisson reste dans un bâtiment.

Gustave Féret est contre cette méthode comme il l'indique. "*C'est barbare ! Il est préférable de faire avaler aux poules, trois fois par jour, trois granules de sulfure de calcium au centigramme et de mettre dans leur eau, un gramme d'acide chlorhydrique pour un litre.*"

Les poules et les canards sont nourris deux fois par jour. Le matin et le soir. En plus du grain éparpillé dans la cour "*pour que les volailles, ne perdent pas l'habitude de chercher leur pitance*" elles disposent, régulièrement, et "*surtout plus souvent en hiver*" d'orties. "*Séchées à*

l'air, hachées et mêlées à du son, mouillé avec de l'eau chaude, pour faire une pâtée. C'est excellent, pour les pondeuses et très bon pour l'engraissement."

L'eau du lait écrémé est également un bon complément pour les pondeuses, de même *"qu'une portion de caillé une fois par semaine."*

"Si une production d'œufs, intensive est demandée en hiver, il faut trier une douzaine de belles poules, âgées de deux à trois ans", conseille un moine de l'abbaye de Saint Wandrille, spécialement affecté à la basse-cour. *"Les rentrer dans un bâtiment tempéré, équipé de boites à pondre, garnies d'un bon foin. La nourriture doit être constituée, dans la journée, de sarazin. Le matin, faire une pâtée, avec du tourteau de chènevis pulvérisé et de la farine d'orge. Ajouter une bonne poignée de brique pilée. Mélanger le tout avec du lait écrémé. Inutile de conserver les poules. Au printemps, elles sont épuisées et sont bonnes pour la casserole, après un court engraissement."*

A propos d'engraissement, mon grand-père a sa méthode bien à lui. Quelques temps avant la date à laquelle il envisage de vendre au marché ses poules, ils les enferment *"dans la soue à cochons*, pour éviter qu'elles marchent beaucoup. Leur donner à volonté en parties égales des farines d'orge, de seigle et d'avoine. Mouiller avec du lait écrémé. Obtenir une pâte très épaisse et ajouter un quart de tourteau de chènevis pulvérisé. L'engraissement est rapide."*

***** La soue est le bâtiment qui abrite les porcs.

Une composition de poudre est en usage dans le Cotentin pour obtenir un très bon résultat chez les pondeuses. *Mélanger: Cent cinquante grammes de poudre de sang séché, 50 g de poudre de carvi, 200 g de brique réduite en poudre très fine, 100 g de phosphate de chaux précipité et 50 g de sel fin de cuisine. Stocker dans une boite à biscuits bien fermée. Donner pour une vingtaine de poules, deux fois par jour, une cuillerée à soupe du mélange, avec du grain légèrement mouillé."*

Une autre méthode, pour exciter la ponte, *consiste à "chauler le grain."* Pour mener à bien cette opération, il faut, *"faire chauffer, 12 litres d'eau, pour faire dissoudre un kilogramme de chaux vive. Mélanger dans l'eau le grain, distribué habituellement aux volailles. Bien remuer pour qu'il s'imprègne de toute la quantité d'eau. Faire ensuite sécher et distribuer aux volailles en quantité suffisante."*

Il arrive quelquefois, que des poules fassent des infidélités à leurs pondoirs, préférant aller déposer leurs œufs en d'autres endroits. Au temps de Georges Féret, c'est son fils Gustave qui est chargé de la collecte des œufs, égarés çà et là. Il n'a pas de difficulté. Il lui suffit de faire preuve d'agilité, pour aller visiter le grenier ou paille et foin sont entreposés. Il vérifie également la mangeoire des vaches où les poules aiment s'installer pour pondre. Les œufs récoltés, en dehors des nichoirs, sont soigneusement mis à part, tandis que la mère, prépare un mélange en faisant dissoudre: "Cent vingt grammes *de sel de cuisine dans un litre d'eau fraîche."* Un à un les œufs sont plongés dans le liquide. *"Ceux qui tombent au fond, sont du jour. L'œuf qui a entre deux et trois jours, nage au milieu et ceux qui sont plus vieux remontent suivant leur ancienneté de plus en plus vers le haut. Ceux qui nagent en surface sont douteux."*

Il y également des poules, qui veulent absolument couver, dans le poulailler ou dans un autre endroit. Si ce n'est pas souhaitable, *"il faut, leur administrer une bonne purge, sous forme d'une cuillerée à soupe d'huile de ricin, engorgée de force. S'il n'y a pas de renard ou autres nuisibles, dans les environs, laisser la poule coucher dehors, pendant plusieurs nuits et ne lui*

donner que de la verdure à manger. Quelques jours, après ce régime, elle ne pensera plus à couver."

Des grands-mères ont recourt à un remède particulier pour résoudre le problème. Il consiste à attraper la poule sur son nid et à lui "plonger plusieurs fois le croupion, dans un seau d'eau fraîche."

Il arrive "pour une cause inconnue, que les poules se trouvent dotée, un matin, d'une crête noirâtre, et que leurs déjections soient jaunes, gluantes et puantes." C'est bien sur le choléra qui les guette. "Le traitement doit être immédiat, pour ne pas risquer de perdre toute la basse-cour."

Un remède doit être aussitôt administré, pour l'ensemble de la basse-cour. "Dans une bouteille, verser 250 g de bon calva, y faire dissoudre, 2 g d'acide salicylique, 50 centigrammes de naphtol B, 30 gouttes d'essence de menthe et 20 gouttes de laudanum de Sydenham. Bien agiter. Dans une pâtée de grains cuits, donnée le matin et le soir, mettre au dernier moment, pour 25 poules, une demi-cuillère à soupe de la liqueur. Arrêter ce mélange, dès que les poules n'ont plus la queue pendante."

Si certaines poules n'ont plus la force de manger, c'est alors la mère qui intervient. Pendant deux ou trois jours, elle leur fait avaler de force, "régulièrement, plusieurs fois dans la journée, des boulettes de mie de pain, trempée dans la liqueur" formulée ci-dessus. "La guérison survient trois ou quatre jours après."

Lorsque ma grand'mère, a l'intention de mettre à rôtir une poule, avant le la tuer, elle lui fait avaler une cuillère de vinaigre, sous prétexte que la viande sera plus tendre. Sa mère avait une méthode différente pour "donner de la tendreté à une vieille poule. Il faut la tuer et la mettre à tremper pendant 24 h. dans de l'eau froide, avec une poignée de cendre. Laver ensuite la volaille, la plumer, la vider et attendre encore 24 h. avant de la lier et de la mettre à bouillir, pendant un quart d'heure. Il suffit après de l'embrocher. A moitié de la cuisson, l'arroser avec du beurre très chaud."

C'est ce qui de nos jours est qualifié de : Tromperie sur la marchandise.

Les petits poussins.

La pitance des petits poussins est composée d'une pâtée faite avec "de la farine d'orge et du lait de vache. On peut ajouter le premier mois, pour deux douzaines de poussins, une cuillère à soupe de phosphate de chaux précipité et le mois suivant doubler la dose. En deux mois et demi, ils peuvent être vendus."

Les poussins victimes de boiterie ont alors à leur disposition une eau additionnée de, "5 g de bicarbonate de soude par litre."

La diarrhée qui affecte les jeunes poussins, se traduit par des excréments "qui ressemblent à de la craie délayée. Il faut fortifier leur nourriture. Leur donner à manger du cœur de bœuf bouilli et pilé, des jaunes d'œufs durs, de la mie de pain dure, et de la chicorée hachée finement. Mélanger le tout. Ne pas oublier d'enlever la crotte de leur croupion, et de les mettre au chaud."

Un compagnon fidèle : le chien.

Dans la famille Féret, les générations qui se sont succédé, ont toujours été entourées de chiens. Pour les uns c'était le gardien de la ferme, pour un autre l'auxiliaire utile pour conduire le troupeau. Mon grand-père, lui avait deux chiens pour aller chasser.

En période de chasse.

Quelques jours avant l'ouverture de la chasse, Delphin Féret, prélève de la suie dans le bas de sa cheminée, pour la déposer dans un plat creux. Il verse dessus du vinaigre. *"Il faut tremper chaque patte du chien dans le liquide, et renouveler le lendemain. Frotter bien les jointures. La sole devient dure et le chien n'aura plus de problème pour marcher, même dans les chemins caillouteux."*

Le dopage n'était pas interdit.

Le matin, avant de partir pour une journée de chasse, les chiens sont dopés, avec en complément dans leur nourriture, une cuillère à soupe d'un mélange, réalisé avec : "Deux cents grammes de tisane d'avoine, 50 g. de glycérine achetée en pharmacie, 45 g de teinture de kola et 5 g de teinture de digitale." Avec cette formule les chiens sont paraît-il plus résistants à l'effort.

Chienne en chaleur.

Les chasseurs ont des remèdes spécifiques pour calmer les chiennes en chaleur.

"Il faut pulvériser et mélanger 4 g de camphre mono bromé à 8 g de bromure de potassium. Diviser en douze parties, et ensacher. Donner une part matin et soir, dans une boulette de beurre. Au bout de trois à quatre jours, il y a disparition totale des chaleurs de la chienne."

Avant le départ pour la chasse, les chiennes en chaleur ont droit à un traitement spécial *"pour éviter aux mâles de leur porter un intérêt particulier."* Mon grand-père prépare un mélange avec : "Dix grammes de fleur de soufre, 5 g de camphre en poudre, et 0,10 centigrammes d'iodoforme. Il suffit ensuite "d'enduire les lèvres et l'entourage de la vulve de la femelle avec la pommade. Les chiens ne viendront pas la renifler."

Halte aux tiques.

Les tiques qui s'accrochent sur la peau des chiens sont extraites à l'époque d'une manière très simple : "Prendre une allumette, enrouler dessus un petit morceau d'ouate, le tremper dans de la térébenthine ou de l'huile de pétrole. Frotter la bosse et la tique choira."

Les puces dehors.

Pour éviter que les chiens soient couverts de puces, un vieux précepte, conseille, de ramener de la marée, un grand seau de varech frais. Il faut en prendre une partie pour confectionner, deux moyennes boules et les disposer dans la niche. "Au bout de trois à quatre heures, enlever vite fait, les boules remplies de puces pour les plonger sans retard dans un seau contenant par litre d'eau une cuillerée d'acide chlorhydrique. Renouveler pendant quelques jours."

Delphin Féret qui doit parcourir une trentaine de kilomètres pour aller à la mer a lui aussi quelques combines lorsqu'il na pas de varech sous la main. "En étrillant le cheval, récolter la poussière de l'étrille. En mettre dans la niche et frotter le chien avec la même poudre."

- "L'hiver, après avoir scié des bûches de sapin, récolter à part la sciure et en placer régulièrement dans la niche du chien. C'est garanti."

- "La poudre de pyrèthre mélangée en partie égale à de la poudre d'acore, (plante herbacée aquatique) fait bien si la niche est soigneusement lavée auparavant.

- "Après le brossage de la niche, il faut faire brûler à l'intérieur, des feuilles de chêne dans un pot de fleurs. Mettre une braise au fond du pot et la recouvrir de feuilles.

Georges affirme que le procédé ci-dessus est excellent pour tuer les mouches blanches qui envahissent et font périr les végétaux. "Dans ce cas il faut recouvrir la plante avec un vieux sac et glisser dessous le pot de fleurs. La fumée vient à bout des mouches. Renouveler sous huit jours." Ce bon tuyau lui a été légué par le jardinier du manoir qui utilise ce procédé dans la serre de ses maîtres.

La bronchite.

L'hiver en particulier, les chiens sont victimes de la bronchite. Dans ce cas, Georges conseille de "mettre un grain d'émétique, dans un verre de lait et faire boire au chien le liquide. Cela provoque un vomissement. Ensuite, toutes les heures, lui faire boire une cuillerée à soupe de la potion faite avec : Cent grammes d'une infusion de mauve. Ajouter, 40 g de sirop de gomme, 15 g d'huile d'olive, 30 gouttes de laudanum de Rousseau, 1 g d'iodure de potassium et 0,2 décigrammes de kermès minéral. Bien agiter avant de verser la potion. Si la bête est constipée, lui faire avaler, après les vomissements, une cuillère d'huile de ricin. Dans le cas contraire, remplacer l'eau de mauve dans la potion, par de l'eau de riz."

Encore le poireau.

Le fameux poireau dont il est question précédemment, affecte aussi les babines des chiens. Dans ce cas appliquer à l'aide d'un tampon le liquide constitué de : "Quinze grammes d'éther sulfurique, 4 g d'acide acétique cristallisé, et un gramme d'acide salicylique. Agir vite, matin et soir, pendant 10 jours pour avoir la disparition des verrues. Ne pas préparer en avance la potion, en raison de l'évaporation de l'éther."

Pour faire tomber les verrues, Gustave, enregistre en 1842 sur son cahier, une autre formule; Elle consiste à "racler, en pellicules fines, une tranche de lard rance, en mettre 100 g dans une assiette, incorporer pour obtenir une pâte : Vingt-cinq grammes de poudre d'alun calciné et 1 g de poudre de cartouche de chasse. Enduire les verrues de cette pâte avec le doigt."

Des attentions pour les chiots.

Dans ses bouteilles préparées à l'avance, Georges Féret, a un remède, destiné aux jeunes chiens. Il est nécessaire au préalable de sevrer les chiots pour qu'ils bénéficient des bienfaits de la composition.

Il s'agit de "l'élixir du bon chasseur. Cela évite aux chiots bien des maladies, en mettant, pendant un mois, trois gouttes de la potion dans la pâtée du matin." Cette potion, dont il conseille, de doubler la dose, le mois suivant et jusqu'au développement complet du jeune chien, est composée de : "Vingt grammes de teinture d'alpes, 10 g de teinture d'angélique, autant de teinture de colombo, 4 g de teinture de badiane et d'un gramme d'arséniate de soude."

Pour les jeunes chiens qui n'ont pas bénéficié du traitement précédent et qui ne sont pas fringants, la consommation de viandes crues, coupée d'eau d'orge est tout d'abord recommandée avec en plus "cinq à six gouttes, dans un bouillon dégraissé" de la potion décrite ci-dessus. En cas d'anémie "lui donner, la même potion dans une cuillère de bon vin de Bordeaux, coupée d'une cuillère d'eau tiède sucrée."

Pour un cas extrême, Georges Féret, en fournissant l'élixir qui précède demande au propriétaire du chien d'ajouter un traitement complémentaire en faisant avaler à l'animal : "Matin et soir, une boulette de beurre, dans laquelle, il faut mixer, une pincée d'un mélange,

composé de : Quatre grammes de proto-oxalate de fer, 2 g de poudre de rhubarbe, et de 1 gr de poudre de colombo."

Au régime de la viande crue.

Delphin Féret, en tant que chasseur soigne particulièrement ses jeunes chiens. "La soupe de patates ou de pain ne leur convient pas. Il faut les nourrir, avec de la viande crue, les purger, toutes les deux semaines, avec 15 g de sulfate de soude, dans un demi-verre d'eau. Une cuillère à soupe, d'huile de foie de morue est bonne, en cas de maladie.

"Si le chiot fait de l'anémie, et de plus à la diarrhée, un écoulement du nez et des yeux chassieux, il faut lui faire manger chaque jour, 250 g de viande crue hachée, mélangée à de la mie de pain et du bouillon gras. Incorporer à la pâtée 100 g de poudre de quinquina et 5 g d'oxalate de fer."

D'autres formules sont encore consacrées à la maladie des chiots. "Mélanger deux grammes de précipité rouge, avec un jaune d'œuf. Faire avaler au chien, le matin à jeun, pendant deux ou trois jours, temps nécessaire pour qu'il retrouve son entrain."

Plus étonnant: "Si le chien commence à gourmer et qu'il pleure, le matin avant qu'il mange, lui mettre dans la gueule, une boulette de beurre frais au milieu de laquelle il faut enserrer une bonne dosse de tabac à priser. Si l'effet n'est pas ce que l'on espère, continuer deux jours ou trois ce remède, en n'oubliant pas de lui donner à boire."

Les plaies aux oreilles, qui provoquent chez le chien de fortes démangeaisons, sont en ces temps lointains soignés de différentes façons. Georges Féret, conseille de faire bouillir "20 g de tabac à fumer la pipe, dans 200 g d'eau fraîche. Réduire de moitié. Après refroidissement, imbiber un chiffon et le maintenir en place pendant 10 minutes." Pour fixer, en position le chiffon, sur l'oreille du chien, il suggère d'utiliser un filet de pêche. "Il doit être maintenu, toute la journée, sur la tête de l'animal pour l'empêcher de se gratter."

Autre méthode pour soigner le chien : "Acheter, chez l'apothicaire, de l'huile de Dippel* et enduire les chancres avec le liquide."

* Johans, Conrad Dippel, alchimiste allemand 1673/1734. Il a obtenu cette huile en distillant des matières animales.

En cas de suintement, il est préconisé de bien sécher la plaie en effectuant "quelques applications de perchlorure de fer liquide, étendu de deux parties égales, en poids, de glycérine. Après arrêt des suintements, badigeonner au pinceau, une forte couche de pommade faite par l'apothicaire avec 10 g de collodion riciné, 0,01 centigrammes de bichlorure de mercure. Refermer bien vite le flacon."

Deux sortes de gale.

Au sujet de la gale, nos ancêtres ont remarqué qu'il y deux sortes de gales : Celle qu'il qualifie d'ordinaire et la gale rouge.

La première citée se soigne d'après lui avec un mélange de "100 g de vaseline, 25 g de soufre sublimé et 0,05 décigrammes de bi-iodure de mercure. Une seule friction de deux à trois minutes suffit. Il y a suintement et la croûte se forme pour tomber ensuite. Si au bout d'une semaine la gale est encore présente, renouveler l'opération et le résultat sera définitif."

"En raison du mercure, il est préférable d'aller chez le pharmacien pour qu'il fasse la préparation."

Pour venir à bout de la gale rouge, Gustave se débrouille seul, en faisant une association de : "*Cent cinquante grammes de graisse de porc, 15 g de poudre de cévadille, 14 g de sulfure de calcium et un gramme d'iodoforme. Appliquer à main nue, trois ou quatre fois par jour, sur les parties atteintes. Un nettoyage de la niche, avec une cuillère d'acide sulfurique pur par litre d'eau, est obligatoire. Changer sa paille de la niche et la porter dans le coin d'un champ.*"

La mammite.

C'est relativement fréquent chez la chienne. "*Au début, faire une large onction d'onguent composé en panachant, dans un bol vernissé, 20 g de camphre pulvérisé, et 100 g d'onguent populéum. Renouveler, trois ou quatre fois par jour. Si le mal est ancien, il faut parfois imbiber avec de la liqueur prévue pour les plaies ulcéreuses. Compléter avec une pommade faite avec 32 g de vaseline en ajoutant 4 g d'iodure de potassium et 0,5 centigrammes d'iode métallique.*"

Les polypes du vagin.

C'est encore une affection qui touche la chienne. Dans les temps anciens, les paysans, opèrent eux-même l'animal en incisant les polypes avec un couteau ! Georges Féret, qui n'a pas retenu cette pratique, préfère, l'usage de "*la valeur d'une cuillère d'une liqueur, à injecter dans le vagin, avec une petite seringue en étain.*" Cette "*liqueur*" est préparée dans : "*Un litre d'eau distillée et 100 g d'alcool à 90°. Ajouter 5 g d'hydrate de chloral, et 4 g d'acide tannique.*" Les soins sont programmés "*trois fois par jour, et deux fois par semaine, remplacer l'injection du midi par une solution d'un gramme de bi-chlorure de mercure dans un litre d'eau distillée.*"

Le ver solitaire.

"*Les chiens qui se frottent le cul par terre ont souvent le tænia. Du reste c'est facile à voir, ils ont un cordon plat et blanchâtre qui leur pend au derrière.*" Dans ce cas et même en prévention, "*il faut faire prendre au chien, l'infusion suivante: Se procurer chez l'apothicaire, 10 g de fleurs de kousso, les mettre dans un pot et verser dessus 100 g d'eau bouillante, couvrir et laisser une heure. Passer dans un linge fin. Faire boire le chien, à la cuillère, le matin à jeun. Pour plus d'effet, le priver le soir de sa pâtée. Quatre heures après la prise de l'infusion, mettre dans une tasse de bouillon dégraissé, 20 g d'huile de ricin. Faire boire ce bouillon au chien. Surveiller le chien pour constater l'effet. Le tænia sortira deux ou trois heures après. Bien nourrir l'animal après l'expulsion.*"

Le rucher.

Georges Féret, possède 35 ruches dans son verger, son fils Gustave en a conservé la même quantité, alors que mon grand-père se contente de quinze ruches. A l'époque ou les uns et les autres sont encore en vie, le miel occupe une grande place dans l'alimentation.

Le miel à juste titre, est considéré également comme un excellent complément aux médicaments. En ces temps anciens le miel rentre du reste dans la composition de nombreux onguents et potions et il facilite chez les enfants en particulier la prise des remèdes.

Aujourd'hui, des hommes, inconscients contribuent, à faire disparaître, lentement, mais sûrement, les abeilles en utilisant des pesticides. Qu'en sera-t-il demain si les abeilles ne peuvent plus assurer la pollinisation ?

Si au cours d'une promenade, une abeille se pose sur vous, ne faites pas de mouvement brusque pour la chasser. Il suffit comme me le conseille ma mère, de souffler dans sa direction et elle repartira à ses occupations.

Les abeilles d'un essaim ne sont pas à craindre tout pendant qu'elles n'ont pas de couvain. En quittant la ruche, l'essaim dans la majorité des cas se fixe sur la branche d'un arbre proche. *"Si l'essaim se situe à douze ou quinze pieds du sol, il faut lui jeter de la poussière, du sable ou de l'eau, pour qu'il se fixe à nouveau sur une branche plus basse"* conseille Georges Féret, qui indique que *"le droit de propriété d'une ruche dans le code des lois existe."*

Pour connaître le propriétaire des abeilles, nos anciens ont une méthode pour éviter le juge de paix et toutes contestations. *"Après avoir enfermé l'essaim dans une ruche, rentrer celle-ci brusquement dans un bâtiment obscur. Les abeilles qui n'auront pas été recueillies, repartiront à leur première ruche, ce qui prouvera la propriété du couvain."*

Pour protéger les ruches, Georges Féret, conseille de les placer sur des pilotis *"à 60 cm minimum au-dessus du sol. Pour les protéger des fourmis, tracer avec un pinceau, une bande de glu sur chaque pieu."*

Les maladies du rucher.

Pour traiter la maladie dite *"antennes jaunes"* Gustave dépose, *à proximité de la ruche, une pleine assiette remplie, d'excellent vin de Bordeaux, sucré. Ajouter quelques petites brindilles de pailles pour que les abeilles ne se noient pas. Il ne faut pas s'inquiéter si après elles tournent en rond. Une fois dégrisées, elles reprendront un vol régulier."*

La dysenterie :

Si la maladie est récente, *"il suffit de soulever légèrement la ruche à l'aide d'un morceau d'ardoise pour aérer l'intérieur. Donner aux occupantes un mélange de miel et de sucre de première qualité."*

En cas de gravité *"placer l'essaim dans une autre ruche, avec la même nourriture. L'ancienne ruche doit être nettoyée avec de l'eau très chaude, additionnée par litre de trois grammes d'acide salicylique. Pour plus de confiance faire un deuxième lavage avec de l'eau mélangée à une cuillère d'acide sulfurique par litre."*

La récolte du miel :

Georges Féret, contrairement à son ancêtre, ne veut pas enfumer ses abeilles, argumentant que cette manière d'opérer les traumatisait. Il préfère utiliser sa méthode qui consiste à *"tendre un drap sur le sol, devant la ruche. Mettre au centre une soucoupe contenant deux cuillerées de chloroforme, couvrir d'une cloche à fin grillage, relever les deux bords du drap et les appliquer sur les parois extérieures de la ruche. Laisser en place dix minutes toutes les abeilles endormies sont alors sur le drap. Leur endormissement permet de détacher les gâteaux de miel. Les abeilles redonnent signe de vie, petit à petit, pour rentrer à la ruche et repartir butiner le lendemain matin."*

Pour combattre les papillons *"tête de mort"* Gustave Féret conseille de placer dans une ruche vide, des débris de gâteaux de miel. *"Agrandir l'ouverture pour que les atropos rentrent plus facilement. Chaque matin détruire les papillons, et ne pas oublier de brûler les œufs. Renouveler cette opération pendant plusieurs jours."*

La panoplie des remèdes du temps passé.

Dans la salle commune, de Georges Féret, il faut imaginer, un pan de mur, avec des étagères taillées dans un vieux chêne. Elles sont chargées de pots aux formes et aux couleurs variées. Il y a également des bouteilles, de toutes dimensions, des vertes et des blanches, d'autres en terre. Les pots et les bouteilles sont soigneusement étiquetés.

Cet éventaire comprend des pommades, onguents, embrocations, élixirs, alcoolats, et toutes les potions à base de plantes qui peuvent se conserver et qui sont indispensables à cette époque, pour soigner les hommes et les animaux.

Deux ou trois bouteilles de bon vin et autant de bières sont de même entreposées dans un placard. Elles sont en compagnie d'une bouteille de vinaigre, et d'une bonbonne d'eau-de-vie de pommes.

En bonne place sur une étagère il y a matière à soigner les empoisonnements. Il arrive, que des bêtes avalent des cantharides, ces petits coléoptères de deux centimètres, verts-dorés, qui affectionnent particulièrement les frênes et leurs abords.

L'absorption de ces insectes provoque un empoisonnement. *"Pour éviter la mort du bétail, il faut le faire vomir avec une prise de poudre de camphre, dans une choppe d'une infusion de graines de lin. Plusieurs prises sont nécessaires pour obtenir un résultat. Après, frictionner avec de l'huile camphrée, les jambes et le ventre de l'animal et lui pratiquer des lavements camphrés. On n'est pas toujours certain d'un bon résultat."*

Les petits commis de ferme, fatigués de faire mijoter du seigle quotidiennement pour le cheval, en cuisent en catimini une *" bonne marmitée "* d'avance sans réfléchir aux conséquences. Résultat, au bout de deux jours, le seigle fermente et se transforme en poison violent d'où la colère du "patron" qui avec quelques taloches rappelle les règles à son serviteur.

