

LA VIE QUOTIDIENNE AU FIL DES SAISONS

AU DÉBUT DU XX^E SIÈCLE
DANS LES FERMES

en Pays d'Auge

Ferme Normande
Vallée Barrée (Calvados)



Histoire et Traditions Populaires
Foyer Rural Le Billot

LA VIE QUOTIDIENNE AU FIL DES SAISONS

Histoire et Traditions populaires

Bulletin trimestriel publié par le
Foyer Rural du Billot
14170 L'Oudon
Téléphone : 02 31 20 62 72
Courriel : j.maneuvrier@gmail.com

Juin 2015 – n° 130 – 42^e année

Comité de publication formant le conseil d'administration de l'association : Président : Jack MANEUVRIER. Vice-Présidents : Dominique BORDEAUX – Michel NIGAULT – François WÈBRE. Trésoriers : Chantal GUILLIN – Almir BELLIER. Secrétaires : Paule BRICON – Marie-Thérèse HUGOT. Membres : Yvon et Arlette BOUILLÉ, Eric BOURGAULT, Denise BOURGAULT, Thierry BRICON, Stéphanie BRICON, José et Claude CASTEL, Florent et Mercé CHABOISSIER, Michel et May CHANU, Claire CŒURET, Yvette DENIS, Jean-Pierre et Roselyne GALLOU, Pierre et Christiane GIRARD, Jean GODET, Gérard GUILLIN, Guy HARDOUIN, Daniel et Monique LALIZEL, Bernard et Majo LECERF, Claude et Michèle LEMAÎTRE, Christophe MANEUVRIER, Danie MANEUVRIER, Jean-Paul et Françoise MECKERT, Jacqueline PAVY, Odile PLÉKAN, Olivier et Fabienne STOREZ, Jean et Françoise TRAMBLAIS, Colette WÈBRE.

Abonnement simple : 17 €

Abonnement avec adhésion au foyer : 21 €

En cas d'expédition par la poste, il convient d'ajouter 6 €.

Règlement par chèque à l'ordre du Foyer rural du Billot.

Périodicité : mars, juin, septembre, décembre, le bulletin de juin étant généralement consacré à l'exposition annuelle.

Histoire et Traditions Populaires

LA VIE QUOTIDIENNE AU FIL DES SAISONS

*au début du xx^e siècle dans
les fermes du Pays d'Auge*

Foyer Rural du Billot

La vie quotidienne au fil des saisons

(Souvenirs et témoignages)

Témoignage de Liliane Prunier

L'hiver

C'est ma sœur qui préparait la soupe avec tous les légumes du jardin et qui la mettait à mijoter dans la marmite suspendue à la cheminée. Elle était prête vers 7 heures. Quand j'avais fini le travail de la ferme, je rentrais me mettre au chaud près de la cheminée. En attendant le souper, on se mettait à coudre ou à tricoter à la lueur de la lampe à pétrole. Après la soupe, on mangeait les restes du midi et les ouvriers repartaient chez eux.

Nous, la famille, si on était fatigué c'était « au lit ! », car le lendemain matin il fallait se lever à 5 heures. Mais parfois on faisait quand même une partie de dominos au coin du feu avant d'aller se coucher, après avoir mis une brique à chauffer devant le foyer. Le moment venu, on emportait la brique chaude enveloppée de papier journal pour la mettre dans le lit, car on n'avait pas de chauffage dans la chambre.



Pour se chauffer, on n'avait que la cheminée et la cuisinière à bois, et il fallait beaucoup de bois pour la journée. C'est mon frère qui avait la corvée du bois, il devait s'arranger pour que le bûcher soit toujours plein.

Pour la toilette c'était pas compliqué : on faisait la « toilette de chat » et pour la grande toilette du dimanche, c'était dans la laiterie, à côté du chaudron d'eau chaude : on avait la température des fromages !

Noël, les étrennes

On faisait un sapin et je me souviens que les Allemands, pendant l'Occupation, nous avaient donné l'idée de le décorer avec des trucs en bois, en carton... Les enfants croyaient au père Noël (même quand on savait on ne disait rien !) et mettaient leurs chaussures dans la cheminée. Le lendemain matin, on avait une orange et un sucre d'orge, jamais de jouets... Les jouets, on se les fabriquait avec une timbale tirée par une ficelle, une roue de vélo... Le jour de Noël, on faisait un repas et c'était tout.

Pour le Jour de l'An, on allait manger chez les grands-parents paternels et maternels, le midi chez l'un, le soir chez l'autre. On disait : « Bonne année, bonne santé ! » et nos étrennes, c'étaient des vêtements neufs.

Mardi-Gras

Ce jour-là, on faisait des crêpes. Je me rappelle que les gars se déguisaient avec des vieilles « nippes ». Moi, j'étais plus petite, alors j'avais peur d'eux et je me cachais sous la table.

Le printemps

Je me rappelle que c'est au printemps que nous, les filles, on faisait notre trousseau. C'était après le dîner (on disait le « dîner » pour le repas du midi) que l'on avait un peu de temps jusqu'à la collation, avant d'aller traire. Alors

on brodait les draps et les torchons qui feraient partie de notre trousseau.

Pâques

Je me rappelle qu'on mangeait du poisson le vendredi saint, ainsi que le mercredi des Cendres (le 1^{er} jour du Carême). Pour nous, Pâques c'était la fête à Saint-Pierre-sur-Dives. On aimait bien les parties de manège de chevaux de bois ou d'autos tamponneuses.

1^{er} avril - 1^{er} mai

On faisait des poissons en carton et on accrochait ça dans le dos du maître, on aimait bien faire des farces. Je me souviens aussi d'une farce qu'on avait faite au laitier : on avait rempli un bidon d'eau ; au moment de le verser dans la cuve, on a dit : « Poisson d'avril ! ».

Le 1^{er} mai, c'est la fête du muguet, mais on n'en offre pas avant, car ça porte malheur. On en faisait beaucoup pour en vendre sur le marché de Saint-Pierre, mais pas avant la date, on n'avait pas le droit.

L'été

C'étaient surtout les corvées des foin dans les champs. On n'avait pas beaucoup de temps autrement. Je me rappelle quand même du tilleul qui devait être ramassé avant le 21 juin, sinon il était trop fleuri.

Au jardin, on avait de la rhubarbe pour faire des confitures. Je me souviens que l'urine du pot de chambre était versée dessus, ça servait d'engrais. Sous les grandes feuilles, les crapauds se logeaient et sortaient la nuit pour manger les limaces. Alors, nous les enfants, on avait l'ordre de ne pas les déranger : « vous ne touchez pas aux crapauds ! »

Et puis on avait des abeilles dans le jardin. Lorsqu'un essaim se formait, on tapait dans une poêle à châtaignes



*La Cueillette des Cerises
Attention Auguste, l'es juquie bie raut*

pour tenter de le récupérer afin de le mettre en ruche. À la fin de l'été, on mettait les blocs de cire de la ruche dans une toile à fromage que l'on attachait dans la cheminée. Avec la chaleur le miel fondait et on le récoltait dans un récipient.

Par contre, je me souviens d'une chose particulière: quand quelqu'un mourait il fallait mettre un voile noir sur la ruche, sinon toutes les abeilles mouraient.

L'automne

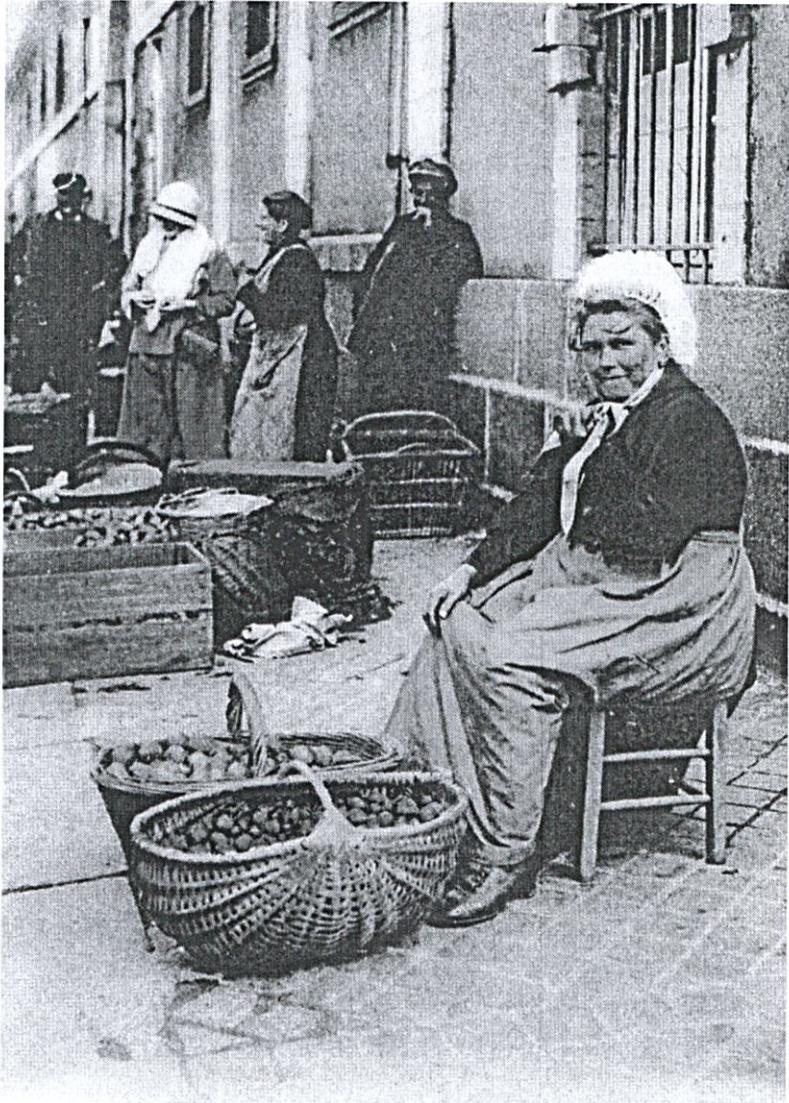
C'est la saison des pommes et des poires à ramasser pour faire le cidre et le poiré. J'ai le souvenir du bon bourdin aux poires et des « pommes au jus » (des pommes que l'on cuisait dans le cidre doux). Avec le cidre, on faisait aussi du « flip » : cela consistait à chauffer le cidre avec du sucre dans la cheminée; quand ça bouillait, on versait le calva dessus et on le flambait. C'était un bon remède quand on était enrhumé.

On ramassait les pommes à couteau ainsi que les noix pour en vendre au marché et pour nous les noisettes, les champignons (les rosés, les girolles et les pieds de mouton).

En automne on n'oubliait pas non plus de mettre les glanes de haricots à sécher dans la remise.

Ma saison préférée

Ma saison préférée, c'était le printemps. Les jours étaient plus longs, il passait des marchands de linge. Chez nous, c'était M. Marais, de Notre-Dame-de-Courson, qui venait avec son camion. Il nous proposait des robes, des blouses, du tissu au mètre pour confectionner notre trousseau. Nos parents nous rhabillaient pour le printemps. Si quelque chose manquait au camion, il revenait deux ou trois jours après en allant chez un autre client. Parfois, il restait à dîner avec nous. Il nous racontait toujours des blagues qui nous amusaient.



Cl. A. V.

Le Gouhey, édit. St-Pierre-Eglise

LA NORMANDIE PITTORESQUE

J'ai des prunes, j'ai des paires, en vouloux une douzaine

Témoignage de Jean et Monique Robillard

L'hiver

À Noël, mon père mettait une bûche dans la cheminée qui durait quinze jours, il faut dire que la cheminée était très grande. On alimentait avec du petit bois et des bûches de chaque côté. Nous, les enfants, on avait des friandises, mais mon plus beau souvenir (je devais avoir 8 ou 9 ans) c'est quand j'ai eu une voiture à pédales (ce devait être en 38 ou 40). *(Jean)*

Pour cuisiner dans la cheminée on avait fabriqué une cloche en tôle qui nous servait de four. Ma mère qui faisait souvent du bourdin déposait le moule au fond de la cloche. On avait un anneau au-dessus de la cloche qui nous permettait de la soulever à l'aide d'un manche pour voir si le gâteau était cuit. *(Jean)*

Chez moi, c'est mon père qui s'occupait du feu. On se chauffait à la cheminée et avec la cuisinière à bois. Mais dans les chambres, il faisait froid ; dans le lit que l'on réchauffait avec une brique, on mettait les sous-vêtements du lendemain sous l'édredon. *(Monique)*

J'aimais bien les soirées d'hiver, quand on se mettait en demi-cercle autour de la cheminée. Les parents lisaient *Ouest-France*, on discutait tous ensemble et c'était réconfortant. Mon père nous apprenait à jouer à la coinchée, à la belote. *(Monique)*

Toutes les fêtes, c'était avec les parents. À Noël, on allait à la messe de minuit et on faisait un bon repas. Pour les étrennes, on allait le 1^{er} janvier à Vimoutiers et le 2 chez les autres grands-parents à Lonlay (c'était à 90 km). Les enfants recevaient beaucoup de friandises. Mon grand-père nous envoyait à tous une belle lettre très bien écrite avec une phrase de morale pour que l'on « marche droit » dans la vie ; c'était notre ancêtre et on le respectait. *(Monique)*

Le printemps

J'ai appris la broderie et la couture à l'école et plus tard je suis allée aux cours ménagers. On suivait la mode dans le magazine *Modes et travaux* et pour Pâques, si on choisissait de beaux tissus, notre mère nous disait : « d'accord on les achète mais vous faites la robe ». En effet, il faut se rappeler que l'on mettait la tenue neuve d'été à Pâques et celle d'hiver à La Toussaint. *(Monique)*

À Pâques on portait donc notre tenue neuve pour aller à la messe et on faisait ce jour-là un grand repas avec de l'agneau. Cette robe que l'on avait choisie, on y faisait attention, c'était la tenue du dimanche ; d'ailleurs on se changeait en rentrant de la messe. Au fur et à mesure que les vêtements s'usaient, on les « faisait descendre » aux autres jours. Pour les garder propres plusieurs jours, on se changeait aussi en rentrant de l'école. *(Monique)*

Le pâqueret avait lieu le samedi saint. Mes frères qui étaient enfants de chœur sonnaient les cloches tous les dimanches et ce jour-là ils passaient dans les fermes ramasser les œufs. Je me rappelle qu'ils faisaient la tournée avec leur vélo et qu'ils avaient un panier à pommes avec du foin dans le fond (pour ne pas casser les œufs) sur le porte-bagage. Leur panier rempli, ils allaient vendre les œufs le lundi au marché. *(Monique)*

Le 1^{er} avril

À l'école on se mettait des poissons dans le dos, on en mettait aussi au facteur. Je me souviens aussi des farces que l'on faisait ; par exemple on disait à quelqu'un : « tu vas chez untel et tu lui demandes la corde à détourner le vent ». Bien sûr, on faisait croire que ça existait et ça nous amusait bien. *(Jean)*





L'été

J'aimais bien l'été car, en dehors du travail on pouvait penser aux fêtes, et en particulier à la fête communale. Comme on faisait partie de la JAC (jeunesse agricole catholique), on se retrouvait à la maison entre jeunes et avec les voisins pour faire des fleurs en papier, des décorations etc. La veille du grand jour, on décorait des bouleaux dans le village, c'était beau. *(Monique)*

D'ailleurs chez nous les fêtes avaient beaucoup d'importance : on envoyait un message aux voisins pour se retrouver tous les ans, le dernier week-end de mars, et on avait décidé ensuite de fêter tous les anniversaires. À cette occasion, on faisait un gâteau avec des bougies et on chantait, on s'amusait bien. *(Monique)*

L'automne

C'est la saison des fruits. On ramasse les mûres, les noisettes, puis plus tard les noix, les châtaignes, les « petits rosés »... Chez nous on faisait aussi les liqueurs avec le cassis, les noyaux de cerises ; on mettait les prunelles sauvages et les prunes à macérer dans l'eau de vie. Au moment des pommes on faisait des pommes cuites à la cheminée ; on cuisait des pommes de "bedan" toute une journée dans le cidre pour faire la compote. *(Monique)*

L'automne, c'était aussi la chasse. Mon parrain m'avait payé mon fusil à 16 ans. Avant de s'en servir, on s'entraînait à tirer avec une carabine à plomb. Chez mon père, on faisait les cartouches. Je les mettais dans un compartiment de ma carnassière. J'avais des bottes, des guêtres et ainsi par tous les temps je pouvais chasser accompagné de mon chien, un cocker que l'on avait dressé nous-mêmes. On chassait le lapin, mais aussi le pigeon où on attendait

parfois une heure posté dans un fourré. On aimait bien ces journées de chasse, c'était nos distractions. *(Jean)*

Nous, les filles, on avait appris la chasse au furet. Mon père installait les poches. On attendait que le lapin vienne et, à ce moment-là, on l'enfermait et on appelait : « papa, viens vite ! ». Il arrivait que le furet attrape le lapin pour le manger, on était déçues. Mais en tous cas on aimait bien aller avec mon père, c'était l'occupation du dimanche. *(Monique)*

En conclusion je pense que la vie dans la maison est liée à la vie de famille, aux soirées où on se retrouve tous autour de la cheminée. Quelle que soit la saison, mes plus beaux souvenirs sont les veillées, les fêtes à organiser, les anniversaires... tous ces bons moments de convivialité qui font oublier que le travail de la ferme est parfois dur. *(Monique)*

Témoignage de Jacqueline Pavy

L'hiver

On vivait avec la cheminée. Le matin, on mettait de l'eau dans un grand chaudron suspendu à la crémaillère et on avait l'eau chaude pour cuisiner. Avant que la cheminée soit allumée, on avait un petit réchaud à alcool sur lequel on pouvait réchauffer le café du matin. On pouvait aussi avec ce réchaud maintenir un plat au chaud ou le réchauffer. Je me souviens avoir chauffé les biberons des enfants avec ce réchaud. En fin de journée, c'est la soupe de légumes qui cuisait sur le feu avec les légumes du jardin. On faisait toujours la même soupe, avec le « pain taillé » qui trempait dans le bouillon pour que cela soit plus consistant. On en faisait beaucoup, car les hommes en mangeaient le matin avant d'aller travailler.

Dans ma jeunesse, toute la cuisine se faisait à la cheminée. Plus tard, quand je me suis mariée en 1944, on a acheté une cuisinière en tôle mais ça ne durait pas longtemps, ce n'était pas très solide. Alors la cheminée restait la meilleure solution. Certaines fermes avaient un potager. C'était plus pratique, mais il fallait avoir les moyens.

Le soir, on se rassemblait au coin du feu pour se réchauffer et on évoquait les « potins du coin ». Et puis les femmes cousaient et raccommodaient à la lueur de la lampe à pétrole, pendant que les hommes faisaient une partie de dominos avec les enfants.

Noël, les étrennes

Quand j'étais petite fille on allait à pied à la messe de minuit. Il y avait un arbre de Noël à l'église et les enfants recevaient des vêtements. En rentrant, on mangeait ; c'était un repas amélioré avec des volailles (quelquefois une poule en gelée) et du riz au lait. Les enfants mettaient les chaussures dans la cheminée et ils avaient seulement une orange, du réglisse ou deux ou trois crottes en chocolat.

Pour les étrennes, parfois ça ne faisait qu'un avec Noël et on n'avait rien. On souhaitait la « bonne année » aux voisins qui nous donnaient quelques pièces. On écrivait aux parrain et marraine et il fallait écrire « bien ». Quelquefois, nous les filles, on nous donnait du linge : 2 torchons ou 2 serviettes de toilette en prévision du trousseau. Au jour de l'an, c'était aussi un repas amélioré : une poule au blanc et du riz aux pruneaux par exemple.

La chandeleur

À la chandeleur, on faisait des crêpes et des beignets. On s'amusait à faire sauter les crêpes avec une pièce dans la main ; si la crêpe était bien retournée, on serait riche toute l'année. Je me souviens aussi que pour embêter les



hommes, on mettait de la ouate à la place des pommes dans un beignet et ça nous faisait rigoler (une farce comme au 1^{er} avril, où on mettait des poissons dans le dos).

