



Luméville-en-Ornois

La vie à la maison

- 1-De 1930 à 1950
- 2-Les habitants
- 3-La vie à la maison
- 4-La vie au village
- 5-Les cultivateurs
- 6-Le conseil municipal
- 7-L'école
- 8-L'église
- 9-Gondrecourt-le-Château
- 10-Les distractions
- 11-Les personnages
- 12-Les entreprises

Merci de poster vos avis sur :
lumeville@orange.fr

311-Les voitures
312-Peintre
313-Tapissier
314-Vitrier
315-Platrier
316-Joël et la peinturlure



Citroën C4 (du grand-père Lucien)



La Simca Elysée de
notre mère

Chapitre 3-La vie à la maison

31-Le métier de notre père
32-La mini-ferme de notre mère
33-L 'équipement de la maison
34-Les tâches des enfants
35-Joël raconte

31-le métier de notre père

311-Les voitures

Renault Juvaquatre d'occasion 1952

Michel se souvient qu'en 1952, c'est mon père qui l'a emmené à l'école Saint-Louis à Bar-le-duc avec cette voiture. Gérard se souvient qu'en 1958, il allait reconduire notre oncle Serge à sa première mission en tant que gendarme : garder un camp à Brienne-le-Château

Joël raconte

Dans le garage à auto, on pouvait garer 2 voitures.

L'Aronde pour les besoins de la famille, essentiellement notre mère qui était l'une des rares femmes du village, pour ne pas dire la seule, à posséder un permis de conduire (avec un livre de code et quelques leçons à l'auto-école Ducas à Bar-le-Duc. Elle allait fréquemment chercher les médicaments sur ordonnance à la pharmacie pour les gens du village.

La Chatelaine, la voiture professionnelle, plus grande et plus fonctionnelle que l'ancienne Juva 4.

Cette auto achetée neuve avait coûté un bras. Pour impliquer les enfants dans l'achat, nos parents avaient réduit de moitié notre argent de poche du dimanche. Dix centimes au lieu de vingt. Donc moins de bonbons, mais c'était pour la bonne cause.



Simca Chatelaine rouge

Gérard avait accompagné notre père à Commercy pour chercher la voiture, une des premières voitures neuves de Luméville. On étaient tous très fiers. Mon père me laissait conduire la Chatelaine à 14 ans de la sortie de Chassey jusqu'à l'entrée de Dainville.



312-Peintre



31-le métier de notre père

Notre père avait son local appelé boutique chez la grand-mère Clotilde jusqu'à son décès en 1963. Il préparait sa peinture en mélangeant du blanc de zinc, de l'huile de lin, de la teinte en poudre en faisant tourner vigoureusement son pinceau dans le pot, avec les deux mains. Mon souvenir : l'alliance de notre père faisait un bruit caractéristique : tic-tic-tic. La boutique était parfaitement rangée avec un panneau datant du grand-père Lucien : « Chaque chose a sa place et chaque place a sa chose ». Notre père s'est ensuite aménagé une boutique chez Tiennot, annexe de notre maison. Il mélangeait alors sa peinture avec un broyeur, sorte de gros pilon à soupe.



Notre fils Grégoire avait 2 ou 3 ans quand il est allé avec son grand-père Albert préparer de la peinture. Comme il avait le droit de tout, il s'est servi du broyeur qui est sorti du pot et s'est enroulé autour de sa grenouillère. La grand-mère Renée a pris les choses en main. Elle dirait aujourd'hui « T'inquiètes, je gère ». Elle est partie à Houdelaincourt chez le Bex acheter tout un lot de grenouillères.



Notre oncle Serge a travaillé avec notre père jusqu'à son départ pour la gendarmerie en 1957 ? Il avait réussi à inscrire son nom en repeignant l'autel de la Sainte Vierge à l'église. Pour mémoire, notre arrière-grand-père Pierre Collot est mort d'un arrêt cardiaque en repeignant cet autel en 1886, à l'âge de 37 ans..

J'ai le souvenir : de représentants de peinture qui venaient pendant le repas de midi. Les fournisseurs s'appelaient : Zölpan, Cosson, Sopalor, Cîret à Gondrecourt. et MACC (manufacture de Châtellerauld) pour les matériels.

Gérard se souvient : Notre père n'établissait jamais de devis. Cela aurait été perçu comme un manque de confiance. Je l'accompagnais quand il portait les factures. Celle-ci était remise au mari qui la donnait à sa femme, laquelle regardait le montant en bas et allait chercher l'argent dans l'armoire.



312-Peintre

31-le métier de notre père



Notre père quittait la maison à 7h30 pour revenir à 19h, 6 jours sur 7. Le dimanche était consacré le matin à tuer les lapins etc..., aller à la messe. Prendre l'apéritif au café, déjeuner puis sieste, faire les factures et belote au café.



Notre père a réalisé beaucoup de peinture faux-bois sur des portes ou alcôves. C'était le cas dans notre cuisine

Quand un client avait une nouvelle voiture, il venait dans la cour devant la maison et la plaque minéralogique était peinte à main levée,.

Mon souvenir : pour les chantiers importants, notamment les écoles pendant les vacances, un collègue : René Bourette de Gondrecourt venait en renfort. Quand nous étions sur l'échafaudage, il se mettait à réciter des scènes entières du Cid ou d' Andromaque. Je devais être à l'époque en 3ème ou 4ème et j'avais beaucoup de mal avec ces textes. J'étais bluffé. Il expliquait simplement qu'il était insomniaque et que pendant la nuit, il lisait les auteurs classiques. Et, en plus, il avait une très bonne mémoire. Un phénomène.



