Histoires de Molitg (II)

recueillies auprès d'Odette Banet
par Danielle Brusson

Édité par l'Office de Tourisme de Molitg-les-Bains
Imprimé par Autre Page - 66500 Prades
Fevrier 2015

Eté 2013.

Je retrouve Odette au village.

Nous donnons une suite au premier recueil **Histoires de Molitg** et complétons ainsi l'évocation de la vie du village autrefois.

"Je raconte ce que j'ai vu et entendu de mes grands-parents" dit Odette.

Et elle le dit avec ses expressions bien locales, ses mots de catalan ... et une simplicité pleine de saveur.

Danielle Brusson

Le village dans les années 60

Le vieux village.

C'était un village ancien qui existait depuis longtemps, avec son **Castell** * et son église.

On disait qu'autrefois, le cimetière était sur la place. On a retrouvé des tombes très anciennes, sur la place, et au Castell aussi.

Pour entrer dans l'église, on passait par la cour du Castell. Là, sur le côté, tu trouvais une petite porte qui ouvrait dans la sacristie.

Les rues étaient en terre battue.

Les maisons étaient toutes construites pareil, des gros murs avec de la terre et des cailloux, toutes faites à peu près.

Tu trouvais une grande cuisine avec une grande cheminée ; neuf cheminées sur dix fumaient, il fallait ouvrir la fenêtre pour que la cheminée tire... alors tu te chauffais de devant et tu te gelais de derrière.

En principe tu avais deux chambres ou alcôves.

Au-dessus, le **sostre***, où tu mettais le blé, la farine, les saucissons à sécher.

En bas, tu trouvais les poules, le cochon dans le **pati*** et la cave à vin.

La fontaine et l'abreuvoir, à l'entrée du village.

***Castell** : château - **Sostre** : grenier - **Pati** : cour*

L'eau.

Autrefois, il n'y avait pas d'eau dans les maisons. On n'avait que la fontaine du Carrer d'Avall et celle du Cap de la Vila. Elles coulaient tout le temps.

On disait que celle du Carrer d'Avall n'était pas bonne mais les gens en ont bu toujours ; elle a toujours coulé pour le lavoir et pour arroser aussi.

Fontaine de la route

Puis on a capté une source qui sortait de la montagne et on a construit la fontaine de la route, rambla Pau Casals. Il y a une date : 1899.

Plus tard dans les années 30, on a fait le projet fontinal.

On a mis l'eau dans les rues, dans des bornes. Il y en avait une devant l'église, une devant la maison Dupont, Brou, Vergès, peut-être une devant chez Coupet et une à l'école.

Une borne

On allait chercher l'eau dans des seaux ou des brocs et l'eau pour boire dans des cruches en terre ou en cuivre.

Beaucoup de maisons avaient un puits.

Toutes les maisons du Carrer Major avaient un puits. Souvent il était sec mais dedans, on gardait les choses au frais.

L'électricité.

Moi, j'ai toujours connu l'électricité, mais pas partout. Dans les chambres on avait une petite veilleuse, on mettait de l'huile dans un verre, une mèche et ça brûlait. C'était moins cher que les bougies, je suppose.

Dans les granges, il n'y avait pas d'électricité. Quand une vache voulait vêler, les gens prenaient le fanal. Alors il y avait le fanal à la bougie et le fanal à pétrole. Il y avait les deux, voilà.

Les gens s'en servaient aussi quand ils allaient arroser, la nuit.

Le fanal

La cuisine.

Dans ces grandes cheminées, l'**olla*** pendait à la crémaillère et un ou deux **toupis*** étaient posés au coin du feu, **a la vora dal foc**.*
Pour l'ollada*, tu mettais des couennes, un morceau de jambon, du cochon puis les légumes, chou ou ce que tu avais.

Chacun arrangeait son ollada à sa façon. On en mangeait pendant deux jours, **rescalfat*** hein !

Dans les toupis mijotaient les **fricots*** et le **salpiquet de mongetes***. Quand ils partaient aux champs, ils tiraient le toupi un peu en arrière pour que ça ne brûle pas.

