

Jack Maneuvrier

Fermières *en Pays d'Auge*



Foyer Rural du Billot
Éditions Devoldaere

FERMIÈRES EN PAYS D'AUGE

Histoire et Traditions populaires

Bulletin trimestriel publié par le Foyer Rural du Billot
14170 L'Oudon
Tél. et fax : 02 31 20 62 72

Jun 2009 – n° 106 – 36^e année

Comité de publication formant le conseil d'administration de l'association :

Responsable de la publication : Jack MANEUVRIER – Membres :
Almir BELLIER, Dominique BORDEAUX, Yvon et Arlette BOUILLÉ,
Eric BOURGAULT, Denise BOURGAULT, Thierry et Paule BRICON,
Stéphanie BRICON, José et Claude CASTEL, Florent et Mercé
CHABOISSIER, Michel et Marie-France CHANU, Yvette DENIS,
Pierre et Brigitte FERRAND, Dominique FOURNIER, Jean-Pierre
et Roselyne GALLOU, Pierre et Christiane GIRARD, Jean et Marie
GODET, Gérard et Chantal GUILLIN, Marie-Thérèse HUGOT, Daniel
et Monique LALIZEL, Bernard et Majo LECERF, Colette LÉCHENAULT,
Claude et Michèle LEMAÎTRE, Christophe MANEUVRIER, Jacky
et Danie MANEUVRIER, Michel NIGAULT, Jacqueline PAVY, Odile
PLÉKAN, Olivier et Fabienne STOREZ, Jean et Françoise TRAMBLAIS,
François et Colette WÈBRE.

*Abonnement simple : 15 € + frais d'envoi : 6 € = 21 €. Règlement
par chèque à l'ordre du Foyer rural du Billot.*

*Périodicité : mars, juin, septembre, décembre, le bulletin de juin
étant généralement consacré à l'exposition annuelle.*

Jack Maneuvrier

Fermières en Pays d'Auge

Recueil des témoignages : Paule Bricon
et Danie Maneuvrier. Chapitre «Oh ! soyez fermières !»
réalisé par Jean Tramblais.

Foyer Rural du Billot
avec la collaboration de Devoldaere,
www.devoldaere.com

L'environnement de la fermière

En Pays d'Auge, l'environnement de nos fermières est constitué de plateaux creusés de vallées, donnant au paysage un aspect de collines. Il y a peu de labours malgré une tentative récente d'implanter la culture du maïs, aujourd'hui délaissée. On y trouve donc des prés, généralement plantés de pommiers et entourés de haies vives, sur lesquels se dressent des maisons et des bâtiments à pans de bois construits le plus souvent au XVIII^e siècle, période particulièrement prospère pour la région. Au XIX^e siècle, avec l'essor des petites briqueteries rurales, apparaissent les «maisons de maîtres», vastes demeures en briques à un ou deux étages.

Pendant des générations, l'intérieur de ces demeures ne subit aucune transformation. Il faut attendre les années 1950 pour que sanitaires et salles de bain fassent leur apparition, et que la cuisinière à bois ou à charbon remplace l'antique cheminée. En 1940, les fermes sont donc semblables à celle de la famille Ouin à Saint-Martin-de-Fresnay, dont le notaire Jean-Baptiste Manson dresse l'inventaire le 16 novembre 1774¹.

1. Inventaire après décès, AD 14 8^E22632, transcription S. Bricon.

«L'an mil sept cent soixante quatorze, le mardi vingt-neuvième jour de novembre sur les une heure de l'après midi, nous, Jean-Baptiste Manson, notaire royal, garde notes héréditaire au bailliage d'Exmes pour les sièges d'Ecots et Montpinçon et autres paroisses qui en dépendent, soussigné.

De la réquisition de Marguerite Fayel, veuve héritière de Pierre Ouin, en son vivant marchand demeurant en la paroisse de Saint-Martin-de-Fresnay et de la réquisition aussi des sieurs Nicolas, Jean et Charles Ouin demeurant aux paroisses de Tortisambert et dudit Saint-Martin-de-Fresnay, oncles paternels des enfants mineurs dudit feu Pierre Ouin, et de lad. veuve et du sieur François Lirondel, oncle maternel desd. enfants mineurs.

Nous nous sommes transportés en la paroisse de Saint-Martin-de-Fresnay pour et aux fins, par nous, de mettre en état et répertoire tous les meubles morts, vifs, effets, titres et écritures et enseignements qui se trouveront dans les maisons et appartements dud. feu sieur Pierre Ouin le tout pour les intérêts et conservation des mineurs et de tous autres qu'il appartiendra. Et là en présence aussi des sieurs Jacques Bertheaume et Richard Lagniel marchands demeurant à Saint-Martin-de-Fresnay, témoins qui ont signé avec la veuve, parents et nous notaire.

Item présence que dessus nous avons procédé au répertoire en la manière qu'il en suit :

Dans la maison manable s'est trouvé une crémaillère qui tient fond. Deux grands landiers à porte plat, une pelle à feu, un crochet, un gril, deux paires de soufflets, une marmite avec son couvercle, une cuillère à pot,

Ferme Normande
La Vallée Barrée (Calvados)



La ferme de la Vallée Barrée à Saint-Martin-de-la-Lieue (carte postale ancienne), coexistence de deux matériaux typiques du Pays d'Auge : demeure à pans de bois et fromagerie en brique.

une écumoire, un bassin d'airain deux poêles à fire, un lèche-frite, une paire de bassinoires un chaudron d'airain, deux chaufferettes et un couloire¹ de cuire, un chandelier en fer blanc, un autre chandelier d'étain.

1. Sorte d'entonnoir largement évasé à son extrémité.

Item s'est encore trouvé une chaudière de fer, deux brocs reliés de fer, une lanterne de fer blanc, un seau de bois, une petite glace, une grande may¹ à pétrir avec son couvercle, quatre chaises empaillées tant bonnes que mauvaises, une paire de grandes balances en cuivre, un fusil avec sa plaque, deux vieux faucillons, une broche à rôtir, une hache, deux mauvais coins de fer, un marteau, une bêche, une pelle à four.

Item s'est encore trouvé un chariot sur lequel s'est trouvé une paillasse, une couette, un traversin, le tout rempli de plumes d'oie, deux draps de lit, une mauvaise couverture de laine.

Item un autre chariot sur lequel s'est trouvé deux couettes, deux traversins, le tout rempli de plumes d'oie, deux draps, une mauvaise couverture de laine.

Item un petit coffre sans serrure ni clef.

Item un grand coffre avec sa serrure mais sans clef dans lequel s'est trouvé trois draps, un doublier, cinq nappes, six serviettes de doublon.

Item présence que dessus nous nous sommes transportés dans une aître à côté dud. domicile, servant de cave, dans laquelle nous avons trouvé une baratte avec son baratton, environ trente six livres de chanvre, une cuve à lessive, un entonnoir en bois, une mauvaise dalle de bois, trois barils dont un d'environ trente pots² et les deux autres de deux pots, plusieurs vieilles ferrailles, environ douze livres de suif, un plafond de lit de bois, huit chemises, un habit d'outil, une mauvaise veste, un

1. Pétrin pour préparer la pâte du pain.

2. Un pot: à peu près deux litres.

gilet, un chapeau, deux paires de bas, une paire de souliers, un mouchoir de col, deux mouchoirs de poche, le tout à usage du défunt, ainsi qu'une culotte.

Item dans lad. cave s'est trouvé trois tonneaux dans lesquels s'est trouvé huit cents pots de mauvaise eau de vie.

Item, nous nous sommes transportés dans les greniers de dessus tout le corps de logis dans lequel il ne s'est rien trouvé.

Item, dans une petite aître à côté servant de poulailler dans lequel il ne s'est rien trouvé.

Item, dans un grenier de dessus le pressoir dans lequel s'est trouvé des pommes de quoi faire trois tonneaux et une pipe de cidre.

Item, dans un autre corps de logis à usage de grange et de cave dans lequel s'est trouvé un tonneau de poiré, trois fûts de tonneaux vides, une paire de mannequins, un van à vanner du blé, une scie de long avec sa monture, une monture de herse, avec ses dents, une fourche à fumier, une livre de corde, un ferret tenant environ mille pots qui tient fond ne pouvant sortir, sur des perchots en planche environ quatre vingt gerbes d'orge.

Item dans une autre aître du corps de logis s'est trouvé trois petits fûts de tonneaux pleins de poiré et de petit cidre, deux fûts vides, une livre de fil et quatre livres de chanvre.

Item, nous nous sommes transportés dans un autre corps de logis à usage de bouillierie dans laquelle s'est trouvée une chaudière à eau de vie montée et garnie de tous ses ustensiles.

Item dans la cour dud. domicile s'est trouvé une charrue toute équipée, un poulain de bois pour charger les fûts de cidre, une vache et trois génissons, un cheval tout équipé de bât, collier, bride, licol, un petit poulain estropié, deux gros morceaux de bois en forme de sommier destinés par lad. veuve pour faire des réparations aux bâtiments. »

Les servantes

« Pendant un demi-siècle, les bourgeoises de Pont-l'Évêque envièrent à Madame Aubain sa servante Félicité. Pour cent francs par an, elle faisait la cuisine et le ménage, cousait, lavait, repassait, savait brider un cheval, engraisser les volailles, battre le beurre, et resta fidèle à sa maîtresse, – qui n'était pas cependant une personne agréable [...] Elle se levait dès l'aube, pour ne pas manquer la messe, et travaillait jusqu'au soir sans interruption. »

Gustave Flaubert

« Un cœur simple » in *Trois contes*, 1877.

Dans les campagnes, les jeunes filles de condition modeste commencent généralement leur vie professionnelle en étant *placées* dans une ferme importante. Elles sont alors *servantes* ou *domestiques*, en fonction des tâches qu'on leur confiera. Les servantes s'occupent des soins aux animaux : traite des vaches et nettoyage des étables, soues à cochons et poulailler. Les domestiques, elles, sont attachées aux travaux d'entretien de la maison : cuisine, repassage et lavage.

Cependant, de nombreux états de population ne font pas toujours la différence entre ces deux conditions. Ainsi, seules des domestiques sont mentionnées à Ammeville et à Saint-Georges-en-Auge, tandis que la



Scènes de la vie Normande
25 Servantes faisant le beurre

«*Servantes faisant le beurre*», carte postale ancienne.

municipalité de Sainte-Marguerite-de-Viette recense, en 1851, quinze domestiques et six servantes.

À Saint-Georges-en-Auge, la famille Leroy n'engage, de 1790 à 1896, que des servantes, tout en précisant à partir de 1870, «servantes de basse-cour». Le terme de *bonne*, lui, n'apparaît qu'en 1895: «Le 25 octobre 1895, Armendine Lamy de Livarot est entrée comme bonne. Elle sera payée 170 F. Je la fournis de tabliers», note madame Leroy.

Louée, gages et salaires des servantes

Traditionnellement, la *louée* a lieu le 18 juillet, jour de la Saint-Clair. Dans ce marché aux êtres humains, «il faut reconnaître que la dignité humaine est quelque peu atteinte», écrit Jules Lecœur dans ses *Esquisses du bocage normand* en 1883. Toutefois, «maîtres et serviteurs ne se livrent guère aux réflexions philosophiques. Pour les uns, obtenir des gages élevés, pour les autres, les réduire autant que possible, voilà de quoi tous s'occupent, au lieu de philosopher. La Saint-Clair est le complément de la fête patronale dans bien des communes, encore un jour de liesse populaire. On y revoit les échoppes des marchands de victuailles, les étalages bon marché, le chanteur forain, des tentes, des cuisines en plein vent, en un mot les petites industries et le personnel nomade des solennités champêtres.»

Dans cette ambiance de foire, «les femmes, vieilles ou jeunes, tiennent des bouquets à la main et les hommes les emblèmes de leur profession. Les cultivateurs ont leur choix et débattent le prix. Si l'on tombe d'accord, le serviteur suit immédiatement son nouveau maître» indique la *Revue lexovienne illustrée du Calvados* en septembre 1907. L'entrée en service peut également avoir lieu à d'autres moments de l'année – à Noël en particulier – mais dans ce cas le contrat est renouvelé à la Saint-Clair.

Les gages sont modestes. Dans la hiérarchie des domestiques, Jules Lecœur précise qu'une servante reçoit deux fois moins d'argent qu'un grand valet ou un valet de ménage, et tout de même deux fois plus qu'un jeune

pâtour assigné à la garde des troupeaux. Des livres de comptes¹ d'une ferme augeronne montrent l'évolution de ces rémunérations : le 25 février 1790, Catherine Letellier (surnommée Catin) se loue pour 33 livres, une paire de sabots et les *vins* qui constituent une petite rémunération complémentaire à l'occasion de vente d'animaux ou de produits agricoles. Elle recevra 36 livres en 1791, 40 livres en 1792, puis 60 livres en 1793 et 1794.

En 1838, Euphrasie Lecointe est payée 120 F à la Saint-Clair. Elle recevra 140 F en 1839 et 150 F en 1840.

En 1847, Isis Bourgogne est engagée. On lui promet 120 F par mois et un tablier, mais en 1848 elle reçoit en outre « deux francs pour le vin de deux vaches grasses vendues à Froissy, deux francs pour la petite Jacqueline et un franc pour les chèvres. » Ses gages ne varieront pas jusqu'en 1854, date de son départ.

De 1838 à 1856, chaque servante est engagée pour 120 F par an et un tablier. De 1859 à 1863, le salaire est de 220 F plus deux tabliers.

À partir de 1867, les servantes louées à la Saint-Clair reçoivent un « denier de Dieu » de 5 à 10 F selon les cas.

Destins tragiques

La condition de servante de ferme est ingrate et pénible, et bien des jeunes filles rêvent d'un autre avenir. Dans le canton de Vimoutiers, les moralistes s'inquiè-

1. Archives particulières, livre de compte.

tent de cet état d'esprit qui entraîne une diminution importante de la main d'œuvre agricole : « Les filles veulent être des dames savantes, riches, institutrices ; les plus modestes couturières et modistes, et surtout s'habiller à la mode. »¹

Pour celles qui se décident à quitter leur village, l'espoir se transforme souvent en tragédie. À la fin du XIX^e siècle, selon Gabriel Désert², la population des prostituées caennaises est constituée pour 41,8 % de filles natives des communes rurales du Calvados, et pour 23,7% de femmes originaires de l'Orne et de la Manche.

1. J. MORIÈRE, *Annuaire des Cinq départements de la Normandie*, 1893.

2. Gabriel DÉSSERT, « Prostitution et prostituées à Caen pendant la seconde moitié du XIX^e siècle », *Cahier des Annales de Normandie*, Caen, 1977.

FERMIÈRES EN PAYS D'AUGE



Madame Lamule (à droite) et madame Lainé, à Heurtevent dans les années 1930.

Témoignage

Madame Lamule

Heurtevent

« J'avais à peine onze ans lorsque j'ai été placée par mes parents dans une ferme. J'étais si petite que mes patrons m'avaient surnommée Crevette. Je gagnais 50 F par mois.

À cinq heures je me levais et je partais traire les vaches. Puis je passais le lait à l'écrémeuse, et je lavais les bidons et les « cliches » (moules à fromages) tous les jours. Je devais également nettoyer la laiterie. À cette époque, vers 1920, les vaches étaient traites matin, midi et soir, si bien que nous étions très pris dans la journée.