Nous avons toujours travaillé avec notre père pendant les vacances scolaires. Nous touchions notre paie tous les samedis soirs. C'était pas énorme, mais on ne se plaignait pas. En ce qui me concerne, je n'étais pas très doué pour la peinture et, en plus, je suis daltonien. Mon père me disait souvent « Avec toi, les coins ont intérêt à s'approcher, sinon ils n'auront rien »



Un grand souvenir : sur le chantier, nous écoutons la radio toute la journée. J'ai vécu l'arrivée de Salut les copains en 1960, car en octobre 1959, j'étais à interne à l'école Saint-Louis à Bar-le-Duc. J'ai apprécié que mon père me laisse écouter Europe 1 alors qu'à la maison, nous n'écoutions que Radio-Luxembourg.

313-Tapissier



Les albums de papiers peints qui permettaient aux clients de choisir



Après avoir poncé, on rebouchait les trous avec de l'enduit.



Ciseaux



On commandait les rouleaux de papier par courrier et, ensuite, par téléphone les rouleaux de papier chez un grossiste à Nancy. Le colis était acheminé par le car de Nancy à Gondrecourt. On allait le chercher le soir vers 19h30. De temps en temps, le colis se retrouvait à Lunéville



Table à encoller



Brosse à encoller



Sabre à découper

31-le métier de notre père



La décolleuse à vapeur facilitait l'arrachage du papier



Brosse à tapisser

314-Vitrier



Un vitrier IA



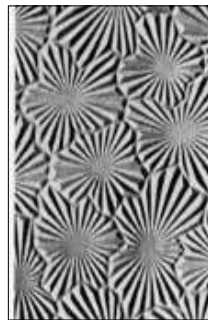
Seau de mastic
acheté à la fabrique de
mastic de Dainville

Le verre était acheté en panneaux d'environ 2m x 0,5m aux Est Cosson à Troyes. Le mastic à la fabrique de mastic de Dainville (voir rubrique Entreprise Les carreaux étaient découpés au grenier à l'aide d'un diamant. **Gérard se souvient** : il a été très tôt « poser les carreaux » et empochait moitié du montant facturé. Il disposait d'une roulette pour gaucher qu'il était le seul à pouvoir utiliser. Quand il est allé poser les carreaux au silo de Gondrecourt, il conduisait la Chatelaine Simca, sans permis, bien sûr. La gendarmerie était proche, Ils apercevaient parfois le chef Hoffmann, qui leur faisait bonjour. Une autre époque.

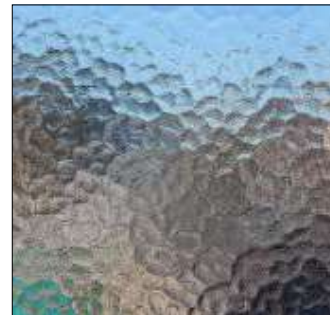
PIERRE POUJADE 1920-2003

En 1953, un libraire du Lot lance un mouvement de protestation populiste contre :

- les impôts et l'administration fiscale
- la modernisation économique qui écrase les petits commerçants et artisans. En 1956, 52 députés à l'Assemblée nationale dont Jean-Marie Le Pen, âgé de 27 ans. Le mouvement disparaît à la fin des années 50. Notre père a été poujadiste.



Verre marguerite



Verre cathédrale

31-le métier de notre père



Diamant



Couteau à mastic

315 Plâtrier-plaquiste

31-le métier de notre père

Notre père a beaucoup travaillé dans les pièces avec des poutres au plafond et un plancher au dessus. Il y avait souvent des céréales ou du foin, stockés au dessus et de la poussière descendait régulièrement dans les pièces Il fallait donc isoler en clouant des lattes en dessous des poutres et recouvrir de plâtre. le chantier consistait à placer des planches sur des tréteaux sur toute la pièce pour être à hauteur Les étapes : approvisionner en eau, verser le plâtre dans le bac, gâcher, attendre que le plâtre prenne, fumer une cigarette et ensuite poser le plâtre avec les bras en l'air. Mon souvenir : je ne sais pas pourquoi ,le chantier qui m'a le plus marqué se déroule à Bure où je faisais le manoeuvre. Je revois l'échafaudage et tous les outils et je me rappelle encore de l'odeur.



Truelle de plâtrier



Plaques d'Isorel posées en dessous des poutres et peintes

Pierre se souvient d'Albert chargeant ses planches blanches de plâtre dans sa camionnette

ISOREL

C'est un panneau de fibres de bois dur reconstitué, compressées à haute pression. Dense, mince et rigide. Paroi lisse d'un côté et rugueuse de l'autre. Existait avant le placoplâtre. Isorel était alors un des principaux fabricants



Un plâtrier IA



Truelle



Bac à plâtre



Sac de plâtre
On s'approvisionnait à Poissons



Lattis au plafond



Grattoir

Quand on travaillait dehors, les passants nous disaient « Alors, ça peinturlure ? » Ça voulait dire « Bonjour, ça va ? » Dès l'âge de 9-10 ans, Notre père nous emmenait sur les chantiers. D'abord, une demi-journée par ci par là. Puis des journées complètes. Enfin, pendant les vacances d'été, du lundi au samedi, 9 heures par jour. Le samedi soir, jour de la paie. Mon père notait les heures et nous rémunérait, largement en-dessous du smig. J'étais du genre à laisser traîner l'argent sur le buffet, je ne voyais pas l'intérêt d'investir. Pour acheter quoi ? Ma carabine à plomb que mon frère Gérard a réussi à me revendre ?

Au village

Notre père en tant que peintre, devait être le seul à avoir mis le pied dans toutes les chambres à coucher du village. On n'achetait pas sa peinture en promotion à Leroy Merlin à l'époque. On faisait appel à l'Albert. Les clients se pliaient en quatre pour qu'on ne manque de rien, nous étions les fils de l'Albert.

