

PONT-SALOMON

*Village de la Haute-Loire
entre les deux guerres*



SOUVENIRS D'ENFANCE

par Julien SEYBEL

5 - La Vie quotidienne à la Caserne

La Caserne était un très grand bâtiment, construit à flanc de colline, d'une longueur de cent mètres environ et comportant sur deux niveaux, en principe, cinquante-six logements de deux pièces, cuisine-salle au Nord, chambre au sud avec vue sur la Semène. En fait, les appartements, de mon temps, étaient plus grands, donc nettement moins nombreux. Au-dessous des logements se trouvaient les caves, qui souvent, abritaient quelques lapins, et la Coopé. Sur le devant, dans la ruelle, on pouvait voir quelques clapiers et quelques cabanes où gloussaient deux

98

ou trois poules, libres dans la journée, mais habituées à rentrer chez elles pour pondre ou passer la nuit. Car on achetait quelques "pillots", des poussins, au printemps, pour les élever.

Pas d'eau courante, mais cependant un évier en fonte, début de confort. L'eau, fournie par deux fontaines Pont-à-Mousson, était stockée dans des seaux et cruches en fer blanc peint. L'hiver, ce n'était guère facile, les fontaines risquant de geler, on devait les entourer de paille, pour les protéger. Mais très souvent, cette protection ayant été insuffisante, il fallait brûler papier et paille pour les dégeler et avoir de l'eau. Et ensuite, porter seau et cruche dans la neige était périlleux, aussi stockait-on au maximum. Les "cabinets" étaient au bout de la caserne, seize boxes fermant à clé, une case étant partagée entre deux ou trois familles. Pour la nuit, on avait recours au bon vieux seau hygiénique, si courant partout dans ce temps-là.

A l'Alliance, avaient été prévues des douches pour les ouvriers. Leurs femmes et enfants pouvaient les utiliser le samedi après-midi. Il suffisait de demander un bon.

99



La Caserne était dotée de l'électricité, et je me souviens des premières ampoules de 25W, à vide avec une pointe, qui diffusaient par leur filament de carbone une maigre lumière jaune. Le métier à rubans de ma mère fonctionnait avec un petit moteur de 3/4 CV loué à l'usine. Il faut dire que Pont-Salomon a été la première commune électrifiée.

La fabrique fournissait le courant qu'elle produisait à ses ouvriers, aussi bien qu'à ses machines. Les ouvriers, qui payaient un tout petit loyer retenu sur la paie, avaient un forfait, sans compteur électrique et à un tarif très bas. Les retraités, les veuves, conservaient leur logement, toujours aux mêmes conditions. Dans les années 1938/40, des compteurs furent posés par la Compagnie "Loire et Centre" qui plus tard, nationalisée, devint EDF. Je me souviens que mon père, lorsqu'il touchait sa "quinzaine", ouvrait son enveloppe-fiche de paie, vérifiait les retenues loyer et électricité, puis comparait sa paie avec ses propres chiffres et ses dernières fiches, car il était, comme beaucoup, aux pièces.

Mon père avait été plusieurs fois contacté par les patrons pour passer contremaître, mais il ne se sentait pas l'autorité, l'ascendant nécessaire, pour assumer cette fonction.

J'ai particulièrement bien connu, puisqu'il devint plus tard le beau-père de mon frère, et mon meilleur ami de

101

Haute-Loire, Baptiste FAUVET, de la Scie, qui d'ouvrier était passé contremaître, très estimé. Actif et très dévoué, il préparait, souvenez-vous, de pantagruéliques soupes au chou et au lard dans d'immenses chaudrons. Cette soupe, qui avait été annoncée, était ensuite servie dans des bols pour quelques pièces au profit de la société de boules et il y avait beaucoup d'amateurs.

Il était probablement le meilleur chasseur de Pont-Salomon, et en tous cas, un "homme bien". Mon neveu a hérité de son "Robuste", le fameux fusil de la "Manu".

La Caserne a été le berceau des ouvriers immigrés, les meilleurs ouvriers des usines autrichiennes que Mr MASSENET, le père du compositeur, était allé lui-même débaucher. On y trouvait les WASSERER, les FRONHOBBER, les BLIEM,....

Vivaient aussi à la Caserne les meilleurs platineurs et finisseurs: Les GIBERT, les CHAPELAND, les REY, les TARDY, les GESSANT, les VERNE, les DESORME, les ALMANZOR, les BONNEFOY: Félix mort noyé à un retour de chasse, et Joseph.

