



Le p'tit Barjaqueur



Janvier 2008
Numéro 2

Sommaire :
Savoir-faire
Récits de vie
Le point de vue des
professionnelles
Recette de cuisine



Ce journal est issu du travail mené par les aides à domicile avec les bénéficiaires qui ont bien voulu participer. Nous remercions grandement tous les auteurs et nous excusons de ne pas avoir pu faire paraître la totalité des contributions. Nous nous efforcerons de le faire dans le prochain numéro. Merci de votre compréhension.

Savoir-faire



Fabrication du pain à la ferme

J'ai été élevé dans une ferme où, pour notre propre consommation, mes parents et mes grand-parents faisaient le pain dans le four.

En 1938, j'avais 15 ans, mon père fut mobilisé. Avec les conseils de ma mère, j'ai donc commencé à essayer de faire le pain. Je préparais un levain avec 2 ou 3 kilos de farine, de l'eau et un bout de pâte fermentée. Je pétrissais la pâte à la main. Je la soulevais, la faisant claquer.

Je reconnais quand elle était pétrie à point simplement en la touchant et en voyant son élasticité. Puis je laissais reposer la pâte. Ensuite, je façonnais des boules qu'on mettait dans des benons (terme patois, pannetons en français), et la laisser lever une deuxième fois.

Pendant ce temps, je chauffais le four avec des fagots enfournés à l'intérieur. Je jugeais de la température à la quantité de bois brûlé et à la couleur de la molasse dans la voûte. Je balayais les cendres avec un écové (écouvillon en français). Je mettais une poignée de farine pour vérifier la bonne température du four. La farine devait

alors prendre une couleur rougeâtre, sans trop de précipitation. Tout était alors prêt pour enfourner, je renversais alors les benons sur une pelle que je farinais pour que la pâte puisse glisser facilement et avec un opinel, je donnais un coup de lame en forme de carré ou de croix.

« Ceci était ma marque de fabrique ! ».

La cuisson était d'environ une heure trente, et je voyais si les pains étaient cuits à la couleur de la croûte et aussi en écoutant le bruit de ma main qui cognait sur le pain. On pouvait les conserver 10-12 jours sur une étagère, dressés les uns contre les autres.

A cette période, le four encore chaud servait aussi à cuire des gâteaux, des rôtis et des tartes faites avec les fruits du jardin. Je me rappelle en effet que mon grand père sifflait avec les doigts pour prévenir les voisins qui apportaient alors leurs tartes maisons à cuire après la fournée.





Récit de vie proposé par Marie Rose Wendling et Catherine Martin

« Ma vie selon Mme Wendling » (suite)



* Son enfance

Le dimanche, nous invitions des amis à la maison, ou nous partions nous promener, ou nous rendions visite à notre grand-père et notre grand-mère qui habitaient porte d'Orléans. Nous prenions le tramway pour nous y rendre. C'était un grand jour. Mon grand père aimait jouer aux cartes en famille. Les enfants jouaient au nain jaune (jeu de carte). Celui qui obtenait le nain jaune raflait la mise.

* Son adolescence

Au moment de mon adolescence, je fis ma communion solennelle, j'étais vêtue d'une robe blanche et d'une couronne. Un fiacre me conduisait jusqu'à l'église car il n'existait pas de voiture à ce moment là. Toute la famille était réunie pour l'occasion. Mais Maman a été hospitalisée à cause de la typhoïde. Elle n'a pas pu assister à ma communion solennelle. Je m'étais rendu ce jour-là pour l'occasion à l'hôpital pour voir maman. J'avais dû traverser de longs couloirs où je rencontrais des soldats malades. En me voyant ils m'appelaient « la petite mariée », c'était original. Puis maman est rentrée à la maison.

* Ses études

J'ai gardé de bons souvenirs de l'école. Il y avait des tilleuls odorants à proximité. Nous ramassions les fleurs pour en faire de la tisane. J'ai fait des études et j'ai obtenu mon certificat d'étude afin de devenir institutrice. Je suis allée dans une institution privée spécialisée, pour une formation de trois ans afin d'obtenir le brevet. Après mon certificat d'étude, je suis allée au secondaire à l'âge de douze ans puis j'ai passé mon bac à la Sorbonne. Les prêtres nous donnaient des cours à l'école normale libre. Un Evêque venait chaque semaine pour nous donner des cours.

* Sa vie professionnelle

Une fois mon bac acquis, j'ai été recrutée comme institutrice pour exercer à Orléans. J'ai commencé avec des enfants de cours élémentaire. Puis la guerre arriva : des bombardements détruisent l'école. La Municipalité préparait des repas pour l'ensemble des élèves. Il y avait une distribution de gâteaux casés (à base de lait). Certains des élèves sont décédés lors des bombardements, cela a été très difficile. D'autres ne pouvaient pas rester au pensionnat et dormaient donc chez des voisins.



* Sa vie familiale

Puis j'ai été nommée à Briard près d'Orléans dans une fabrique de vitraux reconnue. Je correspondais par courrier avec mon futur mari grâce à une intermédiaire qui m'avait donnée son adresse. Quelques temps après, je l'ai rencontré : il était malade, blessé à la guerre. Mon fiancé servait d'interprète à la fabrique de vitraux. Puis nous nous sommes mariés à Orléans.