Je garde un souvenir particulier de la maison stylée de la Georgie Viennet, la star de la rue de la Gare, grande amie de mon père. Artiste chanteuse de cabaret, elle connaissait le Tout Paris. Les photos, les tableaux, les meubles, les bibelots, la déco, rien ne ressemblait à aucune autre maison. J'avais l'impression de travailler dans un musée intime.

La vie d'arpète.

Le peintre a le privilège d'apporter la dernière touche sur un chantier. Terminé, le client est content, sa maison paraît neuve. Avant de quitter le chantier, on avait droit à la tarte, aux petits gâteaux, au sirop à l'eau, plus tard au verre de Valstar, la bière pas chère.

Sur les gros chantiers, on croisait d'autres artisans. La plupart d'entre eux étaient des copains à mon père. Pendant qu'ils discutaient, soi-disant boulot, nous, on travaillait, sans trop se presser. J'avais la réputation d'être lent à la tâche. Je m'appliquais, j'étais par conséquent peu rentable, mais comme disait notre père « Au moins, je n'ai pas besoin de repasser derrière ».

J'adorais réchampir, c'est-à-dire peindre les bords sans dépasser. Cela demandait de la minutie, donc de prendre son temps et je ne m'en privais pas. Sous prétexte que j'étais le plus petit en taille et en volume, on me refilait le boulot le plus sympa : passer 3 couches de laque acrylique dans des toilettes d'un mètre carré. Sûr qu'avec de la laque, ça faisait joli. Encore heureux ! Je devais sortir de toute urgence à l'air libre pour ne pas suffoquer et me reposer les yeux larmoyants. Je préfère ne pas savoir avec quelle saloperie chimique elle était fabriquée. On n'avait pas encore inventé les normes sanitaires.

Entre frérots, on était bien complice. On pouvait se moquer les uns des autres et des absents, en rigolant comme des baleines, l'humour des Collot. Le transistor, accessoire indispensable, était branché sur Europe 1 Grandes Ondes, qui diffusait les tubes du hit parade. Dès qu'on débarquait, notre réflexe était de l'allumer en priorité. On sifflait à tue-tête en guise d'accompagnement. Si on travaillait dans des pièces séparées, on montait le son pour que chacun profite. Jusqu'à ce que notre père, sinon le client, nous demande de baisser d'un ton.

Parfois, nous déjeunions sur place, notre mère nous avait préparé la musette qu'on mangeait assis sur une cagette.

Avec mon père, on apprenait vite à manier le pinceau, la taloche, le couteau à mastic, la brosse à encoller. Mon engin préféré, c'était la « sauterelle », une sorte d'échafaudage à roulette qui permettait de travailler les plafonds sans avoir à redescendre.

Monsieur Bourette

Il était le second peintre du canton et habitait Gondrecourt. Mon père et lui s'étaient liés d'amitié. Nos familles se fréquentaient. Quand le chantier s'avérait trop important, ils s'arrangeaient pour travailler ensemble. Et là, le travail prenait un goût de vacances. Je découvrais mon père sous un autre angle, plus joyeux, plus léger.

Le Père Bourette était un personnage étonnant, atypique et chaleureux, avec une bonne bouille.

Sous le blanc de travail se cachait un chanteur hors pair, un poète dans l'âme, d'une culture impressionnante. Tout en badigeonnant, il chantait des airs d'opérette de sa voix de ténor, déclamait des textes classiques. Nous éteignions la radio.

Un drôle de bonhomme.

Toutes sortes de chantiers

Il y avait les gros chantiers, comme le nouveau silo de la coopérative agricole et ses dizaines de mètres carrés de fenêtres à vitrer.

Il y avait les cuisines en terre battue où les poules se baladaient allègrement ; un seul cas à signaler.

Les chambres où la collection de calendriers de la poste punaisés aux murs, indiquaient la date des derniers travaux de tapisserie : Mathusalem.

Le papier journal qui servait autrefois de sous-couche au papier peint, était également un bon indicateur. Au décollage, j'avais un peu trop tendance à lire les nouvelles d'un Est Républicain d'avant guerre, avant de l'arracher.

Il y avait les clients maniaques, où on passait plus de temps à protéger les meubles qu'à faire les travaux.

Les clientes mamie-gâteau comme la Marthe Hir (pas Martyre), qui proposait du café à longueur de journée.

Les clients chiants, qui se plaignaient du bruit, de la poussière, de l'odeur.

Il y avait de tout.

Le chantier hors frontière de Chaumont

La Ginette, fille du pays, habitait à Chaumont. Il ne lui serait jamais venu à l'idée de confier les travaux de peinture à un autre artisan que son ami Albert. Un chantier dans un immeuble en pleine ville à plus de 50 km, ça ne nous arrivait jamais.

Nous partions pour deux jours, dès l'aube, avec la Chatelaine chargée à bloc. Nous étions reçu comme des princes. Nous dormions sur place. Mangions au restaurant. Et le lendemain soir, nous rentrions au bercail. Une aventure de ouf !



32-La mini ferme de notre mère

3-La vie à la maison



321-La culture

Gérard se souvient : Le jardin était attenant à la maison., on le travaillait à la bêche. On y trouvait des légumes à consommer, la chènevière étant plus réservée aux conserves. Le jardin comportait 3 carrés plus une couche avec des panneaux de verre où on trouvait des radis, des salades et des légumes précoces. On retirait les panneaux tous les matins et on les remettait le soir. Dans les carrés on trouvait des légumes : petits pois, haricots, pommes de terre ... ainsi que des groseilles et des fraises. Il fallait, bien sûr, arroser avec l'eau que l'on tirait à la pompe. On trouvait également des fleurs pour l'église ou le cimetière.