J'avais un âne qui portait mes bidons de lait. Je me souviens qu'il me fallait presque deux heures pour faire l'aller-retour de la ferme au pâturage. L'hiver, c'était pénible pour nous deux ; le pauvre âne était bien chargé avec ses bidons sur le dos. Le soir, j'avais une lanterne tempête pour m'éclairer, mais elle s'éteignait quand il y avait du vent. Alors, je me heurtais parfois aux pommiers et cela me mettait de mauvaise humeur !

L'hiver, il fallait curer les étables et étaler le fumier à la main. Je gagnais deux sous du tas de fumier. L'été, nous faisons les foins à la main,

il n'y avait pas de faneuse. Je mettais le foin en « randes » avec un râteau en bois. Je faisais ensuite des « vieillottes », c'est à dire des grosses randes pour que le foin mouille moins. Lorsqu'il faisait chaud, ces travaux étaient pénibles, mais nous passions quand même de bons moments. La collation, en particulier, était une pause très appréciée, qui nous permettait de souffler un peu et de retrouver des forces grâce aux fromages et au cidre.

Chaque jour, je devais préparer les repas, faire la vaisselle et tenir la maison propre. Les journées étaient longues, et je m'endormais parfois le soir sur ma couture.

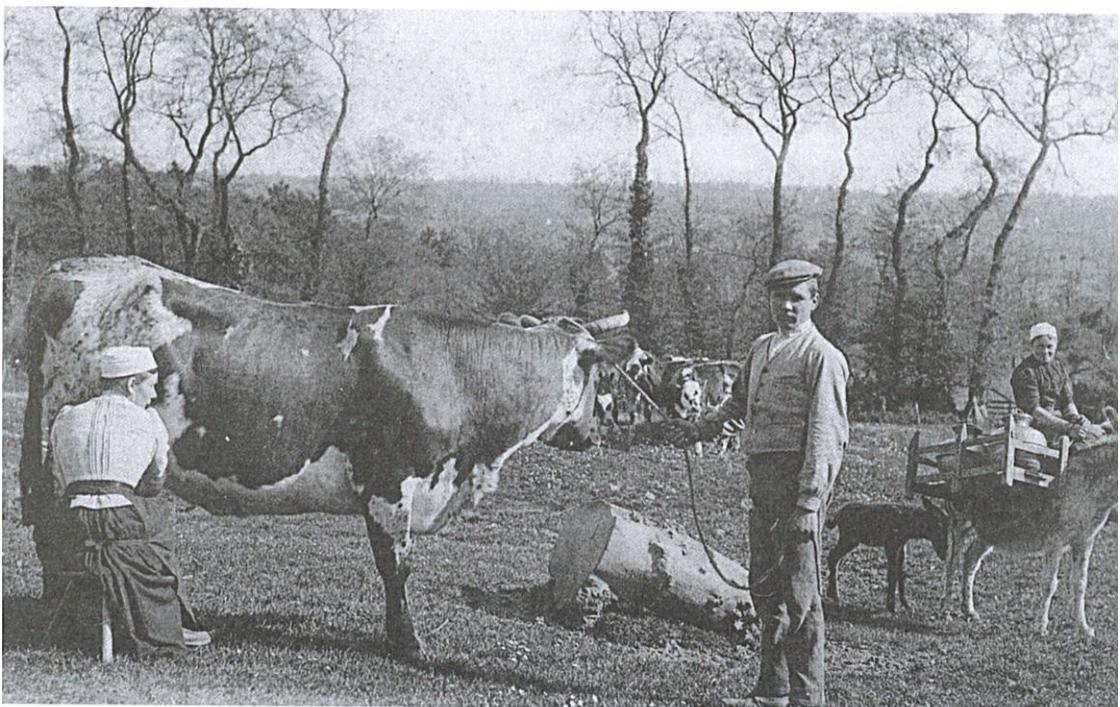
La vie était dure mais nous n'y pensions pas. Le dimanche, nous travaillions comme les autres jours, avec une interruption pour aller à la messe. En revanche, je me souviens que le jour de la Toussaint, on ne ramassait pas les pommes. »

Les gardiens d'herbages

En Pays d'Auge, les prés sont souvent gardés, à partir du XIX^e siècle, par des « gardiens d'herbages ». « Il s'agissait souvent d'anciens domestiques, qui obtenaient ce statut après leur mariage. En contrepartie d'avantages en nature (logement, fourniture de bois, parfois de cidre et de lait), ils devaient surveiller les bêtes qui restaient dans les champs ». ¹

Le couple tire aussi une partie de ses revenus en participant aux travaux saisonniers. Il est alors rémunéré à la tâche, c'est à dire au nombre de sacs remplis pendant le ramassage des pommes, ou à la quantité de bottes de foin au cours des fenaisons. « Au bout de quelques années, les plus courageux avaient la possibilité de s'établir sur une petite ferme en espérant, à force de labeur et d'économie, pouvoir enfin acquérir un peu de terre. »

1. Jean et Marie GODET, « Scènes de la vie rurale vers 1930 », *Histoire et Traditions Populaires* n°85, mars 2004.



*«Servante trayant sa vache» (carte postale ancienne).
Le mariage était un moyen de s'élever socialement, en
devenant gardien d'herbage.*

Aux XIX^e et XX^e siècles, il semble bien qu'il n'existe pas de statut du gardien d'herbages, ni de contrat entre le propriétaire et le gardien. L'engagement est verbal.

Ainsi, selon *Les usages locaux des arrondissements de Lisieux et Pont-l'Évêque en matière rurale*¹, les préavis observés varient selon les cantons : « Les gardiens d'herbages ou de vacheries ont droit à un délai de congé de un mois sauf dans le canton

1. Lisieux, imprimerie Emile Morière, 22 rue du Bouteiller, 1926.



*La traite des vaches est traditionnellement dévolue à la femme
(carte postale ancienne).*

de Mézidon et dans quelques communes limitrophes du canton de Saint-Pierre-sur-Dives où le délai est de trois mois pour les gardiens jouissant d'un jardin. Le gardien devra quitter dans le même délai la jouissance des locaux qui lui a été concédé à titre d'accessoire du contrat de louage d'ouvrage. Le propriétaire doit lui rembourser les frais qu'il a faits pour la culture et l'exploitation du jardin. Généralement les gardiens d'herbages sont logés et reçoivent diverses fournitures : bois, cidre mais il n'existe pas d'usages



440. Laitière de la Vallée d'Auge (Calvados)

constants en pareille matière : ce n'est qu'une question de convention. »

Pour la période s'étendant de 1700 à 1825, Fernand Rault¹ a étudié cinq contrats de gardiennage en dépouillant les archives notariales de Cambremer et de Crèvecœur. Il s'étonne d'ailleurs d'en avoir trouvé si peu. « Vraisemblablement les accords entre les propriétaires et les gardiens d'herbages étaient les plus souvent verbaux, sinon on comprendrait mal leur ex-

1. Revue *Le pays d'Auge*, septembre 1978.



LA VIE NORMANDE

5. LA LAITIÈRE

*Sur son "bouvri" la femme a d'obscures pensées
Pourquoi ? L'âne est charmant. Les oreilles
Immobile, l'œil gauche ouvert narquoisement,
Il regarde, il ricane, il pose. Il est charmant.*

Paul HAREL

trême rareté dans une région où l'abandon progressif des cultures céréalières au profit de la mise en herbe a dû accroître le nombre de ces humbles serviteurs, surtout à partir de 1750. En dépouillant les archives des tabellionnages d'Écots et Montpinçon, je n'ai relevé aucun contrat de gardiennage d'herbages. L'état de population de la commune de Notre-Dame-de-Fresnay pour l'année 1856 ne mentionne aucun gardien mais dix « journaliers maîtres de maison », qui étaient sans doute des gardiens d'herbages habitant une petite maison mise à leur disposition. »

Contrat passé le 2 décembre 1700 : « *Honnest homme Robert Deshoulles, marchand¹ demeurant à Eqtres baille une maison à demeurer et chambre de dessus étant au lieu de Socquencé avec un petit jardin à Marin Levigneur pour trois ans à compter de Noël à la charge par le dit Levigneur de prendre garde aux bestiaux du dit sieur Deshoulles qui seront dans la dite cour de Soquencé et au temps de la récolte des fruits en cueillir les grains qui tomberont ; comme aussy se submet le dit Levigneur que sa femme aide à faner le foin qui croistrera sur le pré du dit lieu* ».

Contrat passé en 1733 par le tabellion de Cambremer : « *Jean François Huet, marchand fermier du lieu Thorel appartenant à M. Lailler donne à ferme pour trois ans à Daniel Turquetil, (ill.) deux aîtres de maison (cuisine et salle), le jardin, la nourriture d'une vache à lait sur les herbes de la dite ferme, laquelle vache dans la saison de fruits (pommes et poires) sera mise dans le bas de la dite ferme qui doit être retiré et séparé du haut, la nourriture d'un porc, celles des dindes et autres volailles... S'oblige le preneur de soigner et garder les bestiaux qui feront la dépouille de la dite ferme aux périls et décharges de droit. Convenu que si les parties ne se trouvaient contentes l'une de l'autre, elles pourront se quitter au bout de la première année expirée en s'avertissant trois mois auparavant. Le sieur bailleur nourrira la vache à lait du preneur de paille seulement pendant l'hiver ; il donnera au dit preneur sans augmentation de bail un marc de pommes chaque*

1. Le terme de marchand désigne ici un exploitant agricole qui commercialise ses produits : bovins, ovins, cidres, eaux-de-vie.

Les gardiens d'herbages

année pour repiler à son profit après que le premier jus en sera tiré, le tout en cas qu'il soit raisonnablement des pommes sinon cette clause sera réduite au dire de gens en la connaissance et quant à la vache qui doit être herbagée, elle ne sortira dans les herbes qu'au premier mai de chaque année. »

Le statut de gardien d'herbage perdura jusque dans les années 1960, date de sa disparition progressive.



Témoignage

Jacqueline Pavy

Saint-Michel-de-Livet

« Orpheline de mère, c'est ma sœur qui m'a élevée et qui a été ma tutrice jusqu'à mon mariage en 1944. Enfant, j'aimais l'école et je rêvais d'être institutrice; j'ai d'ailleurs eu mon certificat d'études à 11 ans et demi. Mais, à la ferme de ma sœur, j'étais « fille de maison » et j'ai même dû aller travailler chez M. Desjardin le fromager de Sainte-Marguerite-de-Viette.

Avec mon mari, pendant douze ans, nous avons été gardiens de ferme, c'est à dire que l'on travaillait au service du fermier. Le matin, après la traite, j'allais au manoir pour écrémer et je rencontrais trois autres gardiennes venues des fermes environnantes. Au retour j'avais peu de temps chez moi pour mon ménage et m'occuper de mes enfants car d'autres travaux nous attendaient. Par exemple, une fois par semaine je devais laver le linge de tout le monde, et encore une fois tout emmener au manoir pour la lessive. La corvée des pommes qui durait de septembre à janvier me « prenait » à journées entières et le dimanche en cas de besoin. Je devais ramasser les pommes, mais aussi transporter les paniers et aider les hommes à charger les sacs quand on

arrivait en haut du plateau. Pour les foins je devais faner à la fourche puis faire des petits tas, des « cabots », pour ne pas que ça mouille. Le lendemain, il fallait étaler de nouveau le foin et faire des « randes » pour qu'il sèche ; et bien sûr j'aidais aussi à tasser dans le grenier.

Cette période ma vie a été dure, car mes enfants étaient petits, mais j'étais là pour les élever. Je me rappelle les avoir bien fatigués l'après-midi pour qu'ils dorment pendant la traite du soir. Je prenais bien soin quand même de les attacher dans leur lit pour plus de sécurité.

En 1956 avec mon mari, nous avons pu louer une petite ferme à Saint-Michel-de-Livet et nous y sommes restés trente ans. Désormais le lait était ramassé, je n'avais donc plus le travail de la laiterie. Mais nous avions une « ferme de pommes » et mon mari avait un atelier de cochons (dix ou douze truies) pour faire un plus financièrement. Je ne sais comment décrire ma journée car mon mari était malade et, avec trois enfants, j'avais beaucoup à faire. Après la traite d'environ dix-huit vaches, je devais m'occuper des petits veaux ; j'y passais du temps car ceux qui viennent de naître ne savent pas boire au seau, ils ont le réflexe de sucer. Je devais aussi descendre les bottes de foin du grenier pour les mettre dans les râteliers, tout prêts pour le soir. Puis il fallait soigner les cochons et parfois aider les truies à faire leurs petits, sans compter le curage des étables des porcs et des vaches.

Pendant les saisons des foins et des pommes, mes journées étaient très longues, je disais toujours : « je n'ai le temps ni de m'asseoir ni de respirer ». En effet, entre la mise à l'herbe des vaches et le ramassage des pommes, je devais relaver tous les sacs (environ quatre vingts) et j'en raccommodais avec de la ficelle deux ou trois par jour. Au printemps, j'avais le jardin : semer, planter puis plus tard entretenir, sarcler, arroser. À la maison je trouvais aussi le temps pour les confitures, les pâtés, les rillettes, les conserves de légumes... Quand arrivait le soir il me restait souvent toute la vaisselle de la journée, l'entretien du linge, le ménage.

Ma journée de travail était consacrée à la ferme, j'ai le sentiment de n'avoir eu aucun loisir. Le dimanche je réservais quelques heures pour rendre visite à ma sœur, c'était tout.

Et puis quand les enfants grandissent on s'efforce de sortir un peu pour eux. En étant fermière j'étais là pour les élever. Nos enfants nous aidaient le plus possible lorsqu'ils ont grandi, tout en faisant leurs études.

Je crois que j'ai aimé ce métier malgré tout car il préserve la vie de famille et on vit avec la nature : j'aimais voir la vache avec son petit veau, les petits cochons téter leur mère... Aujourd'hui encore, je pense avoir eu une certaine liberté pour concilier le travail et la vie de famille. »

Les tâches du quotidien

Agricole, économique, social... La fermière cumule tous les rôles : elle a la charge de la basse-cour, de la porcherie ; elle dirige également la laiterie, la beurrerie, la fromagerie. C'est aussi elle qui assure la vente de ses productions. Enfin, elle encadre les domestiques, gère le budget de la ferme et doit s'occuper des repas, du ménage, des lessives, et de l'éducation des enfants. Ses journées bien remplies lui laissent donc peu de temps pour les distractions.

Levée entre cinq et six heures selon la saison, elle commence sa journée par une tasse de café, puis part traire ses vaches, accompagnée de sa servante.

La trayeuse, assise sur une *bancelle*, petit tabouret à trois pieds, recueille le lait dans un seau en bois cerclé de fer — puis, au début du xx^e siècle dans un seau en fer blanc. Elle le verse ensuite dans un récipient de forme cylindrique et muni de poignées : la *châne*. Au xviii^e siècle, celle-ci était en terre vernissée du Préd'Auge ou en grès de Noron.

Au début du xx^e siècle, le lait est versé dans une châne en fer blanc ou dans un bidon. Il est ensuite

FERMIÈRES EN PAYS D'AUGE



*«Transport du lait à la ferme»,
carte postale ancienne.*



L'étable et la traite, exposition «Marie, fermière du Pays d'Auge», Foyer Rural du Billot, juin 2009.

transporté à la laiterie de la ferme au moyen d'un carcan ou d'un joug porté sur les épaules, le plus souvent à dos d'âne. Puis on le verse dans des *poêles*, sortes de large jattes en terre, à travers un *couleu*, un entonnoir à large ouverture dont le fond est garni d'une toile qui filtre les impuretés contenues dans le lait : poils de vache, brindilles, etc.