Après son grand-père et son père, le Toinou SEYBEL vivait donc là avec nous, sa famille. Y vivait également son oncle Antoine, dit Cadet, mon grand-oncle, avec son éternel canotier noir, dont la fille Anna avait épousé Othon VERNE, le "grand Toto", la vedette avec le "Gros

Vincent" de la Scie, de la fameuse quadrette bouliste Antoine PITIOT qui trustait les challenges et "tombait" les PLOC du Puy.

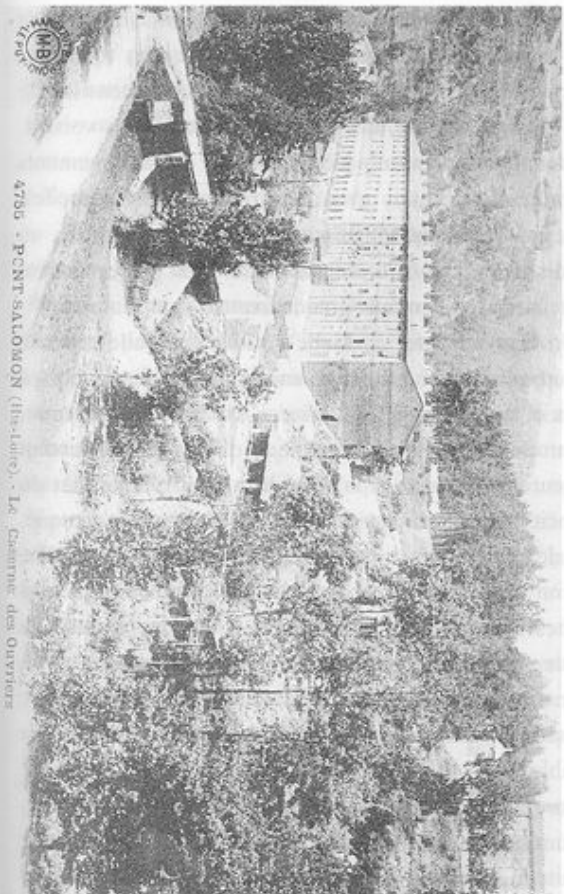
On y trouvait également les veuves des Morts à la Guerre 1914/18, tous ouvriers Dorian: La Rosalie LIMOUSIN, la MATHIAS, laveuse, la DUNISSE, tricoteuse, la Léonie THOLLET, laveuse également. Je revois encore la Léonie se précipitant, un jour, chez nous car, ayant mangé du poisson, une arête s'était plantée dans sa gorge. Ma mère, qui était une femme de bon sens et de décision rapide, prit dans son sac à légumes un petit poireau qu'elle nettoya en une seconde, et poussa, avec cet instrument sans danger, l'arête qui descendit dans l'oesophage. "Beau seigneur!" Cette même Léonie parlait toujours à son "homme", mort à la guerre. C'était étrange... Une nuit d'hiver, des ouvriers qui remontaient chez eux au Rochain entendirent parler dans le cimetière. Ils furent d'abord quelque peu inquiets, mais ils entrèrent et trouvèrent la Léonie, assise sur la tombe de son mari, lui racontant pour la énième fois sa journée en oubliant l'heure: "Vois-tu là!", et ils la ramenèrent chez elle.

Tous les logements de la Caserne subissaient jour et nuit le bruit sourd des martinets du Vieux-Moulin situé presque en-dessous. Les coups n'étaient pas réguliers puisqu'ils étaient fonction de l'étape de fabrication. Nous étions tout de même bien habitués à cette nuisance et nous

n'y pensions pas. Fait bizarre, c'est même l'arrêt complet des martinets à l'heure du casse-croûte qui, la nuit, avait tendance à nous réveiller.

Inutile d'ajouter que la plupart des platineurs, après une dizaine d'années de travail, étaient très durs d'oreille.

Certains jours, seulement lorsque le vent venait du Nord, on entendait, affaibli mais distinct, le bruit de l'énorme marteau-pilon des Forges et Aciéries de la Marine à St-Chamond, distant pourtant de cinquante kilomètres environ. "Entend-le!" disait-on.