Le jardin



La chènevière

La chènevière était située à une cinquantaine de mètres de la maison. La terre était retournée avec une houe tirée par un cheval puis, par la suite, par un petit tracteur. On y cultivait des légumes à mettre en conserves : carottes, haricots verts, haricots en grains à écosser Les bocaux ou bouteilles étaient ensuite stérilisés dans un chaudron chez Tiennot ou dans un stérilisateur. On y cultivait également des légumes à stocker pour l'hiver : oignons, betteraves rouges, choux ainsi que des pommes de terre et des betteraves pour les lapins. On devait, bien sûr, également arroser.

On utilisait surtout une petite remorque, bien pratique, surtout quand elle fut équipée de pneus gonflables



322-L'élevage

32-La mini ferme de notre mère

La vache



La Blanchette fournissait une vingtaine de litres par jour. l'excédent par rapport à notre consommation était revendu à la Coopérative de Chassey, à laquelle nous achetions de la crème, du beurre et du fromage. Il y avait 2 traites par jour et, à la belle saison, nous l'emmenions au pré, proche de la maison.

C'était le grand-père Raoul qui tuait le cochon. Je n'ai pas mis de photos pour ne pas heurter les L214. A l'époque, « tuer le cochon » était vraiment un événement. On le découpait, on faisait du boudin des saucisses, du saindoux. On conservait comme on pouvait, mais on allait porter à la famille et aux amis des grillades et autres morceaux. Ceux-ci nous rendaient, bien sûr, la politesse. On consommait force viande pendant les jours qui suivaient. Tout cela s'est terminé à l'arrivée du congélateur au début des années 60.

Monique C se souvient : tuer le cochon, c'était un événement qui réunissait la famille dont : Tante Suzanne, Oncle Louis, Léon Millot. On partageait avec la famille et les amis.

C'est notre père qui « mondaît le cochon » le dimanche matin. Un cochon avait même pris l'habitude de l'accompagner jusqu'au fumier distant d'une cinquantaine de mètres mais de l'autre côté de la route. C'était un vrai spectacle.

L'agneau

Gérard se souvient : La laiterie de Chassey a fermé en 1957. Je pense que c'est à ce moment-là que nous nous sommes séparés de la vache. C'est un agneau qui a pris sa place dans l'écurie, à côté de la soue du cochon. Pour l'agneau, un simple grillage suffisait.



Le cochon



322-L'élevage

Les lapins



Une rangée de clapiers abritaient quelques dizaines de lapins . C'est notre père qui les tuait et les dépouillait. Comme pour le cochon, ce n'était pas par plaisir qu'il le faisait mais pour nous nourrir. Je pense que nous mangions un lapin par semaine. Les peaux étaient mises à sécher puis vendue à un « peaux, ferrailles et métaux », qui passait régulièrement.

Les poules



Au début des années 50, les poules vivent en liberté dans la cours des poules, au bord de la route. Elle rentraient le soir dans leur poulailler. Avec l'augmentation de la circulation , il y a eu de plus en plus de poules écrasées, surtout le dimanche. C'est alors que l'on a construit un poulailler à l'arrière de la maison près du jardin. Les poussins étaient achetés dans un élevage situé sur la Voie Sacrée , entre Bar-le-Duc et Verdun et élevés, au départ, sous une « chabosse » munie d'une lampe chauffante.

Les canards

Notre mère a élevé plus tard des canards de Barbarie, considérés comme le top des volailles à cette époque là. Gérard leur avait construit un enclos proche de celui des poules.

Les hirondelles

On ne les élevaient pas mais c'était un animal sacré. On ne refermait jamais la grange avant qu'elles n'aient regagné leur nid



32-La mini ferme de notre mère





33-L'équipement de la maison

331-Le chauffage et l'éclairage

Le chauffage

On se chauffait uniquement au bois avec, dans la cuisine, une cheminée avec un feu à l'âtre et une cuisinière et des fourneaux dans les chambres. Nos souvenirs : l'hiver, les vitres des chambres étaient gelées à l'intérieur. On a ensuite eu droit à des couvertures chauffantes, puis des fourneaux à fuel. Mon souvenir : quand je me levais le lundi matin à 6 h (avec un réveil Bayard) pour prendre la micheline à Gondrecourt, il faisait vraiment froid dans la cuisine

La cuisinière servait également pour cuisiner. Plus tard, une gazinière a été installée dans la cheminée et a remplacé le feu à l'âtre.

L'éclairage

Avec parcimonie. Une ampoule de 40 watts pour éclairer la cuisine avec une **suspension** : lampe que l'on pouvait descendre et remonter. Mon souvenir : quand on rentrait de l'école l'hiver, notre mère était dans la cuisine et préparait le gouter. Par économie, aucune lumière n'était allumée et on disait : « Maman, où qu't'es »

L'été, lorsqu'il y avait des orages, il y avait souvent des coupures de courant. On laissait une lampe à pétrole sur la table de la cuisine. Les dépanneurs venant de Saint Dizier, il fallait être patient.

Pierre se souvient : avoir pendant de nombreuses années « relevé les compteurs » et encaissé les factures en espèces.

le compteur électrique

3-La vie à la maison





332-L'eau courante

Avant l'adduction d'eau au début des années 50, on allait chercher l'eau potable à la borne, pas très loin de la maison. On a d'ailleurs continué pendant quelques années car l'eau au robinet était, bien entendu, payante. On allait également chercher de l'eau à la fontaine sur la place car elle était plus fraîche.

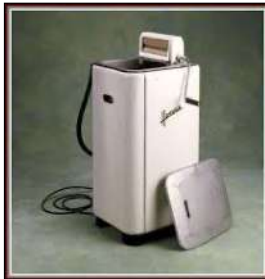
Pour arroser le jardin, on avait une pompe au dessus d'un puits.



33-L'équipement de la maison



L'arrivée de l'eau courante a été un évènement très important pour le village car elle a permis beaucoup plus de confort dans les maisons : remplacement des WC au fond du jardin par des toilettes à l'intérieur, installation d'une machine à laver, d'un cabinet de toilettes, et, beaucoup plus tard installation du chauffage central avec des radiateurs.



