



Le P'tit

JARNYSIEN

N2

Suite de l'article paru
dans le "Petit Darnisien" n°1

Le foyer Guy Moquet a été
inauguré en 1969.

Les petites résidences de la Cité
Embraire Croizat l'ont été en 1970 aussi
que la cuisine et le salon.

Avec le printemps de 1990 le
salon et la salle à manger ont pris un air
de jeunesse. Tout a été transformé pour
donner aux usagers confort et joie. Le salon
est meublé de jolies tables au dessus beige
et de confortables fauteuils vert. Il s'y
déroule le mercredi diverses activités, des
jeux de cartes. On peut venir y regarder
la TV. Le groupe conversation s'y retrouve
également tous les mardis. Désormais une
fois par mois madame Dumont y tient la
bibliothèque.

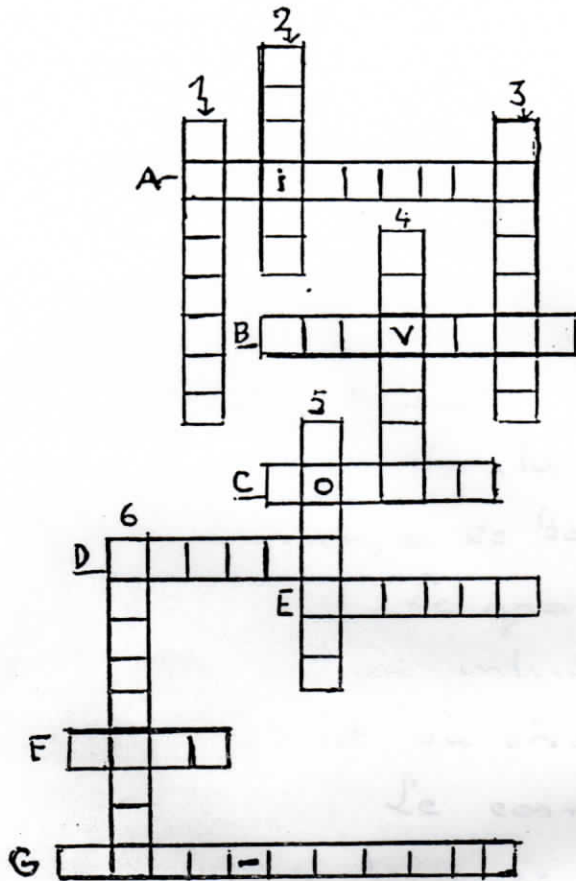
La salle à manger est très attra-
yante. On y retrouve les mêmes tons de beige
pour les tables et vert pour les sièges.

Une multitude de fleurs a été
plombée au bord de la terrasse qui longe
l'entrée du foyer.

C'est superbe !

QUI CONNAIT LE PRENOM DE TOUTES LES PERSONNES QUI SONT AU SERVICE DES RESIDENTS
DU FOYER GUY MOQUET ET LA CITE AMBROISE CROISAT ?

VOICI UN JEU AMUSANT QUI VOUS METTRA SUR LA PISTE ET / EN MUSIQUE !



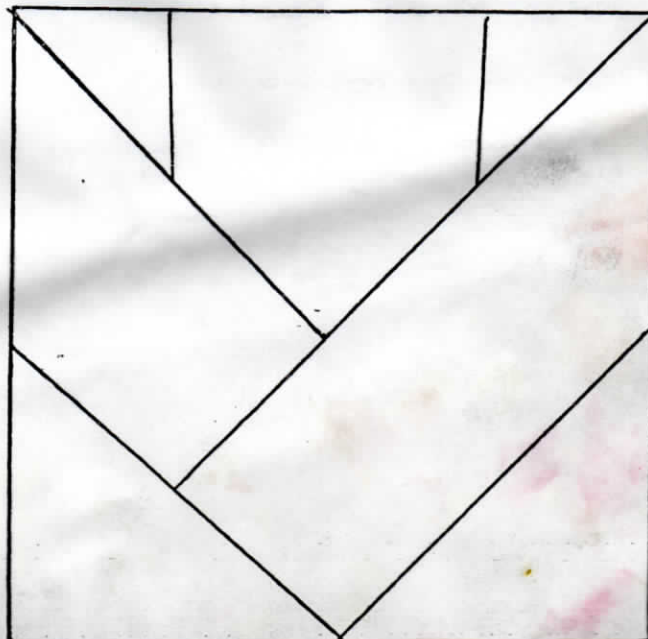
HORIZONTALEMENT

- A - C'est -y-toi qui t'appelle...
- B - Comment casser la vaisselle à maman?.
- C - Il est au Brésil et il danse la samba
- D -Les chevaliers de la purée...
- E - Elle est belle ,elle est mignonne...
- F - Chaque nuit je pense à vous ...
- G - Tout va très bien...on déplore un tou
petit rien, un incident...

