

## Entretien des gamelles en bois

Soumis par Halfdan Svarti  
10-12-2009

Le plus gros de la vaisselle du haut moyen-âge est faite de bois. Certes, des plats et assiettes en terre cuite ou en métal ont été utilisés ici ou là, mais c'est là le privilège de riches personnages. De fait, l'immense majorité des reconstituteurs utilisent des assiettes et des bols en bois, plus légers et plus solides. Comme tout matériel, ces plats méritent un minimum d'entretien. Voici quelques conseils.

**De la vaisselle :** En reconstitution, faites comme les anciens ! Il est en effet délicat de sortir produits et éponge sur le camp, aussi, ne le faites pas, puisqu'une méthode efficace et historiquement correcte existe. Après un bon repas et après avoir bien roté (c'est important, quoi qu'en disent les femmes), mettez un peu d'eau dans votre assiette, puis, un peu de cendre de votre feu de camp. Surtout, ne faites pas le contraire ; si vous mettez la cendre en premier, vous risquez de prendre un peu de braise, qui, le temps que vous ajoutiez l'eau, aura le temps de marquer, voire de brûler le bois ! Ensuite, une poignée de paille et de l'huile de coude ! Répétez l'opération si nécessaire.

**Du séchage :** Ne faites pas sécher vos plats en bois au soleil ! Si le bois est bien détrempe, un séchage trop rapide peut faire éclater la fibre.

**D'un risque sanitaire à éviter :** Cette méthode est largement suffisante en presta. Pourtant, notre amie freydis Asbjorndottir de la fameuse compagnie Hasteinn nous a mis en garde contre un risque réel. Dans certains cas, des bactéries peuvent se développer dans le bois. On peut ainsi attraper de belles saloperies, comme l'hépatite B ! Autant éviter ce désagrément, une telle mort n'offrant aucune garantie quant au Valhalla. Notre conseil : au retour de presta, reprendre toute votre vaisselle et lavez là au produit vaisselle anti-bactérien cette fois. Ensuite, vous êtes tranquilles jusqu'au prochain banquet.

**De l'entretien pour l'hiver :** Le bois est une matière vivante, et en conséquence, il a besoin d'être nourri. Pour l'hiver, avant de ranger soigneusement votre vaisselle, passez dessus une feuille de papier absorbant légèrement imbibé d'huile alimentaire. Ensuite, pour la première presta, lavez là au produit anti-bactériens avant la première orgie de la saison !