En principe, seul un vétérinaire dispose des remèdes, pour éviter le pire, c'est à dire la mort du cheval ou d'une autre bête ayant consommé ce seigle. Il est écrit qu'un cheval a sauvé, en lui administrant *" trois grammes d'huile phosphorée et extemporanée dans un vomitif, en trois doses à deux heures d'intervalles. Lui faire boire, quatre bouteilles de bière chaude avec de la noix de muscade râpée, et en plus, une boisson à base de graines de lin. Placer un bon cataplasme sur son dos et faire des frictions au liniment ammoniacal et de térébenthine."*

Dans un grand pot en terre de la farine de moutarde est hermétiquement enfermée. Elle est destinée à la préparation de sinapismes pour *" les gens et pour les bêtes."*

En ce qui concerne la fabrication d'un sinapisme : "*Il faut toujours délayer la farine dans de l'eau à température de la pièce. Obtenir une pâte épaisse et la laisser reposer un petit quart d'heure. Si la consistance n'est pas au point, ajouter un peu d'eau chaude. Etendre la farine sur un linge, le plier pour former une poche et appliquer celle-ci sur le dos de l'animal. Pour un cheval, la durée d'endurance est de deux heures. Pour une vache ajouter une heure en plus."* Pauvres bêtes.

Un autre bocal, soigneusement fermé renferme de la poudre d'aloès. Celle-ci est destinée à purger les animaux. Cette poudre en provenance du Cap et en vente chez l'apothicaire. Elle nécessite d'être incorporée à du miel. A l'aide d'une palette en bois, la mixture est introduite dans la gorge de l'animal. Dans un cahier de Georges Féret, on trouve les doses de poudre nécessaires pour purger les animaux. *"Pour un cheval, 60 g, pour un mouton, 15 g, pour un*

bœuf, 100 g, pour un chien, 5 g, pour un cochon, 10 g et pour un chat, 0,5 décigrammes." Il est précisé à la suite, que *"si l'animal n'est pas adulte, il faut réduire de trois quarts, la portion. S'il est très jeune, une demi-dose suffit bien."*

La chaux est beaucoup utilisée dans les fermes normandes. Elle est employée pour badigeonner les murs intérieurs des maisons et des bâtiments annexes. Elle sert aux maçons pour construire des murs. C'est également un remède contre beaucoup de maux.

Georges Féret, conserve toujours de la chaux dans un grand pot vernissé soigneusement refermé. Avec de la chaux éteinte, il soigne les blessures des animaux. *"Il faut faire une pâte qui soit crémeuse. L'étendre sur la plaie avec un pinceau. Renouveler l'opération pendant plusieurs jours. La cicatrisation se fait sans laisser de trace."*

Pour soigner la bronchite des animaux, il a en réserve, deux sortes de mélanges de poudres qu'il juge très efficaces. En voici les compositions :

- *"Deux cent cinquante grammes de poudre d'aunée, autant de poudre de guimauve, 125 g de poudre de souffre lavée et 75 g de poudre d'assa fœtida. Bien mélanger. La dose : Trente grammes dans de l'avoine additionnée d'une jointée de son mouillé. Faire prendre à jeun la mixture."*
- *"Cent cinquante grammes de poudre de guimauve, 300 g de poudre de réglisse, 50 g de kermès minéral et 100 g de poudre d'aconit. Mélanger. Une cuillère à soupe, trois fois par jour dans de l'avoine et du son mouillé sans excès."*

Du riz en sac de toile est toujours en réserve dans la grande majorité des fermes. Il est surtout employé pour la confection de la délicieuse "tourgoulle" mais une partie est destinée aux animaux et surtout pour lutter contre la dysenterie. Ecrasé le riz compose également la nourriture des petits poussins pendant une ou deux semaines *"pour bien les démarrer." Dans ce cas un riz de deuxième classe convient parfaitement.*

Pour les animaux victimes de diarrhées, le riz est préparé de la manière suivante :
"Mettre 15 g de riz, 4 têtes de pavot tranchées finement, dans un litre d'eau. Laisser bouillir lentement pendant une heure. Après la cuisson, filtrer et ajouter 8 g d'extrait gommeux d'opium. Après refroidissement, en faire trois doses. Faire boire à la bête une dose toutes les heures à l'aide d'une bouteille."

Une préparation de bourgeons de peupliers incorporés à de la graisse de porc, est destinée sous forme d'onguent *"pour les engorgements douloureux avec une addition d'un dixième d'extraite de belladone."*

Pour les bêtes et les gens des plantes pour tous les maux.

A la campagne bon nombre de plantes herbacées et ligneuses ainsi que des écorces et des fruits, sont utilisés dans des buts thérapeutiques. Georges Féret, a acquis une grande connaissance de la flore de sa région. Tout comme son fils et plus tard son petit-fils, il fait ample provision de plantes pour soigner les animaux mais également ses voisins, ses amis et toute sa famille.

Dans ses cahiers, il a recensé des plantes suivant les propriétés qui leur sont attribuées.

Achillée : De la famille des composées, cette plante est haute d'environ 30 centimètres. Elle a des feuilles segmentées à petits capitules disposés en corymbes terminaux. "Elle peut être utilisée fraîche ou sèche. Il est préférable cueillir ses fleurs en été et de ramasser ses feuilles en automne. C'est une des meilleures plantes pour cicatriser des plaies."

Ail : Tout le monde connaît cette plante mais, "il y a l'ail sauvage, qui est beaucoup plus forte. Celui des jardins, pris modérément est un très bon tonique qui favorise la digestion des aliments gras.Il est bon d'en mettre dans les viandes de porc et de mouton. C'est un bon vermifuge lorsqu'il est pilonné. Il ne faut pas que les nourrices en mangent. En cas de maladie de peau, l'ail est déconseillé."

Artichaut : "Il faut en manger, c'est l'un des meilleurs remèdes pour le foie. Dans les préparations, il ne faut prendre que la feuille de la plante. Elle peut se faire sécher à n'importe quel moment de l'année. Les fleurs font cailler le lait."

Acore : "Quelquefois des colporteurs en possèdent quelques feuilles. Ils l'utilisent en tisane pour se donner de la voix."

Aigremoine : C'est semble-t-il, pour Georges Féret le top du top pour soigner les maladies du foie. "C'est une plante en épi de fleurs jaunes à cinq pétales. Haute d'un mètre, elle s'accroche aux vêtements. En décoction, elle débarrasse les intestins des bêtes des parasites."

Armoise : En Haute-Normandie, elle est connue sous le nom de "ceinture de Saint Jean " "Haute d'un mètre elle est de couleur vert foncé, et a la senteur de l'absinthe. La plante, qu'il faut cueillir au moment ou elle est en fleur, a des capitules duveteux très serrés sur les branches. Ses feuilles séchées mises dans les chausses évitent la fatigue. Pour les soins, c'est l'extrémité de la plante qu'il faut couper. C'est aussi et surtout, une bonne plante pour les maladies des femmes. Une infusion de 20 gr dans un litre d'eau est excellente pour l'aménorrhée."

Jusqu'à l'apparition des contraceptifs cette plante était très utilisée en infusions par les femmes dans les campagnes.

Aubépine : "C'est au mois de mai qu'il faut ramasser ses fleurs. La fleur blanche est préférable à la rose. Les boutons de fleurs sont beaucoup plus efficaces. Les pétales se détachent pendant qu'on les fait sécher. Des infusions donnent le sommeil et calment les excités."

Arum : "Ses fruits rouges sont très toxiques. Il faut couper la fleur dès qu'elle se fane, pour éviter des accidents avec des enfants." Georges Féret rapporte que son père disait qu'en 1793 "des gens mettent à leur menu sans aucun trouble" des racines d'arum "après les avoir fait bouillir."

Arnica : Georges Féret se fait livrer par un colporteur des fleurs d'arnica "pour faire une infusion qui redonne des forces aux gens qui ne se relèvent pas d'un deuil. Cinq grammes, dans un litre d'eau suffisent. Si la prostration est importante en ajouter dix autres.

"La teinture d'arnica, se fabrique avec 50 g de fleurs sèches d'arnica, 10 g de cannelle, autant de girofle, de gingembre et d'anis. Mettre le tout à macérer pendant une huitaine, dans un litre d'alcool de bon goût à 90°. C'est excellant également, pour soigner les bleus et les bosses. En compresse, sur une entorse ou une foulure, mais à la dose de 100 g de fleurs sèches, dans un litre un quart d'alcool à 90° elle donne de meilleurs résultats."

Aunée : Au pays d'Yvetot on lui donne le nom "d'œil de cheval." "Ses feuilles sont grandes au pied et ses capitules sont jaunes et larges. Sa racine broyée, mêlée à du saindoux, est excellente pour soigner la gale des bêtes. Il faut que la plante soit âgée de trois ans pour pouvoir récolter la racine."

Bardane : Elle est également désignée sous les noms de : "Teignons, gratterons ou dogue. Elle n'a que trois ans de vie. Ses feuilles sont grandes, ses fleurs sont garnies de crochets qui sont dangereux pour les animaux lorsqu'ils s'en logent dans leurs oreilles. Il faut la dompter et ne pas la laisser envahir les herbages. Pour une bonne efficacité, racine et feuilles doivent être récoltées, en deuxième année, au mois de mai."

La racine fraîche, coupée en rondelles était considérée, comme "un excellent diurétique, pour la goutte et les graviers dans l'urine. Faire une décoction de 150 g de racine fraîche, (l'hiver 50 g de racine sèche suffisent) dans un litre d'eau. En boire un bon verre le matin à jeun. Cette décoction déposée sur la chevelure pour un massage, arrête aussi la chute des cheveux."

Belladone : Appelée "herbe des sorcières" cette plante était utilisée au Moyen Age, en mélange avec d'autres plantes, au cours d'orgies et dans les réunions du Sabbat.

"Son odeur est désagréable. Ses feuilles, grandes et ovales se récoltent toute l'année. Il faut les faire sécher à l'ombre et en plein vent. Sa racine doit être arrachée en octobre" Georges Féret la vante, sous réserve, pour venir à bout des spasmes intestinaux, des bronchites, de l'asthme, de la coqueluche. Il souligne qu'il faut utiliser cette plante "à très petites doses" et indique que : "Des décoctions de racine viennent à bout parfois, du tremblement des membres, chez les vieux."

Bétoine : "Elle pousse dans les près qui ne sont pas graissés. Sa tige est carrée et elle fleurit rose et rouge." Georges indique que : "Mon père pendant l'été mettait des fleurs séchées de bétoine dans le cuir de sa casquette pour éviter des maux de tête."

Bouillon-blanc : En Normandie on lui donne le nom d'oreille de loup ou d'herbe de la St Fiacre. C'est une plante que mon aïeul affectionne particulièrement, et spécifiquement ses fleurs "de couleur jaune, elles sont protégées par des feuilles velues. Il faut les cueillir très délicatement, sans les chiffonner au fur et a mesure de leur pousse, à partir de juillet. Les faire sécher rapidement, par temps chaud sur une toile. Les boîtes de conservation doivent être bien fermées. Les fleurs sont bonnes pour la gorge et les bronches.En cataplasme les feuilles écrasées soignent bien les coliques."

Bourrache : "Il faut la récolter entière avant qu'elle fleurisse et la mettre à sécher la tête en bas. Elle soigne bien les animaux infectés par la bile noire." Gustave Féret indique que : "La sève fraîche, mêlée à du bouillon de veau est bonne pour la vésicule. Il ajoute que "cette sève, aide à faire bien pisser, ceux qui ont des difficultés à le faire."

Bourse à Pasteur : Pour Georges, cette plante est excellente "pour arrêter le sang des plaies. Elle régularise les règles et atténue leurs conséquences."

Camomilles : Il en existe plusieurs espèces. Deux seulement retiennent l'attention de nos aïeux : La camomille sauvage et la camomille romaine. Dans le pays de Caux c'est surtout la romaine qui est prisée. Gustave Féret, en prend soin dans son jardin, où il la cultive, pour soigner, les maux d'estomac, la constipation, la migraine. Pour la goutte et les rhumatismes, "c'est l'huile de camomille qui fait le meilleur effet. Une infusion d'une douzaine de têtes de fleurs dans une tasse d'eau bouillante est bonne pour soigner les coliques nerveuses et l'intestin en général."

Son père au sujet de la camomille, souligne un point primordial pour lui : "Il faut absolument récolter la tête entière de la fleur avant son ouverture totale."

Carottes : C'est surtout la racine de la carotte sauvage qui intéresse Georges. "Coupée en petits morceaux et mélangée au fourrage des bêtes elle soigne très bien la toux des chevaux et des vaches. Elle donne aussi aux bêtes un bon poil brillant. Il faut en utiliser un mois avant de conduire une bête à la foire."

Après les semailles, pendant six semaines environ, il en distribue *"trois ou quatre kilos par jour"* à sa jument Roussette. *"Il faut toujours laver les carottes au préalable et les donner entières."*

Les carottes du jardin, figurent régulièrement au menu de la famille, Marie, les donnes crues à ses enfants parce que cette racine potagère est bonne pour le transit intestinal et qu'elle *"évite la présence des vers dans l'intestin."*

Cerfeuil : Celui cultivé dans un jardin, est utilisé à plusieurs sauces...médicales. *"En cataplasme sur des hémorroïdes, et pour les inflammations des paupières.*

Les nourrices ne doivent pas en manger car c'est un antilaiteux. Par contre en décoction, il soigne bien l'irritation des fesses des bébés."

Mon grand-père Delphin, conseille l'infusion de cerfeuil pour *"calmer l'inflammation des yeux."*

Chélidoine : Communément appelée "*herbe aux verrues*" cette plante affectionne en particulier les vieux murs. Si elle peut être mortelle pour les animaux, qui par instinct semblent l'ignorer totalement, par contre nos anciens en font usage pour soigner le foie. Il est dit que la plante a obtenu de bons résultats pour guérir en son temps de la peste.

Petite centaurée : Désignée par mon aïeul sous le nom de "l'herbe à fièvre", cette plante est récoltée par ses soins dans la prairie voisine. Ses fleurs roses à cinq pétales en étoile *"sont disposées comme un chandelier. Les fleurs séchées à l'ombre son bonnes pour redonner des forces et pour abattre la fièvre. Une infusion de 15 g pour un litre d'eau est suffisante."*

"Le vin est beaucoup plus énergique que l'infusion. Pour le préparer il faut faire macérer dans un litre de bon vin blanc, 60 g du sommet des fleurs pendant huit jours."

Feuilles de chêne : Gustave Féret s'intéresse particulièrement, aux vertus des feuilles et de l'écorce du chêne. *"Une décoction d'écorce est bonne pour soigner la diarrhée, les hémorragies intestinales et en gargarisme pour soigner la cocotte. Il faut ôter l'écorce sur des branches de moins de trois ans, courant mai. Ne jamais récolter par temps d'orage car l'arbre attire l'éclair. Les feuilles sont bonnes pour guérir les engelures, les hémorroïdes et pour éviter la transpiration des pieds."*

Chiendent : Les animaux sont les premiers à constater les bienfaits de cette graminacée que les jardiniers ont en horreur de sainteté. *"C'est une plante qui est bonne pour éliminer, à la longue des calculs. Sa racine grillée convient très bien pour faire une infusion qui soigne les voies digestives et urinaires."*

Mon grand-père, expose pour sa part qu'il faut "*faire infuser deux à trois kilos de racines de chiendent, pendant une vingtaine de minutes. Faire boire, matin et soir, cette infusion, pendant une quinzaine à un cheval destiné à la vente. Ça lui donne une belle robe brillante."*

Chicorée sauvage : Elle est jugée comme un laxatif doux "*très efficace contre la constipation*" sous forme d'une décoction de : "Cinquante grammes *de feuilles fraîches pour un litre d'eau, à la dose d'une ou deux tasses chaque matin, à jeun, jusqu'à régularisation des selles."*

Pour un bébé, Georges Féret, préfère comme laxatif le sirop de chicorée qu'il réalise comme suit : "*Faire dissoudre 500 g de sucre en pain, dans un demi-litre de suc filtré de feuilles de chicorée. Faire cuire sur le coin du feu doucement pour obtenir un sirop."*

Chou : Cultivé pour des besoins culinaires, en particulier pour la soupe, le chou est également utilisé à bon escient pour se soigner.

Georges Féret, dit en cultiver diverses espèces, pour en avoir à sa disposition, toute l'année. *"Une feuille de chou appliqué sur une plaie la guérit. Elle fait mûrir un panaris. C'est aussi un bon remède à consommer dans les grands repas pour limiter l'ivresse.*

"Une feuille appliquée a même la peau peut faire disparaître l'enflure d'un genou."

Par contre "les personnes sujets à des saignements de nez doivent éviter de manger du chou."

Une soupe composée d"un chou, de quatre tomates pellées, de deux poivrons rouges, quatre gros oignons, deux grosses branches de céleri est la panacée pour perdre du poids à la condition, de ne manger le soir que cette soupe et un fruit.

Coing : C'est Marie qui est chargée de faire la confiture de coing. "C'est un remontant pour les enfants faibles, elle fait disparaître la diarrhée et aide comme le miel à faire avaler les poudres médicamenteuses."

Coquelicot : Mon aïeul récolte "les pétales au mois de mai et les capsules dès quelles sont bien mûres. Il faut retourner régulièrement les pétales pour éviter qu'elles noircissent pendant le séchage"

Cresson : "Celui d'une fontaine, éloignée de la présence de moutons est le meilleur. Il est bon pour les intestins. Par frottements il supprime les dartres. C'est le meilleur remède pour arrêter le saignement des gencives."

Grande consoude : Elle est également appelée suivant les régions : Langues de vaches, oreilles d'âne l'herbe aux coupures. "Il ne faut surtout pas récolter celle qui a des fleurs jaune clair, et des feuilles en forme d'aile. La racine de celle-ci n'a aucune vertu."

La grande consoude que recherche Georges Féret, est appelée dans sa campagne "herbe du Cardinal." Il la cueille dans les endroits marécageux. "Ses fleurs sont roses ou violacées. Les feuilles ovales peuvent être longues d'un mètre. Il faut cueillir la plante et sa racine entre mai et août. Ne pas stocker les feuilles ou les racines dans une boîte en fer."

Cette plante indique-t-il soigne "les crachements de sang et les hémorroïdes. Un téton de sein crevassé peut-être guérit, si la nourrice l'introduit, régulièrement, pendant une vingtaine de minutes, dans une racine fraîche creusée avec un doigt.

"A la dose de 25 g de racine, dans un litre d'eau, c'est un excellent astringent. La racine fraîche râpée déposée sur une brûlure est un excellent remède."

Georges Féret a noté que son père avait souvenance de la disparition d'une hernie, par des applications de cataplasmes, de racine de consoude râpée !

Eglantier : Au pays d'Yvetot, on l'appelle "gratte-cul." En Basse-Normandie son fruit séché est utilisé comme "poil à gratter." A l'époque c'est très en vogue pour animer les repas de noces. Les enfants en usent et en abusent.

"Il y a deux récoltes à faire. La première pour avoir des fleurs en bouton. La deuxième se fait aussitôt après les premières gelées pour obtenir les fruits. Quelques baies données aux chiens les débarrassent de leurs parasites. Les pétales peuvent être mis à macérer sous le soleil, dès la récolte, dans du vin ou de l'huile, pour faire un bon onguent. Pour avoir de l'eau de rose qui est bonne également pour les yeux, il faut effeuiller doucement les roses, pour obtenir 50 g de pétales. Les faire bouillir dans un demi-litre d'eau. Couvrir après ébullition, laisser infuser cinq minutes, puis filtrer."

Fougère male : "Elle guérit, mais elle peut-être dangereuse. Sa racine se récolte de préférence en hiver."

Une autre variété de fougère, "le capillaire" également appelée "cheveu de Vénus" est un remède excellent pour la bronchite chronique. Faire infuser 12 g de cette espèce dans un litre d'eau bouillante. Laisser sous couvercle une heure."

Gustave Féret, garni les matelas de ses enfants avec des feuilles séchées de fougère. "Ceci évite qu'il attrapent le carreau."

Il a toujours en réserve des racines de fougère séchées. "Vingt grammes dans un demi-verre d'eau, le matin à jeun, suffisent pendant quelques jours pour débarrasser les personnes du tænia et des vers de l'intestin."

Fraisier : "La fraise bien mure, écrasée en purée, est excellente pour redonner bon teint. Il suffit de l'étendre sur le visage et de laisser en place une petite heure avant le coucher. Une bonne cure de fraises, purifie la peau et le corps. Les plaques d'urticaires qui sortent en sont la preuve."

La fraise, "surtout celle des bois, est recommandée pour les crises de goutte et les rhumatismes."

Frêne : "Les feuilles de frêne séchées, infusées pendant une heure, à la dose de 30 g dans un litre d'eau bouillante, sont excellentes pour les rhumatismes et la goutte. Il faut boire le litre entre le lever et le coucher. Si un effet de purgation se fait ressentir, limiter les prises à la moitié ou à un quart du litre."

Genêt à balai : Louis, qui a exercé quelque temps la profession de berger rapporte que les moutons mordus par une vipère cherchent aussitôt à manger du genêt à balai. "Dans la majorité des cas elles échappent à la mort."

Ce sont les jeunes rameaux et les fleurs "avant qu'elles éclatent" que Gustave qui a noté ce remède, récolte. Il ajoute : "En infusion c'est bon pour retrouver une bonne respiration et c'est aussi un remède pour calmer la goutte et les rhumatismes."

Dans les années 1700/1800 les aleresse*, qui son appelées pour pratiquer les accouchements, emportent toujours des fleurs et des petits rameaux séchés de genêt à balai "pour aider à la délivrance." Elles utilisent la plante en infusion.

* Nom donné à la sage-femme

Gui : Delphin Féret, indique qu'il a des difficultés à s'en procurer du fait que "la maréchaussée, dresse procès-verbal aux paysans qui laissent du gui sur leurs pommiers."

"Il faut récolter le gui avant que ses baies apparaissent. En infusion, c'est un bon remède contre la toux convulsive, les engorgements du sang, pour la goutte et pour les oedèmes."

Houx : Jugé excellent pour combattre la fièvre, il est conseillé sous forme d'infusions dosées à "50 g de feuilles fraîches (moitié si elles sont sèches)

Nos ancêtres avec la racine de petits houx confectionnent "une excellente glue pour piéger les insectes sur les tiges."

Voici le procédé de fabrication : "Il faut faire bouillir, pendant trois heures, de la racine dans de l'eau, sans couvrir la marmite, la mettre ensuite dehors en plein soleil jusqu'à putréfaction. Laver la pâte et ne conserver que le ligneux. Le mettre dans une petite quantité d'eau claire et attendre l'évaporation. La glu se conserve au frais dans un pot bien fermé."

Ils se servent également de cette glu pour se débarrasser des corbeaux qui s'attaquent aux petits poussins. "Il faut fabriquer un cône en papier, enduire de glu l'intérieur sur quelques centimètres. Mettre au fond un morceau de viande avariée. Attacher le cornet à une branche. Attiré par l'odeur de la viande le corbeau veut s'en saisir. Attaché par la glue, il ne peut se débarrasser du cornet et meurt étouffé." Méthode encore en usage en Mayenne.

Lierre : Cette plante est destinée à la confection des tisanes pour guérir de la bronchite. Pour une infusion Delphin Féret note : "Pour un litre d'eau, verser 25 g de feuilles vertes dans un litre d'eau bouillant. Infuser pendant une heure."

En prévision d'un bon vêlage d'une vache, "il faut lui donner à manger une brassée de lierre. Ça facilite son travail pou mettre bas."

Lys blanc : Georges Féret a toujours chez lui des feuilles de lys qui "*détrempent dans de l'eau-de-vie. Les pétales guérissent les coupures.*"

D'autres pétales de la même fleur sont conservés dans de l'huile d'olive, considérant "*qu'elles rendent de bons services pour des brûlures légères.*"

L'oignon de la fleur de lys, "*cuit sous la cendre, écrasé et appliqué en cataplasme, fait mûrir rapidement les abcès.*" Pour atteindre le même but, certains préfèrent "*mélanger des pétales et un bulbe écrasé, et les faire cuire dans du lait.*"

Lavande : Deux ou trois pieds de lavande sont toujours cultivés dans le jardin familial. Georges Féret considère que la plante *"soigne parfaitement, la maladie du sabot chez le cheval;"* Il indique cueillir les fleurs en juin et les faire sécher en plein soleil.

"*Pour faire de l'eau de lavande, il faut cueillir les fleurs dans la soirée. Avec 60 g de fleurs fraîches, dans un litre d'alcool à 32°, on obtient au bout d'un mois une eau de très bonne qualité.*" Une précision, *"pour couper de l'alcool il faut toujours employer de la bonne eau de source."*

Oseille : Elle a paraît-il d'excellentes qualités pour la confection de bouillons destinés aux personnes qui sont victime de maux d'estomac, et elle convient pour celles qui sont atteintes d'affections des bronches.

"*En cataplasme c'est un bon mûrissant pour les abcès.*"

Mon grand-père Delphin Féret relatait avoir perdu plusieurs kilogrammes après une cure effectuée avec une espèce d'oseille : le rumex. "*Il faut faire sécher les feuille au soleil. Mettre 100 g de rumex dans un litre d'alcool à 90°. Laisser macérer au frais, un bon mois. Pendant la première semaine, prendre cinq gouttes de cette potion, le matin à jeun dans un demi-verre d'eau fraîche. . En deuxième semaine, cinq gouttes le matin et le soir en se couchant. En troisième semaine ajouter cinq autres gouttes à prendre vers le mi-temps de l'après midi.*"

En ce qui me concerne je préfère la soupe mitonnée plus haut avec du chou. La raison, c'est que celle-ci est suggérée par un chirurgien qui demande à ses patients de perdre du poids avant une intervention chirurgicale.

