

LA PETITE GAZETTE

www.brenod.com



Chers amis de la Petite Gazette,

Notre rendez-vous est rythmé par les saisons ; hier nous trinquions à la nouvelle année, et bien aujourd'hui nous saluons avec vous la naissance du printemps, le renouveau. Les pêcheurs vont pouvoir taquiner la truite, les jardiniers inspecter le jardin, bêcher, mais à Brénod, soyons prudents..... il faudra patienter encore un peu ! En attendant les promesses du printemps , nous vous invitons à lire cet extrait d'un poème de Théophile Gautier



" Premier sourire du printemps "

*Tandis qu'à leurs œuvres perverses
Les hommes courent haletants,
Mars qui rit, malgré les averses,
Prépare en secret le printemps.*



Effervescence au sein de la terre

En ce mois d'avril, l'hiver délirant n'en finit pas de s'étirer... il résiste...tel un valeureux guerrier, .. mais les prémices de son déclin sont déjà manifestes. Dans la terre, règne une grande agitation. Les graines en dormance s'éveillent, racines et bulbes s'activent. La mousse déploie un habit vert éclatant sur des talus encore enneigés. En prêtant l'oreille, on peut entendre un bien curieux dialogue.

La primevère, impatiente d'éclore, s'exclame :

"Je suis le symbole du printemps", et d'expliquer à qui veut l'entendre que, dans les temps anciens, le printemps se nommait : primevere ou premevaire, de la forme latine prima vera.

Perce-neige et nivéole moqueuses, lui rétorquent :

"ma chère vous devrez attendre , nous sommes les annonciatrices du printemps, les derniers assauts de l'hiver ne nous font pas peur. Nous grandissons dans la neige et si quelques giboulées nous recouvrent qu'importe.... .fragiles nous sommes, fières, nous nous redressons".

"Moi aussi" s'écrie la jonquille, "je ne crains point la neige, certes elle fripe mes pétales, mais je résiste, je veux m'épanouir.... combien de temps devrai-je attendre ? ... Les humains sont pressés de me voir éclore.... je suis la parure des combes !"

"Et moi ", chuchote la timide violette "quand vais-je égayer les sous-bois de parme, de bleu, de blanc ? "

"Et nous , et nous", demandent l'érythronée, la pâquerette, le narcisse, le muguet, la tulipe, la jacinthe "quand allons- nous éclore ? ".....

La terre est bientôt le théâtre d'un joyeux concert et d'une effervescence grandissante.

"Un peu de patience"... intervient le sage crocus, "notre éclosion est programmée". Dame nature a tout prévu. Le soleil, de jour en jour plus intense, caresse et pénètre notre terre plus profondément. Le printemps se prépare en secret, précoce ou tardif, mais il fait toujours des clins d'œil à ceux qui savent observer.

Les arbres revivifiés par la sève montante se tiennent prêts à bourgeonner.

Tout un monde invisible s'éveille. Insectes, amphibiens, voici venu le temps des métamorphoses !

Ecoutez le chant des oiseaux, le bruit de l'eau vive, celle du torrent, de la cascade, elle court, elle court cette eau, elle est partout dans la forêt, elle est gaie comme des notes de musique, comme le refrain d'une chanson que nous avons tous envie de fredonner...

Le printemps est revenu



Dominique Pouquet

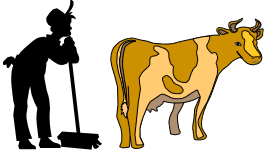
DVD " MÉMOIRE DE BRÉNOD "

MONTAGE VIDEO DE 160 CARTES POSTALES ANCIENNES AVEC TEXTES ET COMMENTAIRES SUR LES QUARTIERS, LES FERMES, LES HAMEAUX ET LA VIE QUOTIDIENNE D'AUTREFOIS - FORMAT : TV ET PC/MAC - PRIX DE VENTE : 22 EUROS.

AVANT LE 30 AVRIL 2006 : **18 EUROS** PAR SOUSCRIPTION AUPRÈS DU BUREAU DE TABAC DE BRÉNOD

LIVRAISON : FIN JUIN

NUMERO " 40 " : AVRIL 2006



La Fruitière d'autrefois !



