

HISTOIRE & TRADITIONS POPULAIRES



Histoire et Traditions populaires



N° 66

Juin 1999

Bulletin trimestriel publié par le Foyer rural le Billot

N° de publication : ISSN 0298 6728

Nombre d'exemplaires : 500

Responsables de publication :

Gérant : Jack Maneuvrier

Membres : Almir et Ginette Bellier, Nadège Bilusis, Dominique Bordeaux, Yvon et Arlette Bouillé, Denise Bourgault, Eric Bourgault, Thierry et Paule Bricon, Stéphanie Bricon, Henri Callewaert, Michel et Marie-France Chanu, Yvette Denis, Pierre et Brigitte Ferrand, Dominique Fournier, Pierre et Christiane Girard, Jean et Marie Godet, Gérard et Chantal Guillin, Marie-Thérèse Hugot, Claude et Michèle Lemaître, Christophe Maneuvrier, Danie Maneuvrier, Michel Nigault, Jacqueline Pavy, Odile Plékan, Philippe et Michèle Sorin, François et Colette Wèbre.

Abonnement simple : 80 F

Abonnement avec adhésion à l'Association : 120 F

De nombreux bulletin sont distribués par nos adhérents ; en cas d'envoi par la poste, ajouter 40 F.

Sommaire

N° 66 - Juin 1999

<i>Sommaire</i>		p. 3
<i>Le Foyer fait la Fête, 4 juillet 1999</i> <i>Rallye-pédestre, méchoui, scènes de la vie normande</i>		p. 4
<i>Rendez-vous au Forum (8 août)</i>	Jean-Luc Dron	p. 5
<i>Deux fragments d'alambics médiévaux</i> <i>Découverts à Lisieux</i>	Claude Lemaitre	p. 9
<i>Le Fayel, une ferme</i>	Jack Maneuvrier	p. 13
<i>A propos des collections d'Arthème Pannier</i> <i>et de la décoration de l'église du Pré d'Auge</i>	Claude Lemaitre	p. 41
<i>Polémiques au sujet de la construction du</i> <i>Presbytère de St Martin-e-Fresnay</i>	Paule Bricon	p. 47
<i>Un vison en Pays d'Auge</i>	Montviette-Nature	p. 49
<i>Chapelle royale de Montpinçon, concert</i>		p. 50
<i>Du moulin au four</i> <i>Avec le concours de Claude Lemaître, pour l'époque gallo-romaine</i> <i>et de S. et H. Paumier pour les moulins du canton de Saint-Pierre-sur-Dives</i>	Jack Maneuvrier	p. 51

Histoire et Traditions populaires

Foyer Rural Le Billot

14170 L'Oudon

Tel : 02 31 20 62 72

Le dimanche 4 juillet 1999, le Foyer du Billot fait la Fête

A 9 heures : **départ du Rallye Pédestre.**

Randonnée familiale par groupes de 2, 3 ou 4 personnes, sans notion de vitesse, seul le questionnaire départagera les participants. Un seul impératif être de retour au Foyer pour 12 h 30, heure de l'apéritif.

A 13 heures : **Méchoui** préparé par François avec entrées, fromages et dessert.

A 15 heures : **Scènes de la vie normande** proposées par le groupe « Arts et Traditions populaires de Basse-Normandie »

Les convives seront invités à participer aux danses folkloriques.

L'exposition « **Le Fayel, une famille, une ferme, un village** » sera ouverte toute la journée.



Bulletin d'inscription (à renvoyer avant le 29 juin)

Nom.....

Inscription seulement au rallye : participation adulte 10 F, enfants : gratuit

Nombre de personnes :

Entrée ; spectacle folklorique + exposition : 15 F

Journée complète : rallye + méchoui + spectacle + exposition : 110 f (adulte) ;

enfant 6/14 ans : 40 F ; enfant de moins de 6 ans : gratuit

Ci-joint chèque (pour le méchoui) de 110 F x = A l'ordre de Foyer rural Le Billot

RENDEZ-VOUS AU FORUM

Dimanche 8 août 1999

Pour sa quatrième édition, le Forum de l'archéologie et des savoir-faire se déroulera cette année, le dimanche 8 août au Foyer rural du Billot. Le thème de l'exposition 1999 « Le Fayel, une famille, une ferme, un village » a motivé le choix d'activités concernant l'agriculture, ses outils et ses techniques. En effet, dans leurs carnets tenus au début du siècle, Ernestine et Albert Longuet, fermiers de l'exploitation, décrivent entre autres les activités dans les champs et les jardins au début du siècle en Pays d'Auge. Les visiteurs pourront constater une certaine permanence entre les outils des agriculteurs préhistoriques et ceux exposés au Foyer pour illustrer les travaux et les jours, il y a quelques générations à peine.

Le matin, à partir de 10 heures, plusieurs conférences seront consacrées à la présentation des agendas (1908 - 1935) du couple Longuet, cultivateurs-fromagers à Saint-Martin-de-Fresnay, (Jacky Maneuvrier), à l'actualité des fouilles locales (sites médiévaux de Vieux-Fumé fouillé sous la direction de Vincent Hincker et Guy San Juan et de Saint-Pierre-sur-Dives exploré par Jean Desloges) ainsi qu'à la présentation des animations de l'après-midi et à leurs enjeux techniques et expérimentaux. En particulier, Christelle Signol, étudiante en carpologie (science consacrée aux graines, noyaux... provenant de sites anciens) présentera sa thèse : « Les restes végétaux du site néolithique et gaulois de Condé-sur-Ifs » et ce qu'elle attend des expériences de l'après-midi pour sa recherche. Plusieurs membres d'Archéo 125 (Jean Ladjadj, Jack Bercy et Jean-Luc Dron) expliqueront pourquoi et comment fabriquer des outils à moissonner en silex et en bronze. Pour conclure la matinée de façon dynamique, Jack Bercy coulera une réplique de faucille en bronze préhistorique.

Après le repas offert aux communicants, et qui coûtera 60 francs aux amateurs (boissons non comprises), il s'agira tout d'abord de réaliser lames et emmanchements en bois ou bois de cerf des outils à moissonner qui seront testés par toutes les bonnes volontés dans un champ de blé du secteur. Parallèlement, les fouilleurs de Condé-sur-Ifs aideront à la récolte du blé, de l'orge et du lin semés dans l'enceinte du Foyer par Christelle Signol avant d'en vanner une partie, d'en battre une autre et de torréfier le reste dans un but expérimental. Les grains récoltés seront ensuite stockés dans un silo creusé en tronc de cône. Ce type de stockage souterrain est fréquemment attesté dans les fouilles archéologiques régionales, mais inédit en Pays d'Auge. Le silo sera clos le plus hermétiquement possible grâce à un bouchon de terre et de paille et attendra l'an 2000 pour être fouillé selon les règles de l'art.

La fabrication des faucilles de bronze se développe largement à partir du deuxième millénaire. C'est un instrument relativement petit, fixé par une languette ou un bouton à un manche en bois dont la forme est équilibrée et bien adaptée à la main. Les grandes faucilles de fer qui apparaissent au milieu du premier millénaire, proche des faucilles actuelles, supposent visiblement un geste plus ample du moissonneur. Les faux en fer dont également très répandues, des Balkans jusqu'à la station de La Tène, alors qu'elles sont absentes de l'Italie romaine. Les spécialistes discutent pour savoir si elles étaient utilisées exclusivement pour couper l'herbe, ou également pour la moisson des céréales.