Pariétaire : Elle est a l'époque plus connue sous le nom de : *Perce muraille*, "*en infusion elle est bonne pour les voies urinaires et c'est aussi un diurétique.*" Marie en cueille régulièrement pour nettoyer ses récipients. "*Mise à tremper dans l'eau, elle facilite grandement le nettoyage du cul des bouteilles.*"

Persil : Les anciens ne manifestent pas un grand engouement pour cette plante. Georges Féret l'utilise très peu, sauf en mélange avec d'autres plantes pour des bains particuliers. Par contre, il note : "*Une huitaine avant de tuer un lapin, il faut lui faire manger du persil, sa viande est plus goûtue.*"

Pissenlit : "*Il faut arracher sa racine en août ou en septembre au plus tard. La faire sécher à l'ombre en plein vent. En infusion c'est bon pour faire pisser normalement.*"

Pensée : "*C'est le meilleur des dépuratifs et elle soigne les maladies de peau. En décoction, elle guérit parfaitement la galle du lait des gamins. Il ne faut pas s'inquiéter, dès le début du traitement il y a une poussée de galle mais, au bout d'une huitaine de jours, c'est la guérison. Il faut prévenir la mère qu'au moment de la guérison, l'urine du gosse sentira la pisse de chat !*"

Georges Féret, indique qu'il faut faire sécher les fleurs et feuilles de pensées, pour obtenir ensuite une poudre. L'enfant doit en prendre *"suivant son âge de 1 à 3 g dans du lait."* Pour les maladies de peau qui concernent les adultes, *"40 à 50 g à mélanger dans la soupe"* sont paraît-il bénéfiques.

Plantain : La cueillette des feuilles s'effectue, *"courant juin et juillet. Faire sécher à l'ombre. C'est une plante excellente pour les cicatrisations."*

Delphin Féret, qui possède des oiseaux auxquels il apprend à siffler tout en travaillant sur son métier à tisser, ne manque pas de faire récolter par ses douze enfants les épis de graines du plantain pour nourrir ses volatiles.

Renouée : En Normandie on la connaît sous le nom de *casse-pierre*. "*Il faut la récolter fin octobre*" conseille Georges Féret, qui explique que *"c'est une plante qui soigne la dysenterie, l'entérite et qui arrête vite un saignement ou une diarrhée."*

Romarin : Cela semble être une panacée pour Gustave, qui utilise cette plante comme antispasmodique et "*pour les indispositions des femmes.*" Il ajoute que les femmes, "*d'un certain âge* en *raffolent. Après quelques infusions, elles retrouvent de la vigueur.*"

Rose : Les générations qui se succèdent dans la famille Féret, utilisent les roses pour différentes préparations d'onguents et d'essences. C'est la rose rouge la plus prisée. "*Il faut la cueillir en bouton juste avant le coucher du soleil. Faire sécher puis retirer la gaine pour enlever les pétales sèches.*"

Sauge : "*Les feuilles séchées, brisées, et roulées dans une feuille à cigarette,, pour être ensuite fumées, son bonnes pour les bronches et pour l'asthme. Il faut que la fumée pénètre dans la poitrine.*"

"Pour une bonne efficacité, il faut cueillir les feuilles l'été le jour de la Saint-Jean."

Georges Féret a toujours chez lui un bocal, rempli de vinaigre, et de feuilles de sauge. "*Il est prudent de se laver la figure et les mains avec ce vinaigre, avant d'aller voir un contagieux. Pendant une épidémie de cocotte, il faut faire de même.*"

Il préconise les feuilles en décoction pour *"les énervés et les déprimés"* mais également pour favoriser "*la conception.*" Il conseille également à la femme enceinte de prendre des infusions de feuilles de sauge, "*un mois avant un accouchement, pour une diminution des douleurs.*"

Saule : C'est sur des pousses de deux à trois ans que Georges Féret prélève l'écorce de saule qu'il fait sécher. *"Réduite en petits morceaux. L'écorce est un bon remontant pour les bêtes anémiées. On peut aussi la donner verte. Elle soigne bien la fièvre par des infusions faites avec 30 g de morceaux d'écorce pour un litre d'eau."*

Saponaire : Sa racine a paraît-il des pouvoirs de guérison pour la lèpre. Georges Féret qui détient cette affirmation de son père la recommande "*râpée, pour les maladies et les petits ulcères de la peau.*"

Sureau : "*Il faut faire la récolte des fleurs dès qu'elles commencent à s'ouvrir. Les faire sécher, sur un sac à l'ombre. C'est un remède pour l'inflammation de l'œil et des paupières. En faire infuser 15 grammes.*"

C'est dans une soupente bien aérée que Georges Féret accroche aux poutres de nombreux paquets de plantes. Il moissonne celles-ci à des saisons et des heures du jour bien précises.

"Certaines plantes situées à l'ombre donnent plus d'extraits que celles qui poussent au soleil. Par contre des plantes qui sont continuellement à la lumière sont plus parfumées. Il faut faire la différence entre des plantes coupées le matin ou celle cueillies dans l'après midi. Certaines, doivent être récoltées dès que la rosée tombe et d'autres à la fraîche du soir."

Georges veille également à faire sa cueillette au moment ou les phases de lunes lui semblent les plus propices pour la qualité des plantes et leur temps de conservation.

Nos aïeux savent que les plantes soignent aussi bien les hommes que les animaux et qu'elles sont également très utiles pour les jardiniers afin de lutter contre les parasites et les

maladies des cultures. Jusqu'à la dernière guerre de 1939/1945, les recettes se transmettaient de père en fils et de mères en filles puis les formules et les composants sont tombés dans l'oubli. On fait maintenant, à juste raison, appel à un médecin ou à un vétérinaire.

Nos ancêtres, qui étaient perspicaces se sont entretenus en bonne santé grâce aux plantes et à des composants simples. Ils avaient, dans l'ensemble, une bonne hygiène de vie ce qui ne les empêchait pas d'être de bons vivants comme tous bons Normands.

Jacques Féret.

(3)Les cahiers de ma grand'mère

Virginie DUFAY (née en 1864)

POUR DEVENIR UNE PARFAITE MAITRESSE DE MAISON.
DES RECETTES ET DES METHODES D'UNE AUTRE EPOQUE.

Virginie Dufay n'a que douze ans lorsque son papa lui annonce qu'il vient de la *"louer"* * pour le premier septembre 1876. "*Tu iras travailler comme servante, chez Gustave Dehay, au village du bois joli.*" Un ordre qui n'admet aucune contestation.

*Engager pour servir des maîtres

Virginie n'a que quelques jours pour préparer son maigre baluchon. Il se compose de vêtements déjà usagés, mais ravaudés avec soin par sa maman, d'une douzaine de mouchoirs à carreaux rouges et de deux tabliers. Entre ceux-ci, Virginie place soigneusement un cahier d'écolier et un crayon. Ce sont les cadeaux offerts par son institutrice, Madame Clément, lorsque son élève Virginie est venue lui faire ses adieux.

Sa maîtresse lui a alors déclaré en la serrant dans ses bras : "*Virginie, note tout ce que tu trouveras intéressant sur ce cahier. Ce sera ta mémoire vive, mais également un moyen efficace pour retenir ce que tu dois savoir le jour où tu te mettras en ménage.*"

"*J'aurais bien aimé continuer l'école pour apprendre encore*" note la petite servante qui consacre la première page de son cahier à formuler des vœux sur son avenir. En ce qui concerne sa vie de future épouse, elle se voit déjà avec "*un bon mari et entourée* de nombreux enfants. Ses souhaits seront réalisés avec douze enfants et un époux fidèle et travailleur.

Il est cinq heures du matin le premier septembre 1876, lorsque Virginie monte dans la carriole pour s'asseoir sur le banc de bois à la gauche de son papa. Le père Dufay active de son fouet sa jument qui prend la direction du "bois joli." Sa fille, encore bien frêle a le cœur gros en quittant la maison de son enfance. Bien qu'habituée à travailler, elle sait que sa tâche sera rude et que les journées seront longues chez les Dehay.

Debout dès le chant du coq, couchée entre 22 et 23 h. Virginie une fois par mois quitte ses patrons *"su l'coup"* de onze heures"* pour aller rendre visite à ses parents. Elle doit alors parcourir sept kilomètres à pied et autant au retour pour être chez les Dehay avant la traite du soir.

*A onze heures.

Les deux premières années passées chez Gustave Dehay ne lui permettent pas de remplir complètement la deuxième feuille de son cahier, car la Louise, l'épouse du Maître n'a rien à transmettre. Ce n'est pas une ménagère accomplie.

Virginie fréquente la cuisine, seulement à l'heure des repas ou pour faire cuire les patates destinées aux cochons avant d'aller nourrir les gorets. Le reste du temps, elle est au jardin, dans les champs ou bien occupée à soigner les autres bêtes de la ferme. La petite servante est affectée aux besognes les plus ingrates et se contenter de maigres repas. Elle doit également supporter les sautes d'humeur du patron et son langage obscène.

Le premier septembre 1878, dès l'aube, Virginie qui vient d'atteindre sa quatorzième année quitte sans regret, la ferme "du bois joli." Charles Dufay est venu des l'aube chercher sa fille en voiture à cheval pour la conduire vers sa nouvelle place.

Ce même jour à 7 h Virginie rentre en qualité de "servante" au service de Mme la Comtesse de Soilleux. Elle est recrutée sur les conseils de son curé qui a vanté ses qualités près des "châtelains". *"C'est une bonne chrétienne, courageuse et honnête. Vous verrez Madame la comtesse vous n'aurez qu'a vous louer de ses services.*

C'est à partir de ce jour, que Virginie commencera à prendre chaque soir des notes. Elle en remplira quatre cahiers au cours de son séjour au service de Monsieur le Comte et de Mme de Soilleux.

Pendant les huit années passées au manoir, Virginie engrange les recettes de la cuisinière, véritable cordon bleu, mais également le savoir de tous ceux qu'elle côtoie. Elle écoute en particulier les conseils de "Madame la Comtesse" et de son intendant : *"Monsieur Arsène."* Elle sait que toutes ses annotations vont lui permettre de devenir une bonne ménagère comme tiendra à le souligner plus tard mon grand-père Delphin Féret, son mari.

Delphin et Virginie se rencontrent pour la première fois lors de "l'assemblée"* annuelle à Yvetot. Quatre ans plus tard, le jeune couple se présente, le samedi 5 février 1887 devant le maire et le curé, de Veauville-les-Baons. C'est une petite commune de la Seine-inférieure, département qui porte aujourd'hui le nom de Seine-Maritime et qui est le berceau de nos ancêtres depuis plus de 16 générations.

*Fête communale.

Delphin Féret, âgé de 27 ans, est tisserand de métier. Il fait valoir dans cette commune un lopin de terre attenant à une petite maison qui lui a été transmise par une tante qui n'a pas d'enfant.

Virginie qui vient de fêter son vingt-deuxième anniversaire possède son trousseau récemment acheté avec ses économies et un vaisselier, offert en cadeau de mariage par ses Maîtres. Sur l'initiative de Mélanie le personnel du manoir s'est cotisé pour lui offrir un service et une soupière *"décorée de roses."*

Désormais, Virginie se dispose à s'occuper de la maison de son mari et de sa famille qui ne fait que de s'agrandir au fil des ans. Elle donne le jour à 12 enfants. Mon père est le petit dernier de cette famille.

UNE VIE DE LABEUR.

En qualité de servante, Virginie est en priorité à la disposition de Mélanie, *"une brave femme"* préposée aux cuisines. Elle élève seule un enfant de douze ans, un "*petit poussin des haies*"* qu'elle adore et qui le lui rend bien.

* Enfant naturel.

En dehors de l'aide à la préparation des repas "*la Virginie*" se consacre aussi à l'entretien des pièces du manoir. Levée à 6 heures elle ne se couche jamais avant 22 heures. Ses Maîtres lui accordent une heure le dimanche matin pour assister à la première messe et l'après-midi elle est libre de 13 h. 30 à 18 h 30.

Lorsque, au manoir, Virginie voit arriver aux cuisines des fruits ou légumes qu'elle ne connaît pas elle ne manque pas d'en noter les saveurs qu'elle découvre pour la première fois. Elle est particulièrement surprise par les citrons, *"au goût vinaigré."* C'est le chocolat qui la marque le plus au même titre que les asperges où la truffe *"une sorte de crottin dur, qui parfume le pâté."*

A la lecture des cahiers de ma grand'mère, on constate que le principal souci à l'époque, même dans le monde de la bourgeoisie est de faire de la bonne cuisine à moindre coût en utilisant d'abord les produits de saison et les conserves maison.

Virginie est à bonne école avec Mélanie. Cette dernière âgée 44 ans est la cuisinière du couple de Soilleux depuis 22 ans. C'est une forte femme "*toujours coiffée d'un chignon. Elle a de grosses doudounes* * *et ne quitte jamais son tablier blanc. Tout le monde la respecte, même Louis, l'homme à tout faire qui a parfois les mains baladeuses.*"

* Les doudounes sont les seins de Mélanie

"Il ne faut pas que tu reste seule avec Louis me conseille Mélanie qui me dit que les hommes doivent respecter les femmes. Et que ce n'est pas bon de coucher avant le mariage. Ne fait pas ce que j'ai fait si non tu vas te retrouver avec un mioche sur les bras."*

* Un enfant.

Tous les cahiers de Virginie, ainsi que des feuilles volantes, soigneusement stockés à l'intérieur d'une boîte à biscuits, ont réussi à "survivre" aux déménagements et surtout aux bombardements.

Ce souci de conservation, des recettes (certaines sont écrites à la hâte, sur le couvercle d'une boîte à sucre ou un papier d'emballage) et de quelques impressions personnelles permet aujourd'hui de les divulguer tout en respectant les formules et les mots de l'époque.

Une des toutes premières leçons de Mme la Comtesse envers sa jeune servante est liée à la propreté du lieu d'aisance. *"Virginie tu devras jeter régulièrement chaque semaine quelques gouttes d'essence de térébenthine dans la fosse d'aisance pour chasser les mauvaises odeurs m'a dit ce matin Madame."*

Virginie agit de même, sur les conseils de Mélanie, la cuisinière pour *"assainir"* le ruisseau dans lequel s'évacuent les eaux usées.

LA QUALITE DE L'EAU.

A cette époque l'eau nécessaire pour les cuisines est en partie stockée dans des barriques. Pour empêcher l'eau de croupir, Mélanie une fois la barrique de 250 litres remplie d'eau par le Père Louis, introduit "*par la bonde *1 kg 500 d'oxyde noir de manganèse*" Cette opération a pour but de conserver l'eau *"pendant de très longs mois."*

**Il s'agit du trou percé au-dessus du tonneau.*

LA PREPARATION ET LA CONSERVATION DES FRUITS.

Tout d'abord, et cela est valable pour tous les fruits, *"ils doivent être beaux, sains et murs justes à point"* note ma grand'mère.

Les abricots :

C'est le fruit le plus difficile à conserver à son état naturel. Voici ce que conseille Virginie à ce sujet : "Il *ne faut pas que les abricots présentent une foulure. Il faut les placer dans un endroit sec, bien aéré, et dans une demi-obscurité. Les aligner sur de la sciure de bois bien sèche ou sur un lit de fougère également très sèche. Il ne faut pas qu'ils se touchent. Ainsi ils se conservent pendant deux ou trois semaines."*

En marge, Virginie annote que : "Le *mieux est de les conserver sur un lit de charbon de bois réduit en poudre. Ainsi la conservation peut-être prolongée d'une semaine supplémentaire. En dernière extrémité on peut toujours en faire des confitures."*

Une autre manière de l'époque pour conserver les abricots "*mais aussi les pêches"* consiste à prendre, *"des fruits pas trop mûrs. Les déposer pendant deux tours d'horloge dans une grande soupière remplie d'eau avec une pincée d'alun. Sortir les fruits, les essuyer et les déposer sur un plat de façon qu'ils ne se touchent pas. Les recouvrir d'un sirop d'eau chaude de sucre et d'eau en parties égales. Laisser comme ça pendant deux jours. Reprendre le liquide sucré et le faire bouillir dans un pot. Retourner les abricots et verser l'eau chaude*

sucrée dessus. Laisser encore deux jours en repos et mettre les fruits en pot. Fermer avec un papier huilé ou trempé dans de l'eau-de-vie et mettre dans une pièce fraîche et sèche."

Pour obtenir des abricots secs, il faut d'abord les jeter dans de l'eau bouillante et "les retirer après un tour de bouillon. Les essuyer avec un torchon, puis les fendre en deux pour retirer les noyaux. Les mettre ensuite, le côté peau sur des claies, et le faire sécher au soleil. Si le soleil n'est pas persistant, il faut poursuivre le dessèchement dans un four Moyennement chauffé."

On conserve ensuite ces fruits "dans une petite caisse en bois placée dans un endroit bien sec." Pour employer les abricots asséchés, "qui conviennent parfaitement pour la fabrication des farces, il faut les faire regonfler dans de l'eau tiède. Si c'est pour un désert, il est nécessaire de sucrer l'eau."

Les prunes :

Ces fruits au dire de ma grand'mère peuvent être conservés un mois "voir même un peu plus." Pour obtenir ce résultat, il faut les cueillir à la main avant leur complète maturité.

"Les exposer à l'air pour qu'ils soient bien ressuyés puis les envelopper un à un dans du papier de soie et les ranger ainsi dans un placard bien sain."

Au sujet de cette méthode, Virginie indique que "les prunes conservées ainsi sont un peu ridées, mais par contre très sucrées."

Voici une autre manière, plus sophistiquée, pour conserver des prunes : " Pour 500 g de fruits il faut 120 g de sucre. Placer d'abord le sucre dans la bassine avec un verre d'eau. Laisser fondre et faire bouillir le sirop cinq minutes. Déposer ensuite les prunes, bien essuyées dans la bassine en les retournant pour qu'ils s'imprègnent bien. Lorsqu'elles commencent à se rider, elles sont bonnes à mettre en bouteilles. Pour cela il faut être deux. D'abord, il faut retourner sur un marbre les bouteilles dotées d'un large goulot et déposer un morceau de souffre enflammé à l'intérieur tout en gardant leur position.. Lorsque le souffre a brûlé retourner la bouteille et mettre très rapidement les prunes à l'intérieur. Boucher vite fait avec un liège et cacheter à la cire."

Pour obtenir des pruneaux secs, " les placer sur des claies et les déposer dans le four à boulange* après la cuisson du pain. Les laisser ainsi cinq a six heures, puis les sortir à l'air et les laisser se ramollir et lâcher leur eau. Après renouveler l'opération dans le four quatre a cinq fois en retournant chaque fois les fruits. Entre chaque opération il est recommandé de les laisser dans le fournil* et veiller à ce qu'ils restent un peu moelleux avant de les amasser*."

* Le four qui sert à cuire le pain et qui se trouve dans un bâtiment souvent accolé à la maison.
* Non donné à l'abri du four à pain.
* Les ranger dans une boite.

Les pommes :

Il faut les cueillir à la main et à bonne maturité. "A fin septembre c'est parfait. Les déposer dans un baquet et les recouvrir de branches de groseilles. Recouvrir d'une planche bien propre et mettre un gros caillou par-dessus. Remplir le baquet jusqu'au-dessus de la planche avec une bonne eau de source de préférence."

Virginie précise que de cette manière les pommes "destinées aux compotes se conservent longuement." Pour ce qui est des pommes de gardes, "il est préférable de les

déposer sur un bon lit de paille ou de fougères. Ne pas les ranger cote-cote, les ranger la queue en l'air et les visiter régulièrement pour enlever les talées.

"Les pommes se conservent bien, sur du sable sec, légèrement humidifié avec de l'esprit de vin. Ainsi la conservation peut dépasser une année."

Ma grand'mère à son secret pour donner aux pommes le goût...d'ananas ! "Choisir de belles pommes. Les enfermer dans une boite et les accompagner de fleurs de sureau bien sèches. Ne consommer ces pommes que deux ou trois mois après leur préparation. Faire des visites régulières dans la boîte pour enlever les fruits qui menacent de pourrir."

Les poires :

A propos de conservation de poires "Germain, le jardinier trempe la queue du fruit dans de la cire à cacheter qu'il récupère sur les bouteilles avant que sa femme Berthe redonne les consignes. C'est une bonne façon, mais il faut rassembler les fruits dans un endroit sain et les déposer sur de la paille sans serrer les rangs."

Virginie en rendant visite à Berthe dans son estaminet a été étonnée de voir une grosse poire à l'intérieur d'une bouteille de Calvados. "C'est simple à faire" lui a dit Germain.

"Sur une branche de poirier suffisamment longue et souple, Il faut choisir une petite poire bien saine et enlever tous les fruits qui son autour. Rentrer la poire à l'intérieur de la bouteille et suspendre le flacon à la branche avec un bout d'osier. Il ne reste plus qu'à attendre que le fruit soit à maturité pour le détacher et remplir la bouteille, avec un alcool"

Les amandes :

Pour "monder les amandes sèches" c'est à dire enlever la pellicule de peau, il faut d'abord...les éplucher. "Une fois sorties de leur coque, les jeter dans de l'eau bouillante. Les retirer après un tour de bouillon et enlever la peau avant de plonger l'amande pelée dans de l'eau fraîche. Les retirer pour les déposer sur un torchon et ensuite les tamponner. Faire sécher à l'ombre sous un arbre ou l'hiver dans une pièce près de l'âtre."

Virginie ajoute en marge qu'il ne faut pas mettre "une grosse quantité d'amandes dans l'eau chaude si non, il y en a qui seront cuites."

Pour préparer de "la pâte d'amandes", il suffit de "piler 200 g d'amandes amères mondées, dans un gros bol en porcelaine en ajoutant de temps en temps quelques gouttes d'eau. Il faut que la pâte obtenue soit très fine. Y mélanger avec les mains, 60 g de farine de riz et 20 g de poudre d'iris. Ajouter encore une solution de six grammes de carbonate de potasse inclus dans la plus petite quantité possible d'eau de rose. Pour terminer, ajouter dix gouttes d'extrait de jasmin et autant d'essence de néroli. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène."

Pour conserver cette pâte d'amandes Virginie conseille de remplir "à ras bord" des petits pots de verre et de les fermer hermétiquement.

A la même page du cahier, se trouve aussi la recette pour fabriquer "le lait d'amandes. Une émulsion, qui calme la toux, procure le sommeil aux malades et atténue leur soif et aide à faire pisser"

Pour obtenir ces résultats bienfaisants, "faire tremper dans de l'eau tiède pendant quelques petites minutes, après avoir cassé leurs coques, 30 g d'amandes douces Enlever leurs peaux et les piller avec 30 g de sucre. Tout en brassant, ajouter peu à peu de l'eau d'excellente qualité. Lorsque le liquide obtenu est de couleur laiteuse, le passer au travers d'un linge clair puis, pour le bon goût, ajouter un peu d'eau de fleur d'oranger."

Virginie indique que Mme David, la femme du palefrenier, conserve d'autres fruits en "maintenant leur saveur, mais ni la forme ni la couleur."

Pour cela elle utilise "*une bouteille à large goulot pour y faire rentrer les fruits. Boucher très soigneusement sinon, c'est perdu. Mettre ensuite les bouteilles dans de l'eau bouillante pendant plus ou moins de temps suivant le contenu. Ces fruits peuvent être utilisés en compotes en ajoutant par pot quatre onces* de sucre.*"

Dans le bas de la page qui suit cette recette, Virginie précise et encadre : "Après mes fiançailles avec mon Delphin, le dernier dimanche de juin 1985, *Madame m'accordera un dimanche entier tous les mois pour voir mon promis.*"

*A l'époque, en Seine-Inférieure une once correspond à 500 g.

Les autres dimanches le *"futur"* et sa *"promise"* se contentent de quelques heures de solitude pour cheminer bras dessus, bras dessous sur les berges de la rivière.

Les noix :

Pour une bonne conservation il faut que l'enveloppe verte se détache facilement, *"ce qui est signe d'une bonne maturité."*

"Il ne faut surtout pas les laver. Aussitôt l'épluchage, les placer dans un baquet dont le fond est garni avec du sable fin très sec. Alterner une couche de noix et une couche de sable."

Il est possible indique ma grand'mère de rendre leur fraîcheur aux grosses noix "*en les laissant tremper quatre ou cinq jours dans de l'eau un peu salée.*"

Framboises et groseilles :

Là encore il faut des fruits qui ne son pas a complète maturité. Après avoir égrené les groseilles et enlever les queues aux framboises *"il faut les installer dans des bouteilles qu'il faut fermer. Mettre les bouteilles au bain-marie.*

"Après un tour de fort bouillon, retirer du feu et jeter l'eau du bain-marie un quart d'heure après. Le lendemain matin on vide les bouteilles et on met les fruits sur des linges et lorsqu'ils sont presque secs on les remet dans des bouteilles que l'on cachette à la cire."

Les raisins :

"Les grappes se conservent bien en cachetant la branche avec de la cire. Les accrocher ensuite sur un fil dans une pièce bien aérée mais à l'abri du gel."

Virginie alors qu'elle est déjà mariée depuis cinq ans, note une autre façon de conserver le raisin : "*Delphin coupe le sarment qui porte la grappe en laissant une longueur de 3 nœuds au-dessus et trois nœuds au-dessous de la grappe. Il trempe le bout supérieur dans de la résine fondue. L'autre bout de la tige est placé dans une bouteille remplie d'eau et additionnée de charbon de bois en poudre. Avec de l'argile il bouche la bouteille qui n'a pas besoin d'être d'une grande contenance.*"

Autre part elle indique que son beau-frère, avec succès, conserve le raisin de la manière suivante : "*Au mois de septembre, il met le raisin dans une caisse avec de la poussière de chaux éteinte. Les grappes se conservent ainsi jusqu'à la mi-février sans problème. Il applique aussi sa méthode aux poires.*"

Les cerises :

Les cerises se conservent dans des bocaux : "*Prévoir des cerises bien saines, mais pas trop mûres. Leur laisser un tiers de la queue. Les placer dans des bocaux. Les remplir d'eau, après avoir ajouté 150 g de sucre pour un litre. Mettre les bocaux dans un bain-marie chauffer lentement et retirer après vingt minutes de bouillon. Boucher et ranger dans une pièce fraîche.*"

Virginie remarque que des cerises se conservent "pendant plusieurs mois à condition de les cueillir délicatement par une journée très chaude. Les placer une a une dans des bocaux. Fermer et ranger au sec."

