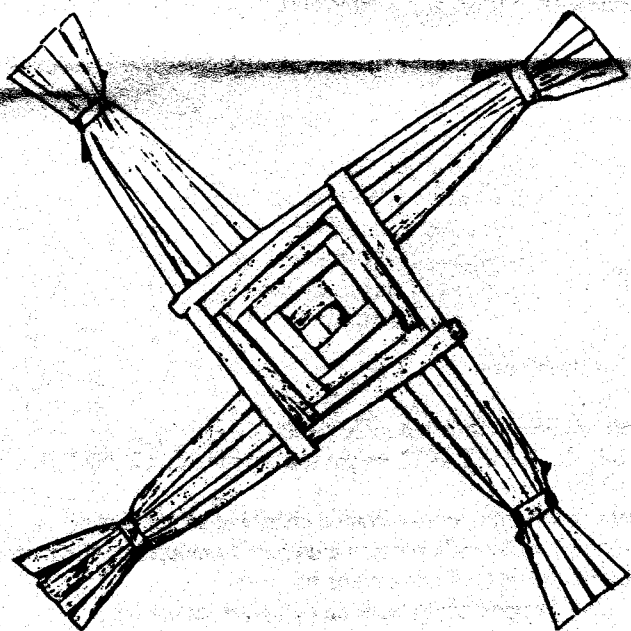


Bulletin de liaison de

Bouquets
de
Moissons



Décembre 1994

Association Bouquets de Moissons
B.P 738
59657 VILLENEUVE D'ASCQ CEDEX

Présidente

Vice Présidente

Secrétaire

Secrétaire adjointe

Trésorière

Trésorière adjointe

Madame CATTIAU

Madame TAISNE

Madame BOURDELET

Madame CAFFIAUX

Madame BUGÉ

Madame CHAUMETTE

Membres : Monsieur BUGÉ et Mademoiselle LEGRAND

Président d'Honneur : Monsieur MILLESCAMPS

En couverture :

La croix de Sainte Brigitte

Sainte Brigitte est née au milieu du III^e siècle.

Elle était la fille de DUBHEACH, un paysan chrétien de LEINZTER et d'une esclave.

On se souvient de Brigitte pour sa grande charité et sa gentillesse.

Dans sa volonté d'expliquer la passion à un paysan mourant, elle tissa une croix avec des débris de paille éparpillés sur le sol.

La croix de Sainte Brigitte protégerait de l'envie et du diable.

*** IRLANDE**



Poésie

Le Blé

Moulins ailés où le vent joue
Moulins dont l'eau pousse la roue
Tournez jusqu'au soir !
Tournez ! Que la fleur de farine
Tombe pure, neigeuse et fine
Des trous du butoir.

Maintenant, d'une main pieuse
Dans les flans de la huche creuse,
Pétrissons le pain.
Et chantons le blé pacifique.
Qui nourrit depuis l'âge antique
Le genre humain



A. THEURIET

AOUT

LA MOISSON DES CEREALES. (Suite)

Chaque jour de beau temps doit être employé comme si on comptait avec certitude sur la pluie pour le lendemain, et même pour le soir. Celui qui a toujours ce principe devant les yeux aura bien rarement quelques pertes à déplorer ; car il n'arrive presque jamais, même dans les saisons les moins favorables, qu'il ne se rencontre, dans le courant de la moisson, quelques journées ou du moins quelques demi-journées de beau temps, qui, employées avec activité et intelligence, permettent de rentrer les récoltes sans accident ; mais, pour cela, il est nécessaire que le cultivateur ait sous la main un grand nombre de bras.

En commençant sa moisson, il doit toujours calculer qu'il peut arriver telle circonstance où il faudra, dans une demi-journée, faire la besogne ordinaire d'une ou deux journées.

L'intelligence avec laquelle on distribue les ouvriers aux divers travaux influe aussi, autant que leur nombre, sur la célérité de l'exécution ; il faut à chaque chantier un nombre de bras suffisant pour expédier l'ouvrage, de manière à ne pas faire attendre un autre chantier.

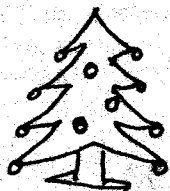
Ainsi, le nombre des ouvriers qui doivent lier les gerbes, charger les voiture, les décharger, doit être proportionné, en sorte que tout marche sans confusion, et sans que personne reste un seul instant sans rien faire. Les attelages et les chariots doivent aussi être en nombre suffisant pour que jamais les ouvriers ne les attendent.

De toutes les céréales, l'orge est celle qui court le plus de danger lorsqu'il survient de longues pluies pendant qu'elle est en javelles, parce que c'est celle qui germe le plus facilement dans ce cas.

