

LA NOURRITURE EN 1940 - 1945 à Fournes

Je parlerai uniquement de ce que nous vivions à cette époque à la campagne dans nos bons villages des Weppes ?

Rappelons tout d'abord que le système de distribution de l'époque n'était pas comme de nos jours , et que bons nombres de produits n'existaient pas. On mangeait donc , les fruits et légumes de saison . Pas de laitues , tomates ou autres en hiver . Les principaux , légumes consommés étaient : patates , carottes , navets , choux , haricots verts petits pois , épinards , salades , radis , en saison . Tous les produits du jardin , patates , carottes , navets , céleris , topinambour rutabagas , étaient conservés dans un silos (paille et terre) au jardin , ou à la cave Si la récolte du jardin , n'était pas suffisante , c'est un cultivateur qui vendait l'appoint dès le mois de septembre . La quantité devaient être suffisante pour faire ce que l'on appelait (la soudure) , c'est à dire l'arrivée des primeurs . Les produits du potager étaient conservés dans les greniers , à même le plancher . Pratiquement dans chaque maison on élevait poules et lapins , voir comme nous , un cochon . Le repas du dimanche était le célèbre Pot au Feu ; La semaine , des produits bon marché , tel que : Foie , pi de vache , boudin et bien sur viandes . Pour les fruits , uniquement des fruits de saison . Nos viandes étaient conservés dans des saloirs , c'étaient de grands récipients en grés (genre amphore) dans lesquelles étaient litées , couche de viande , de sel , de viande etc jusqu'en haut du saloir . Puis entreposés à la cave . Les viandes pouvaient aussi être fumées puis pendues elle aussi à la cave . Ne disposant pas de réfrigérateurs et encore moins bien sur de congélateurs , les aliments étaient conservés de cette façon avec aussi un stockage temporaire dans un garde manger . C'était un meuble colonne avec des étagères dont les deux côtés latéraux et la porte étaient garnis de fine toile grillagée , genre moustiquaire . Les œufs étaient conservés aussi à la cave dans des amphores remplis de silicate de soude

LE CONFORT DOMESTIQUE

LES TOILETTES

Aucune habitation ne disposait de WC intérieur , c'était une petite pièce d'un mètre carré , situé en dehors de la maison . A l'intérieur à hauteur d'un siège , une planche avec un trou , dessous une fosse pour recevoir ce que vous pensez . Cette fosse étaient vidée périodiquement , et son contenu répandu sur le jardin comme engrais .

Chaque semaine cette planche était passée à l'eau de javel et brossée avec une brosse de chiendent .

L'EAU COURANTE ET POTABLE :

Même chose pour l'eau . Chaque habitation avait son forage et son puits personnel . Une pompe à bras disposée au dessus permettait de puiser l'eau gratuitement , et de plus à volonté .Le principe était simple : une tige reliée au bras pouvait se déplacer verticalement et alternativement dans un corps de pompe cylindrique . A l'extrémité de cette tige , un piston en bois et joint en cuir . Au milieu du piston un clapet en cuir lui aussi , permettant l'évacuation de l'eau puisée . Au fond un autre clapet appelé (secret) empêchait l'eau de repartir dans le puits .

L'EAU DE PLUIE

Nous disposions aussi d'une citerne pour récupérer l'eau de pluie . Celle ci était enfouie dans le sol . Une pompe y était aussi adjointe .

LA SALLE DE BAINS :

C'était généralement la cuisine qui servait de salle de bains . Pour ce faire un endroit était réservé et permettait de disposer un bassin rempli d'eau . Le samedi un récipient plus conséquent rempli d'eau préalablement chauffée , permettait des ablutions plus complètes . Certaines maisons (dont la nôtre) disposait d'une buanderie , ce qui facilitait quand même les choses . Souvent l'été une bassine d'eau

était disposée au soleil . L'eau tiède obtenue , permettait de baigner les enfants .

ECLAIRAGE D'APPOINT :

Les coupures de courant étaient plus courantes que maintenant On utilisait alors : les bougies , les lampes au carbure , les lampes à pétrole .

F. LEIGNEL