

La vie dans les villages

Entre 1890 et 1914

Les textes cités entre guillemets sont extraits du livre de témoignage de Léonce Chaleil, viticulteur de la région du Gard, qui raconta à son fils dans « La mémoire du village » publié chez Stock en 1977, les modes de vie de l'époque. Ils sont certainement très proches de ceux du Beaujolais. Les textes ont été complétés et adaptés pour les besoins de l'exposition « Ah ! La Belle Epoque ! » par Marie-France Rochard. Les illustrations qui accompagnaient ces textes, lors de l'exposition présentée au Bois-d'Oingt, en juin 2013, ne figuraient pas dans le livre et ont été choisies en fonction des besoins locaux.

La famille et les enfants

« Au début du siècle, les familles ne comptaient pas moins de quatre à six enfants. Dans chaque famille, le garçon aîné était à peu près sûr d'hériter de la propriété. Vivaient ensemble la génération des parents et de leurs enfants. »

(citations extraites de Léonce Chaleil.- La mémoire du village- éd Stock, 1977- présentées et complétées par Marie-France Rochard- 2013)

La naissance

« A l'époque, on perdait beaucoup d'enfants en bas âge : dans les familles nombreuses le tiers, quand ce n'était pas la moitié. J'ai le souvenir de tous ces deuils et dans les discussions, les femmes parlaient de leurs petits enfants morts. Jusqu'à l'âge de sept ans la mauvaise alimentation, le manque d'hygiène et plus encore les épidémies étaient les responsables, ou encore un refroidissement ou une rougeole mal soignée. La peste, la grippe espagnole et le choléra faisaient des ravages.

L'accouchement se faisait toujours à la maison, sous la surveillance de la sage-femme. Les hommes n'y étaient pas admis. Le bébé était emmaillotté dans ses langes, serré comme un saucisson. On se dépêchait de baptiser le nouveau-né, car la mort était toujours là à roder. La mère nourrissait longtemps, parfois jusqu'à deux ans. »

Les enfants : vie quotidienne

« Après le maillot, garçon ou fille, on vous habillait d'une robe qu'on portait jusqu'à deux ou trois ans. Filles et garçons, nous avions tous des cheveux longs et un ruban. On reconnaissait les filles à leurs souliers blancs vernis, les garçons à leurs bottines noires. A deux ou trois ans, le garçon quittait sa robe pour enfiler ses premières culottes courtes ; on lui coupait les cheveux. »

« A la campagne, les enfants étaient au service de la maison. On nous faisait faire les menues corvées comme balayer, ramasser le petit bois ou le chercher au bûcher, porter les corbeilles de linge, s'occuper des courses chez l'épicier, porter le dîner du père et des ouvriers aux champs. Nous aidions la mère à glaner, à cueillir des salades sauvages, à couper l'herbe pour les lapins... »

Les enfants : les jeux

« La grand-mère s'occupait des petits. Les filles aînées aidaient à élever leurs frères et sœurs.

On s'amusait beaucoup dans notre petite enfance. On jouait à la ronde, au furet, au facteur, à saute-mouton, cheval fondu, aux barres, à la barbichette ; à la marelle, au yoyo, au bilboquet, au diabolo avec les filles ; à la balle, au tambour, au cerceau, aux soldats de plomb. Les filles s'amusaient à la dinette ». Les billes, les lotos, les dominos, les jeux de construction...



(citations extraites de Léonce Chaleil.- La mémoire du village- éd Stock, 1977- présentées et complétées par Marie-France Rochard- 2013)

La religion

« A cette époque, la religion était très forte, les gens croyants et pieux. Les enfants n'auraient jamais manqué la messe ou le catéchisme... Le dimanche matin, il y avait foule à l'église.

Avant les murs étaient peints en bleu et or, on y voyait des statuts de saints et de saintes en plâtre jusqu'au jour où le curé les a toutes fait enlever. Le dimanche, pour la grand-messe hommes et femmes arrivaient en toilette. La place du village était pleine de chars à bancs, les chevaux, bien astiqués hennissaient en attendant leur maître. Après la messe c'était un moment de détente, les hommes entraient discuter au café en buvant un verre.

A peu près tous les cinq ans, l'église recevait l'évêque. C'était une très grande fête, et les représentants des meilleures familles étaient chargés de l'accueillir. On allait le chercher avec un char à bancs bien astiqué, un cheval pimpant, et on ajoutait un petit tabouret pour qu'il puisse descendre plus facilement. »

La société

« Les bourgeois propriétaires se trouvaient à la tête de belles propriétés. Ils confiaient leurs terres à un métayer, un fermier, ou un vigneron et vivaient de leurs revenus. C'est chez eux qu'à une époque, on élisait sénateurs et députés et qu'on trouvait des juges ou des docteurs... Ils vivaient assez largement et possédaient de grandes maisons confortables, meublées avec soin, entretenues par plusieurs domestiques. Souvent même, ils avaient un piano...ils n'habitaient le village qu'à la belle saison...On ne les voyait guère, ils ne se fréquentaient qu'entre eux, on ne connaissait rien de leur vie et de leurs mœurs. »