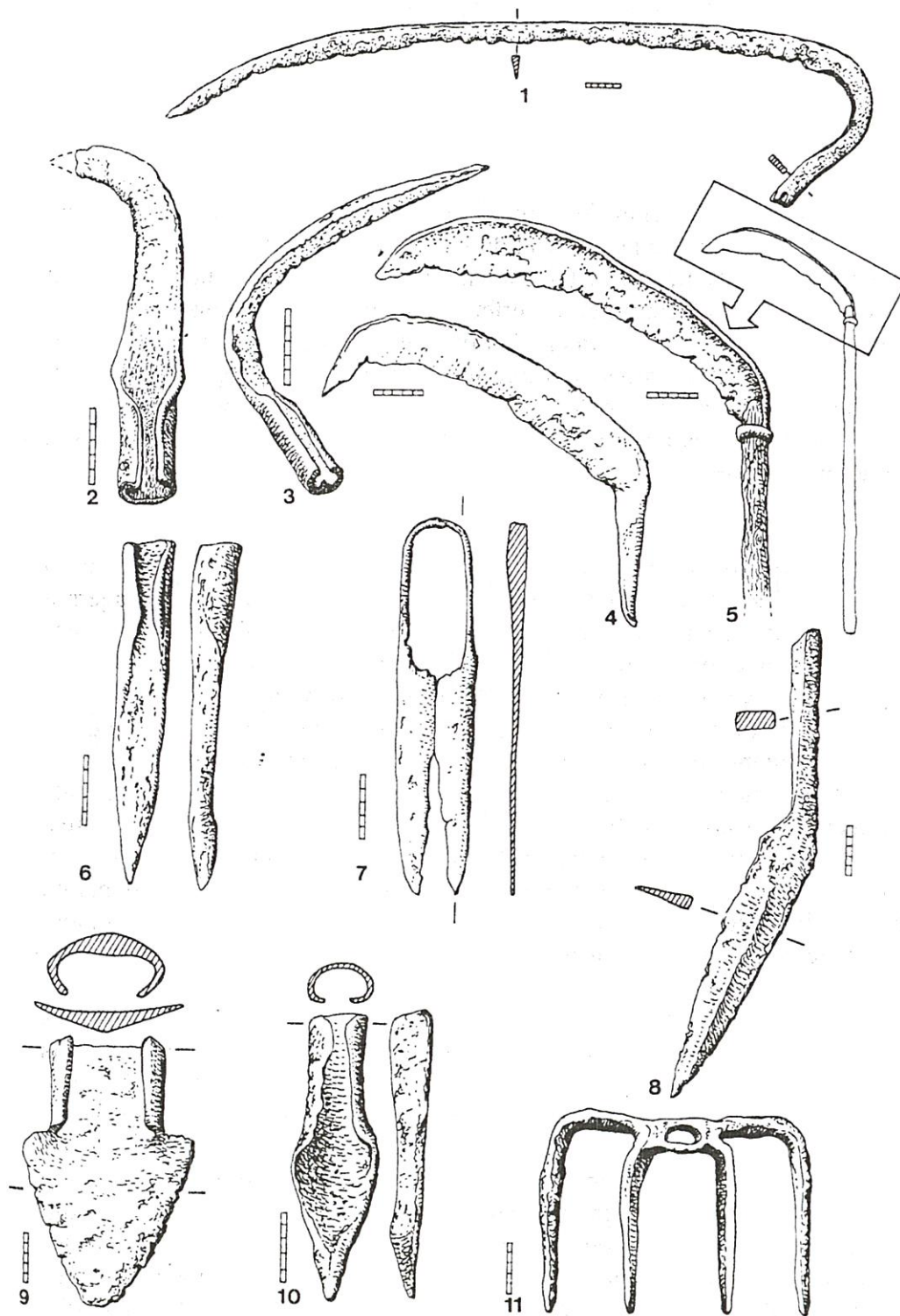


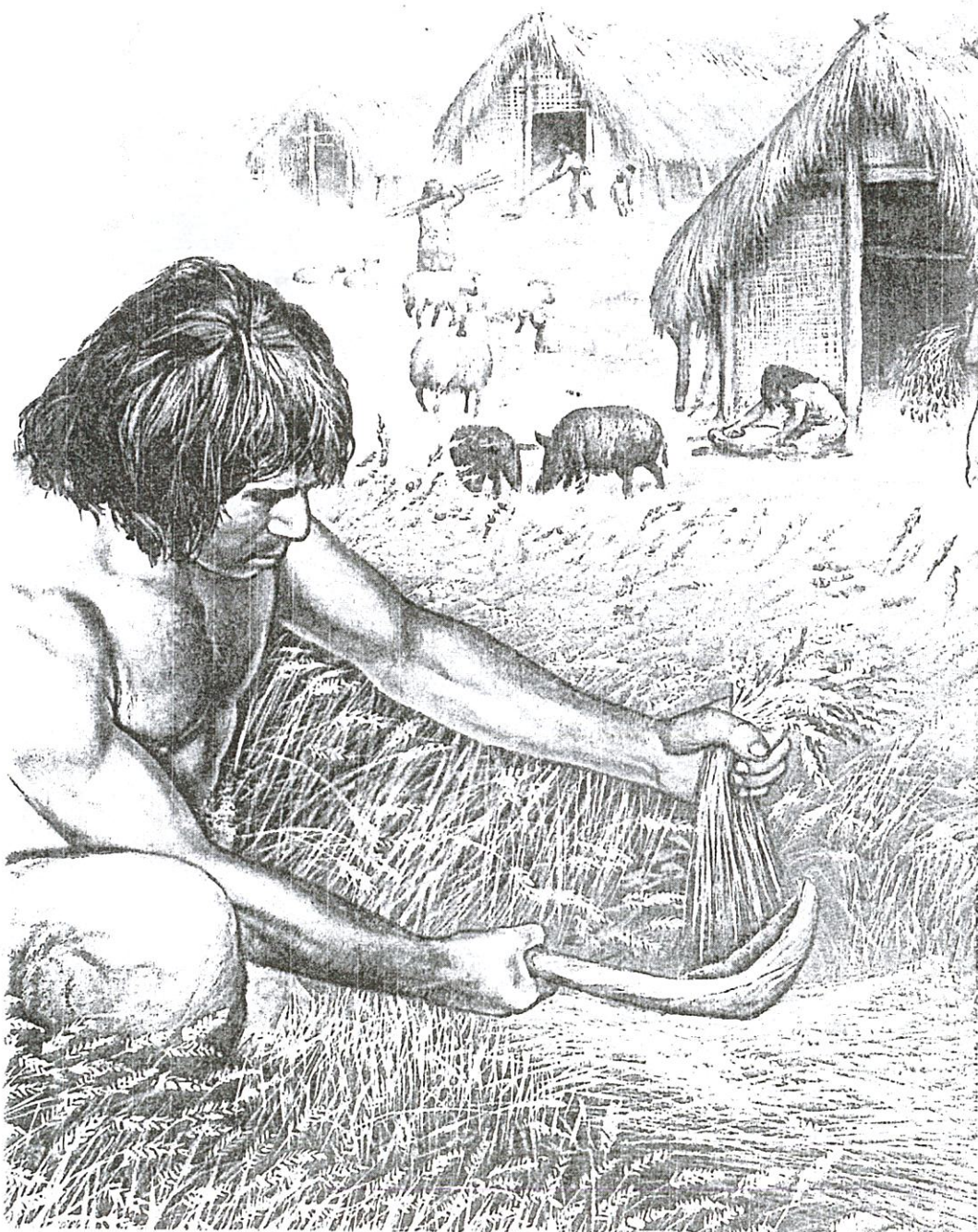
Fig. 94.