Le printemps

J'ai un souvenir précis de la « balade du dimanche », au début du printemps : aller ramasser des pissenlits dans les champs pour les manger en salade ou pour se purger. Quand ils sont trop « avancés » on les donne aux lapins.

Le printemps, c'est aussi le jardin et tous les semis. Pour nous les femmes, c'est surtout la grande lessive pour les draps de toute une année. Le linge était mis à tremper dans un bac où l'on avait récupéré de l'eau de pluie. Dans le grand baquet où on avait mis au fond un sac de cendre (qui remplaçait le savon) le linge bouillait. Et puis l'eau savonneuse faisait remonter le linge si bien qu'il fallait toujours remettre de l'eau chaude. Après on mettait le linge à égoutter sur deux tréteaux puis on l'emmenait le rincer au lavoir. La corvée, c'était ensuite de faire sécher tout ça : on mettait un cordeau d'un pommier à l'autre et le reste des draps était mis à sécher sur l'herbe.

Après, le linge sec était soigneusement repassé. Les fers chauffaient dans la cheminée et sur la table on avait une couverture épaisse avec un drap par-dessus que l'on appelait « la repasse » et qui ne servait qu'au repassage. Il fallait aussi recoudre les boutons, les ourlets et raccommoder si besoin.

Le grand ménage consistait à nettoyer partout en grand : faire les carreaux, cirer les meubles, relaver les rideaux...

L'été

Il fallait récolter les fruits : groseilles, framboises, fraises, cerises... et faire des confitures, ou des fruits au sirop, ou

des liqueurs (le cassis, les cerises à l'eau de vie), sans oublier les conserves de haricots et petits pois.

On ramassait des plantes que l'on faisait sécher pour faire des tisanes : le tilleul, mais aussi les feuilles de cassis, remède pour la circulation et les rhumatismes.

L'automne

Quand il commence à faire moins chaud, on en profite pour tuer le cochon, ce qui nous donnera de la nourriture tout l'hiver, la viande étant conservée dans des pots en grès après salaison.

En automne on ramasse les noisettes, les noix, les châtaignes, les glands pour les cochons, et bien sûr les pommes pour faire le cidre. Je me souviens d'une soirée particulière autour de la compote de pommes. On prenait de la pomme douce comme le « bedan » et on la faisait réduire dans le cidre nouveau dans un chaudron en cuivre suspendu à la crémaillère. Cela cuisait au moins 24 h et il fallait toujours du feu pour que cela « réduise » ; on obtenait un genre de compote sans sucre. Cette nuit-là tout le monde participait, c'était l'occasion de veiller autour de la cheminée et de jouer aux dominos, tout en surveillant le feu.

L'automne c'est aussi la chasse. Pour les femmes, quand il y avait du gibier, il fallait le dépouiller, le plumer, et après le cuisiner, faire les pâtés, les rillettes.

En même temps, il y avait la rentrée des classes et il fallait penser à graisser les cartables en cuir des enfants et les faire recoudre chez le bourrelier en cas de besoin. On leur préparait des vêtements chauds et des capuchons car ils devaient souvent faire à pied plusieurs kilomètres pour se rendre à l'école.

La vie quotidienne dans la maison au fil des saisons est liée au travail, mais « le travail on était là pour ça ». J'aimais bien

le printemps avec le soleil qui nous faisait du bien et à cause du renouveau de la nature. En automne, avec la cueillette des fruits, on ressentait une certaine douceur après le travail dur des foins pendant les grosses chaleurs d'été.

Témoignage de Louis Bricon

La fête au cochon

Quand il ne faisait pas trop chaud, à la fin de l'automne ou au début de l'hiver, on faisait la fête au cochon. On l'engraissait bien pour avoir du lard à manger et de la viande salée toute l'année. On le nourrissait avec de la farine d'orge que l'on mélangeait au « petit lait » (l'eau de rinçage du beurre), et on lui donnait tous les restes des repas.

On tuait le cochon dans la cour de la ferme. Il fallait bien le frapper juste en haut de la tête pour l'assommer, et là on l'égorgeait pour que le sang tombe dans un seau. On déposait le cochon sur de la paille que l'on faisait flamber pour brûler les soies. Après on grattait la peau et on le lavait à l'eau chaude. Ensuite on le suspendait sur le dos, la tête en bas sur une échelle. Alors on ouvrait la bête en deux, on enlevait les abats et on le mettait au frais pour le débiter le lendemain.

Les abats comme le cœur, la cervelle, les pieds... étaient consommés aussitôt. La courée (ce sont les poumons) coupée fine était cuite en ragoût ; avec le foie, la tête on faisait des pâtés.

On faisait aussi le boudin : les boyaux étaient vidés, puis lavés et grattés à la rivière. On cuisait la panne (graisse qui entoure les rognons) coupée en dès avec des oignons et on ajoutait le sang du cochon et un peu de lait. Ensuite, on remplissait les boyaux de cette préparation à l'aide d'un



entonnoir et le boudin était mis à cuire 1/2 heure dans l'eau chaude. Le moment venu de le consommer, il n'y avait plus qu'à le griller.

Les pots à lard étaient soigneusement lavés et mis à tremper toute la nuit avec de l'eau chaude et du laurier pour enlever les mauvaises odeurs. Avant la salaison, on frottait les parois intérieures avec une gousse d'ail. On salait alors la viande et on la tassait dans le pot en alternant une couche de lard, du sel, du laurier, du poivre en grains et on mettait la couenne sur le côté et sur le dessus. Deux ou trois jours après on regardait si la saumure avait bien pris, il fallait que tout baigne sinon on remettait un peu d'eau.

On faisait aussi le jambon fumé : dans une terrine on met le jambon recouvert de sel. On laisse prendre la saumure environ 15 jours et on enveloppe le jambon dans une « poche » que l'on suspend dans la cheminée. Pour que ce soit réussi il devait toujours y avoir du feu dans la cheminée.

La chasse

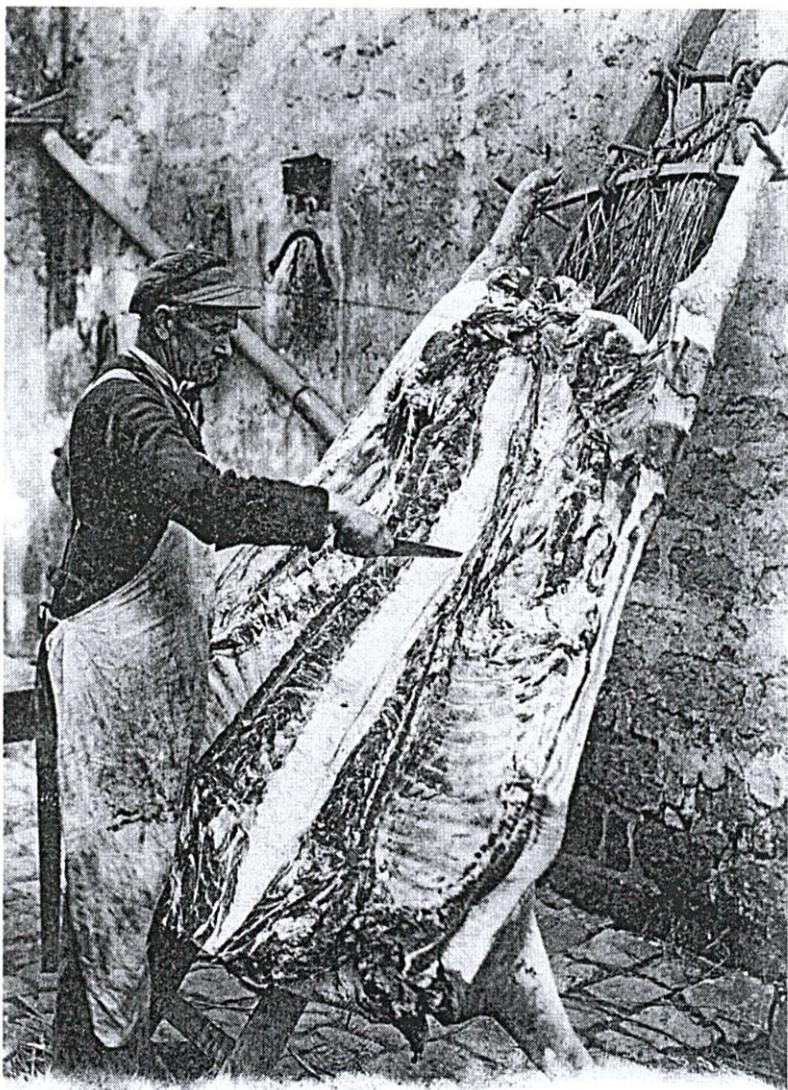
Je préparais mes cartouches avec le sertisseur. Dans la cartouche vide, je mettais la poudre, une bourre et une dose de plomb. Je tournais la manivelle et ma cartouche était prête.

Le fusil bien graissé était accroché au-dessus de la cheminée. Mon chien de chasse, un cocker marron, était un bon compagnon parce que j'avais établi une bonne relation avec lui.

J'allais à la chasse seulement le dimanche avec mon chien, c'était ma détente après le travail de la semaine. Je chassais le lapin, le lièvre... mais j'aimais surtout la chasse au pigeon, car j'attendais dans un coin tranquille et je me reposais.



La fête au cochon



Cliché Adamo

AUVERS-sur-OISE — Le plaisir du cultivateur

Témoignage de May et Michel Chanu

La cueillette des plantes à l'école

J'ai le souvenir d'avoir cueilli des plantes avec le maître d'école, c'était pour se faire de l'argent pour la coopérative scolaire en vue d'un voyage de fin d'année. On cueillait les fleurs de primevère, les orties blanches, les feuilles de frêne, de noisetier et de gui. Ces plantes étaient mises à sécher au soleil et un jour était convenu pour que les écoles ayant participé à cette opération les apportent à Saint-Denis-sur-Sarthon, où ces plantes étaient revendues. *(Michel)*

Les plantes pour se soigner

Ma grand-mère ramassait la consoude ; avec la fleur utilisée en compresse, elle soignait son ulcère variqueux.

On ramassait la chélidoine pour soigner les verrues, la joubarbe quand on avait des cors aux pieds, le sedum qu'on appelait « l'herbe à coupures » pour cicatriser une plaie. La tanaisie était utilisée comme vermifuge, les feuilles de cassis pour la circulation et les rhumatismes, la sanicle contre la diarrhée. Avec la racine de guimauve, on soignait les rhumes, les maux de gorge. Pour une infection d'un doigt autour de l'ongle, on utilisait le sceau de Salomon appelé « l'herbe au panaris ».

Pour une blessure survenant au travail, on prenait trois pétales de lys que l'on posait sur la plaie pour aider à cicatriser. Très couramment utilisée chez nous aussi, la reine des prés en infusion servait d'anti-inflammatoire¹.

On connaissait aussi les tisanes de thym, pour réguler le foie, et de tilleul pour bien dormir, calmer les enfants.

1. Pour plus de précisions sur les plantes médicinales, voir l'ouvrage de Jack Maneuvrier, *Remèdes populaires en Normandie*.





Et puis je me souviens aussi des fleurs de lavande pour soigner les bronches et favoriser le sommeil. Quand j'étais enfant, avec mes sœurs, on ramassait la mauve au pied des murs et on croquait le fruit, c'était très bon. *(May)*

Autres utilisations des plantes

Pour cuisiner le gibier, surtout celui qui avait faisandé, on prenait de l'hysope. La feuille finement hachée aromatisait la viande.

Les fleurs de lavande parfumaient les armoires, mais servaient aussi d'anti-mites.

La prêle, appelée « queue de renard », tout comme une poignée d'orties avec de la cendre, servait à récurer les bidons ou les seaux de la ferme.

Une purée d'orties ou de prêle était utilisée au jardin comme engrais et comme anti-parasite. *(May)*

Croyances, coutumes autour des plantes

La fleur d'ancolie était mise dans le missel des communiantes.

Le 30 octobre, il était de coutume de creuser une betterave fourragère en découpant des yeux, une bouche et de l'accrocher à une branche dans un chemin creux. Cette tradition célébrait l'arrivée de l'hiver et éloignait les mauvais esprits.

Au début de l'automne, à Montviette, Sainte-Marguerite-de-Viette, il y avait la fête de la sainte Enfance pour consacrer les enfants nés dans l'année. Une statuette de l'enfant Jésus était mise sur l'autel fleuri de bouquets d'asters et de dahlias. *(d'après Christiane Dorléans)*

Le jour de la Toussaint on mettait des feuilles de hêtre dans une assiette ; si les feuilles se rétractaient, cela

Souvenirs et témoignages

annonçait un hiver dur ; si elles étaient moins flétries, l'hiver serait plus doux et pluvieux. C'était comme les oignons : plus ils avaient de peaux plus l'hiver serait dur.
(Louis Bricon)

**Témoignages recueillis par
Paule Bricon, May Chanu et Danie Maneuvrier**

Comment nos grand-mères tenaient leur maison

Remarque préalable

L'appellation « grand-mères » est une figure de style, les grand-mères d'aujourd'hui tiennent leur blog et pratiquent le parapente ou le taï kwendo. Par cette expression que je vais répéter à plusieurs reprises, il convient de considérer la génération des femmes de la première moitié du XX^e siècle (en fait, MES grand-mères à moi, qui en suis aussi une maintenant...)

Je considérais récemment le rayon « éponges » d'une grande surface locale, constatant qu'il était occupé par plus de quarante modèles différents, spécialisés chacun pour une tâche bien précise, et apprenant donc que la qualité d'éponge que j'utilise pour faire la vaisselle ne convient pas pour nettoyer les surfaces de ma cuisine, est interdite pour les salles de bains, prohibée pour les plaques à induction...

La chose pourrait être risible, mais elle recouvre une réalité commerciale très sérieuse et des enjeux financiers de taille. Il en est de même avec les produits dits « d'entretien ». On peut se demander si l'entretien en

question n'est pas surtout celui de la rente des fabricants au détriment de nos porte-monnaies (et de notre santé : avez-vous bien lu la composition ?)

Nos grands-mères n'avaient pas de supermarchés à leur disposition, elles n'avaient pas non plus de téléviseurs pour leur expliquer que, sans ce nouveau détergent, elles étaient vraiment des nulles. Elles n'avaient pas non plus besoin de placards remplis de produits « spéciaux pour ». Alors, comment faisaient-elles ?

Eh bien elles utilisaient des produits basiques, efficaces, non polluants, peu onéreux, ceux que leurs mères utilisaient elles aussi, et leurs maisons étaient propres et accueillantes.

Nous vous proposons ici quelques-unes de ces recettes ou techniques, issues de compilations d'informations variées, souvent liées à des pratiques personnelles. Vous en connaissez probablement un certain nombre ou des variantes, ne serait-ce que parce que les régions ont parfois recours à des produits très locaux. N'ayez pas peur de les expérimenter, vous verrez que ce n'est pas compliqué et demande bien moins d'« huile de coude » que vous ne pensiez ...

Les produits vedettes de nos grands-mères

Vous les trouverez parfois en grande surface, mais bien plus certainement en droguerie ou magasins de bricolage, souvent plus purs (sans adjuvants), emballés plus simplement et à un meilleur prix.

L'air : aérer régulièrement : pas besoin de VMC, mais ouvrir en grand les fenêtres 10 minutes par jour permet de renouveler l'air... Et c'est gratuit !

L'eau : tout simplement rincer à l'eau claire ou y ajouter certains produits pour activer son pouvoir nettoyant.

BUVARD



Voilà!!

Le produit qu'il vous faut

Le vinaigre blanc : universelle panacée, conservateur, dégraissant, désodorisant, détartrant, antiseptique, désinfectant, anti-parasites, antifongique... Il était déjà largement utilisé en Mésopotamie il y a 5 000 ans.

Le bicarbonate de soude : neutralise les acides et donc de nombreuses odeurs, abrasif doux, nettoyant, adoucisseur d'eau. L'acheter en vrac au kilo (si ! si ! vous verrez...) dans une droguerie ou un magasin de bricolage où il est dit de « qualité technique » ; pour faire la cuisine, il est précisé « qualité alimentaire » (et ce n'est pas le même prix !)

Les cristaux de soude : (d'eux non plus, vous ne pourrez plus vous passer, ils sont les rois de l'anti-graisse tenace...) neutralisent les acides, hydrolysent les matières organiques, détartrant, dissolvent les matières grasses et détachent. Utiles pour le nettoyage de l'émail (baignoire, cuvette de WC, lavabo...), la fabrication de la lessive, pour adoucir l'eau, déboucher la plomberie des bouchons organiques, nettoyer les sols, nettoyer en général.

Les savons

Le savon noir, très dégraissant et détachant, permet de dégraisser les hottes et les fours, de nettoyer les vitres, d'enlever les taches de goudron ou de décaper la peinture à l'huile. Il peut aussi être utilisé comme détachant avant lavage (attention aux textiles fragiles). C'est également un antiseptique et un insecticide très efficace. Il nettoie en profondeur, fait briller, nourrit et protège les surfaces.

Le savon de Marseille, moins efficace que le savon noir pour le nettoyage de la maison, est idéal pour le linge et pour la toilette. Antiseptique. Il existe en pains ou en paillettes.

Les savons détachants sont des savons auxquels on a ajouté un corps émulsionnant les graisses (carbonate de soude, fiel de bœuf, saponines), des dissolvants (essence

SAVON EXTRA PUR

72% D'HUILE

SAVONNERIES

DE LA VIEILLE CHAPELLE

EXTRA PUR
LE
RATIONNEL
72%
d'huile
Garanti



LE
RATIONNEL

SAVONNERIES
LE
RATIONNEL
72% D'HUILE
Garanti

de térébenthine) ou des poudres absorbantes (argile, blanc d'Espagne et autres craies). Le plus facile à trouver est le savon au fiel (épicerie bio, marchés). Les autres peuvent être fabriqués facilement à partir de copeaux de savon ou de savon neutre liquide, par exemple. Ils durent très longtemps.

Le sel détache, décape, désodorise, absorbe, sert d'antigel, de fixateur de couleur.

Les argiles et la terre de Sommières absorbent et sont abrasives.

Le blanc d'Espagne (dit aussi blanc de Meudon) absorbe, fait briller, est abrasif.

L'eau oxygénée décolore, désodorise, désinfecte.

La glycérine détache, adoucit, et est souvent liée au savon pour ces raisons

Les autres ingrédients utiles

Les clous de girofle étaient très largement utilisés. Ils désinfectent, désodorisent, sont répulsifs pour les insectes, parfument toute la maison. Utilisés en cuisine pour leur action bactéricide (on en recommande l'usage dans la plupart des plats servis sur plusieurs repas), ainsi qu'en pharmacie (contre le mal de dents, la fatigue, la chute des cheveux... Le clou est aphrodisiaque, déclenche l'accouchement; au Moyen Âge, on l'utilisait contre la peste !

Le jus de citron décolore, ravive la pierre et l'émail, désodorise, détartre, est abrasif.

Le marc de café dégraisse, désodorise, nettoie, ravive les couleurs foncées et le cuir.

Les cendres (de votre poêle ou cheminée) dégraissent, absorbent, nettoient, sont abrasives.

Les épiluchures de pomme de terre sont anticalcaires

Le cidre est un excellent décireur des meubles.

Les huiles essentielles sont un ajout moderne aux recettes indiquées. Elles ne sont pas indispensables, mais procurent une odeur agréable. Et comme la majorité des produits modernes sont parfumés, il devient difficile de les concurrencer sans que « ça sente bon ».

Si vous voulez en profiter pour mettre vos produits « à votre nez », utilisez aussi leurs propriétés antiseptique, antibactérienne, antivirale, répulsive contre les insectes...

Privilégiez l'achat en magasin bio ou spécialisé plutôt qu'en grande surface

Les produits de base à fabriquer soi-même

Nettoyant liquide multi-usages : pour un bidon de 2 litres, bien mélanger 2 cuillers à soupe de bicarbonate de soude avec 1,5 l d'eau chaude. Mélanger 1 à 3 gouttes d'huile essentielle dans un verre de vinaigre blanc, ajouter au premier mélange, c'est prêt ! Secouer avant chaque usage. S'utilise pur ou dilué.