C'est donc vers cette récolte qu'on doit diriger ses principaux soins dans une saison semblable : aussitôt que le dessus des javelles est ressuyé, on doit les retourner, pour empêcher la germination de se déclarer dans les grains qui touchent la terre.

Une méthode très recommandée, dans les années pluvieuses, est de lier l'orge, aussitôt qu'elle est coupée, en petites gerbes, en ne faisant le lien que d'une longueur de paille de seigle, et de dresser ces gerbes en écartant un peu le pied. Le lien doit être placé près des épis, à peu près aux deux tiers de la hauteur des tiges. Pour ne pas le serrer trop fortement, l'ouvrier qui lie la gerbe ne la presse pas de son genou, comme on le fait communément, mais la serre seulement entre ses bras. Des gerbes faites ainsi et dressées sur le sol peuvent y rester longtemps sans souffrir des plus mauvais temps.

Cette méthode s'applique également au blé. Quant à l'avoine, c'est le grain qui a le moins à souffrir de l'humidité de la saison, à moins que la récolte ne soit excessivement tardive.



TRADITIONS

Délices de l'avent à Vienne

Sept cents ans de tradition !

Si les marchés de Noël abondent en Autriche, seule Vienne connaît depuis le Moyen-Age l'Advents Zauber, cette magie de l'avent, qui transforme la place de l'hôtel de ville en un gigantesque théâtre où l'on pénètre par quatre portes ornées de tableaux animés.

L'air sent la cannelle, le sucre candi, le vin chaud. Les pommes sont plus rouges, les oranges plus flamboyantes, les pains d'épices plus exotiques.

Dans le parc de l'hôtel de ville, une forêt enchantée par les meilleurs décorateurs du pays aligne l'arbre aux anges, l'arbre aux cerfs volants, l'arbre aux bonbons et les chêne aux feuilles d'or dans le soleil. Leur disputant la vedette, le sapin tyrolien planté sur la place compose une pyramide de lumière haute de trente mètres. Un concert, bien sûr, comme il convient à Vienne marque le moment de son illumination.

SAVOIR FAIRE



L'OSIER ET

L'osier (et ses proches parents exotiques : rotin, bambou ...) sont très utiles dans l'ameublement de la maison ou de la décoration du jardin mais ont une fâcheuse tendance à se défraîchir ...

LA BROSSE

Les meubles de bambou non vernis et très exposés au soleil et à la pluie, si vous les brossez avec une brosse trempée dans de l'eau salée chaude. Insistez sur les parties plus atteintes avec un tampon de laine d'acier très fin, trempé dans une solution légère de cristaux de soude. Rincez à l'eau froide et essuyez soigneusement.

LE CITRON

Exposé en plein soleil, l'osier a tendance à jaunir : si vous voulez lui redonner son aspect de neuf - et s'il s'agit de pièces assez petites - frottez-le dans le sens du tissage avec une brosse douce, voir une brosse à dents, imprégnée de citron.

L'HUILE

Avant de faire affronter le plein air à vos meubles en osier, pensez à les imperméabiliser légèrement. Si vous n'avez pas de produit adapté à ce traitement, vous pouvez tout simplement les badigeonner d'huile de lin ou d'huile de table émulsionnée avec un tiers d'eau.

LE CIRAGE

Pour redonner de l'éclat à vos chaises cannées, sachiez-vous que le cirage en crème est parfaitement adapté ? Choisissez-le incolore ou beige clair, passez-le avec un chiffon doux et faites briller exactement comme les chaussures au chiffon de laine et à la brosse douce.

L'ASPIRATEUR

Chaque année, il faut dépoussiérer à fond le rotin si vous voulez lui conserver longue et belle vie. Pour effectuer cette opération, utilisez d'abord une brosse en chiendent. Vous terminerez avec votre aspirateur, équipé pour l'occasion de sont embout spécial tentures.

LES TACHES

Bambou, rotin, osier sont des matières végétales. Si vous devez nettoyer à fond l'un d'eux, brossez-le soigneusement avec une brosse dure, nettoyez-le avec de l'eau de savon au pH neutre (n'employez jamais de lessive) et d'un peu de borax (une cuillère à café pour 5 litres d'eau). Essayez de mouiller le moins possible et ne faites surtout jamais sécher au soleil.

LE THÉ

Vos meubles tout neufs vous paraissent un peu blancs ?

Vous venez de les lessiver avec une eau javellisée ?

Pour leur redonner leur blondeur naturelle, préparez un thé assez noir et passez cette infusion au pinceau. Faites sécher très vite. Le sèche-cheveux (à faible température) est idéal.