VERTICALEMENT

- 1 - Tite,tire l'aiguille ma fille...
- 2 - 2 et 2 font 4...sacré Charlemagne...
- 3 - Ne pleure pas ...nous te marierons...
- 4 - La Fée..... règne sur la cuisine.
- 5 - Quand les maisons sont propres, les
amoureux y vont,la destinée,la rose..
- 6 - Ah! quel plaisir de laver la vaissell

SOLUTION DU PUZZLE PROPOSE PAR MONSIEUR JULITA DANS LE N°1 :





Lundi 26 février 1990



Un bal masque a été organisé avec une dizaine de résidents du Foyer Guy Liquet et Ambroise Croizat

Toutes les personnes venues, déguisées ou non, à ce bal, se sont bien amusées.

Le grand-père avec sa petite fille ont bien intrigué l'assistance, jusqu'au moment où chacun a dû lever son masque.

Le cosmonaute, venu tout express de sa lointaine planète, a bien joué son rôle. Les deux émirs sont repartis sans bourse délier. Ils étaient foudroyés par le voyage sous doute? Spartacus est venu spécialement honorer de sa présence, les résidents qu'il avait connus lors de son stage en février.

Tous avons admiré les costumes de dames époque 1900, ainsi que ceux de japonaise, maquière, arabe, ainsi que divers travestis aussi beaux les uns que les autres. Tous étions rassurés par la présence d'un pompier qui n'a pas eu à intervenir: l'incendie n'a pas éclaté.

Après nous être démasqués, nous

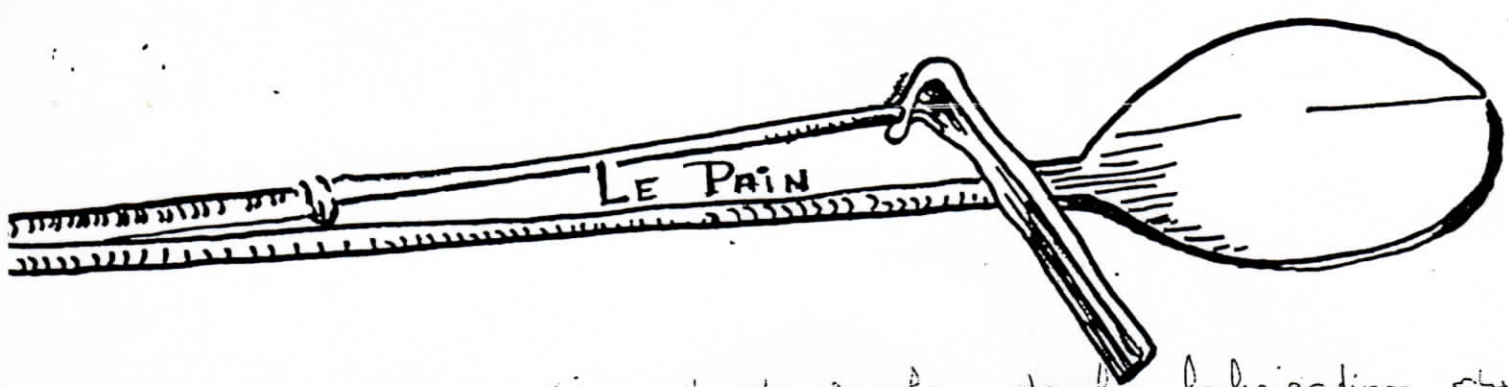
1
Nous chantons le répertoire appris au cours
des séances du lundi.

Le buffet préparé et offert par les
personnes qui participent aux activités du
lundi et mardi, était bien garni.

Nous remercions toutes les personnes
qui ont répondu à notre invitation.

Comme l'ont dit quelques participants
« Nous ferons mieux la prochaine fois »





Avant de parler de la fabrication du pain on peut penser d'abord au bucheron qui a abattu les arbres dont le bois alimentera le four. Pour se faire il utilisera une cognée, grosse hache à long manche.

Pensons aussi au moulin qui fournira la farine.

Voici le moment de se mettre au travail.