Liquide vaisselle : chez ma grand-mère bretonne, il y avait le bloc de savon de Marseille sur le bord de l'évier. On prenait un peu de savon en passant la lavette dessus. Pour les casseroles, il y avait un petit pot de sable remonté de la grève. Bien évidemment, vous l'avez deviné, la bassine d'eau de vaisselle était jetée sur la terre du jardin. Des déchets organiques pour nourrir le sol, un peu de savon, répulsif contre les pucerons, et du sable pour alléger la terre. Ses hortensias et agapanthes étaient magnifiques !

Plus facile d'usage en 2015, pour une bouteille d'1/2 litre : diluer 1 cuillerée à soupe de savon noir dans une tasse d'eau chaude, ajouter 1 cuillerée à café de bicarbonate de soude, quelques gouttes d'huiles

essentielles. Verser dans la bouteille et compléter le niveau avec de l'eau chaude.

Attention à la quantité d'huile essentielle : certaines ont une odeur d'autant plus forte que vous utilisez de l'eau chaude. Commencez par quelques gouttes (6 ou 7), vous pourrez en rajouter en cours d'utilisation du flacon.

Et si votre vaisselle est vraiment très grasse, ajoutez 1/4 verre de vinaigre à l'eau de lavage.

Crème à récurer : quelques gouttes de produit à vaisselle sur votre éponge, un peu de bicarbonate de soude (dans un contenant de type salière pour saupoudrer plus régulièrement). Certains ajoutent aussi du sel, mais c'est très agressif pour les matériaux.

Pour les taches récalcitrantes : Idéalement, préparer dans un mortier. Il vous faut 1 mesure de bicarbonate, 1,5 mesure de blanc d'Espagne, 0,5 mesure de poudre de pierre ponce, 1 mesure de savon (+ facultatif : quelques gouttes d'huiles essentielles). Bien mélanger, ajouter un peu d'eau (juste un peu pour que le mélange devienne onctueux), verser dans un pot du type pot à onguent. Laisser sécher quelques jours au soleil (2 ou 3 jours en été). Il suffit de prélever la quantité voulue avec un chiffon. Important : ne pas laisser tremper plus de quelques heures et bien rincer à l'eau claire.

Nettoyant WC pour un usage courant : dans un vaporisateur de 500 ml, mettre ½ vinaigre, ½ eau. Si vous voulez utiliser des huiles essentielles, privilégiez la menthe, la lavande, le tea tree, ou encore la girofle ou la cannelle pour leurs propriétés antifongiques.

Les lessives

La lessive à la cendre (potasse) : le *Larousse ménager* de 1926 conseille de mettre de la cendre dans un petit sac

en tissu directement dans la lessiveuse. Laisser tremper 2 verres de cendre dans un litre d'eau, au minimum 24 h en remuant de temps en temps. Filtrer très fin : dans un entonnoir mettre un filtre à café et 3 couches de torchon. À chaque lessive, utiliser 2 verres de ce mélange dans le bac à lessive ou dans le tambour. Ajouter 1 cuillerée à café de bicarbonate de soude pour un rinçage anti-calcaire.

La lessive à partir du lierre : le lierre grimpant contient de la saponine, élément naturel qui nettoie et mousse comme le savon : faire bouillir des feuilles de lierre pendant 10 minutes, égoutter les feuilles, puis les broyer et les filtrer. Récupérer le jus, y ajouter quelques cristaux de soude.

Autre lessive en poudre (formule pour 10 charges moyennes) :

- 225 g de bicarbonate de soude
- 1 dizaine de gouttes d'huiles essentielles si vous voulez
- 225 g de cristaux de soude
- 225 g de savon en paillettes ou de copeaux de savon de Marseille

Conditionnez votre mélange dans une boîte en plastique qui ferme bien.

La lessive liquide : mélangez dans un bidon en plastique refermable :

- 4 cuillères à soupe de vinaigre blanc
- 1 cuillère à soupe de glycérine
- 55 cl de savon de Marseille liquide
- 20 cl d'eau
- 1 quinzaine de gouttes d'huiles essentielles de votre choix

Agitez avant l'emploi, dosez 4 cuillerées à soupes de lessive liquide directement dans la machine pour une charge standard et 8 cuillerées à soupe pour une pleine charge ou si le linge est très sale.

Assouplissant : 1/2 verre de vinaigre blanc, ou encore un peu de glycérine.

Faites votre pot-pourri : prélevez chez vous des fleurs parfumées non-traitées (lavande, roses, lilas, jasmin, pivoine), des feuilles odorantes (laurier, menthe, romarin, géranium...) et des épices (cannelle, clous de girofle, badiane).

Placez les fleurs sur du papier absorbant, laissez-les sécher dans un four tiède pendant environ 1 heure, ajoutez vos feuilles et séchez encore ½ heure, puis vos épices, mélangez et rangez-les dans un pot hermétique non métallique. Laissez sécher 2 semaines à l'abri de la lumière, en secouant de temps en temps. Sortez au fur et à mesure les quantités dont vous avez besoin.

Les recettes et trucs

Lessives :

Préparer les taches avant lavage avec du savon de Marseille. Mouiller le tissu, frotter le savon sur la tache, frotter le tissu et laisser agir un moment. Sinon, chaque vilaine tache a sa solution spécifique :

Bougie	Laisser refroidir, enlever le plus gros au couteau, passer au fer en mettant un papier absorbant entre le tissu et le fer, finir si besoin en tamponnant au vinaigre chaud et passer en machine à laver
Café	Rincer à l'eau froide, frotter à l'eau tiède savonneuse, rincer ou utiliser de l'eau oxygénée

Chocolat	Éponger la tache à l'eau tiède savonneuse, décolorer délicatement à l'eau oxygénée. Ne fonctionne pas avec du cacao pur.
Cirage, cambouis, goudron, mazout	Enlever le plus gros avec un couteau. Ramollir le reste en appliquant du beurre ou tremper plusieurs fois dans du lait bouillant en pétrissant le tissu. Frotter ensuite la tache avec de l'essence de térébenthine, verser de la poudre de Sommières (ou du blanc d'Espagne ou de l'argile). Laisser agir plusieurs heures. Ou : bain de 12 h dans un mélange eau chaude + savon noir (20 g) + cristaux de soude (20 g) + essence de térébenthine (5 g). Brosser.
Fruits en général	Traiter immédiatement à l'eau bouillante (passer l'eau au travers du tissu) ou sur une tache sèche, essayer le jus de citron ou l'eau vinaigrée ou oxygénée.
Fruits rouges	Faire tremper dans de l'eau tiède, savonner, ne pas rincer, et étendre au soleil. Laver ensuite en machine.
Herbe	Tamponner avec du vinaigre.

Comment nos grand-mères tenaient leur maison

Humidité et moisissures	Tamponner la tache avec un tissu propre trempé dans du jus de citron salé. Frotter avec du savon de Marseille. Laver à 90°C (pour tuer les spores) ou faire bouillir dans une casserole d'eau.
Graisse et huile	Saupoudrer de blanc d'Espagne, d'argile ou de terre de Sommières.
Œuf	Jamais d'eau chaude. Frotter avec de l'eau oxygénée.
Peinture, encre	Faire tremper dans du lait tiède. Renouveler le lait jusqu'à ce que la couleur ne change plus. Laver à l'eau savonneuse et rincer ou frotter avec de l'alcool. ou l'essence de térébenthine.
Rouge à lèvres	Alcool dénaturé à 70° ou eau oxygénée + cristaux de soude
Rouille	Presser un jus de citron dessus et saupoudrer de sel, laisser sécher et laver en machine.
Roussi	Frotter avec un sucre en morceau ou avec de l'eau oxygénée.

Sang	Surtout, jamais d'eau chaude ! Sur une tache fraîche, tremper et frotter dans un bain d'eau fraîche fortement salée. Sur une tache sèche ou ancienne, tremper 1/2 heure dans un bain d'eau froide additionnée de cristaux de soude. Sur un tissu fragile, faire tremper dans un peu d'eau avec un cachet d'aspirine.
Stylo-bille	Frottez immédiatement avec du jus de citron pur.
Thé	Frotter la tache avec du jus de citron (attention aux tissus fragiles, dans ce cas remplacer par du vinaigre) ou de l'eau oxygénée.
Transpiration	Frotter avec de l'eau vinaigrée jusqu'à disparition, ou avec de l'alcool dénaturé à 70°.
Vin blanc	Appliquer du vinaigre blanc versé sur un tissu humide.
Vin rouge	Passer immédiatement du vin blanc (puis saupoudrer de sel) ou de l'eau gazeuse sur la tache, ou faire tremper dans de l'eau tiède, savonner, ne pas rincer, et étendre au soleil. Laver en machine.

Les jolis rideaux de dentelle, si fragiles, lavés à la main, seront dépoussiérés si vous commencez par les tremper dans de l'eau froide légèrement salée.

Les chaussures de votre sportif embaument la maison ? glissez dedans un petit sachet de clous de girofle ou de lavande dès son retour.

Entretien des sols

Un carrelage très sale ? Dans 2 litres d'eau chaude, versez 1 cuillère à soupe de bicarbonate de soude et 2 verres de vinaigre blanc. Ça va mousser, c'est normal ! Et sans danger. Un petit coup de laine d'acier sur les taches les plus récalcitrantes n'est pas interdit. Ensuite, passez un bon coup de serpillière.

En entretien normal des vieilles tomettes, lavez simplement avec du savon noir et passez 2 fois par an un mélange $\frac{3}{4}$ huile de lin tiédie + $\frac{1}{4}$ essence de térébenthine. Évitez tous les produits qui annoncent qu'ils font briller, ils déposent une couche qui imperméabilise votre sol et l'empêche de respirer. Et si vraiment vous voulez un brillant, appliquez de la cire d'abeille chaude mélangée à de l'essence de térébenthine, mais soyez raisonnable. Un carrelage n'est pas fait pour briller, c'est une invention des fabricants pour nous vendre leurs produits pleins d'adjuvants !

Tache de rouille sur le carrelage : mettez du jus de citron, saupoudrez de sel fin, laissez tremper 1h et rincez. S'il le faut, recommencez et laissez tremper une nuit sans risque.

En cuisine

Nettoyage du four : saupoudrer du bicarbonate de soude, pulvériser un peu d'eau, laisser agir quelques

heures (une nuit par exemple). Bien rincer. Si tout n'est pas parti, recommencer avec un mélange 2/3 bicarbonate, 1/3 cristaux de soude.

Je ne garantis pas cette recette dans le cas des fours ayant un revêtement spécifique auto-nettoyant.

Pour une cuisinière en fonte, laissez-la refroidir. Frotter ensuite avec une toile émeri fine, puis passer un oignon coupé en 2 sur toute la surface et laisser sécher.

Robinetterie : 1 cuillère de bicarbonate de soude, 1 giclée de jus de citron (ça sent bon, à défaut on mettra du vinaigre) et les traces de calcaire s'envolent. Si elles sont anciennes, on peut faire tremper, mais penser à bien rincer.

Joints de carrelage : même recette, ou bien blanc de Meudon et laisser tremper ½ heure. Si vous avez conservé une vieille brosse à dents, c'est le moment de l'utiliser

Ne jetez plus l'eau de cuisson des pommes de terre, passez-la sur votre carrelage émaillé, elle nettoie et fait briller.

Quant aux épluchures crues, frottez avec vos verres, cristal et argenterie avec leur intérieur, et rincez bien : ça brille !

L'argenterie est aussi comme neuve après un passage au mélange vinaigre + blanc de Meudon, ou à la cendre humide, bien tamisée au préalable, ainsi que l'étain. S'il y a des taches d'œuf, passer avant un petit coup de jus de citron.

Pour enlever la rouille d'une lame de couteau, coupez un oignon en 2, trempez l'oignon dans du sucre en poudre et frottez la lame.

Si votre bouilloire est entartrée, faites bouillir dedans un mélange ½ vinaigre, ½ eau. Vous pouvez garder le mélange eau-vinaigre pour nettoyer la robinetterie. On mettra une casserole très sale ou brûlée à tremper ¼ heure avec du bicarbonate ou du vinaigre



moi
je veux
de l'utile
et de
l'agréable



... et mes vœux sont comblés !
grâce à ma
SUPER-COCOTTE SEB ... et ma
MOKA-SEB



L'ÉPARGNE-CUISINE

Existe en 3 L - 4 L - 5 L
8 L - 10 L - 12 L - 22 L
Taille la plus courante : 5 litres

Je passe moins de temps dans ma cuisine et je prépare vite et facilement tous mes repas avec ma Super-Cocotte. Mon café "se fait" rapidement et je dépense moins de matière. Et comme c'est agréable après un repas savoureux de déguster un véritable café "goût Italien" celui qui ne se discute pas !

SEB / Selongey
(Côte d'Or)



A L'ITALIENNE

Existe en 4, 6, 9 tasses françaises
ou 6, 12, 18 tasses italiennes

La 9 tasses : 34,20 nF

60,80 nF

Sud-Est-Publicité

Les récipients en aluminium n'ont plus la cote, mais si vous en avez conservé pour la décoration, vous leur rendrez leur éclat avec un peu d'alcool à brûler mélangé à de l'huile d'olive.

Le marc de café dégraisse vos canalisations et supprime les mauvaises odeurs. Le verser en début de vaisselle.

Les mites alimentaires détestent le laurier. C'est pour cette raison qu'il est utile d'en glisser préventivement quelques feuilles dans les placards où vous rangez farine, pâtes, etc.

Salle de bain

Pour entretenir vasques et baignoires en émail, nettoyer avec quelques cristaux de soude dilués dans un peu d'eau bien chaude. Pour un surfaçage, du vinaigre bien chaud suffira. Rincer à l'eau claire. De temps en temps, passer un demi-citron ravivera le brillant.

Pour la tablette en marbre ou en albâtre, le blanc de Meudon est souverain.

Les toilettes seront pulvérisées chaque semaine avec le produit WC indiqué plus haut. En cas de grosse saleté, on détartrera avec du vinaigre bouillant qu'on fera couler tout doucement sur les parois.

Vitres et miroirs : nettoyer à l'eau vinaigrée, essuyer avec du papier journal.

Bonnes odeurs : ½ verre de vinaigre, 2 verres d'eau, faites bouillir et posez au milieu de la pièce pour éliminer une mauvaise odeur.

Pensez aussi à votre frigo : passer un linge imbibé de vinaigre sur toutes les surfaces désodorise et désinfecte.

Quant à la poubelle, on y verse 1 verre de vinaigre bouillant, on rince, on passe une éponge imprégnée de

nettoyant pur (pas besoin de rincer) et on finit par une cuillerée à soupe de bicarbonate de soude.

Dans la caisse du chat, avant de verser la litière, saupoudrer une fine couche de bicarbonate de soude pour prévenir les odeurs.

On trouvait autrefois une boîte d'allumettes dans les toilettes. En cas de mauvaise odeur, il suffit d'en craquer une...

Et puis, vous pouvez aussi fabriquer vos parfums d'intérieur ! Tout simple au début de l'été (sauf allergies), ramenez une brassée de foin. Sinon, avez-vous essayé la recette de pot-pourri indiquée plus haut ?

Insectes et petites bêtes

Les araignées détestent les odeurs de lavande et de menthe, ainsi que celle des feuilles de tomates.

La tanaïsie, déposée dans le panier du chien sous le coussin, éloigne puces, tiques et moustiques. Vous pouvez vous en frotter les chevilles, cou et poignets quand vous allez vous promener en forêt, en déposer un bouquet devant la fenêtre de votre chambre en été. Vous la trouvez à l'état sauvage. Attention à l'endroit où vous déciderez de la planter dans votre jardin, elle est très invasive. Elle est aussi antimites, comme la lavande ou les clous de girofle dont on fait de si jolis petits sachets dans les armoires. Les clous de girofle ou la lavande sur la table du jardin éloignent également les guêpes.

Les jardinières de géraniums sur l'appui des fenêtres forment un barrage aux moustiques. Il y a tellement de variétés de géraniums que vous en trouverez sûrement à votre goût, pensez aussi à l'associer dans des compositions.

Les mouches nous exaspèrent. Du vinaigre de cidre et du savon de Marseille dans une coupelle, ou encore une

éponge dans de l'essence de lavande, les éloignent. On utilisera aussi avec succès un oignon cuit piqué de clous de girofle.

Vous pouvez déposer et laisser moisir ½ citron dans un coin pour dégoûter les fourmis de venir chez vous. Le marc de café est aussi un excellent répulsif. Au pied des salades, il fait fuir escargots et limaces. On doit recommencer après chaque pluie, mais comme il apporte potassium et magnésium aux sols, c'est intéressant.

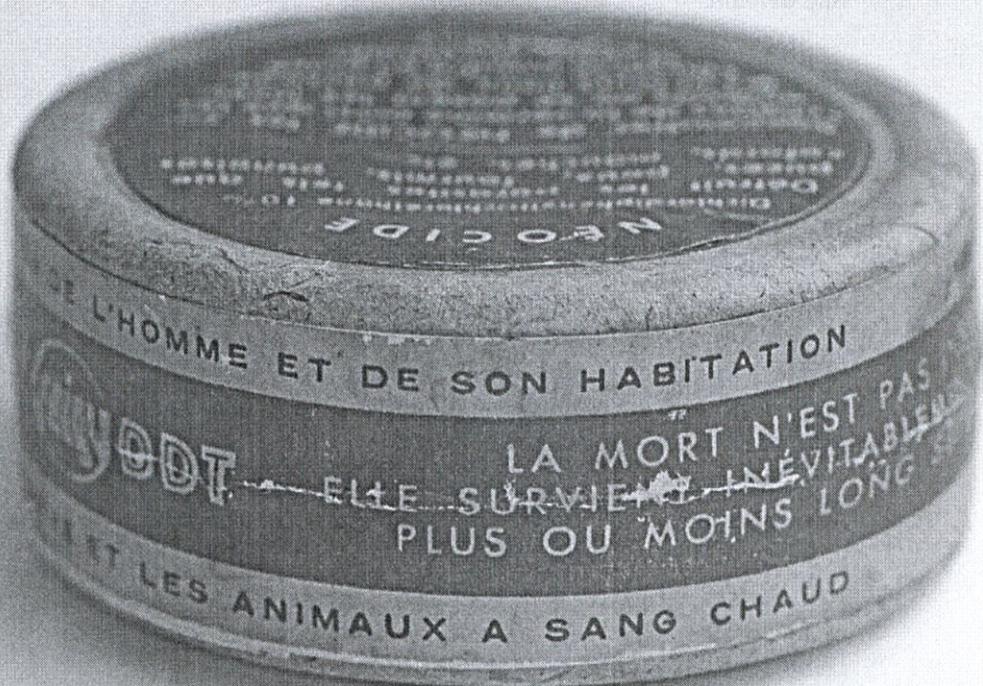
Quant aux cendres, escargots et limaces les détestent, mais c'est aussi à renouveler après chaque pluie et attention à ne pas trop amender votre terrain. Si vous optez pour le système coupelle de bière, cruel mais efficace (mort des intrus par noyade), il faut planter un petit bâton contre la coupelle et la recouvrir d'une tuile en appui sur le bâton. Cette installation leur ménage un passage et protège la bière de la pluie. Faites attention quand vous arrosez !

Traces de mouches : couper un oignon en 4, le cuire dans 10 cl d'eau. Filtrer, presser et mettre dans une petite bouteille. Il suffira de frotter avec un linge imprégné le meuble ou l'objet, les taches disparaîtront.

Meubles

Entretien des meubles cirés : la vraie cire d'abeille est à utiliser au moment du grand ménage. Pour une utilisation plus courante, vous pouvez la remplacer par ce mélange, dans un petit vaporisateur : 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive + 5 cuillerées à soupe de jus de citron.. Appliquez avec un chiffon doux.