333-Le mobilier



D'abord, du mobilier hérité des parents

33-L'équipement de la maison



puis du mobilier fabriqué par des menuisiers entre les deux guerres ou dans les années 50



L'arrivée du Formica

à la fin des années 50. Il s'agissait d'un plastique stratifié à haute pression composé d'une vingtaine de feuilles de papier kraft superposées et, préalablement, imbibées de mélanine. Il a permis de créer des meubles de toutes les couleurs et de toutes les formes.



Je suis très fier d'avoir à la maison une horloge fabriquée par Depret à Gondrecourt au début des années 1900. Elle a appartenu au Grand Père Raoul et peut-être même à ses parents. L'horloge fonctionne en permanence au grand dam des enfants et petits enfants quand ils dorment dans des chambres voisines.



début ou milieu des années 60



A la maison, on écoute
RADIO-LUXEMBOURG



sur le chantier on écoute
EUROPE 1

335-La radio



La famille Duraton

RADIO LUXEMBOURG		
Lundi	Crochet radiophonique	Marcel Fort
	Vingt Questions	Max Favalelli, robert Rocca, Odette Laure
Mercredi	Quitte ou double	Marcel Fort, Monsieur Tiroir
	Les chansonniers	Robert Rocca, Pierre-Jean Vaillard, Edmond Meunier, René Paul, Jacques Grello
Jeudi	Le théâtre	
Samedi	Le Risque-Tout	Marcel Fort

1955 : lancement de Europe N° 1
Le 19/10/1959 Franck Tenot et Daniel Filipacchi lancent
SALUT LES COPAINS

Dans les années 50, la radio est un monopole d'état et on voit apparaître 2 radio périphériques : **RADIO LUXEMBOURG** qui émet depuis le Grand-Duché de Luxembourg et **EUROPE N°1** qui émet depuis la Sarre

33-L'équipement de la maison



A 12h52, avec Kurt von Strafenberg et Zappy Max, émission financée par la lessive Sunil de 1957 à 1966.



34-Les tâches des enfants

3-La vie à la maison



Gérard se souvient : nos parents travaillaient dur pour nourrir leur famille, comme la grande majorité des habitants de Luméville à cette époque. Les enfants aidaient leurs parents naturellement, sans qu'on leur en donne d'ordre. Cela nous paraissait normal. Les parents comme les enfants ne se plaignaient pas. Les enfants, en dehors des repas et des tâches leur incombant étaient très libres. On allait dans les bois et, assez loin à vélo. Nos parents ne savaient pas où l'on était et cela ne posait aucun problème. De façon générale, aussi bien pour les enfants que pour les adultes, se reposer était inenvisageable. Les fauteuils n'existaient pas.



Image IA



image IA

- Nourrir les lapins et les « monder ». (changer leur litière)
- nourrir les chats dans la grange
- nourrir le cochon avec le seau près de l'évier. Mélanger avec de l'orge cuit dans un chaudron chez Tiennot
- aller chercher la vache Blanchette au pré et la ramener
- bêcher le jardin et celui de la grand-mère Clotilde
- aider la grand-mère Clotilde à peler les lapins angoras
- aller chercher l'eau à la fontaine
- ramasser les œufs dans le poulailler
- à la chènevière, récolter les pommes de terre, betteraves, carottes, haricots verts et petits pois,
- écosses les haricots et petits pois, les mettre en bocaux ou en bouteilles
- ramasser les pommes du verger au dessus de l'étang
- dans le jardin, s'occuper de la couche. La préparer, puis, tous les jours enlever et remettre les panneaux de verre
- cueillir du tilleul au Mazet, des cerises sur la route de la gare
- rentrer le bois de la Trémont, le faire scier, le ranger dans la grange. Aller le chercher pour alimenter la cuisinière .
- Aller chercher le vin au tonneau dans la cave.

Et bien plus encore



Et pourtant, j'ai souvent entendu ma mère dire : « C'est quand même quelque chose d'en avoir un pareil ». Elle parlait, sans doute, de mes frères.

La cuisine

Ce qui sautait aux yeux quand on y pénétrait, c'était cette immense boiserie en faux-bois qui cachait les deux anciennes alcôves. L'Albert était connu dans le canton pour être le spécialiste du faux-marbre et du faux-bois. Peintre, tapissier, vitrier, plâtrier, il était aussi, tout du moins à mes yeux, artiste peintre.

Il avait peint, directement sur le plâtre, une fresque haute en couleurs, ornant la hotte de la cheminée. Un paysage bucolique et apaisant de montagne verdoyante aux sommets enneigés, une rivière s'écoulant au premier plan. J'ai passé des heures à l'admirer.

La vie de famille gravitait autour de la table ; une table à rallonges en formica recouverte d'une épaisse toile cirée, vantée comme inusable.

La cuisine faisait office de salle à manger, de salon, de bureau, de salle de bain, d'infirmierie et j'en passe..

La pierre à eau

Elle était séparée de la pièce par la cloison de l'alcôve qui servit jadis de couchage.

Cet évier était le seul point d'eau courante à l'intérieur de la maison.

Le robinet crachait uniquement de l'eau froide. Par conséquent, aucun des 3 frères ne se précipitait pour faire la vaisselle. On fut obligé de se répartir les 3 postes à tour de rôle : le laveur, l'essuyeur, et le rangeur.

Les poêles ne se nettoyaient pas à l'eau, mais avec un papier journal, un truc de notre père ; tant pis pour le plomb contenu dans l'encre.

Chaque enfant avait sa mini casserole attitrée permettant de boire directement l'eau au robinet, sans refiler ses microbes. Comparé à un verre Duralex, la saveur d'une eau dans une casserole en émail était incomparable !

