

La mise en nourrice : une industrie profitable pour le Beauvaisis rural.

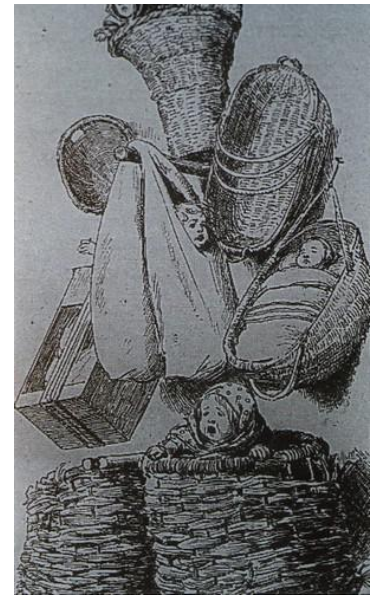
Un article paru dans *La France Agricole* du 2 octobre 2020 nous apprend que « depuis que la France connaît un essor urbain les mises en nourrice avec allaitement s'étendent au milieu du XVIIIe siècle, jusqu'à 80km au nord de Paris. L'allaitement des nourrissons de Paris offre des revenus pour les familles des pays de Thelle ou de Bray. Ainsi vers 1750 Saint Germer de Fly, La Neuville Garnier et Valdampierre concentrent les plus gros effectifs venus du bureau des nourrices et de l'hospice des enfants trouvés.

Entre 1725 et 1775 dans le Beauvaisis rural il y a presque autant de nourrissons (plus de 30 000) que d'enfants au berceau (50 000). Malgré la forte mortalité des nourrissons, la pratique a favorisé un fructueux rapprochement entre les enfants ».

Le GRHIL a poussé l'investigation à partir des registres d'état civil de Villers Saint Sépulcre. Cette recherche montre que la mise en nourrice

se poursuit au XIXe et début XXe siècle. Les registres permettent uniquement de connaître les décès des enfants mis en nourrice avec indication de la profession des parents, leur adresse, le nom du nourricier et l'âge au moment du décès. Ainsi, entre 1810 et 1927, 58 enfants gardés en nourrice à Villers décèdent. Leur âge varie de 6 jours à 2 ans. 65% des nourrissons sont originaires de Paris ou de sa périphérie, les autres sont envoyés de Beauvais et des villages environnants. Seuls les personnes aisées pouvaient s'assurer les soins d'une nourrice à domicile. Les autres devaient se contenter d'envoyer leurs enfants, via un meneur de nourrice, à la campagne. Ceux qui confient leurs nourrissons sont le plus souvent artisans (tailleur, maréchal-ferrant, graveur sur émail, cordonnier...) ou commerçants (marchand fruitier, boucher, quincaillier...). Les nourrices ou pères nourriciers sont de condition modeste et la garde d'enfants leur apportait de quoi améliorer l'ordinaire. On

Le panier à porter les enfants, gravure du XIXe



trouve parmi eux une majorité de manouvriers comme les familles Autin, Debailleux, Loire, Demouy, Fournier, Bastard, Méry, Leclerc et Pulleu. Viennent ensuite des maçons (Dubreuil et Desliens), des tisserands (Bouteillier, Boitel), des ouvriers d'usine (Eberhart, Jungers), un scieur de long (Goulard), un galochier (Hagué), un charretier (Marcq).

Même si la mortalité infantile était beaucoup plus élevée qu'aujourd'hui, on peut facilement imaginer ce que devait représenter la perte d'un enfant pour les parents mais aussi pour les accueillants.

Les registres d'état civil offre une vision tronquée des mises en nourrice car on ne connaît pas le nombre d'enfants rendus à leurs parents ni à quel âge.



La nourrice-lithographie de Lermecier de 1830

La belle de Boskoop : la pomme la plus répandue de nos régions



On lui attribue une origine Néerlandaise (la ville de Boskoop aux Pays-Bas au XVIII^e siècle). Elle apparaît vers 1888 dans le nord de la France sous le nom de Belle de Baskaps.

Il existe deux variétés de Belle de Boskoop, une de couleur vert/jaune et l'autre de couleur jaune/rouge, de même qualité gustative. L'arbre est très vigoureux, de fort développement, ses charpentières (branches principales) supportent très bien la forte fructification.

Sa floraison s'effectue courant avril et sa récolte de fin septembre à mi-octobre. Dans un endroit bien ventilé

et à l'abri du gel, elle se conserve jusqu'au printemps.

Particularité de cette variété : les pétales se referment la nuit sur le pistil ce qui lui requiert une meilleure résistance aux gelées de printemps.

Petit inconvénient de cette variété, elle a une forte tendance à l'alternance (production une année sur deux).

Non autofertile il doit être pollinisé avec : Cox Orange, Reine des Reines, Reinette Clocharde.