A propos de la cueillette des fruits, Virginie au mois de septembre 1884 note : "Le cochon de Louis ne fait que regarder sous nos jupes pendant que nous sommes dans l'échelle. Mélanie s'en est aperçue et s'est fâché tout rouge. En le traitant de vieux satyre elle la reconduit jusqu'à la barrière du verger. Il était tout péteux" *
* Tout penaud.

POUR FAIRE DE BONNES CONFITURES.

Mon père gardait un souvenir impérissable des confitures confectionnées par ma grand'mère. Il est vrai qu'à cette époque la tartine de confiture est la bienvenue surtout le soir après l'unique soupe de légumes qui figure au menu de la famille composée de douze enfants.

Pour empêcher les confitures de moisir, Virginie donne le conseil suivant : "Prendre du papier de bonne qualité mais pas trop rigide. L'imbiber dans une assiette remplie de bonne eau-de vie. Recouvrir la confiture avec ce papier."

Mélanie, parfois, recouvre la confiture avec "une petite couche de miel fluide au préalable tiédit. Il faut toujours que les pots rangés sur l'étagère soient recouverts d'un torchon."

Avec des fraises :

Ma grand'mère conseille d'utiliser les fraises "ananas" ou des "caprons" bien mûrs, des espèces que l'on ne trouve plus sur le marché.

Là encore il faut que les fruits soient à maturité. "Une fois les fraises bien épluchées, les peser. Après cela, mettre dans une bassine en cuivre du sucre en morceau dont le poids doit être égal à celui des fraises. Ajouter un verre d'eau par kilogramme de sucre.

"Faire fondre le sucre sur le feu et cuire jusqu'à ce que, prenant le liquide à travers une écumoire et soufflant dessus, il forme en passant des petites bulles qui s'envolent. C'est à ce moment la qu'il faut mettre les fruits dans la bassine. Les laisser cuire sans les écraser.

"On voit le degré de cuisson à leur transparence. Avec l'écumoire, sortir les fraises et des déposer dans des pots soigneusement lavés. Les remplir à moitié seulement. Après, mettre sur le feu le sirop et pousser la cuisson jusqu'au petit boulé et on le verse sur un petit tamis déposé au-dessus des pots de fraises. Il faut soulever délicatement avec une fourchette les fruits pour que le sirop passe bien partout."

En marge de cette recette, Virginie indique que : "Lorsque le sirop fait des bulles", il est cuit ou soufflé, à la petite plume ou au petit boulé. "C'est selon les dires des uns ou des autres mais c'est du pareil au même."

Avec des mirabelles :

Enlever au préalable le noyau de chaque prune. "Faire cuire le tiers de ces fruits préparés, sans eau dans une bassine, juste pour les ramollir et en tirer facilement le jus. Pour l'extraire, il faut placer les prunes sur un torchon, ramener les bords et avec de l'aide, tordre le linge au-dessus d'une bassine. Mettre dans ce jus les mirabelles qui sont en réserve

et ajouter un quart de sucre par livre du poids total. Cuire en écumant sans discontinuer jusqu'à ce que la partie liquide soit évaporée. Mettre en pot et fermer hermétiquement."

Avec des citrons :

"Ce n'est pas une confiture qui convient à tout le monde " indique en préambule Virginie. "Il faut d'abord faire ramollir la peau de trois ou quatre citrons dans de l'eau chaude. Les faires ensuite bouillir avec un demi-kilo de sucre, ajouter un litre de sirop de sucre puis pousser une deuxième ébullition. Avant le complet refroidissement, ajouter quelques amandes concassées. Mettre en pot." Tous les ans "Mélanie en fait quelques pots pour confectionner des gâteaux."

Pour conserver les citrons, le procédé qui convient le mieux au dire de mon aïeule consiste à placer les fruits sur un grillage à grosses mailles "bien tendu." Les fruits placés dans les trous ne sont pas en contact. "On peut aussi les déposer sur de la paille ou des copeaux bien secs, mais la conservation n'est pas aussi longue."

La gelée de groseilles :

Virginie épluche cinq kilos de groseilles "à grappes cueillies avant qu'elles ne soient totalement mûres. Ecraser avec une bouteille cinq kilos de sucre. Mettre fruits et sucre dans la bassine en cuivre placée sur un feu vif. Faire prendre un bouillon. Attendre que le bouillon couvre toute la surface. Retirer du feu et renverser le contenu sur un tamis de crin. Laisser bien s'égoutter et mettre ensuite en pot, puis les recouvrir."

POUR PREPARER D'EXCELLENTES COMPOTES.

Virginie fabrique des compotes avec tous les fruits, mais "surtout avec des fruits abîmés ou tombés de l'arbre. Il faut bien les éplucher pour ne conserver que le bon."

A plusieurs reprises en marge de ses recettes l'aïeule note des arômes qui "conviennent à toutes les compotes": Des écorces d'orages, de citrons, de la vanille et "on peut colorer les compotes avec de la garance, si on les souhaite rouges. Egalement avec de la cochenille ou du safran pour avoir du rosé ou du doré."

Avec des pommes.

"La compote de pommes blanches" est la facile à faire écrit Virginie. "Il faut d'abord enlever les pépins et leurs loges, après avoir couper la pomme par moitié. Mettre les morceaux dans un chaudron en prenant soin de mettre la peau au-dessus. Ajouter du sucre suivant le goût de chacun. Mettre de l'eau jusqu'au niveau des pommes pour qu'elles puissent cuire. Les retourner une fois ou deux pendant la cuisson puis placer les pommes dans le compotier et verser dessus le liquide. Laisser ensuite refroidir."

Avec des pommes reinettes "pellés" il faut "faire comme pour la recette ci-dessus et ajouter un jus de citron."

Virginie applique la même recette en ce qui concerne les poires et les abricots "qui doivent être bien mûrs."

"Une compote de pommes farcies est facile à réaliser avec des reinettes que l'on laisse entière après avoir enlevé les pépins avec un petit couteau. On les fait cuire avec du sucre, puis on les sort délicatement pour les placer sur un plat. Remplir le trou avec de la confiture. Verser sur les pommes le jus de la cuisson, après l'avoir laissé refroidir, jusqu'à ce qu'il fasse une sorte de gelée."

Pour les compotes de fraises, cerises, de groseilles ou de framboises : " Il faut toujours faire chauffer de l'eau dans laquelle on met plus de morceaux de sucre que pour un sirop ordinaire. Il faut écumer avec attention. Les fruits doivent être à point mais pas trop mûrs. Bien les éplucher et les laver. Après avoir fait égoutter les fruits, les plonger

dans le sirop pour subir un bouillon. Les retirer aussitôt. Surtout les framboises par contre pour les cerises, il faut deux bouillons."

Virginie indique en marge de son cahier que la recette est la même pour les raisins, oranges, bergamotes ou des citrons.

LA PREPARATION DES SIROPS.

Tout d'abord Virginie recopie la base de préparation de tous les sirops qui se composent avec : "Cinq kilogrammes de sucre blanc, 2,5 l. d'eau et deux blancs d'œufs. Il faut battre les blancs d'œufs dans l'eau et réserver un demi-litre de cette eau. Mettre le sucre et le reste d'eau dans une casserole en cuivre, chauffer et remuer. Lorsque le liquide arrive à ébullition, repousser la casserole sur le coté du fourneau pour diminuer la chauffe et ajouter l'eau restante, par petites quantités. Prendre soin de retirer l'écume. Après un certain temps, vérifier la consistance du sirop. Le pèse sirop doit afficher 30°. S'il dépasse les 40 ajouter de l'eau, si c'est moins continuer l'opération. Ensuite passer au travers d'un linge."

En marge de son cahier se trouvent des annotations pour prendre des dispositions pour éviter que les sirops se recouvrent d'une moisissure.

"Il faut toujours les laisser refroidir avant de les mettre en bouteilles en ayant soin de couvrir le récipient qui contient le sirop. Ne se servir que de bouteilles et de bouchons bien secs. Toujours ranger les bouteilles couchées dans un endroit aéré et sec."

Le sirop de groseilles :

"Egrener les groseilles et leur ajouter le neuvième de leur poids de cerises aigres après avoir ôter leurs noyaux. Mettre dans une grande soupière et écraser avec les mains. Laisser macérer 24 h. à la cave. Passer dans un linge en tordant fortement pour avoir tout le jus.

"Pour 250 g de jus, il faut ajouter un demi-kilo de sucre. Chauffer sur feu doux dans une bassine étamée jusqu'à obtenir la consistance d'un sirop. Passer à la chausse et ajouter 60 g de sirop de framboises, pour une demi-livre de sirop de groseilles. Mettre en bouteille et ne boucher qu'après complet refroidissement.

"L'été une petite quantité de sirop, dans un verre d'eau fraîche, donne une boisson rafraîchissante. Les poulots* de Bernard aime bien."

-*Enfants

Le sirop d'absinthe :

Il faut faire bouillir deux litres d'eau "pour y faire infuser 100 g de feuilles d'absinthe. Passer avec expression et ajouter 2 kg de sucre écrasé, après l'avoir fait dissoudre à feu modéré."

Sirop de vinaigre à la framboise.

Virginie retient cette recette : "Infuser 300 g de framboises dans un litre de bon vinaigre. Passer avec légère expression et ajouter un kilo de sucre. Faire bouillir jusqu'à obtention de la consistance d'un sirop."

LA CONSERVATION DES LEGUMES.

L'artichaut :

"Il faut les cueillir tendres et enlever les feuilles du tour. Une fois les feuilles débarrassées, couper en quatre le talon et enlever le foin. Jeter les morceaux dans le l'eau bouillante après avoir versé dans la casserole 40 g de sel de mer, par litre d'eau. Retirer

après quatre ou cinq minutes de bouillon, égoutter et faire sécher au soleil, sur des claies. Après un bon séchage, mettre dans une caisse en bois et entreposer dans un endroit très sec. Pour utiliser les morceaux, les mettre à revenir dans de l'eau tiède, avant de les cuisiner."

Pour une conservation de quelques semaines, remplir un pot de grès avec de l'eau. *"Ajouter un peu de sel, mettre les morceaux du fond d'artichaut dans le pot et recouvrir l'eau avec deux centimètres d'huile d'olive."*

Virginie remarque et note que "Monsieur le Comte" aime particulièrement les feuilles d'artichaut. *"Il demande d'abord de faire cuire l'artichaut dans de l'eau et de l'égoutter. Il mange le côté charnu de la feuille après l'avoir trempé dans de la crème chaude, salée et poivrée. Il fait de même pour le talon après avoir enlevé le foin."* Virginie ajoute encore : *"Monsieur place la feuille entre ses dents et tire dessus pour gratter le bon."*

Les asperges :

Ce fût comme pour l'artichaut une grande découverte pour Virginie. Elle a consigné les différentes façons de conserver cette plante potagère *"qu'il ne faut pas couper dans son assiette. Il faut seulement manger la tête après l'avoir trempée dans la vinaigrette ou une crème chaude bien relevée. Tenir la tige de l'asperge entre deux doigts."*

Virginie note que Mélanie cuit les asperges dans le pot de lait en fer blanc, de deux litres. *"C'est bien plus pratique qu'un autre récipient car elles se tiennent debout à l'intérieur."*

La première formule de conservation indiquée consiste à placer les asperges, *"la tête en haut"* dans des bouteilles à large goulot et de les faire cuire au bain-marie. *"Les asperges doivent baigner dans de l'eau bouillie et refroidie. On place les bouteilles dans un chaudron profond pour qu'elles baignent jusqu'au goulot. Il faut mettre au préalable un linge au fond du récipient et entre les bouteilles pour ne pas qu'elles se choquent. Remplir le chaudron d'eau, puis porter à pleine ébullition pendant cinq bonnes minutes. Après retirer les bouteilles, les boucher rapidement et les cacheter avec de la cire. Pour la conservation, les coucher dans la cave."*

Une autre méthode de conservation consiste à mélanger : *"Cinq parties de farine de froment bien sèche et une de gros sel de cuisine réduit en poudre fine. Laver et sécher les asperges en particulier à la coupe. Les rouler délicatement dans la farine. Faire des bottes de 30 à 50 asperges. Lier avec une bande d'écorce d'arbre pour ne pas les abîmer. Saupoudrer chaque botte avec la farine de froment. Préparer une pâte épaisse de farine de seigle et avec celle-ci enrober les bottes. Les placer dans un endroit bien ventilé sans soleil. La pâte va sécher sans se fendiller. Lorsqu'elle est sèche l'enduire d'une couche de colle fabriquée en faisant dissoudre de la gomme arabique pulvérisée dans de l'eau. Ajouter un peu de glycérine. Entre deux chaises tendre deux cordes et mettre les bottes à sécher dessus. Après séchage de la colle mettre les bottes dans des caisses et les placer dans un endroit sec, hors de gel."*

Dernière suggestion pour conserver les asperges : *"Bien les laver et les essuyer. Appliquer la coupe sur le dessus de la cuisinière pour obtenir un léger charbonnage. Envelopper chaque tête d'asperge dans du papier de soie et les placer sur du charbon de bois écrasé, à l'intérieur d'une caisse en bois. Il ne faut pas que les asperges se touchent. Recouvrir chaque rang avec du charbon de bois. Conserver dans une cave fraîche. Pour consommer : Laver et faire revenir dans une eau tiède."*

Les choux :

Ce légume en campagne est beaucoup utilisé en cuisine en particulier chez les petites gens où il rentre également dans la pharmacopée de l'époque.

Pour conserver les choux, il y a la méthode ancestrale qui consiste à suspendre les choux dans un bâtiment bien sec, "*la racine vers le plafond.*" Virginie a noté plus tard que "*le nouveau jardinier à un autre procédé. Il creuse dans le jardin une tranchée large de deux fers de bêche et profonde d'autant. Il y place les choux, la pomme en bas. Il recouvre de terre en ne laissant que la racine du chou à l'extérieur. C'est une très bonne manière de faire.*"

Ma grand'mère a consigné une formule acquise "*près de Pierre un valet d'écurie qui est venu de la région de l'Est.*" Cette recette permet de fabriquer la choucroute.

Virginie préconise de prendre des choux "*blancs ou cabus*", à la pomme très dure. "*Il faut ôter les feuilles du tour et du trognon, les couper très fines à l'aide d'un rabot à choucroute. Les placer dans un petit baquet par couches de 5 à 6 centimètres en assaisonnant de poivre en grains et de sel. Bien tasser chaque couche, puis mettre sur la dernière couche un torchon propre et une planche de grandeur nécessaire. Placer des pierres bien propres pour une masse de 40 kg Les feuilles hachées vont fermenter et l'eau va remonter. Au bout d'une quinzaine, il faut enlever cette eau avec une serpillière bien propre. Après avoir lavé la planche et les pierres charger de nouveau et mettre une légère couche d'eau du puits. Après avoir ôté de la choucroute, pour la cuisiner il faut encore laver la planche et les pierres avant de les remettre en place.*"

Voici la recette que préconise Virginie pour accommoder la choucroute : "*Il faut la laver plusieurs fois dans de l'eau bien fraîche. Enlever les grains de poivres et égoutter. La mettre par couches, dans un pot de terre de cuisson. Alterner avec de la graisse de porc, du lard fumé, gras et maigre, un cervelas, un jarret de cochon et quelques saucisses fumées. Ajouter suffisamment d'eau pour que chou baigne dedans. Faire cuire à petits bouillons pendant sept à huit heures en remuant de temps en temps. Si besoin en début de cuisson, rajouter de l'eau bouillante et saler suivant son goût. Quand la cuisson est finie et que l'eau est entièrement réduite, servir.*

"*On peut préparer le plat la veille car plus il est réchauffé meilleur c'est.*" En marge Virginie note : "*Ne pas oublier de mettre la moutarde de graines sur la table.*"

Les concombres :

Il faut disposer d'un pot en grès. "*Couper les concombres en tranches fines et les disposer en couches minces dans le pot. Bien saler chaque couche pour que les concombres rejettent leur eau pour se recouvrir entièrement. Verser par-dessus une bonne huile d'olive jusqu'à avoir une couche de 2 cm. Pour utiliser les concombres il faut les faire tremper pendant un jour dans de l'eau fraîche et la remplacer deux à trois fois dans la journée.*"

Virginie annote en marge du cahier que "*les concombres peuvent occasionner des relents après le repas. Il n'y a pas de remède.*"

Les cornichons :

Elle conseille de cueillir des petits cornichons, tôt le matin, à la fraîche. *Certaines personnes ne peuvent cueillir les cornichons pas plus que les concombres cela leur provoque des poussées de boutons.*"

Il faut ensuite les brosser doucement et ôter la queue."*Les jeter dans un pot en grès après avoir déposé au fond deux grosses poignées de sel. Les retourner pour qu'ils soient bien imprégnés de sel. Laisser en place vingt-quatre heures. Les retirer et les égoutter. Laver le pot et remettre les cornichons en place. Remplir le pot avec un vinaigre blanc bouillant. Après avoir recouvert le pot laisser infuser vingt-quatre heures. Les*

cornichons sont alors jaunes. Reprendre le vinaigre du pot et le faire bouillir de nouveau dans une casserole. Jeter les cornichons dans le vinaigre bouillant et quand c'est près à bouillir les retirer et les laisser refroidir. Ils retrouvent leur couleur verte. Les déposer un à un dans un bocal en ajoutant des petits oignons blancs et de l'estragon. Certains mettent du piment en petite quantité et de l'ail ou bien de la passe-pierre. Boucher le bocal et attendre une semaine pour consommer."

En marge Virginie note qu'il ne faut pas utiliser une casserole étamée pour faire bouillir le vinaigre "mais un récipient en émail." Elle enregistre également une autre recette transmise par Germain qui consiste à déposer les cornichons dans du vinaigre froid avec l'assaisonnement. "Leur apparence est moins belle, mais par contre, ils ont très bon goût."

Les tomates :

Pour obtenir de la purée " il faut d'abord peler les tomates et enlever les graines. Verser très peu d'eau dans une casserole et déposer les tomates coupées en morceaux. Faire réduire jusqu'à ce que les tomates ne rendent plus d'eau. Passer au travers d'un tamis et mettre la purée obtenue dans des petits récipients en les remplissant seulement à moitié. Mettre au bain-marie et maintenir en ébullition pendant deux heures. Retirer et boucher."

Pour conserver les tomates entières, Virginie après les avoir essuyées avec soin, les déposent dans un bocal en verre "dans lequel il faut verser de l'eau bouillie et refroidie. Dans cette eau qui doit recouvrir les tomates, il faut mettre avant de chauffer 125 g de sel de cuisine et un verre de bon vinaigre de cidre pour un litre.

"Compléter le remplissage en recouvrant d'un centimètre d'huile d'olive. Mettre sur les bocaux un linge et une ardoise puis les ranger dans la cave."

En marge, ma grand'mère note que les proportions peuvent être "de huit parties d'eau, une de sel et une de vinaigre. Pour peler les tomates il faut les plonger quelques instants dans de l'eau chaude avant d'enlever la peau."

Les haricots :

Virginie conseille de cueillir tôt le matin des haricots de petite taille, de les éplucher et de les jeter au fur et a mesure dans de l'eau fraîche.

Pour les conserver, il suffit de : "Faire bouillir de l'eau légèrement salée et de jeter les haricots dans cette eau qui doit être sur un feu vif. Faire trois tours de bouillon puis retirer les haricots avec une écumoire pour les plonger dans de l'eau très froide. Après refroidissement les égoutter. Les tasser modérément par couches dans un pot en grès. Recouvrir entièrement d'eau dans laquelle on ajoute 400 g de sel pour un litre. (Faire bouillir et refroidir l'eau avant.) Ajouter par-dessus deux centimètres d'huile d'olive et couvrir avant de mettre au cellier."

Une autre méthode de conservation consiste à jeter les haricots "tous ensemble dans de l'eau bouillante un petit peu salée. Après un tour de bouillon, retirer et égoutter les haricots. Les tamponner dans un linge avant de les mettre sur une claie dans un four modérément chaud. Conserver dans une caisse. Pour leur redonner vigueur les faire tremper quelque temps dans de l'eau tiède."

Les petits pois :

Après les avoir écossés, il faut "les jeter ensemble dans une marmite d'eau bouillante. Après un tour de bouillon, les retirer et les égoutter dans un tamis. Pendant ce temps, après les avoir lavées, broyer les gousses, dans un peu d'eau qui a servi pour saisir les pois et passer ce jus au travers d'un linge en serrant très fort. Placer le jus obtenu sur le feu et laisser bouillir dix minutes après avoir salé. Ajouter si besoin un peu d'eau pour

pouvoir baigner tous les pois. Pendant l'ébullition, mettre les pois dans des bouteilles à large goulot et verser dessus aussi bouillant que possible le liquide. Boucher les bouteilles et cacheter à la cire."

Aujourd'hui, il est plus simple de les écosser de les déposer dans un sac plastique et direction le congélateur d'où ils ressortiront en temps utile aussi frais que s'ils venaient d'être cueillis.

Les cosses de petits pois ont également une utilisation en cuisine : "Pour donner du goût à une soupe on peut y ajouter des cosses très fraîches. C'est aussi valable avec des haricots verts."

Les pommes de terre :

Au manoir, Jean, le jeune domestique a la recommandation de dégermer les pommes de terre. "Un travail qui l'occupait plusieurs jours. L'arrivée de Germain le nouveau jardinier lui a simplifié son travail

"Ils remplissent un grand baquet d'eau et ajoutent 10 g d'acide sulfurique pur par litre d'eau. Après avoir nettoyé de leur terre les patates, ils placent les pommes de terre dans un panier en bois utilisé pour ramasser les pommes à cidre et plongent-le tout dans le baquet. Au bout d'une minute ils ressortent le panier et étalent les pommes de terre pour les faire sécher." Les pommes de terre ne germent pratiquement plus. "Celles qui sont réservées à la semence ne doivent pas subir ce traitement."

LA VIANDE.

Mélanie, la cuisinière, a attiré l'attention de Virginie sur la salaison qui appauvrit les viandes. Elle a également souligné le danger de consommer la viande qui a subit une salaison prolongée. A ce sujet ma grand'mère note : "Mélanie m'a raconté que son frère Henri qui était embarqué à Fécamp pour la pêche est mort du scorbut à Terre-neuve pour avoir mangé du cochon avarié. Il avait alors treize ans et demi.

"Pendant les périodes de chaleur Mélanie préfère accrocher les quartiers de viandes dans la cheminée qui n'est utilisée que l'hiver pour faire du feu. Comme la cheminée produit un courant d'air à l'intérieur du conduit, la conservation est bien meilleure que dans le garde manger."

Virginie indique que cette méthode permet à la viande "de rassir ce qu'il faut et de se conserver saine pendant plus d'une semaine."

Au sujet de la viande Virginie précise autre part qu'après l'abattage d'une bête, "il faut laisser la viande reposer plusieurs jours, voir même plus d'une semaine pour des pièces de bœuf. On y gagne en qualité."

Reconnaître les viandes :

En ce qui concerne la viande de bœuf, elle mentionne que celle-ci doit être d'un rouge "agréable, légèrement marbré de veines blanches. Si la graisse est d'un blanc jaunâtre, la bête tuée était jeune et en bon état."

La viande de vache est "d'un grain plus serré, sa couleur est moins vive que la viande de bœuf. La graisse est toute blanche."

La viande de taureau "est encore plus serrée que celle de la vache et d'un rouge très foncé. La graisse est jaune, dure et sa senteur est rance."

Le bœuf fumé :

Tous les morceaux du bœuf sont bons à fumer mais : "Le morceau le plus goûté est la poitrine."

Une fois la viande coupée en morceaux, "la plonger cinq ou six fois dans de l'eau bouillante et la retirer. Frotter chaque morceau vigoureusement avec du gros sel et les déposer dans la saumure. Une quinzaine après les sortir, les égoutter et les recouvrir de son avant de les suspendre dans la cheminée. Pendant trois jours de suite et pour une durée de six heures chaque jour, faire brûler dans l'âtre, des copeaux de bois vert, de la bonne sciure ou des rameaux de genévrier. Au bout du sixième jour, réduire le temps d'enfumage pour arriver au bout de dix jours à maintenir que le feu nécessaire pour les besoins de la cuisine. Après six semaines, la viande est bonne à sortir de la cheminée. Suspendre les morceaux aux poutrelles comme si c'était du lard."

Virginie en marge note qu'il est utile d'envelopper cette viande exposée aux mouches dans une étamine et d'ajouter encore : " Bien que certains prétendent que l'odeur du fumé repousse les mouches. Mme de Soilleux n'est pas de cet avis."

En 1880 au mois de novembre Virginie écrit : "C'est demain dimanche. Mélanie et moi on reste au manoir. Elle va m'apprendre à faire de la couture. Les mois d'hiver elle m'apprendra aussi la broderie pour préparer mon trousseau. Elle dit qu'il est temps d'y penser pourtant, je n'ai pas encore la tête à me marier."

Le jambon de Bayonne :

Il faut d'abord laver "et peler le jambon qui doit être de bonne qualité. Attacher avec une ficelle le manche à la noix, puis le mettre en presse vingt-quatre heures entre deux planches chargées de grosses pierres propres. Après l'avoir pressé, le retirer et l'assaisonner avec autant d'onces de sel et de salpêtre qu'on a pesé de livre de jambon.

"On fait bouillir une saumure de vin rouge, d'eau, avec plusieurs poignées de gros sel, thym, poivre, genièvre, sauge, coriandre laurier et un peu d'anis. Tirer la saumure à clair et la laisser refroidir. Placer le jambon sur un grand plat et pendant une quinzaine l'imprégner régulièrement de saumure. Ensuite, l'essuyer avec un linge et le couvrir de lie de vin.

"Lorsque la lie est sèche mettre le jambon dans la cheminée et pendant six à sept jours, brûler le temps d'une petite heure trois ou quatre fois dans la journée du genièvre. Une fois le jambon bien sec et parfumé comme on aime, le placer dans une caisse avec de la cendre bien sèche. »

Virginie remarque que la cendre de bois est très utile : "On la met dans l'eau du linge à bouillir et dans le seau pour laver le plancher. C'est un bon décapant. La cendre est bonne pour la conservation de certains aliments on peut y mettre des jambons secs. Germain la ramasse précieusement pour le jardin. Il en fait un barrage pour empêcher les limaces et les escargots de manger les jeunes plants. Il dit que c'est aussi un complément pour la terre avec le fumier."