4700 - PONT SALOMON (Hs-Loire) - Le Casernier des Ouvriers

Les appartements ouvriers n'avaient pas une apparence beaucoup plus riche que les maisons de ferme, cependant on y trouvait d'abord un plancher en bois dans toutes les pièces, mais aussi davantage de meubles et d'ustensiles. Je peux décrire le nôtre, qui ressemblait à ceux des voisins. Nous avions quatre pièces (soit deux logements communiquants, mais avec deux entrées sur la ruelle), trois pour l'habitation, la quatrième étant réservée au grand métier à rubans de ma mère. Les pièces étaient spacieuses et avaient une grande hauteur sous plafond.

On trouvait dans la grande cuisine une belle et vaste armoire-placard en merisier, une grande table de bois à tiroirs et une horloge Comtoise en sapin décoré, ventrue, qu'on remontait chaque semaine et qui égrenait gaiement les heures, doublées, et la demi-heure, au rythme lent du balancier de laiton, comme la tête d'horloge bien astiquée. Près de l'évier, sur un banc, deux cruches et deux seaux, environ cinquante litres d'eau de la fontaine. L'eau des cruches était réservée à la cuisine, celle des seaux à la toilette, la vaisselle et le nettoyage. On puisait l'eau à l'aide d'une poche ou pochon. Et puis, des étagères avec ou sans tiroir étaient accrochées partout où c'était possible.

Sur un petit meuble de bois blanc qu'un rideau fermait, et où nous rangions chaussures et nécessaire à cirer, trônait la Roberval, balance de ménage "force 10Kgs".

106

le tapissier qui installait ses tréteaux devant la porte de ses clients pour découdre, battre et carder la laine, et recoudre en n'oubliant pas les bourrelets des bordures, piquant à travers l'épaisseur avec de grandes aiguilles plates et courbes.

Dans un angle, la vaste armoire qu'on appelait le "garde-habits", en noyer bien ciré, renfermait quelques vêtements de cérémonie impeccablement rangés, le linge de corps et le linge de maison.

A côté une penderie contenait tous les autres vêtements de la famille. Devant la fenêtre, trônait la bonne vieille Singer, la machine à coudre à pédale qui rendait d'immenses services. Près d'elle, une table de toilette, en épicéa peint en blanc, présentait sur le plateau supérieur une cuvette en faïence décorée dans laquelle on se lavait, avec à côté le porte-savon, le porte-peigne et le porte-épingles à chignon assortis. Dans la cuvette se rangeait le broc à eau, assorti lui aussi. Dessous, un seau émaillé recueillait les eaux usées. Un tiroir contenait les babioles et colifichets de la maîtresse de maison. Une glace, encadrée de faux bambou, surmontait le tout.

Dans la chambre des enfants, qui était également la salle à manger, se trouvaient dans un coin deux lits-cages en 80, avec une paillasse chaude en balle d'avoine ou feuilles de hêtre. Ça sentait bon et quand on se retournait,

108

aux plateaux de laiton astiqué au Miror, avec ses poids de cuivre et de fonte. Cette balance rendait maints services pour les pesées de fruits à confiture certes, mais aussi pour satisfaire une certaine vanité: "Vois-tu le, ce lapin qu'on a élevé fait huit livres, il vaut bien cent sous !". Les voisins qui ne disposaient pas de balance venaient effectuer leurs pesées chez nous.

De part et d'autre du fourneau se trouvaient la caisse à charbon, et "la charbonnière" qui, comme son nom ne l'indiquait pas, contenait le bois petit ou gros, et les "babets" pour "l'éclairage" du feu. Sur une étagère basse, employée en été pour faire chauffer le café, on pouvait voir la lampe à alcool à brûler, le butane n'étant venu que plus tard. Au mur, le traditionnel calendrier du facteur, et aussi celui du boulanger, avec une poche "correspondances" et une éphéméride qu'on effeuillait chaque jour pour lire un proverbe, déchiffrer un rébus, ou rire à un bon mot.

Au milieu de la cuisine était aménagée une trappe donnant accès à une petite cave supplémentaire qui avait été creusée dans le sol. Les caves "officielles" n'étant accessibles qu'après un long détour, il était pratique de stocker là, pommes de terre, vin, bois et charbon.

Dans la chambre des parents, on pouvait voir le traditionnel lit en 130, avec un gros édredon. Le matelas de laine blanche était refait, tous les sept ou huit ans, par

107

ça bruissait agréablement. Tous les ans, on en changeait le contenu.

