

4. LA TERRE COMMANDE

Il y a alors, à Ressons, beaucoup de petites fermes dont quelques-unes seulement ont une importance moyenne tandis que la plupart sont de petites exploitations qui permettent tout juste à la famille de vivre et d'élever ses enfants.

Souvent même, les terres sont louées et ce n'est qu'à force de travail et d'obstination que, petit à petit, on peut "s'acheter" des bouts de terre.

Le père de famille, suivant l'importance de son bien, est obligé de compléter par des tâches hors de chez lui : coupe de bois, moissonneur à la saison, puisatier à l'occasion.

Les femmes de ces petits exploitants, ainsi que les enfants, participent obligatoirement au travail de la ferme et des champs ainsi qu'à l'entretien du jardin.

Ils possèdent deux à six vaches, un à quatre chevaux de trait ou parfois seulement un âne.

La vie est rude car le travail ne manque pas et les moyens étant restreints, il faut compter et faire tout par soi-même.

On se lève au petit jour. A la saison d'été, quelqu'un qui revenait de noce à trois heures du matin n'avait-il pas vu, non sans étonnement, le père Martin en train de battre du seigle au fléau pour faire des liens ? C'est qu'il y a temps pour tout et que, pour faire de bons liens, le seigle ne devait pas être trop mûr.

Au "Patron" (mot désignant couramment le chef de famille) incombe le soin des chevaux, le travail de la terre. Aller en plaine, c'est traverser Ressons avec l'attelage pour atteindre les "lieux-dits" dont quelques-uns portent des noms qui les situent immédiatement sans confusion possible : c'est "ch'champ d'vaches" ou "ch'timon", "l'galomnie" ch'champ l'Heuillet" ou ch'chauffour" (parce qu'il y avait eu un four à chaux, dans l'temps, au long de la voie de chemin de fer).

Il faut labourer à la charrue, semer le blé, l'avoine et enfin l'orge selon le vieux dicton du pays :

"à l'Saint-Georges (23 avril), quitte ton avoine pour s'mer ton orge".

La récolte se coupe en partie à la sape (grande faucille), pour dégager les bordures toujours difficiles à atteindre, à la faux ensuite.

On s'aide, se répartissant le travail.

Sous le soleil cuisant les beaux blés tombent. Les femmes, la tête protégée par leur marmotte de cotonnade ramassent, mettent en javelles ; les enfants glanent et transportent en tas.

Le cidre est au frais dans le "panion" enterré sous le pommier le plus proche. Ah ! la moisson !.

Malgré la fatigue, il faut faire vite. Les repas sont animés mais rapides.

Ensuite, il faut charger les charrettes et rentrer la récolte jusqu'au battage au fléau, travail du patron qui se fait parfois aider par un voisin, à charge de revanche.

Les sacs de blé représentent le pain quotidien pour la famille des petits cultivateurs.

Il existe encore de nombreux moulins, chaque village possédant le sien. On y mène donc son blé et la farine qu'on en retire est déposée chez le boulanger qui donne en retour son pain, au jour le jour, selon l'antique système de la "taille" sur règle de bois.

Des boulangeries-coopératives fonctionnent aussi telle la "boulangerie-coopérative de la vallée du Matz" dont le siège est à Elin-court-Sainte-Marguerite et qui fournit ses adhérents en échange de leur blé. Une comptabilité minutieuse sous forme de bons numérotés et mis à jour environ tous les six mois, permet de savoir où en est l'avoir en kilogs de pain et la consommation familiale. Mais certaines familles conservent l'habitude de pétrir à la maison et de cuire dans le four à pain construit dans les communs de la ferme.

Peu à peu cette fabrication a cessé. Le dernier four à fonctionner à été celui de

Mme Martin pendant la guerre de 1914. Après cette période : plus de fours, plus de bons de pain ou de vente à la "taille". La vie avait changé.

Les fours communs (à la disposition de tout un quartier comme celui de la ferme Delanef, dans la Cour Gonotte ou à Bayencourt chez ma tante Rose), refroidis pendant des mois, ne reprennent vie qu'aux veilles des fêtes. Chacun apporte alors, dès le matin, dans sa brouette un fagot et du bois pour la chauffe et plus tard, à son tour, les flans et les biscuits à cuire, toujours dans sa brouette.

Quel sympathique défilé !.

"- Il fallait en faire des kilomètres à pied, en ce temps là", se rappelle Mme Dejoux qui s'occupait de ses huit vaches, les conduisait aux champs, les ramenait, faisait la traite. Sans compter l'entretien de la maison, du jardin, des volailles, faire "le manger". Les enfants en rentrant de l'école avaient leur travail distribué, suivant la saison : retourner le foin, aider à la moisson, ramasser les pommes. Il fallait pomper l'eau, la faire chauffer, l'hiver, dans l'immense chaudron, afin que les bêtes n'attrapent pas du mal."