Les jours de fête, on préparait une poule ou un coq au vin. On tuait un agneau ou un chevreau et pour dessert c'était l'île flottante ou le **pa d'ous**.*

***olla** : chaudron - **toupi** : faitout avec une seule poignée*
***a la vora del foc** : au coin du feu - **ollada** : soupe*
***rescalfat** : réchauffé - **fricots** : ragoûts - **salpiquet de mongetes** : ragoût de haricots - **pa d'ous** : flanc aux oeufs*

On ramassait les escargots que l'on trouvait dans les jardins, dans les vieux murs de pierre. Soit on les faisait jeûner pour la **cargolada***. Soit on les lavait bien avec du vinaigre et on les faisait bouillir avec du thym, une feuille de laurier. Puis, tu les passais à la poêle avec de l'ail et du persil. Là, j'en ai une quinzaine dans un vase. Le jour où ça me piquera, je les mettrai à bouillir et je me les mangerai. Ah, c'est très bon. Plus gros y sont, mieux y sont.

A Noël, on mangeait le tourteau à l'anis et les tourons.

A Pâques, les bougnettes. On en faisait une grande quantité que l'on conservait dans des linges et dans des panières. On en mangeait des Rameaux à Pasquettes, le dimanche après Pâques.

Ancienne cuisine, maison de la famille Salvat

***cargolada** : escargots grillés au feu de sarment, plat national*

Les granges ou cortals

Dans le village, il y avait en tout, une vingtaine de granges. Tu trouvais la grange à côté de la maison avec quatre ou cinq vaches.

Un cortal

Ca faisait beaucoup de bétail parce que tout le monde vivait du lait.

L'été on en gardait le moins possible au village, juste pour atteler à la charrette, pour rentrer les foins... Les autres, on les amenait à La Clause, là-haut, du premier mai jusqu'à Toussaint. Après, elles redescendaient et chacun gardait ses vaches dans les prés.

Deux fois par jour, il fallait les conduire à la **pila***.

Puis, il fallait traire. Moi, je pouvais traire jusqu'à quatre ou cinq vaches. Tu portais ce lait au laitier qui passait tous les matins, et tous les mois tu avais ton chèque.

On caillait le lait pour avoir un peu de fromage frais.

Mais ceux qui avaient des chèvres faisaient du fromage, l'été là-haut dans la montagne. Mon grand-père, nous redescendait un fromage qu'on en trouve plus comme ça. J'ai essayé tous les fromages de chèvre, aucun n'a le même goût que le fromage de mon grand-père **Pere***.

Les rues étaient sales avec les bouses et les poules qui rôdaient partout. C'était vraiment la campagne. **Carrall, que vols** !

pila *: abreuvoir -* ***carrall que vols*** *: que veux-tu*
Pere *: prénom, Pierre en catalan*

Ferrer les vaches.

Je ne me souviens pas avoir vu un forgeron à Molitg mais il y avait une **ferreria***.

Devant la porte, il y avait un figuier de Barbarie et on mangeait ces figues.

On ferrait les vaches dans une cour. On attelait les vaches puis on les soulevait avec des courroies. On leur coupait bien les ongles et quand c'était les chevaux, on leur brûlait un peu le sabot.

Quand j'étais jeune, mon père m'envoyait à Mosset pour ferrer nos vaches. Le matin, j'arrivais, je m'occupais de rien. Le maréchal-ferrant détachait la vache, il la ferrait, une, puis l'autre.

Et moi, je redescendais avec mes vaches jusqu'à Molitg.

Attelage

***ferreria** : cour où l'on ferrait les vaches*

Les chemins.

Il y avait quatre chemins qui partaient du village : vers Llimiague, vers Lou Manat, vers Bilade, vers les Bains.

La route de Prades n'existait pas, on montait par Castellar. Le chemin passait devant la chapelle St Anne, tu arrivais à Molitg au Cap de la Vila, tu continuais derrière les maisons, la petite rue de Despéramont puis chez Cauneille puis vers chez Argelès et ça allait rejoindre Mosset par Junquera et la Platana.

La route de Campôme n'existait pas non plus. Le chemin passait par le Carrer d'Avall puis Bilade.