Mais on voyait, surtout, le buffet Henri II bien astiqué, les chaises assorties et la table recouverte en semaine par une toile cirée, et le dimanche par une nappe à carreaux rouges et blancs.

Dans chaque pièce, aux croisées, étaient installés des rideaux bonne femme blancs, et sur l'appui de ces fenêtres des géraniums qui, rentrés pour l'hiver, continuaient à fleurir. Ma mère avait aussi, comme beaucoup, une plante de verveine en pot. Les feuilles macérées dans l'alcool sucré donnaient une liqueur douce "pour les femmes", les hommes préférant "la goutte" de prunes ou de cerises achetée discrètement au paysan qu'on connaissait bien.

Il arrivait que le cheval d'un voiturier laisse en petit tas la marque de son passage. Les femmes se précipitaient, petite pelle et récipient à la main, pour ramasser ce crottin avant que les moineaux pillards ne l'éparpillent, ne "l'essarte" comme on disait, pour picorer les grains d'avoine non digérés. C'était un excellent engrais pour les géraniums et les verveines en pot, qui décoraient les fenêtres.

Il n'existait pas de réfrigérateur à l'époque, aussi, pour conserver les aliments, disposait-on d'un garde-manger de fin grillage contre mouches et insectes, qu'on accrochait à l'endroit le plus frais, généralement la cave. Les fermes

109

étant proches alentour, leur bétail attirait les mouches qui bourdonnaient désagréablement dans la maison. On suspendait donc au plafond des papiers tue-mouches recouverts de glu, où elles venaient se coller. Les piqûres de taons, très gros parfois, étaient très douloureuses et s'infectaient souvent.

Les ouvriers, mon père par exemple, étaient adroits et même ingénieux. Avec des faux mises au rebut parce que loupées, ils coupaient et taillaient des outils divers: scie égoïne, ou scie à ébrancher, "feuille" dite aussi "parteret" pour découper le cochon, couteau et même rasoir, car l'acier était d'excellente qualité. J'ai encore de ces couteaux qu'avait faits mon père, à la lame mince fine et flexible, emmanchés avec du bois d'acacia un peu jaune, avec de gros rivets de cuivre. Et j'ai conservé, dans une boîte à tiers-points en métal joliment décoré de la "Société Anonyme des Etablissements DORIAN-HOLTZER-JACKSON et Cie", un rasoir dont mon père s'est servi très longtemps. Et croyez-moi, ça coupe !

Il nous avait fabriqué un petit martinet qu'on actionnait en tournant la "roue de pêche", avec une manivelle. C'était la réplique exacte d'un vrai martinet des usines, le manche cerclé, la tête, l'enclume, tout y était... Nous en étions très fiers.

Je n'ai malheureusement pas retrouvé un tableau en bois de 40 par 60 cms environ, sur lequel étaient fixés les

110

Dans notre jardin, s'élevaient quelques pêchers et pruniers dont l'un assez rare, donnait des quetsches roses. Des fraisiers s'élevaient en bordure des allées ou en plates-bandes. Et puis des poireaux, choux, oignons, aulx, carottes, salades, haricots (cent pour un et cocos), et un petit carré de pommes de terre, des "rates" qui, cuites à l'eau, coupées en deux, s'épluchaient toutes seules en appuyant dessus. Le fumier était fourni par les poules, lapins et cobayes. On n'achetait pratiquement jamais de légumes, hormis des pommes de terre que l'Usine faisait venir du Nord.

Une spécialité culinaire bien inattendue dans ce coin de France: on faisait couramment, et on fait encore dans certains foyers de Pont-Salomon, de la choucroute. Sans nul doute, cette habitude est venue avec les ouvriers immigrés de Bavière ou d'Autriche. Il faut cultiver ou acheter des choux blancs, les couper en fines lamelles avec un coupe-chou fabriqué à l'usine avec de l'acier de rebut, tasser ce chou en couches avec sel, genièvre, poivre, laurier, thym et quelques clous de girofle, dans une grande jarre en grès émaillé. Boucher ensuite hermétiquement la jarre pleine, et la mettre au frais pour attendre deux mois avant de consommer.