Une tache d'eau ? Frotter avec un bouchon. Une tache de verre ou carafe ? De la cendre. Qui a mis du gras ? Mettre de la cendre, recouvrir de papier absorbant et donner un coup de fer doux. Si c'est plus grave, ajouter du jus de



citron. Une tache de bougie ? On dit couramment buvard et fer à repasser, moi je préfère buvard et sèche-cheveu, moins violent sur les bois fragiles.

Vos chaises en paille sont ternes ? Brossez-les avec une brosse souple imbibée de jus de citron et laissez sécher à l'abri de la lumière.

Nettoyez et ravivez votre mobilier en cuir avec un mélange de blanc d'œuf monté en neige et de jus de citron. Puis frottez les taches avec de la glycérine. Enfin, enduisez le cuir de lait hydratant, de lait démaquillant ou de lait entier de la ferme afin de le nourrir et le protéger.

Les traces de doigt sur les livres se gomment avec de la mie de pain.

Traces de meubles sur un tapis : mais non, vous n'êtes pas obligée de laisser votre commode à cette place ! Faites fondre un glaçon sur la trace et brossez bien !

Pour nettoyer votre paillason ou votre tapis, saupoudrez-le de marc de café humide. Laissez agir la nuit, secouez et aspirez.

En Alsace, on utilise un chou pour nettoyer et raviver un tapis de laine : aspirer le tapis, le frotter dans le sens des poils avec des tranches de chou. Changer de tranche quand elle est sale. Passer tout le tapis ainsi, attendre quelques heures et aspirer encore une fois. Le résultat est magique !

De la suie sur un tapis : ne surtout pas balayer, mais recouvrir de gros sel et attendre une journée. Tout partira facilement.

Terrasses, seuils et trottoirs deviennent glissants avec les mauvais jours. Brossez-les avec une solution de cristaux de soude (1 cuillère à soupe dans un seau d'eau chaude).

Pour en finir, au rayon bébé, pourquoi ne pas faire son liniment ? Utilisé depuis l'Antiquité, ce lait de toilette simple composé de produits naturels est aussi un soin des zones de peau sensibles. Il va vous falloir, pour un contenant de 200 ml : 4 grammes de cire d'abeille qui va jouer le rôle d'émulsifiant (on trouve la cire d'abeille en paillettes en magasin bio, ou, si vous achetez votre miel à un producteur, demandez-lui un peu de cire) ; 100 ml d'eau de chaux (tout prêt en pharmacie) ; 100 ml d'huile d'olive de qualité (si vous n'aimez pas l'odeur de l'huile d'olive, vous pouvez prendre de l'huile de tournesol, ou encore, grand luxe, de l'huile d'amande douce — peaux sèches — ou de l'huile de noyaux d'abricot — toutes peaux).



JAUNE · BLANCHE · BRUNE · ACAJOU

Pas besoin de parfumer, ces petites fesses sont déjà assez jolies comme cela ! Si vraiment vous y tenez, utilisez de la camomille romaine pour ses propriétés bactéricides, antiseptiques et cicatrisantes.

Fabrication : c'est très facile, mais veillez à désinfecter les ustensiles en les passant à l'alcool à 70°.

Faites fondre la cire au bain-marie et mélangez avec l'huile, puis 100 ml d'eau de chaux. C'est prêt.

Secouez votre flacon avant chaque usage, ne fabriquez pas davantage de liniment à la fois, vous en avez déjà pour un moment avec 200 ml. Pas besoin de rincer.

Encore plus simple, certaines grand-mères espagnoles se contentent d'appliquer de l'huile d'olive. On ne peut pas faire plus vite prêt et c'est efficace, mais je trouve que ça laisse du gras sur les petits derrières et surtout « dans les petits plis, là », au contraire du liniment.

Le doudou est sali et pas le temps de le laver ? Épluchez une pomme de terre, coupez-la en quarts et frottez la peluche. Laissez sécher et brossez bien.

Je pourrais continuer encore pendant des pages, mais il existe un nombre important d'ouvrages qui traitent de ce sujet auxquels vous pourrez vous référer avec succès.

Mon objectif était de rappeler que nos grand-mères étaient de sacrées bonnes femmes, tenant avec énergie et succès leur « ménage ».

Loin de moi l'idée de faire l'apologie de la lessive à la main. Je ne voudrais pas me passer de mes robots, aspirateur ou autre congélateur, mais pourquoi bouder les produits faciles, sains et peu onéreux encore à notre disposition alors que d'autres, que le marketing nous





Gardez ce teint
de jeune fille...

Peau jeune... Peau fraîche!

Savon PALMOLIVE AL'HUILE D'OLIVE

fait croire indispensables, sont peut-être à considérer avec un peu de circonspection ?

« Quand on pense qu'il suffirait que les gens n'achètent plus pour que ça na se vende pas » (Coluche)

Françoise Meckert

Mots de saisons

Les quatre saisons, on le sait, on été mises à toutes les sauces — y compris la sauce pizza, avec un peu de Vivaldi ou de Haydn en fond sonore. On ne sera donc pas surpris d'en trouver aussi quelques traces dans les noms de personnes et les noms de lieux. Les motivations de ces appellations sont multiples et reflètent aussi bien, comme nous le verrons, les activités humaines saisonnières que la symbolique des saisons, également à l'origine de leurs noms. On sait enfin que le cycle des saisons est à la base d'un très ancien calendrier agricole élaboré dès la période néolithique, et perpétué encore aujourd'hui par bon nombre de fêtes et de traditions populaires.

Le printemps

Comme le rappelle le nom français du *printemps*, on a longtemps considéré que, dans les zones tempérées, l'année commençait avec l'équinoxe de printemps (le plus souvent le 20 ou 21 mars) et le renouveau de la végétation : ce mot repose en effet sur l'ancien français *prin tens* ou *temps prin* "premier temps, première saison".

On retrouve en partie ce sens dans l'italien *primavèra* issu du latin populaire °*primavera*, réfection du latin classique *primo vere* "au début du printemps"¹, d'où "au printemps". L'ancien français connaissait lui aussi le terme *primevere*, *primevoire* "printemps", qui n'a subsisté qu'en tant que nom de la fleur symbolique de cette saison.

Anthroponymes

En ce qui concerne les anthroponymes, le nom du printemps apparaît tout d'abord dans le nom de famille PRINTEMPS [14, 76...]. On considère généralement que ce surnom, dont la valeur exacte n'est pas évidente, symbolise la jeunesse, la vivacité ou l'ardeur.

Ce sens symbolique se retrouve sans doute en partie dans AVRIL, bien attesté en Normandie et centré sur la Seine-Maritime, ainsi que sa variante phonétique plus rare AVRY². On y voit le plus souvent un surnom à valeur métaphorique tiré du nom du mois d'*avril*³, évoquant le renouveau de la végétation, d'où la fraîcheur, la jeunesse. Rien n'empêche cependant certains de ces noms de représenter des surnoms d'enfants trouvés au mois d'avril. Il a également existé à l'époque romaine et durant le haut Moyen Âge un nom de baptême masculin *Aprilis* tiré du

1. Ablatif de la locution *primum ver* "début du printemps", littéralement "premier printemps". Le latin *ver* lui-même (radical *vern-*, d'où par exemple le français *vernal*) est issu de l'indo-européen °*uesr̥* "printemps", formé sur une racine °*ues-* / °*auēs-* "briller", à laquelle se rattachent par exemple le latin *vesper* "soir" < °*uesperos*, *aurora* "aurore" < °*ausos-ā* ou encore le radical germanique commun °*aust-* "est" (d'où notre mot *est*). Le nom indo-européen du printemps, °*uesr̥* est donc la saison (du retour) de la lumière.

2. Amuïssement régulier de [-l] final en français, comme dans *outil*, *fusil*, *persil*, etc.

3. De l'ancien français *avril* < gallo-roman °*APRILE* < latin *aprilēm*, accusatif d'*aprilis* "mois d'avril", d'origine discutée. Il est parfois rapproché du verbe *aperire* "ouvrir" (d'après l'éclosion des boutons de fleurs), mais ceci ne constitue peut-être qu'une étymologie populaire.

nom du mois, mais son usage ne semble pas avoir dépassé le x^e siècle, si bien que sa fixation en tant que patronyme est peu vraisemblable. En Normandie, le patronyme est attesté à date ancienne par les noms de *Hugo Avril* (1198, 1203) dans le bailliage de Coutances [50], *Symon Avril* (1338) à Eu [76], ou encore *Appvril* (1556) à Gouberville [50]. Les variantes DAVRIL, DAVRY représentent éventuellement des patronymiques, “(fils) d’AVRIL / AVRY”, mais on peut tout aussi bien concevoir un “(homme) d’avril”, peut-être d’après une activité saisonnière.

Le mois suivant, *mai*, est à l’origine de bon nombre des MAY, LEMAY, DEMAY, DUMAY de Normandie, mais on ne peut exclure dans certains cas un surnom évoquant la localité d’origine : “de May(-sur-Orne)” [14]. Quant aux DUMAY, ils peuvent se rapporter à un toponyme Le May [49, 37...] aussi bien qu’au premier sens, “l’homme du mai”. Lorsque l’on a bien affaire au mot *mai*, les surnoms correspondants évoquent une caractéristique morale ou une activité particulière. L’ancien français *mai*⁴ a en effet désigné non seulement le mois de mai, mais aussi les festivités associées au retour du printemps (et en particulier les rameaux de feuillage vert plantés ou suspendus aux maisons en l’honneur du printemps), pour enfin signifier “bon temps”, “plaisir”, d’où un nom de personnage gai, aimant les fêtes, les plaisirs, ou encore préposé aux dites festivités. On peut aussi envisager, dans certains cas, un surnom évoquant le mois de naissance ou de découverte.

Ce nom est attesté en Normandie par ceux de *Robertus Maius* ou *Robertus Mai* (1198) dans la vicomté de Rouen [76]; *Jacques May* (1668) à Berville [14], ou encore *Henry May*,

4. Du latin *Maius*, nom de mois en *-ius* formé sur celui de *Maia*, *Maiia*, ancienne déesse italique, fille de Faunus et femme de Vulcain. Ce nom est issu de l’indo-européen **mag-ya-* “la grande”, forme suffixée en *-ya-* de la racine **mag-*, variante de **meg-* “grand” (cf. latin *magnus*, grec μέγας, mégas “grand”).

*careleur*⁵ (1684) à Lisieux [14]. À noter que les MAY de Berville dont certains furent sieurs de la Bigne, se parèrent rapidement d'une particule de courtoisie, d'où *Pierre de May, sieur de la Bigne* (1669), *Pierre de May* (1792) ou encore *Hyacinthe Demay* (1835), tous à Berville, ainsi que *Adèle Appoline Demai* (1893) à Mézidon [14]. *Mai* ou *May* a également été employé comme nom de baptême à l'époque médiévale : ainsi, *May de Houllefort, esquier, seigneur de Hamars et de Vienne, conseiller et chambellan du roy nostre sire, son bailly de Caen et commissaire dicelluy seigneur en ceste partie* en 1474 à Caen [14], d'où aussi une possible valeur patronymique, "fils de May".

Le nom du mois de mai apparaît en outre dans l'ancien français *remaier* "couvrir de branches vertes" (à l'occasion des fêtes de mai), puis "couvrir, enduire" en général; d'où un possible surnom d'artisan couvreur pour le rare REMAY, limité à la Manche.

Parmi les autres patronymes liés à une activité saisonnière liée au printemps, citons encore TRÉMOIS, faiblement attesté en Normandie. Ce nom est issu de l'ancien français *tremois* "blé de mars", "blé de printemps"⁶, qui désigne une céréale (orge, avoine) plantée au tout début du printemps et récoltée vers juillet. Il représente un surnom de cultivateur, de céréalier, etc.

Le nom du mois de *juin*⁷, moins caractéristique du printemps qu'avril ou mai, est à l'origine du fréquent JUN

5. En moyen français, le *careleur* était un ressemeleur de chaussures.

6. Du gallo-roman TRIME(N)SE < latin *trimensem*, accusatif de *trimensis* "de trois mois", constitué des éléments *tri-* "trois" + *mensis* "mois". En fait, ce genre de céréale mûrissant plus rapidement que celles d'hiver nécessite au mois quatre à cinq mois de croissance.

7. L'ancien français *juin* est issu du gallo-roman JUNIU < latin *Junium*, accusatif de *Junius*, nom du quatrième mois de l'année romaine; variante de *Junonius* "mois consacré à Junon", dérivé en *-ius* du nom de la déesse italique *Juno*, protectrice des femmes et des mères de famille. Ce nom d'étymologie incertaine correspond à l'étrusque *Uni*, mais le sens du nom dans cette langue est inconnu.

[50, 27, 14...], évoquant sans doute le plus souvent le mois de naissance, ou de découverte dans le cas d'un enfant trouvé. Il en va sans doute de même pour deux patronymes tardifs issus de noms de mois révolutionnaires, pour lesquels on ne peut guère trouver d'autres explications : le mois de *germinal*⁸ (du 21 ou 22 mars au 18 ou 19 avril) est à l'origine de GERMINAL [14]. De même, celui de *prairial*⁹ (du 20 mai au 18 juin) explique PRAIRIAL [14, 27, 76].

Toponymes et odonymes.

Les motivations des toponymes et odonymes évoquant le printemps sont en partie différentes, quoique le symbolisme inhérent au nom de cette saison s'y retrouve également.

Il existe ainsi une rue du Printemps à Condé-sur-Vire, Coutances, Quibou [50] ou encore Damigni [61]. Une telle dénomination peut être purement expressive, mais correspond dans certains cas à une réalité rurale : les rues peuvent en effet être d'anciens *chemins du Printemps* évoquant des cultures ou des activités saisonnières, voire des voies redevenant praticables après l'hiver. Par contre, la rue de Damigni est en relation avec un récent lotissement du Printemps, dont le nom évocateur de renouveau résulte d'un choix des promoteurs du site. Il en va de même pour les lotissements ainsi dénommés, telles que le Printemps, résidence à Équeurdreville-Hainneville [50] dont les bâtiments portent des noms d'oiseaux (Cigognes, Goélands, etc.), et cité à Saint-Lô [50].

C'est également ce souci d'expressivité (renouveau, fraîcheur, gaîté...) qui est à l'origine au XIX^e siècle du nom du

8. Création de Fabre d'Églantine à partir du radical *germin-* du latin *germen* "germe" + suffixe *-al* [emprunt savant du latin *-alis*].

9. Création du même à partir du français *prairie* + suffixe *-al*.

grand magasin parisien bien connu¹⁰, qui a bientôt envoyé quelques tentacules commerciaux dans la campagne normande, d'où par exemple le Printemps à Deauville [14] au n° 104 de la rue du Casino (*Magasins du Printemps de Paris* 1936), ou encore Au Printemps à Honfleur [14] (*Au Printemps* 1924, ~1960), ancien magasin de nouveautés autrefois situé 26, puis au 14-16 rue du Dauphin¹¹. On retrouve cette même motivation dans l'appellation Printania, désignant à Créances [50] un lotissement, une villa (éventuellement en relation avec les vacances de Pâques) et un camping près de la plage.

C'est dans l'évocation de noms de mois particuliers que la toponymie et dans une moindre mesure l'odonymie se révèlent plus intéressantes. Le mois d'avril est encore la période des semailles des céréales hâtives¹², comme en attestent par exemple les termes *avrillé*, *avrillet* ou *avrillée*, désignant du blé de mars semé en avril. Mais la mention à Bonneville-sur-Touques [14] des Herbages d'Avril (*les herbages d'avril* 1261/1266), nom d'une ancienne terre de la sergenterie de Bonneville, fait davantage penser à une pâture qu'une culture. Ce nom évoque sans doute, tout comme les Herbages de Mars au même endroit, des pâtures de fin d'hivernage, plutôt que la pratique de l'assolement triennal. C'est par contre l'époque de la floraison qui doit être rappelée par le Pommier de Mai (*le Pommier de Mai* 1846, *le Pommier-de-Mai* 1878, *le Pommier de Mai* 2013), lieu-dit à Crestot et Criquebeuf-la-Campagne [27]. Rien à

10. Magasin *Au Printemps*, créé par Jules Jaluzot et Jean-Alfred Duclos au carrefour du boulevard Haussmann et de la rue du Havre, et inauguré le 3 novembre 1865.

11. Il était tenu en 1924 et 1927 par Hélène Elley, en 1951 et 1960 par Henri Cariot.

12. Ainsi, le sire de Gouberville note-t-il, le 1^{er} avril 1553 : *Avant la messe je fys semer par Gaultier Birette xiiii boisseaux de tremoys au clos des Ventes* [JSG II 2-3].

voir avec Rose Mai (1936), nom d'une ancienne boutique de mode à Trouville-sur-Mer [14], située rue de Paris.

L'été

Le nom de l'*été* (ancien français *estet*) est issu du gallo-roman °ESTATE reposant lui-même sur le latin *aestās*, radical *aestāt-*, qui a primitivement signifié "chaleur", "canicule"¹³. Il ne semble pas avoir généré de patronymes en Normandie, mais on le retrouve dans bon nombre de toponymes modernes. Par contre, les noms des mois d'été sont abondamment représentés dans l'anthroponymie.

Anthroponymes

Le mois de juillet a d'abord porté en ancien français le nom de *juignet* : ce dernier mot représente un dérivé diminutif en *-et* de *juin*, le mois de juillet ayant été perçu comme le "petit juin" ou le "second juin". Cette forme est à l'origine du patronyme JUIGNET, centré sur l'Orne, et faisant référence soit au mois de naissance ou de découverte d'un enfant trouvé, soit à une activité particulière liée à ce mois, telle que la fenaison. Il en va de même pour JUILLET, également centré sur l'Orne, et issu de l'ancien français *juillet*¹⁴. Il attesté à date ancienne en Normandie par le nom de *Bertran Juillet* (1551) à Valognes [50].

Il a existé plusieurs autres dénominations du mois de juillet en ancien français. L'une d'entre elle était le mot

13. Le radical *aestāt-* représente la réduction haplologique d'un plus ancien *aestotāt-*, reposant sur l'indo-européen °*aidh-sto-*, forme suffixée de la racine °*aidh-* "brûler".

14. Dérivé diminutif en *-et* de l'ancien français *juil* "juillet", sur le modèle du plus ancien *juignet*, auquel *juillet* s'est substitué. Le mot *juil* est issu du gallo-roman JULIU < latin *Julium*, accusatif de *Julius*, nom du cinquième mois de l'année romaine, ainsi nommé au début de l'époque impériale en l'honneur de Jules César divinisé [*Caius Julius Cæsar*], en remplacement du primitif *Quintilis* "le cinquième mois".

fenal “fenaison; mois où l’on fauche les foins”¹⁵. Ce terme est perpétué par le nom de famille FENAU [76...], surnom de faucheur, de faneur, d’ouvrier agricole, etc. Une autre appellation de ce mois était l’ancien français *hernu*, d’origine incertaine. Le mot est aussi attesté au 17^e siècle au sens d’orage, temps d’orage, signification conservée dans le nord de la France. Le *hernu* a donc pu désigner initialement le “mois de l’orage”. Il apparaît dans le patronyme HERNU [76], variante ERNU [14], sans doute avec la même valeur que le précédent.

Le mois d’août est par excellence le mois des moissons, et d’ailleurs l’ancien français *aost*, *aoust* “mois d’août”¹⁶ avait également pris le sens de “moisson”, “récolte”. Il apparaît dans le très fréquent DAVOUST, variantes DAVOULT, DAoust, ces derniers centrés sur la Seine-Maritime. Il s’agit généralement de noms de moissonneurs, de travailleurs saisonniers, mais on peut également supposer, dans certains cas, un surnom évoquant le mois de naissance. Ces noms sont représentés en Normandie par ceux de *Guillaume Davoult* (1444) à Prêtevillle [14], *honorabile home Nycollas Davoult* (1573) vers Condé-sur-Noireau [14], et plus tardivement par *Julie Marie Marguerite Davoust* (1900) à Mézidon [14].