Outillage. 1. Faux (Unec pri Rakeku, Yougoslavie, La Tène, Stradonice) ; 2 et 3. Faucilles ; 4 et 5. Serpettes (Idria près de Bača, Yougoslavie) ; 6, 9 et 10. Socs d'araire (Manching, Hališ-Lovačka en Ukraine, Unec pri Rakeku) ; 7. Forces (ciseaux à tondre), Hališ Lovačka ; 8. Coutre ; 11. Râteau (Unec pri Rakeku). Dessins G. Tosello d'après M. Beranová, 1980.

La dernière activité agricole sera la confection, si possible avec la farine obtenue par des meules à « va-et-vient » plus tôt dans l'après-midi, de pains. Ceux-ci seront cuits dans le four de potier qui, après avoir servi la nuit précédente à cuire des récipients copiés sur des vases gallo-romains, sera remis en chauffe à basse température.

Plusieurs autres actions archéologiques (martelage de faucille en bronze, gravure d'une hache-charrue sur le menhir...) et de savoir-faire (fabrication de cordages, de fagots, de pans de mur en torchis, de bottes de foin, de beurre...) compléteront la panoplie d'activités tout au long de l'après-midi. Nous espérons que les pains et le beurre produits seront appréciés en début de soirée par le plus grand nombre de visiteurs.

Jean-Luc Dron



Un jour, les hommes ne se sont plus contentés de cueillir l'orge et le blé à l'état sauvage : ils les ont semés, récoltés. Cela se passait au VIII^e millénaire, en Palestine et en Syrie. Un nouvel outil se développe alors, la faucille, dont certains sites ont livré des exemplaires presque intacts.

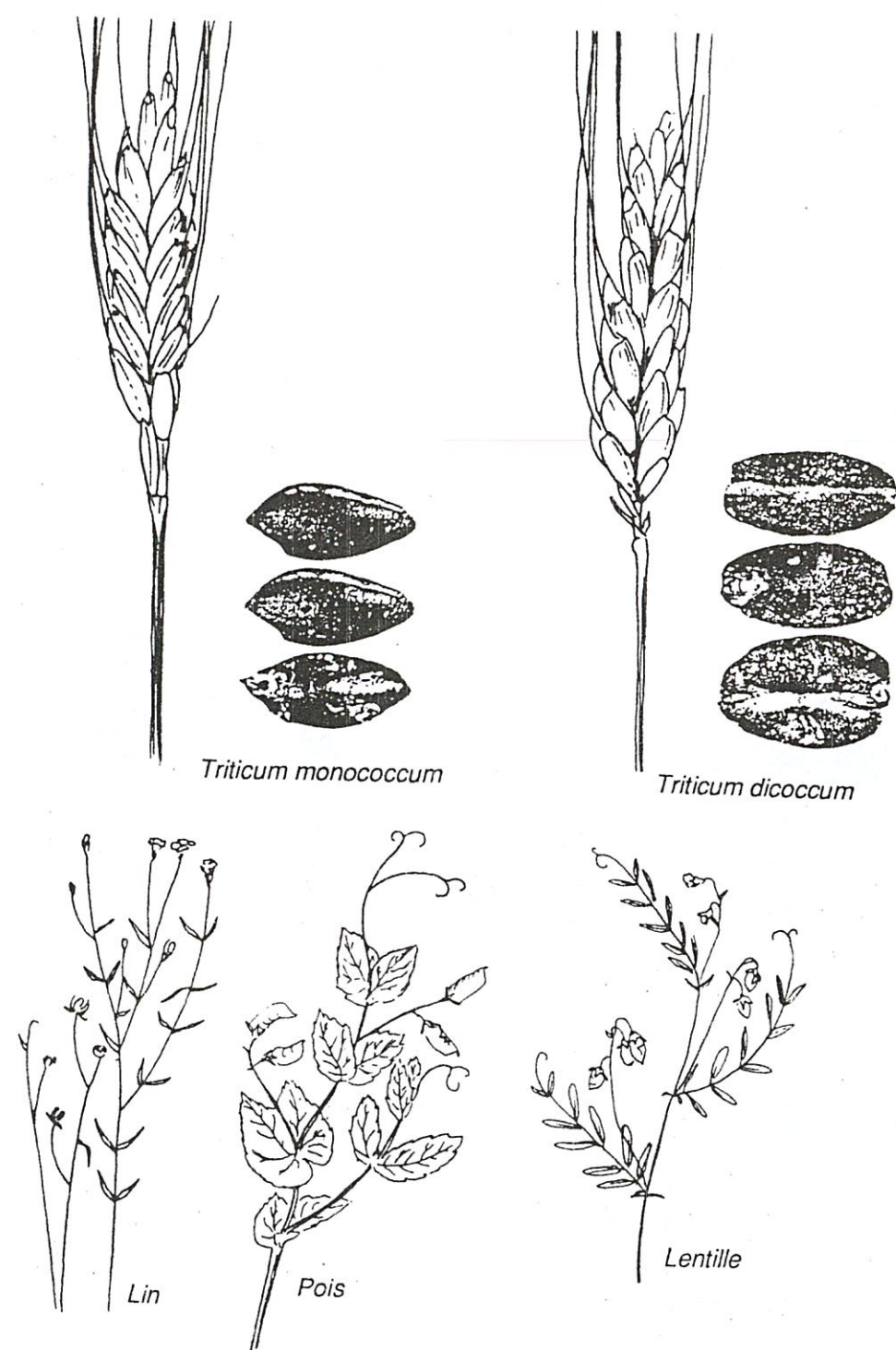


Fig. 4 : Céréales et légumineuses cultivées.

DEUX FRAGMENTS D'ALAMBICS MEDIEVAUX

DECOUVERTS A LISIEUX.

Les alambics médiévaux, bien qu'attestés archéologiquement, ne sont pas chose courante. Les deux éléments, découverts à Lisieux lors des travaux d'urbanisme, l'un très important, l'autre plus modeste, se complètent techniquement et appartiennent à la partie de l'alambic connue sous le nom de "chapiteau".

Description :

Premier élément :

Il s'agit d'une poterie de forme conique, dont la base en retrait, était destinée à l'emboîtement dans un récipient, en terre cuite, appelé cucurbite.

La base de la face interne présente une gorge, ou gouttière, qui est en relation avec le départ d'une goulette, dénommée "bec de décharge". La goulette fixée en applique a disparu.