Cette choucroute "maison", on ne peut plus naturelle, cuisinée avec jarret de porc, saucisses, "côtes à bouillir"

112

modèles réduits, en plomb, de faux et faucilles de différentes sortes, de 5 à 10 cms, que mon père avait forgés avec un petit marteau. La matière première, c'était des déchets de tuyau de plomb fondus dans une vieille casserole de fer battu. Ce plomb était coulé dans les rainures du plancher, des creux de un centimètre environ entre deux planches de sapin. Après refroidissement, il obtenait une barre de 40 à 50 cms de longueur, un centimètre de section, semblable à la soudure d'étain qui existe toujours, mais un peu irrégulière naturellement. Et ces miniatures de faux et faucilles, en plus de leur exactitude, manche avec bouton, côte, renfort, talon, etc... avaient été peintes et décorées avec du "doré", du rouge et du jaune.

Il se chargeait aussi, avec de la colle forte à bois, plaques de gélatine qu'on faisait fondre au bain-marie dans une boîte de conserve, de recoller les barreaux des chaises de cuisine sur lesquelles nous nous balançons. Il les rempaillait également, très adroitement, avec de la belle et longue paille de seigle, en torons de trois ou quatre brins, torsadés et tressés entre eux.

Comme beaucoup d'ouvriers, mon père entretenait un jardin sous la Coopé entre route et bassin, encadré par deux petits édicules qui avaient été les cabinets des écoles. Il a souvent obtenu des prix décernés par les "Jardins Ouvriers": quelques graines, plantes ou outils.

111

était un vrai régal. On pouvait ainsi la consommer jusqu'à épuisement sans problème.

Mon père avait donc, comme les autres, un clapier toujours occupé par une dizaine de lapins, nourris avec les épluchures de légumes, du son, et de l'herbe fraîche que nous allions ramasser. Quelle corvée! Ces fichus lapins mangeaient plus qu'une vache. Chose curieuse, il n'était pas dans les habitudes de ce temps, de leur donner à boire. Quand les portées avaient deux mois environ, mon père séparait les mâles des femelles et gardait le plus beau mâle, seul dans une cage. Les autres mâles étaient les premiers à "passer à la casserole". On remettait une femelle au mâle, chez un voisin pour éviter la consanguinité, et un mois plus tard, on avait une portée de six à dix petites boules rouges sans poils, les yeux fermés, bougeant à peine, bien au chaud dans leur nid de paille et de poils doux de leur maman. Un jour, son voisin Peyrard apporta à mon père sa lapine pour la mettre dans la cage de notre beau mâle. Catastrophe, à peine étaient-ils ensemble, que les deux lapins -car la lapine était un lapin- se battirent, le poil volant de tous côtés, l'un et l'autre cherchant à s'émasculer. Mon père, furieux, enleva vite "la lapine" et dit à Peyrard: "*Nom de Diou, tu nous les tords, la prochaine fois, mets tes lunettes quand tu les sexeras !*"

113

Plus curieux, car rares aujourd'hui, dans nos clapiers cohabitaient le plus souvent quelques "rats de mer", (des cobayes ou cochons d'Inde), qu'on mangeait aussi, en même temps qu'un lapin. Certains en gardaient en liberté dans la cuisine, qui usaient de leur caisse de propreté comme des chats. A la Scie, il y en avait toujours une trentaine qui, libres, ne s'éloignaient guère et revenaient passer la nuit sous un abri qui leur était dévolu.

Devant notre Caserne, quand il pleuvait, se formaient des flaques appelées "gouillats". Si la pluie, tombant dans ces gouillats, faisait des bulles, il pleuvrait longtemps! Mais si les poules continuaient à se promener et à picorer sous la pluie, ce serait vite fini.

Il y avait en été, des orages terribles, avec des coups de tonnerre effrayants qui roulaient dans la vallée. Je me souviens de la foudre qui avait mis le feu à un ensemble de fagots, un "fagotier", tout près de nous. Pour moi, c'était terrifiant!

L'usine disposait d'une moto-pompe à incendie, chassis tiré par un camion jusqu'au lieu du sinistre, sur lequel un gros moteur à essence actionnait une pompe, qui aspirait l'eau par de longs tuyaux, et la rejetait sous pression sur le feu.

J'ai en mémoire l'incendie de la ferme de mon oncle Jean-Claude, qui brûla entièrement bien que la pompe fût

sur les lieux, parce qu'il n'y avait plus d'eau, cet été-là, dans la "boutasse" (petite mare).