Le « Petit Larousse » nous donne la définition suivante : « petite coopérative de producteurs de lait créée pour la fabrication du fromage, notamment du gruyère. Local où se fait la fabrication. »

Ces fruitières sont nées en Suisse et en Franche-Comté au début du XIXe siècle. Elles se sont données pour but qu'à chaque éleveur revienne le fruit (d'où leur nom) de leur production.

C'étaient des lieux très animés lors de la coulée. On passait d'agréables moments à bavarder du temps, des dernières nouvelles du village ou des environs, des événements de France ou du monde. La durée de ces instants de convivialité variait en fonction des exigences des travaux des champs. On faisait aussi des connaissances puisque des particuliers venaient s'approvisionner en lait frais.

La coulée était le moment où les producteurs venaient livrer leur lait à la fruitière. La livraison avait lieu deux fois par jour, le matin et le soir.

Ce lait s'apportait dans des seaux tenus écartés par des cercles en bois, ou dans des « boilles » transportées sur le dos, sur une petite charrette ou à dos d'âne.

On mesurait la quantité livrée dans un pèse-lait. Chaque éleveur avait un carnet où était inscrit le résultat de chaque pesée (carnet de fruitière).

Le lait était ensuite mis au frais dans des « bagolets », sorte de larges récipients cylindriques. Le fromager prélevait la crème formée à la surface pour la fabrication de la crème à l'aide d'une baratte.

Tous les matins, le fromage devait être élaboré.

Pour cela, le lait était transvasé dans un chaudron en cuivre sous lequel était entretenu un feu de bois. Ce bois était fourni par les sociétaires. Le lait caillé était récupéré dans une grande toile, puis transféré dans un pressoir pour en extraire le petit lait.

Les enfants du village étaient friands des « rognures », lanières de fromage frais découpées autour du moule dans lequel il était pressé.

Enfin la meule était entreposée dans une cave, sur des planches en sapin, pour son affinage.

A la fin du XIXe siècle, il y avait trois fruitières à Brénod :

- une à Macconod fermée en 1920

- une à la Combe de Léchaud fermée en 1967

- et celle de Brénod toujours en activité, qui est aussi la seule à ce jour à fabriquer du comté sur le plateau. Sa construction est antérieure à 1865. Il y avait trois grandes cuves en cuivre et plusieurs pressoirs. A l'origine 73 cultivateurs apportaient leur lait à la fruitière. Il n'y en avait plus que 23 en 1928. Il en reste 2 aujourd'hui.

Ce n'est plus un lieu de vie comme autrefois, les producteurs ne livrant plus eux-mêmes leur lait à la fruitière, celui-ci étant collecté par un camion-citerne.

Lucette



Du Pain sur la Planche ! ...



Cela avait commencé par les labours. PILON et CHALET, nos deux bœufs liés par un joug, tiraient la charrue à mancherons. Je me souviens « les avoir conduits » avec mon grand bâton en noisetier sur l'épaule. Mon père restait derrière et manoeuvrait la charrue qui creusait de longs sillons noirs. Des vers de terre roses, soudain dérangés, se tortillaient.



La herse, un grand triangle cerclé de bois, avec des traverses sur lesquelles étaient fixées de longues pointes en fer, cassait les mottes de terre.

Le grand van, cette machine tout en bois, actionnée par une manivelle, avait auparavant éliminé les mauvaises graines (l'ivraie). Il ne restait que le bon grain, traité ensuite au vitriol. Ce liquide bleu et odorant, sulfate de cuivre, évitait ainsi certaines maladies.



Du Pain sur la Planche ! ... (suite)



On était opérationnel pour les semailles. J'accompagnais mon père équipé d'un grand tablier de t bleue. Le blé était jeté à la volée, à droite, à gauche, avec des gestes réguliers. Je marchais « entre semences », ce qui consistait à piquer des petits bâtons, repères indiquant jusqu'où étaient tombées les graines. Mon père criait : « tu en vois ? ». Il remarquait sans doute mon manque d'intérêt car je n'avais qu'une hâte, c'était de rentrer à la maison.

