



CONSEILS DE MÉMÉ !

Pieds gercés ? Malaxez un concombre du potager jusqu'à la purée, enduisez les sensibles... c'est souverain. Petons exténués ? Plongez-les plutôt dans un sac de son, avant friction à l'huile d'amande. Nos grand-mères connaissaient tous les secrets de jouvence, puisés le plus souvent en observant avec bon sens leurs arrière-cours, jardins et cultures.

En première instance, on pouvait compter sur nos aïeules pour faire l'éloge d'une basse-cour domestique. En ces temps d'extrême rigueur, beaucoup en feraient d'ailleurs leur ordinaire avec bonheur. S'ils savaient comment s'y prendre. Pourtant, le dispositif requiert peu d'inventivité et de frais d'installation : un treillis, un poulailler à l'air renouvelé et en pente (l'eau ne s'y invitera pas), quelques gallinacés et palmipèdes disposant chacun d'au moins 1m² par oiseau.

L'entretien est tout aussi sommaire : lavage toutes les trois semaines au savon noir et à l'eau chaude ; désinfection en y brûlant du soufre ou en utilisant de la chaux, comme en bergerie.

En retour, cette basse-cour fournira, avec régularité, protéines – une bonne pondreuse offre 400 œufs en 2^e année, la plus féconde – et viande de volaille maigre. Mais aussi plumes (oreillers et literie) et sang (pâtés et terrines, thérapies diverses et... magie). Le tout déjà vanté par le

ENGRAISSAGE OU PONTE ?

Engraisser poules et pintades, chapons et coquelets ? Utilisez plutôt des légumes communs, bien de chez nous : pommes de terre (variétés indifférentes), betteraves et espèces trop oubliées comme rutabagas et topinambours. Ainsi la purée de pommes de terre bouillies, mêlée à du lait caillé et du son ou une pâte de riz moulu mouillée avec du lait. Si vous préférez le rendement en ponte, vérifiez que votre basse-cour ne produise pas d'œufs hardés, c'est-à-dire sans coquille, signe d'une carence en matières minérales. Là aussi, nos grand-mères savaient y faire : les fines gueules recyclaient des os concassés et des coquilles... d'huîtres, disposés dans un coin du poulailler !

(Ph. G.)



prince des gastronomes Brillat-Savarin dans «Physiologie du goût» en... 1826. Encore un secret d'antan : outre les graines à fournir, entourez surtout le lieu de mûriers blancs, de sureaux et d'acacias. Sainement, la volaille s'en nourrit. Les nuits estivales, elle s'y juche.

Bio-indicatrices recycleuses

Poules et cie adorent également varier le menu avec vers, larves, insectes, herbe, calcaire, petit gravier, riches de matières minérales, vitamines et azote. Plus besoin de longuement malaxer et confectionner de savantes décoctions de purin d'orties. Mais l'animal aime aussi pois et pois chiches, lentilles, marc de raisin ou jarousse. Produisant des graines en gousses,

ŒUF FRAIS

Plongez-le dans une eau froide salée. S'il se met sous la ligne de flottaison, à mi-hauteur, il a sûrement une semaine. Si l'œuf flotte, danger. Il n'est plus frais. Signe distinctif pour apprécier la fraîcheur d'une ponte, entre 5h et le lever du jour : sa tombée sans heurt au fond du poêlon.

la jarousse ou jarosse est une légumineuse annuelle grimpante -plante à fleurs tel le pois senteur- très appréciée en fourrage vert.

Et évidemment, mais peu le savent : carottes, choux, épinards, oseille défraîchis ou fruits gâtés constituent autant de mets de choix, à ne plus jeter donc inutilement en sac gris. Il faudra recourir également à un truc de Mémé tout bête, autre forme de recyclage malin : une petite fosse où disposer cendres (de cheminée ou barbecue ou de coquilles calcinées, par exemple) ou du sable. Cette cavité bien utile permettra aux volatiles de s'y rouler pour s'y poudrer contre vermine et parasites.

Là encore, nature et grand-mères s'y entendent pour nouer des alliances objectives: paille mêlée à du chanvre et des copeaux de bois (de préférence du cèdre) constitueront une excellente litière. Pour favoriser la ponte hivernale, rien de tel, sous la couche, que des graines de blé,

FOUTU SOLEIL

Que faire au jardin en été ? L'herbe en effet se repose... Constatez manque d'eau et chaleur, et vous ne pourrez que déplorer le jaunissement de cette carpette verte adorée. Bah, la patience sera, comme toujours, vertu. Jusqu'au retour des premières pluies de septembre, faites la sieste ! Et empêchez la situation de s'aggraver en réservant les besoins naturels des animaux de compagnie à la promenade plutôt qu'à la pelouse.

(Ph. G.)

d'orge, de froment et de lin à gratter et picorer en amuse-bouche.

Toujours vert

Dans un autre registre, nos mémés ne jalousaient aucun végétaliseur fou et autres mains vertes. Ainsi du gazon, ras comme un billard. Ces Anglais sont-ils réellement les rois du vert uniforme, au moindre brin traqué à la serpolette ? Que non pas. Cet art, ce signe de haute civilisation, est né certes dans le cerveau d'un sujet de Sa Gracieuse Majesté, l'ingénieur Budding, inventeur de la machine à tondre individuelle. Mais c'est tout.

En réalité, ce scientifique piqua l'idée aux... grand-mères pétries de bon sens. Sa machine n'est en effet que l'adaptation ci-

vile d'une machine utilisée en dextérité textile, pour égaliser les poils de velours, et détournée ! Pour bien tondre le gazon, elles vous le diraient toutes si elles étaient encore de ce monde : il faut d'abord correctement le semer. En commerces spécialisés, préférez les graminées en mélange fin. Pas plus de 40% de ray-grass, grand étouffeur des autres variétés devant l'éternel. Le pâturin des prés, lui, supporte mal l'ombre et la sécheresse.

Poussant sur une bonne préparation de sol, la rustique fétuque élevée ne doit, elle, jamais être coupée ras. Par contre, elle supporte très bien la chaleur. Sa cousine durette (ou ovine) convient aux sols pauvres, économisant les tontes. Prenant son temps pour s'installer, la fétuque rouge dure très longtemps et aime les tontes courtes. Donnez-leur force et vigueur en tondant le plus souvent au printemps, de mai à juin, à un tiers de hauteur (position haute). Cela réduit la consommation d'eau, offre une meilleure résistance parasitaire et permet d'étouffer les herbes intruses. Conseil, juré craché, de Mémé !

Ph. G.

RENDONS À CÉSAR...

Cet «extérieur-jardins» s'inspire largement de la découverte émue d'un bel ouvrage fleurant bon la naphthaline, déniché dans un rayonnage d'une discrète librairie hennuyère. Pour être rédigés, «Les secrets oubliés de nos grand-mères» de Véronique Willemmin (chez Desinge & Hugo & cie, 2011, 28,4 €, 325 p.) ont largement puisé, eux, dans cahiers et carnets à spirales annotés et dessinés légués par arrière- grand-mères, -mères et -tantes de l'auteur. Et quantité d'artisans, des blanchisseuses aux herboristes et volaillères, interviewés. On y trouvera des secrets et trucs de cordons-bleus et verts, un alphabet de plantes-remèdes, des confidences de ménagères astucieuses (comment laver et repasser le linge au naturel, etc.). Sans taire le chapitre final consacré aux conseils 'beauté et séduction'.

(Ph. G.)

