

Le p'tit Barjaqueur

Septembre 2007
Numéro 1

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 proposé par Charles Rey et Lucienne Mottl

Le marché des époux Rey

Pour M. et Mme Rey, les années avaient passé et l'heure de la retraite sonna. Qu'allaient-ils faire à présent ?

Ils aimaient le contact avec les gens et ils pouvaient encore jardiner. Ils décidèrent donc de faire quelques marchés et par la même occasion d'écouler leurs propres fruits et légumes... Alors ils se lancèrent !



Planter, soigner les légumes, s'occuper des fleurs, des fraises et des fruits du petit verger permettait d'augmenter leur petite retraite d'agriculteur qui restait insuffisante pour vivre.

Ils commencèrent le jeudi par le marché de Rumilly parce qu'ils avaient des amis et déjà une bonne clientèle qui venaient se ravitailler auprès d'eux. Leurs produits étaient des légumes sans engrais, et surtout bien frais. Ensuite, ils allèrent sur les marchés de Seynod, le mercredi, et le samedi, sur celui d'Aix-les-Bains. Pour tenir trois marchés par semaine, ce n'était pas une mince affaire : planter, laver, et préparer les légumes pour qu'ils soient prêts à temps. Il y avait également la cueillette des pommes. Il fallait veiller à les ramasser délicatement pour qu'elles ne s'abîment pas au cours des jours à venir. Leur activité leur demandait beaucoup de travail mais ils l'accomplissaient avec plaisir et passion.

Puis un jour, M. Rey tomba gravement malade. Il fut hospitalisé pendant deux mois. Ils durent donc tout arrêter. Ils en ont gardé un très bon souvenir et ne regrettent rien. Le jour du marché, ils savaient que leurs clients étaient comblés et leur ravissement se lisait sur leur visage.

Pour eux, ce sont des souvenirs merveilleux qu'ils partagent avec vous par le biais de ce journal.

Récit de vie proposé par Marie-Rose Wendling et Catherine Martin

« Ma vie » selon Mme Wendling



Madame Wendling Marie-Rose est née le 17 janvier 1920 à Orléans, une vieille ville qui chaque année fête honorablement la fête internationale de Jeanne d'Arc. Cette ville reçoit des groupes anglais, il y a des défilés, costumes pittoresques et ceci se termine par un feu d'artifice où tout le monde se masse autour de la Loire.

Son lieu de vie :

«J'habitais un quartier calme et cependant très vivant. Nous vivions dans une maison comme autrefois : sans électricité, nous avions le gaz pour faire la cuisine. Nous nous éclairions avec une lampe à pétrole pour la salle à manger, et pour la chambre. Nous nous promenions avec une lampe pigeon pour nous coucher. Nous avions l'eau courante dans la cuisine et une petite pièce où nous pouvions nous laver. Je me souviens qu'enfant nous avions une grande baignoire située dans un coin de la cuisine derrière un rideau pour la toilette. Nous faisons chauffer l'eau chaque semaine, pour le bain.»

Ses frères et soeurs :

«Nous étions cinq enfants : un frère et quatre sœurs. Nous allions tous à l'école située à proximité. Nous y allions à pieds, chaussés de galoches en bois ou en cuir. Je ne supportais pas les chaussures et j'avais des engelures. Donc avec autorisation de mes parents, je mettais des chaussures fourrées en peau de lapin. Pour les vêtements, Maman commandait à une couturière nos habits que nous allions essayer pour notre plus grand bonheur. Nous étions toutes habillées pareillement (ex. manteau à cape rouge).»

La vie de ses parents :

«Mon père était premier guichetier dans une célèbre banque : la Société Générale. Ma mère restait au foyer et s'occupait de mes frères et sœurs ainsi que des tâches ménagères. Le linge était lavé dehors à la main sur une planche et mis dans une lessiveuse à tremper. Pour le repassage, nous utilisions des fers à repasser en fonte que l'on faisait chauffer sur le gaz.»

Les dimanches en famille :

«Nous étions une famille catholique et nous allions le dimanche à la messe entre amis. Il y avait d'abord la messe basse célébrée le dimanche matin tôt (entre paroissiens) et la grand messe avec chorale et prêtre. Après la messe, nous allions chez le boulanger pour manger de la galette. Je me souviens encore de la bonne odeur chaude et appétissante.»



Mme Ronchail 1956

Soin pour pieds et mains abîmés

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

½ citron pressé

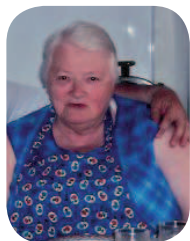
Brosser les peaux mortes et le soir avant de se coucher

Masser les mains et les pieds avec le mélange.