Lorsque la rivière était très basse, les usines s'arrêtaient, ne pouvant fonctionner sans eau. Les ouvriers étaient alors employés par les patrons, soit à l'entretien et au nettoyage des bâtiments et des machines, soit aussi sur les routes communales, au cimetière ou dans les jardins du "château", la grande maison des Directeurs, pour les remettre en état ou les entretenir. On appelait cela "la roule", journées de prestations, impôt communal en nature.

A l'inverse, les crues de la Semène étaient catastrophiques, noyant fabriques et maisons de la vallée.

Les ouvriers avaient le droit -limité tout de même- d'acheter à prix réduit quelques faux ou fourches pour leurs besoins, mais qu'ils revendaient à bon marché ou plutôt échangeaient chez "leurs" paysans attirés contre fruits et légumes. Tout le monde y trouvait son compte.

Pour arrondir les fins de mois, il y avait quelques métiers à rubans à la Caserne, ces monstres de 4m sur 3m, sur 2m50 de haut, qui voyaient les pauvres femmes d'ouvriers peiner à longueur de journée pour un salaire de misère, esclaves de négriers qui leur fournissaient le travail, "la coupe". Ces métiers étaient très nombreux dans la région. Quand on voit, encore de nos jours, à la Chapelle d'Aurec, Saint-Didier, Saint-Just Malmont ou

ailleurs, de très grandes fenêtres sur une façade, on peut être certain que là, travaillaient des passementiers en tablier bleu, crochet à trame sur l'oreille.

La population de St-Didier et des alentours pratiqua à la fois les travaux agricoles et les travaux industriels. Il ne s'agit pas, évidemment, de la grosse industrie, mais de la fabrication des riches articles de soie.

Le métier, installé à la maison, permettait de vaquer aux travaux des champs.

Il y a près de quatre siècles, St-Didier avait le privilège, presque exclusif, de la fabrication des articles riches.

Les ouvriers tirèrent des merveilles du métier à tisser de haute-lisse.

Ils exerçaient leur intelligence aux difficiles et nombreuses combinaisons des métiers.

Les rubaniers de St-Etienne formaient, à cette époque, une classe peu nombreuse et peu habile, occupée à la fabrication du ruban.

Ce n'est qu'après l'application du mécanisme Jacquard au métier de barre et les perfectionnements apportés aux ballants qu'ils sont devenus habiles et plus nombreux.

Mais chose remarquable, ce sont des ouvriers émigrés de St-Didier qui montèrent ces premiers Jacquard et qui initièrent à leur art les ouvriers stéphanois.

Dès ce moment, ces derniers gagnèrent et leur prospérité fut, par contre-coup, le signal de la décadence de la fabrication du ruban riche de St-Didier.

Les métiers de haute-lisse furent mis de côté. L'ouvrier ne fit plus que végéter. Les ressources lui manquaient pour acheter le métier qui venait de remplacer la haute-lisse. Il vécut ainsi délaissé.

Comme il ne pouvait pas acheter un métier Jacquard, il acheta, dans les greniers des passementiers stéphanois, les anciens métiers. Dès lors, St-Didier fabriqua à vil prix les bas numéros de taffetas unis, et empêcha cet article, grâce à la main d'oeuvre dépréciée, d'aller en Suisse.

Ce fut vers 1830, que Giraud trouva l'ingénieur procédant pour teindre le ruban après fabrication. Il fut associé à MM Balay fils pour cette intéressante industrie du ruban satin soie grège.

Ce genre de fabrication rencontra de grandes difficultés parmi les ouvriers de la banlieue de St-Etienne, lesquels; habiles au tissage du satin unie teinte, ne voulaient fabriquer de la soie grège que dans les temps de stagnation, alors qu'ils ne trouvaient rien d'autre à faire.

Ce fut dans cette impossibilité de donner de l'extension à cette nouvelle industrie que les frères Balay tournèrent leur regard vers les montagnes parce que les ouvriers pouvaient leur permettre de poursuivre leur oeuvre.

Ce travail, jugé impossible à St-Etienne, fut réalisé à St-Didier et dans la région immédiate.

St-Didier a donc élevé l'industrie si pleine d'intérêt de la soie grège, alors que cet article était rejeté par l'ouvrier stéphanois.

A la Séauve-sur-Semène, des usines importantes de fabrication de passementerie furent créées au XIX^e siècle. Des artisans et ouvriers à domicile travaillèrent aussi l'élastique.

Ma mère avait un de ces métiers qui, avec son rouet, occupait toute une pièce. Elle travaillait du matin au soir en fredonnant. Nous l'aidions, surtout pour surveiller les navettes -attention au fil qui casse...!- ou pour faire des cannettes en dévidant de grosses bobines, au rouet.