Sa chair est granuleuse, demi-croquante, juteuse et acidulée. Elle se consomme crue ou cuite en pâtisserie, en confiture, en compote, etc....

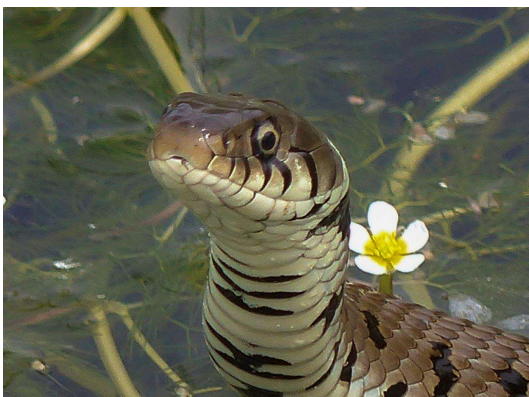
Prenez plaisir à croquer à pleines dents cette merveilleuse pomme.

Recette de Grand-Mère :

La tarte au libouli (lait bouilli) et pommes

Fouettez 3 œufs et 50g de sucre, ajoutez 50g de maïzena. Chauffez 60cl de lait et 50g de sucre avec une gousse de vanille. Portez à ébullition et ajoutez le au mélange précédant hors du feu. Remettez le mélange à feu moyen, mélangez jusqu'à ce que la crème épaisse. Retirez du feu, laissez refroidir. Etalez une pâte brisée dans une tourtière. Versez la crème et ajoutez 2 à 3 pommes coupées en petits morceaux. Badigeonnez toutes les surfaces avec un jaune d'œuf. Cuire pendant 30 min à 210°.

La couleuvre à collier



noire autour de la tête et par sa plus grande taille. La femelle plus longue que le mâle peut atteindre 1,30 m. La langue qu'elle sort par intermittence est un organe sensoriel qui lui permet de repérer grenouilles, tritons, lézards petits rongeurs ou insectes qu'elle avale d'un coup vivants. Elle pond en juin /

Quelle belle rencontre cette couleuvre à la mare (marais de Berthecourt) !

Sortie fin mars début avril de l'hibernation, elle profite de la chaleur des beaux jours pour retrouver un peu d'énergie, se nourrir et partir à la recherche d'un partenaire pour se reproduire. C'est un reptile qui ne présente aucun danger pour l'homme. Elle se distingue de la vipère par sa pupille qui est ronde, son collier clair fermé d'une perle

juillet de 10 à 30 œufs dans un endroit chaud. Les œufs éclosent en septembre.

Lorsqu'elle se sent menacée elle fait la morte ou si on l'attrape, elle émet un liquide à l'odeur nauséabonde. Mieux vaut la laisser tranquille !

A la mare, elle est



capable de rester en apnée une trentaine de minutes.

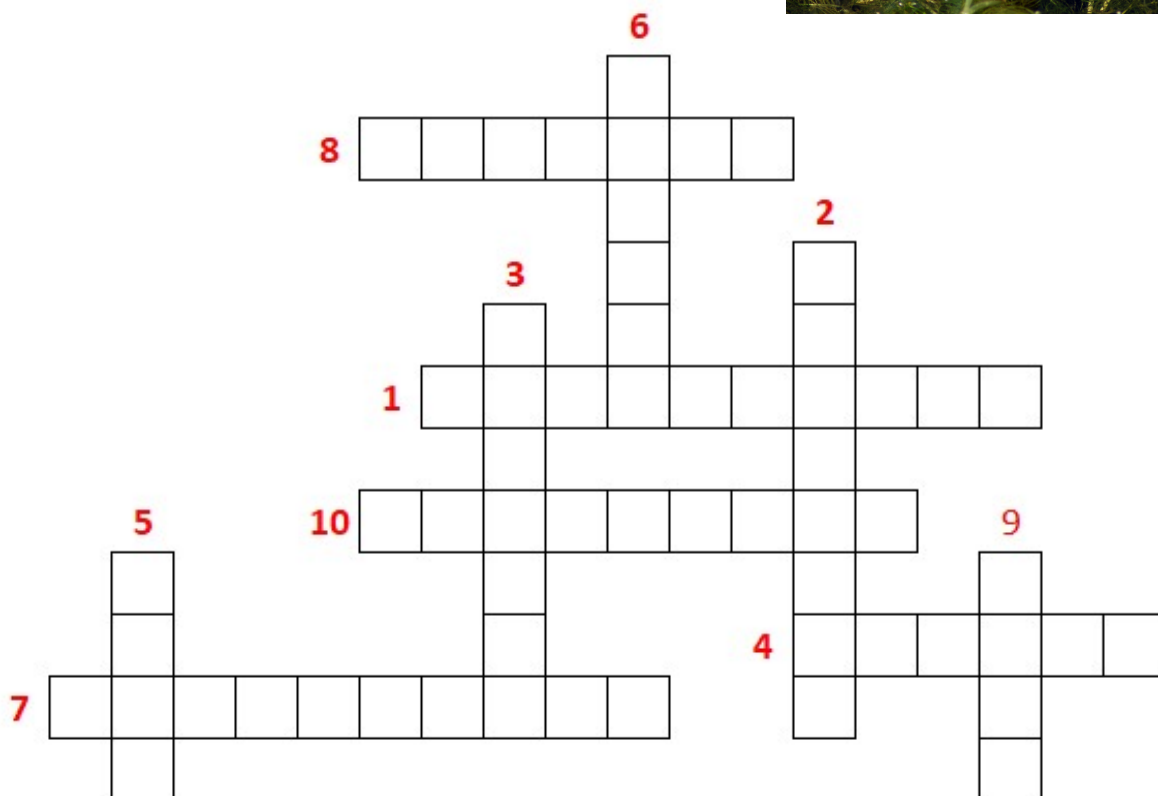
Ce reptile a une espérance de vie de plus de 20 ans. Il est strictement protégé.

