

PRODUIRE, FABRIQUER

L'ingéniosité était souvent au rendez-vous pour produire ou fabriquer, de la cuisine à l'atelier: plats cuisinés, conserves, savon, objets de décoration, outils et ustensiles...



Battoir en bois, fabrication domestique réalisé en une seule pièce

Carnet manuscrit de recettes familiales, vers 1940



FABRICATION DU SAVON

1 kg de graisse ou huile

50 g. de résine

150 g. de soude caustique

3 litres d'eau

1 poignée de talc

Laisser 2 heures sur le bord du fourneau, presque sans bouillir et remuer de temps en temps.

Conserve d'haricots verts

Pour conserver les haricots verts tout l'hiver, les mettre dans une marmite en terre. Faire bouillir une eau salée (125 grammes de sel par litre) et la verser froide sur les haricots et couvrir.





Vase décoratif fabriqué avec un obus de canon par les soldats, pendant la guerre 1914-1918.



Bouteilles (fiolo)

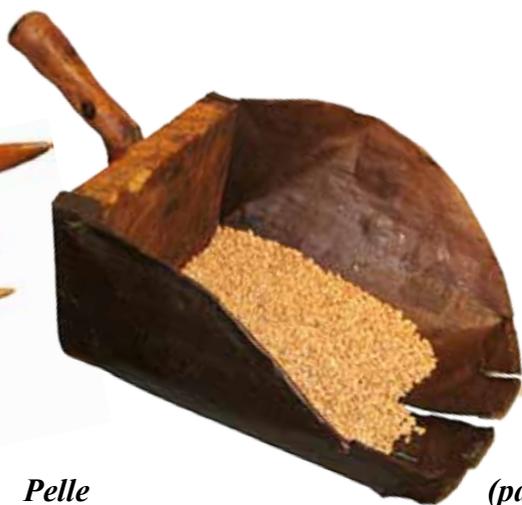
Utilisées pour conserves

Avant l'apparition du caoutchouc et des bocaux, pour les conserves stérilisées (coulis de tomates, haricots, petits pois...) on utilisait des bouchons de liège, solidement liés sur le goulot à l'aide de ficelle.



Plantoirs (cavilh)

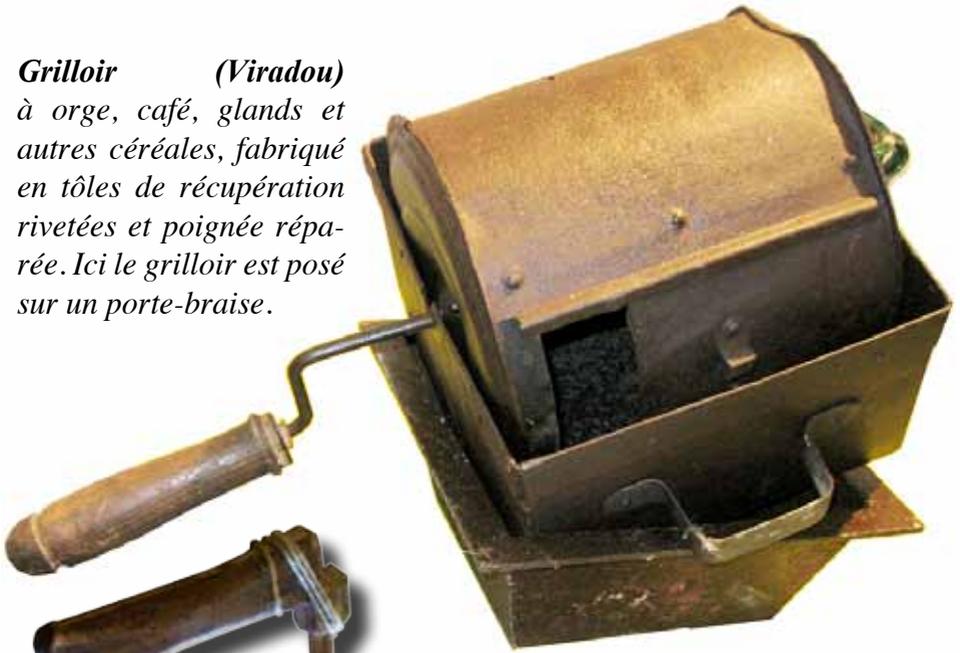
Trois plantoirs en branche



Pelle (palo)

Pelle à grain, fabriquée avec une branche, une planche et de la tôle récupérée.

Grilloir (Viradou)
à orge, café, glands et
autres céréales, fabriqué
en tôles de récupération
rivetées et poignée répa-
rée. Ici le grilloir est posé
sur un porte-braise.



Béquille (croussos)
Béquille de fabrication
domestique, rafistolée
avec de la ficelle.



**Panier et Crochet (panié é
soun crouchet)**

Fabrication domestique en
tiges de clématite (barba-
buto) et osier (amarino).