Au sommet du chapiteau, un bouton de préhension, creux, dont la partie supérieure a disparu, a été fixé en applique. L'intérieur de ce bouton de préhension communique avec l'intérieur du chapiteau. La face interne du chapiteau est recouverte d'une glaçure plombifère verdâtre destinée à faciliter le ruissellement des gouttelettes des vapeurs d'alcool. La face externe est, elle aussi, largement glaçurée. Au droit de la goulette règne un décor réalisé au peigne, représentant une bande verticale incomplète, encadrée de deux arcatures ponctuées d'une pastille en applique.

Deux petits trous, peut-être destinés à fixer le chapiteau à la cucurbite, sont percés à la base du chapiteau, au droit de la goulette.

- Hauteur totale : 26 cm.
- Diamètre de la base : 23 cm.
- Découvert à Lisieux, rue du Capitaine Vié, opération de rénovation du quartier de la Poissonnerie - février 1974.
- Epoque médiévale, fin XIIIe-XIVe siècle..
- Probablement atelier de la région de Lisieux.

Second élément :

Bec de décharge, légèrement courbe, fixé sur un fragment de base de chapiteau et de gouttière. La surface interne conservée est recouverte d'une généreuse glaçure plombifère, ainsi que la face externe du bec de décharge.

- Diamètre estimé de la base du chapiteau : 23 cm.
- Longueur du bec de décharge : 11 cm.
- Découvert à Lisieux. Travaux de reconstruction de la ville - contexte inconnu.
- Epoque médiévale, vraisemblablement XVe siècle.
- Probablement atelier de la région de Lisieux.

Note : C'est cet élément, qui a permis de préciser la fonction du chapiteau précédent dont le bec a disparu et qui avait été identifié, à tort, comme élément d'épis de faîtage.

Fonctionnement des alambics médiévaux :

Il s'agit, dans les deux cas, d'alambics pour la distillation *per ascensum*, ou distillation droite.

Le chapiteau est placé sur une cucurbite, elle aussi en terre cuite, à l'intérieur de laquelle le liquide à distiller est mis à chauffer. Les vapeurs en montant dans l'appareil, viennent se condenser sur la paroi du chapiteau d'où la nécessité qu'elle soit glaçurée. Ensuite, elles s'écoulent sous forme de liquide vers la gouttière et sont évacuées par le bec de décharge vers un récipient extérieur. L'alambic est donc divisé en trois parties essentielles : la cucurbite, le chapiteau et le réceptacle à distillat. Dans le principe, le distillat peut être refroidi avant d'être recueilli dans le réceptacle. Le bec de décharge est alors prolongé par un tube traversant un bac de refroidissement rempli d'eau froide. Afin d'assurer une bonne étanchéité les joints des différents éléments sont lutés avec un enduit composé d'argile et d'autres substances.

Bien que l'hypothèse soit séduisante, rien ne prouve que ces alambics aient servi à fabriquer de l'eau de vie de cidre, ancêtre de notre bon vieux calvados (Attention l'abus d'alcool, même médiéval, est dangereux pour la santé. A consommer avec modération).

Claude Lemaître.
Mai 1999

Bibliographie : Aspects méconnus de la Renaissance en Ile-de-France - Musée archéologique du Val d'Oise - avril 1998 - p. 220-222.

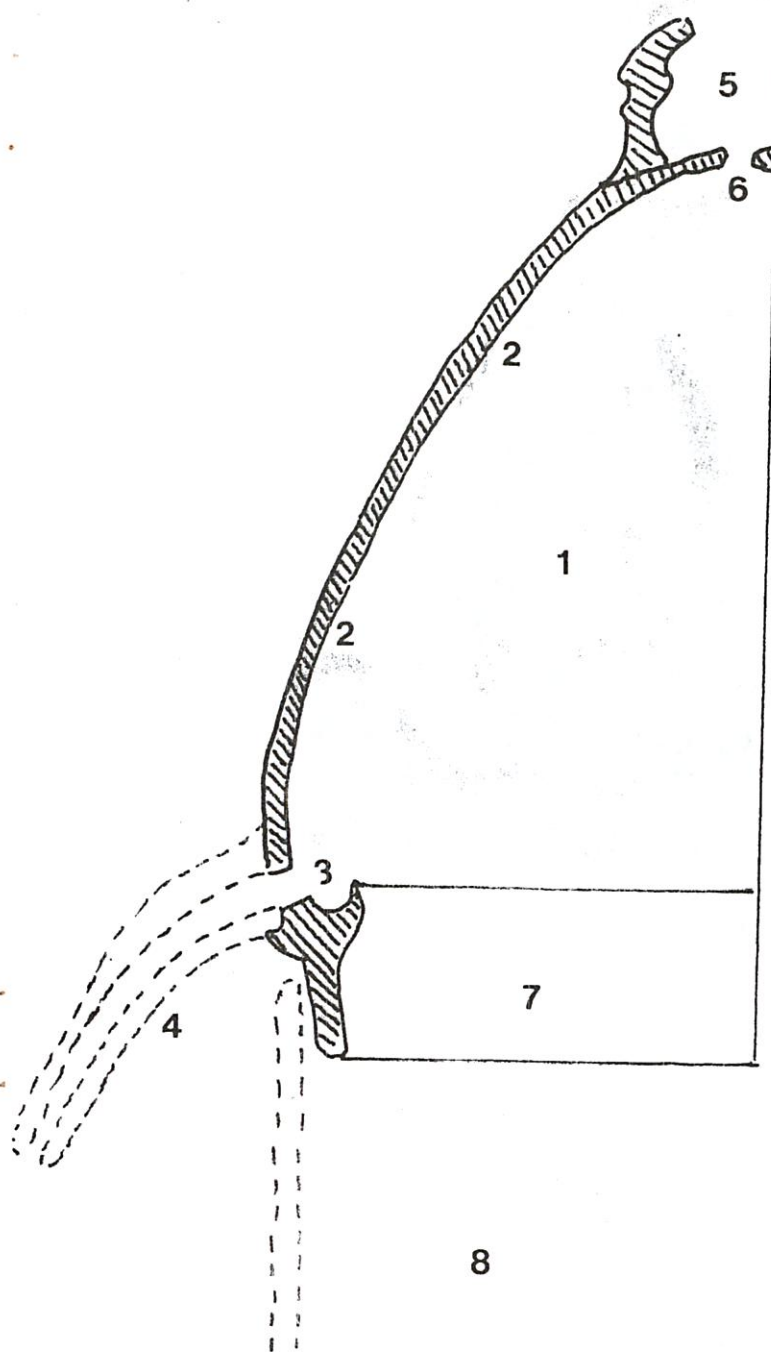
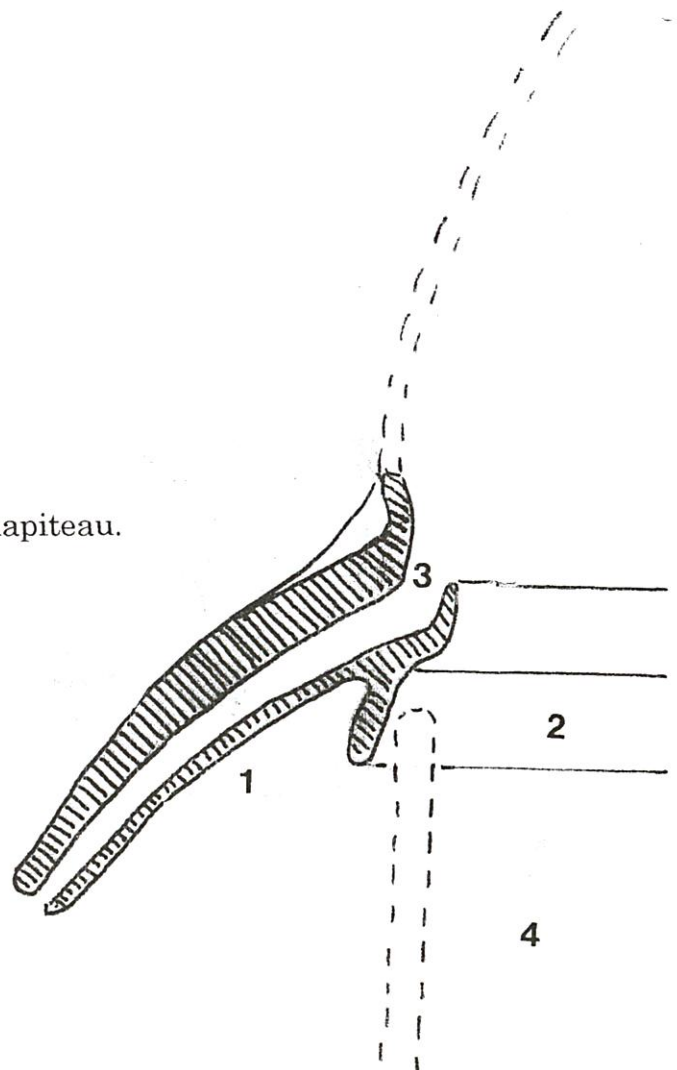


