

## Regards de femmes

*Regards sur la vie quotidienne d'avant la guerre de 1939-1945, regards de femmes, qui parlent essentiellement des femmes, qu'elles soient fillettes, mères ou grand-mères.*

***Femmes témoins qui racontent ce qu'elles ont vécu : Renée Létang, Lucette Vertadier et Liliane Rayet. Femmes rédactrices qui ont situé et introduit ces textes : Martine Chanudet, Chantal Aubert, Nicky Marnat, (avec la collaboration de Jean-Pierre Buisson).***

*La présentation est faite par thèmes.*

### **La maison :**

Comme il a été déjà exposé, la maison a connu une grande évolution à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle et au début du 20<sup>ème</sup> avec l'apparition de la maison dite « retour de migrant ». Mais le patrimoine immobilier ancien subsistait, plus ou moins rénové au cours des ans. Le logement s'est progressivement agrandi. Pendant longtemps plusieurs générations ont vécu sous le même toit, autrefois pour les plus pauvres, dans une pièce unique dans laquelle naissaient, mangeaient, vivaient, dormaient, et mouraient enfants, parents et grands-parents. Mais dans la deuxième moitié du 19<sup>ème</sup> siècle cela devint plus rare. Les maisons les plus modestes possédaient le plus souvent au moins une pièce à vivre et une chambre. Et certaines davantage que cela, en particulier les gens aisés et les maçons qui se construisaient leur propre maison. Dès cette époque la taille moyenne des ménages (personnes vivant sous un même toit) devint inférieure à 5 individus.



La pièce principale était encombrée de meubles et d'outils divers. On y trouvait toujours une grande cheminée garnie d'ustensiles usuels, ainsi que la crémaillère et son chaudron. Les fenêtres ou "croisées" étaient petites, ce qui contraignait à vivre dans la pénombre à l'intérieur de ces maisons. L'éclairage consistait en une lampe à suspension que l'on remontait ou descendait suivant les besoins ou l'activité.

Pour se déplacer on se servait de lampes à pétrole ou de lampes "pigeon".  
(Photo page précédente).

Au milieu de la pièce la grande table était le meuble principal. Une horloge de type "comtoise" et une maie, aussi appelée huche à pain, complétaient le mobilier. La maie servait à entreposer la nourriture et les enfants aimaient s'asseoir dessus. Dans le cas d'une pièce unique, ou pour servir d'appoint pour les vieux, dans un coin au fond, caché derrière un rideau, se trouvait un lit. Souvent dessus ou à côté était posé un gros bâton qui intriguait les enfants. Ce n'était pas pour se défendre, ni pour chasser les mauvais esprits, mais tout simplement pour aider à faire son lit et accéder au coin opposé !

Écoutons Lucette nous parler du lit de sa grand-mère :

*« A l'époque, ma grand-mère avait une soixantaine d'années. Elle s'appelait Joséphine Périgaud, née Rouffet le 7 février 1880 au Masroudier, commune de Sannat. Les gens du village l'appelaient "La Fine". Elle vivait seule car elle était veuve depuis de nombreuses années. Sa maison n'avait pas l'eau courante, ni l'électricité et les WC étaient au fond du jardin.*

*Lorsque j'étais chez elle, nous dormions dans le même lit dont la garniture se composait d'une pailasse (une toile remplie de paille), une enveloppe de plumes et un drap de coton épais et rêche qui râpait les fesses ! On se couvrait avec le drap de dessus, une couverture et un édredon en duvet. C'était un lit de coin en chêne avec sa table de nuit qui contenait le pot de chambre. Et sur cette table de nuit était posée la lampe à pétrole qui projetait sa lumière sur les murs de la chambre, ce qui permettait à ma grand-mère de faire des ombres chinoises, pour mon plus grand plaisir. »*

La lampe à pétrole qui fut longtemps le moyen d'éclairage privilégié, malgré le progrès qu'elle représentait par rapport aux chandelles, n'apportait encore qu'une faible lumière, comme le raconte Renée :

*« Dans chaque maison un grand fil venait du plafond jusqu'au-dessus de la table, et la lampe à pétrole était accrochée au bout. On pouvait, grâce à un système de poulies, l'approcher ou l'éloigner de la table. On la baissait pour éclairer la table quand on mangeait puis on la remontait ensuite pour éclairer toute la pièce. Le réservoir à pétrole pouvait être en porcelaine ou en cuivre. On le remplissait de pétrole, une mèche en coton trempait dedans et était serrée par une grosse vis. On laissait dépasser un morceau de mèche imbibée de*

*pétrole et on allumait avec une allumette puis on mettait au-dessus un gros verre cylindrique pour diriger la flamme vers le haut, mais bien sûr, une seule lampe pour éclairer les grandes pièces de cette époque, ce n'était pas très efficace, et les coins restaient dans l'ombre. »*

Mais enfin dans les années 30, miracle, la lumière fût. L'électricité vint. Renée poursuit ainsi son récit :

