

MUSEE DE LA VIE BOURGUIGNONNE  
PERRIN DE PUYCOUSIN  
17 rue Sainte-Anne, 21000 Dijon

# HYGIÈNE ET SANTÉ



## LIVRET-PARCOURS

Ce livret propose **un parcours**  
dans le musée de la Vie bourguignonne  
sur le thème de l'hygiène et la santé.


Nous avons choisi de partir de **l'observation d'objets  
et de savoir-faire présentés dans les collections**  
pour expliquer les notions d'hygiène et de santé  
au 19<sup>ème</sup> et début 20<sup>ème</sup> siècles.

Dans ce livret on trouve **différents sigles** :

 : indique que tu dois te déplacer.

**vitrine n°2** : indique que l'objet à observer est dans la  
vitrine n°2 ( le n° des vitrines est indiqué au sol dans  
chaque vitrine).

 : indique un objet à observer.

 : indique une question à laquelle tu dois répondre.

**Une définition de l'hygiène :**

Ce sont les règles et pratiques nécessaires  
au maintien de la propreté et de la santé.

## L'hygiène à la naissance

☞ *Entre dans la 1ère salle du musée :  
la salle des «âges de la vie ».  
Arrête-toi à ta droite devant la **vitrine 2**.*

Cette 1ère vitrine présente **la naissance des enfants** à l'époque de tes arrière-grands-parents ou arrière-arrière-grands-parents.

Au 19ème siècle, la majorité de la population vivait à la campagne. Pour accoucher, les femmes n'allaient pas à l'hôpital qui se trouvait en ville et en général trop loin du village. La naissance avait donc lieu à la maison.

😊 Regarde les objets posés sur la table de chevet.  
Ce sont **des biberons**.

Celui qui est debout en verre avait une tétine reliée à un tube plongeant dans le lait.

Il a été inventé par Monsieur Robert à Dijon.

Ceux qui sont couchés étaient utilisés avec un tissu en guise de tétine.



Au 19ème siècle, on nourrissait les bébés :

- soit au sein maternel,
- soit grâce à une nourrice, c'est-à-dire une femme qui allaitait l'enfant d'une autre maman en même temps que le sien. On la payait, pour cela, pendant une période allant de 1 an à 18 mois,
- soit au lait de vache donné avec un biberon.

► **Pour en savoir plus**

Le lait est un produit qui se conserve mal.

Les microbes se développent facilement dans les biberons et peuvent provoquer de graves maladies, voire le décès des bébés. C'est ce qui pouvait arriver autrefois.

Maintenant, on **stérilise** le biberon, c'est-à-dire qu'on le débarrasse des microbes, qu'on le désinfecte en le faisant bouillir dans de l'eau ou en utilisant des produits chimiques.

☺ Regarde maintenant ce qu'il y a dans la table de chevet.

Ce sont **des langes**.

✍ Sais-tu à quoi ils servent ?

.....  
.....

Jusqu'au 19ème siècle, on emmaillotait le bébé de façon à ce que ses jambes soient serrées l'une contre l'autre.

Le bébé ne pouvait pas les remuer. On pensait que c'était la meilleure solution pour qu'il n'ait pas froid et que le corps reste droit.



## L'hygiène et la santé à l'école

☞ *Derrière toi, dans la vitrine 3, tu peux voir deux petites filles.*

✍ Comment sont-elles habillées ?

.....  
Cette blouse est **un sarrau**.

😊 Par terre se trouve un cartable.  
A côté, tu peux voir une petite bouteille  
appelée « **sauve-la-vie** ».



Cette bouteille en terre était remplie d'eau mélangée avec un peu de vin. L'école était souvent loin de la maison et les écoliers devaient s'y rendre chaque jour à pied! Si, en chemin ils se sentaient fatigués, ils prenaient un peu de cette boisson, qui leur redonnait des forces.

► Autrefois, il n'y avait pas de cantine. Les enfants apportaient **un repas et un goûter** dans un sac comme, par exemple, celui que l'écolière tient à la main.



## L'hygiène du linge

- *Continue d'avancer dans la salle, jusqu'à la vitrine 8.*

Tu remarques **du linge** dans un grand bac en bois.

😊 ✎ Décris ce que tu vois, compare avec la façon dont on lave le linge aujourd'hui.



✎ Pour t'aider, complète le texte ci-dessous :

La grosse bassine en bois s'appelle un  $\frac{\quad}{3} \frac{\quad}{21} \frac{\quad}{22} \frac{\quad}{9} \frac{\quad}{5} \frac{\quad}{18}$ .