Aux travaux du mois d’août correspondent entre autres deux noms de profession ou de fonction également conservés dans des noms de famille. L’ancien français *messier* “garde des moissons et des vignes; garde

15. Emploi substantivé de l’adjectif *fenal* “relatif aux foins, à la fenaison”, dérivé en -al de l’ancien français *fein* “foin” < latin *fenum*.

16. Du gallo-roman *AGUSTU < latin populaire **agustum*, accusatif d’*agustus* < latin classique *augustus [mensis]* “(mois) d’Auguste, ainsi nommé en honneur de l’empereur Octave Auguste, en remplacement du primitif *Sextilis* “le sixième mois”.

champêtre”¹⁷ est à l’origine de MESSIER [76, 27, 50...] et LEMESSIER [14, 76], anciennement attestés par *Pierres Messyé* (1555) à Valognes [50]. Quant à l’ancien français *mestivier*, il signifiait “moissonneur”¹⁸, et explique MÉTIVIER [61, 14, 50...].

Le mois de *septembre*¹⁹ n’est représenté que par le rare patronyme SEPTEMBRE [50], nom possible d’enfant trouvé en ce mois ou d’ouvrier saisonnier, de vendangeur.

Enfin, comme précédemment, nous relevons en Normandie deux patronymes issus de noms de mois révolutionnaires, et donc très probablement des surnoms d’enfants trouvés : le mois de *messidor*²⁰ (du 19 juin au 18 juillet) explique MESSIDOR [14, 61], et celui de *thermidor*²¹ (du 19 juillet au 17 août) est à l’origine de THERMIDOR [14].

Toponymes et odonymes

Aux herbages de mars et d’avril mentionnés plus haut font suite le Champ d’Été (*le Champ d’été* 1954, *le Champ*

17. Dérivé agentif en *-ier* de l’ancien français *mes*, variante de l’Ouest de *mois* “moisson” < gallo-roman *MESSE < latin *messem*, accusatif de *messis* “moisson”. Ce dernier mot est un dérivé nominal du latin *messus*, participe passé du verbe *metere* “moissonner”, d’un radical italique et celtique °*met-* “faucher, moissonner”, élargissement de la racine indo-européenne °*mē-* < °*meǵ-*, de même sens; cf. anglais *to mow* “faucher”.

18. Dérivé agentif en *-ier* de l’ancien français *mestive* “moisson” < latin populaire °*mestiva* “temps de la moisson”, qui représente vraisemblablement une dérivation analogique de *messis* “moisson”, d’après la terminaison de mots tels que *aestiva* “quartiers d’été”, *festivus* “(jour) de fête”, etc.

19. Le français *septembre* est une réfection latinisante de l’ancien français *setembre* < gallo-roman SEPTEMBRE < latin *septembrem*, accusatif de *september* “le septième mois” (l’année commençant initialement en mars), dérivé en *-ber* de *septem* “sept”.

20. Création de Fabre d’Églantine à partir des éléments *messi-* tiré du latin *messis* “moisson” et *-dor* du grec *dōron* “don”.

21. Création du même à partir des éléments *thermi-* tiré du grec *thérmē* “chaleur” (dérivé nominal de *thermós* “chaud” < indo-européen °*g^hher-mo-s*, forme suffixée en *-mo-* de la racine °*g^hher-* “chauffer; chaud”) et *-dor*, du grec *dōron* “don”.

d'Été 1993, le *Champ d'Été* 2013) à Carnet [50] et les Champs d'Été (*le Champ d'Été* ~1830, *le Champ l'Été* 1825/1866, *les Champs d'Été* 1954, 1993) au Mesnil-Opac [50], évoquant sans doute des herbages livrés aux bestiaux en cette saison, quoiqu'ici une culture particulière ne soit pas à exclure.

La plupart des autres emplois toponymiques du mot été sont en relation avec les vacances d'été et le tourisme, et apparaissent dans des noms de villas et d'hôtels : ainsi, le Nid d'Été, hôtel à Deauville [14] et villa à Villers-sur-Mer [14]; Rêve d'Été, villa à Deauville [14], ou encore Brise d'Été, villa à Colleville-Montgomery [14]. Notons tout particulièrement un nom de villa dérivé de celui du mois d'août, l'Aouzette à Deauville [14].

L'automne

L'automne²² n'a laissé que peu de traces onomastiques.

Anthroponymes

On ne relève guère que le nom de famille AUTONNE [76], d'interprétation très incertaine. Il peut faire référence à une anecdote particulière, un travail saisonnier, ou peut-être symboliser la mélancolie, contrastant ainsi avec PRINTEMPS.

Les patronymes issus d'un nom de mois révolutionnaire, avec la même valeur que précédemment, ne sont représentés que par BRUMAIRE [27], reposant sur le nom du mois de *brumaire*²³ (du 23 octobre au 21 novembre).

22. L'ancien français *autonne* "automne" représente un emprunt savant au latin *autumnus* "automne", mot probablement d'origine étrusque.

23. Création de Fabre d'Églantine à partir du français *brume* (issu, sans doute par l'intermédiaire de l'ancien occitan, du latin *bruma* "hiver", initialement "le jour le plus court", d'où "le jour du solstice d'hiver"; contraction de °*breuma* < °*brevima*, forme féminine de °*brevimus* "le plus court", superlatif archaïque de *brevis* "court") + suffixe *-aire*, emprunt savant du suffixe nominal et adjectival latin *-arius*.

Toponymes et odonymes

Le nom de l'automne ne semble avoir été donné par d'imaginatifs promoteurs ou urbanistes à des résidences pour personnes âgées dans la Manche : ainsi, la Cité d'Automne à Avranches; la Cité de l'Automne à Saint-Lô; et la Cité d'Automne à Saint-Sauveur-Lendelin.

L'hiver

L'hiver se révèle par contraste beaucoup plus riche que la saison précédente pour ce qui est des noms de personnes et de lieux. Le nom de celui-ci en ancien français, *ivern* puis *iver*, *yver*, procède du gallo-roman °IBERNU < bas-latin *hibernum* (*tempus*) "(temps) de l'hiver", emploi substantivé de la forme neutre de l'adjectif *hibernus* "d'hiver"²⁴.

Anthroponymes

Le nom de l'hiver est certainement à l'origine d'un certain nombre de patronymes de type HIVER, HIVERT, HIVERRE, DHIVER, DHIVERT, DIVERT, mais certains d'entre eux peuvent également perpétuer le nom de personne médiéval *Iver*, *Yver* (de l'ancien scandinave *Ívarr*) qui est sans rapport, et survit par ailleurs dans le patronyme YVER, YVERT. Il va sans dire que certains représentants de ces derniers peuvent à l'inverse tout aussi bien représenter l'ancien français *iver*, *yver* "hiver". La confusion graphique est totale entre ces deux types anthroponymiques qu'il est le plus souvent impossible de distinguer.

Le surnom issu de l'ancien français *ivern*, *iver*, *yver* "hiver" évoque peut-être, encore une fois, une activité saisonnière

24. De l'indo-européen °g^heim-ri-no-s, forme suffixée en -ri-no- de la racine °g^heim- (cf. latin *hiems* "hiver"), élargissement en -m- d'une base théorique °g^hei- "hiver; neige" (cf. grec χιών, *k^hiōn* "neige"). L'hiver est donc, étymologiquement, "la saison de la neige".

indéterminée (préposé à l'hivernage, aux travaux d'hiver...), un caractère glacial ou rebutant, ou encore une particularité du lieu d'habitation (lieu froid, exposé au nord, ou habité en hiver). On a aussi suggéré dans certains cas un nom d'enseigne de maison, d'après la représentation allégorique traditionnelle de l'hiver. Quoi qu'il en soit, ces noms sont attestés à date ancienne en Normandie par ceux de *Phelipa Yver* (1297) à Saint-Georges-en-Auge [14], *Jehannot Yver* (1406) au Thuit-Signol [27], *Raoul de la Malliere dit Yver* (1425), religieux à l'Hôtel-Dieu de Bayeux [14], *Guillaume Yver* (1560), serviteur du sire de Gouberville à Russy [14], etc. Plus récemment, notons encore *Emile Raymond Armand Hivert* (1891) à Mézidon [14].

Le mois de *janvier*²⁵ peut être à l'origine d'un certain nombre de JANVIER, patronyme bien attesté en Normandie, et pouvant évoquer le mois de naissance ou de découverte d'un enfant trouvé, plutôt qu'une activité particulière. Mais il est possible que l'on ait également affaire au nom de baptême médiéval *Janvier* qui constitue le réemploi du nom d'un assez grand nombre de saints, quoique ceux-ci ne semblent jamais avoir été très populaires en France. Citons entre autres un évêque de Bénévent, martyrisé au IV^e siècle, à qui les Napolitains attribuèrent par la suite de nombreux miracles; le plus célèbre d'entre eux est la prétendue liquéfaction du sang du martyr conservé dans une ampoule à la cathédrale de Naples. Quelle que soit sa valeur exacte, ce patronyme est attesté en Normandie par le nom de *Michel Janvier* (1729) à Livarot [14].

25. Du latin *januarius* "(mois) de Janus", dérivé en *-arius* du nom de *Janus*, dieu des portes, des passages et du début de l'année. Ce théonyme constitue le réemploi du substantif *janus* "passage couvert" < indo-européen **yā-no-s*, variante **yā-nu-s*, formes suffixées du radical **yā-* < **yaə-* "passer, aller", élargissement de **l-*, degré zéro de la racine **ei-* "aller" (cf. latin *ire* "aller").

Au mois de *février*²⁶ correspond FÉVRIER, très bien attesté, particulièrement dans la Manche et la Seine-Maritime. Comme le précédent, il évoque peut-être le mois de naissance ou de découverte; mais la relative fréquence de ce type anthroponymique suggère une valeur symbolique mal définie. De plus, l'existence d'une possible variante à article FEUVRIER / LEFEUVRIER, bien plus rare, fait plutôt penser à un nom de profession : peut-être dans ce cas un dérivé de l'ancien français *fevre* "ouvrier, forgeron". Le type FÉVRIER est anciennement attesté par les noms d'*Osmundus Februarius* (1121/1128) à Hiéville [14], *Guillermus Fevrier* (1299) à Lisieux [14] ou encore *Johannes Fevrier* (1303, 1321) à Saint-Désir [14].

Le nom du mois de *mars*²⁷ se retrouve dans MARS, centré sur le Calvados et l'Orne. Il peut s'agir d'un surnom métonymique évoquant la profession ou l'activité, issu de l'ancien français *mars* "menu grain semé en mars", nom possible de cultivateur. On peut également penser, dans certains cas, à un surnom évoquant le mois de naissance ou de découverte. Mais Mars, variantes Mard, Mart, est aussi la forme populaire de du nom de personne d'origine germanique *Medard*, *Medart* (saint d'origine picarde, évêque de Noyon et de Tournai (456-545), dont le culte fut très populaire au Moyen Âge), avec lequel certaines confusions ont pu se produire.

26. Du gallo-roman °FEBRARIU < bas-latin *febrarium*, accusatif de *febrarius*, réfection tardive du latin classique *februarius*, nom du mois de février, littéralement "(mois) des purifications". Il s'agit d'un dérivé adjectival en *-arius* du latin *Februa* "les purifications", nom d'un festival romain qui se tenait aux Ides de Février (c'est à dire le 15 de ce mois). *Februa* est le pluriel neutre de *februus* "purificateur", mot de la langue religieuse d'origine sabine, qui ne semble pas indo-européen (possible emprunt à l'étrusque).

27. Du latin *Martius* "mois consacré au dieu Mars", dérivé nominal en *-ius* de *Mars*, radical *Mart-*. Ce nom latin du dieu de la guerre, noté en latin archaïque *Maurs* < *Mavors*, procède de l'italique °*Mawort-s*, nom d'une divinité aux attributs guerriers mais également agricoles, d'étymologie incertaine.

Toponymes et odonymes

Dans notre documentation, les allusions toponymiques à l'hiver se limitent à la Tour d'Hiver (*la Tour-d'Hiver* 1883, *la Tour d'Hiver* 1946, *le Tour d'Hiver* 2013), hameau de Lingèvres [14] qui doit évoquer une ancienne habitation saisonnière au sujet de laquelle les informations manquent. Ce lieu ne semble pas exister avant le XIX^e siècle.

En ce qui concerne les cultures, nous avons déjà évoqué les Herbages de Mars (*les herbages de marz* 1261/1266), nom d'une ancienne terre de la sergenterie de Bonneville, en relation avec les Herbages d'Avril. Citons également la rue de la Soule de Mars à La Lande Patry [61], qui perpétue le souvenir d'un jeu de *soule*²⁸ saisonnier, une pratique peut-être liée à la fin de l'hiver. Henri Moisy le décrit ainsi en 1887 dans son *Dictionnaire du patois normand*²⁹ : "jeu conservé dans quelques campagnes, particulièrement en Seine-Inférieure. Le but des joueurs est de s'emparer d'une boule de bois que l'un d'eux jette en l'air, à hauteur d'homme, et qu'un autre joueur, placé en face, frappe au vol, à l'aide d'une espèce de crosse, et lance au loin. [...] Ce jeu étant devenu l'occasion de luttes violentes, dans lesquelles les joueurs se faisaient souvent de graves blessures, le Parlement de Normandie l'interdit par une ordonnance du 27 juin 1494. Mais cette prohibition ne fut guère respectée."

Une dernière référence au mois de mars figure dans le nom d'une villa d'Équemauville [14], près de Honfleur :

28. Du gallo-roman °CIULLA, adaptation du germanique °keula- "boule", d'une base indo-européenne hypothétique °ku-, ayant le sens de "creux; objet creux et rond, enveloppe".

29. Henri MOISY, *Dictionnaire de patois normand, Indiquant particulièrement tous les termes de ce patois en usage dans la région centrale de la Normandie, pour servir à l'histoire de la langue française*, Caen, Henri Delesques éd., 1887, p. 602a/b.

les Ides de Mars. Dans l'ancien calendrier romain, les ides correspondaient au milieu du mois, soit ici le 15 mars (date d'achat de la maison ?) On peut également penser à une référence historique de la part du propriétaire, Jules César ayant été assassiné à cette date.

Les (quatre) saisons

Les références toponymiques et odonymiques aux (quatre) saisons, de manière générale, se limitent à des dénominations à valeur expressive de maisons, de villas et de résidences, souvent liées au tourisme et aux vacances, ainsi qu'à quelques restaurants ou commerces de fruits et légumes. Les odonymes (noms de voies), quant à eux, évoquent pour la plupart des lieux où se tiennent des marchés.

Sans adjectif, voici tout d'abord les Saisons, villa à Villerville [14]. Le type les Quatre Saisons, de loin le plus fréquent, s'applique à des villas à Blainville-sur-Mer [50], Trouville-sur-Mer et Villerville [14]; des résidences à Tessy-sur-Vire [50], Houlgate [14] et Alençon [61]; des commerces de fruits et légumes à Deauville [14] et Honfleur [14]; un restaurant à Trouville-sur-Mer [14]; et à un lieu indéterminé à Bois-l'Évêque [76]. Parmi les odonymes, on pourra enfin mentionner l'Allée des Quatre Saisons à Louvigny [14]; le chemin des Quatre Saisons à Saint-Georges-des-Groseillers [61]; la place des Quatre Saisons à La Couture-Boussey et à Val-de-Reuil [27]; et la rue des Quatre Saisons à Montivilliers [76].

Dominique FOURNIER

SOURCES DES FORMES CITÉES

AAEH : *Almanach Annuaire du journal "L'Écho Honfleurais"*, Imprimerie R. Sescou, Honfleur, années 1924, 1927.

AAIH : *Almanach Annuaire de l'Indépendant Honfleurais*, Imprimerie J. Haize, Honfleur, année 1951.

ADC : Archives départementales du Calvados.

AJPA : *Annuaire du Journal le Pays-d'Auge*, Pont-l'Évêque, 1936.

ArC : archives communales.

ArP : archives privées.

BL : François Neveux, *Bayeux et Lisieux, Villes épiscopales de Normandie à la fin du Moyen Âge*, Éditions du Lys, Caen, 1996.

CJM : marquis Henri de Frondeville, "Le compte de la Vicomté d'Orbec pour la Saint-Michel 1444 — Jean Le Muet, Vicomte et Receveur" [communément appelé : Compte de Jean le Muet, Vicomte d'Orbec], in *Études Lexoviennes IV*, Caen, 1936, 2^e partie, p. 117-296.

CN : cadastre napoléonien.

CSG : Saint-Georges-en-Auge [14], chartes diverses, 12^e-13^e s. [ADC, cote H7077].

DAFB : déclaration d'armes à feu, Berville [14], 1792 [ADC, cote 453 E dt].

DTC : Célestin Hippeau, *Dictionnaire topographique du département du Calvados*, Imprimerie Nationale, Paris, 1883.

DTE : Marquis de Blosserville, *Dictionnaire topographique du département de l'Eure*, Imprimerie Nationale, Paris, 1878.

ECHN : Charles de Beaurepaire, *Notes et documents concernant l'état des campagnes de la Haute Normandie dans les derniers temps du Moyen Âge*, Rouen, 1865.

EM : cartes d'État-Major (relevés de 1825 à 1866, mises à jour jusqu'à 1889).

GHo : *Guide de Honfleur*, ouvrage édité par le Syndicat d'initiative et le Bureau de tourisme de la Chambre de commerce de Honfleur, ~1960.

GM : Google Maps, données cartographiques Tele Atlas, <http://maps.google.fr>.

IGN : cartes de l'Institut Géographique National (1 : 25 000, 1 : 100 000).

INSEE : *Nomenclature des hameaux, écarts et lieux-dits de l'INSEE* (Calvados, 1946; Manche 1954; Orne, 1954; Eure, 1946; Seine-Inférieure, 1946).

JSG : Eugène Robillard de Beaurepaire et le Comte Auguste de Blangy, *Le Journal du Sire de Gouberville*, MSAN XXXI, Caen, 1892, et XXXII, Caen,

- 1895; rééd. Les Éditions des Champs, Bricqueboscq, 1993-1994.
LRE : abbé Albert Legris, *Le Livre Rouge d'Eu (1151-1454)*, Société de l'histoire de Normandie, A. Lestringant, Rouen, Auguste Picard, Paris, 1911.
MR I : Amédée Louis Léchaudé D'Anisy, *Grands Rôles des Échiquiers de Normandie*, première partie, MSAN XV, 2^e série, 5^e volume, Paris, 1845.
MR II : Amédée Louis Léchaudé D'Anisy et Antoine Charma, *Magni Rotuli Scaccariæ Normanniæ sub regibus Angliæ*, pars secunda, MSAN XVI, 2^e série, 6^e volume, Paris, 1852.
PSP : Georges Huard, *La paroisse et l'église Saint-Pierre de Caen des origines au milieu du XVI^e siècle*, MSAN XXXV, Rouen / Paris, 1923.
PTT : annuaire téléphonique des P & T, puis, par convention, de France Télécom / Les Pages Blanches.
RPB : registre paroissial de Berville [14], 1668-1669 [ArC].
RPL : registre paroissial de Livarot [14], 17^e s. [ADC].
RTL : rôle de taille de Lisieux [14], 1684 [ArP].
TC : tabellionage de Condé-sur-Noireau [14], 16^e s. [ADC, cote 7E 186].
TDM : tables décennales de Mézidon, aujourd'hui Mézidon-Canon [14], 1863-1902 [ArC].

ABRÉVIATIONS

- a. : ancien(ne).
chn : chemin.
cmce : commerce.
h. : hameau.
hl : hôtel.
l.d. : lieu-dit.
lot. : lotissement.
mag : magasin.
pl. : place.
r. : rue.
résid. : résidence.
rest. : restaurant.
vla : villa .