Le jambon de Mayence :

C'est encore Pierre, le valet d'écurie qui "se languit de retourner dans son pays", qui a donné la recette à ma grand'mère. "Il faut remplir un baquet avec de l'eau du puits et plonger les deux jambons dedans. On les laisse un jour ou deux avant de les égoutter pour les mettre au saloir. Les laisser ensuite dans la saumure trois bonnes semaines et après il faut les fumer à la cheminée."

Virginie fabrique sa saumure en mettant à bouillir " de l'eau en quantité nécessaire pour baigner les jambons. Mettre dans l'eau deux livres de gros sel, 125 g de salpêtre, 250 g de cassonade et quatre grammes de Calamus aromatique.

"Les jambons ainsi préparés se conservent dans de la cendre bien sèche après les avoir enveloppé de papier.

"Les fermiers de Monsieur le Comte, qui parfois ne peuvent payer intégralement le fermage dû lui donnent alors en compensation, des provisions" et fréquemment il s'agit d'un jambon fumé. "Généralement il est dur comme les cornes à Pilate !"

Virginie pour attendrir ce jambon a une formule. "Si le temps manque pour le faire mortifier, alors on le dessale, on l'enveloppe d'un linge et on l'enterre entièrement pendant deux heures dans la terre du jardin. Il suffit de le faire cuire et la viande sera tendre." Ce n'est pas plus compliqué que cela !

Le lièvre au menu du jour :

A l'époque de la chasse, le garde apporte régulièrement, la première semaine du mois, un ou deux lièvres à la cuisinière. Virginie note que " Madame de Soilleux, n'en veux pas plus souvent. Elle dit que cette viande, comme celle des biches ou des cerfs, réveille les crises de goutte de Monsieur le Comte."

Virginie remarque que Mélanie "met les lièvres ou les lapins en attente dans un coffre rempli de blé. Ils sont placés au milieu du grain et ainsi ils se conservent bien."

La cuisinière accommode le lièvre de la manière suivante : "Couper de beaux filets de lièvre en donnant aux morceaux la forme d'une côtelette. Bien dénerver la viande. Bien poivrer et saler. Faire griller sur les braises de la cheminée les morceaux obtenus. Pas plus d'un quart d'heure. Accommoder avec une sauce tomate."

Pour faire un lièvre à l'étouffée, "Mélanie le veut frais tué pour récupérer son sang. Une fois le lièvre pesé, le découper en morceaux. Prendre un morceau de lard du cinquième du poids du lièvre. Découper le lard en deux parts. Avec une des parts faire des lardons et avec l'autre des dés. Piquer les morceaux de lièvre avec les lardons assaisonnés. Les disposer dans un pot en terre, foncé de couennes de lard frais, en le garnissant du lard coupé en dés. Ajouter du vin rouge de bonne qualité, une cuillerée de saindoux, une carotte, saler et poivrer. Couvrir le pot avec du papier huilé et placer le couvercle. Mettre le pot dans l'âtre et l'entourer des braises rougies. Laisser cuire doucement. La cuisson arrivant presque à sa fin remuer les morceaux. Une fois la cuisson terminée, lier la sauce avec le sang et servir."

Virginie vient d'apprendre du garde-chasse que "les vieux lièvres ont les griffes un peu usées et l'oreille sèche. On reconnaît les jeunes en touchant la pointe de leur épaule. Il doit y avoir là une excroissance sur l'os au niveau de l'articulation."

Pour ce qui est de l'âge d'une oie, il faut examiner la face externe de ses ailes. "Près des grandes pennes rémiges, existent deux petites plumes minces et dures. Autant l'oie compte d'années autant ses plumes portes de marques obliques, comme si elles étaient faites avec un couteau. Pour avoir une bonne oie, une seule strie permet de juger qu'elle sera tendre.

"Berthe, la femme de Germain aime le gibier faisandé. Un braconnier que le garde de Monsieur le Comte cherche à prendre la main dans le sac lui apporte régulièrement du lièvre et des lapins. L'hiver Berthe pend le gibier sous une remise bien aérée et le laisse ainsi une bonne quinzaine de jours, avant de le mijoter à la casserole. Germain adore. Madame la Comtesse ne veut pas entendre parler de cette façon de faire, toujours à cause des crises de goutte de Monsieur."

Dans le cochon tout est bon.

Même au manoir, la viande de cochon figure régulièrement au menu en particulier pour le personnel qui ne semble pas sans plaindre, car la cuisinière sait l'accommoder de différentes façons.

Virginie décrit la manière de faire du fromage de cochon. "Il faut bien nettoyer la tête du goret, la désosser, détacher la couenne et la mettre de côté. Découper en morceaux fins la viande de même que les oreilles et la langue. Assaisonner de poivre et sel, ajouter du thym et du laurier haché. Prendre un torchon, serrer la viande dans le linge et la placer ainsi, dans une marmite contenant, un bouillon d'eau et de vin blanc. Ajouter un bouquet garni, des oignons, et des clous de girofles et quelques rondelles de carottes. Saler un peul. Laisser mijoter pendant sept heures."

Une fois la viande cuite, il faut la sortir de la marmite, "la laisser égoutter. Pendant ce temps, récupérer les couennes pour en garnir un plat à pâté en terre.

"Ajouter à la viande du persil haché, un peu d'ail, de la sauge, une feuille de laurier, et du thym. Ranger les morceaux de cochon en les pressant à chaque couche. Bien prendre soin de mêler à la viande les morceaux d'oreilles et de langue. Recouvrir d'une planche adaptée à la forme du plat et mettre un gros poids dessus. Le lendemain, mettre le plat dans une casserole remplie d'eau chaude pour faciliter le démoulage du fromage de cochon. Pour présenter à table, râper finement dessus de la croûte de pain et garnir de petites branches de persil."

La fabrication des saucissons, demande beaucoup de travail au personnel des cuisines qui doit d'abord "enlever tous les filaments sur les viandes."

Il y a sur la table : Neuf kilogrammes sept cent cinquante grammes de maigre de cochon, 1 kg 500 de viande de bœuf, 1 kg 300 de gras de cochon et 1 kg 500 de lardons. Toutes ces viandes sont finement hachées et "les lardons coupés en très petits dés." Ensuite la viande est intimement mélangée "en ajoutant 700 g de sel, 42 g de poivre en poudre, 28 g de poivre en grain et 7 gr 5 de salpêtre."

Pendant une heure environ la cuisinière doit "pétrir la viande en la poussant par poignées avec la paume de la main tout en appuyant fortement. C'est de ce travail que dépend la réussite. Le mélange bien lié est introduit par un entonnoir dans un boyau du cochon. Il ne faut pas d'air à l'intérieur, c'est pourquoi il faut le percer régulièrement avec une aiguille.

"Une fois le tassage fini, lier l'extrémité du boyau et le placer près de la cheminée ou du fourneau pour le faire sécher. Lorsqu'il est sec, le mettre dans un endroit chaud et sec, mais à l'abri de l'air. Une mousse blanche se forme dessus, c'est le signe de la réussite. Pour conserver le saucisson le pendre dans un endroit sec. Le manteau de la cheminée convient aussi si on aime le goût de fumé."

La volaille :

Pour Virginie," les volailles à peau blanche et fine sont les meilleures. Si les jointures des pattes de la poule sont grosses tout comme son cou, elle sera tendre. Aussitôt tuée, la plumer. En la vidant, faire attention de ne pas crever l'amer. Pour la présentation il faut couper le petit bout des ailes et le dessous du bec. Après le brûlage gratter les pattes pour ôter la peau. Une volaille tuée la veille est meilleure au goût. Pour un canard il faut couper la tête que lorsqu'il est froid.

"Pour plumer une volaille rapidement, la plonger dans de l'eau bouillante quelques secondes en la retournant dans tous les sens. Tirer à pleines mains les plumes. "

Les vieilles poules sont excellentes pour être mangées à la crème avec des carottes autour. Dans ce domaine celle cuisinée par Claudine Lecarpentier à la Ronde-Haye est un délice déclare son cousin. Qui en a fait l'expérience.

Perdreau et perdrix :

Ma grand'mère, note que Mélanie "*examine avec attention toutes les volailles qui arrivent en cuisine. Suivant leur âge la cuisson n'est pas la même.*"

En ce qui concerne les perdreaux, *le bout de la première plume de l'aile est pointu alors qu'elle est ronde chez une perdrix. Les perdrix qui ont les pattes bleuâtres et le bec blanc ne sont bonnes que pour la casserole.*"

Les pigeons.

Virginie reconnaît un vieux pigeon à ses pattes "recouvertes d'écailles blanches. Il à l'œil terne, la paupière éraillées, le plumage fané et le bec mince, effilé et crochu." Elle remarque par contre que le jeune pigeon a *"les pattes bien rouges, l'œil vif et un joli plumage agréable au touché. Il faut faire attention à cela avant de l'acheter.*"

Conserver les viandes cuites :

Mélanie, la cuisinière, à pour tâche de préparer les paniers de victuailles que le personnel emmène aux champs ou dans les bois lors des corvées.

Pour conserver la viande cuite à l'avance, elle procède comme l'indique Virginie dans son cahier. *"Ranger par couches dans un pot en grès la viande ou la volaille rôtie. Arroser, pour bien recouvrir chaque couche, avec une sauce, de la gelée ou du jus de rôti. Bien reboucher le pot. Si la viande doit être conservée plusieurs jours enduire la jointure de pâte à pain.*"

Sur cette page au 23 juillet 1881 Virginie qualifie le Père Louis de *" vieux satyre." .Il est venu sans faire de bruit dans la cuisine et a passé sa main sous le jupon de Jeanne la nouvelle petite servante, qui récurait une marmite. Heureusement, Mélanie est rentrée à cet instant. Elle lui a retourné une paire de claques et a traité Louis de goujat, et de malotru ajoutant qu'elle en dirait deux mots à Madame. Jeanne n'a pas voulu car il a six enfants à charge et sa brave femme sera dans la peine s'il est renvoyé.*"

LES ŒUFS.

La conservation :

Si le jeune domestique ramasse des œufs en dehors du lieu de ponte habituel, Mélanie soumet chaque œuf à un test pour détecter sa fraîcheur. "*Dissoudre, dans un litre d'eau fraîche, 120 g de sel de cuisine. Plonger les œufs un par un dans cette solution. Si l'œuf descend au fond du vase, il est du jour. S'il est âgé de trois jours il reste au milieu et les œufs de plus de trois jours remontent en surface. Plus ils sont vieux plus ils cherchent le bord du récipient.*"

Pour faire une omelette "*qui est délicieuse*" Virginie note que la cuisinière ajoute "*une cuillerée de crème fraîche en fin de battage.*"

Ma grand'mère explique plusieurs manières de conservation des œufs : "*Dans une bassine verser 5 litres d'eau de source et 5 kg de poudre d'alun cristallisé. Faire chauffer pour dissoudre l'alun puis baisser la température de l'eau à 50°. Maintenir cette température et placer les œufs dans l'eau. Laisser en place une demi-heure et retirer les œufs. Une fois qu'ils sont bien égouttés les placer dans le panier a salade. Porter le bain à ébullition et tremper le panier a salade le temps de compter jusqu'à 12. Les œufs peuvent être conservés un an après les avoir déposés dans une boite avec de la chaux délitée et tamisée.*"

Autre procédure (ma mère l'appliquait également avec succès pendant l'occupation allemande et jusqu'à la libération du Sud Manche) "*Il faut avoir la certitude que tous les œufs sont frais. Déposer au fond d'un pot à saler le cochon, du silicate de soude étendu d'eau. Placer un rang d'œuf, ajouter de nouveau la même solution et ainsi de suite jusqu'à recouvrir complètement le dernier rang. Prendre les œufs au fur et a mesure des besoins.*"

Un autre procédé de conservation est réalisé à l'époque ou vit ma grand'mère avec des pierres de chaux "*sur lesquelles pour 2 livres de chaux on verse très lentement 20 litres d'eau. Bien délayer et attendre quelques heures avant de mettre les œufs, qui doivent être très frais, dans ce bain.*

"*Les œufs pondus en septembre ou en mars sont préférables pour faire des conserves*" souligne de deux traits de crayon Virginie Dufay.

LE POISSON.

Au manoir, il est coutume de servir du poisson chaque vendredi. Les poissons proviennent en majorité de l'étang ou ont été pêchés par le garde dans la rivière qui jouxte la propriété du manoir.

Virginie indique que : "*Deux fois à la saison,* Monsieur *va à Fécamp pour acheter du flétan que Mélanie met à fumer dans la cheminée. Lorsqu'elle est fraîche, Il ramène aussi de la morue que nous conservons dans du gros sel de mer. Il faut d'abord bien essuyer chaque part après le découpage et les frotter avec le gros sel qui doit recouvrir chaque morceau. La morue se conserve de cette manière longuement dans un petit tonneau ouvert à une extrémité.*

"*Si les morceaux prennent une couleur jaune à leurs extrémités ce n'est pas signe de perdition.*

"*Avant de cuisiner la morue, il faut faire tremper toute la nuit les morceaux prévus dans de l'eau fraîche et parfois renouveler l'opération dans la matinée. Attention trop dessaler nuit à la qualité du plat. Il faut un juste milieu.*

"*Lorsque Mélanie est pressée, elle attache le morceau de morue à une ficelle et ligature celle-ci à un gros caillou au bord de la rivière. Dans cette condition le dessalage est rapide.*"

Ma grand'mère mentionne sur la même feuille du cahier ses récriminations a la suite d'une séance de salaison d'une gosse morue. "*J'ai une gerçure à la main gauche. Des grains de sel sont rentrés dedans. J'ai souffert martyre. C'est ma faute. Mélanie m'avait dit de bien me protéger. Le lendemain c'est un baume fait par Bernard qui m'a soulagé. Il faut que je pense à lui demander avec quoi il le fait.*"

En ce qui concerne sa conservation le flétan, doit être préalablement tranché, sur sa longueur, par le milieu "*avant d'être placé dans la cheminée où un feu est allumé chaque jour.*

"*Quelque temps après il s'agit de découper les tranches nécessaires pour le repas. Après la découpe, placer les morceaux sur un grill qui est installé au-dessus d'une braise bien rouge. On laisse les tranches jusqu'à temps que le flétan commence à pleurer et servir. On mange de petites bouchées en compagnie de pain beurré et de pommes de terre en robe des champs.*" Heureux temps ! Maintenant il est impossible de trouver le véritable flétan ou bien a des prix exorbitants.

Virginie remarque que la cuisinière accommode les poissons avec des "*herbes parfumées. Mélanie a cuit un brochet sur un lit de fenouil. C'est délicieux.*"

Pour les poissons cuits au four, "*il faut ajouter une bonne dose de vin blanc ou de bon cidre au fond du plat et faire usage de beaucoup d'échalotes et d'oignons. Cela relève le*

goût. Pour une grosse plie cuite au four avec du cidre, le mariage est une réussite. C'est un délice".

"Si le poisson est destiné à être grillé, il ne faut surtout pas enlever la peau qui doit être placée côté du feu. La cuisson se trouve ainsi améliorée."

Pour les maquereaux qui vont être grillés "Il faut bien poivrer et saler l'intérieur avant de le bourrer de thyms et de persil. Ficeler le poisson pour que les herbes restent à l'intérieur et donnent du goût."

L'art d'accommoder les restes.

Pour le poisson il est nécessaire de "lever toutes les chairs du poisson, et de les arranger avec de la sauce à la Béchamel en ajoutant des croûtes de vol-au vent."

Si les restes de poisson ne sont pas en quantité suffisante, "tremper de la mie de pain dans du lait frais, ajouter de la ciboulette et du persil quelques morceaux d'ail, saler et poivrer. Confectionner à la suite des petites boulettes et les rouler dans une pâte faite de farine et de beurre. Bien malaxer le tout et faire frire.

"Des restes de poissons sont très présentables avec une sauce Béchamel. Il faut mettre les chairs dans un plat en terre. Couvrir de fromage râpé et de mie de pain. Placer dans le four pour réchauffer et donner une belle couleur.

Virginie sur le dos du couvercle en carton d'une boite de sucres indique que la recette ci-dessous convient parfaitement pour des restes de viandes de différentes espèces. "Il faut hacher les différentes viandes (on peut également mettre de la volaille) et les mélanger sans qu'il soit nécessaire d'ajouter la mie de pain ni de la farine." Elle complète : "Un jaune d'œuf ajouté a la viande en fait le lien et le régal. On peu en faire des boulettes ou les aplatir. A la poêle c'est un délice."

LES FROMAGES.

"Avec du camembert", Mélanie prépare "de délicieux chaussons au fromage", une recette que Virginie, en bonne Normande a consigné dans son cahier.

"Faire une pâte feuilletée, la couper en morceaux allongés puis faire à la suite des carrés. Mettre au milieu, sur la pâte un peu de camembert coupé fin. Replier la pâte par-dessus le fromage pour l'enrober et faire cuire au four. Lorsque la pâte est à point servir chaud." Elle ajoute : "Pour Madame et Monsieur, Mélanie découpe les bords du chausson en faisant des dents avec un ciseau cranté, c'est plus joli dans l'assiette."

Rien n'est perdu dans la cuisine de Mme la Comtesse. Mélanie, récupère toutes les croûtes de fromage et les morceaux desséchés pour les râper ensuite. Avec, elle confectionne un gâteau au fromage.

Pour le réaliser Virginie observe qu'il faut "prendre des parties égales de farine, de fromage râpé et de beurre. Assaisonner de poivre et de sel, mélanger avec un ou deux œufs. Cuire au four en formant au préalable des petits gâteaux ou bien mettre dans un moule à pâtisserie."

Voici un nouveau gâteau au fromage que Virginie baptise : Le Binochon. "Enduire d'une bonne pâte un plat peu profond. Battre deux œufs en ajoutant 250 g de fromage râpé, 10 g de beurre, ajouter poivre et sel. Bien ménager, verser dans le plat et mettre au four."

Avec du pain grillé, "sur les braises", Mélanie propose une recette "qui fait le délice de monsieur l'Intendant."

"Couper un peu de fromage en languettes minces. Ensuite, déposer les lamelles dans une casserole en ajoutant une bonne noix de beurre. Suivant les goûts, ajouter une noisette de moutarde. Placer la casserole sur le fourneau. Délayer le fromage et une fois qu'il est bien fondu, le déposer sur la tranche de pain grillée au préalable et beurrée."

Les nouilles au fromage consistent pour réaliser ce plat à prendre : "Des portions égales de farine, de fromage râpé et de beurre suivant la quantité de nouilles nécessaires.

Ajouter un peu de sel et de poivre de Cayenne. Faire, avec les portions réunies, une pâte, la rouler et avec un couteau tailler dans le sens de la longueur des bandes. Les déposer sur une plaque en fer et mettre au four. La cuisson est meilleure, dans le four de la boulangerie, après celle du pain."

Au terme de cette recette Virginie Dufay note ses appréciations sur le personnel permanent du manoir.

Pierre le valet est "un garçon respectueux et économe. Il ne rechigne pas à la besogne".

Jean le domestique "est toujours tiré à quatre épingles. On voit qu'il vient du bourg." Il est très "rendant de service et prévenant."

Bernard le palefrenier est "soupe au lait mais envers sa femme il est doux comme un agneau." Il faut dire ajoute Virginie que "Madame Lucette David ne s'en laisse pas conter. C'est une maîtresse femme qui a la main leste. Ses gosses ne sont pas en manque de taloches. Ils sont tous bien élevés et polis."

Germain le jardinier est apprécié de Virginie. "Il faut le voir faire les yeux doux à sa Berthe. Il est constamment à ses p'tits soins. Il est courageux et honnête."

Pour ce qui est du père Louis, le jugement n'est pas le même. "Les jupons lui font tourner la tête mais, il est respectueux si on le remet à sa place une fois pour toutes. Mélanie m'a dit qu'elle croit qu'Anne la servante qui était avant moi a été engrossée par Louis. Madame la Comtesse, qui n'avait pas de doutes, aurait arrangé la chose en la plaçant avec son petit garçon chez les Sœurs jusqu'à sa majorité. Tous les mois, Madame lui rend visite."

En ce qui concerne "Monsieur Arsène" les propos de Virginie sont élogieux : "C'est un homme qui ne sourit jamais pendant son travail. Il est sévère parfois mais, il est juste et bon. Les paysans l'aiment bien car il sait arranger les affaires. Il est instruit et écrit tous les comptes sur de gros livres dans le bureau de Monsieur. Ensemble, ils veillent souvent tard tous les deux."

Pour ce qui est des saisonniers de passage, Virginie constate qu' "ils sont tous des crasseux, des goinfres, et souvent des malappris."

Les appréciations de mon aïeule sur Mélanie la cuisinière sont flatteuses. "C'est une véritable perle et pour moi c'est une seconde maman. Elle a tenu à connaître mon Delphin avant que je lui donne ma réponse en vue du mariage. C'est vrai que de son côté elle a été échaudée. Après quinze mois de mariage son mari a fait la belle avec la femme du meunier. Quatre mois après il est revenu à la maison en faisant les gros bras et en roucoulant. Il avait dépensé les économies de sa femme. J'aurais bien aimé être petite souris à l'heure du retour. Mélanie m'a dit lui avoir flanqué une roustée * de derrière les fagots avant de le fiche définitivement à la porte."

-* Une distribution de coups de balai sur l'échine.

"En ce qui concerne mon promis. Mélanie s'est renseignée à son sujet près d'une tante qui lui a dit que c'est un garçon courageux et qu'il ne boit pas. Après avoir vu

Delphin elle trouve que c'est de plus un bel homme et qu'il doit être bon. J'ai dû rencontrer la perle des hommes. Merci mon Dieu."

LES DESSERTS :

Des gaufrettes :

Entre Noël et *"le cul de l'an"* * Madame la Comtesse demande à Mélanie de lui confectionner des gaufrettes. Celles-ci sont destinées aux enfants de ses métayers qui, en compagnie de leurs parents se déplacent au manoir le jour de l'an pour souhaiter une *" bonne et heureuse années à nos Maîtres."*

-* Le 31 décembre.

Pour faire les gaufrettes, Virginie note qu'il faut se procurer : "Sept cents grammes *de beurre, autant de sucre blanc. Délayer dans une grande soupière : 12 jaunes d'œufs dans 700 g de farine. Bien mélanger, ajouter le beurre fondu qui doit être de bonne qualité, le sucre et les douze blancs d'œufs battus en demi-neige.*

"La pâte doit être légère. Pendant ce temps, mettre le moule à gaufres sur le feu et le chauffer des deux côtés. Graisser ensuite l'intérieur avant de mettre dedans gros comme une noix de pâte. Cuire, une minute ou deux, de chaque côtés, pour que la pâte soit colorée en brun."

Pour la coloration des bonbons :

Avec cette recette très simple recopiée par Virginie c'est la couleur verte qui est obtenue. *"Faire macérer séparément 5 gr de safran pendant une journée dans un décilitre d'eau distillée et également 4 gr de carmin d'indigo dans une même quantité d'eau et pendant le même temps. Mélanger les deux liquides"* et le tour est joué.

Mélanie ne doit pas confectionner de bonbons mais elle semble exceller dans la préparation des pâtes de fruits *"j'en raffole."*

A LA CUISINE LES P'TITS TOURS DE MAINS.

La crème :

S'il arrive que la crème tourne, ce qui est parfois le cas l'été, il suffit alors de "*prendre une bouteille, la faire refroidir dans un seau d'eau très fraîche, l'égoutter puis verser la crème dedans. Bien boucher avec la pomme de la main, puis secouer énergiquement pendant cinq minutes. La crème retrouve ses qualités."*

Assaisonnement :

Pour relever certains plats, Mélanie demande à sa jeune servante de préparer *"une essence d'assaisonnement."* Pour l'obtenir, il faut : "*Placer sur la cendre chaude de l'âtre, une marmite en terre vernissée et la remplir d'un demi-litre de vin blanc, de bonne qualité.*

"Ajouter: Deux cuillères à soupe de vinaigre de vin, 120 g de sel de cuisine, 30 g de poivre broyé, 4 clous de girofle, une pincée de muscade, 10 échalotes coupées fines, 4 feuilles de laurier, une poignée de persil, quatre tranches d'une belle carotte, une petite gousse d'ail, un oignon tranché, un peu de thym, de céleri et de cerfeuil.

"Faire bouillir une fois sur le feu et laisser mijoter une journée dans le cœur de la cendre. Passer au travers d'un linge et filtrer dans un cône en papier. Cette essence se conserve bien en bouteilles cachetées, placées dans une cave sombre. Quelques gouttes au moment venu suffisent pour relever un plat ou des salades."

Pour donner le goût de champignons à un plat cuisiné :

Lorsque les champignons sont abondants dans les près, Mélanie et Virginie en cueillent de pleins paniers.

La récolte faite elles les épluchent puis les déposent dans une terrine par couches en alternant avec du sel.

"Après un tour d'horloge, récupérer le liquide et écraser les champignons avant de les essorer, dans un torchon. Conserver ce jus. Remettre les champignons écrasés dans le premier liquide et laisser macérer un nouveau tour d'horloge. Passer dans un linge avec expression et mélanger ensemble les jus obtenus. Faire cuire sur feu doux avec assaisonnement sel et poivre en ajoutant des clous de girofle râpés. Faire bouillir et enlever avec soin l'écume. Passer dans une chausse et mettre dans de petites bouteilles contenant un grain de poivre et un clou de girofle. Conserver à la cave. Quelques gouttes suffisent pour donner le goût de champignons à un plat de viande."

A la suite Virginie indique que Germain lui a fait connaître beaucoup de champignons qui sont comestibles mais : "Il ne faut se fier aux apparences. Ce n'est pas parce qu'une limace a mangé un champignon qu'il est bon à cuisiner. Si on a un doute il ne faut pas le serrer."*

* le cueillir-

"Mélanie place certains champignon comme les bolets ou les chanterelles dans le four a pain jusqu'à ce qu'ils soient racornis. Après elle les dépose dans un bocal en verre qu'elle bouche soigneusement avant de le ranger dans le noir. Pour cuisiner, elle prend le nécessaire et met les champignons dans un récipient avec de l'eau avant de les mettre dans le plat."