Au fond, on pose d'abord des fagots de bois.

Ils sont recouverts d'un grand  $\frac{\quad}{4} \frac{\quad}{18} \frac{\quad}{1} \frac{\quad}{16}$ .

Puis on trie le linge : d'abord le linge épais puis le linge fragile.

On ajoute de l'eau et de la  $\frac{\quad}{3} \frac{\quad}{5} \frac{\quad}{14} \frac{\quad}{4} \frac{\quad}{18} \frac{\quad}{5}$ , récupérée du

poêle ou de la cheminée qui permet de dégraisser le linge.

On ferme la cuve et on laisse le linge  $\frac{\quad}{20} \frac{\quad}{18} \frac{\quad}{5} \frac{\quad}{13} \frac{\quad}{16} \frac{\quad}{5} \frac{\quad}{18}$

toute une nuit.

Le lendemain, on récupère l'eau par un robinet se trouvant en bas de la cuve et on la fait chauffer.

Cette eau est versée sur les vêtements, et on renouvelle cette opération plusieurs fois.

Le dernier jour, on emmène le linge au

12 1 22 15 9 18

On distinguait la « grosse » et la « petite lessive ».

La grosse lessive concerne le linge de maison (linge du trousseau : draps, nappes, serviettes...). On les lavait une fois au printemps et une fois à l'automne. Entre temps, on stockait le linge sale au grenier.

La petite lessive concerne les vêtements « de corps ».

On nomme les femmes qui lavaient le linge au lavoir ou à la rivière :

**des lavandières.**

Dans le musée, juste avant de monter à l'étage, tu peux voir ce tableau de Charles Clair.



## Hygiène et conservation des aliments

👉 *Entre maintenant dans la **salle** des « **industries domestiques** ».*

😊 Regarde les vitrines concernant le lait, le beurre et le fromage.

Tu trouveras un certain nombre d'ustensiles **pour conserver les aliments**.

✍️ Essaie d'en repérer deux.  
Cite-les. Dans quel matériau sont-ils réalisés?

.....  
.....  
.....



Certains pots utilisés pour le lait ou le beurre sont en terre vernissée.

Le vernis évite que l'alimentation soit au contact de la terre et prenne son goût.

👉 *Entre **dans la cuisine**.*

Le foyer de la cheminée ou âtre était le centre de la vie domestique. Les femmes y préparaient les repas. Le feu n'était jamais éteint et toute la famille se réunissait devant, le soir pour la veillée.

C'est là qu'on prenait la cendre pour la lessive.



**Le pain** était la base de l'alimentation.

On mangeait plus de céréales qu'aujourd'hui, sous forme de pain ou de bouillies.

☺ Cherche le **pétrin**.



Dans ce meuble étaient pétris la farine, le levain, le sel et l'eau. Puis la pâte obtenue reposait pendant quelques heures avant d'être cuite.

Le pain était ensuite conservé soit dans ce pétrin soit dans le ☺ **caisson** en dessous de la table de la cuisine.

On mangeait moins de viande qu'aujourd'hui et c'était surtout du porc, élevé et tué dans chaque ferme. L'avantage du porc est que tout peut être transformé et mangé.

Une partie était transformée en salaison, viande salée : jambon, lard, saucisson que l'on mettait à sécher pendant de longs mois, pendus à la ☺ **couronne d'office**, que tu peux voir en levant la tête.

Celle-ci était placée près de la cheminée pour que la viande sèche mieux et suffisamment haut pour que les animaux ne puissent l'atteindre.

D'autres morceaux de viande étaient transformés en terrines ou pâtés dans des plats en terre vernissée (avec couvercle) que tu peux voir dans les vitrines situées juste avant la cuisine.

Le sang était recueilli et transformé en boudin.

Certains morceaux de viande étaient conservés dans un **saloir**, un grand pot en terre cuite où l'on alternait des couches de viande et des couches de sel.

Pour la conservation de la viande ou du poisson, on stockait du sel dans la 😊 **chaise à sel** ou dans la 😊 **boîte à sel**.

Celles-ci étaient placées près de la cheminée pour qu'il reste bien sec.



👉 **Entre dans l'office.**

Dans les vitrines, tu peux voir un certain nombre d'ustensiles permettant la conservation des aliments quand le réfrigérateur et le congélateur n'existaient pas.

Pour conserver les fruits, on les transformait en confiture.