RÉPERTOIRE ALPHABÉTIQUE DES FORMES CITÉES

ANTHROPONYMES

- AVRIL. — Hugo *Avril* 1198 MR II 4b, 1203 MR II 89b [bailliage de Coutances, 50]. — Symon *Avril* 1338 LRE 165 [Eu, 76].
- AVRIL. — *Appvril* 1556 JSG II 267 [Gouberville, 50].
- DAVOULT. — Guillaume *Davoult* 1444 CJM § 18 [Prêreville, 14]. — honorable home Nycollas *Davoult* 1573 TC [vers Condé-sur-Noireau, 14].
- DAVOUST. — Julie Marie Marguerite *Davoust* 1900 TDM [Mézidon, auj. Mézidon-Canon, 14].
- DEMAI. — Adèle Appoline *Demai* 1893 TDM [Mézidon, auj. Mézidon-Canon, 14].
- DE MAY, DEMAY. — Pierre *de May*, sieur de la Bigne 1669 RPB [Berville, 14]; Pierre *de May* 1792 DAFB [Berville, 14]. — Hyacinthe *Demay* 1835 CN [Berville, 14].
- FEBRUARIUS. — terra Osmundi *Februarii* 1121/1128 DH1 22 [Hiéville, 14].
- FEVRIER. — [abl.] Guillermo *Fevrier* 1299 LXM 142 § CXIII [Lisieux, 14]. — terra Johannis *Fevrier* 1303 LXM 144 § CXVI, juxta Johannem *Fevrier* 1321 LXM 155 § CXXIII [Saint-Désir, 14].
- HIVERT. — Emile Raymond Armand *Hivert* 1891 TDM [Mézidon > Mézidon-Canon, ch.-l. de cn, 14].
- JANVIER. — Michel *Janvier* 1729 RPL [Livarot, 14].
- JUILLET. — Bertran *Juillet* 1551 JSG I 166 [Valognes, 50].
- MAI. — Robertus *Mai* 1198 MR II 7b [vicomté de Rouen, 76].
- MAIUS. — [abl.] Roberto *Maio* 1198 MR II 5b [vicomté de Rouen, 76].
- MAY. — *May* de Houllefort, escuier, seigneur de Hamars et de Vienne, conseiller et chambellan du roy nostre sire, son bailly de Caen et commissaire dicelluy seigneur en ceste partie 1474 PSP [Caen, 14]. — Jacques *May* 1668 RPB [Berville, 14]. — Henry *May*, careleur 1684 RTL [Lisieux, 14].
- MESSYÉ. — Pierres *Messye* [lire *Messyé*] 1555 JSG II 231 [Valognes, 50].
- YVER. — Phelipa *Yver* 1297 CSG [Saint-Georges-en-Auge, 14]. — Jehannot *Yver* 1406 ECHN [Le Thuit-signol, 27]. — Raoul de la Malliere dit *Yver* 1425 BL 292 [religieux à l'Hôtel-Dieu de Bayeux, 14]. — Guillaume *Yver*, mon serviteur 1560 JSG II 602 [Russy, 14].

TOPONYMES et ODONYMES

- Aouzette (L'), vla à Deauville, 14. — *Villa L'Aouzette* 1982 PTT.
- Automne (Cité d'), résid. à Avranches, 50. — *Cité d'Automne* 1993 PTT.
- Automne (Cité d'), résid. à Saint-Sauveur-Lendelin, 50. — *Cité Automne* 1993 PTT.
- Automne (Cité de l'), résid. à Saint-Lô, 50. — *Cité de l'Automne* 1993 PTT.
- Brise d'Été, vla à Colleville-Montgomery, 14. — *Villa Brise d'été* 1982 PTT.
- Champ d'Été (Le), h. à Carnet, 50. — *Le Champ d'été* 1954 INSEE, *le Champ d'Été* 1993 PTT, *le Champ d'Été* 2013 IGN.
- Champs d'Été (Les), h. au Mesnil-Opac, 50. — *Le Champ d'Été* ~1830 CN, *le Champ l'Été* 1825/1866 EM, *les Champs d'Été* 1954 INSEE, 1993 PTT.
- Herbages d'Avril (Les), l.d., terre de la sergenterie de Bonneville, vers Bonneville-sur-Touques, 14. — *Les herbages d'avril* 1261/1266 RDBR 208.
- Herbages de Mars (Les), l.d., terre de la sergenterie de Bonneville, vers Bonneville-sur-Touques, 14. — *Les herbages de marz* 1261/1266 RDBR 208.
- Ides de Mars (Les), vla à Équemauville, 14. — *Ides de Mars* 2003 PTT.
- Nid d'Été (Le), hl à Deauville, 14. — *Hôtel Le Nid d'Été* 1982 PTT.
- Nid d'Été (Le), vla à Villers-sur-Mer, 14. — *Nid d'Été* 1982 PTT.
- Pommier de Mai (Le), l.d. à Crestot et Criquebeuf-la-Campagne, 27. — *Le Pommier de Mai* 1846 CN, *le Pommier-de-Mai* 1878 DTE, *le Pommier de Mai* 2013 IGN.
- Printania, lot. à Créances [50]. — *lot Printania* 1993 PTT.
- Printania, vla à Créances [50]. — *villa Printania* 1993 PTT.
- Printania Plage, camping à Créances [50]. — *Printania Plage* 1993 PTT.
- Printemps (Au), a. mag. à Honfleur [14]. — *Au Printemps* 1924 AAEH 164, 1927 AAEH 174, 1951 AAII 124, ~1960 GHo 20.
- Printemps (Le), mag. à Deauville [14]. — *Magasins du Printemps de Paris* 1936 AJPA 226 [104 rue Casino].
- Printemps (Le), résid. à Équeurdreville-Hainneville, 50. — *résidence Le Printemps* 1978, 1993 PTT.
- Printemps (Le), cité à Saint-Lô, 50. — *Le Printemps; cité Printemps* 1993 PTT.
- Printemps (Lotissement du), lot. à Damigni, 61. — *lot Printemps* 1986 PTT.
- Printemps (Rue du), r. à Condé-sur-Vire, 50. — *r Printemps* 1993 PTT.
- Printemps (Rue du), r. à Coutances, 50. — *r Printemps* 1993 PTT.
- Printemps (Rue du), r. à Damigni, 61. — *r Printemps* 1986, 1998 PTT.
- Printemps (Rue du), r. à Quibou [50]. — *r Printemps* 1993 PTT.
- Quatre Saisons (Les), résid. à Alençon, 61. — *Les Quatre Saisons; résid Les Quatre Saisons* 1986 PTT.
- Quatre Saisons (Les), vla à Blainville-sur-Mer, 50. — *les Quatre Saisons* 1978, 1993 PTT [villa].

LA VIE QUOTIDIENNE AU FIL DES SAISONS

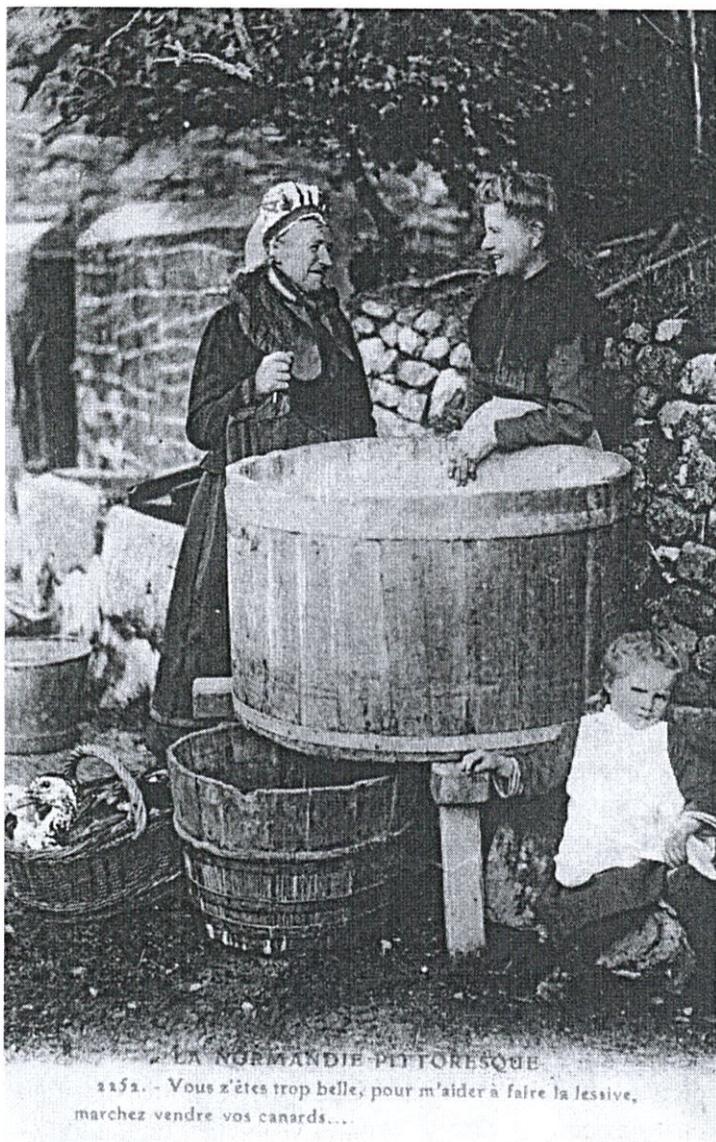
- Quatre Saisons (Les), l.d. à Bois-l'Évêque, 76. — *Les Quatre Saisons* 1983 PTT.
- Quatre Saisons (Les), cmce à Deauville, 14. — *Les 4 Saisons* 2004 PTT.
- Quatre Saisons (Les), cmce à Honfleur, 14. — *Les 4 Saisons* 1990 FMH, *Cours des Halles Les 4 Saisons* 1999, 2004 PTT.
- Quatre Saisons (Les), résid. à Houlgate, 14. — *4 Saisons; résid les 4 Saisons* 2001 PTT.
- Quatre Saisons (Les), résid. à Tessy-sur-Vire, 50. — *résid Quatre Saisons* 1998 PTT.
- Quatre Saisons (Les), rest. à Trouville-sur-Mer, 14. — *Les Quatre Saisons* 1984 PTT.
- Quatre Saisons (Les), vla à Trouville-sur-Mer, 14. — *Quatre Saisons* 1982 PTT.
- Quatre Saisons (Les), vla à Villerville, 14. — *Villa les 4 Saisons* 1998, 2003 PTT.
- Quatre Saisons (Allée des), r. à Louvigny, 14. — *Allée Quatre Saisons* 1998 PTT.
- Quatre Saisons (Chemin des), chn à Saint-Georges-des-Groseillers, 61. — *chem Quatre Saisons* 1998 PTT.
- Quatre Saisons (Place des), pl. à La Couture-Boussey, 27. — *pl Quatre Saisons* 1985 PTT, *pl 4 Saisons* 1998 PTT.
- Quatre-Saisons (Place des), pl. à Val-de-Reuil, 27. — *pl Quatre Saisons* 1997 PTT, *Place des Quatre-Saisons* 2005 PTT.
- Quatre-Saisons (Rue des), r. à Montvilliers, 76. — *r Quatre Saisons* 1997 PTT.
- Rêve d'Été, vla à Deauville, 14. — *Villa Rêve d'Été* 1982 PTT.
- Rose Mai, a. cmce à Trouville-sur-Mer, 14. — *Rose Mai* 1936 AJPA 209.
- Saisons (Les), vla à Villerville, 14. — *Villa Les Saisons* 1998 PTT.
- Soule de Mars (Rue de la), r. à La Lande Patry, 61]. — *r Soule de Mars* 1998 PTT, *rue de la Soule de Mars* 2015 GM.
- Tour d'Hiver (La), h. à Lingèvres, 14. — *La Tour-d'Hiver* 1883 DTC, *la Tour d'Hiver* 1946 INSEE, 1982 PTT, *le Tour d'Hiver* 2013 IGN.

La lessive

Nous sommes si habitués à contrôler le lavage et le séchage du linge en appuyant sur un bouton qu'il nous est parfois difficile de concevoir à quel point, jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, la lessive était une corvée. Celle-ci fut d'abord annuelle ou bi-annuelle au XIX^e siècle, avant de devenir mensuelle, et enfin hebdomadaire, au fil du progrès.

Dans les maisons aux armoires bien garnies, le linge était « échangé » à la fin de la semaine et simplement rincé et étalé dans un grenier sur des perches. Le jour de la lessive, la laveuse disposait une grande toile de la dimension d'un drap, le *charrier*, au fond d'un cuvier en bois de cinq cents litres, puis de la cendre de pommier finement tamisée et, pour parfumer le linge, du thym ou du laurier. Elle plaçait alors les torchons, les draps, les chemises et le linge de table, recouvrait l'ensemble d'une fine toile et nouait les quatre coins du charrier à la façon d'un gros baluchon.

À proximité du cuvier, un grand chaudron en fonte était installé sur un trépied au-dessus d'un foyer et rempli d'eau claire. Ce chaudron était parfois encastré dans un fourneau en brique construit spécialement pour la lessive, ou plus simplement accroché à la crémaillère de la cheminée.



LA NORMANDIE PITTORESQUE

1152. - Vous z'êtes trop belle, pour m'aider à faire la lessive,
marchez vendre vos canards...

L'eau chaude était versée sur le linge à l'aide d'un *pucheu*, récipient en métal muni d'un long manche. Elle se chargeait de lessive avant d'imprégner les tissus. Elle s'écoulait ensuite à travers un trou percé au fond du cuvier, dans un tuyau relié au chaudron où elle était à nouveau réchauffée et reversée sur le linge. Pendant une douzaine d'heures, la laveuse était occupée exclusivement à cette opération. On rangeait ensuite le linge dans des paniers, et les laveuses allaient le rincer au lavoir ou à la fontaine. Enfin, le linge séchait sur des cordeaux tendus entre les pommiers, sous le regard admiratif des voisines. Car une belle lessive était « l'ambition » de toutes les fermières, mais aussi l'occasion de montrer, deux fois l'an, le contenu de ses armoires.

La première étape de la lessive est le blanchissage ou *coulage*. Cette opération pénible fut remplacée à partir de 1830 par la lessiveuse de Duvoir et Ducoudun. Mais il fallut attendre les années 1880, voire 1900 dans certaines régions rurales, pour que cette invention intègre réellement le foyer des Françaises et que ces dernières abandonnent la pratique du coulage à la cendre. L'introduction de cet objet provoqua également l'accélération de nombre de lessives, l'opération étant désormais moins longue et moins fastidieuse. Progressivement, on put laver le linge une fois par mois, puis de façon hebdomadaire, de préférence le lundi comme le prescrivaient les bons manuels domestiques de l'époque. Autre avantage, la lessive se pratiquait désormais au sein du foyer, à l'abri des regards indiscrets et des commérages. Pourtant la lessiveuse ne conquiert pas tout de suite le cœur de la ménagère, qui l'accusait de déverser de l'eau trop chaude sur le linge et donc de cuire les taches au lieu de les éliminer...

Jack Maneuvrier

Des plantes pour se soigner

Chaque jardin potager possédait son petit coin planté de simples¹ : absinthe, achillée, millefeuille, ancolie, bouillon blanc, camomille, grande consoude, lavande, lierre, raifort, romarin, thym, parmi beaucoup d'autres, offraient une diversité d'utilisations ayant la propriété de soigner l'essentiel des petits maux qui affligeaient nos ancêtres.

Nous n'évoquerons que les plantes médicinales les plus usuelles, celles que nous avons rencontrées lors de nos enquêtes² et qui sont encore présentes dans de nombreux jardins ruraux.

Les bois et les prés, les bords des chemins offraient également une très grande variété de plantes, aux multiples vertus, utilisées en tisanes, décoctions, liqueurs ou onguents, pour soigner pratiquement tous les maux.

1. Le mot « simple » désigne un remède composé d'une seule substance, par opposition aux médicaments complexes en vigueur au XV^e siècle. Par la suite, ce mot s'appliquera uniquement aux plantes médicinales.

2. Nous renvoyons les lecteurs intéressés par l'usage des plantes médicinales au catalogue publié par le Jardin botanique de la ville de Caen et l'Université « « Jardin des Simples – Les vertus des Herbes ». Impression Mairie de Caen, 3^e trimestre 1980.

L'utilisation des plantes à des fins thérapeutiques remonte vraisemblablement aux époques préhistoriques. Consommateur de végétaux, l'homme préhistorique a rapidement distingué, à ses dépens, les plantes comestibles et les plantes toxiques. D'autre part, l'observation du comportement des animaux lui aurait permis de remarquer que ceux-ci utilisaient certaines plantes pour se soigner lorsqu'ils étaient atteints de maladie. Ainsi, le mouton va brouter la fougère mâle lorsqu'il est victime de parasites intestinaux ; les chiens se purgent avec le chiendent ; les chats se mettent en rut en mangeant la cataire³ ou en respirant des effluves de valériane, tandis que les biches pratiqueraient de même avec le lis martagon.

Ce savoir empirique est constaté par la découverte de pollens de plantes médicinales dans des sépultures du Neandertal (-60 000 environ) et l'on sait que l'*homo sapiens* cultivait certaines espèces au vertus curatives telles que la camomille, la valériane, le chanvre, le lin, l'achillée, etc.⁴

Les Sumériens, puis les Égyptiens, avaient une connaissance approfondie de la médecine et de l'utilisation des plantes à des fins médicales : 450 plantes étaient connues et répertoriées. On les utilisait en tisane, infusion, décoction, pommade, pilule, cataplasme, collyre, lavement.

Les Grecs connaissaient l'usage de près de 1 000 plantes médicinales et la plupart des médicaments utilisés par les Romains étaient confectionnés avec des plantes. Scribonius Largus rédige ses *Compositiones medicamentorum* où il rapporte 271 prescriptions, d'origine populaire ou magique, dont les 4/5 sont à base de plantes⁵.

3. Plante des décombres dont l'odeur forte attire les chats.

4. Berton Hugues, *Médecine traditionnelle et sorcellerie en milieu rural*, SEREST Chateaugay 1987.

5. Bloch Raymond, Cousin Jean, *Rome et son destin*, Armand Colin, 1960.

Au premier siècle de notre ère, Néron fait venir près de lui le célèbre médecin grec Dioscoride, qui rédige son fameux traité *Materia medica*, qui fit autorité jusqu'au XVIII^e siècle. Il y décrit 519 espèces végétales, leur récolte et leur mode de préparation, ainsi que leur application. De la médecine gauloise, nous ne connaissons que fort peu de choses. Comme toutes les sciences connues à cette époque, la médecine était enseignée uniquement sous forme orale, du maître au disciple.

Le haut Moyen Âge recueille probablement une partie du précieux héritage des siècles précédents. Louis le Pieux, fils de Charlemagne, promulgua en 795, le cartulaire de Villis, enjoignant tous les monastères et jardins royaux de cultiver 88 espèces de plantes à usage médicinal.

Au XV^e siècle, les médicaments prescrits sont normalement composés de plantes aux vertus cataloguées. On compile des recueils de recettes, largement inspirées du *Canon d'Avicenne*. De nombreux herbiers sont composés et recopiés comme ceux de Matheus Plaetarius, médecin de l'école de Salerne au XII^e siècle, *l'Anonyme Jardin de la Santé* et le livre des *Simple Médecines*, qui décrivent un millier de produits médicinaux.

Les plantes récoltées sur place et préparées par les apothicaires ont le double avantage de la fraîcheur et de l'économie. On y joint éventuellement, à plus haut prix, les drogues (opium, camphre, musc, myrrhe, aloès) et les épices (cannelle, girofle, noix muscade) importées d'Orient. On les administre en poudre, pilules, infusion, décoction, onguent, cataplasme. On recourt aussi à des produits animaux : l'escargot séché et pilé guérit de la stérilité et de la calvitie.

On peut raisonnablement penser que quelques-uns de ces remèdes se sont transmis, jusqu'à nous, de génération

en génération, et qu'ils sont à l'origine des recettes, remèdes de bonnes femmes et autres médecines utilisés, encore récemment, dans nos campagnes.

L'utilisation des plantes est parfois inspirée par ses similitudes avec la maladie qu'elle est censée guérir. C'est la théorie de la signature. Le semblable guérit le semblable, l'identité des formes implique l'identité des propriétés. Voici quelques exemples de ces signatures dans le règne végétal :

La pulmonaire

Avec sa feuille tachée de blanc, rappelle le poumon malade. On l'emploiera donc pour soigner la tuberculose, la bronchite, la pleurésie et, en règle générale, toutes les affections pulmonaires.