*« Quand on a installé l'électricité dans notre maison, mon voisin Marcel et moi étions encore gamins, mais nous étions très intéressés par le travail des électriciens. Dès l'arrivée de l'école nous étions près d'eux. Les fils électriques étaient enfilés dans de grosses gaines isolantes, épaisses et souples, que l'on pouvait couder pour suivre les angles. Pour la partie qui venait du plafond et qui arrivait près de la porte d'entrée où se trouvait l'interrupteur, les fils étaient enfermés dans des baguettes plates en bois, que l'on pouvait peindre ou tapisser. Ces interrupteurs étaient de petits cylindres en bois ou en os que l'on tournait pour faire arriver le courant. Les électriciens nous donnaient parfois des petites chutes de baguettes en bois, des petits rouleaux de fil pour jouer. Nous étions contents. Les choses sont restées en l'état pendant longtemps encore, car il n'y avait toujours pas de courant et nous continuions à nous éclairer avec la lampe à pétrole. Et puis, un jour enfin, on a annoncé que l'électricité arriverait tel jour, à telle heure. Très peu de maisons avaient fait faire l'installation tant que le courant n'était pas arrivé. Nous étions donc les seuls à pouvoir inaugurer la lampe électrique. Si bien que beaucoup de gens du village étaient venus voir cette fameuse lampe qui s'allumait toute seule en tournant un bouton et qui éclairait. Mon grand-père a attendu un petit quart d'heure puis a tourné le bouton, la lampe éclairait de tous ses feux. On a entendu un « oh ! » général, et la lumière fut... »*

Après la lumière, l'autre grande révolution fut celle de l'eau. Quelle corvée que d'aller chercher de l'eau, comme l'écrit Lucette ! Pour certains cela dura longtemps encore, jusque dans les années 1960.

*« Se procurer de l'eau était une vraie corvée. Ma grand-mère mettait sur ses épaules un joug sur lequel était attachée une chaîne de chaque côté, avec un crochet pour y suspendre les seaux. Elle devait traverser tout le village pour remplir ses seaux à la fontaine des Sagnes. Elle avait aussi un puits à une centaine de mètres de sa maison, mais cette eau non potable servait à un usage courant, ou pour abreuver ses bêtes ».*

Renée confirme et surenchérit :

*« Ce qui manquait le plus à la ménagère, à la campagne, c'était l'eau. Beaucoup de familles possédaient un puits mais pas toutes. Il n'y avait pas forcément de point d'eau sur un terrain proche. Alors, on allait chercher l'eau chez le voisin, qui ne refusait jamais d'ailleurs, sauf quand il y avait une petite brouille. Cela devenait alors plus délicat. Dans mon village, à Anchaud, il y avait une fontaine avec une eau très potable en temps normal. Mais cette fontaine était à un bout du village, tout au fond, à ras terre. Quelques pierres seulement très grosses pour éviter l'éboulement et indiquer l'emplacement. C'était même très dangereux. Des bêtes qui venaient s'abreuver y sont tombées quelquefois. Il fallait les sortir très rapidement à cause du risque de pollution. Cette fontaine ne manquait jamais d'eau, même en période de sécheresse. Elle aurait mérité d'être maçonnée, d'avoir un treuil et un crochet pour sortir les seaux d'eau. Mais il aurait fallu des travaux et une participation financière de chaque famille. Et bien ils n'ont jamais pu se mettre d'accord ! Les habitants du haut du village disaient qu'eux, ils ne s'en servaient qu'en période de sécheresse, et ceux du bas répondaient qu'ils étaient bien contents de la trouver lorsque leur puits était tari. Si bien que les choses en sont toujours restées là. Elle existe encore mais plus personne ne passe dans ce chemin. Ceci dit, elle en portait des seaux d'eau la ménagère, toute la journée : la toilette, la cuisine, la vaisselle, le lavage du linge. C'était pénible. Il ne fallait pas s'étonner si on l'économisait. On avait fabriqué en bois, une espèce de joug, avec une chaîne et un crochet à chaque extrémité. On posait le joug sur les épaules et on accrochait un seau plein à chaque extrémité. C'était moins pénible. Dans ces conditions-là, l'hygiène avait du mal à être respectée.*

*Une réflexion en passant : Il fallait qu'ils soient solides les gens pour boire l'eau de cette fontaine où la boue s'infiltrait les jours d'orage, où le purin des fermes situées en amont devait bien aussi arriver jusque-là. Je n'ai jamais entendu parler d'un incident causé par l'eau de la fontaine. Quand l'eau était trouble, les gens ne s'en servaient pas, mais dès qu'elle avait retrouvé sa limpidité, on l'utilisait à nouveau. »*

Mais le travail des femmes ne se limitait pas à cette tâche !