Figure 1 : Chapiteau d'alambic.

- 1 - Volume interne du chapiteau.
- 2 - Paroi glaçurée au plomb.
- 3 - Gouttière de réception.
- 4 - Bec de décharge disparu.
- 5 - Bouton de préhension rapporté.
- 6 - Trou de communication entre le volume interne du chapiteau et celui du bouton de préhension.
- 7 - Base du chapiteau destinée à l'emboîtement dans la cucurbite.
- 8 - Cucurbite.

Figure 2 : Bec de décharge et fragment de chapiteau.

- 1 - Bec de décharge.
- 2 - Base du chapiteau venant en recouvrement sur la cucurbite.
- 3 - Gouttière de réception.
- 4 - Cucurbite.



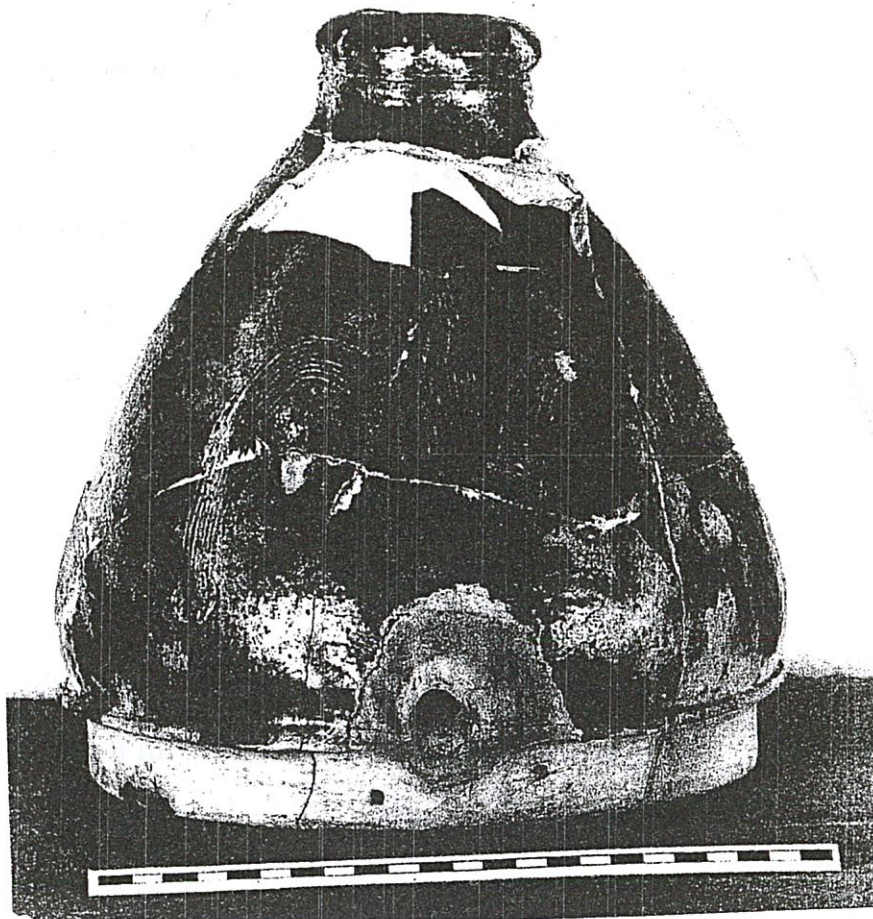


Figure 3 : Chapiteau d'alambic découvert à Lisieux, rue du Capitaine vié

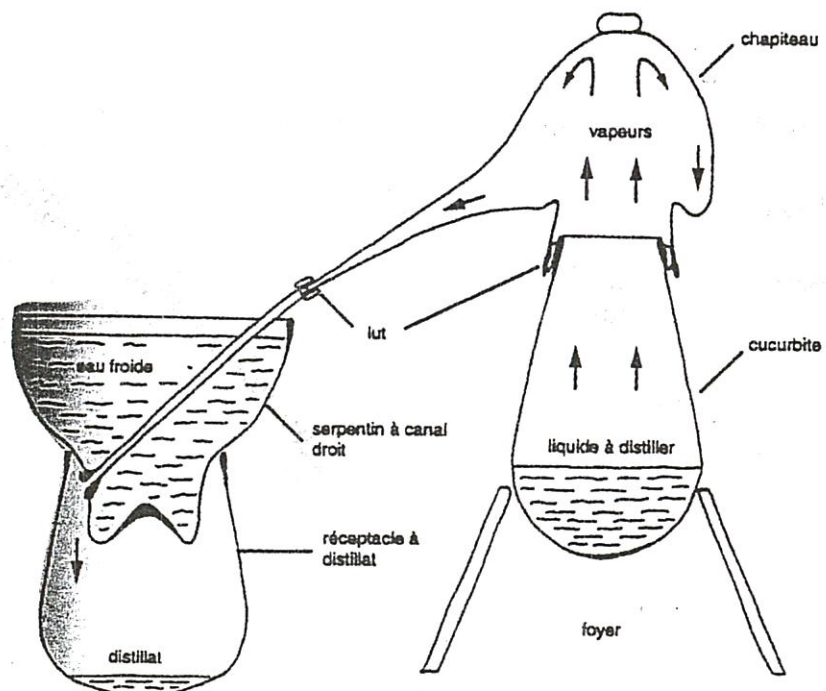


Figure 4 : Reconstitution conjecturale d'un alambic (d'après « Aspect Méconnus de la Renaissance en Ile-de-France »).