La douche

Quand l'eau chaude arriva un jour au robinet, on transforma la seconde alcôve en salle de bain, illico. Douche et lavabo. Le grand luxe ! On pouvait même régler la température de l'eau.

A partir de ce jour, nous cessâmes d'aller aux bains-douches de Gondrecourt en traction noire ou en Juva 4, le samedi soir. Nous n'avions plus à payer 50 centimes les 20mn chrono, attendant notre tour au milieu d'inconnus, pressurisés par un gardien parfois zélé, à qui je reprochais d'être un poil radin en eau chaude collective.

L'horloge

Cette jolie pendule murale vitrée à petit balancier était une présence sonore permanente.

Elle annonçait les heures, les demi-heures et les quart d'heures (?).

Quand son lent tic-tac-tic-tac s'arrêtait pour faire résonner le carillon de Big Ben, on sursautait, tellement c'était fort et soudain.

Le soir, la famille avait pris l'habitude d'écouter la radio en mangeant.

Pour rien au monde, on aurait raté un seul épisode de « La famille Duraton », feuilleton quotidien qui commençait à 20h sonnantes sur Radio Luxembourg.

Afin de ne pas être dérangé en plein suspens par le maudit carillon, notre père avait avancé les aiguilles de 5 mn.

Dès lors, on dut convertir l'heure qu'on voyait en heure qu'il était réellement.

La cuisinière à bois

Elle chauffait la pièce et cuisait la soupe. La bouilloire y reposait en permanence. Pour régler la température du four, il fallait jongler avec le tirage. Je ne sais pas comment ma mère s'y prenait, mais ce qu'elle cuisinait était rarement trop cuit. Si c'était le cas, elle argumentait « Le cramé dans une tarte, c'est le plus nourrissant. »

Tout le monde dit « La cuisine de ma mère est la meilleure du monde ». Contrairement aux autres qui ont tendance à exagérer, chez nous, c'était vrai.

Elle cuisinait tellement bien les abats, poumon, gras-double, cœur, rognon, pied de cochon, que j'aimais ça et en redemandais.

A longueur d'année, on mangeait ce que la mini-ferme produisait : volailles, fruits au sirop, légumes en bocaux.

Le dimanche midi, souvent un pot au feu. Le soir, bouillon avec le gras du jus où baignaient de minuscules pâtes alphabétiques. Lundi soir : le toffé, avec les restes de légumes et de viandes moulinsés menu et gratinés au four.

Les desserts étaient quasi quotidiens : tarte meringuée ou à la rhubarbe, gâteau à la crème de lait, madeleines, œufs au lait.

Que du bon cholestérol ! Nous étions pourris gâtés.

Le cahier de recettes de notre mère

On y trouvait notamment : **des desserts** ; Tarte aux cerises. Fraises Chantilly. Biscuit mousseline. Génoise. Brioche maison. Congolais (noix de coco). Biscuit de Savoie, Pithiviers. Gâteau au fromage. Petits cakes. Galette des rois. Gâteau marbré. Petits biscuits à la crème de lait, Baba au rhum. Et aussi **des plats salés** : Tourte au jambon. Surprise au tapioca. Bouchée de volaille. Tourte Fourre-tout. Fromage de tête,

Souvenirs de repas

Nous avions nos manies, mes frères et moi, que nos parents toléraient, sourire aux lèvres.

Comme manger le dessert sur le cul de l'assiette retournée.

Ou s'asseoir sur le dossier de la chaise, en fin de repas, et participer à la discussion d'un air décontracté. C'était très inconfortable, mais ça nous donnait de l'importance. Et puis, ça remplaçait le canapé d'un salon que nous n'avions pas.

Ou plus exceptionnellement, en été, finir le repas par une bataille de verre d'eau en se coursant autour de la table ; dans une ambiance de fou rire collectif.

J'adorais écouter les souvenirs de la guerre, encore frais dans les esprits. Il faut se rappeler qu'à l'époque, on ne disait pas « allemands », mais « chleus » ou « boches ».

Notre mère nous parlait de la vie à la ferme avec ses pénuries, ses colis de nourriture qu'elle envoyait en Allemagne à mon père son époux, des prisonniers allemands qui vécurent au village après la libération.

Fréquemment, nous invitations à table la grand-mère Clothilde, qui vivait dans la maison natale de mon père, à côté de l'église. Une femme adorable, tout en douceur. Une femme fakir. Elle terminait son assiette de soupe archi brûlante avant même que les autres aient commencé. Mes parents l'hébergèrent sur ses vieux jours.

Le samedi soir, c'était au tour du grand-père Raoul, un Simon. Quand il mangeait sa soupe, à coup de grands slurps, on voyait quelques gouttes perler de sa moustache épaisse.

Avant de se mettre à table, mon père le rasait avec un sabre, aiguisé sur une bande de cuir. Je le revois, la tête penchée en arrière, le menton recouvert d'une mousse blanche que mon père étalait abondamment au blaireau en soie de cochon. Tout en discutant. Il avait une confiance aveugle en son gendre. Après le repas, tournoi de belote, le sport local.

Le dimanche soir, nous recevions un représentant des cousins de la famille Simon.

Le bois de chauffage

Dès le printemps, les stères de bois qu'on ramenait de la « portion » de la Trémont, étaient empilés dans la cour de la grange.

Au milieu de l'été, quand il était sec, on faisait venir le banc de scie avec son scieur, payé pour débiter les bûches d'un mètre en 2 ou 3 morceaux. De souvenir, une large courroie vrillée en 8 permettait de relier la scie circulaire à la poulie d'un tracteur (?).

Malgré la sueur qui perlait au front, le scieur semblait ne fournir aucun effort : juste un mouvement robotique du bassin qui poussait le banc et du bras gauche qui jetait les rondins sur le tas. Presque sensuel.