## **Le travail des femmes :**

Le travail des femmes ici, dans les fermes, avait ceci de particulier que dans la majorité des cas les femmes devaient cumuler deux fonctions, leur fonction traditionnelle de mère et de maîtresse de maison, et celle de l'homme parti travailler à la ville. La Creuse n'était pas le seul département où les petits paysans étaient contraints d'exercer un autre métier pour survivre, mais généralement c'était soit un travail artisanal à domicile, soit un travail qui contraignait à une migration, mais qui se déroulait l'hiver. C'était le cas des ramoneurs savoyards, des bougnats auvergnats ou des scieurs de long du Massif Central. Ces travaux non agricoles effectués l'hiver n'empêchaient pas le paysan d'être dans ses champs à la belle saison. Le paysan creusois était le seul, du moins à cette échelle, à partir massivement à la belle saison (*voir l'article sur la population sannatoise*), laissant jeunes, vieux et surtout femmes se débrouiller tous seuls. La Grande Guerre, souvent citée comme facteur d'émancipation de la femme, avait été précédée ici par l'émigration qui depuis des décennies vidait la campagne des bras masculins dont elle avait besoin. En Creuse, et en particulier à Sannat, le fait que les femmes aient dû travailler et gérer à la place des hommes a créé un contexte particulier qui explique que la femme creusoise a acquis une place dans la société bien plus égalitaire que dans d'autres régions. C'est ce que suggéraient nos travaux précédemment cités sur la population sannatoise, et que confirmait la sociologue ethnologue Marie-France Houdart dans une conférence donnée récemment à Chambon-sur-Voueize.

Non seulement dans son activité de fermière la femme devait faire aux champs ce qui revenait normalement à son mari maçon, avec l'aide éventuelle des grands enfants ou d'un grand-père, non seulement elle devait vaquer à ses tâches ménagères, mais elle devait aussi assumer le travail agricole habituellement dévolu aux femmes. Ainsi elle s'occupait des animaux de la basse-cour, trayait, fabriquait le beurre et les fromages, cultivait les légumes pour nourrir bêtes et famille. Elle tirait un petit revenu de ses ventes (œufs, beurre moulu dans des empreintes en bois, lait...).



Rien ne se perdait, même les peaux de lapins étaient conservées. Elles étaient retournées, poils à l'intérieur et remplies de paille ou de papier pour être vendues au "peuillareau". Ce petit commerce perdurera jusqu'au milieu du 20<sup>ème</sup> siècle.

Beaucoup se souviennent de cette personne criant « peau de lapin, peau de lapin... »

Liliane nous raconte comment se travaillait le lait et se faisait le beurre :

*« Le travail du lait : Le lait devait passer à l'écrémeuse, ustensile muni d'un grand bol et d'un robinet. On tournait une manivelle à la main afin d'atteindre une certaine vitesse. L'appareil était équipé d'une sonnette. La sonnette retentissait, on ouvrait alors le robinet, le lait se répandait dans deux bras pour séparer le lait de la crème. La fabrication du beurre était elle aussi difficile. Au tout début, je me souviens d'avoir vu mettre la crème dans un récipient en terre (la panne). On tournait la crème avec une cuillère de bois au long manche et quand la matière changeait de consistance, on tournait à la main. Selon la température ambiante, cette étape pouvait être longue. On moulait le beurre en motte et aussi dans des moules en bois orné de motifs qui décoraient ainsi le beurre. »*

La grand-mère elle-même participait aux travaux :

*« Ma grand-mère restait à la maison, elle faisait des fromages de chèvre et selon les saisons, elle ramassait les châtaignes, les pommes, qu'elle vendait tout comme le beurre ».*

Outre le travail de la ferme, il y avait aussi celui de la maison. La vie s'égrenait au rythme des tâches ménagères. La lessive en faisait partie. Cette activité semble être celle qui a le plus marqué les enfants qu'étaient Renée, Lucette et Liliane. Toutes les trois en ont conservé l'image dans leur mémoire.

Lucette d'abord :

*« Il y avait aussi la journée de lessive. Ah ! Quelle expédition ! Ma grand-mère plaçait sa lessiveuse remplie de linge blanc entre deux grosses pierres et allumait au-dessous un bon feu pour faire bouillir le linge. Cette lessiveuse avait un système d'arrosage à l'intérieur. Ensuite, ma grand-mère mettait le linge refroidi dans sa brouette avec son battoir, son baquet pour s'agenouiller et un gros morceau de savon de Marseille pour laver et rincer la lessive à la rivière, le Chat-Cros, située à plusieurs centaines de mètres de sa maison. Au retour, il fallait étendre le linge sur la haie qui entourait l'ouche (le champ situé derrière la maison). Ces lessives duraient une journée entière et étaient éreintantes. »*



Liliane confirme la teneur des travaux :

*« La lessive : on lavait aux cendres de bois, le rinçage se faisait au creux, on transportait avec une brouette ou à l'aide d'un joug. Ensuite on étendait le linge sur la haie. Mon grand-père en digne maçon construisit très vite un lavoir, signe de progrès à l'époque. Le lavoir existe toujours, désormais en tant que réserve d'eau destiné à l'arrosage des fleurs. »*

Et enfin Renée nous en fait un récit détaillé en évoquant cette pratique plus ancienne connue sous le nom de *La bujade* :



*« Dans les vastes cuisines il y avait aussi une ou deux armoires où l'on rangeait le linge. Le haut (paradoxe) était occupé par les draps. Il y en avait une douzaine car on ne faisait «la bujade » que lorsque les armoires étaient presque vides. C'était un travail considérable. Il fallait amener le cuvier « le bujadier » à côté du feu.*