Beaucoup plus tard, certaines routes se sont construites autour du village comme le Cami Nou.

Ancien chemin de de Sournia

L'oratoire de Saint Marc marque la limite entre Molitg et Campôme. Saint Marc, c'est le 25 avril et Saint Marc **es abrigat amb el capot***, ça veut dire que c'est un Saint de glace.

Avant on allait avec le Curé et tout le village, bénir Saint Marc. Il protégeait des gelées car il pouvait neiger au mois d'avril.

On disait que dans les bois, derrière Saint Marc, une petite bergère avait été dévorée par un loup. Il y a eu longtemps une croix en granit à cet endroit mais elle a disparu.

Oratoire St Marc

Es abrigat amb el capot : porte une cape.

Les champs.

Les champs étaient à cinq cents mètres autour du village. On faisait les pommes de terre, les haricots secs, les betteraves pour les cochons et tout le jardin qu'on avait besoin, que ce soit tomates, oignons, ail, céleri. Même que ce soit la montagne, on avait tout.

On faisait du blé. On allait au moulin de Vinça je crois pour avoir de la farine.

Pour le bétail, on cultivait du maïs et de la luzerne. C'était de la bonne herbe pour les vaches laitières, pour qu'elles aient plus de lait. Ca rapportait davantage. Et puis on faisait trois ou quatre coupes. Chaque deux ou trois ans, il fallait la changer de propriété, ça épuisait la terre. Enfin, la terre, on y mettait beaucoup de fumier, elle était entretenue. Maintenant, ils font du pré artificiel.

Pendant la guerre, mon grand-père avait cultivé du tabac dans le champ vers Campôme. Je les vois encore ces grandes feuilles.

On plantait aussi des cacahuètes qu'on faisait griller en hiver chez le boulanger. Avant, on en vendait partout. On te le mettait dans un « **mesuret*** » et dans une poche en papier. C'était une gourmandise.

Casse-croûte aux champs

« mesuret » : *petite mesure*

Les foins

Le vin

Il y avait des vignes : Romader, Perafita, Crou; Terras Blanquas vers Sournia, la Rondolera vers Saint Marc , les Arènes à Llimbergue et une seule qui s'arrêtait vers Lou Manat car Mosset n'avait pas de vigne.

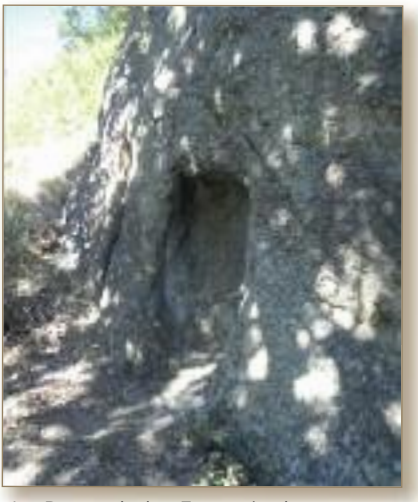
Jean Brou et sa vigne

Tout le monde avait sa cave et faisait son vin. On commençait les vendanges vers octobre et on pressait vers la Toussaint.

Les vendanges, c'était la dernière récolte de l'année et c'était une fête. On s'invitait les uns les autres, on faisait un bon **esmorzar***, on grillait de la saucisse et on faisait une bonne salade d'anchois avec des oeufs bouillis. Que c'était bon ! Les gens se rendaient service. Les vendanges, c'était une partie de plaisir.

On coupait les raisins, grenache, aramon, carignan. On avait un peu de muscat pour manger pas pour faire du vin. On mettait ce raisin dans des comportes qu'on chargeait sur la charrette.

esmorzar *: petit déjeuner campagnard*



La Roca de les Encantades

Quand on vendangeait à Crou, là-bas au fond et que la charrette remontait chargée, il fallait pousser. Quand on arrivait devant **la Roca de les Encantades** *, c'était raide. Il fallait bloquer la roue avec un gros caillou pour ne pas reculer. On avait peur que la charrette se renverse et emporte le cheval ou les vaches.

La route de Sournia n'existait pas, il fallait descendre, passer par le pont et remonter.