A "l'r'montée" (l'après-midi) après s'être assurée que "ch'trou à l'ieu" (le trou à l'eau, coin du ciel au-dessus des toits à l'ouest) n'est pas noir, que la pluie n'est donc pas à craindre, la patronne prend sa houlette et va échardonner un peu.

Après la traite du soir, vers 7 heures, les particuliers viennent avec leur boîte à lait. Il faut faire la vente : une louche, un entonnoir, une mesure complétée d'un petit supplément mousseux qui est censé compenser la coulure qui s'égoutte jusqu'à terre, attirant les mouches gourmandes, dans une odeur de lait frais, un peu écoeurante. La journée d'une femme est longue et dure. Si elle a plusieurs enfants, jeunes encore, la lessive ne manque pas. D'un bout à l'autre du jardin, le long fil de fer tendu, régulièrement garni de guirlandes de linge qui sèche à l'air, l'atteste.

Mais c'est la "grande lessive" qui est la plus spectaculaire. Elle se fait en période creuse, quand les grands travaux des champs sont finis, à peu près tous les trois mois. Dans un immense baquet de bois ou de zinc dont le fond est en ce cas renforcé et percé d'une bonde pour la vidange, la femme met



LA PETITE FERME DE LA "COUR GOGNOTTE"

Madame Eléonore Delanef-Gruny et ses trois fils. Vers 1900. (Les photographies de cette époque ne montrent que rarement des gens au travail. Pour cette occasion on posait en habits du dimanche).

le linge à tremper la veille dans de l'eau contenant des cristaux de soude, elle le savonne bien en le disposant soigneusement par catégorie, le plus sale au fond.

Le lendemain, elle verse dessus de l'eau tiède et elle commence à "échanger" à l'aide d'une planche à laver et d'une brosse : chaque pièce de linge est savonnée et frottée. C'est le dégrassage et il dure parfois deux jours tant il y a de draps, de taies, de chemises d'homme et de femme, de torchons et de serviettes, toutes ces pièces en toile rugueuse et lourde. Heureusement plusieurs laveuses peuvent se tenir autour du baquet.

Après, elle allume dès le matin la "chaudière". C'est un chaudron en fonte, à deux poignées, ayant 75 à 80 centimètres de diamètre qui s'enfonce dans un foyer sur quatre pieds dans lequel brûle le bois. On y maintient bon feu toute la journée.

Dans le cuvier vide, elle commence par disposer des morceaux de bois au diamètre et réservés à cet usage, afin de former une claie isolant du fond sur laquelle elle étale le "cendrier" en grosse toile de chanvre qui reçoit les cendres de bois. Le tissu est rabattu soigneusement, enfermant les cendres. Elle étend ensuite le linge bien à plat, selon un ordre : torchons d'abord puis draps et en dernier les pièces plus fines.

Alors commence l'arrosage. Elle verse sur le linge l'eau bouillante qui le traverse ainsi que les cendres et s'écoule par la bonde dans un récipient posé sous le cuvier. Cette eau récupérée est remise à chauffer et sert à arroser à nouveau le linge et ainsi de suite, l'opération dure une journée.

Après, il faut ôter le linge, le poser sur des tréteaux en attente, retirer les cendres et les claies, bien nettoyer le cuvier et le linge est livré à un nouveau frottage, en eau propre et comme il sent bon alors !.

Le lendemain commencent plusieurs rinçages avec l'eau de pluie, de préférence. Un petit bain de javel est de coutume et, dans la dernière eau de rinçage une boule de bleu diluée donne au linge un fard de blancheur.

La lessive s'achève dans le soulagement et la fierté. Il faut soutenir les fils de séchage par des perches tant il y a de poids de linge.

Ces "gens de la terre" n'ont guère de loisirs. Les saisons passent avec, chacune, leurs temps forts. Les betteraves rentrées, il faut déjà arranger la terre et le cycle reprend des labourages et semailles ... oui, on disait alors : "La Terre commande". Et c'était vrai.

Ces petits cultivateurs ne se reposaient un peu que le dimanche après-midi et encore... Il fallait traire, s'occuper du lait. Les jours de fête, de foires, ils sortaient endimanchés pour aller voir les bestiaux exposés, les attractions, sur la Place.

La guerre de 1914 devait seule, avoir raison du courage et de l'attachement à leur terre de la plupart de ces petits exploitants agricoles.

A partir de là, la modernisation des moyens et la transformation de la vie rurale, lentement, commençait...



Fenaison à la ferme Delanef rue de l'Amiral - 1900 -