*(Photo ci-contre) Au fond on plaçait une mâchoire de cochon bien sèche dont la pointe correspondait avec le fond du bujadier, cela pour évacuer l'eau, puis on mettait une couche de cendre dans un torchon, plus tard des petits morceaux de savon, puis un vieux linge qui tenait tout l'intérieur et enfin le linge sale à*

*laver, le plus sale au fond. On versait dessus de l'eau bouillante jusqu'à ce que tout le linge soit imprégné. Cette eau traversait le linge, la cendre, les couches de copeaux de savon, et s'évacuait par le trou dans un seau. Quand le seau était plein on le versait sur le linge et on ajoutait de l'eau chaude. Cela jusqu'à ce que l'eau qui coule du cuvier soit propre. Il fallait une journée entière. Le lendemain, la laveuse, une femme de journée qui ne faisait que cela tous les jours, ici c'était la Lalie, venait aider les femmes de la maison à sortir le linge. On le mettait dans des bassines, on le chargeait sur la brouette avec le baquet garni d'un petit coussin pour s'agenouiller, le battoir, le savon de Marseille et on emmenait le tout, l'hiver à la pêcherie, l'été à la rivière. La laveuse s'agenouillait dans le baquet derrière une grosse pierre plate, posait chaque pièce sur la pierre, la savonnait, la frottait, la battait, la rinçait et la mettait dans la bassine ou le cuveau en bois. Ensuite tout le linge blanc devait être passé «au bleu » pour lui donner une jolie couleur. On faisait dissoudre une grosse pastille de bleu enveloppée dans une gaze dans l'eau du cuveau et on rinçait une deuxième fois. Pour essorer les draps il fallait être deux personnes, une à chaque bout et on tordait pour faire sortir le liquide. Quelquefois il fallait faire appel aux hommes car c'était dur. Puis on étalait les draps sur l'herbe du pré et la rosée leur donnait une couleur blanc immaculé. Le petit linge était étendu sur les buissons. Quand il était sec, il devait être plié puis repassé, puis rangé dans les armoires qui se remplissaient à nouveau. C'était un travail considérable qui durait plusieurs jours et qui donnait du souci aux ménagères. On ne l'entreprenait que pendant une période de beau temps. Il fallait saisir le moment. »*



De tout temps l'eau a été précieuse et il ne fallait pas la gaspiller. Même pour se laver, elle servait pour plusieurs personnes...Pour le lavage des mains une petite fontaine en émail était accrochée au mur. (Photo ci-contre).

Même si déjà on achetait linge et vêtements, les femmes étaient encore capables de réaliser toutes les tâches, de la fourniture de la matière première, laine ou chanvre, au produit élaboré, linge de maison ou vêtements. Le cardage, le filage, le tissage, la couture, la broderie etc. étaient des activités que beaucoup de femmes pratiquaient. Certaines en faisaient leur métier. C'est ainsi que l'on trouve à Sannat, dans les professions des femmes, sur les actes d'état-civil ou les recensements, des tisserandes, des tricoteuses, des couturières, des modistes, des lingères (qui s'occupaient du linge des autres et formaient les jeunes filles à leur futur métier d'épouses). Les femmes s'occupaient de tout ce qui concernait le revêtement du corps, sauf des vêtements pour homme et de l'habillement des pieds qui étaient dévolus aux hommes, les tailleurs, les sabotiers et les cordonniers.



Lucette nous décrit ainsi le travail que réalisait sa grand-mère :

*« Pour coudre les vêtements que les gens lui commandaient, elle avait une machine à coudre à pédale de marque Singer et je me souviens de l'avoir vue pédaler très vite pour faire avancer le tissu sous le pied de biche. Elle avait une spécialité, celle de confectionner des couvre-pieds et des édredons. Pour effectuer ce travail, il fallait un métier spécialement fait pour cet usage et placé sur quatre tréteaux. Il lui permettait de bien tendre le tissu aux quatre coins. Elle plaçait alors une première épaisseur de tissu, souvent satiné, puis répartissait dessus une petite épaisseur de laine de mouton bien "écharponnée" (patois qui signifie "cardée"), puis venait la seconde épaisseur de tissu. Cela faisait la surface d'une grande couverture. Avec sa craie, elle traçait des lignes de différents modèles de dessins, selon la demande du client, lignes espacées de cinq centimètres environ. Quel travail ! C'était très fatigant car il lui fallait coudre toutes ces lignes à petits points avec du fil "cordonné". Souvent ce travail se faisait le soir à la lueur d'une lampe à pétrole ».*

## **Le travail des enfants :**

Les enfants aussi étaient mis à contribution pour accomplir certaines tâches, avec plus ou moins d'envie ou de plaisir suivant la nature du travail, comme le raconte Liliane :

*« J'étais très vive, toujours prête à aider à la ferme. C'était avec plaisir que je soignais les volailles, les cochons ou que j'emmenais les vaches aux champs. Mes grands-parents vieillissant, il fallut que j'aide de plus en plus, et maman fragilisée par les aléas de la vie, se fatiguait très vite. Il devint courant qu'avant d'aller à l'école j'aide à traire, puis à passer le lait à l'écumeuse en tournant la manivelle à la main, ce qui était assez difficile. A la période des foins j'aidais mon père, toujours avant l'école, dès l'âge de 11/12 ans. Comme nous n'avions que des vaches, il fallait faucher de bonne heure, avec la faucheuse, soit une demi-heure avant l'école.*