*Ci-dessus : chêne à lait en poterie du Prê-d'Auge.
Ci-dessous : couleu en métal utilisé pour le filtrage du lait.*





*La laiterie, exposition «Marie, fermière du Pays d'Auge»,
Foyer Rural du Billot, juin 2009.*

La fermière laisse ensuite le lait reposer dans les poêles douze heures en été et vingt-quatre heures en hiver, afin que la crème odorante et onctueuse monte à la surface. Celle-ci est alors retirée à l'aide d'une écumoire en cuivre et déposée dans un pot de grès, puis conservée dans un lieu frais. À partir de la fin du ^{xix}^e siècle, et plus encore au début du ^{xx}^e siècle, l'arrivée de l'écumeuse centrifuge nécessite moins d'effort et permet d'accélérer ce processus.





Pots à lait et à crème

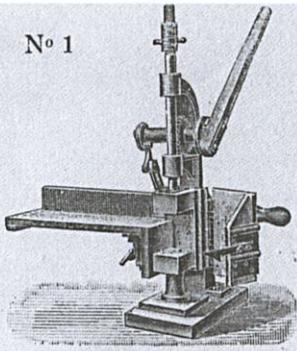
La crème ainsi récoltée est ensuite barattée pour être transformée en beurre. Celui-ci sera salé pour l'exportation, ou si l'on a besoin de le conserver avant de le vendre ou de le consommer.

Pour un usage d'appoint, on utilise également une petite baratte de ménage constituée d'un bocal de verre et d'un mécanisme actionné par une manivelle. Ou, plus simplement, s'il n'y a qu'un peu de crème, le beurre est fabriqué à la main dans une poêle avec une large cuiller en bois.

Ci-contre : madame Dudonné montre la fabrication du beurre à Saint-Georges-en-Auge (photo : Émile Guérard, 1977).



N° 1



N° 1 Moule ordinaire

Avec tampon non gravé 45 fr.
 Gravure du tampon suivant dessin. 5 à 10 »

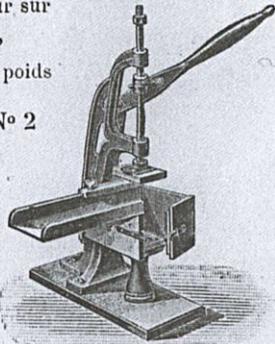
MOULES à BEURRE MECANQUES

**Ces Moules forment des pains
de 500 grammes
et au-dessous jusque 200 grammes**

Ces pains ont :

125 millimètres de longueur sur
65 millimètres de largeur,
épaisseur variable selon le poids
à obtenir.

N° 2



N° 2 Moule robuste à pression énergique

A ouverture automatique après la pression. 85 fr.
 Rond ou ovale 110 »

Ci-dessus : réclame pour des moules à beurre mécaniques.

Ci-dessous : spatules et moules à beurre.

Ci-contre : moules à fromages.



FERMIÈRES EN PAYS D'AUGE



Le quotidien de la fermière, c'est aussi la basse-cour, ainsi que la bergerie et la porcherie.



Ci-dessus : devant sa ferme du Fayel à Saint-Martin de-Fresnay, Ernestine Longuet s'apprête à livrer des fromages (années 1930).

La fabrication du fromage à la ferme

Le lait écrémé est réchauffé à 37° et versé dans une grande bassine pour être emprésuré. Le caillé obtenu est découpé, égoutté sur des nattes de roseau ou de jonc (les *glottes*) ou dans une grande toile pendant une demi-heure. Il est alors divisé avec les mains pour ar-

river à la grosseur d'un grain de blé et enfin mis dans des moules, d'abord en bois puis en fer blanc, placés sur une table de moulage.

Après six ou huit heures, le moule est retourné. Le caillé est ensuite démoulé, salé à la main et porté au hâloir où il est retourné une fois par jour.



Étiquettes de livrot et de pont-l'évêque.



4 — LIVAROT. La Halle au Beurre. ND. Phol.

La Halle au beurre de Livarot (carte postale ancienne).

Ces fromages blancs sont vendus aux marchés de Livarot, Vimoutiers, Saint-Pierre-sur-Dives et Lisieux, à des affineurs qui vont poursuivre en cave la maturation des fromages.



Témoignage

Marie Godet

Grandmesnil

« Mes parents étaient fermiers. Quand on grandit dans une ferme, la traite des vaches fait partie du quotidien. Vers cinq ou six ans, on a envie d'apprendre à traire pour faire comme tout le monde. Alors on essaie et puis c'est dur, on s'aperçoit que le lait ne vient pas tout seul. Il ne suffit pas de tirer, il faut en même temps serrer le pis de la vache. Ce qui paraît simple devient finalement assez difficile et je me souviens avoir dit à mes parents : « quand j'irai travailler chez les autres je ne trairai pas les vaches ! »

À quinze ans, je suis partie travailler comme « bonne » chez d'autres fermiers, et je suis restée pendant sept ans dans la ferme à côté de mes parents. Là, je me levais vers sept heures. Je lâchais les poules, je leur donnais du grain et j'allais soigner les lapins. Après déjeuner, je tournais l'écumeuse que je lavais ensuite à l'eau chaude ainsi que toute la laiterie.

La suite de la journée était toujours différente car je faisais ce que l'on me disait, et suivant la saison j'allais aider au jardin ou aux travaux des champs.

Quand je me suis mariée avec Jean en 1945, ses parents nous ont laissé leur petite ferme et deux vaches à Grandmesnil, là où nous vivons aujourd'hui.

Mes parents nous avaient donné un veau et un cochon mais ce n'était pas suffisant pour vivre. Alors nous sommes allés faire des journées chez les autres. Moi je faisais des travaux de couture, je brodais des trousseaux. Cela me plaisait ; enfant déjà, je voulais être couturière. Jean, lui, faisait des journées chez monsieur Courteille à Hiéville. Et puis nous faisons tous les deux les travaux de notre petite ferme. Au fur et à mesure que les gens autour de nous libéraient des terres, nous pouvions les louer et nous agrandir. Nous avons vécu sans argent, alors il fallait produire le plus possible d'aliments pour notre propre consommation. Je m'occupais des poules, des oies, des lapins et des cochons que l'on mangeait. Quand j'avais des œufs en trop j'allais les vendre au marché de Saint-Pierre-sur-Dives. Et puis je faisais les pâtés, les rillettes, les conserves avec les légumes du jardin et les confitures.

Depuis mon enfance mes journées ont toujours été bien remplies, il n'y a que le travail qui comptait. Quels souvenirs de loisirs puis-je avoir ? J'ai une belle image des chevaux de bois à la fête de Coulibœuf, quand j'étais petite fille. Et puis je me souviens des parties de dominos que nous faisons le soir avec Jean. Il faut dire que

nous n'avions même pas la radio, les premières années de notre mariage. Un soir, on a dû faire jusqu'à deux cents parties !

Enfin, ce qui comptait pour nous après le travail, c'était la famille. Certains dimanches on se réunissait modestement et chacun payait sa part. L'été on invitait « tout Paris » (nous avions une grande famille et beaucoup étaient parisiens) et nous faisons un repas sous le hangar ; quelquefois nous étions cent-cinquante chez nous. C'étaient des fêtes formidables.

Je pense que le métier de fermière permet d'être libre, de se consacrer à ses enfants. Le travail ne manque pas dans une ferme ; quand on se lève le matin, on fait ce qu'il y a à faire, on n'y pense pas et puis c'est tout. C'est vrai que je n'aimais pas traire quand j'étais jeune, mais chez soi ce n'est pas pareil... et puis la couture que j'aimais m'a servi pour la maison. »

Le marché

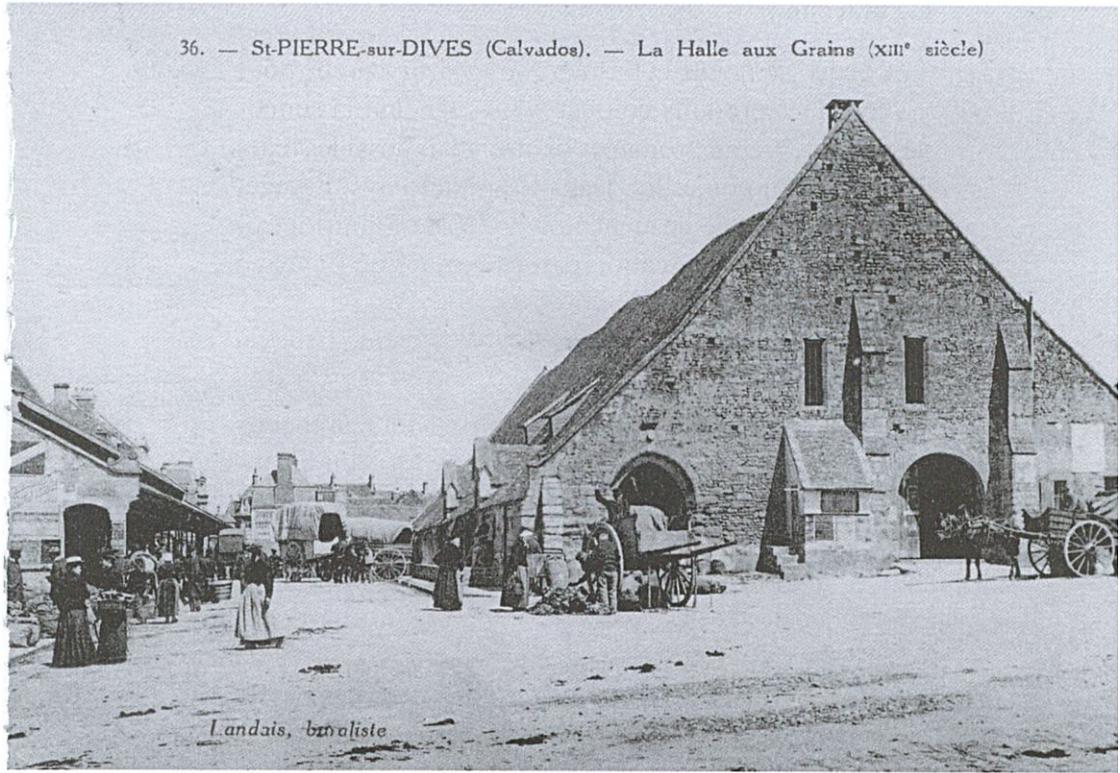
Chaque semaine, la fermière se rend au marché pour y vendre les produits confectionnés pendant la semaine : beurre, crème, fromages blancs, mais aussi les œufs provenant du poulailler. Dans le sud du Pays d'Auge, c'est le lundi que se tient le marché de Saint-Pierre-sur-Dives, dont la création par les moines de l'abbaye remonte au XII^e siècle. D'après Aristide Bisson¹, il s'y tenait chaque année une foire de la Madeleine fixée au 22 juillet, et ce depuis l'an 1152.

À la fin du XIX^e siècle, ce marché attire des marchands de tous côtés. On y vend annuellement 100 000 hectolitres de grains, 200 000 kg de beurre, 500 000 fromages blancs, 10 000 douzaines d'œufs et 100 000 volailles. On y trouve aussi une quantité considérable de lapins, de fruits, de légumes ; mais aussi du poisson, des arbres fruitiers, des fleurs... Des marchands forains y rivalisent de zèle pour offrir aux acheteurs des objets destinés à l'habillement ou aux besoins du ménage. Les agriculteurs peuvent également s'y procurer les instruments aratoires qui leur sont nécessaires.

Aristide Bisson évoque « ces femmes ou filles de cultivateurs, dont la propreté et l'ordre ne laissent rien à désirer » qui proposent à la vente des pains de beurre enveloppés dans des feuilles de choux. Non loin de là, les fromages blancs destinés à être achetés par des affineurs. Sous la halle au beurre, « quelques personnes de la localité et des environs y viennent faire leurs provisions mais là ne réside pas la vraie vente. Elle

¹ Aristide BISSON, *Saint-Pierre-sur-Dives et son abbaye*, Eugène Yver, imprimeur éditeur à Saint-Pierre-sur-Dives, 1895.

36. — St-PIERRE-sur-DIVES (Calvados). — La Halle aux Grains (XIII^e siècle)



La Halle aux Grains de Saint-Pierre-sur-Dives. À gauche, on aperçoit les étals des bouchers et des charcutiers.

vient surtout des marchands de beurre qui en achètent de grandes quantités, les salent et les expédient en Angleterre et jusqu'en Amérique.»

En 1986, Albert Duclos nous racontait les marchés de son enfance: «Tout jeune enfant pour les besoins financiers de mes parents, je suivais ceux-ci dans leur négoce. Chaque lundi, la carriole attelée au cheval le



Marché aux fromages à Livarot.

plus rapide l'écurie, transportait, suivant les saisons les productions de l'exploitation. Elle était toujours remplie de veaux ou de porcelets bloqués à l'arrière de notre siège par un «partage» à glissière (séparation utilisée dans divers véhicules). Sous notre siège recouvert d'un coussin moelleux, des paniers d'œufs, de volailles et de fruits étaient rangés. La production de beurre de la semaine avait sa place à l'avant droit de notre véhicule. Bien tassée dans sa hotte d'osier, elle

était suivant les saisons recouverte de linges humides ou de feuilles de choux, parfois de frênes, pour conserver la fraîcheur.

Sans se soucier des intempéries ni du rythme des saisons, le premier jour de la semaine avait créé ses impératifs. Pour être à l'heure sur le marché et profiter des meilleures ventes, il fallait se lever tôt, avaler rapidement le petit déjeuner et soigner petits veaux, volailles, et cochons avant de partir.

Lorsque nous franchissions l'enceinte du marché, nous étions arrêtés par des personnes nous obligeant à payer les droits coutumiers sur les marchandises destinées à la vente. Ainsi à tour de rôle, une suite de véhicules attendait à l'octroi pour régler ces taxes.

Avec la rapidité que l'on devine, la hotte de beurre était vivement déchargée sous les halles où elle devait attendre l'heure convenue pour les tractations. À leur tour, les paniers d'œufs et de fruits étaient déposés sous les marronniers. Nous abandonnions ma mère et je suivais mon père vers un commerce que je jugeais plus noble.

Suivant les époques, nous dirigions nos pas vers le marché aux veaux, limité par des barres métalliques. En l'attente de l'heure autorisée, les veaux étaient attachés à des anneaux fixés sur des poteaux en granit, plantés au centre de cette place. D'autres étaient attachés à des anneaux fichés dans les murs. En d'autres périodes, nous allions au marché aux porcs dont les cages étaient rangées perpendiculairement au marché aux veaux sous trois marronniers.



Jour de marché dans la région.

À l'heure précise, un son de cloche annonçait l'autorisation de commercialiser. Alors, une marée humaine de vendeurs et d'acheteurs se ruait dans l'enceinte. Les acheteurs faisaient leur choix, les vendeurs présentaient leur bétail dans la meilleure condition, pour tenter l'acquéreur. Les réalisations commerciales se terminaient presque toujours par une claque dans la main avec la phrase rituelle : «Tope! marché conclu» et l'on entendait aussi des acheteurs demander à des

vendeurs réticents pour clore un marché: «Donne ta main et coupe la poire en deux».

Sur deux rangées alignées sous les marronniers étaient présentées toutes espèces de volailles, des paniers d'œufs, des paniers de fruits et, pendant la saison de la chasse du gibier et principalement des lapins de garenne. Les jeunes volailles, poussins, canetons, oisons et dindonneaux étaient présentés dans des cages ou des cageots recouverts de couvertures pour les protéger du froid.

Le marché terminé, j'aidais ma mère à ranger ses récipients vides dans la carriole et nous repartions à notre ferme où nous attendions avec impatience le prochain marché.»