Le 28 décembre 1978 Virginie écrit : "Aujourd'hui j'ai mangé pour la première fois une dragée. Madame de Soilleux nous en a donné à chacun un petit pochon*. C'est elle qui est la marraine du petit Pierre –le même prénom que Monsieur le Comte- le bébé de Anne qui était servante au manoir avant moi."

- * Un petit sac de toile.-

Un filtre de qualité :

" Il suffit d'avoir une peau de chamois d'une épaisseur identique partout. La laver dans une dissolution faible de sel de soude, pour en extraire la graisse. Rincer ensuite la peau et l'utiliser comme filtre. Le filtrage est rapide et efficace. Prendre bien soin de laver cette peau après chaque utilisation et de la serrer une fois sèche dans une boite qui ferme bien."

Fabrication de la glace :

Le procédé consiste à mélanger "avec une grande précaution de l'acide sulfurique dilué avec du sulfate de soude cristallisé.

"Dans sept parties d'acide sulfurique, déposées dans un vase de terre vernissé, ajouter 5 parties d'eau. Le mélange s'échauffe considérablement. Il faut le laisser refroidir. Peser 500 gr de ce liquide, le déposer dans un vase et ajouter deux kilos de sulfate de soude cristallisé. Le froid se produit aussitôt.

"L'eau qui est contenue dans un autre vase en porcelaine placé à l'intérieur du liquide se congèle en quelques minutes. »

Mélanie fait appel à Louis pour faire les mélanges. "Quand je l'ai vu faire je n'en croyais pas mes yeux ! De l'eau glacée en août c'est pas croyable" !

A l'époque où Virginie est servante, la pollution n'existe pratiquement pas. Mélanie l'hiver, profite donc d'une chute de neige pour fabriquer de "la glace à déguster."

"A la neige, il faut mélanger de la confiture de framboise ou de la gelée de groseille." C'est un délice. "C'est aussi très bon avec une pointe de rhum" note Virginie. Cependant, elle souligne les méfaits de ces gourmandises : "Une trop forte consommation peut entraîner des dérangements. Il faut alors boire un verre de vin chaud ou une infusion pour que ça disparaisse."

Pour faire du bon vinaigre de cidre :

Rien n'est perdu au manoir même pas les pommes avariées qui servent à confectionner du vinaigre. "Rassembler 50 kg de pommes et les mettre dans une cuve pour les écraser. Ajouter après l'avoir fait tiédi : Douze litres cinq d'eau du puits. Bien remuer puis laisser ainsi un mois. Exprimer la pulpe pour avoir tout le liquide. Le mettre dans un tonneau dans une pièce tempérée.

"Surtout ne pas enlever la pellicule de mousse qui est au-dessus du liquide. C'est elle qui fait la transformation en vinaigre. Tirer au clair et mettre en bouteilles."

En ce qui concerne M. le Comte sa préférence va toujours au vinaigre de cidre. "Il dit toujours que c'est le meilleur remède pour dissoudre si besoin les calculs."

Le vinaigre de vin :

C'est dans un petit fût que le vinaigre se fabrique. "Il faut mettre le tonnelet debout dans une pièce ou la température tourne autour de 16 à 17°. Par l'ouverture du tonneau qui ne doit pas être rebouchée, il faut introduire du vinaigre bouillant, pour le quart de sa capacité. Ajouter 1/30 ème de la même capacité de vin rouge. Renouveler pour la même quantité, cette opération tous les cinq jours. Continuer jusqu'à ce que le tonnelet soit rempli à ras bord.

"Huit jours après le vinaigre est prêt à la consommation. On en soutire la moitié et on recommence l'opération de remplissage. Si le vinaigre soutiré n'est pas clair, ajouter un verre de lait bouillant, laissé reposer et décanter."

Virginie note également que ce vinaigre "peut prendre de la force en faisant infuser dans un récipient pendant une semaine, du gingembre, et des clous de girofle."

Le vinaigre de framboises.

Il est fabriqué au manoir, par Mélanie, qui dans une cruche en grès "fait baigner 300 g de framboises bien mûres et bien épluchées dans 200 g de vinaigre de vin. Laisser macérer deux semaines puis passer avec expression dans un linge fin. Filtrer si besoin."

Vinaigrette pour la salade.

Pour assaisonner les salades, Virginie note : "Une cuillerée à soupe de vinaigre pour deux cuillerées d'huile d'olive. Mettre en premier le vinaigre avec le sel le poivre et la moutarde. Bien battre et ajouter l'huile."

Pour certains usages "il est bon de faire macérer à l'avance, dans quatre litres de vinaigre de cidre, une poignée d'estragon et une forte pincée de cresson d'alénois. Ajouter du cerfeuil et des jeunes pousses de pimprenelles. Compléter avec un piment vert et une gousse d'ail. Filtrer avant d'utiliser."

Fabriquer de la moutarde :

Sur les conseils de Mélanie, Virginie fabrique chaque mois la moutarde nécessaire pour accompagner les viandes.

"Pour lui donner plus de piquant il est mieux de la fabriquer en lune montante. Faire une bouillie en délayant de la farine de moutarde moulue fine dans du très bon vinaigre

de vin ou de cidre. Ajouter d'abord au vinaigre, 10 g de sucre pour un demi-litre de vinaigre. Une fois que la bouillie est de consistance moyenne, ajouter encore quelques gouttes d'huile d'olive. Conserver en pots bien bouchés."

Virginie en marge de la recette, précise que pour enduire certaines viandes de gibier, "il est possible d'ajouter à la moutarde du miel."

Avant les grandes réceptions, la cuisinière, prépare une autre sorte de moutarde que ma grand'mère qualifie d'excellente. Voici la recette : "Prendre une petite quantité de céleri, de persil, d'ail, de cerfeuil et de ciboule. Ecraser-le tout dans un bol avec un pilon. Ajouter du vinaigre et laisser macérer une dizaine de jours. Reprendre les plantes, les déposer dans un pot en grès. Ajouter 300 g d'huile d'olive, 400 g de sel de mer, réduit en poudre, 80 gouttes d'essence de thym, 60 d'essence de cannelle. Compléter avec 30 clous de girofle, autant de muscade et de poivre. Broyer de nouveau les plantes. Ajouter de la farine de moutarde et du vinaigre en quantité nécessaire, pour avoir une pâte épaisse. Laisser reposer trois jours avant la mise en pot."

EN VRAC.

Empêcher l'huile de rancir :

"Il faut compléter le volume d'huile avec de la bonne eau-de-vie et bien reboucher le flacon qui doit être rangé dans un endroit très sombre. De cette manière l'huile de noix se conserve sans rancir."

Pour avoir de la viande tendre :

Il suffit écrit Virginie de "l'arroser d'un peut de calvados avant de la cuire. Si la viande doit être bouillie, mettre le calva dans l'eau de cuisson. Le filet dur et d'autres morceaux sans os et sans gras doivent être battus pendant une dizaine de minutes avec la batte à laver le linge."

Le lait de poule :

Le soir en hiver il est de rigueur en campagne de prendre un bon lait de poule "pour se requinquer."

Pour obtenir cette boisson ravigotante "délayer deux jaunes d'œufs dans une cuillerée d'eau fraîche. Verser par-dessus et très lentement de l'eau presque bouillante, tout en battant les œufs. Sucrer, ajouter une bonne cuillérée à soupe de vieux rhum ou de calva de bonne qualité. A boire le plus chaud possible, avant de se mettre au lit, sous l'édredon."

Pour fabriquer de la levure :

"Il faut peser 30 g de houblon. Faire bouillir le houblon dans une quantité suffisante d'eau pour obtenir environ un litre de décoction. Une fois filtrée, ajouter 750 g de farine de seigle et 180 g de bonne levure. Ajouter de la farine pour obtenir une bouillie très épaisse. La faire ensuite sécher très rapidement dans un four."

Pour conserver la levure "pendant un mois, même en été" Virginie suggère de faire dissoudre un peu de potasse dans de l'eau et d'y déposer la levure. "Renouveler l'eau tous les trois jours.

"La levure peut se conserver plusieurs années en faisant dissoudre 500 g de sucre dans un litre d'eau. Faire bouillir, filtrer et laisser refroidir. Ajouter un kilo de bonne levure

et mélanger soigneusement. Mettre ensuite dans des bocaux. Bien boucher et placer au frais."

La chasse aux mouches :

Les mouches sont la hantise de Mélanie qui a plus d'un tour dans son sac pour leur interdire l'accès à l'office.

"Dans la cuisine il faut entretenir des pieds de ricin et placer sur la fenêtre des pots de géraniums. » Virginie dans son cahier a recopié quelques méthodes pour chasser les mouches : « Prendre 50 centilitres de vinaigre, et y faire infuser 62 g de sel de saturne. Après refroidissement ajouter 3 g d'huile de laurier. A quelques jours de distance, frotter le tour des fenêtres et des portes avec ce liquide. Renouveler l'opération de temps en temps."

"Si les mouches ont envahi une pièce de la demeure, faire chauffer un morceau de camphre sur un fer rouge."

"Il est facile aussi de prendre un verre de le remplir d'eau à moitié et d'ajouter à l'eau du savon noir. Ensuite prendre un papier l'enduire de miel et le placer au-dessus du verre, le miel coté intérieur. Percer un trou au centre du papier. Les mouches attirées par le miel passent par le trou et ne peuvent ressortir."

"Un carton de couleur jaune enduit de glu est un excellent piège. Il suffit de le suspendre et les mouches se piègent toutes seules."

Sus aux moustiques :

L'été les moustiques qui affectionnent l'étang du manoir sont redoutés par Virginie qui ne supporte pas leurs piqûres.

Pour les éloigner "pendre des branches de lavandes dans sa chambre puis se frotter plusieurs fois par jour le visage et les mains "avec des feuilles de poireau. Ce n'est pas très agréable, mais c'est efficace."

LES TÂCHES MENAGERES.

A la lecture des cahiers de Virginie on constate que ses journées sont bien remplies. En plus de l'aide qu'elle apporte à la confection des repas, tôt le matin et en fin d'après-midi, elle doit également accomplir de nombreuses tâches ménagères. Tous les tours de mains nécessaires pour mener à bien son travail sont soigneusement consignés d'une écriture appliquée dans ses cahiers.

Les plats en terre :

Les plats à feu en porcelaine brunissent souvent à l'usage. Pour leur redonner leur aspect primitif il suffit de : "Les placer dans un baquet contenant de l'eau de borax pendant deux ou trois heures. Les taches partiront facilement après le bain."

Avant usage des plats et vases en terre, "il faut faire bouillir à l'intérieur de l'eau mélangée à de la cendre de bois." Autre manière de faire : "Verser du vinaigre bouillant et en badigeonner les parois. Laisser agir quelques minutes puis rincer soigneusement. Il n'est pas d'usage d'essuyer les plats en terre il est préférable de les replacer dans le four où ils vont sécher an profondeur."

Les couteaux.

Virginie note que l'intendant qui a la charge d'aiguiser les couteaux place les lames "pendant une moitié d'heure dans de l'eau dans laquelle il verse deux poignées de gros sel.

Après il les aiguise sur la meule à pied et les termine avec sa pierre à faux qui trempe continuellement dans du vieux cidre."

Pour entretenir les couteaux, la tâche de Virginie est complexe. *"Après chaque repas il faut les laver à l'eau tiède pour ne pas ramollir la corne du manche. Après passer la lame sur un cuir doux saupoudré de terre pourrie.*

"S'il n'y a pas de cuir le remplacer par une pomme de terre. La couper en deux et en saupoudrer un morceau avec de la poussière de brique très fine puis frotter dessus la lame."

Ma grand'mère remarque que la cuisinière utilise également un bouchon fendu. "*Elle écarte la fente, y verse du vinaigre puis un peu de poudre de brique avant de faire glisser plusieurs fois la lame du couteau dans la fente. Cella la rend comme neuve. Mais attention ! Il faut toujours laisser le tranchant vers le haut sinon la lame ne coupe plus."*

Récurer les casseroles :

Mélanie utilise des casseroles en cuivre pour préparer ses recettes. Bien sur, la petite servante, en l'occurrence Virginie Dufay se doit de remettre en état la batterie de cuisine.

"*On prépare du sable très fin avec un dixième de farine et on touille* avec du vinaigre de cidre. A main nue mettre de la pâte sur le cuivre et frotter vivement."* Virginie indique que de cette façon le travail est plus rapide qu'en utilisant un tampon imprégné de la pâte. "*Pour terminer passer à sec un peu de terre pourrie puis laver à l'eau claire et essuyer."*

Pour ce qui est de la partie étamée de la casserole : "*Si elle est crasseuse, verser de la cendre dedans et ajouter de l'eau. Faire bouillir pendant quelques heures et frotter avec la petite balayette en chiendent. Ne jamais gratter le noir avec un couteau et ne pas récurer non plus."*

- * Action de mélanger.

Si la casserole a subit "*un flammage"* (une formation de taches par suite d'une exposition aux flammes d'un foyer), "*dans ce cas, il faut faire tremper la casserole une journée entière dans de l'eau froide. Le lendemain, l'essuyer et la frotter d'abord avec un chiffon imbibé d'huile à salade avant de l'astiquer normalement."*

Nettoyage de la fonte :

"Prendre une demi-livre de mine de plomb réduite en fine poudre. La déposer dans un récipient en terre. Ajouter un demi-litre de vinaigre. Prendre cette pâte et frotter avec une brosse. Quand la pâte est sèche, frotter de nouveau avec une brosse. La fonte devient brillante."

Les ustensiles en fer blanc :

"Le fer blanc s'entretient avec un tampon imbibé de lessive bouillante.

"Pour lui redonner l'apparence du neuf, il suffit de le faire tremper dans une dissolution composée d'une grosse poignée de chaux vive pour un litre d'eau fraîche. L'eau s'échauffe toute seule et bout. Lorsque le liquide est froid sortir l'ustensile et le rincer avant de l'essuyer.

Une autre formule des années 1850 consiste à mélanger de la cendre à de l'huile "*à brûler"** Il suffit de recouvrir le métal avec cette pâte et de frotter "*avec un torchon de toile puis avec un chiffon de laine. Si besoin recommencer une autre fois."*

-* Il s'agit de l'huile qui alimente les lampes d'éclairage.

Entretenir le cuivre :

Pour nettoyer les chandeliers en cuivre et les lampes à pétrole, Virginie prépare la composition suivante : " Huit grammes d'alun et 40 g. d'acide sulfurique à diluer dans un décilitre d'eau."

Elle a également en réserve en cas de manque d'alun cette autre préparation : "Un demi-litre d'eau, 32 g de terre pourrie, 4 g. d'acide oxalique et autant d'acide sulfurique. Bien mélanger le tout." En marge, Virginie indique que "cette composition remplace l'eau de cuivre."

Ma grand-mère a pareillement un petit secret pour empêcher le cuivre de s'oxyder. "Nettoyer le bougeoir et l'exposer une journée à l'air. Laver ensuite avec de l'eau puis avec de l'essence térébenthine pour faire sortir l'eau des sculptures. Après, préparer du vernis de copal en l'additionnant d'une moitié d'essence de térébenthine. Passer le produit sur le cuivre avec une éponge."

Voici une autre recette de vernis à cuivre "que le palefrenier utilise pour entretenir le cor de Monsieur le Vicomte." Il fait fondre au bain-marie, sur le coin de la cuisinière 20 g de gomme arabique, autant de Sandaraque, 20 g de mastic et 5 g de résine de sapin épurée dans 600 g d'alcool à 90 degrés. Après avoir nettoyé le cor, il applique sa composition chaude à l'aide d'un tampon de flanelle et fait briller.

"Si le cor est taché, il le frotte d'abord avec de l'oseille cueillie fraîche au jardin. Si les taches résistent, il complète avec de l'ammoniaque pure déposée sur un chiffon de flanelle ou bien avec de l'eau de cuivre. Dans ce cas, une cuillère à café d'extrait, dans un verre d'eau suffit."

Pour que les cuivres conservent leur éclat "ils doivent être séchés rapidement devant la cheminée ou au soleil. Ils prennent ainsi une couleur d'or."

Mon aïeule a remarqué que le palefrenier a une méthode particulière pour donner de l'éclat aux lanternes "tarabiscotées" des voitures à cheval. "Il mélange deux parties d'acide nitrique avec une partie d'acide sulfurique. Il trempe quelques instant les lampes dans le liquide puis il les plonge dans un seau d'eau avant de les frotter avec du son."

Pour les parties en cuivres, des moyeux des roues des charrettes : "Frotter d'abord à la brosse avec une eau chaude contenant de la potasse et de la soude. Après, il passe de l'acide dilué avec un pinceau, et lance un seau d'eau sur le cuivre avant de le frotter avec de la sciure."

Au bas de la page de son cahier Virginie écrit : "J'ai bien cru trépasser ce soir. Bernard qui récurait le cor de Monsieur ma fait respirer son flacon d'ammoniaque. J'ai aspiré fort et j'ai vu trente-six chandelles. Je n'ai pas arrêté d'éternuer. Madame David a dit à son mari que ce n'est pas intelligent de faire des tours pareils. Je pense que tous les gens du manoir subissent le même sort. C'est pas méchant mais ça surprend quand même !"

Les dorures des glaces et cadres :

"Pour éviter les chiures de mouches sur les dorures, enduire les cadres d'une petite couche d'huile de laurier. Les mouches n'aiment pas cette odeur."

Nettoyage de l'étain et le métal argenté :

Pour nettoyer les étains, Virginie utilise un chiffon imbibé de pétrole. Si les pièces en étain sont très sales, "les faire bouillir dans une eau additionnée de cendre et de cristaux de soude."

"Pour ce qui est du métal argenté : Utiliser simplement du blanc d'Espagne." Il y a également la mixture suivante "qui convient aussi pour le fer blanc" et qui s'obtient en mélangeant : "trente-cinq grammes de terre pourrie, 25 g de savon mou et 1,5 décilitres de térébenthine."

En ce qui concerne "les objets dont on ne connaît pas l'origine, utiliser simplement un vieux gant de peau pour frotter. Le son est également un bon nettoyant. Il a l'avantage de ne pas rayer."

L'entretien des lampes :

Pour empêcher les lampes de fumer, Il suffit, de tremper les mèches dans du vinaigre très fort et de sécher la mèche avant usage.

Pour obtenir une flamme bien blanche: "Dans un litre de pétrole, ajouter 25 g de camphre ou bien une poignée de sel gris, mais dans ce cas, il faut nettoyer le réservoir toutes les quatre semaines."

Pour nettoyer les lampes à pétrole, qui ne nos jours sont des objets de décoration, qui parfois retrouvent vie, lors d'une panne d'électricité, "il suffit de les laver deux ou trois fois l'an avec un lait de chaux et de rincer après."

Pour faire disparaître l'odeur du pétrole : "Rincer la lampe dans une solution contenant 20 g de chlorure de chaux pour un litre d'eau. Faire chauffer l'eau et le lait de chaux puis nettoyer et rincer."

Voici à la manière de ma grand'mère une façon "de donner plus de vie aux verres de lampes." Elle conseille de mettre le verre dans de l'eau froide. "Porter l'eau à ébullition, retirer le verre pour le plonger aussitôt dans de l'eau fraîche." C'est en quelque sorte une deuxième trempe du verre qui peut effectivement accentuer sa résistance. Elle conseille également : "Il faut attendre que la mèche de la lampe soit bien enflammée sur son pourtour avant de mettre le verre en place."

Nettoyage des peintures :

Ma grand'mère souligne que cette "corvée" revient "comme les hirondelles à chaque printemps."

Pour mener à bien sa tâche, avec l'aide de la jeune servante qui vient d'être "louée""*, elle conserve alors toutes les feuilles de thé. "Verser dessus de l'eau bouillante, laisser refroidir. Tremper dans le liquide une éponge et frotter les peintures avec. Les taches et même les chiures de mouches partent facilement. Il n'est pas utile de rincer."

*Recrutée

Les chaussures :

L'une des premières pages du cahier de Virginie est consacrée uniquement à l'entretien du cuir. Cela laisse penser qu'elle était chargée d'entretenir également les chaussures de ses employeurs avant de passer aux cuisines.

Pour donner le parfum de cuir de Russie aux bottines neuves : "Il faut enduire le cuir à plusieurs reprises, avec un mélange de : "Cinquante grammes d'huile de bouleau et 5 g d'essence de lavande. Pendant l'été, enfermer les bottines dans une boite et laisser le flacon ouvert à l'intérieur de la caisse. L'odeur s'imprègne durablement dans le cuir.

"Pour rendre propre des bottes, qui, après un usage prolongé ont le cuir rougi, il faut les frotter avec un jaune d'œuf bien battu." Si de plus elles sont sales, "il faut ajouter le blanc de l'œuf. Battre le tout et frotter avec vigueur. Après avoir mélangé un peu de

noir de fumée en poudre au restant de l'œuf battu, frotter de nouveau les chaussures pour qu'elles retrouvent un bon aspect."

Afin de rendre des chaussures imperméables : "Chauffer à feu réduit, un litre d'huile de lin et ajouter : Cent vingt-cinq grammes de suif, 45 gr de cire et 35 gr de résine. Toujours remuer puis appliquer la composition encore chaude sur le cuir."

Bernard le palefrenier compose une graisse spéciale pour entretenir l'imperméabilité de ses bottes. Il fait chauffer : "A feu doux et ensemble, 250 g de suif, 50 g de graisse de porc, 30 g de cire jaune, autant d'huile à salade et autant de térébenthine. Remuer jusqu'à complète fusion et mettre en boite. Avec une bonne couche de cette graisse, le cuir retrouve sa souplesse et résiste bien à l'humidité."

Les bottines de Mme la comtesse récupèrent leur éclat après application d 'un vernis composé de: "Quatre parties de gomme du Sénégal dissous dans seize parties d'eau chaude. Ajouter quatre parties de noir de fumée et bien brasser. Appliquer cette solution avec un tampon de tissu en allant de haut en bas.

"Toutes les chaussures conservent un bon aspect en les bourrant de feuilles de journal avant de les ranger au placard."

L'entretien des meubles :

Chaque samedi, "dès 7 h du matin, il faut encaustiquer tous les meubles. Avec Jean on en a pour toute la journée."

Pour mener à bien son travail ma grand'mère réalise elle-même, sur les conseils de Mélanie, l'encaustique utile pour donner du brillant aux meubles.

"Pour avoir de l'encaustique dure, il faut faire fondre dans une bassine en cuivre, 250 gr de belle cire jaune. Retirer dès l'ébullition et verser lentement, en dehors des flammes 500 gr d'essence de térébenthine légèrement chauffée à part. Remuer le tout."

Pour obtenir une cire qui donne un brillant "éclatant" il requiert de : "Mettre de l'essence de pétrole dans un petit pot en émail. Prendre un morceau de cire dans une main et le faire fondre avec une plaque à repasser pour que la cire tombe goutte par goutte dans le pétrole."

Pour obtenir une cire "qui rentre bien dans les sculptures du bois" elle doit être liquide, préconise Virginie qui obtient celle-ci en procédant de la manière suivante : "Mettre un quart de litre d'eau de pluie, dans un vase en terre et chauffer à feu doux pour y faire fondre 10 g de cire blanche au préalable râpée. Ajouter 4 g de carbonate de potasse. Retirer du feu dès fusion complète et remuer jusqu'à refroidissement. Etendre sur le bois avec un pinceau le liquide, sans saturer. Faire briller avec une brosse douce."

Et les sols :

Pour faire briller des tomettes, les recettes sont différentes. "Dans un récipient, placé sur le feu, déposer dedans 4 litres de lessives. Y faire fondre 250 g de cire et après fusion ajouter 250 g de sel de tartre. Porter à ébullition pendant cinq minutes avant de laisser refroidir."

Autre méthode : "Faire fondre doucement et sans bouillir : "Trois cents grammes de cire jaune, râpée dans un quart de litre d'eau de pluie et ajouter : Soixante grammes de carbonate de potasse. Remuer pour bien mélanger avant d'ajouter un nouveau quart d'eau. Remuer et laisser refroidir."

Pour rendre brillants les parquets des combles : "Une fois l'an, et pendant la période chaude, pour une meilleure imprégnation étendre au pinceau la cire fabriquée en faisant fondre à chaud dans 10 litres d'eau, 250 g de savon de Marseille, ajouter ensuite 1 kg de

cire jaune, et 120 g de potasse blanche. Mélanger longuement. Ces proportions conviennent pour 100 m2."

Pour nettoyer le parquet du bureau de Monsieur le Comte "qui rentre dedans avec ses bottes crottées", Virginie bénéficie du savoir du palefrenier qui lui conseille écrit-elle de: "Décrasser d'abord le parquet avec la mixture suivante: Mettre dans un vieux linge de la cendre de bois. Le nouer ensuite et faire bouillir une dizaine de minutes dans une marmite d'eau. Si la cendre s'est répandue dans l'eau, faire décanter avant de remettre l'eau à bouillir en l'accompagnant de petits morceaux de cire. Une fois l'eau froide, l'étendre sur le parquet et frotter à la brosse. Le plancher est ainsi ciré sans trop de peine."

Le nettoyage des miroirs :

"Réduire un morceau d'indigo en poudre très fine. Déposer un peu de cette poudre sur un morceau de flanelle légèrement humide. Avec le tampon frotter le miroir et terminer en lavant avec de l'eau fraîche. Essuyer avec un linge ou mieux avec une peau de chamois."

Au dire de Virginie "un peu de calva sur le coin du chiffon permet de venir facilement à bout de chiures de mouches."

Le cristal :

A l'issue des rassemblements familiaux ou à l'occasion de repas avec des amis de ses employeurs, Virginie se doit de nettoyer le cristal, sorti pour la circonstance.

"Il faut nettoyer le cristal avec de l'eau limpide puis l'essuyer avec un linge fin. Prendre un autre linge humide, le saupoudrer d'amidon azuré et frotter encore les verres. Essuyer ensuite pour enlever les traces d'amidon et si besoin les passer sous l'eau fraîche pour leur rendre leur éclat. Il faut être attentionné à sa tâche car le cristal est fragile, au moindre choc il peut casser."