A la cave, on écrasait ce raisin, on le mettait dans les tonneaux et quinze jours plus tard on pressait pour faire le vin. Il y avait quatre ou cinq pressoirs dans le village. Après, il restait la **vinassa*** qu'on utilisait pour faire l'alcool.

La cave

Roca de les Encantades : *roche des fées -* ***vinassa :*** *le moût*

L'alambic.

Tout le monde faisait son eau de vie. L'alambic se trouvait au Carrer d'Avall, à côté du lavoir. C'était un truc en cuivre avec un circuit d'eau. L'eau venait de la fontaine. On faisait beaucoup de feu. Chacun portait son bois et sa vinassa. Quand l'alcool descendait, ça coulait dans un décalitre. Le thermomètre marquait le degré. Les premiers litres sortaient à 90°, après ça baissait. C'est Pézilla qui le faisait.
La régie venait contrôler.
Avec cet alcool, ils faisaient de l'absinthe. L'absinthe, c'était le pastis de maintenant. Ils le faisaient avec des herbes, après on nous a vendu des extraits mais c'était défendu. Des gens passaient, et tu achetais cet extrait au marché noir, ça venait d'Espagne. Tu le mettais dans un litre d'alcool et ça te faisait ton pastis. Ils mettaient quelques gouttes sur un sucre au-dessus d'un verre puis de l'eau.

Jacques Radondy,
le père d'Odette Banet

On buvait aussi la gnôle avec le café. On mouillait un sucre parce que pur c'était trop fort. Mon père disait : "ça t'allume l'estomac, ça !"

Ils faisaient beaucoup de fruits à l'alcool, cerises, prunes, muscat.

Et aussi quand ils avaient mal, ils s'en servaient, pour désinfecter.

Les vendangeurs près de la Villa St Jean

L'arrosage.

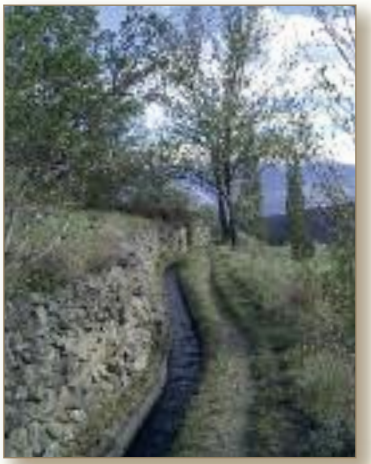
Tout le monde arrosait ses propriétés, chacun avait ses heures. On respectait les heures d'arrosage que ce soit de nuit ou de jour.

Autrefois, le canal n'était pas cimenté, il arrivait très peu d'eau, l'eau se perdait en route. Dans les années cinquante, on a cimenté le canal de Mosset à Molitg.

Plaque du garde vannier : Henri Bonhoure, grand-père de Huguette Broch

Pour garder le canal bien propre, pendant deux ou trois matins, les hommes du village allaient le nettoyer. Et après, une fois qu'il était propre, c'est le garde-vanne qui s'en occupait. Il était assermenté avec la plaque et tout. Il surveillait les « **tampanell*** ».

Quand l'eau arrivait à Molitg, Mosset et Campôme n'avait pas le droit d'arroser. Si quelqu'un était pris, il payait une amende.



Le canal d'arrosage

De Lou Manat au Cabanil, c'est communal. Après, chacun doit nettoyer son morceau de terrain et donner cinquante à quatre-vingt centimètres de passage.

Pour qu'on ne manque pas d'eau, il fallait qu'on ait une congère de neige, là-haut au col de Jau. On disait: " Si la neige dure jusqu'à la Saint Jean, on est sauvé. On manquera pas d'eau pour arroser."

***Tampanell** : vanne*

Le bois.

Tout autour des vignes, c'était des bois. On avait tous un petit bois. On allait là, ramasser le bois pour se chauffer.

Mon père montait au Pignier avec sa charrette et il allait à l'Oustreille. Ils passaient sur la roche, le chemin était tracé à peu près. Elles prenaient quelque chose ces vaches !