Les gosses devaient vite charger les brouettes, les emporter jusqu'à la grange au pas de course, fendre les grosses bûches au coin ou à la hache, avant de les jeter en vrac sur le tas.

Des stères et des stères ! De quoi passer l'hiver au chaud et chauffer la marmite.

Le grenier

-
Sous les combles se cachait une vaste caverne d'Ali Baba, éclairée par des lucarnes et vasistas. Elle faisait le tour de l'énorme conduit de cheminée de la cuisine.

Comme dans tout grenier, on y trouvait ce qui ne sert plus, mais qui pourrait re-servir : des meubles, des tissus, des rouleaux de papier peint, des magazines, etc. Mais aussi des clayettes de pommes sur une hauteur qui dépassait les hauts comme 3 pommes que nous étions.

Le grenier était un de nos terrains de jeu favori : la cachette, la balançoire, le déguisement et la lecture. J'étais un boulimique de lecture et d'image. Et c'est là qu'on stockait les vieux magazines de Tintin, J2 Jeunes, Fripounet et Marysette, Les Pieds Nickelés, Bibi Fricotin.

Deux fois dans l'année, notre mère revenait de la foire de Bar-le-Duc avec des lots de BD en petits formats noir et blanc, imprimés à la va-vite sur du papier presque journal. Des histoires de héros, de baston, de gentils et de méchants.

Comme ma mère cherchait avant tout le meilleur rapport quantité-prix, je ne savais jamais si la surprise allait être bonne ou décevante.

Poussé par la curiosité, je feuilletais aussi les Salut les copains de mon grand frère, les Almanach Vermot des adultes. Une vraie transgression.

La cave

-
Il fallait descendre quelques marches pour pénétrer dans l'antre. Une cave en terre battue, juste éclairée par une « bourotte » sans vitre donnant sur l'extérieur. Il y faisait sombre, humide et frais. Idéal pour la conservation.

Un lieu de torture

« Puisque c'est comme ça, tu vas à la cave, dans le noir, et tu ressortiras quand tu seras calmé » La sentence était tombée. Je ne pouvais même pas tricher, l'interrupteur était à l'extérieur. Je soupçonne que les caves ont été inventées pour effrayer les enfants.

Le garde-manger

C'était avant le frigo. Grâce à son grillage anti-moustique, cette caisse portative permettait de protéger les aliments des mouches et des chats. Tout astucieux qu'il soit, ce procédé de conservation avait toutefois ses limites. Le beurre avait parfois un goût de rance. Beurk !

Le tonneau de vin

Mes parents n'étaient pas de gros buveurs, juste un verre de vin à chaque repas. Du vin d'origine inconnue à 10° que ma mère coupait à l'eau.

Régulièrement, un camion passait livrer dans la cave un gros tonneau cerclé.

Mon père enquillait le robinet en bois lui-même et nous envoyait tirer le vin dans une bouteille à capsule, dès qu'elle était vide.

Si on tardait trop, les derniers litres « faisaient de la fleur », sorte de dépôt blanc flottant à la surface. Il était temps de commander un nouveau tonneau.

Des bocaux et des bocaux

Les étagères en étaient surchargées. Des bocaux de toutes sortes : mirabelles, cerises, rhubarbe, compotes, haricots verts, cornichons, etc. Je me suis toujours demandé pourquoi les petits pois écossés faisaient exception, enfermés dans des bouteilles.

Au préalable, les bocaux avaient été stérilisés à haute température dans de grandes lessiveuses à champignon, prévues à cet effet.

Chez Tiennot

Ce local d'entrepôt et de bricolage avait dû être habité il y a longtemps par une famille, les Tiennot j'imagine. Existait encore l'évier, les placards, la cheminée. C'est dans une des deux pièces que notre père avait son atelier de peinture, la « boutique » Encombré d'étagères, d'établis, d'outils, de matériaux, bref tout ce qui est utile à un peintre, on baignait dans la couleur. Le sol étaient maculé de taches de peinture. Sur les murs, des coups d'essai de pinceaux ou de rouleaux, qui se superposaient. Sur les étagères, les poudres de colorant naturel. Il les gardait à l'abri de l'humidité dans des caissettes à glissière compartimentées..

Notre père fabriquait sa peinture lui-même : blanc de Troyes, huile de lin, térébenthine et siccatif, touillés à la main. Pour obtenir le coloris voulu, il dosait savamment les différents pigments à la petite cuiller, en enlevant, en ajoutant. Il détenait le secret des couleurs. Trop fort. Il acquit ensuite un mélangeur électrique.

Dans la boutique, ça sentait bon le mastic, tellement bon que j'avais envie de croquer dedans. Les feuilles de verre (transparent, translucide ou cathédrale) étaient stockées au grenier du dessus, bien rangées à la verticale dans des casiers adéquats. Elles attendaient le coup de roulette bien net, qui allait la couper en 2 morceaux. Parfois, en mille morceaux. Quand il nous sentait en âge, notre père nous initiait à l'art de couper des cercles.

Il y avait aussi dans la boutique tout l'attirail du plâtrier, les auges, les taloches, les truelles et les sacs de plâtre.

Le travail de tapisserie était nettement moins salissant. Le client choisissait son papier peint dans des albums cartonnés d'échantillons qui pesaient une tonne. La mode changeait chaque année. Les rouleaux commandés étaient acheminés depuis Nancy par les cars des Rapides de la Meuse ou de Lorraine. Il arrivait souvent que les expéditeurs ou les transporteurs confondent Lunéville près de Nancy avec Luméville, trou perdu au fin fond de la Meuse, inconnu au bataillon.

Le chauva

La paille et le foin étaient hissés à la fourche sur cette sorte de mezzanine faite de planches plus ou moins sûres, qui surplombait le rez-de-chaussée. Les enfants y étaient interdits de séjour, c'est pour ça qu'on y allait. Forcément.