Marché aux œufs à Livarot.



Témoignage

Liliane Prunier

Montpinçon

« Nous sommes samedi : c'était autrefois le marché du Billot. Pour rien au monde, nous n'aurions « loupé » le marché ; nous achetions tout ce que l'on avait besoin. Avec mes parents, fermiers à Montpinçon, j'aimais aller au marché, c'était vivant, c'était bien ; c'est là que l'on faisait nos courses ; il faudrait le rétablir aujourd'hui... »

Petite fille à la ferme, la vie était dure. À partir de sept ans, je trayais une vache tous les matins et j'allais chauffer mon bol de lait, sinon je serais partie à l'école le ventre vide. Le soir, il fallait aider au jardin. Suivant la saison, je devais ramasser les pommes, aider aux foins et il n'y avait pas de temps pour les devoirs. D'ailleurs, le jour du certificat d'études (que bien sûr je n'ai pas eu), un seau à traire m'attendait au retour devant la porte ; cela voulait dire que je devais désormais traire les vaches trois fois par jour, ce qui se faisait à l'époque.

Chez mes parents comme après mon mariage en 1951, ma journée de travail commençait à 5 h 30. Après avoir bu une tasse de café, on partait traire, à deux, les 25 vaches de la ferme. Puis on amenait



les bidons de lait à la laiterie. Une partie du lait servait à faire le livarot « blanc » : on le laissait reposer environ 12 heures dans des poêles pour que la crème monte. La crème qui surmontait le lait était retirée à l'aide d'une écumoire en cuivre et mise dans une baratte pour fabriquer le beurre.

Le lait écrémé était versé dans un bac ; on l'utilisait surtout pour la fabrication du fromage. Le lait était tiédi en le faisant chauffer dans une chaudière puis il était emprésuré pour le caillage. Quand il était caillé, on le versait dans des « cliches » en fer pour qu'il s'égoutte et le lendemain dans des « cliches » en bois, (le sérum tombait dans un bac pour les cochons). En hiver, pendant que le lait « prenait », on allait curer l'étable et remettre les betteraves aux vaches, tout prêt, pour le soir. L'autre partie du lait était écrémée et, une fois par semaine, on faisait le beurre que l'on allait vendre au marché de Saint-Pierre-sur-Dives tandis que le fromage blanc était vendu le jeudi à Livarot. Le travail à la laiterie terminé, il fallait laver l'écrémeuse et les bidons avec une poignée d'orties trempée dans l'eau chaude ou de la cendre ; pour nettoyer la baratte on prenait des cristaux de soude.

Vers neuf heures c'était le petit déjeuner, la « buvette ». À la fin de l'hiver les ouvriers apportaient à la maîtresse de maison un bouquet « d'épines noires », afin de fêter le retour du printemps. Ce jour-là, la buvette était plus importante. On offrait du lard, du fromage, du cidre et du café

arrosé. Après, il fallait soigner les lapins, les poules et les canards. Ensuite nous attendaient le ménage, l'entretien du linge (lavage et repassage) et la préparation du repas. L'après-midi était encore consacré au repassage, raccommodage et suivant l'époque aux travaux des champs. Une collation à quatre heures nous redonnait des forces pour retourner traire et soigner les animaux. On rentrait souper vers 7 h 30. À la belle saison, on allait ensuite au jardin car il y avait toujours à sarcler, à semer ou à arroser.

La fermière aidait aussi aux travaux des champs. Pendant les foins, je fanais à la fourche puis je suivais le cheval pour faire les « randes » et rapprocher le foin pour faire le mulon. Le foin séché et bottelé, les femmes montaient souvent sur le « chartil » pour tasser, ainsi que dans les greniers. Pour le ramassage des pommes, je me souviens avoir eu bien froid mais on n'avait pas le temps d'y penser.

Nos journées étaient bien remplies mais on ne se plaignait pas et on pensait quand même aux loisirs. Le soir, en hiver, on cousait ou on jouait aux cartes et aux dominos. Les beaux jours revenus, on pensait aux fêtes communales et aux bals populaires qui avaient lieu sur l'herbe, l'après-midi et le soir. Je me rappelle des « Gars Normands » de Montpinçon, onze ou douze musiciens qui nous faisaient danser dans toutes les fêtes des environs.

Et les dimanches ? Bien sûr, il fallait traire les vaches matin et soir, mais nous allions à la messe

et nous nous réunissions l'après-midi pour jouer aux cartes et nous distraire un peu.

La vie de la fermière était très dure car il fallait concilier le travail de tous les jours avec les tâches de la maison, la vie de famille, s'occuper des enfants... Le temps libre, on ne connaissait pas, on n'y songeait même pas. Après une grosse corvée aux champs on pensait plutôt au bon repas bien arrosé et réconfortant qui allait suivre.

Bien que parfois dure et pénible, la vie de fermière au milieu du xx^e siècle était une belle vie ! Je pense encore maintenant que le métier d'agricultrice est un beau métier.

La lessive

Nous sommes si habitués à contrôler le lavage et le séchage du linge en appuyant sur un bouton qu'il nous est parfois difficile de concevoir à quel point, jusqu'à la Seconde Guerre Mondiale, la lessive était une corvée. Celle-ci fut d'abord annuelle ou bi-annuelle au XIX^e siècle, avant de devenir mensuelle et enfin hebdomadaire au fil du progrès.

Dans les maisons aux armoires bien garnies, le linge était «échangé» à la fin de la semaine et simplement rincé et étalé dans un grenier sur des perches. Le jour de la lessive, la laveuse disposait une grande toile de la dimension d'un drap, le *charrier*, au fond d'un cuvier en bois de cinq cents litres, puis de la cendre de pommier finement tamisée et, pour parfumer le linge, du thym ou du laurier. Elle plaçait alors les torchons, les draps, les chemises et le linge de table, recouvrait l'ensemble d'une fine toile et nouait les quatre coins du charrier à la façon d'un gros baluchon.

À proximité du cuvier, un grand chaudron en fonte était installé sur un trépied au-dessus d'un foyer et rempli d'eau claire. Ce chaudron était parfois encasté dans un fourneau en brique construit spécialement pour la lessive, ou plus simplement accroché à la crémaillère de la cheminée.

L'eau chaude était versée sur le linge à l'aide d'un *pucheu*, récipient en métal muni d'un long manche. Elle se chargeait de lessive avant d'imprégner les tissus. Elle s'écoulait ensuite à travers un trou percé au fond du cuvier, dans un tuyau relié au chaudron où elle

LESSIVEUSE FRANÇAISE brevetée s. g. d. g.
DOUBLE CUVE, BAIN-MARIE, LA DERNIÈRE PERFECTION
Adoptée par le Ministre de la Guerre pour les Hôpitaux militaires



Réclame pour une lessiveuse.

était à nouveau réchauffée et reversée sur le linge. Pendant une douzaine d'heures, la laveuse était occupée exclusivement à cette opération. On rangeait ensuite le linge dans des paniers, et les laveuses allaient le rincer au lavoir ou à la fontaine. Enfin, le linge séchait sur des cordeaux tendus entre les pommiers, sous le regard admiratif des voisines. Car une belle lessive était « l'ambition » de toutes les fermières, mais aussi l'occasion de montrer, deux fois l'an, le contenu de ses armoires.

La première étape de la lessive est le blanchissage ou *coulage*. Cette opération pénible fut remplacée à partir de 1830 par la lessiveuse de Duvoir et Ducoudun. Mais il fallut attendre les années 1880, voire 1900 dans certaines régions rurales, pour que cette invention intègre réellement le foyer des Françaises et que ces dernières abandonnent la pratique du coulage à la cendre. L'introduction de cet objet provoqua également l'accélération de nombre de lessives, l'opération étant désormais moins longue et moins fastidieuse. Progressivement, on put laver le linge une fois par mois, puis de façon hebdomadaire, de préférence le lundi comme le prescrivaient les bons manuels domestiques de l'époque. Autre avantage, la lessive se pratiquait désormais au sein du foyer, à l'abri des regards indiscrets et des commérages. Pourtant la lessiveuse ne conquiert pas tout de suite le cœur de la ménagère, qui l'accusait de déverser de l'eau trop chaude sur le linge et donc de cuire les taches au lieu de les éliminer...

Témoignage

Solange Aumont

Ammeville

◀◀ Je me suis mariée en 1966, et nous avons pris la ferme des parents de Jacques la même année. Mes parents étaient agriculteurs à Vaudeloges. À 14 ans, en revenant de l'école, j'aidais à la traite ; j'étais donc habituée à ce travail.

À Ammeville je me levais à six heures, je commençais par la traite afin d'être prête pour le laitier qui passait vers sept heures et quart, sept heures et demie. Ensuite je déjeunais, puis je donnais à boire aux petits veaux, soignais la basse-cour où nous avons des dindes, des poules, des pintades et des oies, puis je coupais de l'herbe pour les lapins.

Nous avons eu cinq enfants. Je donnais le biberon au plus petit et je préparais les plus grands pour l'école. J'ai eu la chance d'avoir l'école maternelle à Ammeville. Ma fille Véronique y est rentrée à quatre ans et demi, ainsi que Christophe qui avait deux ans. Au début, ils n'y allaient que le matin, cela me laissait du temps pour le travail de la ferme et les petits s'y plaisaient bien. Il fallait aussi trouver le temps le matin pour la lessive, la cuisine, le

ménage. L'après midi je repassais. Je faisais une liste de courses et Jacques me rapportait ce qui me manquait lorsqu'il allait au marché. Nous y vendions les œufs que nous n'utilisions pas pour nos besoins. Cela me rappelle que lorsque j'étais enfants, mes parents vendaient leurs œufs aux «coquetiers» sur le marché de Saint-Pierre-sur-Dives, des grossistes qui les revendaient aux pâtisseries, aux épiciers. Parfois il nous arrivait d'en apporter huit à dix douzaines. Bien sûr, nous les vendions un peu moins cher, mais nous étions certains de ne pas en rapporter.

Pendant la fenaison, je déchargeais les voitures de foin, j'allais aussi porter le repas aux champs. En grandissant, les enfants nous aidaient pour ces travaux. Nous avions une ramasseuse à pommes, il fallait toutefois ramasser ce qui restait.

Le soir, il fallait à nouveau traire les vaches. Les enfants nous aidaient à les ramener des champs. Après le dîner, j'avais toujours du travail à faire, par exemple préparer les vêtements des enfants pour le lendemain.

L'été nous emmenions les enfants à la mer le dimanche. Je préparais le pique-nique, mais il fallait rentrer pour la traite.

Lorsqu'un cirque donnait une représentation à Saint-Pierre-sur-Dives, c'était souvent Jacques qui y emmenait les plus grands ; je gardais les petits.

Quand nous étions invités le dimanche midi ou lors d'un mariage, ce qui me coûtait, c'était de me changer pour traire et quelquefois de repartir à la cérémonie, surtout l'hiver.

Je me souviens aussi avoir eu un matin au réveil une forte fièvre et beaucoup de difficulté pour arriver à traire. Un de mes fils est venu m'aider : j'avais une bonne grippe.

Mais j'ai aimé ce métier qui m'a permis de passer du temps avec mes enfants, et de les voir grandir.

Témoignage

Geneviève Nigault

Notre-Dame-de-Fresnay

« Étant orpheline, j'ai été recueillie par une tante demeurant sur une ferme à Écots puis à Saint-Laurent-de-Condé. J'ai commencé à traire à 14 ans matin et soir et je devais curer les vaches, faire tout le travail de la laiterie. Comme nous faisons le beurre, je tournais la baratte et je la nettoysais ensuite.

Je me suis mariée en 1947. Avec mon mari, nous avons d'abord loué une petite ferme à Ammeville avant de nous installer à Notre-Dame-de-Fresnay en 1951. À l'époque, c'est sur le porte-bagage du vélo que nous portions chacun une motte de beurre pour aller au marché de Saint-Pierre-sur-Dives. Je me souviens que le beurre était mis au frais dans le frigo d'un cousin qui était boucher. Quand ma fille est née je me rappelle aussi avoir emmené le landau sur le porte-bagage pour aller au marché.

Comment se déroulait ma journée de fermière ? Je me levais vers six heures et j'allais traire les dix à quinze vaches de la ferme. Au retour j'allais écrémer, faire tout le nettoyage de la laiterie, et chaque samedi je faisais le beurre pour le marché du lundi. Après je soignais les poules, les canards, les

pintades, les oies. Je ramassais aussi l'herbe et les pissenlits pour les lapins. Aux cochons je donnais de la farine délayée dans du lait écrémé (on allait la chercher au moulin de Carel).

L'après-midi, j'aidais aux travaux saisonniers. Pour les foins je faisais les « cabots », les « randes » et j'apportais la collation aux champs car on s'entraidait beaucoup avec les voisins pour les grosses corvées. Après la traite du soir j'allais mettre les bottes debout. Le lendemain je les « brochais » pour les rentrer dans les greniers. Je me rappelle qu'en 1950 (on ne bottelait pas encore), à un mois d'accoucher, je « brochais » le foin en vrac pour le tasser dans le grenier.

En automne, c'étaient les pommes. Je gaulais, je ramassais et j'aidais à charrier les sacs. Par la suite on a eu un large râteau spécial que l'on passait sous le pommier et que l'on renversait sur une grille en pente afin d'enlever les feuilles. Cela permettait d'aller plus vite, mais je devais après ramasser les petites pommes qui étaient passées entre les dents du râteau. En décembre on pilait les pommes et on buvait le cidre nouveau à Noël. Pour la corvée du bois, en hiver, j'aidais à brûler les branches des haies.

Il y avait beaucoup d'entraide dans notre village. Par exemple nous avons logé une jeune institutrice pendant un an, et en échange elle nous gardait notre bébé. Par la suite, ce fut un homme qui prenait ses repas chez nous et qui a appris à marcher à notre

petite fille. Heureusement, nous nous entendions bien avec les voisins car nous avions peu de loisirs et seulement quelques heures pour se reposer un peu le dimanche après-midi.

Je pense que la vie de fermière est une vie trop dure. Je me remémore souvent ce qui m'est arrivé à seize ans : pendant la guerre à Saint-Laurent-de-Condol je trayais les vaches au son des bombardements. Ce jour-là mon «bourri» a été décapité, quand j'ai versé mon lait dans le bidon un éclat d'obus est resté au fond de mon seau. J'ai pourtant l'impression de n'avoir pas eu très peur.

Aujourd'hui, je me dis qu'avec ce métier, on était près de la nature, on avait une certaine liberté. Je sais aussi que je n'ai pas eu le choix, puisque je n'aimais pas l'école.



