

<http://menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article407>

La rubrique de Jeannine Cappy

LA SAISON DES RUFFS

- Revue N°19 -

Date de mise en ligne : jeudi 17 avril 2003

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits

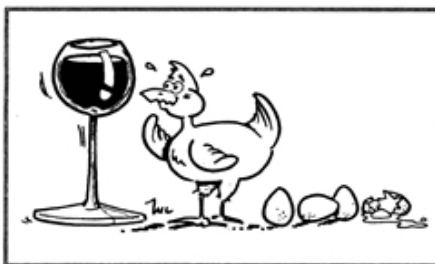
réservés



-----Avec l'arrivée du printemps, le renouveau de la nature met la basse-cour en émoi et les volailles émoustillées pondent sans répit.

Certains avaient même imaginé une méthode originale pour obtenir des oeufs pendant l'hiver. Voici ce qu'écrivait le magazine « Rustica » n°15, le 14 avril 1929 :

Le vin et la ponte



« Voici, résumé en trois lignes, le résultat d'expériences poursuivies par JAUBERT, Professeur d'Agriculture à Fontainebleau. Il opérait sur des poules gâtinaises de seize mois.

Un premier lot de poules recevait :

----- le matin : 60g de blé, avoine, sarrasin ou orge.

----- à midi : 350g de pommes de terres cuites.

----- Le soir : 50g de déchets de pain et de la verdure à volonté.

-----A un deuxième lot, il ajoutait quelques centilitres de vin par tête et par jour, qu'il donnait en mélange avec le pain.

-----Le nombre des oeufs pondus par le premier lot en octobre-novembre-décembre-janvier, fut de 27. Pour le second, de 175. La chose a d'ailleurs été prouvée depuis à plusieurs reprises » Rien n'empêche d'essayer

-----L'abondance des oeufs a toujours incité les ménagères à faire largement profiter leur famille de cet aliment de choix, aux qualités nutritives exceptionnelles. On peut les utiliser de mille façons, consommés nature ou associés à d'autres ingrédients, pour la confection d'innombrables recettes, des plus simples aux plus sophistiquées. En particulier, peut-on imaginer biscuits, gâteaux et pâtisseries diverses sans « eux » ? Ou les délicieuses crèmes, oeufs au lait (appelés parfois têt-fait), ou encore les vaporeux oeufs à la neige, dessert traditionnel du repas pascal. Les mères, jadis, faisaient boire à leurs enfants un peu pâlots le reconstituant « lait de poule [\[1\]](#) »

o

°â€°

-----Voici trois recettes anciennes, peu connues, puisées dans le cahier de Madame BERTIN, cuisinière à Passavant dans les années 1900.

Les oeufs farcis

-----Faire durcir des oeufs, ôtez les de la coquille, coupez-les en deux. Retirez les jaunes et écrasez ces derniers avec du sel, un peu de mie de pain trempée dans du lait, persil, ciboule hachés très fins, oignons cuits et hachés. Remplissez les blancs de cette farce.

-----Beurrez un plat, mettez-y les oeufs, ajoutez dessus un peu de crème et mettez à four chaud cinq bonnes minutes. Servez de belle couleur dorée.

Les oeufs Parmentier

-----Dans un plat qui va au four, mettez une épaisse couche de purée de pommes de terre, bien serrée. Creusez dans ce lit, avec le dos d'une cuillère, des cavités. Cassez un oeuf dans chacune d'elles ; saupoudrez de gruyère râpé, de chapelure et quelques morceaux de beurre de place en place. Mettez au four et servez quand les oeufs sont cuits (7 à 8 minutes à four moyen).

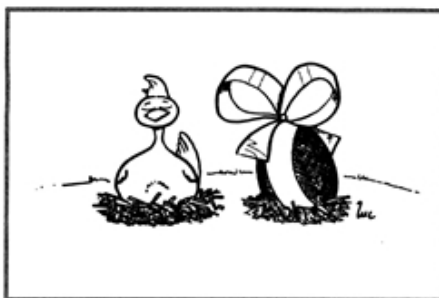
L'omelette au chocolat

-----Faire dissoudre dans une casserole une tablette de chocolat avec un peu d'eau. Laissez un peu refroidir. Ajoutez quatre jaunes d'oeufs et une cuillerée à bouche de crème double. Fouettez les quatre blancs en neige bien ferme et mélangez délicatement au chocolat.

-----Faire fondre dans une grande poêle soixante grammes de beurre ; quand il est bien chaud, versez votre omelette en tournant avec une cuillère. Quand elle est cuite, roulez-la sur elle-même, dressez sur un plat et servez avec une sauce au chocolat.