Sur une page de son cahier Virginie a dessiné une assiette avec les couverts. Elle a placé également les verres et indiqué les distances à respecter. En légende elle écrit : "Il faut que je me rentre bien cela dans la tête. Je vais demander à Germain de me tailler des petites baguettes de coudrier pour ne pas me tromper dans les espaces. La Maîtresse est méticuleuse au sujet de l'installation de la table."

Le verre :

"Pour empêcher les pluches du linge sur les verres, le mieux c'est de les rincer à l'eau chaude et de les essuyer avant qu'ils refroidissent."

Les diamants :

La veille du jour où la Comtesse, reçoit des invités de marque à sa table, Virginie doit nettoyer, tôt le matin, les diamants que Madame de Soilleux portera. "Il faut les brosser avec de l'eau de savon chaude, bien rincer et les déposer pendant une demi-heure dans un bol rempli d'esprit de vin. Ensuite les sécher dans de la sciure de bois fine et brosser avec une brosse douce pour enlever les impuretés incrustées dans la monture. Les placer ensuite entre deux chiffons de laine pour qu'ils gardent de l'éclat."

Virginie note que cette façon ne s'applique surtout pas aux perles "qu'il faut laisser vivre à l'air. Si on les enferme, elles perdent leur éclat."

L'ivoire :

Si l'ivoire est jaunâtre, "*il se blanchit facilement en le faisant tremper pendant trois jours dans de l'essence de térébenthine. Si on est pressé par le temps, placer l'objet trois heures dans de l'acide sulfureux dilué de moitié.*"

Les taches s'enlèvent également avec de la poudre de pierre ponce, mélangée à de l'essence de térébenthine. Il est possible également de "*déposer une poignée de chaux vive dans le l'eau fraîche. Faire bouillir l'ivoire dans cette eau. Attendre que la pièce d'ivoire retrouve sa bonne couleur.*

"*Pour polir, prendre de la poudre de pierre ponce, la mouiller et frotter avec un chiffon de flanelle. S'il n'y a pas de pierre ponce, mettre du blanc d'Espagne dans de l'huile d'olive et mélanger. Dans ce cas il faut souvent répéter l'opération deux fois*". En marge, Virginie souligne que "*dans tous les cas il faut rincer l'ivoire avec de l'eau fraîche.*"

A la suite Virginie fait état de sa visite rendue à ses parents : "*Deux de mes frères étaient à la maison. Maman a cuit un poulet à la broche dans la rôtissoire devant l'âtre et papa a servi du cidre bouché. Après le plat de tourgoulle nous avons chanté ensemble et pendant que j'ai aidé maman à laver la vaisselle les hommes ont joué à la pie-boche.*"*

* Ce jeu consiste à déposer chacun une pièce sur la "pie-boche" (un morceau de bois cylindrique de 10 centimètres de haut). Il faut abattre la pie-boche avec un palet en plomb de la grandeur d'une boite à cirage d'antan -qui servait au moulage du palet- (chaque jouer en possède trois). Les joueurs ramassent les pièces qui sont au plus près de leur palet.

Le marbre :

Pour nettoyer le marbre, Virginie fait dissoudre : "*Soixante grammes de chlorure de chaux dans un litre d'eau. Faire un tampon avec un vieux linge, l'imbiber et frotter le marbre avec. Rincer ensuite et bien essuyer. On peut aussi cirer certain marbre. Parfois cela évite aux taches de s'incruster. Les taches tenaces s'enlèvent avec de l'eau bouillante contenant des cristaux de soude. Si elles résistent avec un chiffon humide passer de la poudre de pierre ponce très fine. Quelques gouttes de pétrole sur un chiffon redonnent aussi de l'éclat au marbre.*"

Meubles vernis :

Sur les meubles vernis, les taches disparaissent écrit ma grand'mère "*en les frottant avec de l'esprit de vin*" alors que pour les taches d'humidité elle conseille l'usage d'un bouchon de liège.

Pour nettoyer les meubles vernis, Virginie opte pour la solution suivante : "*Mettre dans une petite bouteille, 5 g d'esprit de vin et ajouter 5 gr d'huile de lin. Bien mélanger et frotter après avoir imbibé un linge avec le liquide.*

" *Les meubles conservent leur éclat en les frottant régulièrement avec une poignée de toison de mouton.*"

Dans le haut d'une page Virginie indique que la famille Hauchecorne est venue manger au manoir. "*Comme d'habitude Mme de Soilleux a fait de très grands bouquets. Elle a mélangé des fleurs et des branches. Germain n'a pas arrêté de faire des voyages entre la salle et le jardin. En plus Madame a dressé une coupe de fruits en ajoutant des feuilles. J'aimerais bien pouvoir en faire autant.*"

Les sols.

Les sols de la cuisine, de la salle commune du manoir et du cabinet d'aisances sont en tomettes. Pour en assurer l'entretien Virginie à l'avance prépare du savon mou. Pour l'obtenir elle procède comme ceci : "*Faire dissoudre 10 kg de potasse dans 60 litres d'eau. Mettre un tiers de cette lessive dans une cuve sur un bon feu. Ajouter 50 kg d'huile de lin tout en remuant ajouter peu à peu le reste de lessive. Lorsque le savon prend de la transparence et une bonne consistance le déposer dans les pots réservés à cet usage.*"

L'ENTRETIEN DU LINGE.

Avant d'aborder ce chapitre, voyons les petits secrets de Virginie pour parfumer et pour empeser le linge.

Pour parfumer son linge elle confectionne ce qu'elle appelle de "*l'eau des rosières.*" Elle mélange, dans une bouteille : "Deux cents grammes *d'alcool blanc à 95°, 100 gr de teinture d'angélique, 50 g de teinture de jasmin, 25 g de teinture de benjoin et ajoute 100 gr d'eau de fleur d'oranger. Mettre une partie de ce liquide dans un petit pulvérisateur et vaporiser le linge avec. Toujours conserver l'eau dans une bouteille bien bouchée.*"

Pour empeser les cols, elle conseille de délayer de l'amidon en "*versant lentement un peu plus d'un litre d'eau froide sur la poudre. Mettre ensuite la pâte fluide sur le feu et faire bouillir trois ou quatre minutes en remuant. Lorsque la bouillie est encore bouillante y faire fondre 40 g d'acide stéarique ou mieux du blanc de baleine pour la même proportion.*"

En marge Virginie indique que le blanc de baleine peut être remplacé par un morceau de cinq à six centimètres de bougie.

La flanelle :

A l'époque ou ma grand'mère vit les hommes portent une ceinture de flanelle pour éviter le légendaire "tour de rein." Cette ceinture en été se porte directement sur la peau "lorsqu'elle devient graisseuse elle doit être nettoyée."

"*On la lave d'abord dans un bain de savon un peu tiède auquel il faut ajouter 15 g de cristaux de soude. Frotter avec une brosse en prenant soin de bien étendre le tissu sur une planche. Rincer dans de l'eau avec peu de savon. Laisser égoutter et rouler dans un drap pour assécher avant d'étendre.*

"Pour l'empêcher de jaunire et de durcire", il est nécessaire de "*la laver au moins une fois par saison, dans une bouillie claire de farine et d'eau de savon.*"

Autre procédé pour laver un vêtement en flanelle : "*Dissoudre 32 g de cristaux de soude dans un seau d'eau. Plonger le vêtement pendant un tour d'horloge dans le liquide. Au bout de ce temps faire chauffer l'eau sans retirer le vêtement. Laver sans frotter. Après cette opération étirer l'étoffe et le plonger dans un autre baquet d'eau contenant une cuillerée de fleur de farine de froment. Laver de la même manière puis rincer.*"

En marge Virginie souligne qu' "*il ne faut jamais frotter la flanelle avec la main. Dans ce cas elle rétrécit.*"

Les draps :

Si Virginie n'a pas de problème pour laver les draps de Mme de Soilleux, par contre, pour ceux utilisés pas les commis "*qui oublient de les changer,*" le travail est plus pénible.

"*Il faut mettre dans dix parties d'eau une partie d'ammoniaque, puis frotter le drap avec une brosse et rincer. Dans le cas de taches dégoûtantes (!) Mettre de l'eau bouillante dans un seau et placer la tache au dessus pour la ramollir avant de frotter.*"

Pour ce qui est de "*la grande lessive de printemps*" Virginie préconise un lavage qu'elle qualifie d'économique. "*Prendre 80 g de térébenthine, dissoudre dedans 10 g de sel d'ammoniac. Mettre le mélange dans la cuve en ajoutant deux seaux d'eau très chaude,*

agiter avec un bâton et dissoudre dans cette eau 300 g de savon râpé. Faire tremper le linge dans cette eau pendant six ou sept heures, laver comme de coutume et rincer si possible au ruisseau.

"Une bonne lessive se fait dans la cuve à laver sous un bon feu. Il est souhaitable d'ajouter dans l'eau un peu de cendre de la cheminée en plus du savon. Laisser bouillir, avec une branche de laurier, une bonne demi-heure en remuant de temps en temps avec un bâton. Sortir le linge de la cuve, le laisser égoutter sur un chevalet Après, bien le savonner sur la planche, le triturer avec les mains et le frapper avec le battoir. Le linge doit être rincé. Il est bon à tordre que lorsque l'eau a retrouvé sa clarté. Les draps rincés dans une eau courante et séchés sur l'herbe du pré sont plus blancs et sentent meilleur que ceux séchés sur un fil dans l'appentis.

"On peut ajouter des feuilles de laurier dans la cuve ça donne une bonne odeur aux draps qui sentent le frais."

La mousseline :

"La mousseline se lave dans un bain avec du savon blanc, puis dans l'eau de la rivière avant de rincer dans un bain en ajoutant un soupçon d'acide acétique."

Les dentelles :

Le nettoyage des dentelles de Mme de Soilleux demande de la part de Virginie un suivi régulier.

"Pour la dentelle fine, la plier et la déposer dans de l'eau chaude contenant des raclures de savon. Laisser macérer une nuit. Au matin, presser délicatement la dentelle avec les mains pour l'assécher le plus possible. Prendre ensuite une casserole faire bouillir la dentelle pendant cinq minutes dans de l'eau avec des raclures de savon. Remuer avec une touillette. Rincer dans de l'eau froide Il est possible d'y ajouter un soupçon de bleu. Retirer la dentelle et l'étendre bien à plat."

En ce qui concerne les dentelles noires que la Maîtresse de Virginie affecte en particulier pour ses sous-vêtements, "il faut les placer dans du lait fraîchement trait mais refroidi. Les laisser pendant dix minutes. Retirer et presser doucement avant de replonger dans un nouveau lait. Continuer, ainsi de suite, jusqu'à ce que le dernier lait soit propre. Rincer. Mettre en plis les culottes et les chemises et laisser sécher entre deux torchons."

Ma grand'mère ajoute : "Le noir de la dentelle devenu un peu roussâtre au fourchet * peut retrouver de son éclat en plongeant la culotte dans une décoction de bois de campêche ou du noir de la droguerie."

* A l'entre jambes.

"Pour les dentelles blanches de table, les plonger deux jours durant dans un récipient contenant un peu d'huile d'olive. Les enfermer ensuite dans une taie d'oreiller et plonger le tout dans de l'eau savonneuse bouillante pendant une quinzaine de minutes. Triturer doucement la taie dans tous les sens. Retirer et rincer à l'eau, claire et tiède puis passer dans une autre eau légèrement gommée. Etaler les dentelles sur une table et les recouvrir d'une couverture pour les maintenir en forme. Si possible faire sécher au soleil."

"Pour donner de la couleur aux napperons, mettre une pincée de chicorée dans un demi-litre d'eau. Faire tiédir, puis filtrer. Tremper le napperon dans le liquide."

En marge, il est noté que les quantités d'eau et de chicorée doivent être gardées en mémoire suivant les teintes souhaitées. "C'est pareil pour d'autres couleurs."

De même que Virginie précise que " la dentelle précieuse, se doit d'être séchée sur un tambour. Si elle est de moindre valeur, la repasser à l'envers."

Le lin :

"Pour les tissus de lin, laver d'abord dans un bain d'eau du puits en ajoutant une poignée d'alun." En marge Virginie indique que cette formule donne également de bons résultats pour le coton et le chanvre.

Pour donner "une couleur azurée au linge il faut préparer 30 g de bois de campêche dans un demi-litre d'eau et laisser bouillir une heure. Ajouter 30 g d'alun et 3 g d'indigo, pillé finement. Faire bouillir quelques minutes et filtrer. En mettre quelques gouttes dans l'eau de rinçage pour donner de la couleur aux tissus. Le liquide se conserve e, bouteille."

Le velours :

En ce qui concerne le velours, il est nécessaire d'imbiber un linge avec de l'ammoniac liquide puis de frotter le tissu. "Ensuite frotter légèrement avec un chiffon imbibé d'essence de térébenthine. Se tenir loin de la cheminée."

Pour redresser les poils du tissu. "Il faut d'abord l'attacher avec des épingles sur une grosse toile tendue sur un cadre. Recouvrir le revers de l'étoffe avec une serviette mouillée. Exposer près de la cheminée et les poils se redressent en séchant."

En ce qui concerne les rubans en velours, ils peuvent être remis neuf de la manière suivante : "Humecter de rhum. Demander à une personne de tenir un fer à repasser, la plaque tournée vers le haut. Prendre le ruban encore humide entre ses mains pour le faire passer et repasser sur la plaque du fer." Attention souligne grand'mère : "Il faut repasser uniquement l'envers du velours."

Le feutre :

De couleur blanche, il se nettoie avec de l'eau de savon "mousseuse, additionnée d'une cuillerée à soupe d'ammoniaque, pour un litre d'eau. Utiliser une brosse douce dans le sens du poil. Une éponge imbibée d'essence minérale peut quelquefois faire l'affaire."

La soie :

"Pour ce qui est de la soie c'est plus délicat" remarque Virginie : "D'abord mélanger soigneusement dans 50 g d'alcool, 10 g de miel et autant de savon blanc. Imprégner de ce liquide les deux côtés de la soie, doucement avec une brosse souple. Déposer l'étoffe dans un seau rempli d'eau froide. Rincer à l'eau tiède et faire sécher dans un endroit sans courant d'air pour éviter que la soie s'enroule. Lorsque l'étoffe est presque sèche, la repasser au fer chaud en surveillant bien sa température. On doit pouvoir approcher la plaque de sa joue dans se brûler."

Pour redonner une seconde jeunesse à la soie, "il convient de faire bouillir dans un litre d'eau, 100 g de feuilles de figuier. Laisser refroidi, filtrer et faire une application régulière de cette eau sur la soie."

Les lainages :

Pour laver les lainages voici plusieurs options. Proposées jadis :

La première consiste à "plonger les tricots dans une eau savonneuse, additionnée, d'une cuillerée à soupe d'ammoniaque, pour un litre d'eau. Faire tremper deux heures, sans frotter ni tordre. Pour essorer agir doucement sans serrer. Reprendre le lainage et le remettre dans de l'eau avec de l'ammoniaque mais sans savon. Le laisser une heure et rincer à l'eau tiède. Etendre dans une pièce mais jamais à l'air."

Autre option pour un vêtement en lainage : "Prendre la valeur de deux poignées de grosses feuilles de lierre. Les laver et les mettre dans un pot en terre. Verser dessus deux

litres d'eau bouillante. Laisser reposer deux tours d'horloge et plonger les étoffes à nettoyer dans le liquide. Frotter légèrement avec les mains et savonner. Rincer à l'eau fraîche. Sécher à l'ombre et repasser à l'envers le tissu encore humide."

Pour empêcher un lainage de rétrécir, il faut : "Faire dissoudre du savon râpé dans de l'eau. Ajouter du sel de soude, dans la proportion de 250 gr, pour vingt litres d'eau. Faire tiédir. Descendre et monter plusieurs fois, le tissu dans cette eau. L'étendre sur une planche. Frotter avec les mains. Rincer dans une légère eau savonneuse puis dans une eau claire. Sécher sur une corde tendue dans une pièce non chauffée."

Pour laver un lainage fragile, Virginie a encore une autre formule en réserve. Elle le trempe d'abord "dans une eau tiède pour qu'il s'imprègne puis dans une autre eau tiède contenant des copeaux de savon pour la rendre bien mousseuse. Presser sans frotter et rincer à l'eau tiède, sans frotter ni tordre. Il faut simplement malaxer le tissu ou le tricot avec les mains. Presser doucement le vêtement, puis le plonger dans de l'eau bien chaude contenant pour vingt litres, une cuillerée de gomme arabique pulvérisée. Presser sans tordre et mettre à sécher sur grand linge propre. Un drap convient car il permet de recouvrir le lainage. Laisser sécher ainsi."

Un tissu en laine de couleur noire qui a subit l'outrage des ans, est remit a neuf au dire de ma grand'mère "en faisant tremper l'étoffe dans de l'eau de lessive très chaude. Laisser en place jusqu'à refroidissement. Rincer à l'eau courante. Repasser le tissu encore humide."

Les tapis :

La corvée de nettoyage des tapis a lieu une fois par an "le mardi après la Pentecôte." A cette occasion les tapis sont sortis sur l'herbe du près. "On trempe une brosse dans un liquide qui contient deux fiels de bœufs pour 24 litres d'eau. Frotter plusieurs fois puis brosser ensuite à l'eau claire pour faire disparaître la mousse et commencer le séchage en tamponnant avec du linge propre. Commencer le nettoyage tôt le matin pour que le soleil termine le séchage avant de rentrer les tapis."

En dehors de cette corvée annuelle, qui peut être renouvelée "surtout si Monsieur ne retire pas ses bottes." Virginie applique "une fois par mois, un mélange de 50 parties de farine de froment et de cinq de sel fin de cuisine sur les tapis. A l'aide d'un balai frotter avec ce mélange, Laisser en place deux ou trois heures puis sortir et battre les tapisseries."

Après les tapis le mardi suivant se sont les tentures et tapisseries qui font l'objet de l'attention de Virginie qui se fait alors aider par la nouvelle petite servante.

A ce sujet Virginie écrit : "Monsieur Arsène trouve que la méthode que j'ai n'est pas la bonne. Mélanie lui a dit qu'il n'a pas à mettre son grain de sel en ce qui concerne le nettoyage des pièces du Manoir. Elle était en colère et lui a dit s'occuper de ses fesses. Il est parti tout confondu. On a bien ri après."

Faire disparaître les taches :

Pour faire disparaître les taches dites courantes, il y a pléthore de recettes dans les différents cahiers de Virginie.

Dans tous les cas elle souligne qu'il faut faire une distinction entre les étoffes teintes et celles qui ne le sont pas. "Pour ne pas avoir de surprises, il est bon d'essayer les détachants, d'abord sur le retour d'un ourlet pour voir comment réagit le tissu."

Voyons tout d'abord la confection d'une eau à détacher en usage à l'époque : "Se procurer 250 g d'essence de térébenthine. Trente grammes d'alcool blanc à 45°, 30 g d'éther sulfurique. Ajouter un peu de citronnelle pour l'odeur. Bien remuer le mélange. Pour enlever les taches de graisse, il faut mettre sous l'étoffe, un linge replié plusieurs fois.

Imbiber la tache en frottant légèrement avec un tampon imprégner. Si la tache n'est pas du jour, la chauffer un peu, par dessous, avec une plaque à repasser avant de frotter."

L'essence pour détacher, consiste à mélanger ensemble : "Dix grammes *d'essence de menthe, 160 g de savon blanc râpé et 160 g de fiel de bœuf."*

Pour enlever les taches *"de chique de tabac"* mais également de cidre *"ou de groseilles."* Un simple lavage à l'eau savonneuse suffit "*dans la plus part des cas. Si la tache est sur une étoffe teinte, il faut l'imbiber d'acide sulfurique étendu d'eau et rincer aussitôt après."*

Les taches de café ou de chocolat ne nécessitent qu'un lavage normal, mais, indique Virginie s'il s'agit d'une étoffe teinte, "*il faut laver à l'eau chaude dans laquelle on délaye un jaune d'œuf et rincer ensuite. Si la tache de café est ancienne ajouter 8 à 10 gouttes d'esprit-de-vin".*

Pour les taches d'encre : "*S'il s'agit d'une étoffe non teintée, faire dissoudre de l'acide oxalique dans de l'eau tiède et imprégner avec cette eau l'étoffe. Laisser agir un moment et frotter avec la main. On peu aussi utiliser du sel d'oseille bouilli dans une casserole étamée. Pour les tissus non teintés, mouiller la tache avec de l'acide sulfurique étendu d'eau et laver à l'eau savonneuse."* Virginie constate que : "*Sur de la soie il n'y a rien à faire."*

Si les taches de graisse, de suif et d'huile résistent à l'application d'essence de térébenthine, "*il faut faire une application d'ammoniaque en supplément."*

A propos des taches de graisse sur les vêtements en drap, Virginie a noté que Mme David, l'épouse de Bernard, le *palefrenier "fait détremper pendant un bon quart d'heure, deux kilos environ de terre glaise dans un litre d'eau. Etendre la boue obtenue sur le vêtement. Laisser sécher. Mettre dans un baquet et ajouter petit à petit de l'eau que le tissu doit absorber sans nager dedans. Touiller le tout comme pour un savonnage et après aller rincer à la rivière."*

Pour les taches de cambouis: "*Gratter avec une cuillère pour enlever le plus gros du cambouis, étendre sur la tache une noix de beurre frais, frotter avec les doigts pour imprégner et savonner avec une eau chaude additionnée d'un peu de potasse."*

Les taches de rouilles s'enlèvent en les mouillant "*avant de déposer sur la tache un peu d'acide oxalique ne poudre. Laisser agir quelques minutes en frottant avec les doigts de temps à autre. Pour les tissus teints employer de la crème de tartre pulvérisée."*

Pour faire disparaître une salissure de liqueur : "*L'humecter avec la même liqueur et frotter avec de l'eau pure."*

Les marques de suies sont encore courantes de nos jours avec le renouveau pour les cheminées. Voici comment Virginie en venait à bout : "*Imbiber avec de la térébenthine la tache. En suite frotter avec un mélange de térébenthine tiède, mélangée à un jaune d'œuf. Il reste une tâche noir-clair qui s'enlève avec l'acide oxalique ou la crème de tartre. Pour les tissus teints utiliser de l'acide chlorhydrique étendu d'eau.*

"Lorsque Mélanie tache son tablier en cuisine aussitôt elle frotte l'endroit avec de l'eau fraîche et la tache disparaît. C'est un excellent procédé qui vient à bout de presque toutes les taches de sauces."

Raviver les teintures :

Si la teinture d'un tissu est auréolée par des souillures, "*il faut mettre dans un vase une part d'ammoniaque pour dix d'eau. Avec un chiffon, saturer la tache de liquide. Il est possible aussi d'utiliser un tampon de linge imbibé de chloroforme."*

Pour nettoyer les étoffes teintes "*faire bouillir des épinards et utiliser l'eau pour enlever les taches sans nuire à la teinture."*

CONSERVATION DES FOURRURES.

Pour ramasser les fourrures, Virginie note que le poil de la fourrure doit toujours être à l'intérieur avant de les rouler dans un linge propre. "*Ne jamais plier une fourrure sinon elle reste marqué au déballage.*"

Pour en assurer la conservation pendant l'été elle prépare une solution composée de : "*Cent grammes d'alcool à 90° renfermant, 10 g de camphre en poudre et autant de poivre blanc pulvérisé. Laisser macérer quelques jours avant d'asperger la fourrure avec quelques gouttes du liquide.*"

Si les cols de fourrures sont rangés dans un tiroir "*pour éviter les mites, saupoudrer légèrement la fourrure avec deux parties de poudre de pyrèthre mélangées à une de camphre pulvérisé. En renverser aussi au fond tiroir. Prévoir de sortir la fourrure deux ou trois jours avant l'utilisation.*" En marge, ma grand'mère a noté que ces poudres conviennent également "*pour protéger les lainages des vers.*"

Entretien et nettoyage :

"*Pour remettre à neuf une fourrure en provenance de bêtes des pays froids, il faut la secouer et l'asperger avec de l'eau claire. Faire sécher à l'ombre sous un bâtiment en courant d'air. Etriller ensuite avec un peigne en fer et battre avec une badine de coudrier.*"

En ce qui concerne les fourrures claires, Virginie "*sur les conseils de Madame*" utilise de l'essence de naphte "*ou de la naphtaline liquide. Bien imprégner les poils jusqu'à la racine, avec une éponge et frotter. Insister sur les endroits gras : le col et le bout des manches. Une fois la fourrure, séchée, loin du feu, brosser avec une brosse en chiendent.*"

Au dire de ma grand'mère, une fourrure usée peut retrouver une deuxième jeunesse en faisant dissoudre : "*Quatre-vingts grammes de sel marin, dans un demi-litre d'eau de source. Avec une éponge imbiber la fourrure, non du côté du poil mais du côté peau. Après l'avoir bien tendue sur une planche. Laisser sécher. Recoudre ensuite la doublure.*"

NETTOYAGE DES GANTS DE PEAU.

Les gants de peau blancs "*ne se nettoient qu'avec de l'essence minérale car la mie de pain ne suffit pas à les rendre propre.*

"*Il faut verser l'essence dans un bol plonger les gants dedans et les presser avec la main. Lorsque l'essence est très sale il faut la remplacer. La jeter sur des pieds de mauvaises herbes, pour les faire crever. Lorsque l'essence reste propre, sortir les gants les essuyer avec un linge dans tous les sens. Souffler dans chaque gant pour que le cuir se reforme bien.*"

En ce qui concerne les gants de peau, d'usage courant, Madame la comtesse conseille à Virginie de : "*Faire dissoudre cinq grammes de carbonate de potasse, dans un litre de lait fraîchement sorti du pis de la vache. Enfiler un gant sur la main et avec un morceau de flanelle trempé dans le lait le frotter puis rincer.*"

PROTECTION DES VETEMENTS.