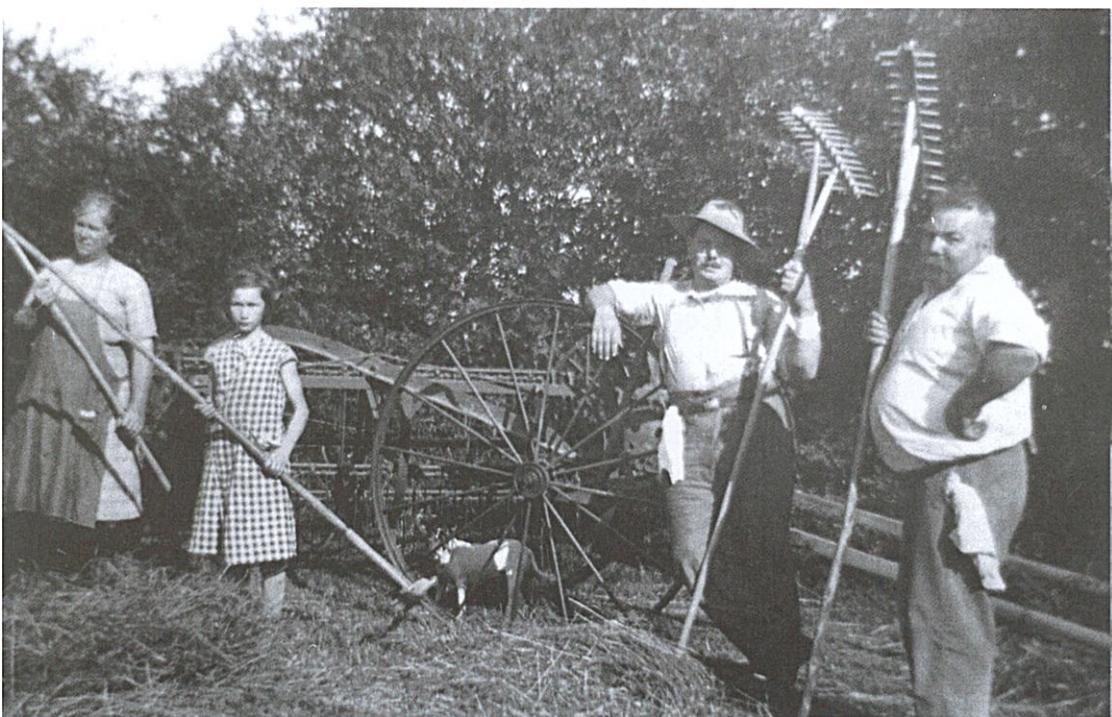
Les travaux saisonniers

Pour la fermière aussi, l'année est rythmée par les travaux saisonniers, fenaisons et ramassage des pommes. Des moments où l'on compte encore moins ses heures de travail que d'habitude.

« Savez-vous ce que c'est que faner ? Faner est la plus jolie chose du monde : c'est retourner du foin en batifolant dans une prairie ; dès qu'on en sait tant, on sait faner ». Ainsi s'exprime madame de Sévigné dans une lettre à sa fille, avec une légèreté qui montre que la prétendue marquise n'a dû apercevoir que de très loin les rudes travaux des fenaisons...

La fenaison vers 1930

Au mois de juin, les fermiers et leurs ouvriers consacrent tout leur temps à la récolte du foin. Vers six heures du matin au soleil (quatre heures aujourd'hui), après avoir avalé une assiettée de soupe et un café, les faneurs se dirigent vers le terrain à faucher. La faux sur l'épaule, ils portent à la ceinture une petite enclume ainsi qu'un *buhot*, une corne de vache contenant une pierre à aiguiser dans un peu d'eau.



Arrivés au pré, ils se rangent en ligne et, en cadence, d'un geste ample, commencent à faucher l'herbe à l'unisson. Ils doivent s'arrêter fréquemment pour battre la faux sur la petite enclume et donner du fil à la lame avec leur pierre.

Comme nombre de travaux de la ferme, la fenaison est donc d'abord une affaire d'hommes. Mais la participation des femmes est loin d'être négligeable: outre la préparation de solides repas entrecoupés de *buvettes* ou collations, celles-ci retournent le foin à la fourche, forment les *rôdes* ou *randes* (rangées), puis les *vieillottes*



ou *cabots* (petits tas) et enfin l'entassent en meules ou *mulons*.

Trois ou quatre semaines plus tard, les botteleurs recrutés au marché viendront accomplir leur besogne. Reconnaisables au croc de fer qu'ils utilisent pour attraper le foin, ainsi qu'au morceau de toile de bâche ou de bazaine cousu sur leur pantalon, ils sont payés au nombre de bottes. Pour faire son compte, chacun d'eux dispose donc ses bottes en *calles*: quatre bottes au sol, trois par dessus et en travers, puis deux et enfin une dernière au sommet. Il obtient ainsi un tas de



dix bottes, plus facile à compter. Un bon botteleur peut former de 300 à 400 bottes par jour. Cette opération achevée, les femmes tassent le foin dans une grande charrette, le *chartil*, puis on le monte dans un grenier pour le conserver.

«C'étaient de longues journées et on peut dire qu'on en a charrié des bottes de foin!», témoigne Thérèse Triger, de Saint-Georges-en-Auge. «Mais pendant ces corvées, on avait heureusement un peu de bon temps : j'apportais la collation aux champs et on partageait un peu de rigolade...»

La corvée de pommes

Deuxième corvée saisonnière après les foins, le ramassage des pommes durait plus longtemps qu'aujourd'hui. « Il s'étalait de septembre à janvier », témoigne Jacqueline Pavy. « Il me *prenait* à journées entières, et le dimanche aussi en cas de besoin. Je devais ramasser les pommes mais aussi transporter les paniers et aider les hommes à charger les sacs quand on arrivait en haut du plateau. »

La corvée mobilise la famille toute entière : le fermier gaule les fruits restés sur l'arbre, à moins qu'il ne préfère y monter pour secouer les branches. La fermière et les enfants ramassent les pommes, qu'ils posent dans des paniers de bois fendu ; il leur faut remplir deux paniers pour faire un sac ou une « barretée ».

Si cette tâche est presque agréable quand l'automne reste doux et ensoleillé, elle devient très pénible en hiver, où il faut travailler dans la gelée blanche et parfois même les mains dans la neige. Et toutes les fermières interrogées par le Foyer rural du Billot se souviennent avoir eu les mains glacées à la saison des pommes.

Les pommes mises en sac sont stockées dans la ferme. Certains les conservent dans la cour, en tas exposés aux intempéries. D'autres les montent dans le grenier où elles vont pouvoir mûrir dans de bonnes conditions. Une fois le ramassage terminé, les *maîtres* invitent les ouvriers et les ouvriers à des *ripailles* qui réconfortent tous les participants. C'est aussi le moment où l'on fabrique la *compote* : on fait réduire du cidre dans un grand chaudron, que l'on remplit de pommes de



Bedan coupées en tranches, avec quelques rondelles de carotte et une branche de céleri. On surveille ensuite la cuisson, à feu très doux, pendant vingt-quatre heures, pour obtenir une pâte onctueuse et sucrée qui sera conservée dans des pots de grès avant de faire le délice de toute la maisonnée.

Témoignage

Denise Bourgault

Montpinçon

« Je suis née à Olendon. Mon père travaillait aux mines de Soumont-Saint-Quentin, jusqu'au jour où il en a eu «marre». Il est venu comme gardien, en 1942, chez M. Alfred Marie. Moi, ça me plaisait de traire (j'avais appris vers dix ans avec la «bonne» du château d'Olendon) et je pouvais aider mon père, le soir, après l'école. Cependant à quinze ans, j'ai dû aller travailler chez le bijoutier de Saint-Pierre-sur-Dives et j'y suis restée environ quatre ans.

Je me suis mariée en 1948 avec un fils de cultivateurs de Montpinçon. Comme nous ne pouvions pas nous installer sur une ferme, nous avons vécu et travaillé «en mélange» pendant sept ans avec mes beaux-parents, ce qui n'était pas très facile pour moi.

Je me levais à six heures pour aller traire une quinzaine de vaches, assez souvent avec mon mari quand il n'avait pas de gros travaux à faire. Ensuite je déjeunais et je faisais le travail de laiterie. Je tournais le lait à l'écrèmeuse. On faisait aussi le fromage, le livarot blanc, que l'on gardait quatre ou cinq jours avant de le porter à affiner à la

fromagerie Graindorge à Livarot. Pour fabriquer le fromage, j'enlevais à l'écumoire la crème du dessus. Ensuite, je chauffais le lait, j'ajoutais la présure et quand il était pris (caillé) je le versais dans des moules qu'il fallait retourner vers midi. Après tout ce travail, je lavais les bidons, l'écrémeuse et le sol.

Dans la journée, je faisais surtout le travail de la maison : le ménage, la lessive et le repassage.

Quelques années après, avec mon mari, nous avons pu louer des terres et acheter la maison d'habitation. Avec trente vaches, nous avons eu une machine à traire et le laitier passait ramasser le lait, donc plus de fabrication de crème ni de beurre.

Au fil du temps nous avons pu acheter toute la ferme. À ce moment-là, en plus de la traite, je soignais les veaux et j'aidais aux travaux des champs. Je me rappelle que les pommes, c'était dur. Un sac contenait quatre paniers, il fallait le balancer à deux pour le hisser sur le chariot et on en portait au grenier où les pommes étaient conservées jusqu'à la pilaison et la fabrication du cidre.

J'allais rarement au marché car s'il y avait des veaux à vendre, je faisais la traite toute seule. Il fallait toujours être là, toujours traire...

Pourtant j'aimais les bêtes, les vaches, même si, lorsqu'on sortait, il fallait toujours rentrer pour traire. J'ai apprécié mon métier de fermière à partir du moment où j'ai pu être chez moi, dans ma maison.

Témoignage : Denise Bourgault



Denise Bourgault

Nous avons pu passer quelques soirées avec les voisins à jouer aux cartes ou aux dominos, sortir parfois le dimanche après-midi, ou l'été, aller à la fête du village et au bal s'il n'y avait pas de foin à faire le lendemain. Finalement, je pense que c'est gai, la vie à la campagne.

Lorsque l'enfant paraît

Être femme dans les campagnes augeronnes du XIX^e et du début du XX^e siècle, c'est forcément être mère, dans un monde où l'arrivée d'un bébé ne doit en aucun cas entraver les travaux quotidiens.

Pendant, l'annonce d'une maternité prochaine est toujours accueillie avec joie et fierté. En effet, une naissance signifie non seulement la transmission des biens et du nom, mais aussi l'assurance d'un « capital travail », l'enfant étant très jeune associé aux travaux de la ferme.

Pendant la grossesse, la future mère doit observer un certain nombre de précautions afin de ne pas donner le jour à un enfant difforme ou handicapé. Ainsi, il lui est interdit de croiser les jambes, d'accrocher le linge, d'embrasser les chats, de tenir un chien sur ses genoux, de se faire photographier, ou encore de porter un collier – car alors l'enfant pourrait naître avec le cordon ombilical autour du cou. Elle doit également éloigner de son esprit toute envie qui pourrait se transmettre au bébé sous forme de taches de naissance : tache de vin, de fraise, etc.



La naissance

Bien entendu, la mère travaille jusqu'au dernier moment. On nous a rapporté qu'une servante partie traire dans les prés était revenue, la traite terminée, avec son nouveau-né enveloppé dans sa blouse... Dès le lendemain, elle était de nouveau dans les champs ! Plus généralement, l'accouchement a lieu dans la maison familiale, en présence d'une matrone aidée d'une voisine. Le père, lui, est exclu de la chambre.

Quant au médecin, on fait rarement appel à lui. Un praticien ami nous a raconté l'anecdote suivante : appelé tardivement au chevet d'une parturiente, il fut accueilli par le père avec un grand sourire : « Ah ! docteur vous arrivez trop tard ! L'enfant est né et tout va bien. » L'homme se réjouissait d'avoir économisé le prix d'un accouchement. Le médecin demanda néanmoins à examiner l'accouchée... Il se retira dans la chambre, s'y attarda quelque temps et revint triomphant, un bébé dans les bras. « Je suis arrivé trop tard pour le premier, mais j'ai eu le second ! »

Les premiers soins

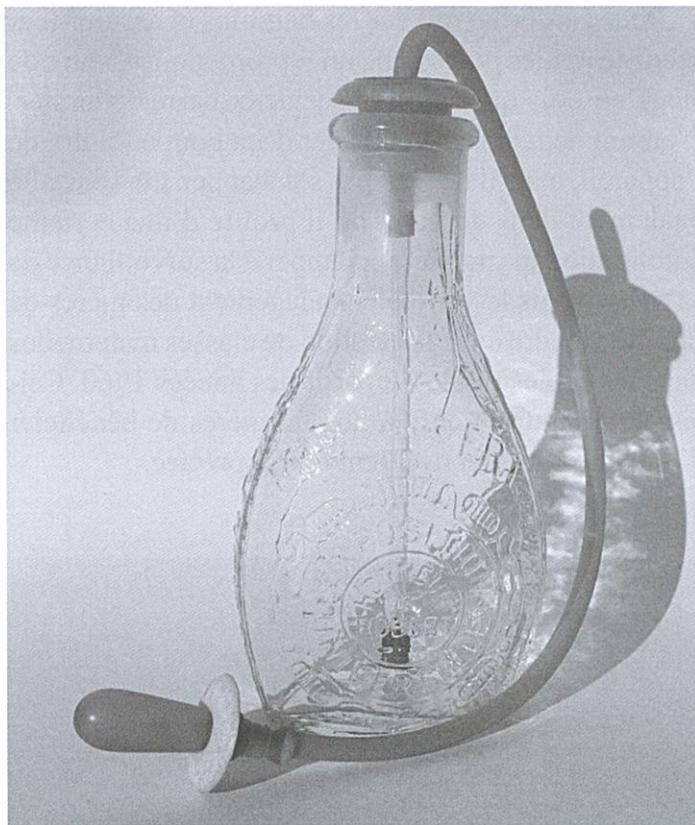
Dès sa naissance, l'enfant est badigeonné d'huile ou de vaseline. Dans certaines familles, il est baigné dans l'eau de cuisson du pot-au-feu préparé pour réconforter la mère. Parfois, on le lave à l'eau bouillie puis on le roule dans le son pour le sécher... À moins qu'on ne préfère effectuer la première toilette avec du calvados ou de l'eau-de-vie. C'est la matrone qui coupe, puis ligature avec du coton à repriser, le cordon omibilical, lequel doit tomber trois jours après la naissance. Ce souvenir de la vie intra-intérine du nourrisson fait alors l'objet de soins particuliers : enveloppé dans un papier ou un linge de fil, on l'enterre dans le jardin — sous un rosier si le bébé est fille, ce qui lui permettra plus tard d'avoir un joli teint de rose. Quelques familles préfèrent toutefois le conserver, pour le faire couper par l'enfant quelques années plus tard, afin qu'il soit adroit. Quoi qu'il en soit, il ne faut surtout pas le brûler, car alors l'enfant serait menacé par le feu toute sa vie durant.



En famille dans les champs

La présence d'un jeune enfant constitue une charge supplémentaire pour la fermière qui doit continuer à assumer son travail quotidien. Lorsqu'elle part traire, elle attache l'enfant dans son berceau. Aux pieds du bébé, un biberon lui permet de s'alimenter grâce à son long tuyau de caoutchouc terminé par une tétine. Dangereux en raison du manque de l'hygiène et de la difficulté qu'il y a à nettoyer le tuyau, ce procédé sera heureusement abandonné au début du xx^e siècle.

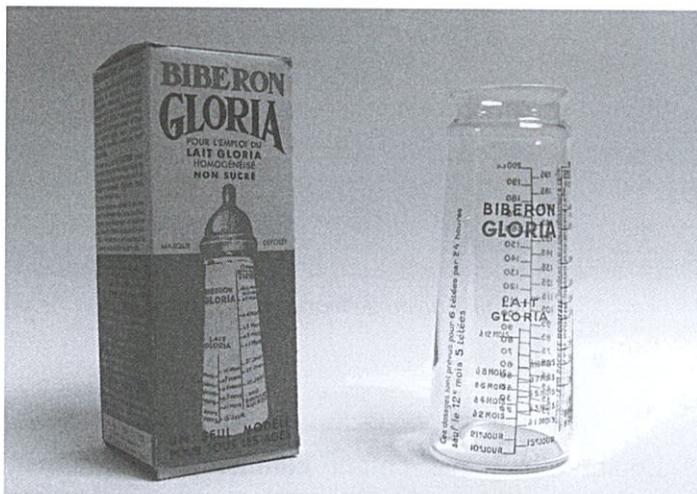
Lorsque l'enfant paraît



Biberon à tuyau de marque « Robert »

Lorsque le jeune enfant commence à marcher, deux grands dangers le menacent : la cheminée et la mare, où il risque de tomber. Pour l'en éloigner, on lui raconte alors que le croquemitaine, mais surtout le père Tirepatte (ou Tirepied) risquent de l'attraper...