Mettre la farine dans la maie ou kuche, grand coffre en bois avec eau et sel. Bien brouser avec les mains. Délayer la levure fraîche dans un peu d'eau, qui sera ajoutée à la farine. Laisser lever la pâte. Pendant ce temps faire chauffer le four. On y enflamme des fagots et de la charbonnette. Celle-ci est composée de morceaux de bois de même longueur. Pour les couper on utilise une petite baguette comme mesure. Il faut stérer le bois, c'est à dire attacher la mesure à la scie, couper à la longueur. Il est enfoncé entre deux piquets. Le bois enflammé devient braise, qui est retirée et conservée. Afin qu'elle garde son aspect de belle braise on l'arrose d'eau froide pour qu'elle s'éteigne. On peut en servir pour garnir les bassinoires de lit, dans les fers à repasser. Voir le numéro 1 du "Petit

Jarmysin » page n° 4 ou il est question de
l'utilisation des cendres pour la lessive.

Revenons à la fabrication du pain :
La pâte levée on prend une grosse
masse en forme de boule (Le papa de Gertrude
lui en réservait toujours une petite) Ces pains
étaient enfournés avec une grande pelle en bois.
Les miches sorties du four étaient farinées et
rangées sur des traverses au plafond. Les pains
se fabriquaient pour une semaine.

Voir aussi le livre de Jean Morette
« La Lorraine dans le temps » page 77.

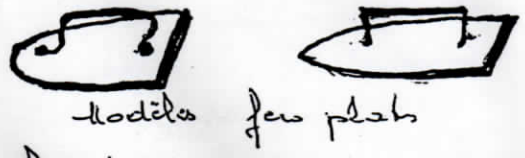
Robert raconte que lorsqu'il restait un peu de
pâte à pain les enfants en faisaient des bisonnets sur
lesquels ils écrivaient leurs prénoms et les mettaient à
cuire. On faisait également des tartes aux fruits.



Ce dessin est une reproduction tirée du livre de J. Morette

le repassage.

Pour effectuer cette opération de repassage, on fait chauffer les fers sur le dessus "en fonte" de la cuisinière ou du fourneau alimentés par du bois ou du charbon. On utilise des fers plats en fonte, surmontés d'une poignée vissée ou non. Il en existe de différentes formes



Modèles fers plats

Il faut prendre garde de ne pas se brûler la main en saisissant le fer. Se garantir avec une poignée en tissu.

On peut vérifier le degré de chaleur en approchant le fer de sa joue. A savoir que l'intensité de chaleur est en rapport avec le tissu à repasser.

On utilise aussi les fers à braises (Celles-ci peuvent être celles que l'on a conservées lors de la cuisson du pain) On introduit ces braises en soulevant le dessus du fer. Ces fers à braises sont plus hauts et plus lourds que les fers plats



Modèle fer à braises

afin que le fer glisse mieux sur le tissu on le

passé sur un chiffon enduit de bougie
ou de cire

L'empesage des plastrons, cols, manchettes
se fait à l'amidon cru. Il faut, pour se faire
délayer l'amidon dans de l'eau froide. L'ob-
jet à amidonner ayant été trempé dans ce
liquide, on le roule dans un torchon pour
que l'amidon se répartisse uniformément.

Pour obtenir un empesage plus souple on
utilise l'amidon cuit. Il faut délayer dans
l'eau froide et faire chauffer en remuant jus-
qu'à la consistance voulue.

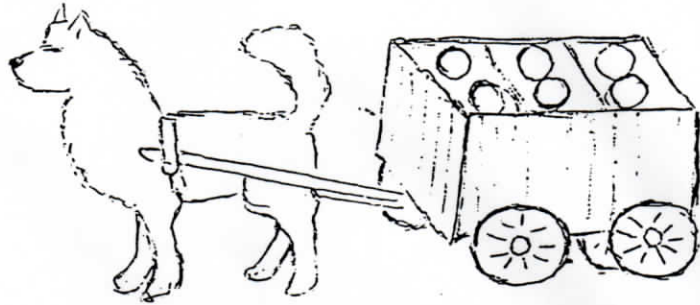
Les rideaux empesés à l'amidon cuit
sont épunglés sur la table à repasser pour les
mettre en forme.

Le glaçage est une autre opération de
repassage qui s'effectue sur les cols, poignets
plastrons, avec un fer dont la partie
inférieure est arrondie. Avec un mouvement
souple du poignet on frotte l'objet à repasser.
On obtient ainsi du beau linge!