Bien que de petite taille et d'une extrême minceur, elle était la locomotive de la maisonnée. C'est elle qui prenait toutes les décisions importantes, mon père ayant en elle une absolue confiance.

Jeune fille, ma mère avait été, à Lyon, "aux cuisines" de Germain Nikli de Montauzan, originaire de l'Ardèche, apparenté aux Montgolfier d'Annonay. Elle avait ensuite tenu, à Aurec, le magasin de nouveautés du "Printemps" (aucun rapport avec les Grands Magasins Parisiens).

Après ces expériences, elle n'était pas seulement bonne passementière et bonne cuisinière, elle avait aussi beaucoup d'idées dans maints domaines.

Elle coupait elle-même nos cheveux, et cousait nos vêtements sur sa machine: nos chemises naturellement, mais aussi nos culottes, car on portait des culottes courtes jusqu'à douze ou treize ans. Les culottes du dimanche étaient faites en tissu neuf. Elle les prévoyait larges, avec un bon ourlet dans le bas, pour qu'elles servent "au dimanche" pendant un ou deux ans. Ensuite elles étaient portées "à tous les jours", en alternance avec les autres. Les autres étaient des culottes taillées dans les bons morceaux des pantalons d'adulte, devenus trop petits ou hors d'usage. Par la suite, elle avait fréquemment à poser des pièces, car les garnements que nous étions revenaient parfois avec des accrocs.

Nos sarraus étaient faits de satinette de coton noir, avec liseré rouge, plis plats devant et boutonnage dans le dos.

Nous étrennions fièrement un sarrau neuf chaque année pour la rentrée des classes. C'était rituel. Je sens encore l'odeur spéciale de ce tissu qui, neuf, apprêté, se tenait un peu raide.

Je suis certain que coupe de cheveux et coupe de vêtements étaient suffisamment réussies, car chacun sait que les enfants, entre eux, sont enclins à une cruauté

inconsciente qui les pousse à ridiculiser le pauvre gamin dont la tenue ne répond pas au standard moyen. Or, nous ne fûmes jamais en butte aux moqueries.

Elle excellait aussi à retourner cols et poignets de chemises, qui reprenaient honorablement du service. Mais une voisine avait fait mieux: Elle avait entièrement décousu le costume de noces de son homme, lustré par l'usage, et l'avait refait sur le tissu retourné. C'est seulement dans son cercueil que, plus tard, son heureux mari vint à bout du seul et unique costume qu'il ait jamais possédé. Il faut dire que ces vêtements n'étaient sortis que pour les messes des fêtes carillonnées, les cérémonies familiales et de rares grandes occasions. Le reste du temps, un vêtement de travail propre suffisait pour le dimanche, on se "reblanchissait".

Tout comme les paysannes "en champ", les femmes d'ouvriers tricotaient chaussettes, pulls, gants, etc... qu'on n'achetait jamais tout faits parce que trop chers. Et le pull fait main avait l'avantage de pouvoir être détricoté. On jetait la laine des parties usées, coudes et poignets notamment, ou bien on en bourrait un coussin. Le reste de la laine était mis en écheveau, mis à tremper, et lavé, ce qui la "défrisait". Et puis c'était à nous, enfants, d'intervenir: dévider les écheveaux tendus entre nos deux mains, en faisant des pelotes rondes que notre mère utiliserait pour un nouvel ouvrage.

Elle faisait aussi très joliment de la dentelle au carreau, des entre-deux très aériens. Elle en a enseigné la technique, plus tard, à ma femme. Nous avons conservé son carreau et les multiples petits fuseaux qui voletaient si habilement dans ses doigts.



La lessive! Quelle corvée pour les femmes, alors...

Le linge, c'était du solide, du lourd. Il fallait voir les draps en pur fil (lin), ou métis (lin et coton) ou tout coton, brodés avec amour et patience aux initiales de leur propriétaire.

Pour le linge qui devait bouillir, on utilisait la lessiveuse, récipient haut et conique (plusieurs tailles) en tôle galvanisée, avec un système de siphon qui envoyait, par la pression de la vapeur, l'eau de lessive bouillante sur le linge. L'eau descendait, et, était à nouveau rejetée par le haut, etc... On chauffait la lessiveuse sur le fourneau ou mieux, dans le jardin, sur un trépied au-dessus d'un grand feu. On pouvait alors aisément puiser l'eau du bassin. Produits pour la lessive: le savon de Marseille, "92% d'huile", les cristaux de soude, la lessive Saint-Marc et l'alcali (ammoniaque, bon dissolvant, mais terrible à respirer).