Pour garder un œil sur les bambins et assurer leur sécurité, on les place dans un « promenoir », sorte de siège en bois qui coulisse sur deux barres latérales. L'enfant peut ainsi se déplacer d'un bout à l'autre de l'appareil, mais il ne peut pas s'échapper. On l'installe également dans un parc, où il profite d'une certaine autonomie sans pouvoir échapper à la surveillance de sa mère. Mais le véritable soulagement des mères de famille viendra avec la création de classes maternelles dans les écoles rurales, à partir des années 1960. Celles-ci permettront enfin à nos fermières de bénéficier d'une liberté de mouvement très appréciée.



Dans les années 1940, apparaissent les biberons sérigraphiés. Ils sont commercialisés par les industriels de l'agroalimentaire (Gloria, Nestlé, Maggi, Gallia...) qui produisent un lait dit concentré (sucré la plupart du temps), base des préparations pour nouveaux-nés à partir de 1946.

Témoignage

Thérèse Triger

Saint-Georges-en-Auge

« Fille de cantonnier, je suis née en 1924 à Saint-Georges-en-Auge. Enfant, je voulais être coiffeuse ou couturière, mais à 14 ans je savais traire les vaches, alors je suis partie travailler comme servante chez les parents d'Émile, le jeune homme qui allait devenir plus tard mon mari.

J'ai souvent pensé : « si j'avais su, je n'aurais jamais appris à traire car ma vie a été ainsi tracée que j'ai trait tous les jours jusqu'à 58 ans ».

Jusqu'à 16 ans, j'ai travaillé chez monsieur Hippolyte Triger. Puis, à cause de la guerre, je suis repartie deux mois chez mes parents. Ensuite, monsieur Albert Longuet m'a embauchée comme servante les six mois suivants et là, il a fallu traire les vaches de nouveau... Après, je suis retournée chez monsieur Triger car sa femme est tombée malade, et lui aussi l'année suivante. Je me souviens de l'année 1941 où je devais traire toute seule et pour cela, je devais me lever à quatre heures et quart tous les matins.

Je me suis mariée avec Émile en 1943, et on a continué à travailler sur la ferme de ses parents décédés.

En 1950, la ferme où est mon fils aujourd'hui s'est trouvée à vendre, mais on n'avait pas assez d'argent. Alors, on l'a achetée en viager et on a payé une rente pendant plusieurs années.

Nous avons eu cinq enfants ; il m'a donc fallu m'organiser pour élever les enfants en même temps que je travaillais à la ferme. Quand Gilbert, mon plus jeune fils est né, je me levais à cinq heures et quart ; je lui donnais le biberon avant d'aller traire. Avec l'employé, Marcel Lecornu notre cousin, on trayait neuf ou dix vaches chacun. Après, je faisais boire les veaux d'élevage, je soignais les cochons, je lavais les seaux... Et là il était temps de préparer les plus grands enfants pour l'école. Ensuite, je prenais mon petit déjeuner et je faisais le ménage et la cuisine pour toute la famille. L'après-midi, je faisais la vaisselle, je m'occupais du linge, du repassage et je préparais la soupe. L'heure de la traite du soir arrivait vite et vers cinq heures, cinq heures et quart, je repartais aux champs avec le « bourri ». À table je servais tout le monde et je mangeais la dernière.

Enfin, j'attendais que tout le monde soit couché pour tricoter ; je peux dire aux enfants que je leur ai fait tous leurs tricots. Je faisais aussi les chemises et les vestons d'Émile ainsi que les robes des filles.

Mes journées étaient bien remplies et en plus venaient s'ajouter suivant les saisons les corvées des foins ou de ramassage des pommes, où je faisais deux « levées de table » (deux services) car on

pouvait être seize ou dix-sept personnes à manger. Pour les foins, c'était aussi de longues journées et on peut dire qu'on en a charrié des bottes de foin ! Pendant ces corvées on avait heureusement un peu de bon temps : j'apportais la collation aux champs et on partageait un peu de rigolade. J'ai oublié de parler de la basse-cour : on avait des poules, des lapins... Cela prenait du temps, et en plus on mettait les poules à couvrir.

Quels étaient nos loisirs ? C'était le petit café quand il venait quelqu'un, quelques heures quand des amis nous rendaient visite ou une bonne collation le dimanche avec le riz au lait, le verre de cidre et le « café-goutte ». Sinon je n'aimais pas sortir pour aller quelque part car il fallait habiller « propre » les enfants et les rechanger au retour pour le soir. Nous, on devait repartir traire et cela me coûtait.

En conclusion, je ne sais pas comment se déroulait une journée. On faisait trente-six choses, c'était fatigant mais on n'y pensait pas... La traite restait une contrainte quotidienne : l'été, les mouches nous agaçaient. L'hiver on emmenait les vaches à l'étable, et je m'entends encore dire : « j'en ai marre des vaches ! ». Mais, heureusement pour la vie de famille, on se sent libre, on se dit qu'on est mieux qu'à l'usine, et on est toujours là pour les enfants. Alors, même s'il y avait des hauts et des bas, je pense que c'est un beau métier.



De trop rares loisirs

Levée aux petites heures pour la traite, le travail à la laiterie, la basse-cour, la porcherie, la bergerie, mais aussi la préparation des repas et les tâches ménagères, la fermière augeronne n'a guère le temps de penser aux distractions. Le soir, en hiver, après le dîner, s'il n'y a pas un pantalon à raccommoder, des chaussettes à reprendre ou une chemise à recoudre, elle s'accorde parfois quelques parties de cartes ou de dominos. «Je me souviens des parties de dominos que nous faisions le soir avec Jean», témoigne Marie Godet. «Il faut dire que nous n'avions même pas la radio les premières années de notre mariage, en 1945. Un soir, on a dû faire jusqu'à deux cents parties!».

Jacqueline Pavy ajoute: «Ma journée de travail était consacrée à la ferme, j'ai le sentiment de n'avoir eu aucun loisir. Le dimanche je réservais quelques heures pour rendre visite à ma sœur, c'était tout.» D'autres prennent parfois le temps de boire un café avec des amis ou de partager avec eux, le dimanche après-midi, une bonne collation: du riz au lait avec un verre de cidre et un café.

EN NORMANDIE — La Fête du Patron

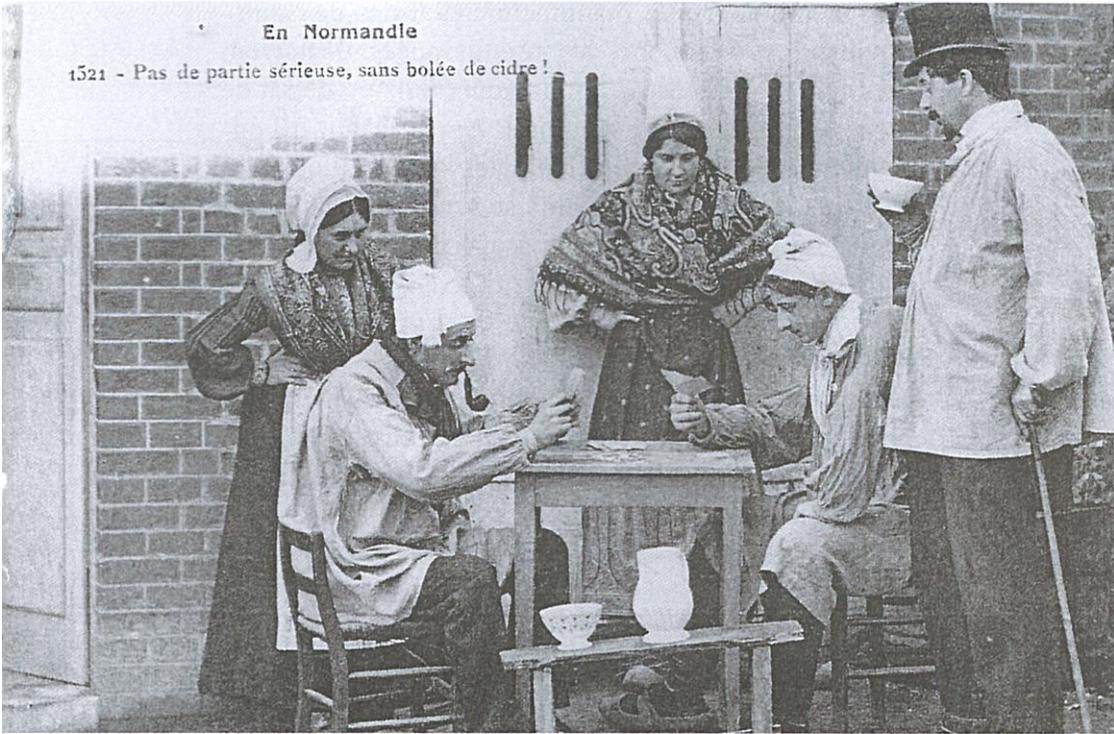
Au grand « Hamel » il est d'usage
Qu'on fête ensemble la Saint-Jean
On y rit bien ! c'est pas dommage
Puisque ça n' vient qu'un coup par an

H. ERMICE, Vire



La fête du patron, donnée à la fin des travaux saisonniers.

Dans ce contexte, on comprend que les repas de fêtes et les banquets, véritables parenthèses dans un quotidien rarement égayé, aient eu une importance considérable dans la vie rurale. Ainsi, à la fin des travaux saisonniers (cueillette des pommes ou fenaisons), les « maîtres » convient les journaliers et les ouvriers à des ripailles qui laisseront des émotions durables à leurs invités. Des repas plantureux sont également donnés par les communes et les comités des fêtes



La traditionnelle partie de cartes, vue sous l'angle folkloriste de cette carte postale ancienne.

pour honorer les anciens combattants ou pour célébrer le baptême d'une cloche, l'inauguration d'une école, les travaux d'une mairie. Enfin, chaque année, les fêtes patronales réunissent toute la population d'une commune autour de réjouissances collectives dont le repas et le bal constituent les points d'orgue.

Dans les années 1930, la fête patronale dure deux jours, parfois plus. La veille, la fête est annoncée par une salve d'artillerie, tirée par un petit canon que l'on

peut se procurer à la manufacture d'armes de Saint-Étienne. Le dimanche, les réjouissances démarrent avec une grande messe en musique, puis un dépôt de gerbe au monument aux morts. Après le vin d'honneur, on s'adonne enfin aux joies du banquet. Tant bien que mal, les participants se rendent ensuite aux vêpres en musique. Puis, un grand concert, des jeux et divertissements variés sont proposés aux habitants de la commune : course à pied ou à vélo, course en sacs, « collation difficile », concours de buveurs... Enfin, arrive l'heure du bal champêtre, où l'on danse sur l'herbe le quadrille des lanciers, la mazurka et la polka. Et, le lundi, le « r'croc » est proposé aux habitants de la commune.

Les ripailles

Témoignage d'Albert Duclos, 1984¹

Les ripailles, combien de souvenirs de jeunesse ce mot évoque-t-il pour moi ! C'était le dernier jour de la moisson. Les chevaux tiraient allégrement la dernière charrette de gerbes. À leur allure dégagée, ils nous faisaient comprendre qu'ils savaient que la saison était terminée et qu'eux aussi pourraient profiter de leurs congés d'été en gambadant dans les prairies.

L'attelage, au lieu de prendre comme à l'habitude, le chemin de la meule ou de la grange, venait s'arrêter devant la maison de ferme : il fallait faire contempler ce chargement admirablement rangé qui se trouvait, pour la circonstance, surmonté d'un bouquet de fleurs. Bien en apparence, sur l'échelon, était attachée la dernière

1. *Histoire et Traditions Populaires* n°7, mars 1984.

gerbe toute enrubannée. Cette gerbe souvent composée des trois principales céréales (orge, avoine, blé) était destinée à témoigner de la fin de la moisson et devait rester accrochée au-dessus de la porte de la grange pendant toute la saison. Quant au bouquet de fleurs, il était offert à la «patronne» qui, pour la circonstance, avait déjà préparé le repas de fête.

En attendant le repas du soir que tous envisageaient comme un festin, le patron la mine réjouie, très heureux de voir sa récolte mise à l'abri des intempéries, faisait nettoyer et ranger le matériel qui ne ressortirait que l'année prochaine. Les femmes s'affairaient à la cuisine car, en plus de leur travail quotidien, elles avaient la charge de tout organiser. Les poulets nés au printemps étaient gras à point. Les canetons semblaient s'offrir à nos convoitises. Quelques dindonneaux avaient également été sacrifiés.

La journée de travail terminée, toute la famille se retrouvait réunie autour de la table qui, en cette occasion, avait été rallongée. Tous ceux qui avaient participé à la moisson étaient invités, très souvent accompagnés de leur épouses et de leurs enfants. Quelquefois, des voisins qui avaient apporté leur aide lors de certains travaux étaient aussi de la fête.

Qu'il était agréable d'admirer cette gaieté et cette ambiance : le charretier coupait le pain, le petit commis avait été autorisé à tirer le cidre du tonneau du «pur jus», les femmes surveillaient la cuisson et servaient les convives. Le patron avait employé tout son talent à découper les volailles rôties, car c'était un honneur qui lui revenait de droit.

Quand arrivait l'heure du café, qui se trouvait en ce jour copieusement arrosé de vieille goutte, les plus anciens entonnaient les refrains de leur jeunesse.

Les jeunes profitaient de cet entracte pour respirer l'air encore chaud de cette nuit de fin d'été et pour se livrer aux plaisirs de leur âge. Ils dansaient sur l'herbe aux sons d'un phonographe et de quelques rengaines qui rythmaient les « one-step » et les « polkas » de l'époque, jusqu'au petit matin.

Plus récemment, avec le progrès, les fêtes de fin de moisson se transformèrent en un voyage au bord de la mer. Nous avons connu des déplacements en chariots remorqués par des tracteurs. Les repas, encore copieux, étaient consommés en plein air, entre deux promenades sur la plage ou entre deux dégustations de fruits de mer. Cette nouvelle récompense des durs travaux de la moisson a permis à de nombreux ouvriers agricoles de découvrir la « grande bleue ».

La fête patronale de Saint-Martin-de-Fresnay

Souvenirs d'Hélène Damécourt, 1986²

« Chaque année, on organisait la fête patronale à laquelle toute la commune participait. Avant la guerre, on dansait beaucoup dans une prairie appelée « la cour au puits », sur l'herbe, entre les pommiers. Les lampions étaient suspendus à des guirlandes accrochées aux arbres. C'était alors les belles vieilles danses : polka, scottish, one-step, pas des patineurs, quadrille des lanciers, au son d'un orchestre de cuivres et de tambours.

2. Histoire et Traditions Populaires n°15, mars 1986.

Le 28 juillet 1929, pour donner un éclat particulier à la fête, les organisateurs avaient sollicité la participation de «la Commune libre de Donville», groupe très important, avec en tête son Maire, son garde-champêtre, son porteur de bannière sur laquelle figurait la devise : «Bien faire et laisser braire», de nombreux musiciens et des couples costumés en Normands et Normandes qui vendaient des cartes, des insignes, des pochettes surprises...