« En dessous, on trouvait les gros propriétaires, de riches paysans qui possédaient pas mal de vignes et habitaient leur domaine. Ils étaient souvent de ceux qui adoptaient les techniques d'avant-garde et se modernisaient les premiers. Ils se tenaient un peu à l'écart des autres, jouaient aux cartes entre eux ou avec les notables. Ils avaient un joli

(citations extraites de Léonce Chaleil.- La mémoire du village- éd Stock, 1977- présentées et complétées par Marie-France Rochard- 2013)

revenu, récoltant entre mille et deux mille hectos ; à cette époque, c'était énorme... En ce temps là, où les vignes tenaient surtout sur les coteaux, le rendement variait de cinquante à soixante dix hectos à l'hectare.

Le nombre de chevaux était aussi un signe : trois ou quatre chevaux dans une maison, c'était une jolie exploitation ; la plupart se contentaient de deux, parfois même d'un seul...

Le domestique faisait partie de la famille : il devait être avant tout obéissant, matinal et laborieux... Sur ses vieux jours, en général on le gardait. Mais certains étaient chassés et allaient mourir à l'hôpital...

Mais c'était mieux d'avoir un emploi assuré en étant domestique, qu'être un de ces journaliers qui erraient au rythme des saisons à la recherche d'un emploi. »

La lessive – Le linge

« La grosse lessive, ma mère la faisait une fois par mois. On était nombreux à la maison avec les domestiques, et ça faisait de beaux faix : 10 à 12 draps et tout le reste.

Du matin au soir, ce jour-là, elle mettait à bouillir le linge dans une grande lessiveuse sur le feu, posée sur un trépied. Ma mère mettait de la cendre dans un sac de jute et le posait sur le linge : l'eau en bouillonnant passait sur le sac, et le jus qui en sortait nettoyait le linge. Il y avait dans toute la maison une bonne odeur de cendre mouillée, pendant que l'eau grise bouillait avec de gros hoquets.

La lessive bouillie, on allait la savonner et la battre à la rivière. Le savon de Marseille dégrassait bien ; et on se débarbouillait aussi avec. Pour les travaux domestiques, on se servait de savon noir à 72 pour cent. »

Rincer le linge – le trousseau

« En été, pour rincer, les femmes préféraient aller à la rivière. Chaque femme sur sa planche inclinée, à genoux dans l'eau, frottait et tapait son linge en de toutes ses forces avec les battoirs ; on entendait le bruit de partout. Le linge, on l'amenait en brouette ou en char à bancs ; on retournait le chercher le soir, une fois sec. On l'empilait dans des corbeilles, et ma mère le repassait à ses moments perdus. »

« Ma mère montait son linge bien plié dans son armoire, sans oublier de glisser entre les draps quelques brins de lavande pour parfumer et désinfecter. Les belles piles de linge blanc, c'était la fierté de la maîtresse de maison. »

Les jeunes filles préparaient leur trousseau. Il fallait de nombreux draps et linges pour attendre entre chaque lessive. Elles cousaient elles-mêmes chemises, vêtements... et les brodaient.

L'eau

« Auparavant les femmes allaient chercher l'eau aux puits. Tous ces puits étaient communaux, mais quelques propriétaires en possédaient un, privé. On avait aussi de grandes citernes où s'écoulaient les eaux de pluie ; la nôtre, sous la chambre de mon grand-père, en contenait 500 hectos. Pour purifier l'eau, pour la rendre potable, on mettait au fond du charbon de bois qui retient toutes les saletés. Plus tard, avec l'installation des fontaines, on ne s'est plus guère servi des puits ou des citernes, sauf pour mettre au frais, l'été, puis aussi parce qu'on trouvait cette eau meilleure. On avait mis l'eau en 1886, dans notre village du Gard, une canalisation qui partait du lieu où on avait capté plusieurs sources. L'eau alimentait plusieurs fontaines aux quatre coins du village ». En 1900 aucun village n'avait de réseau de distribution de l'eau. On allait chercher de l'eau aux fontaines.

Pas d'électricité non plus, jusque dans les années quarante ou cinquante.

« On s'éclairait à la lampe à pétrole le soir ou à la lampe pigeon.

La cuisine comptait deux placards dans le mur, dont l'un cachait l'évier »

Coutumes

« Personne ne serait sorti tête nue ; c'était un problème de dignité même en mangeant, on gardait le chapeau on se découvrait rarement, sauf aux enterrements, à l'église et pour saluer ». Galoches et souliers de cuir complètent les sabots de bois. Les vêtements sont en velours et en toile de coton qui remplace le chanvre et le lin.

« Les paysans possédaient chacun leur couteau, un opinel ou un laguiole dont ils se servaient à tout bout de champ : à table pour couper le pain ou la viande, à la terre, pour tailler un bâton, un bout de ficelle : ils ne s'en séparaient jamais. »

La nourriture

Le monde rural

« On consommait beaucoup de pommes de terre, et dans le village, presque tous en cultivaient. Du cochon familial, on tirait toute la charcuterie de l'année ; aussi on n'en mangeait pas tous les jours, sauf la couenne de lard qui trempait dans la soupe.