Proposé par Mme Ronchail et Monique Bonansea

Récit de vie proposé par Mme Gruffat et Lucienne Mottl

La guerre de 1939-1945 vécue par Mme Gruffat



C'était en 1939, j'avais huit ans. Un beau jour, les cloches se sont mises à sonner. Mes parents ont compris qu'une terrible guerre était déclarée. Aussitôt tous les hommes ont été mobilisés, beaucoup ne revinrent jamais... Ils ont été fusillés ou brûlés dans les camps de concentration en Allemagne. Mon père a eu de la chance de ne pas être appelé...

Celui qui commandait, c'était Adolphe Hitler dit le Führer. La nuit, quand les avions allemands grondaient dans le ciel, nous avions peur. On éteignait toutes les lumières et on entendait les bombes. Nous habitions à la campagne pas très loin de Rumilly, bombardée également. Les allemands ont envahi la France. Les jeunes se sont enfuis dans le maquis et se sont cachés dans les montagnes aux alentours.

Ensuite, les denrées alimentaires ont commencé à manquer, nous avions tous des

cartes d'alimentation. Nous n'avions que du pain noir qui était rationné. Pour sucrer le café, lui-même remplacé par de l'orge grillé, nous n'avions que de la saccharine. Le marché noir débuta. Celui qui possédait beaucoup d'argent s'en sortait. Les pauvres avaient droit à une petite portion de riz. La viande, elle aussi était rationnée. C'est la raison pour laquelle il fallait élever un porc, le tuer et le saler.

A la campagne, nous avions de la chance d'avoir du lait, des oeufs et des volailles. Les petites gens de la ville qui ne possédaient rien, venaient se ravitailler chez nous. Les allemands venaient également avec des camions et leur fusil sur l'épaule, mais eux ne payaient pas. Ils prenaient la volaille.

Tout manquait, même les vêtements et les chaussures. La guerre dura six ans, c'était terrible. L'Allemagne capitula en 1945. Je ne me rappelle pas du tout de la victoire des alliés, car j'étais encore jeune à cette époque.

Recette de cuisine proposée par Germaine

La fritchiouline

La **fritchiouline** vient d'Italie. Vous verrez qu'avec un reste de viande de pot-au-feu, cette dame a trouvé une recette de petites croquettes de viande qu'elle m'a fait goûter.

*Vous nous en
donnerez
des nouvelles !*



Les ingrédients :

- 250 grs de viande de pot-au-feu
- 250 grs de chair à saucisses
- 4 biscottes brisées dans du lait
- 1 œuf

Hâcher les restes de viande, mélanger à la chair à saucisses et faire revenir dans la poêle. Mélanger ce hachis avec les biscottes. Ajouter un peu de poivre, des herbes de Provence et incorporer l'œuf. Ajouter de la chapelure ou des biscottes si nécessaire. Faire de petites croquettes. Faire dorer dans la poêle et servez chaud ou froid avec une salade.

Le mot des professionnelles proposé par Sylvie Garceau

Le métier d'aide à domicile



Bonjour à tous (tes) les bénéficiaires,

Je vous écris cette lettre au nom de mes collègues et de moi-même. Ceci est dû à un petit malentendu concernant l'appellation « d'aide à domicile ». Il m'est arrivé de lire des articles sur le sujet où tout est confondu. Ce serait vraiment bien de ne plus dire « femme de ménage » ou « aide-ménagère » lorsque vous vous adressez à nous, car si l'appellation a changé, c'est que le terme employé aujourd'hui « d'aide à domicile » est plus adéquat.

C'est devenu un métier à part entière. La plupart d'entre nous ont reçu ou reçoivent encore des formations qui ont pour but de mieux vous aider.

L'aide à domicile effectue bien sûr des activités domestiques telles que :

- Le ménage, lessive, repassage, rangement etc.
- Mais aussi faire les courses, vous emmener chez le médecin, à la pharmacie, à la banque ou chez le kiné.
- Vous aider à remplir des papiers, à les trier si nécessaire ou ouvrir votre courrier.
- Faire une promenade ou une activité tel que : lire le journal, faire un jeu de société
- Et aussi prendre un moment pour discuter avec vous autour d'un café ou un simple verre d'eau, pourquoi pas !

Il y a aussi parmi nous des auxiliaires de vie sociale. Elles font aussi de l'aide à la personne (aide à l'hygiène et à la mobilité,...) ainsi que les tâches mentionnées plus haut si le temps le leur permet.

Comme vous pouvez le constater, cela nous éloigne de la « femme de ménage » ou « aide-ménagère ». Voilà, vous savez tout. Soit dit entre nous, on ne vous en voudra pas si vous faites encore la confusion, mais, ne le prenez pas mal, si on vous le rappelle.

Donc, s'ils vous arrivent de côtoyer des gens qui ne sont pas encore au courant, veuillez, s'il vous plaît le leur rappeler à votre tour.

Merci de votre compréhension.

Sylvie Garceau

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