***Les labours :** C'était une tâche difficile : mon père tenait la charrue, je marchais devant les deux vaches pour les guider. Quelquefois nous mettions quatre vaches. Il fallait sans arrêt les encourager « ALLEZ » ; « MARCHO MA » ; « ALLEZ ». Arrivées en bout de raie, je les faisais tourner « VIRO MA » et reprendre la raie droite. Je trouvais ce travail long et ennuyeux. L'allure des vaches étant réduite, ce travail revenait souvent.*

***Les foins :** Les foins me laissent un mauvais souvenir. J'aidais mon père à faire « les voitures de foin ». J'empilais le foin en vrac avec une fourche, dans la poussière et la chaleur, il fallait que l'équilibre soit préservé jusqu'à la grange ; ensuite on dételait pour libérer les vaches, les conduire aux champs. On revenait décharger la voiture dans « le chambrat ». Ceci pendant plusieurs jours. »*

Comment ne pas se laisser transporter, auprès de Lucette et sa grand-mère, en imaginant cette belle scène bucolique :

*« Pour vivre, ma grand-mère élevait également une vache et deux chèvres qu'il fallait conduire aux champs et surveiller. Je garde un bon souvenir de ces soirées où, toutes les deux, on s'asseyait sur une souche de chêne ou une grosse pierre à l'abri du vent ou du soleil. Sa petite chienne Misse nous accompagnait. Nous sortions notre ouvrage. Ma grand-mère tricotait des bas de laine noirs et moi je brodais un napperon au point de tige représentant un puits orné de fleurs. Et tout en surveillant les bêtes, nous bavardions. J'aimais cette solitude, ce calme, aucun bruit, seulement le murmure de quelque ruisseau. »*

## **La cuisine. Les repas :**

Pour la cuisine on prenait le temps de choisir ses aliments de base, de les préparer, de les laisser mijoter à petit feu sur le coin du fourneau ou dans la cheminée. Puis on les dégustait autour de la table familiale. Les recettes se transmettaient de mère en fille. Autrefois, la cuisine se faisait dans un "toupi ". La soupe était présente à tous les repas, le dimanche était le jour du pot au feu. Pour les fêtes on tuait un poulet, les autres étaient vendus. L'exposition « *A Table* » organisée par le service historique des Archives Départementales en 2016 apportait les précisions suivantes :

*« Depuis l'époque néolithique jusqu'au milieu du XIXème siècle, la bouillie de céréales est la base de l'alimentation des populations rurales. Dans la Creuse, on consomme ainsi le froment, le sarrasin et surtout le millet. Pour faire ces bouillies, on emploie non la farine épurée des moulins, mais le produit grossier obtenu par le concassage des grains au mortier. Avant chaque repas, la ménagère broie elle-même la quantité de grains jugée nécessaire suivant le nombre des convives. Puis les bouillies sont abandonnées, en dehors des enfants et des vieillards, dans la deuxième moitié du XIXe siècle. La pomme de terre et le pain prennent une importance de plus en plus grande. Un travailleur de force peut en manger trois livres par jour, deux livres pour une femme, une livre pour un enfant. Ce pain n'est guère consommé sec ou sous forme de tartine, il sert essentiellement à tremper la soupe. A l'exception des familles qui ne récoltent pas (commerçants, fonctionnaires, artisans), dans toutes les maisons on consomme les deux sortes de pain (froment et seigle). Au milieu du XIXème siècle, le pain de froment est recherché pour les grandes fêtes, pour les noces, lors de la fenaison et de la moisson. Il est d'usage les jours de foire de rapporter une miche ou une couronne de pain blanc à la maison avec laquelle on prépare presque toujours une soupe au lait. Le lait occupe, après le pain, la plus grande place dans l'alimentation des campagnes. Le lait sert à faire des soupes ou à les améliorer. On y laisse tremper le pain frais (de préférence) ou rassis. Il aide encore à tremper les bouillies « la pou », à faire les pâtes, les galettes de blé noir « la crépa » ou les pommes de terre « la truffa ». Il est également transformé en beurre. Le fromage, produit secondaire du lait, n'est réalisé qu'avec du lait écrémé. En mars, les premiers pissenlits sont ramassés pour en faire de la salade avec du lard. Viennent ensuite les salades préparées avec de la doucette ou raiponce. Les œufs sont mangés en omelette, mais l'usage en est peu répandu. La majeure partie de la population ne boit que de l'eau. Le vin se*

*consomme en cas de maladie ou lors de déplacements. La consommation de vin, bière, cidre ou alcool par habitant est très inférieure à la moyenne nationale.*  
(1)

(1) Affirmation qui va à l'encontre de l'opinion généralement admise qui voudrait faire de nos aïeux de grands consommateurs d'alcool, et qui explique peut-être aussi pourquoi la durée de vie a augmenté beaucoup plus vite chez nous que dans le reste de la France dans la 2<sup>ème</sup> moitié du 19<sup>ème</sup> siècle. (Cf. Article sur la « Population et la société sannatoise ».) En effet ailleurs en France, durant cette période, la consommation d'alcool, qui était déjà élevée, a été multipliée par deux...Le chemin de fer a mis à la disposition de tout le pays, à un prix modique, le vin produit par les régions viticoles.