Ensuite les bœufs tiraient un large et gros rouleau métallique qui enfouissait les grains mêlés à de nombreux cailloux.

Ainsi se passaient mes vacances de Pâques au grand air. La bise des Rameaux était souvent au rendez-vous et je reprenais le chemin de l'école avec une bonne « bouille ».

Les jours et les mois passèrent, avec alternance de pluie et de soleil. Le blé grandit, grandit, grandit et devint de magnifiques épis blonds et dorés. Il fallait moissonner.

Armé de tout son courage, mon père fauchait à la main. Avec ma mère, mes sœurs et mon frère, on faisait délicatement des gerbes, à l'aide de râteaux en bois achetés à la Chenalette. Elles étaient ensuite liées, chargées sur un char et remisées à la grange, juste au-dessus de l'écurie des génisses.

Auparavant, ma mère avait raccommoqué ou rapiécé tous les sacs en toile marron. Les souris les avaient endommagés, sans doute en s'essuyant la bouche dessus après de bons repas.

Aux environs de la Toussaint, le grand jour arrivait : le battage à la grange. Cela mobilisait beaucoup d'hommes venus des fermes avoisinantes. Je les revois encore travailler avec leur fourche en fer pour mieux piquer les gerbes, leur casquette, leur grand mouchoir à carreaux sur le nez afin de ne pas trop respirer de poussières. De son côté, ma mère s'affairait au fourneau et mijotait un bon « bouilli ». Une grosse pièce de bœuf achetée à la boucherie GUY pour rassasier tout ce monde. En entrée, elle servait toujours une écuelle de bouillon gras pour faciliter la digestion de la poussière. Une assiette bien garnie puisqu'on y mettait une tartine de pain, du gruyère coupé en lamelles, le bouillon bien chaud « avec des yeux » et certains ajoutaient une lichette de vin pour donner des forces. Puis la viande bouillie était servie, accompagnée d'abondants légumes du jardin. Il y avait toujours deux services car la machine à battre ne s'arrêtait qu'à épuisement du stock. Notre salle à manger, très peu utilisée, reprenait soudain vie.

Les sacs de grains étaient transportés à dos d'homme puis vidés dans un grenier. C'était une petite pièce, avec un plancher, une fenêtre pour aérer, et compartimentée par des cloisons basses en bois pour séparer le blé, l'orge et l'avoine. La récolte était bien au sec dans la maison familiale, juste à côté de la chambre de mes parents. A croire qu'ils pouvaient mieux veiller sur elle. Cela n'empêchait pas les souris d'y faire de belles sarabandes !

Des sacs de blé, mis à part, étaient portés au moulin BELLON de Maillat. Nous avions alors une belle et fine farine blanche. Celle-ci servait à la cuisine pour confectionner les quenelles, la pâtisserie. Mais la majeure partie était utilisée pour « le pain de ménage ». La ferme de la Gouille avait son four comme toutes les fermes et hameaux avoisinants. En accord avec nos voisins GRIOT, nous « faisons au four » le même jour. La veille, chacune de leur côté, les femmes préparaient le levain, mélangé à de l'eau et un peu de farine, qui passait toute la nuit dans un coin du pétrin. Le lendemain, Virginie et ma mère retroussaient leurs manches. Il fallait brasser des kilos de farine auxquels étaient ajoutés le levain et de l'eau, pétrir longuement cette belle pâte à pain. Celle-ci levait bien deux heures avant d'être répartie dans des benons enfarinés, corbeilles rondes en osier. Pendant ce temps, « le père PIERRE » appelé ainsi familièrement et le mien allumaient le four avec des fagots et entretenaient le feu. Lorsqu'il était à bonne température, ils enfournaient les pains ronds à l'aide d'une longue et large pelle en bois. Ma mère nettoyait soigneusement le pétrin avec une raclette, petit outil qui permettait de récupérer la pâte accrochée aux parois en bois. Elle reconstituait un dernier pain « le raclon » bien doré et croustillant. Voilà pourquoi on appelait ainsi le dernier d'une fratrie : le raclon !