J'ai eu mes enfants : deux garçons et une fille. Pour l'anecdote : le Médecin a tardé à venir. C'est mon mari qui a dû participer à l'accouchement de notre fille Joëlle. J'ai arrêté l'enseignement pour me consacrer à ma famille. Par la suite j'ai donné des cours à domicile. J'ai eu une jeunesse heureuse et simple, et la joie d'élever mes enfants à la maison. Depuis nos enfants ont grandi, nous avons également des petits enfants et la joie d'être toujours ensemble.





Récit de vie proposé par Clément Gaidon et Isabelle Longeret

Chauffeur... de douches!



Monsieur GAIDON est né le 4 décembre 1927 à Notre Dame de Bellecombe (situé en face de Crêt Volant, non loin de Flumet). Issu d'une famille d'agriculteurs, il est l'aîné de six garçons.

C'est à l'occasion d'une intervention à son domicile, qu'il me fit cette réflexion : « vous savez, si aujourd'hui vous me trouvez souvent assis à cette chaise, cela n'a pas toujours été le cas ». Et, le voilà revenu des années plus tôt, à un moment de sa jeunesse qu'il prend plaisir à raconter : son service militaire.

« J'ai commencé mon régiment à Maison Laffitte ou j'ai effectué 2 mois de classes, puis comme je venais d'un milieu agricole, j'ai été affecté aux soins des chevaux et à l'accompagnement des personnes à cheval. Ça me plaisait beaucoup, j'ai toujours eu de bons contacts avec les chevaux ».

Ensuite, son capitaine lui demanda d'être "chauffeur de douches". Comme son nom l'indique, cela consistait à faire chauffer

l'eau des douches avec du charbon.

Puis à la suite d'une permission, j'ai été remplacé et à mon retour ma nouvelle affectation fut l'école militaire ou j'ai été nommé « serveur sur table ». Nous devions mettre les tables pour les sous-officiers, préparer les boissons. Alors il raconte malicieusement qu'en fin de repas, accompagné de ses copains, ils "sifflaient" les bouteilles restantes. Fièrement, il ajoute : « nous avons même une tenue particulière, un pantalon, une chemise, et, accroché à la ceinture, un tablier blanc ».



Une fois son service militaire effectué, il retourne à la ferme familiale, aux côtés de son grand père malade pour l'aider. Quelque temps après son retour, il fit la connaissance de sa femme.



Recette de cuisine

Kerke



Deux gentilles dames ont bien voulu nous faire partager une recette arménienne. « Des petits biscuits qui se conservent très bien » m'ont-elles dit, ce sont des "Kerké".

Les ingrédients :

- 700gr. de farine
- 200gr .de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 gr. de beurre
- 25 gr. de crème liquide
- 1 sachet de levure chimique
- 1 œuf battu
- Graines de sésame

Faire fondre le beurre et laisser tiédir. Mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillée et la levure chimique.

Incorporer la crème et le beurre.
Mélanger.

Faire des petits morceaux et les rouler en forme de faveur.
Les badigeonner avec l'œuf et les rouler dans le sésame.

Cuire au four th. 7 environ 20 minutes.





Le mot des professionnelles proposé Anna Deschamps

La fiche contact



Rester à domicile le plus longtemps possible est un souhait partagé par beaucoup d'entre nous. Cependant, avec l'âge, la vie quotidienne est parfois difficile à assurer et vient le moment de faire appel à des services d'aide à domicile, portage de repas, infirmiers, kiné... Un rythme quotidien s'installe, ponctué par les visites des uns et des autres.

Puis un jour, vous avez envie de partir faire un séjour chez vos enfants, vous avez besoin de vous faire hospitaliser, vous choisissez de résider quelques temps dans un établissement, etc. Quels services prévenir ? Où appeler ? Comment n'oublier personne ? Panique à bord, avec tous ces services différents ! Comment se souvenir de tout ?

Votre fiche contact, rangée avec votre carte vitale, est là pour vous aider à organiser un départ, un retour, ou tout simplement un changement de situation. Les numéros utiles sont rassemblés sur ce petit format. La fiche contact vous permet, vous ou vos proches,

de visualiser en un clin d'œil les différents intervenants à votre domicile.

Alors, n'hésitez plus, procurez vous votre fiche contact auprès de votre association d'aide à domicile, des équipes gériatriques du Conseil Général ou de l'assistante sociale du Centre Hospitalier de Rumilly. Remplissez là soigneusement ou faites-vous aider afin d'avoir, à tout moment, vos contacts sous la main.

Fiche contact
à conserver
avec votre carte vitale



nom :

prénom :

adresse :

téléphone :



Renseignements
à la Plateforme
des Services
à Domicile de
l'Albanais au
04 50 01 87 15



L'équipe de rédaction
du P'tit Barjaqueur

vous souhaite

leurs meilleurs voeux
pour l'année 2008 !



Plateforme des services à domicile :
La Fruitière 74150 Marigny Saint Marcel
Tél. : 04 50 01 87 15 Fax : 04 50 01 87 16
sigal.plateforme@wanadoo.fr

Horaires d'ouverture:
Du lundi au mercredi: 8H30 - 12H / 13H30 - 17H
Le jeudi : 8H30 - 12H / 13H30 - 18H
Le vendredi : 8H30 - 12H