Pour honorer le patron de la commune, saint Martin, la fête avait lieu le 14 juillet. Dès le mois d'avril, les jeunes gens étaient convoqués à la mairie pour l'élection d'un roi qui devait ensuite choisir sa reine. Au début du mois de juin, toutes les dispositions étaient prises : choix de l'orchestre, location des bancs, achats de carnets de tombola, de lots, d'insignes, de serpentins, de ballons, de confettis, quête d'objets accompagnée de dons. De grandes affiches annonçaient la date et le déroulement du programme. Dès la veille, les habitants étaient invités à pavoiser : drapeaux, oriflammes, banderoles, bouleaux garnis de fleurs de papier confectionnées dans chaque maison, illuminations des fenêtres et du monument aux morts.

La fête durait trois ou quatre jours : le samedi retraite aux flambeaux, avec la fanfare T.C.T. de Saint-Pierre-sur-Dives et des sapeurs pompiers de la commune. Le dimanche, réception à la mairie du cortège royal. La reine, tenant un beau bouquet, accompagnée du roi, était joliment habillée et coiffée d'une couronne. Par couples, les jeunes gens suivaient. Roi et reine présidaient réception, cérémonie et festivités.

Ce cortège accompagné du Conseil municipal, des Anciens combattants et des musiciens se rendait à la grand-messe en musique. À l'issue de la messe, le défilé se reformait pour le dépôt d'une gerbe au monument aux morts avec une sonnerie aux morts pour la France.

À quinze heures, les jeux commençaient. Jeux très divers selon les années : ciseaux (les yeux bandés les joueurs devaient couper une ficelle au bout de laquelle pendait un lot), courses en sac, course à la valise, à la brouette ; jeux de quilles, de carambole etc. Un cortège de chars décorés dans la semaine partait de l'entrée du village et parcourait toute la commune. En tête, le char de la reine et des demoiselles d'honneur, tiré par un superbe attelage de deux juments, suivait les chars préparés par les habitants de la commune.

Le lundi, un banquet amical, plein d'entrain réunissait les autorités locales, les organisateurs, le couple royal et les invités qui se régalaient d'un succulent repas préparé par le restaurateur local. Pas de discours, pas de chants, il fallait participer aux compétitions, concours de boules, carambole, coinchée.

En 1949 eut lieu le premier bal sur parquet. Les fêtes patronales traditionnelles cessèrent en 1961.»

« Oh ! soyez fermières ! »

En 1860, Michel Greff, ancien inspecteur des écoles primaires, publie La fermière, un manuel élémentaire d'économie domestique. Imprimé à l'attention des jeunes filles qui se destinent à la vie agricole, cet ouvrage se veut un guide pratique traitant de la basse-cour, de la laiterie ou du jardin. Mais c'est aussi un garant des bonnes mœurs rurales, comme on peut le constater dans les extraits qui suivent.

Généralités

« Nous appelons *ferme* une exploitation rurale d'une certaine étendue. Son importance se déduit généralement du nombre de charrues employées à la culture des terres qui la composent [...]. Cette base d'appréciation est mauvaise. C'est par le nombre des têtes de gros bétail nourries dans une ferme qu'il faut juger de son importance. »

Attributions de la fermière

L'homme travaille aux champs, la femme dans les bâtiments ou dans le voisinage.

L'économie domestique agricole

«La prospérité ou la ruine d'une exploitation rurale dépend en partie de la direction de l'intérieur. L'économie domestique règle les plus fortes dépenses ordinaires, celles qui se rapportent à la nourriture du personnel, à l'achat et à l'entretien du mobilier, du linge, de la vaisselle et des ustensiles, ainsi que les dépenses faites pour le bétail.»

Position sociale de la fermière

«La femme se sent réellement l'égale de l'homme par une égale utilité des services qu'elle rend à l'exploitation et à la société. La vie de la fermière est une vie de fatigues, sans doute, mais c'est une vie pleine d'attrayantes distractions, de douces jouissances. La fermière ne connaît pas les ennuis rongeurs ; son temps passe vite, partagé entre les soins réclamés par la famille, la surveillance de la maison, les conseils donnés aux domestiques, la culture des fleurs, une visite reçue ou rendue, et d'autres occupations ou distractions aussi variées que nombreuses.»

Les qualités d'une bonne fermière

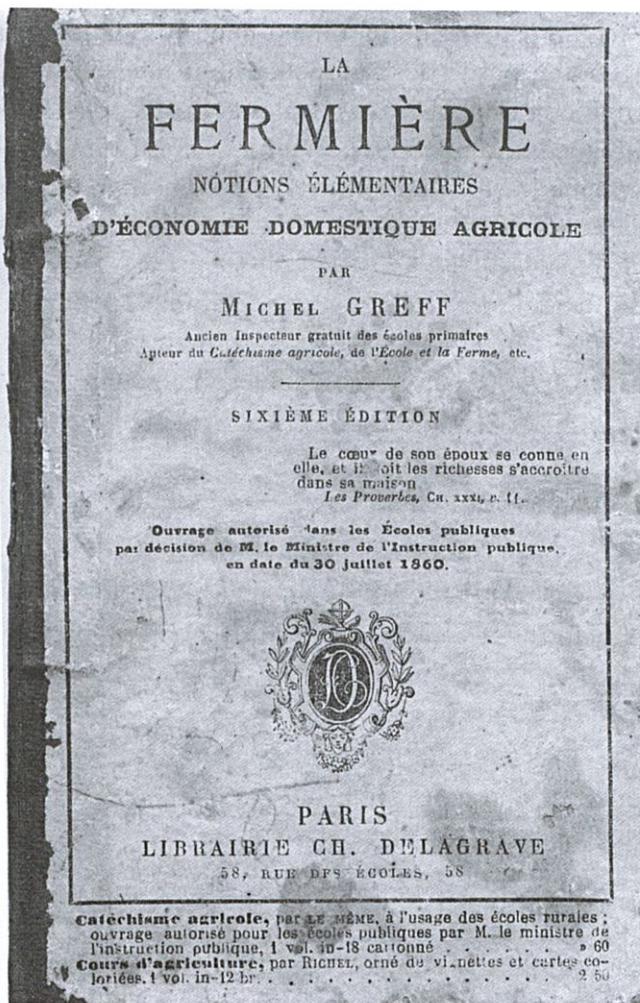
- Le sentiment religieux
- L'esprit de justice

«La partialité et l'injustice détruisent la confiance, et nuiraient, par conséquent, à l'autorité morale de la fermière»

- L'esprit d'équité

«Premier cas. – En chargeant un domestique d'un ouvrage, une fermière pénétrée de l'esprit d'équité ne

« Oh ! soyez fermières ! »



Couverture de l'ouvrage de Michel GREFF.

donne pas sèchement un ordre humiliant, mais adresse une demande polie.

Deuxième cas. – quand par un zèle particulier, par une intelligence supérieure ou par des travaux extraordinaires, un domestique aura augmenté les produits d'une branche de l'industrie agricole, une fermière équitable s'empressera de le faire participer au bénéfice exceptionnel dont il est l'auteur.

Troisième cas. – un domestique tombe-t-il malade, la fermière s'occupe de lui avec sollicitude, le visite et veille à ce qu'il soit soigné convenablement. »

Autres qualités d'une fermière

- La compassion

« Des paroles de consolation, un regard de pitié, des larmes de commisération, sont les trésors les plus chers aux malheureux. Ces trésors sont indépendants de la fortune. »

- La libéralité

« L'intérêt est un mobile secret ou avoué pour la plupart des hommes; nous ajouterons que la libéralité doit s'exercer avec discernement et à propos. »

- La bienveillance

« Un danger à éviter avec grand soin, dans la pratique de la bienveillance, c'est la familiarité, qui naît d'un excès de bonté [...]. Mais il faut user de l'indulgence avec beaucoup de discrétion. Une trop grande facilité à pardonner passerait pour une faiblesse aux yeux des domestiques et engendrerait le désordre. »

Réflexions sur l'ordre et la propreté de la femme

L'éducation contribue à développer le goût de l'ordre et de la propreté de la femme mais pour conserver ce goût la fermière doit se consacrer aux travaux d'intérieur et rester étrangère aux rudes travaux des champs.

La bonne conduite de la fermière

« Cette économie consiste à organiser, tenir et conduire l'intérieur d'une ferme aux moindres frais possibles sans s'écarter des convenances, et à tirer de chaque produit le parti le plus avantageux. En ajoutant que la fermière ne doit jamais s'écarter des convenances, nous voulons faire sentir que l'économie n'est pas la lésine. »

Conduite à tenir envers le chef de l'exploitation

« La fermière est naturellement en rapport avec le chef de l'exploitation. Sa conduite envers lui doit respirer la dignité d'une femme qui a la conscience de ses droits et son utilité, mais aussi la déférence au chef de l'entreprise agricole. »

La fermière et les domestiques

« Les qualités à rechercher dans ces domestiques sont : la bonne conduite, la probité, l'activité, la bonne volonté, l'esprit d'ordre, la propreté et les connaissances de l'emploi [...]. Les engagements doivent se faire avec la plus grande loyauté [...]. Il est du devoir de la fermière d'exécuter scrupuleusement et de bonne

foi les conventions arrêtées avec les domestiques. Le paiement des gages en est une des plus importantes pour eux [...]. À l'arrivée des nouveaux domestiques, la fermière les met au courant des habitudes de la maison ; elle indique à chacun la place des objets dont il aura besoin, et recommande l'ordre et la propreté [...]. Une fermière doit se montrer toujours polie envers ses domestiques, pénétrée qu'elle est d'un respect vrai pour ses semblables et pour le malheur de leur condition. Cette politesse sincère est un moyen certain de gagner l'estime et l'affection des domestiques. Peu instruits, mais doués de sentiments honnêtes, ils sont extrêmement sensibles à des procédés qui les relèvent à leurs propres yeux. Ils en témoignent leur reconnaissance par plus de respect et un dévouement plus profond [...]. Pour conduire les domestiques, le meilleur moyen est de s'appuyer sur leur dévouement et leur intérêt, deux puissants mobiles de la nature humaine [...].

Il est indispensable de surveiller les domestiques. Cette surveillance doit être d'autant plus active que leur nombre est plus considérable. C'est le seul moyen de prévenir certaines fautes [...]. Mais il ne faut pas que cette surveillance dégénère en tracasseries et en menaces ; les tracasseries irritent ; les menaces sont dégradantes employées envers des créatures raisonnables [...]. La fermière doit veiller à ce que tous les domestiques de l'exploitation soient logés convenablement sous tous les rapports.

Ci-contre : « Riche fermière des environs de Lisieux, étude de costume » (carte postale ancienne).



Le logement des femmes doit être complètement séparé de celui des autres domestiques. Il doit être dans la partie de la maison occupée par la fermière elle-même. Il serait convenable aussi que dans les logements communs à plusieurs domestiques, chacun pût faire sa toilette en particulier. Des dispositions très simples, comme des rideaux adaptés au-devant du lit, sur des tringles décrivant un demi-cercle ou des paravents, atteignent parfaitement ce but de décence [...]. Ce n'est pas loger convenablement les domestiques que de leur donner un coin humide dans les écuries ou dans un grenier à foin, une place insuffisante et malsaine, ou de les entasser dans des réduits privés d'air [...].

L'intérêt de la ferme, aussi bien que l'humanité ou la justice, demande que les ouvriers agricoles, domestiques et autres, soient nourris convenablement [...]. La fermière veille à ce qu'il ne soit jamais servi de viandes gâtées, que les légumes soient suffisamment assaisonnés, et que la quantité des mets soit en rapport avec le nombre et les besoins du personnel [...]. Des gens bien nourris et bien logés sont capables d'un travail soutenu ; il doit néanmoins être soumis à certaines règles dictées par la raison. Une bonne fermière n'excède pas les forces de ses domestiques par des travaux trop pénibles ni par des journées prolongées outre mesure [...].

Lorsqu'un domestique tombe malade, la fermière lui donne des soins qu'exige son état. Elle ne se contente pas de lui procurer les soulagements physiques dont elle dispose ; elle le visite, le console par des paroles sympathiques, et relève son courage par des témoignages d'intérêt. »

Organisation et tenue de l'intérieur d'une ferme

Considérations générales

Les considérations générales qui doivent présider à la construction d'une ferme sont les suivantes : rendre faciles le service aux domestiques et la surveillance aux chefs d'exploitation ; réaliser les conditions de bonne santé pour les hommes et les animaux domestiques ; disposer les choses de manière à prévenir les pertes en cas d'incendie ; le trousseau de toutes les clefs du ménage ne doit jamais quitter la ceinture de la fermière.

Les caves

« Les caves doivent être fermées à clef, comme toutes les pièces de meubles à provisions. Elles servent à mettre à l'abri du froid, durant l'hiver, les fruits et les racines et pendant l'été on y trouve le moyen de conserver le laitage et la viande. Le vin demande une bonne cave. »

La cuisine et ses dépendances

La cuisine est vaste, propre et éclairée. Le sol peut être de briques, en ciment ou en dalles de pierres.

Un fourneau économique, une table en sapin, un billot en bois et un évier de pierre blanche constituent le mobilier principal. Une armoire à vaisselle, une pour le linge, une balance pour la justesse et l'économie, une pendule symbole d'ordre vont compléter la panoplie.

Les ustensiles les plus utiles sont le panier à égoutter, les passoirs et tamis disposés sur leur support, la planche à pâtisserie avec tous ses accessoires. On lavera

très souvent avec une brosse à chiendent et du savon noir, la table, le billot, l'égouttoir, l'évier et les vases à eaux grasses.

Un garde-manger est fort utile et une pompe à eau est une chose précieuse. La boîte d'allumettes chimiques en fer blanc doit être hors de portée des enfants.

Notre fermière pourra faire son pain, pétrir et faire lever la pâte dans une pièce et faire cuire dans une autre.

Les domestiques autres que les ménagères ne doivent se rendre à la cuisine qu'en cas de nécessité.

Le linge et la lessive

La fermière doit avoir du linge de toutes sortes, en quantité suffisante. Le linge propre est bien entretenu et parfaitement rangé dans les armoires.

Le linge sale est traité également avec beaucoup de soins. «L'habitude qui existe dans beaucoup de campagnes de faire la lessive une ou deux fois seulement par an n'est pas favorable au linge. La crasse le ronge, et l'action prolongée de l'air en affaiblit le tissu.»

Soins aux animaux et laiterie

La basse-cour doit être bien garnie, convenablement administrée et dirigée

Les étables

Elles doivent être sèches, propres, spacieuses et bien aérées. Le sol d'une vacherie doit résister au piétinement des animaux. Le sol construit en pente, facilite l'écoulement des urines dans des rigoles reliées à la

fosse à purin. Les murs blanchis à la chaux sont garnis de mangeoires. Les fenêtres sont placées en hauteur derrière les animaux et la porte est à claire-voie. Pour une porcherie on dispose au sol un plancher de mardriers mal joints. Le sol de la bergerie doit être maintenu au sec.