Mon cousin Robert a mordu une tartine à pleines dents, pour la première fois à la Gouille. Souvenir inoubliable !

C'était toujours le papa qui coupait le pain à la maison après avoir pris soin de tracer une croix dessus avec son couteau.

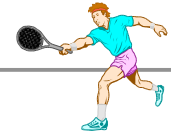
Ce pain, fruit du travail des hommes.



Maguy Havez Massonnet



Les associations vous informent



TENNIS DE LA GRANDE SAUGE

Le Tennis de la Grande Sauge organise son Assemblée Générale **le samedi 22 Avril 2006**, à 18h00 salle de la Mairie. Les membres et amis de l'association sont cordialement invités à l'assemblée générale et au pot de l'amitié qui suivra. Nous comptons sur votre présence. Venez nombreux.

"Les P'TITS BERGNOLANDS"



remercient vivement les habitants pour leur participation à l'achat des calendriers au moment des fêtes. Le centre de loisirs-garderie est ouvert le mercredi. Les inscriptions se font auprès de la directrice, Mme Marcelat Hélène. Possibilité de restauration. Le CLSH sera ouvert du 24 Avril au 28 Avril 2006.

Le bureau

LA BIBLIOTHEQUE DE BRENOD VOUS INFORME



Le bibliobus passera le 13 Avril 2006. Vous pourrez donc venir emprunter de nouveaux livres.



Horaires de la permanence : **Mercredi : 13 h 30 à 14 h 30** **Samedi : 11 h à 12 h**
N'hésitez pas à venir nous rendre visite.



A vos marmites et cuillères ... !



Le printemps arrive tout doucement. Les journées s'allongent, les températures remontent au-dessus de zéro, la neige fond à vue d'œil, les oiseaux chantent et commencent leurs « danses ». Tous ces petits signes chassent notre morosité de fin d'hiver. Quoi de mieux pour préparer les fêtes de Pâques.

Au menu pascal, les produits de printemps nous procureront joie et bien-être.

En entrée, on commencera par un plat léger, les asperges à la Controise, puis le gigot de mouton tant attendu !!!

ASPERGES A LA CONTROISE

1 botte d'asperges, 4 œufs, 1 laitue, échalote, persil, sel et poivre

Mayonnaise : 1 jaune d'œuf, huile, moutarde, vinaigre, sel et poivre

Portez à ébullition une casserolée d'eau salée, plongez-y les asperges épluchées et lavées.

Retirez-les après une cuisson d'une vingtaine de minutes. Egouttez sur un linge.

Entre temps, tournez la mayonnaise. Faites durcir les œufs. Leur coquille retirée, coupez-les en longueur. Enlevez les jaunes et gardez les blancs comme coupelles. Malaxez à la fourchette les jaunes, l'échalote hachée et la moitié de la mayonnaise. Salez et poivrez. Remplissez-en les blancs d'œufs.

Sur le plat de service, disposez un lit de feuilles de laitue. Couchez-y les asperges et entourez -les des coupelles garnies. Décorez avec le reste de mayonnaise et quelques pincées de persil finement haché.

GIGOT DE MOUTON A L'AIL

1 gigot maigre désossé, roulé et ficelé, 75 g de beurre, 1 oignon, 2 cuillères à soupe de farine, 4 tomates, 12 gousses d'ail, sel et poivre

Faites revenir le gigot dans le beurre jusqu'à ce qu'il soit doré à point.

Retirez et réservez en casserole. Mettez l'oignon à blondir dans la matière grasse. Saupoudrez de farine. Ajoutez les tomates coupées en quartiers et mouillez d'un verre de bouillon. Versez sur le gigot le roux obtenu. Laissez cuire _ d'heure par livre environ.

Entre temps, faites bouillir les gousses d'ail épluchées. Retirez à mi-cuisson et garnissez-en le gigot au moment de servir. A manger bien chaud.

Vous pouvez accompagner ce plat de bons flageolets et de haricots verts frais persillés et aillés, c'est un délice.

Bon appétit , et bonnes fêtes de Pâques. Attention de ne pas trop abuser des chocolats !!!!

Claire AUGAGNEUR