Après avoir bouilli dans l'eau de lessive à base de cristaux de soude pendant une heure, on portait le linge au lavoir, dans une grande corbeille d'osier. Le lavoir, situé sur le bassin (canal) qui alimentait le platinage, était composé d'un abri couvert, fermé sur trois côtés, avec dessous de grandes pierres plates ou blocs cimentés bien polis qui, inclinés à 45°, dépassaient le sol et arrivaient jusqu'à l'eau. La lavandière -on disait laveuse- posait une caisse en bois ouverte, avec un bouchon de paille ou

vieux coussin, s'y mettait à genoux et frotte que frotte le linge sur les pierres à grand renfort de brosse en chiendent, de savon, et aussi de papotages. Car il y avait souvent trois ou quatre laveuses ensemble, dont des professionnelles qui, pour quelques sous, lavaient pour les autres.

L'hiver, l'eau glacée bleuissait les bras jusqu'au coude et rendait les mains rêches et crevassées, "*beau seigne*!". Une fois lavé et rincé dans cette eau qui courait doucement, le linge était étendu sur l'herbe dans un pré avoisinant, arrosé de temps à autre, calé par de petites pierres. L'oxygène se dégageant de l'herbe mouillée blanchissait les draps et autre linge, et désinfectait en même temps. Après deux jours sur le pré, on le rinçait encore et on l'étendait sur les cordes à linge. Tout ce qui n'avait pas à bouillir était simplement dégrassé à l'alcali, lavé au savon, rincé puis séché. On utilisait rarement l'Eau de Javel. En été, les eaux du bassin étaient trop basses pour y laver. C'était alors la rivière qui devenait lavoir. Avec une grosse planche montée sur deux pieds et leur caisse, à genoux, les laveuses, à l'ombre des grands arbres, faisaient leur dur labeur.

Parce que nous étions tous les deux grands pour notre âge et passablement efflanqués, notre mère tenait à nous donner de temps à autre une cure de fortifiant, l'horrible huile de foie de morue. C'était argent perdu. Echalas nous

restions!... Car notre nourriture de base n'était évidemment pas en cause, et nous n'étions pas du genre à "pichornier".

Notre mère savait préparer, à partir des légumes du jardin et de produits peu onéreux, des repas simples mais variés, bons et copieux.

Heureux temps où l'on pouvait se contenter de ce que la nature nous offrait.

J'ai encore à la bouche le goût des rissoles à la viande et aux légumes, des matefaims, des "râpées" de pommes de terre, des "plats au four", genre de gratin dauphinois, des "pâtés" de pommes ou de prunes. Une bizarrerie : on appelait pâtés des plats sucrés, et gâteaux (de foie notamment) des plats salés. Elle réussissait bien, aussi, les civets de lapin avec le sang, car on tuait souvent des lapins de notre élevage et, rituellement, la partie avant était préparée en civet, le derrière, râble et cuisses, étant rôti au four. Elle ne jetait jamais les restes de nourriture laissés dans le plat, ou dans une casserole. Ces restes étaient intégrés dans une nouvelle préparation.

Et les soupes si variées....Soupes dont certains des composants avaient tant intrigué et un peu inquiété ma femme, quand elle les entendait énoncer tranquillement pour la première fois, en mettant la table: "*J'ai mis des rates, des racines et quelques barabans, etc...*"

respectivement des pommes de terre, des carottes, des pissenlits, etc...

Traditionnellement, les soupes de légumes étaient trempées, avec du pain de seigle, réservé à cet usage, qui était coupé en petits morceaux dans le bol avant d'y verser la soupe.

On ne disait jamais "éplucher" des légumes ou des fruits, mais "trier". Bien que je connaisse évidemment le sens de ce mot, il m'arrive encore de l'employer à tort. Preuve que les habitudes de jeunesse, bonnes ou mauvaises, ont la vie dure!

Nous avions, il faut l'avouer, un solide appétit, notre vie étant si différente de celle des enfants d'aujourd'hui. Nous n'avions ni T.S.F., ni phonographe et cela ne nous manquait pas du tout.