La capillaire

Dont le feuillage rappelle une chevelure, sera utilisée pour le traitement des cheveux.

Le coqueret

En forme de vessie, guérira les maladies de cet organe ainsi que les infections urinaires.

Le chéridoine

En plus de ses vertus pour supprimer les verrues, sera utilisé, à cause de son suc jaune ressemblant à la bile, pour soigner les spasmes biliaires et les maladies du foie.

La clématite

Ses fruits ressemblent à de grands cheveux. On l'utilisera pour lutter contre la chute des cheveux.

Le haricot

Par sa forme rappelant le rein, guérira les infections de cet organe.

Le millepertuis

Percé de mille pertuis (ou pores), fera transpirer et son suc couleur sang cicatrise les plaies, guérit les hémorroïdes et les brûlures.

La noix

De par sa ressemblance avec les deux lobes du cerveau, sera utilisée dans les cas de folies, perte de mémoire.

Orties blanches (lamier)

Contre les pertes blanches (pertes utérines), on emploie l'ortie blanche mise à infuser dans du lait de vache (similitude des couleurs).

Les légumes et les fleurs du jardin

En plus de l'usage des plantes médicinales, les simples, cultivées dans le jardin, certains légumes, quelques fleurs et aromates étaient utilisés, non seulement pour leur intérêt culinaire et gastronomique mais aussi pour leurs vertus curatives.

Absinthe

Avant d'entrer dans la composition de l'apéritif, d'une grande nocivité, mais si prisé au XIX^e siècle, l'absinthe était employée en médecine, depuis l'Antiquité, pour stimuler l'estomac, augmenter l'appétit. L'absinthe est diurétique et c'est un excellent vermifuge.

Pour exciter l'appétit, on prenait un petit verre de vin d'absinthe une demi-heure avant le repas. Pour composer

ce vin on mettait 40 grammes de fleurs et de feuilles d'absinthe, 40 grammes de bonne eau de vie, dans un litre de bon vin blanc. On laissait le tout infuser pendant quatre jours. On filtrait et on obtenait ainsi un litre de vin d'absinthe.

Ail

Les propriétés de l'ail sont encore bien connues de nos jours: vermifuge, fébrifuge, stimulante et excitante. Il favorise, en outre, la circulation du sang.

Autrefois, on utilisait son lait en cataplasme contre les morsures de serpent. Sa décoction était appliquée sur le ventre pour apaiser les coliques et chasser les vents. En liniments avec du sel et du vinaigre, il faisait mourir lentilles et poux.

Enfin, un collier d'ail mis autour du cou d'un enfant l'empêchait d'avoir des vers. On pouvait aussi confectionner un emplâtre d'ail que l'on plaçait sur le nombril toute la nuit pour tuer les vers.

Angélique

Une tasse d'infusion d'angélique après le repas facilitait la digestion. On faisait avec l'angélique une liqueur très agréable et d'une préparation facile dont voici la formule :

Semence d'angélique (30 g)
Tiges d'angélique récentes (30 g)
Amandes amères, émondées, concassées (60 g)
Sucre blanc (1 500 g)
Alcool à 60° (6 l)
Eau (1 l)

On laissait macérer le tout pendant huit jours et on filtrait. Il fallait en prendre un verre à liqueur après chaque repas.

L'angélique était très utile dans la dyspepsie⁶, le manque d'appétit, le tremblement des membres, l'hystérie, les pertes blanches, les scrofules, le rachitisme... On la donnait aussi avec avantage dans la dernière période des bronchites aiguës, dans les bronchites chroniques, pour faciliter l'expectoration et pour fortifier la muqueuse pulmonaire.

L'angélique était recommandée au goutteux, aux personnes qui digéraient péniblement, aux convalescents dont les forces étaient épuisées.

Le docteur Géo Davis⁷ cite le cas d'Annibal Camoux, de Nice, qui mourut à Marseille en 1759, à l'âge de 121 ans et 3 mois, et qui attribuait sa longévité à la racine d'angélique qu'il mâchait habituellement.

Armoise

L'armoise était le remède populaire par excellence contre l'arrêt, la suppression des règles ; les femmes grecques et romaine l'employaient déjà pour cet usage.

Lorsque les règles disparaissaient, le meilleur moyen pour les faire revenir était de prendre une forte décoction tiède des sommités d'armoise, le matin pendant les dix jours qui précédaient l'époque habituelle des règles.

L'armoise était recommandée contre les convulsions, pendant la première dentition et contre l'épilepsie, en donnant 15 g de poudre de racine d'armoise avec 300 g de sucre en poudre.

Artichaut

L'artichaut était employé pour lutter contre les diarrhées.

6. Digestion difficile

7. *Le médecin des peuples*

Asperge

Prise au début du repas, elle faisait uriner et provoquait, disait-on, la libération du foie et des reins.

Bette

En potage, elle lâchait le ventre. Son jus frotté sur la tête faisait mourir poux et lentes

Carotte

Les feuilles de carottes sauvages ou cultivées étaient employées contre les hémorroïdes, soit en cataplasme, les feuilles étaient mises chaudes dans un linge, soit en bain de siège chaud dans un seau contenant les feuilles bouillies et l'eau de cuisson.

La carotte était employée contre l'extinction de voix. On faisait cuire trois carottes rouges dans l'eau pendant un quart d'heure. On les râpait ensuite entièrement et l'on tordait la pulpe dans un linge. On ajoutait, par verre de suc extrait, deux verres d'eau pure. Cette dose se prenait tiède dans la journée, en trois ou six fois.

La carotte était également connue comme vermifuge ; avant de donner un vermifuge aux enfants qui avaient des vers intestinaux, on leur faisait manger pendant trois jours des carottes, puis on donnait un vermifuge, dont l'effet était considérablement accru.

Camomille

Je me souviens avoir surpris une discussion assez vive entre deux vieux époux. Le mari, en train de jardiner, vitupérait contre son épouse qui avait semé trop de fleurs qui envahissaient son potager, en particulier la camomille qui s'égraine facilement et qui devient rapidement conquérante.

Sa femme lui répondit tout doucement : « Tu seras bien content cet hiver de pouvoir soigner tes yeux fatigués avec une infusion de camomille ! ».

Cassis

On pilait et hachait les feuilles de cassis hachées pour favoriser la cicatrisation des petites blessures et calmer la douleur des piqûres d'insectes.

Céleri

Savez-vous que, selon un dicton du département de la Manche : « le céleri rend sa vigueur au vieux mari ! »

Vous en doutez ? Eh bien essayez !

Quand le vieux mari avait des rhumatismes, son épouse faisait bouillir le céleri dans l'eau jusqu'à ce qu'il soit très tendre. Elle le servait accommodé avec du lait frais et de farine aromatisé de muscade râpée. L'eau de cuisson devait être bue pendant le repas. Ce plat, qui avait le mérite de nourrir son utilisateur, soulageait les douleurs des vieilles articulations.

Chicorée

La chicorée sauvage était employée contre la jaunisse, les engorgements du foie et comme dépuratif.

Chou

Dans l'Antiquité, le chou était considéré comme le remède universel. Hippocrate prescrivait le chou cuit avec du miel pour soigner la colique et la dysenterie.

Les Athéniennes mangeaient du chou pendant qu'elles étaient en couches. Caton l'Ancien accordait au chou des vertus merveilleuses ; il croyait que sa famille avait été préservée de la peste par l'usage de cette plante.

Le chou aux formes, tailles, et couleurs variées, était considéré depuis longtemps comme le roi du jardin. Il n'y a pas si longtemps, on cultivait des choux fourragers monstrueux, pour l'alimentation des vaches. Les larges feuilles servaient à envelopper le beurre, les fromages et les fruits rouges que l'on portait au marché.

Les feuilles de chou étaient utilisées à des fins thérapeutiques. Les emplâtres de feuilles constituaient un remède souverain contre les crises de goutte et contre les douleurs provoquées par les crises de sciatique ou de rhumatismes. Dans ce dernier cas, il est recommandé de chauffer la feuille avec un fer à repasser avant de l'appliquer sur la partie douloureuse.

Le chou absorbé sous forme de jus soulageait des brûlures et des ulcères d'estomac.

Citrouille

Les graines de citrouille étaient utilisées pour combattre le ver solitaire. Il fallait administrer au malade 30 grammes de graines pilées avec autant de sucre, et cela deux jours de suite. On n'avait soin de ne donner au malade que du lait comme alimentation. Deux heures après l'absorption de la deuxième portion de semences de citrouille, il fallait avaler 40 grammes d'huile de ricin.

Fraisier

Les décoctions de racine de fraisiers (500 g de racine pour 1 litre d'eau) étaient recommandées dans toutes les maladies des voies urinaires, surtout quand il y avait des difficultés à uriner. Cette même décoction était utilisée pour soigner les hémorragies intestinales.

L'infusion des feuilles fraîches de fraisier était recommandée contre la diarrhée chronique.

Les feuilles pilées étaient appliquées sur les ulcères.

Joubarbe

La joubarbe, plante grasse en forme d'artichaut, était très fréquente sur les toits en chaume et dans les jardins. Sa chair hachée placée sur un cor permettait de le réduire. Elle était utilisée pour soigner les dartres, les bosses et même les furoncles.

Laitue

On lavait les yeux atteints d'inflammation avec une infusion de feuilles fraîches de laitues.

Liseron

Le liseron, désespoir du jardinier, petite plante grimpante qui, si on n'y prête pas attention, envahit rapidement le potager, se faisait pardonner en soulageant certains maux. Ses feuilles cueillies en juin, simplement infusées ou cuites dans du vin constituaient un remède efficace contre les brûlures et les petites plaies superficielles.

En cataplasme, elles soignaient furoncles et autres inflammations.

Lys

Les pétales de lys mis à macérer dans de l'eau de vie étaient appliqués sur les coupures et les plaies.

Autre préparation : à la saison où les lis embaumaient le plus, on cueillait leurs pétales et on les jetait dans une bouteille dans laquelle on versait de l'huile d'olive. On laissait reposer un mois environ dans un endroit bien sec et sain à l'abri du soleil.

L'huile ainsi préparée était souveraine contre les brûlures, les piqûres d'insectes, les gerçures et même les coups de soleil.

Navet

Les engelures, lors des hivers rigoureux, faisaient cruellement souffrir, surtout les enfants. On appliquait sur les doigts rougis un cataplasme confectionné avec de la pulpe de navet, cuite et pelée.

Oignon

L'oignon, possédant une action diurétique certaine, était employé avec succès dans le traitement de l'hydropisie, de la gravelle, en un mot de toutes les maladies des voies urinaires.

Cuit sous la cendre et mangé avec de l'huile ou du beurre, il était un remède populaire contre l'enrouement.

Pour faire disparaître les taches de rousseur qu'elles jugeaient disgracieuses, les demoiselles soucieuses de leur apparence se frictionnaient le visage avec des oignons broyés dans du vinaigre.

Le vin d'oignon, qu'on fabriquait en laissant macérer 2 oignons dans un litre de vin blanc pendant six jours, était un excellent vermifuge. On en prenait 120 grammes, à jeun, tous les matins.

Persil

Quand les jeunes mères souhaitaient sevrer leur nourrisson, elles appliquaient des feuilles de persil fraîches et hachées sur leur poitrine pour arrêter les montées de lait et dissiper les engorgements des seins.

Rhubarbe

La rhubarbe stimulait l'appétit, ouvrait l'estomac et entretenait la liberté du ventre. C'était aussi un purgatif doux qui ne donnait pas de coliques.

Rose

Une infusion de pétales de rose soulageait les inflammations de yeux.

Pendant la dernière guerre, un employé de la Perception de Saint-Pierre-sur-Dives d'origine asiatique suppléait au manque de tabac en faisant sécher des pétales de rose qu'il fumait ensuite avec délectation. On ne peut dans ce cas parler de remède, mais cette cigarette était sans doute moins nocive que celle fabriquée avec l'herbe à Nicot.

Thym

Aujourd'hui, encore, le thym est largement utilisé à des fins thérapeutiques. Les vertus de l'infusion de thym sont multiples. Elle soigne le rhume, redonne des forces et permet de digérer les abus de beurre et de crème de la cuisine augeronne.

On peut aussi laver avec avantage toutes les plaies, quelque soit leur nature, avec une infusion de thym.

Les vins de santé

Les vins de santé aromatisés avec des plantes connaissent, depuis la plus haute Antiquité, une grande popularité.

Leurs vertus curatives furent mentionnées, d'abord, dans les registres des apothicaires, puis répandues dans les campagnes par les colporteurs et les almanachs. Ces publications contiennent encore de nombreuses recettes. Certaines ont été publiées dans les bulletins des Sociétés d'horticulture, comme celles citées par Michel Vivier⁸.

8. Michel Vivier, Y. Rivard « Les savoirs traditionnels des Jardiniers du Bocage normand », Cercle d'étude normand d'anthropologie., 1992

Vin antiscorbutique

Radis noir frais	60 g
Cresson	30 g
Cochlécária	30 g
Vin blanc	2 l

Laisser macérer 8 jour. En prendre un verre à bordeaux, matin et soir.

Plantes des prés, des bois et du bord des chemins

Les prés, les bois, les bords des chemins, offraient une source inépuisable de plantes utilisées à des fins médicinales. Dans certaines recettes locales, on précisait même le lieu où la plante devait être cueillie afin d'avoir la plus grande efficacité. Ainsi à Saint-Georges-en-Auge, seules les infusions de feuilles de sanicle⁹ ramassées uniquement dans un petit chemin de la commune appelée la « Vieille Rue », pouvaient soulager de son arthrose un grand-père de la commune (témoignage d'Édouard Bordeaux, Saint-Martin-de-Fresnay).

Aubépine

L'aubépine était utilisée pour lutter contre l'insomnie, l'hypertension, les angoisses, les douleurs cardiaques, les angines et les maux de gorge.

Bardane

La bardane était une plante médicinale majeure. La racine devait être utilisée fraîche ou en teinture.

Elle était employée pour les dermatoses : furoncles, abcès, eczéma, acné, dartres, teigne.

9. La sanicle tire son nom du latin botanique *sanicula* de *sanus*, sain, à cause des vertus médicinales de la racine. Plante herbacée des régions humides et boisées à fleurs en ombrelles.

LA NORMANDIE PITTORESQUE

769. - Avouez une rétréçhisation d'iau,
et bié, chez d'la chiendent, faites
zen une tizanne, Cha vous f'ra du
bié...





Pour la rougeole : la bardane en décoction, une cuillerée à café toutes les cinq minutes, provoquait l'éruption en deux heures, la guérison en trois jours.

On écrasait les feuilles fraîches pour soulager la douleur provoquée par les piqûres d'insectes et les morsures de serpents.

Bleuet

Le bleuet ou bleuet était utilisé en décoction contre les fièvres et en infusion pour les conjonctivites et les inflammations des paupières. Certains prétendaient qu'il guérissait les yeux bleus alors que le plantain était efficace pour les yeux marrons.

Bourrache

Cette plante aux grandes fleurs bleues, poussant dans des lieux incultes, était employée en infusion, décoction, fumigation, pour soigner rhume, bronchite, grippe, toux.

Prise en infusion, elle facilitait, disait-on, les accouchements.

Bouton d'or

Il paraît que dans le canton de Saint-Pierre-sur-Dives, un cataplasme de boutons d'or, appliqué sur le talon ou sur le pied, soulageait la sciatique aiguë.

Bruyère

Pour se préserver des rhumatismes, il était conseillé de dormir sur un matelas de bruyères.

Petite Centaurée

La petite centaurée, ou herbe à la fièvre, se rencontre dans toute la France. Elle se récoltait en juillet et devait être

séchée rapidement. Il fallait l'envelopper dans des cornets de papier afin de conserver la couleur et les propriétés de ses fleurs.

La petite centaurée était réputée pour arrêter les accès de fièvre.

On confectionnait avec cette plante le vin de centaurée (60 g de centaurée pour un litre de vin blanc). On en prenait un petit verre une demi-heure avant chaque repas pour stimuler l'appétit.

Chiendent

Une décoction de racines de chiendent faisait uriner et permettait de lutter contre la fièvre.

Coquelicot

On retrouvait le sommeil, en prenant avant de se coucher, une infusion de coquelicots. Un cataplasme de feuilles de coquelicots apaisait les yeux rouges.

Consoude (Grande)

La racine fraîche de grande consoude, râpée et appliquée sur une brûlure, en calmait la douleur instantanément.

Il était conseillé aux nourrices dont les seins étaient gercés de creuser un trou en forme de dé à coudre dans la racine de consoude et d'y introduire le mamelon pendant vingt-quatre heures.

La consoude était souveraine pour soigner les plaies et coupures si l'on en croit ce quatrain :

*Si tu t'coupes la main,
Descend dans ton jardin
Et prends-y de la consoude
Elle fait les chairs se recoudre.*

Cette herbe à couture pousse sur les vieux murs et dans certaines haie. Selon le docteur Marcel Rivière¹⁰, « elle était encore utilisée, il y a une quarantaine d'années et il n'était pas rare de voir des fragments de cette plante dépasser sous une « chiffe », morceau de toile, entourant un membre quelconque. »

Fougère

Avec les feuilles sèches de fougère, on fabriquait d'excellents matelas pour les enfants faibles, rachitiques, noués et qui souffraient d'énurésie.

Les racines des fougères mâles réduites en poudre et utilisées en décoction étaient employées pour se débarrasser du ver solitaire.

Lierre

Les feuilles de lierre étaient utilisées en tisane pour soigner la toux.

Appliquées bien propres sur les plaies et les brûlures, elles maintenaient une fraîcheur agréable et soulageaient de la douleur.

Menthe

Cultivée ou à l'état sauvage, la menthe jouissait des mêmes propriétés. Elle était employée contre les mauvaises digestions, les palpitations, les tremblements et les vomissements.

Elle favorisait, prétendait-on, les plaisirs sensuels, surtout chez la femme.

10. Docteur Marcel Rivière Maire et Conseiller Général de Saint-Pierre-sur-Dives, qui a écrit une plaquette sur la « Médecine populaire en Basse Normandie ».

Ortie blanche

L'ortie blanche était utilisée pour combattre les fleurs blanches et les diarrhées. Elle devait être récoltée au moment de la floraison. On faisait des infusion avec ses fleurs à raison de 20 à 30 grammes par litre d'eau.

Jack Maneuvrier

L'apprentissage à quatorze ans

J'ai obtenu le certificat d'études à 12 ans, en 1932. J'ai aussi été reçue à l'examen pour obtenir une bourse, afin de poursuivre des études. C'est ainsi que je suis entrée dans un cours préparatoire à Pont-Audemer. Je souhaitais entrer dans l'enseignement.

Malheureusement, je n'ai pas eu de bourse, mon père, petit bijoutier à Beuzeville, exerçant un métier considéré comme « de luxe ».

Après mes dernières vacances scolaires, il m'a donc placée en apprentissage chez une couturière. La décision avait été prise à mon insu : à cette époque, on ne parlait pas avec les enfants. C'est ainsi que j'ai commencé ma « carrière », un peu déçue, le 1^{er} octobre 1934. J'avais quatorze ans.

Ma patronne était gentille, mais qu'il faisait froid, dans cet atelier !

Le travail me plaisait bien. Ce qui me gênait le plus, c'était de rester assise toute la journée. Pour me détendre un peu, j'avais l'astuce de faire tomber mon dé à coudre. De temps à autre, ma patronne me demandait d'aller cueillir de l'herbe pour ses lapins. Il y avait également le panier de bois à scier et à rentrer vers 17 heures.

J'ai commencé par le surfilage, puis, bien vite, ma patronne m'a confié sa machine à coudre pour divers travaux. J'aimais ça. C'est ainsi que, petit à petit, je me suis faite à cette vie et intéressée au métier.