-----Et les oeufs de Pâques, dans tout cela ? Qu'ils soient teints et décorés, en sucre ou en chocolat, ils sont, de toutes façons, les rois de la fête.

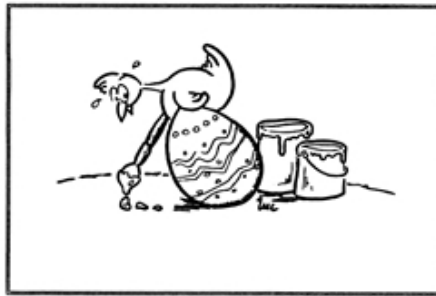
-----L'origine de cette coutume remonte au XII^{ème} siècle et même peut-être avant. A cette époque, l'Eglise interdisait de manger des oeufs pendant les quarante jours précédant Pâques. Mais les poules, elles, ne faisaient pas Carême et continuaient à pondre, si bien qu'on se retrouvait, le matin de Pâques, avec une grande quantité d'oeufs disponibles. L'habitude est alors venue de les teindre, de les orner de dessins ou de prénoms et de les offrir en cadeaux.



A partir du XVIIIème siècle, on commença de vider les oeufs frais, pour les remplir de chocolat. L'oeuf moderne était né ! Et comme on n'arrête pas le progrès, les moules ont été perfectionnés pour obtenir les formes fantaisies actuelles : oeufs de toutes tailles, poules, lapins, cloches

-----Ces dernières ne sont, elles, peut-être pas très satisfaites du progrès. Pendant très longtemps, elles ont eu le monopole de la distribution pascale. De nos jours, elles semblent subir une rude concurrence. Elles étaient pourtant bien généreuses, quand, revenant toutes carillonnantes de Rome, elles parsemaient les jardins de friandises à l'intention des enfants. Une Argonnaise se souvient d'une époque où les cloches n'étaient pas très riches :

Tradition avant guerre en Argonne : les Pâques des enfants



On allait chercher les oeufs de Pâques, samedi midi, en revenant de l'école. Certains élèves n'allaient même pas en classe pour être les premiers. On trouvait des oeufs en sucre colorés, une pièce dans une enveloppe, peut-être à plusieurs places, surtout sous les groseilliers.

-----Le jour de Pâques, au retour de la messe, on mangeait chacun son oeuf dur (ceux ramassés le jour du Vendredi Saint). Sur chaque oeuf, on avait son nom, écrit avec un bout de bougie ou un morceau de savon, puis cuit dans de l'eau colorée avec des pelures d'oignons ou du café (chicorée).

-----Les cloches s'étaient envolées à la messe du jeudi, dite le matin vers dix heures, messe solennelle " les dames endimanchées (presque). Sitôt, les enfants de choeur prenaient la relève pour sonner, avec des crécelles [\[2\]](#) l'angélus, avant la classe, à midi et le soir. La crécelle en bois était souvent faite par un menuisier artisan du village, ou un père ou grand-père. Elle se passait aussi de génération en génération (si elle avait résisté), mais alors, elle était grosse et lourde.

-----Le Lundi de Pâques, les enfants de choeur qui avaient fait les crécelles (tous n'y allaient pas et il y avait des jalousies) ramassaient, dans un panier, des gâteries, oeufs, chocolat, argent, etc Ils allaient de maison en maison en chantant :

-----Nous sommes tous enfants de choeur
-----Qui parmi vous venons joyeux
-----Vous annoncer la Rédemption " Alléluia

-----Si votre poule a bien pondu
-----Donnez-nous donc quelques bons oeufs
-----Une douzaine serait mieux " Alléluia

-----Si nous partons d'ici bredouilles
-----Nous crierons comme des grenouilles
-----Mais nous aimons mieux vous chanter - Alléluia

-----Chaque année, il y avait un chef de crécelle (si l'on peut dire), souvent, le plus âgé, qui donnait le signal de créceller pendant les tournées. Les enfants avaient un endroit où se rassembler ; là, ils faisaient du feu, y mangeaient pommes de terre à la braise, lard, oeufs.

Andrée CHARBOGNE

[1] Battre un jaune d'oeuf avec du lait chaud sucré, aromatisé à l'eau de fleur d'oranger.

[2] Crécelle : moulinet en bois formé d'une planchette mobile qui tourne bruyamment autour d'un axe. Elle était destinée à remplacer les cloches parties à Rome.