J'y allais quand j'étais gamine. On te donnait une bûche, les grandes portaient deux bûches. Parfois, il fallait faire cinq cents mètres, la charrette n'était pas à côté. Les hommes se mettaient en équipe et à six ou sept, ils remplissaient la charrette. Tu faisais cinq ou six voyages dans une matinée.

Et quand on redescendait au Pignier, il fallait serrer la mécanique parce que c'était raide. **Te deien : « serre i serre*** » Il fallait de la poigne pour bloquer les roues avec une corde.

Ensuite, le bois était rangé dans la cave à côté des sarments qui servaient à allumer le feu. L'**argentis***, te faisait un bon feu vif, par exemple pour cuire des frites à la poêle.

Dans beaucoup de maisons, le feu restait allumé toute la journée. En principe, il y avait toujours un vieux ou une vieille qui restaient pour surveiller le feu. Le soir quand ils partaient au lit, ils mettaient deux pelletées de cendre, **ben estufat aixó***. Le matin, tu écartais ces braises, tu ajoutais un peu de bois menu et ça repartait.

te deien : *serre i serre : on te disait : serre, serre !*
argentis *: genêt*
ben estufat aixó *: tout ça bien étouffé.*

Les Bains

Il y avait deux chemins pour aller aux Bains, le vieux et le **nou***.

Le vieux, descendait tout droit et passait par le château. Du temps de De Massia, on ne nous disait rien, nous passions dans le parc. C'était magnifique toutes ces fleurs, tous ces rosiers, les uns plus beaux que les autres et des grimpants. Il y avait aussi des jujubes. C'était acide mais on pouvait les manger.

Plus bas, c'était des terrasses avec deux lavoirs et plein de violettes cultivées. C'était beau.

Mon père avait un champ qu'il fauchait près des tennis.

Tout était cultivé, tu vois encore les **feixes***. Les charrettes remontaient par ce chemin vieux avec les vaches ou le cheval ou le mulet.

A l'entrée du Grand Hôtel, il y avait deux ou trois baraques comme celles des forains. Quelques femmes vendaient des petits bijoux, des souvenirs, des cartes postales.

Les Bains : Le plaça

***nou** : neuf -* **feixes** *: terrasses*

Il y avait là, Salettes de Prades qui coiffait, qui rasait. C'était l'époque **del cran***. Germaine disait : "**Jo me cal en Georges Salettes, en Georges me fa el « cran » petat** !* "

On avait le droit d'aller se baigner quand on voulait. C'était pour la toilette, pas pour se soigner. L'eau coulait tout le temps. Ça sentait l'œuf couvé. Tu arrivais sur la route, déjà ça sentait.

En entrant dans l'établissement, juste après la porte, tu avais une petite fontaine. A droite, c'était les baignoires pour les gens du village et à gauche pour les curistes.

Il y avait là, Salettes de Prades qui coiffait, qui rasait. C'était l'époque del cran*. Germaine disait : "Jo me cal en Georges Salettes, en Georges me fa el « cran » petat !* "

Les Bains, l'hôtel Auter

Jo me cal… *: Il me faut Georges Salettes, il me fait le cran à la perfection.*

Les commerces.

Café Delés, place Major

Il y avait trois épiceries, L'épicerie Marie Bachès-Dupont, rambla Pau Casals, l'épicerie " L'abeille d'or " de Rosalie Sarda, au cap de la Vila, et l'épicerie de Madame Cuk, carrer Major.

On avait un boucher en permanence, François Sarda.

Le boulanger est venu après.

Le café Delès sur la place. Le dimanche, toute la jeunesse allait danser avec un tourne- disque à manivelle.

De quoi vivaient les gens ?

Comme on produisait presque tout le nécessaire, on achetait peu de choses, de l'huile, du sucre et encore on avait l'huile d'olive. Beaucoup d'oliviers poussaient vers Puig Simoun.

On avait peu d'argent. On ne vendait que le lait, deux ou trois veaux au boucher de Prades et un peu de vin. On payait parfois avec une brouette de bois ou de pommes de terre.

Et puis, c'était pas comme maintenant qu'il faut du fromage à tous les repas. Tu mangeais ce que tu avais et puis voilà.