Le Fayel, une ferme

Dans le catalogue de l'exposition « Le Fayel, une famille, une ferme, un village, nous n'avions pas eu la possibilité, par manque de temps, d'étudier l'aspect économique de la ferme : ses activités, ses différentes productions, ses revenus. Grâce aux agendas tenus par Ernestine et Albert Longuet, à leurs livres de comptes, aux différentes factures de leurs fournisseurs et de leurs clients, à leur courrier commercial nous allons tenter d'approcher la vie économique de cette ferme.

Comme la plupart des fermes du Pays d'Auge, dans cette première moitié du siècle, les cultivateurs tirent leurs revenus essentiellement du lait et de la pomme.

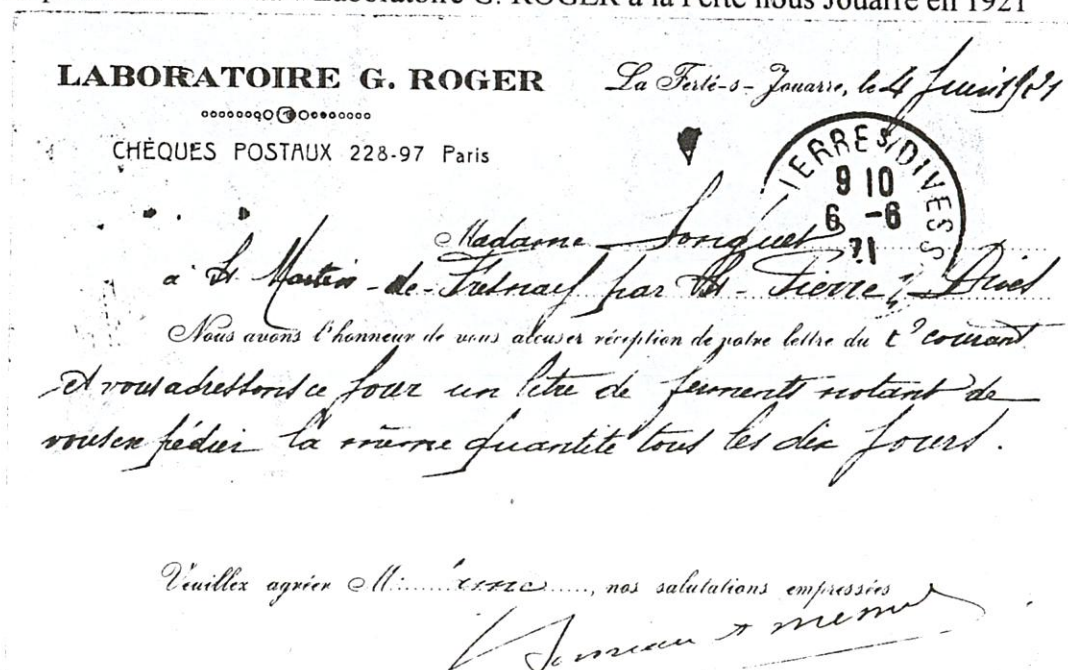
Le lait

Le lait est en partie produit sur la ferme, mais comme cette production est souvent insuffisante pour répondre aux commandes de fournitures de camemberts, Ernestine Longuet s'approvisionne auprès des fermiers du voisinage. La collecte de lait est faite au moyen d'une carriole, où sont rangés les bidons en fer.

La fabrication des camemberts¹

Après avoir été filtré dans un « couleu », sorte d'entonnoir évasé dans lequel se trouve un fin tissu en étamines, le lait est chauffé dans une chaudière pour atteindre une température de 28 à 30 degrés. Il est ensuite versé dans une bassine pour recevoir la présure qui va permettre de cailler le lait. La présure est un liquide qu'on extrait du quatrième estomac des jeunes veaux qui n'ont pas encore reçu d'autres aliments que le lait. Ce liquide a la propriété de coaguler le lait avec une telle force qu'une partie de présure suffit à coaguler 600 000 parties de lait. Pratiquement, on emploie 25 cm³ de la présure du commerce par 100 litres de lait.

Elle achète sa présure d'abord au « Laboratoire G. ROGER à la Ferté nous Jouarre en 1921

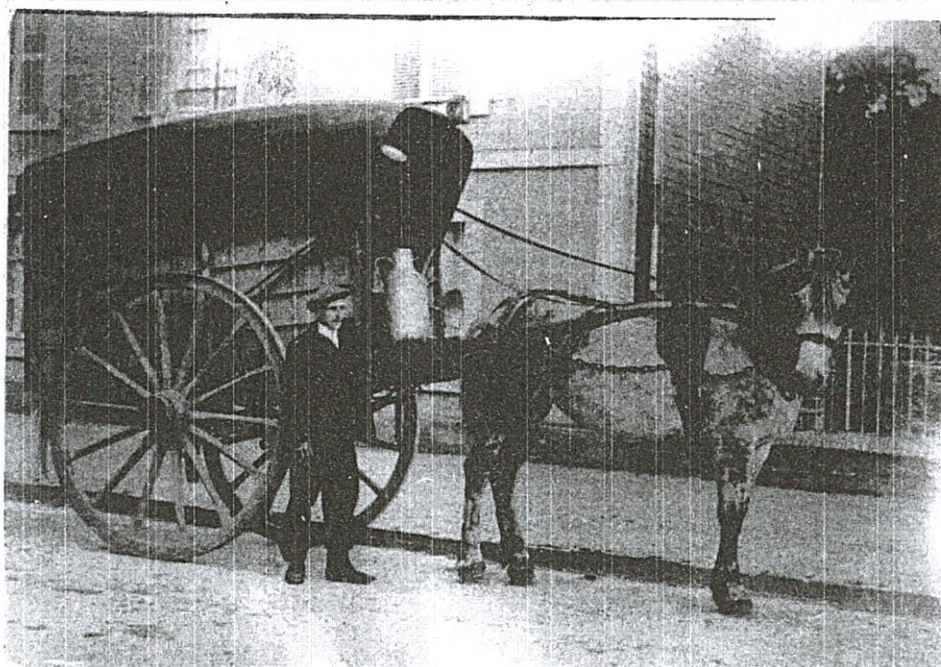


¹ V. Le Fort « La fromagerie de Saint Maclou », La revue illustrée du Calvados, janvier 1914

Achat de lait

Samedi 8 janvier 1921: Payer du lait 1,55 F – 1,60 F le pot

Fournisseur	prix du pot	nombre de pots	prix
Aumont	1.50	1152	1843
Blaise	1.50 F	681	1089
Lemaître	1.50 F	919	1424
Lemarois	1.50 F	606	939 F
Hie	1.50	281	435 F
Mesnil	1.50 F	59	91 F
Jouane	1.50 F	197	305 F
Jouane Maurice	1.50 F	79	122 F
Huard	1.50 F	1396	2223 F
Pendou	1.50F	724	1122 F
Maillard	1.50F	588	910 F
Petit	1.60F	877	1403F
Letournel	1.50F	206	319F
Ouin	1.60F	131	209F
lesaulnier	1.50F	205	317F
Coupel	1.50F	60	93F
Belliard	1.50F	216	334F
Percy	1.50F	1272	2035F
TOTAL		9648 Pots	15223 francs



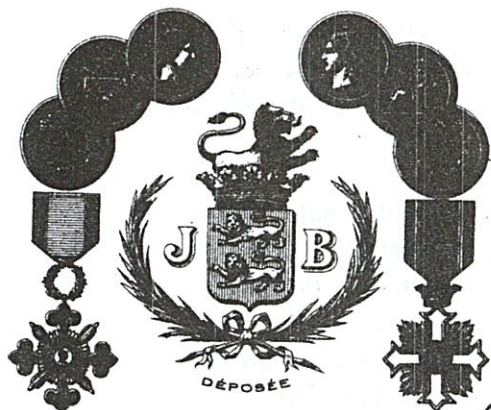
Carriole pour le ramassage du lait
Photo prise au billot vers 1920

Les marchandises voyagent toujours aux risques et périls du destinataire. Les réclamations pour mauvaise arrivée doivent être adressées au transporteur. En cas de contestation, le Tribunal de Siéoune sera seul appelé à prononcer.