*La consommation de la viande s'accroît à partir de la Grande Guerre. Auparavant, dans la plupart des maisons, on ne mangeait de la viande que le dimanche, les jours de noces ou de fêtes, ou pendant la fenaison et la moisson. Les boucheries étaient rares. Au moment des noces, on tuait une vache, un veau, un porc, rarement des moutons. En hiver, quand les maçons étaient là, on consommait beaucoup plus de viande que pendant le reste de l'année. Dans les familles tant soit peu aisées, on tue un porc et on conserve les jambons suspendus au plafond de la cuisine jusqu'au milieu de l'été. Avoir ainsi des jambons est une marque de richesse. Le porc qu'on fait saler à la cave dans un saloir en pierre est dit petit salé.»*

Le paysan est habitué à consommer peu et essaie de vivre en autarcie, avec un sens de l'entraide et de la solidarité très fort. Ce que confirme Lucette.

*« Ma grand-mère se nourrissait essentiellement des produits de sa basse-cour, du lait de sa vache et de ses chèvres. Elle faisait des fromages et du beurre et récoltait également les légumes de son potager. Elle faisait son pain. Et lorsque le père Martin, le voisin et grand-père d'Henri Sauthon, chauffait son four, il prenait le pain de ma grand-mère pour le faire cuire ainsi que son "farga" (sorte de gâteau aux pommes) et une tarte aux prunes très acides (qui faisait les « dents longues », comme on disait). »*

La fabrication du pain n'était pas une mince affaire et la solidarité évoquée ci-dessus était bien nécessaire, surtout dans les villages éloignés du Bourg qui ne bénéficiaient pas de la proximité du boulanger. Renée nous en décrit les différentes étapes :

*« Dans la cheminée à droite il y avait le four où l'on cuisait le pain, quatre ou cinq tourtes à la fois, des tourtes qui avaient bien quarante centimètres de diamètre, peut-être plus. La veille on préparait la pâte dans l'arche (c'était le pétrin), on y ajoutait le levain que l'on avait gardé dans un petit pot «un grelou». C'était un morceau de pâte levée provenant de la dernière fournée et à chaque fournée on gardait le levain. La pâte levait toute la nuit au chaud dans des paillasses, on la recouvrait d'un linge. On faisait aussi de la pâte un peu meilleure où il y avait du beurre et des œufs pour les pâtisseries. Le lendemain matin, on chauffait le four, c'était tout un art pour reconnaître quand la température était convenable. On y entassait des genêts, des fagots, des petites branches sèches, des rondins un peu plus gros jusqu'à ce que qu'il y ait de la braise, puis quand la «sole» paraissait à point, on enlevait la braise et les cendres avec un balai de genêts verts trempés dans l'eau pour qu'il ne brûle pas. On recueillait le tout dans un seau, on tamisait les cendres et on gardait les très fines qui servaient de savon ou de lessive les jours de «bujade». On posait alors la pâte sur de grandes pelles en bois et on la faisait glisser sur la sole du four. Quand tout était enfourné, on fermait la porte du four et on attendait. Il se dégageait une odeur de pain frais puis de fruits cuits et de gâteaux car les pâtisseries se mettaient lorsque l'on avait sorti le pain. C'était des mets plus délicats. »*

Dans les villages il était fréquent que chacun allume son four à tour de rôle et en fasse profiter les voisins, comme c'était le cas par exemple aux Bordes.

### **Les loisirs intérieurs**

La vie heureusement n'était pas faite que de contraintes et de travail. On savait aussi se distraire, tout en utilisant à bon escient ce long temps libre que la nuit, tôt venue, offrait l'hiver. Ces veillées étaient aussi l'occasion de rencontres. Certaines familles faisaient plusieurs kilomètres parfois pour se rendre dans un village voisin, chez des amis ou dans la famille. Tout le monde se réunissait autour de la cheminée qui était l'âme de la maison. La place était souvent déterminée par le besoin de lumière.

Pendant que les femmes brodaient, le trousseau de la future mariée par exemple, filaient ou tricotaient, les hommes s'occupaient à des travaux divers : confection de paniers, manches, râteaux, balais de "bessau" (bouleau) qui servaient à balayer le sol en dalles de pierre des habitations



etc. On mélangeait allégrement, dans la bonne humeur et le brouhaha des conversations, travail et loisirs comme nous le confirment Lucette et Renée.