Le dimanche on tuait une poule ou un lapin ; le reste du temps, l'omelette jouait un grand rôle : deux ou trois œufs mélangés à de la farine, ou des oignons, ou des pommes de terre, donnaient un plat consistant. Au dessert, on mangeait le fromage de chèvre : chacun confectionnait ses fromages ma mère faisait une espèce de tomme, des pélardons et du caillé frais... ou les fruits de saison. »

L'alimentation quotidienne est frugale, à base de pain : pain bis, de seigle et froment mélangés, que l'on consomme rassis et même dur. On le trempait alors dans le bouillon de légumes.

« On mangeait beaucoup de pain à l'époque : on ne le gaspillait pas. Ma grand-mère fabriquait elle-même son pain. Elle avait deux huches et des paniers exprès, ronds, en corde pour la pâte qu'elle pétrissait dans le pétrin en bois, puis portait au four communal où le garde champêtre cuisait le pain deux jours par semaine.

En mangeant les hommes buvaient du vin, les femmes et les enfants de l'eau, parfois rougie légèrement...»

« La nourriture tenait une place importante parce que tout le monde ne mangeait pas à sa faim. On comptait les maisons où on mangeait bien : c'est que les familles étaient nombreuses et il fallait nourrir toute ces bouches. »

Le repas du vigneron

La boisson du vigneron en Beaujolais est la « piquette » qui titre à 4 ou 5 degrés, et on en boit 3 litres par jour. Cette piquette ne dure que jusqu'au début de l'été. On boit ensuite du vrai vin, qui fait 8 à 11 degrés selon les années, pour accompagner les durs travaux de fauchaison, moisson et vendanges.

La soupe, dès le matin, cuite la veille, souvent au chou et au lard. Salades de pommes de terre ou de haricots rouges, omelette au lard, fromage, laitages ...flans de courge...

Les grands repas de fête : « la Saint-Cochon », Noël et Pâques ; communions et mariages et surtout ceux des vendanges. Le repas de « revolle » propose volailles rôties, viandes en sauce, marrons grillés, vins bouchés, le « paradis » sucré.

Le repas du canut lyonnais

Le canut mange une soupe, du pain frotté à l'ail, des légumes en salade, du fromage à l'échalote et à l'ail (cervelle de canut).

Le canut fait la fête autour d'un bouilli de bœuf et au dessert des marrons rissolés et un cochon de bugnes. Il va manger la friture dans les guinguettes du bord de Saône.

Le repas bourgeois

La grande cuisine lyonnaise a été inventée au XVIII^e siècle pour l'aristocratie et la bourgeoisie... Les restaurants se multiplient et à la fin du 19^e siècle apparaissent les restaurants des « mères lyonnaises ».

Quand il reçoit chez lui, le bourgeois propose un menu avec les poissons des Dombes, les poulardes de Bresse truffées, les poitrines de veau farcies, les civets de lièvre, les grives farcies... gratins, entremets, tourtes... *(d'après G. Garrier)*

(citations extraites de Léonce Chaleil.- La mémoire du village- éd Stock, 1977- présentées et complétées par Marie-France Rochard- 2013)

Les cafés

« C'était la seule distraction, le lieu de réunion et de détente. Les discussions allaient bon train aussi chez le forgeron, parfois le cordonnier. On parlait de tout et de rien : le temps, la taille des vignes, la politique, on plaisantait, mais le travail tenait la plus grande place. Les vieux à cette époque, fumaient tous la pipe et parfois crachaient par terre : à cause de cela on répandait de la sciure dans tous les cafés.

Bien entendu, les femmes n'étaient pas admises au café. Pour elles en dehors des rencontres chez le boulanger, l'épicier, l'église, leur café c'était surtout le lavoir tout en brassant leur linge, les commères papotaient sur les uns et les autres. »

Les villages ne voient apparaître le boucher et le boulanger qu'à la fin du siècle : chaque ferme cuit son pain. L'épicière vend le sucre, les pâtes alimentaires, le café... Les colporteurs passent pour la mercerie. Vers 1900

les catalogues de vente par correspondance arrivent dans les fermes, le premier, le **catalogue de la Manufacture de Saint-Etienne**.

Les artisans

« Chaque village possédait son bourrelier-sellier il travaillait le cuir, la toile, la bourre et fabriquait des licous, des harnais, des bâts, les sous-ventrières, les courroies, enfin toutes les pièces de l'attelage.

Il en fallait bien pour tous les chevaux qu'on employait.

Il passait les raccommodeurs de parapluie, de faïence, de porcelaine, les réparateurs de montres et de pendules, les vendeurs de bijoux ».

On trouve dans les villages les chapeliers, les modistes, les couturières, le cordonnier...

Les métiers de tissage à domicile sont nombreux dans les campagnes autour de Lyon.