Couleuvre à collier natrix natrix marais de Berthecourt mai 2020

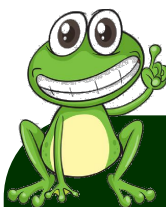


Mots croisés des batraciens

Complétez la grille des mots croisés



1. On adore leurs cuisses.
2. Avec un « E » je suis une pomme, avec un « A » je suis une petite grenouille verte.
3. L'amour me tue.
4. Surnom des bonhommes que dessinent les jeunes enfants.
5. Ensemble d'une ponte de grenouille ou de poisson.
6. Je ressemble à un lézard et je fréquente les mares la moitié de l'année pour me reproduire.
7. Emblème de François I^{er}.
8. Famille d'amphibien sans queue.
9. « Au diable » selon George Sand.
10. Autre nom pour batracien



17 espèces de batraciens sont présentes en Picardie. La grenouille des champs est particulièrement menacée et fait l'objet de plans d'actions nationaux visant à assurer sa conservation. Dès que les conditions météorologiques sont favorables, les batraciens (crapaud commun, grenouille rousse, tritons palmé et crêté) rejoignent les marais pour se reproduire.

Source : Picardie Nature.org

L'agenda du



En raison de la situation sanitaire que nous traversons actuellement, les activités de l'association sont pour le moment suspendues.

Rendez-vous en 2021 pour de nouvelles sorties nature et historique.

Un bulletin sur les écoles et le petit patrimoine de Villers Saint Sépulcre sont en préparation.

N'hésitez pas à nous contacter pour tout partage de documents sur l'histoire de la commune (bmaimbourg@netcourrier.com)

Créé en 1989, le Groupe de Recherche d'Histoire Locale, constitué d'une trentaine de membres, s'efforce de :

- Rassembler les documents relatifs à l'histoire de Villers-Saint-Sépulcre et de ses environs.
- Préserver la mémoire collective.
- Restituer le fruit de ses recherches auprès de la population locale.
- Organiser des expositions et des sorties thématiques.

Deux grandes orientations sont abordées :
le patrimoine historique et le
patrimoine naturel

Si les actions de l'association vous intéressent et si vous souhaitez y participer contactez

Corinne Larenaudie (corinne.larenaudie@sfr.fr).

Tél. : 06 74 83 02 28



Textes : Corinne Larenaudie, Bruno Maimbourg, Eric Ricart, Jean Guy Da Costa. Photographies : Corinne Larenaudie, Bruno Maimbourg, Eric Ricart.

Un bouquet de Saint Eloi au 2 rue du Beau Pignon

Sur le pignon de l'habitation à l'angle des rues du Beau Pignon et de la Place (2 rue du Beau Pignon), on découvre une décoration réalisée avec un fer à cheval. C'est un bouquet de Saint Eloi inachevé, ou probablement endommagé.

Le bouquet de Saint Eloi est une enseigne de maréchal-ferrant. On doit son nom au saint patron des orfèvres, des forgerons et de toutes les professions en rapport avec les chevaux. Il correspond généralement au

chef-d'œuvre des Compagnons du tour de France, reproduisant un échantillonnage de l'outillage



fabriqué par le maréchal-ferrant. Il est composé, le plus souvent, d'un fer de grande dimension, qui

est relié par des tiges partant de chaque étampure (orifice destiné à loger la tête du clou) à plusieurs fers en éventail. Ils sont au nombre de huit, nombre magique de cette profession.

Sur celui de la photo, on retrouve bien les huit branches en éventail. Les différents fers à leur extrémité ont disparu.

Pas étonnant de retrouver comme propriétaire de la maison en 1860 un maréchal-

ferrant : Jean François Denis Demailly !!!