Assurer la protection des vêtements des Maîtres lorsqu'ils se déplacent incombe également à Virginie qui utilise la méthode suivante : "*Au fond du coffre, il faut d'abord mettre du soufre en poudre. Ensuite découper des feuilles, d'un bon papier, après avoir mesuré la grandeur du fond du coffre. Frotter ces feuilles avec de l'essence de térébenthine et les intercaler entre chaque vêtement. Bien refermer le coffre.*

"Si les habits restent longtemps dans un placard, mettre dans les poches un petit bouquet d'absinthe."

IMPERMEABILISATION DES VETEMENTS.

Cette tâche n'incombait pas à ma grand'mère qui cependant a consigné le procédé de Marie, l'épouse du palefrenier pour imperméabiliser les vêtements de son mari. "Dans 16 litres d'eau, verser 500 g d'alun et dans une même quantité d'eau mais séparément mélanger autant d'acétate de plomb. Réunir ensuite les deux solutions en les mélangeant. Il se forme un dépôt qu'il faut laisser se fixer au fond. Tirer l'eau claire pour la mettre dans un baquet. Tremper le vêtement en le triturant bien pour l'imbiber. Mettre à sécher sans tordre."

LE SECRET DES VINS.

Le dernier jardinier arrivé en 1886 a des petits secrets pour confectionner des boissons. Originaire du Poitou il est séduit "sur le tard, par Berthe qui tient une auberge à deux lieues du manoir. Ça fait qu'il reste au Pays de Caux."

Avec des pommes fabriquer du champagne :

Il semble que Virginie apprécie cette boisson pétillante qui se fabrique de la manière suivante : "Dans un baril de 50 litres, mettre 2 kg de pommes séchées coupées par la moitié, 1 kg de pruneaux concassés, 500 g de raisins secs. Remplir le tonneau avec de l'eau de bonne qualité. Boucher la bonde avec du gros papier et mettre par dessus une grosse pierre. Laisser en place une semaine puis mettre bouteille en tirant au clair."

Virginie à la suite de cette formule de fabrication ajoute : "On croit boire du champagne."

Un bon goût du vin de Bourgogne.

C'est encore un des tours de mains de Germain qui a sa manière avec 50 litres de vin blanc ordinaire réalise du vin de bourgogne (!) en y ajoutant : "Cinq litres de suc de cerises noires, 3 kg de raisins secs, autant de sucre, un quart de kilo de crème de tartre et 25 kg de moût de raisin." Virginie note qu'il faut faire bouillir le moût de raisin jusqu'à réduction de la moitié. "Mélanger tous les ingrédients puis laisser au repos quatre jours avant de tirer au clair pour mettre en bouteilles."

Le vin de cassis.

Mme de Soilleux aime bien avoir son petit verre de vin de cassis, après un bon repas. "Elle dit que ça facilite la digestion et que ça ragaillardit.

"C'est simple à faire" note ma grand'mère. "Il faut récolter le cassis en fin de journée. Le mettre dans un baquet, l'écraser avec un gros pilon. Recouvrir le baquet avec des planches bien jointes. Laisser fermenter une dizaine de jours. Décanter et mettre en bouteilles. Bien boucher. On ajoute au moment de servir un peu de sucre."

"Monsieur le Comte préfère le vin de cassis avec une moitié d'eau-de-vie et un peu de sirop de sucre."

Le vin de Porto.

Monsieur de Soilleux fabrique lui-même un vin "qu'il dit de Porto' et qu'il offre à ses invités. Pour l'obtenir il prend : "Cinquante litres de vin rouge de bonne qualité. Il y ajoute : Trois litres d'infusion de merises, 25 g d'essence de framboise, 1 litre d'infusion de brou de

noix, 3 litres de sirop de raisins et 2 litres d'alcool. Il mélange le tout et laisse reposer deux mois."

Le vin de groseilles :

Il faut d'abord presser des groseilles, pour obtenir 5 litres de jus : "Ajouter 3 litres d'alcool, ½ kilo de sucre et 5 litres d'eau du puits. Verser le tout dans un tonneau. Bien mélanger en balançant le tonneau. Boucher avec la bonde, laisser reposer une semaine et filtrer avant de mettre en bouteilles."

Le vin de pommes :

Ce vin est servi au dessert, "il faut le consommer sans excès" note ma grand'mère qui ajoute : " Il donne le tournis * en moins de deux".

Le vin de pommes se fabrique à la pilaison avec du cidre doux sans eau. "En mettre la quantité nécessaire dans une grande cuve à laver le linge après l'avoir bien rincée. Faire bouillir jusqu'à réduction de moitié. Verser dans un tonneau. Laisser la bonde ouverte. Surveiller la température. Alors qu'elle atteint 40° ajouter de la levure de bière, délayée dans un peu du jus de pommes. Par la bonde remuer avec un grand bâton débarrassé de son écorce. Après la fermentation et le jus éclairci mettre dans des bouteilles de forte épaisseur. Boucher et ficeler."

* Sensation d'ivresse.

Virginie sur cette même page relate la réception organisée pour le cinquantième anniversaire de Monsieur Le Comte. "Il n'y avait que du beau monde. La fille de Monsieur qui est maîtresse d'école à Saint Etienne du Rouvray, avait une robe crinoline de couleur parme. Elle était sublime tout comme son promis qui la dévorait des yeux. Madame s'était chapeautée et avait sorti tous ses bijoux. Le curé, vers les six heures d'après midi a dit la messe d'actions de grâces dans la chapelle. Monsieur était en habit.

"Une grande table était dressée dans la salle éclairée avec des chandelles. Il y avait sur la table recouverte d'une nappe blanche brodée, un "chemin de fleurs" et des coupes de fruits. Trois hommes en habit venus d'Yvetot ont fait le service avec des gants blancs. Depuis le matin, Pierre le valet et moi nous avons aidé Mélanie à préparer des plats et à les dresser. Bernard pendant le repas n'a fait que déboucher des bouteilles de bon vin que Monsieur avait fait venir de Rouen.

"Le lendemain matin avec la servante, Jean et Mme David on n'a fait que laver la vaisselle. Madame est venue nous dire que c'était bien réussi. Elle nous a donné à chacun et à Mélanie une petite pièce en or."

LES EAUX-DE-VIE : TOUTE UNE ALCHIMIE.

Au manoir il est d'usage d'offrir un petit verre de calva aux invités et aussi aux métayers lorsqu'ils se déplacent pour régler le fermage où apporter quelques denrées à Monsieur le Comte qui les reçoit toujours dans le grand salon.

Virginie a qui rien n'échappe a consigné dans son cahier le jour de l'an 1881 que M. le curé venu souhaiter la bonne année à M. et Mme de Soilleux a du être raccompagné par Bernard, le palefrenier jusqu'au presbytère. "Il était rond comme une queue de pêche." On se doute que le brave ecclésiastique avait du accepter trop de "petites rincettes" * qui lui furent fatales.

Virginie avide de tout engranger, recueille certaines recettes de fabrication de liqueurs qui au manoir sont réalisées avec le savoir des anciens de l'époque.

* Une suite de petits verres de calvados.

Améliorer et faire vieillir :

Dans son cellier M. le Comte s'adonne en particulier a l'amélioration des eaux-de-vie, aidé par Arsène son intendant qui a la même passion. Virginie apporte aussi son concours pour nettoyer les récipients utilisés pour de savants assemblages. Toujours avec son esprit d'engranger de nouvelles connaissances, elle observe.

"Pour un hectolitre de jeune calva d'un an, ils ajoutent : Cinquante centilitres d'infusion de brou de noix qu'ils ont préparés deux jours avant; Deux centilitres d'ammoniaque liquide, un litre de vieux kirsch, un litre et demi de vieux rhum et autant de sirop de raisin."

Virginie constate que son Maître fait macérer pendant huit jours dans un litre d'alcool *"qu'il secoue tous les matins : Deux centilitres d'ammoniaque liquide, 75 g de cachou (c'est pour donner de la couleur), 2 g d'essence d'amandes amères et 5 g de baume de tolu. Au bout des huit jours, il laisse reposer trois ou quatre jours puis verse le liquide dans un hectolitre de calva."* Pour ce faire M. le Comte utilise *"uniquement de l'eau de pluie qu'il filtre et fait bouillir pour couper la goutte."*

Un peu plus loin dans son cahier elle décrit ce qu'elle nomme *"une mixture pour colorer et améliorer le goût de l'eau-de-vie."* La dose préconisée convient pour un hectolitre: *"Dans cinq litres de calvados faire macérer : 100 g de capillaire du Canada, 200 g de cachou, 400 g de fleurs de genêt, 15 g d'iris de Florence, 400 g de Sassafras et 250 g d'un bon thé. Après macération laisser décanter et verser le liquide dans le baril."*

Pour rendre l'eau-de-vie fraîche, plus agréable à déguster *"ajouter quatre gouttes d'ammoniaque, pas une de plus et deux grammes de sucre candi blanc, réduit en poudre, dans un litre de goutte. Agiter fortement. Laisser reposer une quinzaine afin que le dépôt se fasse bien au fond de la bouteille. Filtrer le tout."*

"Pour donner à de l'eau de vie de bonne qualité, un goût de vieille goutte, il faut verser dans chaque bouteille cinq gouttes d'alcali volatil. Agiter pour mélanger."

Arsène a confié à mon aïeule que pour faire vieillir rapidement du Calvados, il suffit d'en remplir une bouteille en terre, de bien la cacheter et de la déposer dans le tas de fumier pendant quelques jours. Le contenu de la bouteille sera réduit de moitié mais le résultat est probant.

Des cerises à l'eau-de-vie :

Virginie indique en préambule que les cerises doivent être cueillies avant leur maturité complète.

"Il faut couper les queues par la moitié. Ensuite pour un kilo de cerises peser 250 g de sucre. Avec ce sucre faire un sirop et le mélanger avec de l'eau de vie en quantité suffisante. Une fois le sirop froid le mettre dans un bocal avec les cerises. Attendre quelques semaines avant de consommer."

L'eau de vie d'Andaye :

Pour fabriquer cette eau-de-vie *"très agréable de goût"* il est nécessaire de se procurer: *"Trois litres d'eau de source, 3,5 litres d'alcool à 85°, 5,5 kg de sucre en pain, 10 g d'extrait de jasmin, 2,5 g d'essence badiane, 0,5 g d'essence de girofle, et 0,20 centigrammes d'essence de cannelle.*

"Faire dissoudre le sucre dans l'eau froide, puis les essences et l'extrait de jasmin dans l'alcool. Dans un seau mélanger le tout puis filtrer et embouteiller."

Eau-de-vie aux fleurs de coquelicots :

Virginie voit dans cette liqueur des propriétés relaxantes. Elle est composée suivant une recette que Madame la Comtesse dit détenir de son arrière-grand-mère.

"Se procurer dans un pré une grande quantité de pétales de coquelicots rouges. Les faire infuser pendant un mois dans de l'eau-de-vie à l' abri de la lumière. Filtrer et ajouter un sirop de sucre."

LA FABRICATION DES LIQUEURS.

Au regard des recettes consignées par Virginie, les liqueurs tiennent une grande place à la fin des repas servis au manoir. La cave à liqueur est bien approvisionnée à cette époque au même titre que la cave à vin sans compter "*les 1.200 bouteilles de cidre bouché que Louis et Germain ont rempli.*"

En premier lieu, Virginie souligne que le sucre utilisé pour les liqueurs doit "*toujours être dissous à froid dans l'eau, les essences ou dans l'alcool. Il doit être versé dans l'eau sans se précipiter.*"

Elle souligne ailleurs que toutes les liqueurs doivent être impérativement clarifiées. "*Pour 10 litres, prendre un demi-blanc d'œuf, le battre énergiquement et le mélanger à la liqueur. Ajouter une petite quantité d'alun pulvérisé. Avant de pouvoir servir la liqueur attendre une petite semaine.*"

De la liqueur de Chartreuse :

Mon père m'a souvent dit que cette liqueur était le *"petit péché mignon de sa maman."*

Pour confectionner sa Chartreuse, mon arrière-grand-mère procède comme suit : "*Dans cinq litres d'alcool à 85° faire macérer pendant 10 jours : 320 g de feuilles fraîches de mélisse, autant de feuilles d'hysope et 160 g de tiges d'angélique. A jouter 80 g de cannelle, 20 g de macis et autant de safran. Distiller au bain-marie jusqu'à épuisement. Ajouter 630 g de sucre cassé et filtrer après dissolution complète.*"

Virginie a retenu le nom de l'apothicaire, chez lequel l'intendant s'approvisionne lorsqu'il va faire les achats pour Mme de Soilleux.

"Si Mélanie a des besoins pour la cuisine ou le manoir c'est elle qui dresse sa liste. Arsène n'a pas intérêt à se tromper sinon Mélanie voit rouge. Je crois qu'elle ne porte pas Monsieur l'Intendant dans son cœur depuis qu'il lui a dit qu'elle était une vieille fille acariâtre. Ce qui n'est pas vrais car elle a été mariée."

La chartreuse blanche :

"Prévoir, 3 litres cinq d'alcool, 5 kg de sucre et 3 litres d'eau. Ajouter 20 g d'essence de girofle, autant d'essence de mélisse citronnée, de muscade, et d'hysope. Deux grammes d'essence de menthe et 1 g d'essence d'angélique. Il est possible de colorer cette liqueur en jaune avec de la teinture de safran ou en vert en mélangeant du safran à de l'indigo, ou bien utiliser comme colorant, du suc filtré d'épinard."

La liqueur et la crème de cassis :

J'ai relevé quatre recettes différentes pour obtenir de la liqueur de cassis : "*Eplucher 1,5 kg de grains de cassis bien murs. Les piller dans une grande soupière. Verser dessus deux litres et demi d'eau bouillante. Laisser en place deux heures. Filtrer au travers d'un linge. Ajouter au liquide un litre de jus de cerises, autant de jus de merises et la même quantité de jus de framboises. Dans le mélange faire, faire dissoudre 4 kg de sucre. Après*

dissolution verser 2 litres de bon pommard et autant d'alcool à 85° de très bon goût. Mettre dans la cave une quinzaine de jours et filtrer."

La deuxième recette est très simple à réaliser. "Remplir une bouteille de grains de cassis. Verser du calva jusqu'au bouchon et laisser macérer. Suivant les goûts on peut ajouter un sirop de sucre."

Une autre recette consiste à mélanger : " Un litre de suc de cerises, autant de suc de merises et une part égale de suc de framboises. Ajouter encore, un litre d'infusion de cassis vierge, 4 kg de sucre, deux litres d'alcool et autant d'un vin de Pommard."

Ou encore : "Cueillir en fin de soirée, 100 g de jeunes pousses de cassis. Les laver et les mettre dans un bocal avec un litre d'alcool à 90°. Laisser en l'état pendant deux mois. Filtrer et ajouter un litre cinq de sirop de sucre."

En ce qui concerne la crème de cassis, "il faut écraser au pilon, 250 g de grains de cassis bien mûrs. Ajouter un demi-litre d'eau de vie blanc et laisser en l'état une bonne quinzaine de jours. Ajouter 250 g de sucre après l'avoir imbibé d'eau. Laisser bien dissoudre le sucre pendant quelques jours et filtrer."

Mon grand-père Delphin préférait la formule du cassis qui macère dans de l'eau de vie. Une fois la bouteille vide, il récupérait les grains de cassis encore gorgés d'eau-de-vie et les lançait dans la cour. Poules et canards se précipitaient sur cette nourriture inhabituelle qu'ils appréciaient. Le résultat ne se faisait pas attendre. Toute la basse-cour titubait pendant quelque temps avant de retrouver ses esprits.

Ma grand-mère se fâchait disant que ce n'est pas un spectacle pour les enfants mais, elle ne pouvait, ajoutait mon père en racontant cette anecdote, s'empêcher de rire en notre compagnie des facéties de son mari.

Liqueur de citronnelle :

Il suffit de confectionner un sirop avec 500 g de sucre et un litre de bonne eau de vie. Ajouter 16 feuilles de citronnelle. "Laisser macérer un an."

La liqueur d'Alkermès :

"Se procurer 12,5 g de cannelle, 7,5 g de macis 2 g de muscade et autant de girofle. En faire une poudre grossière. La mettre à macérer dans deux litres d'alcool réduit à 33°. Après six jours : distiller jusqu'à épuisement et mélanger le liquide à 1 litre 5 d'eau dans la quelle a été déposé à froid 3 kilos de sucre et un litre d'eau de rose. Colorer avec de la teinture aqueuse de cochenille. Filtrer."

L'anisette :

Elle se fabrique avec quatre litres d'alcool dans lesquels, il faut ajouter : "Vingt-cinq grammes d'essence d'anis, 2 kg de sucre et 5 litres d'eau de source."

Le bitter :

C'est surtout après des fêtes de fin d'année que se confectionne cette liqueur. Dans ce but, Mélanie, la cuisinière conserve alors soigneusement les écorces d'oranges et de citrons qui reviennent aux cuisines.

"Il faut 50 g d'écorces d'oranges séchées, le zeste d'une orange et d'un citron. Faire infuser les zestes et les écorces dans 5 litres d'alcool pendant une saison. Ne pas mettre de sucre."

La liqueur de coings :

"Fendre des coings bien mûrs. Enlever les pépins. Râper les fruits. Mettre la pulpe dans un pot en terre vernissé. Laisser reposer dans un endroit frais et sombre pendant trois jours. Presser la pulpe dans un torchon pour obtenir le jus. Le peser. Ajouter le même poids d'eau-de-vie. Pour un litre obtenu ajouter 350 g de sucre, 10 centigrammes de cannelle et un clou de girofle. Mettre tout le liquide dans une bombonne. Remplacer le bouchon de celle-ci par un linge. Attendre deux bons mois, filtrer et mettre en bouteilles. Plus la liqueur vieillit, meilleure elle est au goût."

Liqueur de noyaux de pêches :

"Rassembler une cinquantaine de noyaux de pêches pour les casser. Monder les amandes et les déposer dans un bocal avec les coquilles cassées. Verser par-dessus quatre litres d'eau-de-vie. Ajouter une trentaine d'amandes de noyaux de pêche. Boucher le bocal et le placer au soleil pendant deux mois. Après ce temps faire dissoudre six livres de sucre dans un litre d'eau fraîche. Passer au tamis l'alcool et y ajouter le sirop de sucre. Attendre deux mois, après la mise en bouteilles, pour consommer. En laissant vieillir la liqueur prend un goût vanillé.

"Il faut faire cette liqueur au moment des confitures car il n'y a pas besoin de nettoyer les noyaux qui peuvent conserver un peu de chair."

Punch d'autrefois :

Mélanie prépare le punch de la manière suivante indique ma grand'mère : "Faire infuser 50 g de très bon thé dans deux litres et demi d'eau bouillante pendant 20 minutes. Mettre dans un vase 100 g de sucre et deux citrons coupés en fines rondelles. Verser l'infusion de thé par-dessus et ajouter doucement, pour que l'alcool reste au-dessus, deux litres et demi d'un bon rhum ou de kirsch suivant les goûts. Enflammer et après l'épuisement des flammes mélanger le tout et servir. Ce punch se conserve bien en bouteilles."

Les ratafias :

Comme l'affirme, mon grand-père Delphin, "il y a toute une palanquée * de recettes dans les cahiers de la mariée" De fait, celles pour fabriquer le ratafia sont également nombreuses.

* Une grande quantité.

Le **ratafia de cassis** se confectionne avec : " Deux cents grammes de feuilles de cassis, 3 kg 500 gr de grains de cassis mondés de leurs rafles, 6 g de clous de girofle, 5 g de cannelle, 1 kg 500 de sucre, 7 litres d'alcool et deux litres d'excellente eau de source. Faire macérer dans l'alcool une douzaine de jours, presser et ajouter le sucre dissous dans l'eau.

Le ratafia de noyaux d'abricots nécessite de broyer, dans un mortier en porcelaine, une livre de noyaux d'abricots pour obtenir une pâte fine. Faire macérer la pâte un mois complet dans 6 litres d'alcool blanc à 85°. Filtrer avec un linge. Ajouter 5 litres d'eau dans lesquels on place à froid 6 kilos de sucre. Filtrer." Virginie indique que pour faciliter la réduction en poudre des noyaux d'abricot, "il faut ajouter quelques pincées de sucre et un peu d'eau."

Le **ratafia de cerises** se fabrique avec "6 kg 500 de cerises, écrasées avec les noyaux. Trois kilogrammes de sucre, trois litres et demi d'alcool et 7 litres et demi d'eau. Faire macérer 15 jours, passer avec expression et ajouter le sucre dissous dans l'eau." C'est la même procédure et les mêmes quantités en ce qui concerne les mûres, fraises et groseilles ajoute-t-elle.

Le **ratafia d'abricots** se réalise avec: "Dix grammes de cannelle de Ceylan, 50 à 65 g d'abricots, 2 kg de sucre, 2 litres d'alcool et 9 litres de vin blanc de bonne provenance. Faire chauffer le vin et les abricots dans la bassine à confiture. Au début de l'ébullition ajouter le sucre, l'alcool et la cannelle. Laisser reposer six jours."

Le **ratafia de coings**, demande une macération d'un mois dans deux litres d'alcool Il faut pour cela: 2 kg 5 d'amandes amères, 1 g 5 de macis, 5 g de girofle, 7 g de cannelle de Ceylan et 6 litres de suc de coing. Après ce délai de macération ajouter 1 kg 250 de sucre dissous dans deux litres d'eau fraîche."

SYSTEME « D » D'ANTAN

Pour se réchauffer dans le lit :

Virginie pour chauffer son lit, le soir en hiver, confectionne sur les conseils de Mélanie, un petit sac en toile. Elle le remplit de sable fin avant de le refermer soigneusement.

Au préalable il lui suffit de glisser le sac dans le four de la cuisinière. "Jusqu'à ce qu'il soit chaud. L'envelopper ensuite dans une flanelle et le placer dans le lit. La chaleur se conserve très longtemps et c'est moins dangereux qu'une bouteille en terre."

Vieillir le vin pour la cuisine :

Mélanie la cuisinière a son petit secret pour faire vieillir le vin de Bordeaux utilisé en cuisine et, "Madame la Comtesse n'y voit que du feu."

"Elle retire un verre de vin dans chaque bouteille et les rebouche bien. Elle rentre ensuite les bouteilles dans le four à pain alors qu'il est à chaleur modéré. Elles restent ainsi pendant trois heures. Ensuite elle débouche de nouveau chaque bouteille, rajoute le verre extrait puis rebouche les bouteilles. Le lendemain le vin est bon à cuisiner. Il a de la couleur et tout laisse penser qu'il a près de dix ans de cave."

Il arrive que ce vin "pour ne pas le perdre lorsqu'il en reste dans une bouteille" se retrouve dans une carafe sur la table des domestiques qui l'apprécient.

Le bicarbonate de soude :

Pour faciliter la cuisson des légumes secs et des pâtes, "il faut toujours ajouter dans l'eau une petite cuillère à dessert de bicarbonate de soude."

Le Kirsch contre les brûlures.

Mélanie, la cuisinière a toujours à portée de mains, une petite bouteille de Kirsch. "Si elle se brûle avec un plat ou au fourneau, aussitôt elle verse de cette liqueur sur la brûlure et jamais elle ne porte de trace du feu."

*****

Ce n'est qu'en 1896 que Virginie Dufay cesse d'écrire régulièrement chaque soir dans ses cahiers. Elle vient de donner le jour à Louis son septième enfant. Cinq autres vont suivre. Jamais elle ne se plaint de sa condition de mère de famille.

Elle se contentera jusqu'à sa mort d'annoter de temps en temps quelques petites recettes ou bien d'ajouter des compléments à celles qu'elle a engrangées pendant dix-huit ans. Virginie devait consulter fréquemment ses cahiers à en juger par l'état d'usure des angles de bas de page.

Levée dès l'aube, tout comme son mari, qu'elle aime tendrement, et qui le lui rend bien, Virginie est la dernière à se coucher. Son seul souci est d'avoir une maison bien tenue comme lui a enseigné Mélanie et surtout elle voulait rendre sa famille heureuse.

Dans la maison des Dufay à Veauville-les-Baons, les enfants ont des responsabilités bien définies en fonction de leur âge. Elles sont édictées par mon grand' père que sa progéniture adore au même titre que ma grand'mère est vénérée. Personne ne déroge aux règles instituées.

Il s'agit de *"petites corvées"* accomplies au retour de l'école, après les devoirs. : Cirer les sabots, de toute la famille, ramasser de l'herbe pour les lapins, glaner dans les champs voisins, rentrer du bois, plumer les volailles, enlever les mauvaises herbes dans le jardin, ramasser les pommes de terre et les pommes a cidre, amonceler des glands pour nourrir le cochon, récolter les châtaignes, dégermer les pommes de terre...*tous* ces services sont généralement source de divertissements. Personne ne rechigne à la besogne. En serait-il de même aujourd'hui ?

"Notre père travaillait très dur sur son petit lopin de terre et en plus il était debout devant son métier à tisser pendant près de dix heures. Il aimait bien vivre mais, Il ne buvait pas plus que dans la limite du raisonnable. Il ne nous a jamais fait travailler le dimanche, mais par contre nous devions assister à grand'messe alors que lui restait à travailler avec ma mère.

"Parfois en fin d'après-midi notre père participait à quelques jeux en notre compagnie alors que notre mère sur le banc ravaudait nos vêtements.

"Nous étions des enfants heureux et nous avons toujours mangé à notre faim" soulignait mon père Robert Féret en évoquant sa jeunesse et d'ajouter : *"Nous avons vu notre mère pleurer uniquement à la mort de trois de mes frères dont deux ont été tués pendant la guerre de 1914. Mon père s'est enfermé dans un mutisme relativement long à la suite de ces deuils qui nous touchaient également."*

**

Aucun des enfants de Virginie et de Delphin n'ont fait des études. Ils ont quitté l'école à l'âge de 12 ans pour aller travailler. Tous à cette époque savaient lire, compter et écrire correctement. Le père Delphin rencontrait régulièrement le Maître d'école pour avoir connaissance du travail de sa progéniture. Mon père à ce sujet disait : *"A son retour il y avait parfois quelques taloches de distribuées. C'était pour notre bien."*

**

En qui me concerne aujourd'hui mon seul regret est ne pas avoir connu suffisamment mes grands-parents pour acquérir près d'eux leur sagesse.

Jacques Féret.