Quelques familles allaient travailler aux Bains chez les De Massia ou les Auter.

Vers les années 1940-45, les jeunes ont commencé à partir, les uns à la gare, les autres, gendarmes, maçons, menuisiers…et à partir de là, la vie au village a beaucoup changé.

Les naissances.

Les femmes accouchaient à la maison. La sage-femme venait de Mosset, c'était la ***llevadora**. Le docteur De Massia venait aussi car c'était toujours délicat une naissance.

Il fallait rester six ou sept jours au lit. Si tu te levais trop tôt, on te disait que tu aurais beaucoup de gosses. Et tu vois, ils les font lever le lendemain maintenant. Tout a changé.

Les deux premiers jours, on te faisait du bouillon de poule.

Tu tuais une poule et tu la faisais cuire avec les herbes que tu mets dans un potage, poireau, céleri, tout ça. Tu rajoutais des vermicelles. C'était léger. C'était la coutume d'avant. Après tu pouvais manger. Des femmes te diront que c'est la période de leur vie où elles ont été le plus chouchoutées.

Les femmes allaitaient beaucoup, pendant 1 an au moins. Aujourd'hui les enfants sont plus poussés. Avant, ils n'avaient que le sein de leur mère, un peu de purée, de Blédine et c'est tout.

Le bébé était emmailloté serré jusqu'à six ou sept mois, le lange entre les jambes, dessus un molleton et un coutil. Il était pris de partout, jusqu'aux épaules. On disait qu'ils risquaient moins pour le dos et qu'ils marcheraient les jambes droites. Tu le faisais passer de l'un à l'autre comme ça, il était tout raide.

Ils dormaient dans un berceau en bois ou en osier ou dans le panier à linge. Il n'y avait pas toutes ces folies comme maintenant.

Les femmes avaient quatre, cinq enfants. Les plus faibles ne vivaient pas.

Il n'y avait pas de contraception, on s'arrangeait comme on pouvait. Il fallait faire attention.

Ma grand-mère disait : **qui va amb el marrà, si es pas aviu es demà***. Qui va avec le bélier, si ce n'est pas aujourd'hui, c'est demain.

llevadora : *sage femme*

Monsieur le Curé.

Je me rappelle bien du curé Cazes qui avait fait faire la communion à ma soeur. Il habitait au presbytère, Carrer d'Avall. Le jardin était travaillé... Je ne sais pas s'il avait un majordome, je m'en rappelle pas.

C'était le plus instruit avec l'instituteur. On allait souvent lui demander conseil.

Les femmes se confessaient, les hommes **pas massa***.

On allait à la messe, les femmes et les enfants surtout. Le dimanche matin, tu te changeais et tu pouvais rien faire. Il fallait aller à la messe et l'après-midi aux vêpres. Pendant la guerre, avec Rose Delès, on disait le rosaire pour les soldats.

Un jour, mon père qui travaillait au champ, rencontre le curé Cazes et lui dit : "**Vos rai, teniu pas mas travall**" *. Et le curé lui répond : "Mon petit, j'en ai plus que toi (parce qu'il aimait rigoler quand même). Il faut que je songe toute la semaine à ce que je leur dirai le dimanche".

Pour Pâques, le curé remplissait la cuve baptismale d'eau bénite. Tout le monde, allait chercher cette eau dans une cafetière et on en mettait dans toute la maison. Tout le monde y allait sauf les extravagants.

Pendant l'année, il y avait plusieurs processions. Un jour, à Mosset, à la procession du **Ressuscitat***, mon père portait la croix du Christ, au moment de faire la génuflexion, il a failli basculer en avant, il a dit : "**un poc mas me matave, en lloc de m'ajudar, me volia matar**" *.

***pas massa** : pas trop - **vos rai…** : Vous, bien sûr, vous n'avez pas trop de travail - **Ressuscitat** : le Ressuscité*

***Un poc mas…** : un peu plus, il me tuait, au lieu de m'aider, il voulait me tuer.*

On priait Saint **Galdric*** pour faire pleuvoir ou on le sortait en procession quand il y avait de la sécheresse. Au mois de juillet on lui apportait un bouquet de blé et on enlevait les épis de l'année dernière.

