Récolter, Coudre, Tricoter...

De la fabricatiobran des vêtements à la récolte de plantes médicinales, il y a abondance d'idées ingénieuses.

La récolte du tilleul

A la fin mai, avant la fête patronale du village qui se situe début juin pour la fête Dieu, se déroulait la cueillette du tilleul qui amenait quelques sous dans les foyers.

Le long de la route de Digne, entre la scierie Domerengo et le Pont de Gache, les hommes montaient sur des chevalets ou directement dans les arbres afin de scier les maîtresses branches. Celles-ci étaient encore sciées afin de faciliter l'accès à la précieuse et caractéristique fleur sous les feuilles. Au sol, femmes et enfants pouvaient «tirer» les fleurs et, les conservant dans la main fermée jusqu'à ne plus pouvoir en prendre. Puis la poignée de fleurettes et feuilles transparentes accolées était jetée dans des paniers en osier. Ceux-ci pleins on les versait dans des sacs en jute ou sur des draps («bourras»). Le soir, le marchand pesait avec sa romaine et avançait un prix, presque toujours accepté en fonction de la qualité de la fleur (la «boule» qui vient après la fleur est «honnie»). La récolte prenait alors le long chemin vers les casseroles d'eau chaude de nos grand-mères pour leurs tisanes d'hiver.

«Vers dix ans, je me souviens être allé à la pesée avec un panier d'enfant après avoir entassé quelques poignées de fleurs grappillées sur les arbres de la Place Pasteur, espérant quelques pièces pour la fête. «Ma» récolte fit rire les personnes qui se pressaient autour de la pesée. J'étais malheureux et ... ma grand-mère me paya un «bon prix» cette réserve pour l'hiver. Je ne pense pas qu'elle en eut assez pour toute la mauvaise saison!...»



Mercuriale

Camomille

Plantes médicinales.

280. Quelques-unes des plantes qui croissent sans culture dans les jardins peuvent être utilisées comme médicaments.

281. Ainsi la guimauve qui est émolliente la mercuriale, qui est purgative*.

282. La bourrache, aux jolies fleurs bleues, donne une infusion excellente contre la toux.

283. La camomille est stomachique*.

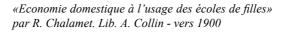
284. De même la mélisse, d'un si agréable parfum. C'est le thé des campagnards.

285. La racine de la gentiane servira à préparer de la tisane amère et fortifiante et du vir qui remplacera celui de quinquina.

286. Tu cueilleras et feras sécher les fleurs de violettes, celles de l'aubépine, les feuilles de la ronce (rhumes, maux de gorge).

287. Les feuilles du tilleul, celles du sureau donneront une tisane propre à faire trans pirer*.

288. La ménagère soigneuse recueille ainsi au jardin maintes choses qu'elle paierait très cher la pharmacie.







cettes familiales, vers 1940

Recette contre rhumatismes, gouttes, lumbago, sciatique et douleurs de toutes sortes. Carnet manuscrit de re-

Traitement externe par la friction.

Mélangez chez soi 75 g d'eauzate acheté au pharmacien avec 5 cuillerées de vinaigre et un jaune d'oeuf bien frais.

En frotter la partie malade avec la main. Dour que l'effet soit complet après la friction, prendre la précaution d'envelopper la partie frictionnée avec une mince feuille d'ouate recouverte de taffetas chiffon, cela empêche l'évaporation rapide des principes acțifs de cette recette.

Le tabac doit être planté au mois de mai (environ le 20). Bien surveiller la croissance de la plante en supprimant les jeunes pousses, opérer comme pour les tomates.

La croissance doit être arrêtée en coupant l'extrémité de la plante au moment où celle-ci possède de 10 à 11 belleş feuilles.

Le ramassage des feuilles doit être effectué lorsque celles-ci sont bien mûres. Lour cela, attendre que l'extrémité de chaque faille se retourne à la pointe.

Traitement:

Prendre la feuille à l'ombre et à l'air. Lorsque le séchage est terminé :

- 1. Baigner celles-ci dans un bain d'eau salée (10 % de sel) pendant une durée de 6 à 8 heures, retirer et bien laisser égoutter.
- 2. Replonger dans un bain d'eau sucrée, 1 litre d'eau par 6 morceaux de sucre additionné de 2 g de nitrate de soude ou de nitrate de potasse par kilo de tabac.
- 3. Ranger les feuilles dans un récipient fermé : boîte à biscuits en métal de préférence ou lessiveuse. Les y laisser jusqu'au moment où celles-ci dégagent une odeur assez forte d'alcool.
- 4. Laisser légèrement sécher les feuilles et couper ces dernières après les avoir roulées en saussisson.