ANCIENNE MAISON J. BONEY

Henri Serbour

FABRICANT A **LIVAROT** (Calvados).



26 MÉDAILLES & DIPLÔMES
de Grands Prix d'Honneur
Membre du Jury
Hors Concours

Compte Chèques Postaux
ROUEN 3838

Reg. du Comm. de Lisieux
N° 1398

Adresse Télégraphique :
LEBROU LUNARCE

TÉLÉPHONE 22

Mes traites ne sont pas une dérogation au lieu de paiement dans Livarot.

Valeur en mon monnaie fin avril

LIVAROT (Calvados), le 24 Mars

1925

[illegible]

FR.	C.	FR.	C.
	70	2/4 70	10
		2/4 80	

L' emprésure est une opération délicate qui nécessite un tour de main spécial. Pendant qu'on ajoute le coagulant le lait doit être rapidement brasé verticalement ; un mouvement circulaire compromettrait la bonne cohésion du caséum.

Au bout d'une heure et demie, la coagulation est parfaite et l'on est en possession d'une masse homogène faiblement consistante. Le lait caillé est alors placé dans des moules constitués par un cylindre sans fond en tôle étamée, d'une contenance de deux litres pour les fromages ordinaires et d'un litre pour les petits camemberts.

Ils sont alignés en longues files sur une longue table en bois, recouverte d'une natte en jonc, exactement semblable à celle qu'on utilise pour la fabrication de stores et entre les interstices de laquelle s'égouttera lentement le petit lait qui sera recueilli pour l'alimentation des porcs.

Ernestine Longuet élevait de nombreux porcs et elle avait même installé une canalisation entre sa fromagerie et sa porcherie, pour alimenter directement ses porcs, en petit lait

Ses stores étaient achetés chez Henry Noël à Saint-Julien-le-Faucon.

CLAYONS BAMBOU SUR FIL NICKEL

Henry Noël

Saint - Julien - le - Faucon

(CALVADOS)

M. Ernest Longuet

Fournisseur

Doit

SAINT-JULIEN-LE-FAUCON, LE

19

EMILE MORIERE, L'IMPRIMER 7-19

100 clayons neufs à 4 fils
50 petits clayons occasion à 2 fils
20 clayons réparés à 4 fils

a	2 75	2 75
	1.	50
	2.	40
		<u>3 65</u>

Total 3 65

Les moules, les nattes, la table sont , après chaque opération, l'objet d'un ébouillantage et d'un lavage minutieux.

Le lait coagulé est puisé à l'aide d'une louche dans la bassine en évitant les cassures de la cuillerée ainsi prélevée. Tous les moules d'une dalle reçoivent ainsi une première cuillerée, puis une seconde et ainsi de suite, c'est à dire que la fromagère devra revenir cinq fois au même moule avant que celui-ci ne contienne les deux litres de lait nécessaires à la confection d'un fromage. L'égouttage demande de 8 à 12 heures. La laiterie où sont fabriqués les fromages est maintenue à une température de 18 à 20°. Les fromages retournés restent à l'égouttage et sont salés le surlendemain du jour où ils ont été fabriqués.

Le salage s'opère en roulant le fromage dans le sel par la tranche et sur les deux faces. Cette opération demande le plus grand soin car la bonne conservation du produit en dépend. Les fromages sont ensuite portés dans le hâloir, ou séchoir, composé d'étagères supportant de légères claies de bambou. Les fromages y séjourneront suivant la saison de 15 jours à un mois. Ils sont enfin enveloppés dans une feuille de papier paraffiné et emballés dans une boîte en bois.

Ernestine Longuet achète ses boîtes et ses caisses aux établissements G. LEROY à Livarot ou à Saint-Pierre-sur-Dives.

BOIS DE PAYS EN GRUMES & DÉBITÉS
BOIS DU NORD
BOÎTES, CAISSES & EMBALLAGES
pour toutes Industries
SPÉCIALITÉ POUR BEURRES & FROMAGES
Adresse Télégraphique :
BOÎTES-LEROY-LIVAROT
TÉLÉPHONE N° 8

Etablissements G. Leroy

ETABLISSEMENTS G. LEROY & SOCIÉTÉ DES BOIS DE NORMANDIE RÉUNIS
MANUFACTURES D'EMBALLAGES, SCIERIES, INDUSTRIE & COMMERCE DES BOIS

Société Anonyme au Capital de 5 000 000. de Fr. entièrement versé.

Monsieur Longuet
Fromagerie
St Martin de Fresnay

Usine de **LIVAROT** (Calvados)

le 15 juil 1920

Doit

RELEVÉ

<i>Cloué</i>	<i>31</i>	<i>ni relevé</i>				<i>1697 85</i>
<i>glue</i>	<i>4</i>	<i>ni facture</i>				<i>1095 90</i>

La commercialisation des camemberts et du beurre

La fabrication du camembert s'est considérablement développée à la fin du XIXe siècle et au début du XXe grâce à la présence du chemin de fer. Fromage fragile, le camembert ne peut supporter que des délais de transport rapides que seul le train est en mesure de lui fournir. Albert Longuet expédie toutes ses commandes à partir de la gare de Saint-Pierre-sur-Dives.

EXPÉDITION À REMPLIR AU DÉPART

CHÉQUE DE L'EXPÉDITEUR

Date et heure de remise: **20.10.08**

Lieu de remise: **SAINT-PIERRE SUR DIVES**

Expéditeur: **ALBERT LONGUET**

Destinataire: **GRANDE VITASSE**

Objet: **25 1/4 camemberts**

Port payé: **1.00**

Détail des frais taxes au départ:

PORT PAYÉ TOTAL	TRANSPORT	DEBOURSÉS	SAISIE AU DÉPART	AU DÉPART	SAISIE À L'ARRIVÉE	PORT AU TOTAL
1.00	1.00	2.00				4.00

(*) Droit de timbre perçu en compte avec le Trésor.

Le transport et la livraison, de gare en gare, ont lieu dans les délais fixés par les arrêtés ministériels et qui résultent des décisions ministérielles approbatives du service des trains. Il convient, pour éviter des difficultés, que toute réclamation soit accompagnée du récépissé à l'expéditeur si le transport a eu lieu en port payé, ou du récépissé au destinataire si le transport a eu lieu en port dû.