La procession

Quand tu perdais quelque chose, tu invoquais Saint Antoine de Padoue.

Quand il y avait un éclair, chez moi, on disait: « Saint Roch priez pour nous » mais dans d'autres maisons on priait Sainte Barbe.

" Sainte Barbe, Sainte Fleur,
la couronne de Notre Seigneur,
Quand le tonnerre grondera,
Sainte Barbe nous protègera. "

Le jour des Cendres, le curé passait avec les enfants de chœur. Il marquait une croix sur le mur des maisons avec des cendres et de l'eau bénite.

Le curé disait aussi qu'il ne fallait jamais sortir les toiles d'araignées des granges, que ça retenait tous les microbes.

**** Galdric** : Gaudérique.*

Le carnaval.

Le carnaval, s'est fait de suite après la guerre.

Je me souviens d'un char qu'on avait garni de mimosa. C'était une jardinière* tirée par le cheval blanc de Michel Fosset. Sur la place, les hommes avaient fait un vin chaud. Ils portaient une chemise blanche, une de ces chemises d'avant pour se masquer*. Tout le monde se masquait, petits et grands. Et on disait que si tu étais une masque, tu pouvais entrer chez le plus grand de tes ennemis. Une masque, c'était sacré. Personne ne pouvait la toucher. Alors, on essayait de te bousculer pour savoir si tu étais un homme ou une femme.

Une fois, j'étais petite, je devais avoir cinq ou six ans. On m'a attrapée, on m'a mis un costume d'homme, le costume de mariage du père de Valentine avec une chemise blanche, une cravate et un chapeau. On m'a emmenée à la salle, au café Delès. Et là, ils ont fait le **casement tremblant** * c'est à dire, une grande femme avec un petit mari. La femme, c'était François Sarda, le petit mari, c'était moi. Raymond Cauneille nous a mariés avec les alliances et tout... c'était des anneaux de rideau.

Le Carnaval durait plusieurs jours. Tu te déguisais avec ce que tu avais. Avec un coussin, tu te faisais un gros ventre, avec un bout de carton tu te faisais un loup. Mimi Salvat s'était fait une jupe en raphia. Isidore s'était fait prêter les vêtements d'Angèle Viguer. Déguisé en femme, il se promenait avec une petite valise et dedans il avait mis une poire à lavement. De temps en temps, il sortait ça. On avait collé de l'herbe à escargot sur la figure de Rouffiandis. Emilienne Salvat et Odette Puigségur avaient un costume de Pierrot et Pierrette.

Le dernier jour, on brûlait le carnaval. C'était un épouvantail. Toujours il avait un nom original comme Escartefigue ou se pas que *. Il changeait de nom, chaque année.

**** se masquer*** *: se déguiser -* ***jardinière :*** *petite charrette*
casement tremblant *: mariage*

Après, dans la salle, on faisait le tió-tió. C'était quelque chose qu'on te pendait derrière. On te poursuivait avec une bougie pour essayer de l'allumer et on chantait :

Emilienne Salvat et Odette Puigségur

Jo te l'encendré lo tió, tió, tió
Jo te l'encendré lo tió de pape *

Les gens s'amusaient plus que maintenant. De suite après la guerre, les gens étaient contents.

se pas que *: je ne sais pas*
Jo te l'encendré ... *: je te l'allumerai le tiou, tiou, tiou, je te l'allumerai le tiou de papier*

Les remèdes d'avant.

Les gens se soignaient avec des herbes. Le docteur ne venait pas souvent.

Quand quelqu'un avait une congestion,

tu allais chercher des pommes de terre. Tu les lavais, tu les mettais dans ***l'oulla** bien pleine. Tu les faisais bouillir.

Tu les sortais, tu les mettais dans un petit sac en toile épaisse, de ces vieux matelas d'avant.

Tu les posais sur le dos et sur l'estomac de ton malade.

Il fallait qu'il transpire là-dessous. Ca le faisait tellement transpirer que ça lui enlevait la congestion.

On faisait des ventouses aussi.