L'écurie

Cette ancienne écurie pavée et traitée à la chaux avait du accueillir en son temps quelques vaches ; la mangeoire et les rigoles étaient encore en place. Mes parents y élevèrent une vache, puis un mouton, qu'on laissait brouter attaché à un pieu à la belle saison.

Ses habitants

Le cochon avait sa soue perso. En son milieu, une planche posée à la verticale. D'un côté, la salle à manger avec son auge et son sol recouvert de fumier, d'excréments et d'éclaboussures. De l'autre, la chambre à coucher avec sa litière incroyablement propre. Dire « sale comme un cochon » dépend du côté où on se place. On lui apportait les restes de repas mélangés à de la mélasse de pouture. Il avalait ça comme un goulu.

Les lapins eux vivaient dans une HLM composée d'une quinzaine de clapiers en briques. Les apparts avaient chacun leur spécificité. Certains isolaient les lapins un peu bagarreurs ou soupçonnés de myxomatose. D'autres laissaient le temps à un couple de s'accoupler, mettre au mâle disait-on. Il y avait les familles nombreuses de lapinous aussi mignons que des peluches. Ils avaient droit à de la betterave fourragère coupée en rondelle, sinon du foin sec ou de l'herbe verte.

Les poussins à peine sortis de l'œuf occupaient l'allée centrale sous la « chabosse », à la période où il fallait renouveler le cheptel. Une énorme lampe suspendue au grillage les maintenait au chaud, les maintenait en vie ; il y avait quelques pertes. Blottis agglutinés sous le soleil artificiel, nourris de graines des moissons ou de tourteaux vitaminés, on les voyait grossir à vue d'œil. Quand on les jugeait suffisamment poulets, on les sortait de la nurserie pour les lâcher dans l'immense poulailler, où les coqs régnaient en machos.

Le lieu d'abattage (âmes sensibles, s'abstenir de lire ce qui va suivre)

Le jour du cochon

Tuer le cochon était une entreprise collective. Chaque village avait son Saigneur, celui qui réussit à occire sans faire souffrir. N'empêche qu'on l'entendait hurler dans la soue et qu'on priait pour que ça ne dure pas trop longtemps.

Comme chacun sait, tout est bon dans le cochon. Le sang servait pour le boudin. Les tripes étaient lavées et re-rincées pour les saucisses. Les abats étaient consommés frais les jours suivants. Les pattes, la tête, la graisse, rien n'était jeté.

Famille, voisins, amis des parents, enfants en âge, nous étions nombreux à mettre la main à la pâte, à chacun sa tâche. L'ambiance était rigolarde et bavarde, arrosée pour certains. Un air de fête.

L'objectif était de transformer le plus vite possible la bête en charcuterie. Hacher les oignons, remplir les boyaux à l'entonnoir, hacher la viande en morceaux calibrés, faire cuire les pâtés à feu doux, verser le saindoux fondu dans les pots en gré.

Tard dans la soirée, miracle, chacun repartait avec son lot de viande et de charcutaille. En attendant le prochain cochon à tuer chez un voisin.

Le lieu d'abattage (âmes sensibles, s'abstenir de lire ce qui va suivre)

- Le dépeçage des lapins

D'une poutre vermoulue pendaient en permanence deux cordelettes de chanvre à nœud coulant, deux potences à pattes de lapins pour les malheureux élus qui passeraient à la casserole.

Cette lourde tâche incombait à notre père ; pas sûr qu'il le fit de gaieté de cœur. Pourtant, ses gestes étaient nets et précis, un vrai professionnel. A force de l'observer, j'aurais su le remplacer, mais très peu pour moi.

D'un coup sec, il assommait l'animal, le suspendait par les pattes arrières, le saignait à la gorge, puis laissait s'écouler le sang encore chaud. A l'aide d'une lame, il séparait la fourrure de la chair en tirant vers le bas de toutes ses forces, comme sur un jean hyper moulant.

Il cassait ensuite les pattes (réputées portes-bonheur, sauf pour le lapin, bien sûr), grattait l'intérieur de la peau pour éliminer les traces de graisse. Il écartelait la fourrure sur un croisillon de bâtons qu'il suspendait au plafond. La peau finirait par sécher et durcir dans sa forme écartelée.

« Peau de lapin, ferraille et métaux, peau, peau ! » Cette ritournelle suivie d'un coup de klaxon annonçait le passage du ferrailleur. C'était le moment de sortir nos peaux de lapin, dures comme du bois, sèches comme des momies. Ces quelques anciens francs gagnés à la sueur du front de mon père apportaient une noix de beurre supplémentaire aux épinards de la cocotte familiale.

La décapitation des poulets

Pour éviter que les victimes décapitées ne courent dans tous les sens avant de s'effondrer, on leur mettait la tête sous l'aile et les berçait 30 secondes chrono à un rythme effréné. Ça les assommait, ne restait plus qu'à les saigner. C'était au tour de notre mère de les ébouillanter et les plumer. Les carcasses étaient ensuite passées à la flamme pour griller le duvet restant. Je n'aimais pas trop être mis à contribution, mais il fallait bien.

Les récoltes d'automne

- Les pommes, les poires, qu'on stockait en clayettes dans les caves.
- Les quetsches, les prunes, les mirabelles qu'on dénoyautait une à une pour les tartes et les mises en bocaux dans le sirop.
- Les noix Je me suis longtemps demandé pourquoi il fallait gauler les noix dans leur bogue. De grandes perches à réceptacle qui exigeait un savoir-faire et une patience d'adulte. Un fruit, ça se mange quand c'est mûr, pas vert et amer ! C'était frustrant. Que faisait-on des bogues ? Du brou de noix ? Les coquilles vides servaient au moins de coques de voilier, bourrées de mie de pain avec une allumette en guise de mat.