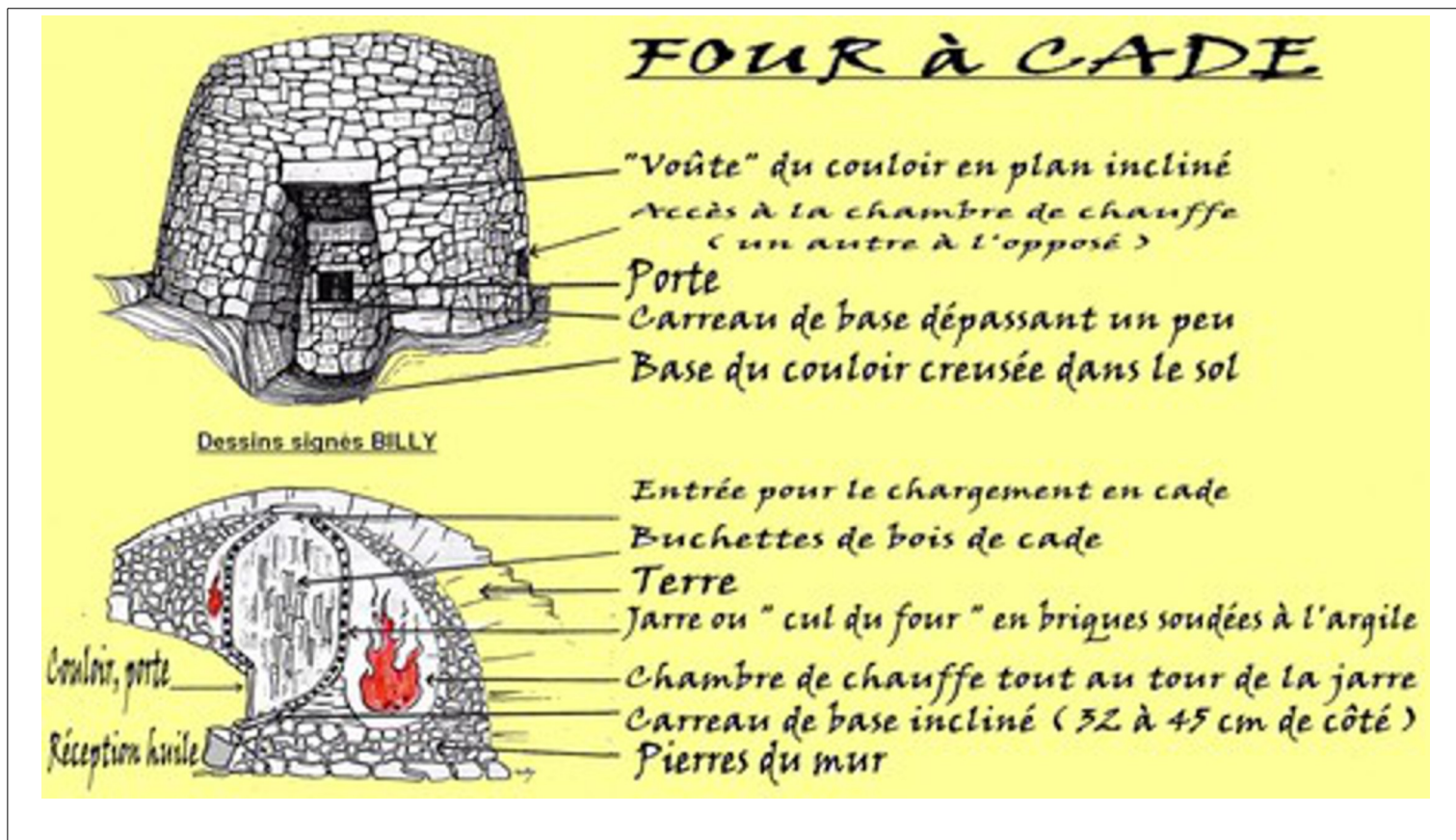


# LE FOUR à CADE : à la randonnée du 10 novembre 2016 (Jésus)



**Le cade** : est le nom provençal de l'arbuste appelé : **génévrier oxycèdre**.

1) **Les baies de cade** : étaient utilisées surtout aux 19ème et 20ème siècles.

**Le génévrier oxycèdre** donne des baies dont les grives sont friandes, et que les cuisinières utilisaient en assaisonnement des gibiers, et de la choucroute. Les baies étaient également infusées dans l'eau chaude, pour donner par fermentation : **le vin de genièvre** ; d'où l'on retire, par distillation, **l'eau de vie de genièvre**.

2) **Le bois de cade** : récolté en été :

Le bois, résistant et imputrescible, servait à faire des statues à l'époque romaine.

3) **L'huile de cade** : élaborée d'octobre à décembre :

**L'huile de cade** s'obtient uniquement par cuisson-chauffage du bois de cade, dans de grands fours massifs en pierre, et tapissés à l'intérieur de briques réfractaires soudées à l'argile, en forme de jarre.

Dans **cette jarre** du four, on empile des bûchettes de bois de cade, jusqu'au sommet que l'on referme par une pierre et de la terre par dessus pour conserver la chaleur.

Dans la chambre de chauffe, un feu intense autour de la jarre, assure une lente cuisson-chauffage d'une journée entière, et à l'étouffée durant toute la nuit suivante ! Un seau placé sous le petit trou du bas récupère un mélange d'eau et d'huile, qui seront séparés par décantation le lendemain.

100 kg de bois donne 10 litres d'huile de cade.

4) **Utilisations de l'huile de Cade** :

a) Médicament : pommades contre les psoriasis, et les eczémas chroniques.

b) Vétérinaire : contre la gale pour cheval, porc, mouton, chèvre et chien.

c) Pour les plantes : antiseptique, antiparasitaire, ovide.

d) Cosmétique : luisance des cheveux, et dans certains shampoings et savons.