 Dans quel ustensile les conserve-t-on?

.....  
Quel ingrédient est nécessaire pour les fabriquer?



.....  
Ce pot de consommé de santé aux volailles de Bresse contient un potage qui a été concentré sous forme de poudre pour mieux se conserver.

Ce potage de santé répondait au problème des carences alimentaires de la classe ouvrière de la fin du 19ème siècle.

 Repère et dessine ci-dessous les ustensiles servant à conserver le vin, l'huile, les cornichons, les confitures.

### ► Pour en savoir plus

La conserve fut inventée en 1795 par le confiseur français Nicolas Appert (1749-1841).

La conserve, ou appertisation (du nom de son inventeur), est une méthode de préservation des aliments qui consiste à les mettre dans des récipients que l'on rend étanche à l'air et que l'on chauffe ensuite (110 à 120°) pour détruire les microbes .

Il utilisait des récipients en verre comme des bouteilles de champagne à gros goulot. Son procédé fut ensuite utilisé avec des boîtes en fer blanc étamé.

Il existe aujourd'hui de nombreux moyens de conservation.

 Cite un exemple d'aliment pour les différents moyens de conservation cités dans le tableau ci-dessous.

mis en conserve (en fer blanc)	<i>Ex : haricots verts</i>
mis en bocal	
réduit en poudre (lyophilisé)	
congelé	
séché	
conservé dans l'huile	
conservé dans le sel	
conservé dans du vinaigre	
conservé dans du sucre	
conservé dans l'alcool	

## Hygiène et santé dans la chambre à coucher

👉 *Entre dans la chambre.*

😊 Quelle est la fonction du personnage debout devant la cheminée?

✍ Quel objet te permet de le savoir ?

.....



😊 Regarde au dessus du lit, un objet en bois qui ressemble un peu à une luge, c'est un 😊moine.



Sa structure en bois soutient un réchaud métallique contenant des braises (provenant du feu de la cheminée de la cuisine). On le mettait entre les draps quelques minutes pour réchauffer, assécher et assainir les lits en hiver. On en utilisa dans les campagnes françaises jusqu'en 1950.

On utilisait également des **bassinoires**, comme celles en cuivre que tu vois à l'intérieur de la cheminée, dans lequel on met de la braise. Son long manche en bois permet la passer dans le lit pour le chauffer. Il fallait beaucoup d'habileté pour ne pas abîmer les draps.



## La santé et les remèdes

☞ Monte maintenant au **1er étage**  
où sont présentées d'anciennes  
boutiques dijonnaises.



Arrête toi devant la 1ère boutique : **la pharmacie.**

😊 Observe-la.

✍ Quelle différence y a t-il entre une pharmacie d'hier et d'aujourd'hui ?

.....  
.....


Au 19ème siècle, un pharmacien était avant tout un préparateur.

Il y a peu, les médicaments portaient différents noms qui évoquaient la façon dont on les préparait. Retrouve le verbe que tu entends dans chaque mot :

- une pilule a été .....
- un comprimé est .....
- un cachet est .....



Pour faire ses préparations, le pharmacien utilisait un trébuchet ou balance, que tu peux voir en face de toi, sur le comptoir. Il pesait au plus juste les ingrédients nécessaires à la fabrication des médicaments. Il les pilait ensuite dans un mortier d'où le nom de pilules.

 Observe la porte d'entrée de la pharmacie et décris le dessin qui y est représenté. Vois-tu un élément que l'on retrouve aujourd'hui dans les pharmacies ?

.....

### ► Pour en savoir plus : Le caducée

Le caducée est un attribut divin dans la mythologie grecque. Il en existe de deux types, l'un pour le commerce, l'autre pour la santé.

C'est une sorte de sceptre qui atteste de la fonction de celui qui le porte. C'est vers le 9ème siècle avant Jésus-Christ que s'établit en Grèce le culte d'Asklépios (Esculape à Rome), dieu de la médecine représenté avec un bâton autour duquel s'enroule un serpent. Le serpent serait lié à l'art de guérir, à la fécondité et à la vie. Le bâton représenterait l'axe du monde, l'arbre de vie ou une arme magique. Le bâton d'Esculape aurait été utilisé pour la première fois comme emblème de la Médecine au 6ème siècle.

Le caducée pharmaceutique représente un serpent qui s'enroule, se redresse et renverse sa tête vers le bord d'une coupe. Ce symbole utilisé comme moyen d'identifier la profession des pharmaciens est apparu au Nord de l'Italie au 13ème siècle. Depuis 1968, ce symbole est une marque déposée par l'ordre des pharmaciens pour qu'on identifie leur fonction et leur boutique.