Poésie

L'histoire du blé

Avant que l'hiver ne commence,
La terre reçoit la semence.
Dans les sillons, à pleines mains
Le semeur a jeté le grain.
Le grain travaille sans relâche
Nuit et jour, il poursuit sa tâche.
Il germe, il éclate sans bruit
Un peu de terre, jour et nuit.
La terre, enfin, c'est entr'ouverte.
L'épi montre sa tête verte.
Il respire le beau temps
le soleil et le printemps.
L'été vient, l'épi blond se lève,
Et le grain se gonfle de sève.
Le vent balance dans les champs.
Les blés alourdis et penchants
La faucille enfin le moissonne.
Le fléau bat la gerbe. On donne
Du froment pur en mouture
Et le blé se change en pain



Jules BARBIER

LE SAVIEZ-VOUS ?

Les ruches en paille

Au début de ce siècle, le village de Cressia (Jura), passait pour être spécialisé dans la fabrication des ruches en paille.

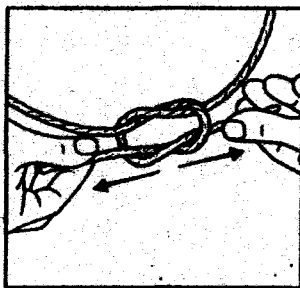
Clovis FROISSARD se souvient : vers 1914, on en fabriquait deux à trois douzaines que l'on allait vendre sur le marché de LONS LE SAUNIER. On les faisait seulement l'hiver, en complément.

On faisait en même temps des corbeilles ou paniers ronds pour aller aux patates et on rempaillait aussi des chaises.

BRICOLAGE

La technique du noeud plat

Le noeud plat est très pratique pour raccorder solidement deux bouts de cordelette ou deux joncs de cannage. Pour bien le serrer, il faut tirer en même temps sur les extrémités des cordelettes ou des joncs avant de tendre le tout.



UNE VIEILLE HISTOIRE

Les fêtes de fin d'année, tel de dieu Janus au double visage, l'un regardant devant lui, l'autre derrière, célèbrent à la fois l'année qui vient de s'écouler et les promesses de la nouvelle et future année. C'est d'ailleurs ce dieu romain qui a donné son nom au mois de Janvier, qui était à Rome, le dieu des gâteaux. C'est-à-dire que la coutume de manger des douceurs à cette époque de l'année remonte bien avant la naissance du Christ, le Christianisme a repris ces habitudes païennes et dans chaque région de France, Noël est fêté par la fabrication de gâteaux que l'on offrait, lors de la traditionnelle veillée. Ces pâtisseries simples, faites maison, avec les ressources du pays deviennent des symboles de prospérité, de générosité et d'affection.

DICTONS

Les Saints de glace

Saint Mamert se fête le 11 Mai, en même temps que Ste Jeanne d'Arc et St Geugoult.

Saint Pancrace se fête le 12 Mai, le jour de la St Achille.

Saint Servais se fête le 13 Mai, le jour de la Ste Rolande.

Rappelons quelques dictions piochés dans l'almanach de Michel le jardinier :

“ Les trois saints au sang de navet, Mamert, Servais et Pancrace”.

“ Saints bien mariés les Saints de glace, Mamert, Servais et Pancrace”.

“ Avant la St Servais point d'été, après la St Servais, plus de gelée “.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Marrons et Châtaignes

En purée : cuire des marrons pelés dans du lait, à feu doux. Une fois le lait évaporé, mixer en purée. C'est la garniture de saison des dindes.

Tour de main

Bien rosée la bûche !

A la sortie du four, démoulez le biscuit sur un torchon humide. Enroulez biscuit et torchon ensemble, exercez une légère pression, faites de même en sens inverse, afin de retirer délicatement le torchon. Le biscuit reste moelleux et facile à garnir.

DICTONS

Beaucoup de paille et peu de blé quand Noël est éclairé.

Les jours entre Noël et les Rois indiquent le temps des douze mois.

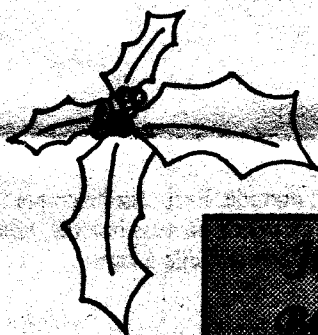
DATES A RETENIR

Coupe de l'osier le 28 Mai 95

Fête de l'arbre

Samedi 13 Mai écorçage de l'osier

Samedi 28 janvier Assemblée générale



JOYEUX NOËL
BONNE ANNÉE