Les vaches

« Vaches blanches, vaches noires, vaches à cornes ou sans cornes, vaches laides, belles vaches, toutes peuvent être d'excellentes laitières; les vaches les meilleures laitières sont même plus souvent laides que belles de formes [...] Les belles formes sont une qualité dans la vache destinée à l'engraissement. »

Un long paragraphe traite de la nourriture des vaches. Des plantes aromatiques, comme le thym, le cumin des prés, les racines de persil et les baies de genièvres mêlées au fourrage, stimulent l'appétit et parfument le lait. « On engraisse aussi avec les résidus de distilleries; cet engraissement est long et laisse à désirer sous le rapport de la qualité des viandes, mais les bénéfices qui résultent de cette méthode la font adopter »

« Tous les animaux domestiques demandent à être traités avec douceur, les vaches principalement. »

Le lait

« Le lait est le produit naturel du mélange de plusieurs corps composés. Il est formé d'eau, de fromage, de beurre et de sucre. » Les nombreux critères de qualité du lait sont longuement étudiés. Par exemple : « Le lait devient meilleur en séjournant un certain temps

dans le pis de la vache ; le lait du matin fournit plus de crème que celui du soir. »

La laiterie

« C'est le local où le lait crème et où l'on fait le beurre et les fromages blancs. La propreté est de rigueur pour les murs, le plancher, pour les vases et ustensiles, pour les personnes chargées du soin de la laiterie. » Une autre condition, c'est une température régulière de 12 à 15 degrés. Une cave sombre orientée au nord, éloignée du fruitier, du cellier et des fumiers fera l'affaire.

« À cette température, la crème se sépare du lait au bout de 36 à 48 heures ; le beurre prend une bonne consistance et le fromage se fait régulièrement. »

Après la traite faite méticuleusement on transporte le lait à la laiterie où il est filtré avec soin, il est versé dans des vases larges et peu élevés. Pour faire du beurre on écrème le lait avant qu'il ne soit caillé. Pour écrémer on utilise une cuiller large et plate. On verse la crème dans une baratte. La baratte formée d'un tonneau placé horizontalement paraît la plus appropriée. À l'aide d'une manivelle il faut faire tourner le tonneau, le mouvement est régulier et sans interruption.

Le beurre étant fait, il faut le pétrir avec une cuiller en bois pour le débarrasser du lait de beurre. « Le beurre se conserve généralement fondu ou salé, le meilleur à conserver est le beurre d'automne, parce que, à cette époque de l'année, les vaches sont dans les meilleures conditions de santé. »

« Oh ! soyez fermières ! »

Pour faire du fromage on se sert du lait caillé naturellement ou du lait caillé à l'aide de présure. « On rencontre dans plusieurs plantes telles que l'artichaut et le caille-lait, une substance qui a la propriété de faire cailler le lait. » Mais la présure est tirée généralement de la caillette, quatrième estomac des veaux non sevrés. Il y a des fromages gras et des fromages maigres. Ces derniers sont moins bons car faits de lait écrémé. Il y a des fromages blancs (non fermentés) et des fromages fermentés (plus ou moins avancés).

Volaille

La fermière recherchera les meilleures pondeuses. Pour obtenir six œufs par semaine, une nourriture forte est nécessaire mais trop de pommes de terre donnent aux œufs un goût désagréable. Le poulailler est chaud, sec et propre, il est équipé d'un perchoir et de plusieurs nids.

Pour conclure

« La campagne ! mais c'est l'air, le soleil, les senteurs, la vie ; c'est l'innocence, les désirs modérés, les joies pures, le bonheur ! Oh ! soyez fermières ! »

La III^e République va s'intéresser à l'instruction des jeunes paysannes et créer des écoles ambulantes temporaires. Développé à partir de 1918, l'enseignement agricole ne sera obligatoire qu'en 1938 pour tous les jeunes gens et jeunes filles de 14 à 17 ans qui se destinent à l'agriculture.

Présentation du Foyer Rural du Billot

Le Foyer Rural du Billot est une association régie par la loi de 1901. L'adhésion familiale comprend l'abonnement au bulletin *Histoire et Traditions Populaires*, publié chaque trimestre aux mois de mars, juin, septembre et décembre, et permet de participer aux différentes activités: sortie «manoirs», voyages, arts plastiques, expositions, etc. Adhésion avec abonnement au bulletin *Histoire et Traditions Populaires*: 21 €.

Quelques dates

1970. Création de l'Association «Foyer Rural des jeunes et d'Éducation Populaire». Activités : tennis de table, ciné-club, bibliobus, arts plastiques, atelier peinture, théâtre (deux pièces, mises en scène par les jeunes du Foyer, seront présentées au public: *Adolescence 75* et *Les pieds sur terre*), randonnées, après-midi pour les anciens...

1974. Première exposition dans la salle des fêtes, «Hier et aujourd'hui, le fromage en Pays d'Auge» réalisée par les élèves de l'école, les parents d'élèves et les membres du Foyer. Les expositions suivantes

seront présentées jusqu'en 1984 dans la salle des fêtes communale.

1983. Premier numéro du bulletin *Histoire et Traditions Populaires*.

1985. Achat d'un bâtiment agricole qui, restauré, sera désormais utilisé pour les futures expositions et les activités du Foyer.

Été 1985. Première exposition dans notre nouveau Foyer, « Du blé au pain ».

Octobre 1995. En assemblée générale, le conseil d'administration décide d'une nouvelle dénomination de l'association, qui devient « Foyer Rural du Billot, Histoire et Traditions populaires ».

Expositions réalisées depuis 1974

Dans la salle des Fêtes du Billot :

1974 : Hier et aujourd'hui, le fromage en Pays d'Auge

1975 : La pomme et le cidre en Pays d'Auge

1976 : La forêt

1977 : Le cheval en Pays d'Auge

1978 : les repas d'antan

1980 : L'enfant en Pays d'Auge

1981 : L'école rurale d'autrefois, exposition permanente

1982 : La maison rurale et ses artisans

1983 : Saint-Georges-en-Auge, histoire d'un village, en coopération avec la municipalité

1984 : Femmes du Pays d'Auge



Chaque année, le Foyer organise au mois d'août un Forum des artisans et des savoir-faire (ici, la fabrication de fromage avec Pierre et Christiane Girard).

Dans notre bâtiment acquis en 1985 :

- 1986 : Du blé au pain
- 1987 : Paysans du sud Pays d'Auge
- 1988 : L'art de soigner en Pays d'Auge
- 1989 : L'élevage en Pays d'Auge
- 1990 : De la forge à l'atelier
- 1991 : les artisans du cuir
- 1992 : La céramique en Pays d'Auge
- 1993 : De la fibre à la toile
- 1994 : Il était une fois le jardin

- 1995 : L'art de plaire en Pays d'Auge
1996 : Chauffage et éclairage en Pays d'Auge
1997 : Le mariage en Pays d'Auge
1998 : Naître et grandir en Pays d'Auge
1999 : Le Fayel, une famille, une ferme, un village
2000 : Les artisans du bois : du sabot à la maison
2001 : Jeux, fêtes et réjouissances
2002 : Les roches, extraction et utilisation
2003 : La communication en Pays d'Auge
2004 : Le Billot, mon village en 1900
2005 : De la soupe de graisse au bourdelot, la cuisine de nos grands-mères
2006 : Lessives et beaux linges d'autrefois
2007 : Rites et cérémonies : le baptême, la communion, le mariage
2008 : La forêt du Billot, son histoire, ses petits métiers, sa verrerie, sa briqueterie
2009 : Marie, fermière du Pays d'Auge

Remerciements

Cette exposition a pu être réalisée grâce à la participation de :

- L'Office Départemental d'Action Culturelle du Calvados (O.D.A.C.C.) et du Conseil Général du Calvados ;
- La Commune de L'Oudon qui a financé la publication des dépliant ;

- La commune de Saint-Georges-en-Auge ;
- Les associations :
 - Espace Evanescence ;
 - Montviette Nature ;
 - Randonnées et Patrimoine de la Viette ;
 - Société historique de Lisieux.

Merci aux membres du Conseil d'administration du Foyer qui ont effectué les travaux de menuiserie, de peinture, d'électricité, de décoration, recherché les objets et les documents et participé à leur mise en place :
Almir BELLIER, Dominique BORDEAUX, Yvon et Arlette BOUILLÉ, Denise BOURGAULT, Thierry et Paule BRICON, José et Claude CASTEL, Michel et Marie-France CHANU, Florent et Mercé CHABOISSIER, Yvette DENIS, Brigitte FERRAND, Jean-Pierre et Roselyne GALLOU, Jean et Marie GODET, Gérard et Chantal GUILLIN, Guy HARDOUIN, Jeanine HÉLIES-MÉNÉ, Marie-Thérèse HUGOT, Daniel et Monique LALIZEL, Majo et Bernard LECERF, Claude et Michèle LEMAÎTRE, Christophe MANEUVRIER, Jacky et Danie MANEUVRIER, Michel NIGAULT, Jean et Françoise TRAMBLAIS, François et Colette WÈBRE, ainsi qu'à Marie RAIMBAULT.

Merci également aux prêteurs qui ont permis la réalisation de cette exposition :

AUMONT Jacques, Ammeville

BASLEY Michel et Marie-Thé, Les Authieux-Papion

BÉGUIN Jacqueline, Caen

BELLIER Almir, Berville

BIZIEUX René, Saint-Pierre-sur-Dives
BORDEAUX Dominique, Saint-Martin de Fresnay
BOSQUAIN Jean-Claude, Gonneville-sur-Mer
BOUILLÉ Arlette et Yvon, Notre-Dame-de-Fresnay
BOURGAULT Denise, Saint-Pierre-sur-Dives
BRIANCHON Jacqueline, Saint-Désir
BRICON Thierry et Paule, Le Billot
BUNOUT Jean-Luc, Les Moutiers-Hubert
COTTIN Colette, Lisieux
CHABOISSIER Florent et Mercé, Notre-Dame-de-Fresnay
CHANU Michel et Marie-France, Les Autels-St-Bazile
DARTHENAY Jean-Jacques, Saint-Julien-le-Faucon
DENIS Gérard, Berville
DENIS Yvette, Saint-Pierre-sur-Dives
DIARD Gérard et Claude, Les Authieux-Papion
FRÉMONT Pierre et Jacqueline, St-Georges-en-Auge
GALLOU Jean-Pierre et Roselyne, Livarot
GODET Jean et Marie, Grandmesnil
GOURMEZ Marc, Lieury
GUILLIN Gérard et Chantal, Notre-Dame-de-Fresnay
HARDOUIN Guy et Nicole, Berville
HERVIEU Florence, Écots
HUGOT Marie-Thérèse, Le Billot, L'Oudon
LACHAUME Elisabeth, Écots
LEBRETON Thérèse, Heurtevent
LEMAÎTRE Claude et Michelle, Lisieux

LEMAIRE Dominique, Saint-Martin-de-Fresnay
MAILLARD Jean, Vaudeloges
MAIRIE DE SAINT-GEORGES-EN-AUGE
MAIRIE ET OFFICE DU TOURISME DE ST-PIERRE-SUR-DIVES
MANEUVRIER Jack et Danie, Le Billot
MANEUVRIER Christophe, Écots
MARTIN Jacqueline, Saint-Pierre-sur-Dives
MONTANBEAU André, Saint-Martin-de-Fresnay
MOTTE Jean-Noël et Annie, Le Billot
ONFROY Christophe, Le Sap
PFLIEGER Jean-Pierre et Anne, Mittois
POUPARD, Orbec
RÉGNIER Max, Beuvillers
SAINT Michèle, Cheux
TRAMBLAIS Jean et Françoise, Livarot
WÈBRE François et Colette, Berville

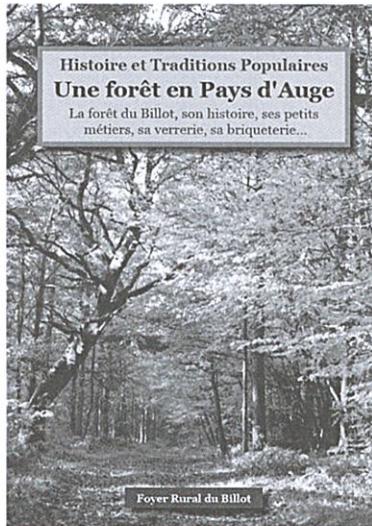
Réalisation du catalogue :

Mise en page : Arno Maneuvrier. Photos : archives du Foyer Rural du Billot, collections Jacques Aumont, Jack Maneuvrier et Jacqueline Martin, clichés Thierry Bricon et Émile Guérard. Merci à Paule et Thierry Bricon, Gérard et Chantal Guillin, *L'Éveil de Lisieux*, ainsi qu'aux fermières qui ont apporté leur témoignage dans ces pages.

Table des matières

L'environnement de la fermière	p. 7
Les servantes.....	p. 13
Témoignage de madame Lamule	p. 19
Les gardiens d'herbages	p. 21
Témoignage de Jacqueline Pavy	p. 29
Les tâches du quotidien	p. 33
<i>La laiterie</i>	p. 33
<i>La fabrication du fromage à la ferme</i>	p. 43
Témoignage de Marie Godet.....	p. 47
<i>Le marché</i>	p. 50
Témoignage de Liliane Prunier	p. 56
<i>La lessive</i>	p. 61
Témoignage de Solange Aumont.....	p. 64
Témoignage de Geneviève Nigault.....	p. 67
Les travaux saisonniers	p. 71
Témoignage de Denise Bourgault.....	p. 77
Lorsque l'enfant paraît	p. 81
Témoignage de Thérèse Triger.....	p. 87
De trop rares loisirs	p. 91
« Oh ! soyez fermières ! »	p. 99
Présentation du Foyer Rural du Billot	p. 113

Dans la même collection



Une forêt en Pays d'Auge
Catalogue de l'exposition 2008.

Disponible au Foyer Rural du Billot.

Prix public: 10 €.

Du même auteur

Jack Maneuvrier

Remèdes Populaires en Normandie

Ainsi se soignaient nos aïeux

Éditions Devoldaere, juillet 2008.

(avec Arno Maneuvrier)

Dans l'assiette de nos grand-mères

Repas d'antan en Pays d'Auge

Éditions Devoldaere, décembre 2008.

ACHEVÉ D'IMPRIMÉ PAR
IMB (IMPRIMERIE MODERNE DE BAYEUX)
14400 BAYEUX
POUR LE COMPTE DES ÉDITIONS DEVOLDAERE.

DÉPÔT LÉGAL : JUIN 2009.
IMPRIMÉ EN FRANCE.

Fermières *en Pays d'Auge*

*Catalogue de la 34^e exposition organisée par
le Foyer Rural du Billot, Histoire et Traditions Populaires.*

« La vie de la fermière est une vie de fatigues, sans doute, mais c'est une vie pleine d'attrayantes distractions, de douces jouissances. La fermière ne connaît pas les ennuis rongeurs; son temps passe vite, partagé entre les soins réclamés par la famille, la surveillance de la maison, les conseils donnés aux domestiques, la culture des fleurs, une visite reçue ou rendue, et d'autres occupations ou distractions aussi variées que nombreuses. »

Entre cette vision extraite d'un manuel d'économie agricole paru en 1860 et la réalité de la vie à la laiterie ou aux champs, les contrastes ne manquent pas. Pourtant, les fermières qui ont témoigné pour l'exposition « Marie, fermière du Pays d'Auge » – dont cet ouvrage constitue le catalogue – partagent toutes le même bilan : « c'est un beau métier, que d'être fermière. »

Documents et interviews restituent le quotidien de ces femmes dont la vie de labeur fut à peine distraite par de trop rares loisirs.

Numéro spécial (n°106 – 36^e année) du bulletin trimestriel « Histoire et Traditions Populaires », Foyer Rural du Billot. Couverture : fermières à Heurtevent, dans les années 1930 (photo : archives du Foyer Rural du Billot, reproduction T. Bricon). Publié par le Foyer Rural du Billot avec le concours des éditions Devoldaere – www.devoldaere.com

ISBN 978-2-35705-007-5

ISSN 0298-6728

Prix public: 12 €