Ou alors, on te faisait un cataplasme à la moutarde.

On prenait un drap bien fin ou ***com es diu**, une gaze. Et tu mettais un peu de moutarde et de vinaigre. Et on te couvrait la poitrine avec ça.

Racines de gentiane et pétale de lys

**** oulla** : chaudron*
** **com es dii** : comment dit-on*

Pour enlever le soleil de la tête,

* **Cal anar a mirar la Marie Fosset per te sàller el sol del cap**.

Elle prenait un mouchoir qu'elle pliait je ne sais combien de fois. Elle posait ce mouchoir sur un verre d'eau, bien plein et te le posait sur la tête.

On disait que l'eau bouillait mais c'était des bulles qui montaient.

Après tu allais mieux.

On pouvait remplacer le verre par une bouteille.

Marie et Henri Fosset

Si tu avais une plaie infectée.

Tu prenais un pétale de lys blanc bien macéré dans l'alcool de l'alambic de Molitg. Tu le posais sur la plaie. Ca servait de pansement, ça soignait. J'en ai encore dans un bocal.

Pour se purifier le sang.

On utilisait la gentiane.

Il faut couper la racine toute fraîche, tu la laves bien, tu la coupes en morceaux, tu la fais sécher. Attention, il y a la vraie et la mauvaise gentiane.

Mon père faisait la cure, la neuvaine. Pendant 9 jours, il se mettait une rondelle dans un verre d'eau. Ça te fait un jus jaune. Il le buvait à jeun, avant le déjeuner, au printemps et en automne.

* ***Cal anar...*** *il faut aller voir Marie Fosset pour qu'elle t'enlève le soleil de la tête.*

Le bruixot *.

Un jour, un homme, un vieux est venu au village. On disait que c'était un bruixot. Personne ne voulait le recevoir pour dormir.

Nous, les gamins, on le suivait. Il était allé à l'entrée du cimetière, près du Christ et il disait : **Jo, dormiré aqui***.

Entrée du vieux cimetière

Dans le grand cyprès qui poussait là, on disait que le soir on pouvait voir les yeux des morts, briller dans le feuillage.
On avait peur.
En fait, c'était les lumières du village de Brèzes.

bruixot *: sorcier*
Jo, dormiré aqui *: moi, je dormirai ici*

Proverbes.

***Per Santa Lucia, el dia s'allarga d'un pas de puça.**
Per Nadal, d'un pas de pardal.
Per reis, es boig qui no ho veu.

Pour Sainte Luce, le jour augmente d'un pas de puce.
Pour Noël, d'un pas de rossignol
Pour les Rois, est fou celui qui ne le voit.

Per Sant Antoni de Gener,
mig palla, mig graner i el porc enter.

Pour Saint Antoine de janvier,
moitié paille, moitié grain et le porc entier.

El vint-i-cinc d'abril, Sant Marc porta sempre la capa.

Le 25 avril, Saint Marc porte toujours la cape.

De Tots Sants a Sant Andreu
vent, pluja, fred i neu.

De Toussaint à Saint André,
vent, pluie, froid et neige.

Sommaire.

Eté 2013	3
Le vieux village	5
L'eau,	6
L'électricité	7
La cuisine	8
Les granges	10
Ferrer les vaches	11
Les chemins	12
Les champs	14
Le vin	16
L'alambic	18
L'arrosage	20
Le bois	21
Les Bains	22
Les commerces	24
De quoi vivaient les gens	24
Les naissances	25
Monsieur le curé	26
Carnaval	28
Les remèdes d'avant	30
Le bruixot	32
Proverbes	33

Odette Banet
est née en 1933 à Mosset. Elle a trois ans lorsque son père Jacques Radondy s'installe à Molitg avec sa famille.
Sa présence permanente au village en fait un témoin privilégié de nos traditions locales.

Remerciements

Aux familles Banet, Broch, Tarrene, Raynaud, Brou, Salvat qui nous ont gentiment prêté leurs photos familiales

A Fabienne Adroher, Violette Tubert, Danielle Christien pour leur collaboration

A l'Office de tourisme de Molitg-les-Bains pour son soutien