Lucette :

*« Également à cette époque, la laine était vendue en écheveaux, et pour la mettre en pelotes, il fallait un*

*dévidoir. Alors ma grand-mère plaçait un écheveau sur le dévidoir entre deux petites roues, le fil bien tendu afin de permettre le bon déroulement de la laine. C'était une attraction pour moi. J'essayais de faire des pelotons... et des pelotons, mais pas toujours réussis! Alors que les pelotes de ma grand-mère étaient parfaites ! Ce travail se faisait souvent en veillée, et entre deux écheveaux, ma grand-mère lisait sa revue à laquelle elle était abonnée depuis fort longtemps : "Le Petit écho de la mode". »*

Renée :

*L'hiver les jours étaient courts. Quand on revenait de l'école vers 5 heures, il faisait presque nuit. Les veillées étaient longues, pour les grands comme pour les petits, alors on s'occupait comme on pouvait. Les pièces n'étaient pas très éclairées, seule une lampe à pétrole suspendue au-dessus de la table diffusait la lumière dans toute la pièce, une lumière rare qui n'allait pas jusque dans les coins. Les femmes tricotaient des chaussettes avec de la laine et cinq aiguilles, quelquefois des pulls, des « cache-nez » (des écharpes). Les hommes confectionnaient des paniers avec de l'osier qu'ils avaient préparé eux-mêmes, c'était une opération longue et délicate.*

*Ma maman et ma grand-mère qui étaient couturières « faufilaient » les coutures pour empêcher le tissu de s'effiloche. Les machines à coudre à cette époque ne faisaient pas ces opérations. Mon grand-père lisait, il avait les œuvres complètes de Victor Hugo, mais il les avait déjà lues bien des fois, alors il lisait tout ce qui lui tombait sous la main : les catalogues de ma grand-mère où il y avait des feuillets, des bandes dessinées, il y en avait déjà à cette époque. Il nous les lisait, ce qui faisait notre joie à Marcel et à moi. Je me souviens d'un titre : « La caverne des monstres » Il baptisait même certaines*

*personnes du nom de ces personnages pour nous faire rire. Il jouait aussi aux cartes avec nous. Les cartes, c'était notre passion: la manille, la bataille et bien d'autres dont je ne me souviens plus du nom. La maison était bien chauffée, le poêle ronflait et il y avait toujours des débris de bois sec pour l'alimenter. Quelquefois on allumait le feu dans la cheminée quand il faisait très froid, avec des bûches qui craquaient. »*

Petit à petit ces veillées se sont transformées, le travail a disparu, laissant la place au seul loisir. On jouait aux cartes et le casse-croûte clôturait la soirée. Le modernisme a progressivement fait son apparition. L'arrivée de l'électricité a été suivie de celle de la radio comme le conte Renée.

*« Le premier poste de radio (on disait TSF) est apparu à Anchaud vers 1935. Je ne me souviens plus exactement de la date, je pouvais avoir 12 ou 13 ans. C'est Jean Lamy qui a acheté le premier poste de radio. Le premier Noël après l'achat du poste, il a invité les habitants du village, ceux qui étaient intéressés à venir écouter la messe de minuit à la radio, messe transmise depuis Paris. Et ils ont été nombreux. Il y avait la grande table de la ferme au milieu de l'immense cuisine avec des bancs en bois tout autour. Toutes les chaises de la maison avaient été réquisitionnées et tout le monde s'est installé. La grosse cuisinière noire ronflait, l'immense feu de cheminée éclairait toute la pièce. On*



*se sentait bien. Quand Jean a tourné le bouton du poste qui était installé sur une étagère au-dessus d'une porte basse, et relié à la prise de courant, tout le monde avait les yeux fixés sur l'appareil.*

*Quand on a entendu la musique et les paroles du prêtre, tous étaient émerveillés. C'était exactement comme s'ils avaient été à l'église et tout le monde a retrouvé les mêmes gestes en même temps. Quand la messe a été finie, on a apporté sur la table le jambon, le pâté, les fromages, les friandises et les fruits sans oublier les litres de vin*

*rouge, et au bout d'un moment il y avait de l'ambiance, chacun y allait de son histoire, des histoires drôles mais souvent authentiques. Et cela a duré assez*

*tard, puis chacun étant gagné par le sommeil, on s'est séparé bien contents de la soirée.*

*D'après mes souvenirs le poste de radio était de forme plutôt carrée, en bois laqué. En haut, un cadran en verre en demi-lune où étaient indiqués les postes émetteurs. On tournait un bouton et une aiguille s'arrêtait en face du programme choisi. Un gros bouton pour allumer d'un côté et un autre pour éteindre. C'est tout ce qui reste de mes souvenirs ». (Page précédente : Photo d'un poste de radio)*

### **Les loisirs extérieurs :**

On se distrait, à la maison, en famille ou avec les voisins et amis, mais également à l'extérieur, en se rendant aux foires, aux fêtes, aux cérémonies, aux spectacles, en allant faire ses courses, enfin en faisant tout ce qui changeait un peu la vie et permettait de rencontrer du monde.

Le Bourg, pour les habitants des villages, c'était déjà un peu la ville. Lorsqu'ils venaient faire leurs courses au chef-lieu, ils revêtaient leurs meilleurs habits ! Et puis il y avait les foires ! A Evaux bien sûr, et dans les autres chefs-lieux de canton voisins. Mais aussi à Sannat ! Dans la deuxième moitié du 19<sup>ème</sup> siècle le conseil municipal avait obtenu de la préfecture le droit d'en organiser quatre par an : le 1<sup>er</sup> février, le 14 mai, le 21 octobre et le 18 décembre.