## L'hygiène du linge

☞ *Continue d'avancer. Tu trouves sur ta gauche la boutique de repassage.*



En ville il y avait des repasseuses professionnelles.

😊 Observe les fers à repasser. Ils en existent de différentes tailles et formes selon leurs utilisations.

✍ Comment chauffait-on les fers quand il n'y avait pas d'électricité ?

.....

### ► Pour en savoir plus

Pour apprêter le linge, on utilisait de l'amidon. C'est une matière tirée des céréales, blé, maïs, riz, lentilles ou tubercules de pomme de terre. On le dissout dans l'eau où l'on trempe le linge. L'amidonnage permet au linge de se froisser moins vite et il laisse moins de prise aux microbes et à la poussière.





Le fer, par sa chaleur (vapeur d'eau à 100°) détruit la plupart des microbes, champignons et parasites qui peuvent se trouver sur un linge humide. Le repassage contribuait donc à la propreté.

Ainsi, l'entretien du linge est l'un des soucis majeurs de la maîtresse de maison, en relation avec une bonne hygiène du corps.

### ► Pour en savoir plus

Dans la blanchisserie, tu peux observer des boîtes de poudre de « bleu ». On utilisait cette poudre bleue pour l'azurage du linge, c'est à dire pour obtenir un linge plus blanc.

Ce produit « Bleu outremer » est issu de la fabrique chimique dijonnaise de Louis Robelin. Il se présente sous forme de poudre comprimée.

Cette couleur est obtenue à partir d'un mélange de matières issues de la terre (argile, soude caustique et charbon).

En 1911, il n'y a que 4 usines de « bleu » en France dont celle de Dijon. Tu peux voir aussi des boules de « bleu » au 1er étage, dans les vitrines présentant les industries dijonnaises.



## Hygiène, santé et alimentation

☞ *Avance jusqu'à l'épicerie.*



😊✍ Les produits frais (légumes, viande, yaourts...) sont-ils vendus dans cette épicerie?

.....  
Comment les aliments sont-ils emballés?

○ .....  
A ton avis, les clients peuvent-ils se servir eux-mêmes ?

## Hygiène publique

☞ *Continue d'avancer vers la **salle des affiches.***

Les maires se préoccupent depuis longtemps de l'approvisionnement en eau de leur ville.

😊 **Regarde la borne fontaine.**

✍ A quoi sert-elle?.....

Où peut-on en trouver?.....



## ► Pour en savoir plus

Près de la gare, il y a le jardin DARCY, du nom de l'ingénieur qui a fait construire le premier réservoir d'eau potable de la ville.

Son projet était de construire une conduite d'eau souterraine de 12 km de long, depuis la source du Rosoir dans le Val Suzon jusqu'à Dijon. Les travaux débutent en 1839 et sont achevés en 1840. Après 3 heures de parcours, 7000 litres d'eau arrivent chaque minute dans le réservoir de la Porte Guillaume (aujourd'hui Place Darcy).

Cette arrivée d'eau contribua au développement de Dijon et à la santé de ses habitants. En 1847, l'eau courante arrivait à tous les étages des immeubles de Dijon, faisant de celle-ci la deuxième ville d'Europe la mieux desservie après Rome.

## Hygiène et beauté

☞ *Continue d'avancer et tourne sur ta gauche jusqu'au **salon de coiffure**.*

😊 Décris la vitrine de ce salon. Repère ce qui est différent d'un salon actuel?

.....



S'agit-il d'un salon « mixte »?.....

Ce salon de coiffure pour dames possède de drôles d'appareils.

On faisait boucler ses cheveux grâce à ces machines qui chauffaient les bigoudis où s'enroulaient les mèches.

### ► Pour en savoir plus

Hier, l'intérieur des salons de coiffure était protégé du regard des passants par un rideau. Les salons n'étaient pas mixtes, ils étaient spécialisés pour les femmes ou pour les hommes.

Aujourd'hui, les salons de coiffure possèdent au contraire de larges vitrines où l'on voit les clients.

Cela montre le changement de mentalités concernant la chevelure féminine. Celle-ci, pendant longtemps, devait être cachée des regards, sous des foulards ou des chapeaux.

Notre parcours dans le musée est terminé.

Nous espérons qu'il t'a intéressé.

Une bonne hygiène est essentielle  
pour être en bonne santé!