J'attendais avec impatience la fin de mon année d'apprentissage pour commencer à gagner un peu d'argent. Jusque là, je travaillais gracieusement, y compris lorsque je participais aux veillées, au moment des fêtes, quand le travail pressait. Je n'ai jamais reçu un seul pourboire ! Que les patrons étaient heureux, en ce temps-là...

Une fois ma formation terminée, ma patronne m'a annoncé qu'elle me paierait 0,50 F la journée. Mon père a alors poussé la colère de sa vie. Il s'est débrouillé pour me trouver un autre atelier, où je gagnais 14 F par jour. C'était mieux et je devenais première main, assise en face de la patronne. Je tenais le cahier avec les noms des clientes, que je remplissais chaque lundi en inscrivant la liste des travaux pour chacune.

Voilà comment j'ai été propulsée, sans le vouloir, dans le monde de la mode. Dans cet atelier, nous étions parfois dix au moment des fêtes. J'ai beaucoup appris, c'est certain, avec cette nouvelle patronne plus sévère. Je me souviens d'un travail que j'ai recommencé trois fois, ce qui m'a fait dire : « Faire et défaire, c'est toujours travailler ! » Et ma patronne de répondre : « Mais ça n'avance pas ! »

Il y avait aussi de bons moments. Il nous arrivait de chanter, je crois que notre patronne aimait nous entendre. D'ailleurs, il lui arrivait de dire : « Alors les filles, on ne chante pas, aujourd'hui ? »

Le samedi, c'était le jour des finitions à l'atelier. Nous restions le soir. Vers dix-huit heures, lorsque je regardais par la fenêtre, je voyais passer mes anciennes amies d'école



*L'atelier de Beuzeville en 1937
(Marie-Thérèse Hugot est debout, à gauche)*

qui se rendaient chez le coiffeur. Elles travaillaient chez un avocat ou un notaire. Je les enviais et regrettais que mon père ait pris la décision de me placer en apprentissage sans me consulter.

Malgré ces petites désillusions, j'ai continué à m'intéresser au métier. Il faut dire aussi que cela m'a bien servi : mes parents m'ont souvent fait faire des habits pour toute la famille. Et lorsque j'ai eu quinze ans, ils m'ont offert une machine à coudre pour mon anniversaire. Avaient-ils quelques remords ?

Marie-Thérèse Hugot

Chronologie des instruments de repassage

Premiers temps

Utilisation de « lisseurs » non chauffés : fragments d'os, mâchoire et os de bovidés, bois dur poli, pierres polies.

Des pagnes empestés et une tunique plissées ont été trouvés dans des tombes égyptiennes datant de 2 000 ans avant notre ère.

Au début de notre ère en Asie

À l'époque de la dynastie chinoise Han (206 avant notre ère), un repassoir en forme de casserole, chauffé avec des braises, était utilisé. Il est actuellement conservé au musée de Hong-Kong.

Vers 730, une peinture sur soie représente des dames chinoises lissant une pièce de soie à l'aide d'une cassolette en bronze, sorte de casserole décorée remplie de braises.

Entre 800 et 1200

Les Vikings auraient été les premiers à utiliser des lisseurs en verre. Le terme lisseur apparaît vers 1 600-1 700

dans les dictionnaires, comme étant un instrument en verre, en marbre ou en bois pour lisser le papier, le linge, la dentelle.

Vers le XVI^e siècle

Vers le XVI^e siècle et jusqu'au siècle dernier, les Scandinaves ont utilisé « le rouleau à calandrer », sorte de cylindre en bois dur autour duquel était enroulé le linge humidifié. On le roulait sur une table et sous la pression d'une planche muni d'une poignée, on imprimait au rouleau un mouvement de va-et-vient pour déchiffrer le linge.

Également en Europe, les « repassoirs » utilisés à chaud font leur apparition. Des gravures anciennes montrent que les cols étaient remis en forme grâce à des broches en fer que l'on faisait chauffer dans un fourneau ouvert contenant des braises incandescentes.

Au cours des siècles suivants

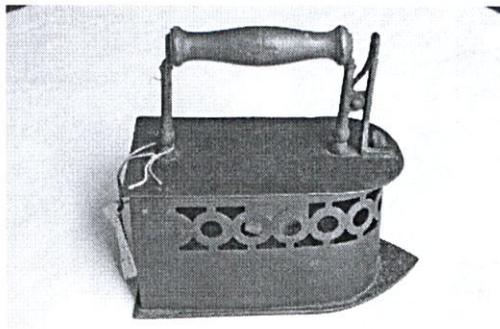
L'évolution sera assez rapide avec l'association de la chaleur, du repassoir, de l'amidon et l'utilisation de fers massifs, tels que :

- carreau de tailleur, gros bloc de métal lisse avec une poignée (5 à 6 kg) ;
- carreau de chapelier plus petit que le précédent (3 kg) ;
- fers légers et plats pour les lingères (type plaque 1,5 kg environ).

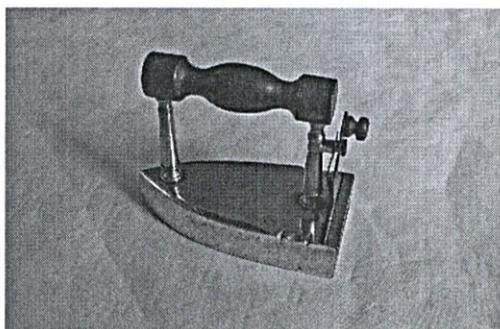
Vers les XVII^e et XVIII^e siècles

Les évolutions de la mode firent entrer le repassage dans les mœurs et permirent à la classe moyenne d'adopter à son tour la lingerie fine qui était alors réservée aux classes privilégiées.

Les fers creux à braises en tôle de fer apparaissent ; ils ont la forme de « bateaux » chauffés intérieurement par des braises.



Les fers creux à lingot, en forme de « barquette » et de « langue de boeuf », font également leur apparition. La braise est remplacée par un lingot, bloc de métal préalablement chauffé, introduit à l'intérieur de la boîte creuse et communiquant sa chaleur à la semelle du fer.

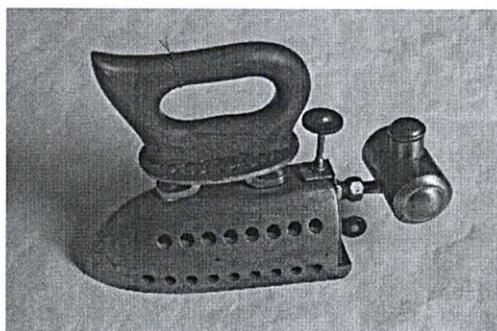


Les fers à coque, à tuyauter, à plisser sont utilisés pour les cols à fraise, les dentelles, les coiffes, les bonnets, répondant ainsi aux raffinements des modes qui se succèdent.

À partir du XIX^e siècle, la fonte produite industriellement remplace le fer utilisé jusqu'alors dans la fabrication des différents types de repassoirs.

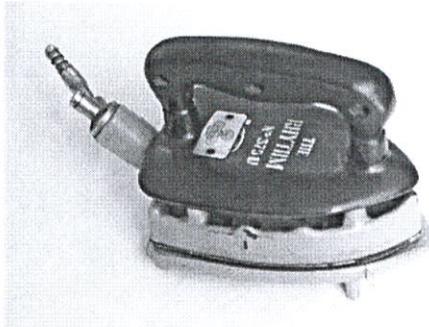


À la fin du XIX^e siècle, création de nouveaux fers dont la source de chaleur est fournie par la combustion interne d'alcool, de gaz, d'essence ou d'eau chaude.



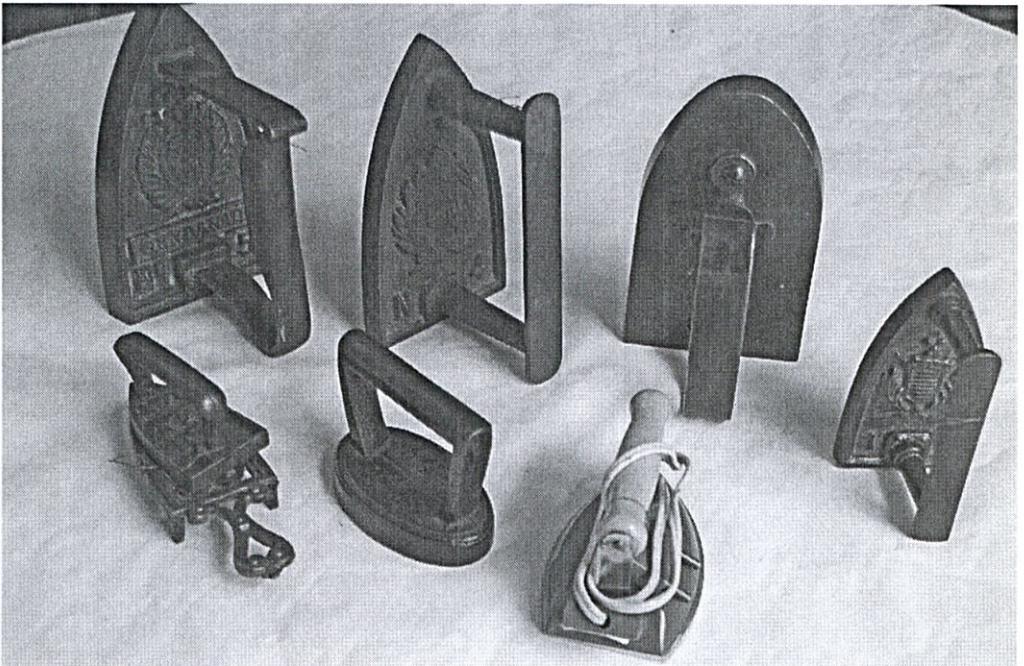
Au début du XX^e siècle, naissance du fer électrique qui se substitue progressivement à tous les autres fers.

Chronologie des instruments de repassage



En 1917, Calor est le leader en France. Des améliorations successives nous conduisent aux fers que nous connaissons aujourd'hui, avec thermostat et vapeur.

Jean-Étienne Laporte



Le sirop de cidre

(Témoignage de Renée Marie en juillet 1995)

À Bérigny dans la Manche je me souviens avoir assisté vers les années trente à la fabrication de ce que l'on appelait le « sirop » qui remplaçait souvent la confiture et qui servait à tartiner nos grandes miches de pain quand on rentrait de l'école. Après avoir parcouru à pied les 2 km ou plus qui nous séparaient de la maison, on appréciait ce goûter très sucré aux couleurs de l'automne.

Cette fabrication était l'occasion d'une grande veillée, car il fallait y passer une partie de la nuit. Lors du brassage des pommes il fallait prélever à la cuve le cidre qui venait de s'écouler du marc. Le premier venu était le meilleur et il fallait compter six à huit brocs en bois (ceux qui ne servaient qu'au cidre). Pour obtenir une terrine en grès de dix à quinze litres de « sirop », il fallait compter environ cent litres de cidre.

Dans un grand chaudron en cuivre (ou à défaut dans le fourneau de la laiterie qui était également en cuivre), on faisait réduire ce cidre pendant vingt-quatre heures. Au fur et à mesure que le liquide diminuait, on rajoutait du pur jus, jusqu'à obtenir une consistance assez épaisse à

laquelle on ajoutait quelques carottes coupées en rondelles et quelques poires à cuire dites de « fisée ». On arrêtait la cuisson quand on obtenait la consistance d'une compote épaisse couleur marron très foncé.

Autour de la cheminée cette fabrication était l'occasion de faire une petite fête entre voisins. Chacun venait avec son répertoire de blagues et de chansons pour veiller avec les femmes qui surveillaient la cuisson du « sirop ».

Présentation du Foyer Rural du Billot

Le Foyer Rural du Billot est une association régie par la loi de 1901. L'adhésion familiale comprend l'abonnement au bulletin *Histoire et Traditions Populaires*, publié chaque trimestre aux mois de mars, juin, septembre et décembre, et permet de participer aux différentes activités : sortie « manoirs », voyages, arts plastiques, expositions, etc. Adhésion avec abonnement au bulletin *Histoire et Traditions Populaires* : 21 €.

Quelques dates

1970. Création de l'Association « Foyer Rural des jeunes et d'Éducation Populaire ». Activités : tennis de table, ciné-club, bibliobus, arts plastiques, atelier peinture, théâtre (deux pièces, mises en scène par les jeunes du Foyer, seront présentées au public : *Adolescence 75* et *Les pieds sur terre*), randonnées, après-midi pour les anciens...

1974. Première exposition dans la salle des fêtes, « Hier et aujourd'hui, le fromage en Pays d'Auge » réa-

lisée par les élèves de l'école, les parents d'élèves et les membres du Foyer. Les expositions suivantes seront présentées jusqu'en 1984 dans la salle des fêtes communale.

1983. Premier numéro du bulletin *Histoire et Traditions Populaires*.

1985. Achat d'un bâtiment agricole qui, restauré, sera désormais utilisé pour les futures expositions et les activités du Foyer.

Été 1985. Première exposition dans notre nouveau Foyer, « Du blé au pain ».

Octobre 1995. En assemblée générale, le conseil d'administration décide d'une nouvelle dénomination de l'association, qui devient « Foyer Rural du Billot, Histoire et Traditions populaires ».

Expositions réalisées depuis 1974

Dans la salle des Fêtes du Billot :

1974 : Hier et aujourd'hui, le fromage en Pays d'Auge

1975 : La pomme et le cidre en Pays d'Auge

1976 : La forêt

1977 : Le cheval en Pays d'Auge

1978 : les repas d'antan

1980 : L'enfant en Pays d'Auge

1981 : L'école rurale d'autrefois, expo permanente

1982 : La maison rurale et ses artisans

1983 : Saint-Georges-en-Auge, histoire d'un village
(en coopération avec la municipalité)

1984 : Femmes du Pays d'Auge

Dans notre bâtiment acquis en 1985 :

- 1986** : Du blé au pain
- 1987** : Paysans du sud Pays d'Auge
- 1988** : L'art de soigner en Pays d'Auge
- 1989** : L'élevage en Pays d'Auge
- 1990** : De la forge à l'atelier
- 1991** : les artisans du cuir
- 1992** : La céramique en Pays d'Auge
- 1993** : De la fibre à la toile
- 1994** : Il était une fois le jardin
- 1995** : L'art de plaire en Pays d'Auge
- 1996** : Chauffage et éclairage en Pays d'Auge
- 1997** : Le mariage en Pays d'Auge
- 1998** : Naître et grandir en Pays d'Auge
- 1999** : Le Fayel, une famille, une ferme, un village
- 2000** : Les artisans du bois : du sabot à la maison
- 2001** : Jeux, fêtes et réjouissances
- 2002** : Les roches, extraction et utilisation
- 2003** : La communication en Pays d'Auge
- 2004** : Le Billot, mon village en 1900
- 2005** : De la soupe de graisse au bourdelot, la cuisine
de nos grands-mères
- 2006** : Lessives et beaux linges d'autrefois
- 2007** : Rites et cérémonies : le baptême,
la communion, le mariage
- 2008** : La forêt du Billot, son histoire, ses petits
métiers, sa verrerie, sa briqueterie
- 2009** : Marie, fermière du Pays d'Auge
- 2010** : Petits métiers oubliés du Pays d'Auge
- 2011** : Le cheval
- 2012** : Petite histoire des boissons en Pays d'Auge

2013 : Histoires d'eau en Pays d'Auge

2014 : Enfants du Pays d'Auge

2015 : La vie quotidienne au fil des saisons

Remerciements

L'exposition « La vie quotidienne au fil des saisons » a été réalisée grâce à la participation de la commune de L'Oudon qui a financé la publication des dépliants, la commune de Saint-Georges-en-Auge, les associations Société historique de Lisieux, Société historique de Livarot, Montviette-Nature, Randonnées et Patrimoine de la Viette et de L'Oudon (RPVO).

Merci aux membres du Conseil d'Administration et aux amis du Foyer qui ont effectué les travaux de peinture, d'électricité, de décoration, recherché les documents et les objets et participé à leur mise en place : Almir Bellier, Dominique Bordeaux, Yvon et Arlette Bouillé, Thierry et Paule Bricon, José et Claude Castel, Michel et May Chanu, Florent et Mercé Chaboissier, Alain et Claire Coeuret, Yvette Denis, Jean-Pierre et Roselyne Gallou, Mauricette Godet, Gérard et Chantal Guillin, Guy Hardouin, Marie-Thérèse Hugot, Daniel et Monique Lalizel, Majo et Bernard Lecerf, Claude et Michèle Lemaitre, Jack et Danie Maneuvrier, Françoise Meckert, Michel Nigault, Jacqueline Pavy, Lucien et Sylvie Perdereau, Jean et Françoise Tramblais, François et Colette Wèbre.

À Jean-Etienne et Michèle Laporte et à Max Régnier pour leur soutien efficace et leur amitié.

Remerciements

à Arno Maneuvrier qui a réalisé la mise en pages et la publication de l'ouvrage d'accompagnement de l'exposition.

Merci enfin aux prêteurs qui ont permis la réalisation de cette exposition :

M.Mme

AUMONT Jacques, Ammeville

BORDEAUX Dominique, Saint-Martin-de-Fresnay

BOSQUAIN Jean-Claude, Gonneville-sur-Mer

BOUILLÉ Yvon et Arlette, Notre-Dame-de-Fresnay

CHAPON Thierry, Saint-Martin-de-Fresnay

CHANU Michel et May, Les Autels-Saint-Bazile

COTTIN Colette , Lisieux

DESHAYES Daniel et Nicole, Lisieux

DODEMAN René et Thérèse, Mittois

DORLÉANS Christiane, Montviette Nature

GALLOU Jean-Pierre et Roselyne, Livarot

LACHAUME Robert et Elisabeth, Écots

LAPORTE Jean-Etienne et Michèle, Paris

LEMAITRE Claude et Michèle, Lisieux

MANEUVRIER Jack et Danie, Le Billot

MARTIN Jacqueline, Saint-Pierre-sur-Dives

MECKERT Françoise et Jean-Paul, Le Mesnil-Germain

RÉGNIER Max, Beuvillers

ROBILLARD Jean et Monique, Notre-Dame-de-Fresnay

SOCIÉTÉ HISTORIQUE DE LISIEUX

TRAMBLAIS Jean et Françoise, Livarot

Table des matières

La vie quotidienne au fil des saisons	p. 7
(Témoignages recueillis par Paule BRICON, May CHANU et Danie MANEUVRIER)	
Comment nos grand-mères tenaient leur maison	p. 35
(Françoise MECKERT)	
Mots de saison	p. 61
(Dominique FOURNIER)	
La lessive	p. 81
(Jack MANEUVRIER)	
Des plantes pour se soigner	p. 85
(Jack MANEUVRIER)	
L'apprentissage à 14 ans	p. 105
(Marie-Thérèse HUGOT)	
Chronologie des instruments de repassage ...	p. 109
(Jean-Étienne LAPORTE)	
Le sirop de cidre	p. 115
(Témoignage de Renée MARIE, 1995)	
Présentation du Foyer Rural du Billot	p. 117

Imprimé en Europe par Lulu.com
Dépôt légal : mai 2015

LA VIE QUOTIDIENNE AU FIL DES SAISONS

AU DÉBUT DU XX^E SIÈCLE
DANS LES FERMES

en Pays d'Auge

La vie quotidienne au fil des saisons p. 7

(Témoignages recueillis par Paule BRICON,
May CHANU et Danie MANEUVRIER)

Comment nos grand-mères tenaient leur maison ... p. 35

(Françoise MECKERT)

Mots de saison p. 61

(Dominique FOURNIER)

La lessive p. 81

(Jack MANEUVRIER)

Des plantes pour se soigner p. 85

(Jack MANEUVRIER)

L'apprentissage à 14 ans p. 105

(Marie-Thérèse HUGOT)

Chronologie des instruments de repassage p. 109

(Jean-Étienne LAPORTE)

Le sirop de cidre p. 115

(Témoignage de Renée MARIE, 1995)

Présentation du Foyer Rural du Billot p. 117

**Numéro spécial (n°130) du bulletin trimestriel
Histoire et Traditions Populaires, Foyer Rural Le Billot**

Photo de couverture : carte postale ancienne, coll. particulière.