Les paysannes vendaient les produits de la ferme et achetaient les tissus et les dentelles, pour la confection des vêtements. Les hommes, quant à eux marchandaient et concluaient des affaires qui se finissaient au café. On venait aussi dans l'espoir de trouver sa future épouse...c'était un vrai lieu de rencontre.

Le dimanche, les familles avaient l'habitude de se rendre au Bourg, les femmes pour assister à l'office, occasion de bavarder à la sortie et de glaner quelques nouvelles du pays. Comme disait Julienne (née en 1905): « *On n'était pas plus bigote que ça mais ça permettait de rencontrer les copines, de discuter et aussi de se faire belles. On en profitait pour sortir les toilettes du dimanche !* » Les hommes eux, préféraient se retrouver au café pour un moment de détente.

A cette époque la vie était dure physiquement, mais au fil des témoignages on se rend compte qu'à Sannat on savait aussi prendre du bon temps.

Pour la St Blaise, le 3 février et la St Martin, le 11 novembre, les deux saints patrons de Sannat, le curé, qui était une personne importante et très influente, invitait d'autres prêtres et même parfois l'évêque. De grandes processions étaient organisées, c'était une vraie fête. Régulièrement des bals avaient lieu. Même pendant la guerre et l'occupation allemande, où on continua à danser clandestinement dans les cafés et dans les granges. Après la guerre, la paix revenue, et avec elle l'espoir de jours heureux et la joie de vivre retrouvée, les loisirs connurent un grand essor. Les bals rencontraient toujours un grand succès, on dansait chez Lothe, chez Chaumeton ou chez Malterre. Les jeunes venaient des villages voisins à pied ou à vélo. Les filles étaient accompagnées de leurs mères qui les surveillaient pendant la soirée. Il y avait aussi la fête communale au mois d'août. Les loteries et autres pousse-pousse étaient installés sur la place. Quelquefois un cirque faisait halte au Bourg, et il procurait un vrai dépaysement. Même carnaval était fêté, les adultes n'hésitaient pas à se déguiser et prenaient un réel plaisir à ne pas être reconnus. La population pouvait se divertir également au cinéma ambulant où des séances étaient organisées chez Malterre, une fois par mois environ.

Liliane se souvient avec délice de ces réjouissances populaires :

*« Les distractions à Sannat : Il y avait cinéma à la salle Malterre le mercredi de temps en temps. Le théâtre avec deux groupes, comme chez Don Camillo : un conduit par le curé, et un par les instituteurs. Les recettes des représentations ont permis à beaucoup de Sannatois de découvrir d'autres contrées à l'occasion de voyages organisés. Les bals : Chaque dimanche il y avait bal musette chez Chaumeton ou chez Malterre ou encore dans la salle de Lothe, et également pour les mugets ; les beaux dimanches de Fayolle. Pour aller au bal ou aux autres sorties, les demoiselles se faisaient confectionner des robes chez la couturière : Marie Vertadier à Sannat. Je suis allée souvent à cette époque chez elle pour essayer des robes, c'était pour moi une juste récompense : j'avais alors 16 /17 ans, j'aimais sortir, m'amuser...comme beaucoup de jeunes de cet âge.*

*Les grandes sorties : Il y en avait quelques-unes pour les foires à Evaux, ou les visites aux connaissances des environs. Pour ces grandes excursions, nous partions en voiture à âne. Une fois, on m'avait offert un paquet de bonbons (ce*

*qui était assez rare), puis nous étions partis avec mes parents à Evaux avec ce moyen de locomotion. Le petit âne s'en allait cahin-caha, et moi je prenais un bonbon de temps en temps dans le petit sac et je m'amusais à le laisser sur la ridelle, au gré du pas de l'âne les bonbons s'en allaient risquant la chute. Je rattrapais le paquet de justesse et recommençais la manœuvre à l'infini, malgré les injonctions de mes parents. « ARRETO DOU TE VA LO IMPARA ET TE N'EN N'AURA PAS D'AUTRE ». Et à un moment, ce qui devait arriver arriva : je ne fus pas assez rapide et les bonbons finirent leur course dans le fossé. Je ressentis alors un immense chagrin, pour ne pas dire un drame, et terminai le voyage sans un mot. Mes parents pensèrent que j'avais été bien gourmande pour avoir terminé les friandises si vite. Je les laissai sur cette idée. »*

« Tempus fugit » (le temps fuit) lit-on sur certains cadrans solaires. Il a fui le temps de la jeunesse de Liliane, de Lucette et de René, mais il n'a pas disparu grâce à elles ; elles qui viennent de le faire vivre aux jeunes lecteurs, et revivre aux plus anciens, par les témoignages qu'elles ont, avec talent, eu l'amabilité de rédiger et de nous transmettre. Ainsi vivent encore nos aïeux, par le souvenir que nous gardons d'eux et de la vie qui fut la leur.