Biens ! Voilà le laitier

2

Avant qu'il existe des véhicules à moteur, le papa de Cécile faisait le ramassage de du lait avec une charrette tirée par Dick, un chien noir frisé



Il fallait ramasser le lait tous les jours après chaque traite. Le cultivateur mettait les bidons pleins devant sa porte. Ils étaient chargés sur la charrette à compartiments, tandis que les vides étaient déposés pour le ramassage du lendemain.

Dick connaissait bien l'itinéraire qu'il devait emprunter. Un jour la grande mère fut très inquiète de ne pas voir rentrer cet équipage à l'heure habituelle. Mais tout à coup arriva le brave toutou avec la charrette. Le papa de Cécile s'était attardé, au café, avec des copains.

Après le ramassage il fallait distribuer le lait de porte en porte, au détail.

Un petit aventure est arrivé au papa : alors qu'il était arrivé au bord d'un caniveau, un rat est monté dans la jambe de son pantalon.

à l'époque où le ramassage se faisait avec les chevaux, on procédait de la même façon. De même que le chien, le cheval savait où il devait s'arrêter.

Le lait était déposé à la louerie. Il était transformé en beurre et fromage.

Quand ce fut l'époque des véhicules à moteur Robert participait avec monsieur Mandelour court de Friamville au ramassage du lait dans les fermes de Braumelle, Cilleumont, Percher Boncourt etc... André Piquin conduisait la voiture à moteur. La distribution au détail avait lieu rue Victor Hugo chez monsieur Daniels. Les clients venaient déposer leurs récipients, bidons, bouteilles, de diverses contenance sur une table ronde. Madame Polson était chargée de remplir ces récipients.

Les jours d'inondation, il fallait porter le lait à la main en passant sur un pont de fortune. Il ne fallait pas perdre l'équilibre avec un bidon dans chaque main.

Robert se rappelle qu'en passant dans une ferme un fais lui a pincé la jambe et lui a déchiré son pantalon.



Connaissez-vous les "Pinsons Argentés"? Non! Ça à cela ne tiens. Approchez-vous de la grande salle du Foyer-Guy Moquet, ancien hôtel Cordier. Des messieurs et dames du 3^{ème} âge, tous les lundis après-midi, sont heureux de se réunir pour chanter. Sous la direction d'une chouchante animatrice et avec les conseils de deux dames ayant plus de connaissance en musique, les chansons anciennes en composent le répertoire. Chanter avec tout son cœur, fait s'estomper les soucis de la vie. Les "Pinsons Argentés" ont déjà effectué quelques petites visites dans des foyers du 3^{ème} âge. Une petite chanson composée par madame Rousselot servira d'introduction à chaque déplacement.

Le mardi 30 juillet le groupe conversation, les "Pinsons Argentés" et quelques invités ont organisé une sortie à Longroy. La ville de Jarmy avait aimablement mis un car à leur disposition. Ce fut d'abord la visite du musée du fer à repasser. Ce musée peut se vanter de posséder une collection insolite de fers, certains considérés

comme très rares: fers plats en fonte, fers à
braises, fers à tuyauteur etc... de tous les
pays. Dans ce musée étaient présentés
toutes sortes de petits appareils de chauffe
age.

En sortant de là, visite au musée
des émaux. C'est une exposition de toutes
les plus belles pièces anciennes. Émaux pra-
ticiens peints à la main, telle cette superbe
fontaine véc en 1878 (ci dessous)

Il restait un peu de temps pour la
visite du musée de la sidérurgie

Enfinablement invités au foyer des
"Remparts", tout le monde s'y est retrouvé
pour un charmant goûter. En remerciement,
les "Pinsons Argentés" ont fait entendre
quelques chansons de leur répertoire



Miel de pissentis

3 grosses poignées de fleurs de pissentis lavées et égouttées.

faire cuire les fleurs avec 1/2 litre d'eau pendant 20 mn. laisser refroidir - recueillir le jus en pressant fortement les fleurs - laisser en attente.

faire bouillir 500 gr de sucre avec 1 verre d'eau - porter à ébullition à feu vil - faire caraméliser, sitôt que le sirop prend une couleur caramel pâle - ajouter le jus de pissentis et laisser cuire pendant 10 mn.

le miel est prêt. mettre en verrine lorsqu'il est encore chaud - couvrir comme un pot de confiture.

le miel se cristallise un peu lorsqu'il est froid - lors de la consommation le chauffer quelques minutes au bain marie

Ce fascicule a été réalisé par :
Georgette Casson

Blanc de Barre
Résidences Guy Moquet
et Gumbrose Crozet

M. Gélincier
M^{me} Pierson
Paigole Robert
Lahey