Montant du remboursement: **2.00**

Frais de retour des fonds à la charge du destinataire: **2.00**

Franchise: **2.00**

Avis au destinataire: **2.00**

Magasinage: **2.00**

TOTAL: **10.00**

FROMAGES DE CAMEMBERT

Envoi de A. LONGUET

A SAINT-MARTIN-DE-FRESNAY

Par SAINT-PIERRE-SUR-DIVES (Calvados)

HALLES CENTRALES DE PARIS
PAVILLON N°12
VENTE EN GROS DES FROMAGES

MANDATAIRES

TÉLÉPHONE
LOUVRE 16-56
INTER SPÉCIAL 483

15, Rue de Turbigo

Vendu le 17. 10. 1925
pour le compte de Monsieur Auguet
du 1/4 1/2 colis fromages

IMP. P. LAMY & C^{ie} PARIS

B.C. PARIS N° 53.825

La Caissière est ouverte tous les jours de 9 h. à midi et de 2 h. à 4 h. excepté le Dimanche

TOTAL 477

FRAIS TARIFÉS

Loi du 11 Juin 1896

Transport
Camionnage
Moyens
Ouvr. 415
Arbre
Poids public
Télégramme
Mandat poste
Décharge
Garde
Déchets
Compt. Mireux

Commission

24

PRODUIT NET

Commission 24
Corriector. 439/0
PRODUIT NET.
Vente difficile. Nous fournis
au moins de nos intérêts.

MEMORANDUM

BEURRE - FROMAGES

TELEPHONE
LOUVRE 20-08

Ach. Jourdaine

Le 22/6

Monsieur Conguez.

9, Rue de la Ferronnerie (Halles Centrales) - PARIS

Je suis bien contrarié que
vous ne m'expédiez pas fromages,
actuellement que la vente est très
active; nous avons eu un très mauvais
passage il y a quelque temps mais
en ce moment compte sur de bons cours.

En vous remerciant de votre
absence.

Je vous prie Monsieur
respectueusement
S. Jourdaine

MEMORANDUM

BEURRE - FROMAGES

TÉLÉPHONE
LOUVRE 20-08

Ach. Jourdaine

9, Rue de la Ferronnerie (Halles Centrales) - PARIS

Le 7 juin 1921
Monsieur Longuet
à 4. Pièce

ALIMENTATION ::::

::: HABILLEMENT

::: MERCERIE ::::

F. Bouquet

Route Nationale

POTIGNY (Calvados)

Potigny, le 24 juin 1921.

Monsieur Bouquet
Je vous adresse ci-joint un mandat
de 10 francs le montant d'une commande
à (10^{fr}) l'adresse du 20 juin
Bouquet & Fils, Potigny (Calvados)

BEURRES & FROMAGES

PRODUITS FINS DE SAVOIE

J. Recordon

Rue de l'Étoile, 6

Entrepôt : 26, Rue du Baignoir, 26

MARSEILLE

Marseille, le 24/6 1921

TÉLÉPHONE 54.28

Monsieur Longuet



Adresse Télégraphique et Postale
DESROUSSEAUX-MASURE · TOURCOING

L. Desrousseaux-Masure

FACTEUR AGRÉÉ PAR LA VILLE
Assermenté près le Tribunal de Commerce en 1894
BUREAUX AUX HALLES
Cautionnement versé à la Caisse Municipale
POPULATION : 90.000 Habitants

VENTE A LA CRIÉE
tous les jours
MARÉES - FRUITS - PRIMEURS
DENRÉES ALIMENTAIRES

POUR CAUSE D'HOMONYMES. BIEN METTRE :
DESROUSSEAUX - MASURE

Relevé de compte N°

Le 17 janvier 1922

Richard DAVY
Monsieur Longuet
St Martin de Fresnes
L'honneur de vous remettre ci-dessous votre relevé de compte des bordereaux à ce jour que le contrôle vous a adressé dont inclus mandat-poste.

Dans l'attente de vos nouveaux envois recevez Monsieur mes sincères salutations.

L. Desrousseaux-Masure.

Dates des Envois	Nombre de Colis	N° des Bordereaux	BRUT	NET	FRAIS DE DEBOURS	F.
15 Janv.	2	284	186 -	156 60		10
Paiement de 1.55					Mandat poste	1 20
					Télégramme & affranchissement	0 25
					Manutention	0 75
					Retour de colis	-
Débours à déduire :				4 15	Droit d'abri 1 ^{er}	1 85
Total				152 45	Total	4 15

Monsieur, Comme vous pouvez voir en rendant compte les cours sont en hausse notable - Aussi j'espère que vous me mettez en garde une expédition qui me récompensera de mes efforts à vous donner satisfaction.

Bien entendu salutations
Davy

Références : Comptoir National d'Escompte de Paris
Les règlements sont faits aux débits des Expéditeurs.

Principaux clients :

- Crèmerie R. LEROY 52, bis boulevard de Versailles Saint Cloud
- DESROUSSEAUX-MASURE Halle de Tourcoing
- CATTEAU Albert Halle centrale de Lille
- Maison DELACOUR-HEURTAUX Négociant en épicerie Briouze
- Maurice JUS 25 rue porte-au-berger Caen
- F. BOUQUET Route nationale Potigny
- Alimentation générale NOGA 5 rue Rollon Le Havre
- Laiterie fromagerie DUTERTRE 10 rue Martinville Rouen
- Epicerie E. LEBOUCC Rabodanges
- Fromage et salaison DUBOIS-DUVAL Durtal (Maine et Loire)
- F. RECORDON 26 rue du Baignoir Marseille
- Société générale des négociants en fromages 19 rue Berger Paris
- Constant HURAND 19,22 rue des moines Paris
- Georges MARIE Marché des ternes Paris
- Restaurant P. VERMONT 9, rue du moulin Caen
- A. GUILBAUD 3 rue des potagers Bellevue (Seine et Oise)
- DUPUY Place Belle-croix Falaise
- Ach. JOURDAINE 9, rue de la Féronnerie Paris
- POMMEL 61 rue de Lafayette Rouen

et bien entendu les épiceries locales de Saint-Pierre-sur-Dives et Livarot ainsi que quelques restaurants.

Cette liste a été dressée à partir des factures retrouvées, elle n'est donc pas exhaustive. Elle permet simplement d'avoir un aperçu de la diversité géographique de la clientèle. Les commandes sont effectuées par courrier ou encore fréquemment par télégramme. Les caisses de fromages sont expédiées en gare de Saint-Pierre-sur-Dives.

Les relations entre Ernestine et Albert Longuet et ses clients sont généralement bonnes. Néanmoins, ils reçoivent, parfois, quelques reproches concernant la qualité de leurs fromages :

« Monsieur,

Votre dernière expédition de fromages ne nous a pas donné satisfaction car non seulement la marchandise est blanche mas elle est surtout échauffée.

Nous attendons aujourd'hui votre envoi de quatre caisses avec l'espérance que la marchandise sera plus vendable surtout au prix qu'elle atteint maintenant.

Vous demandant d'apporter tous vos soins à mes expéditions pour que nos relations commerciales puissent se poursuivre agréer, Monsieur, nos salutations distinguées. »

Mais certains clients comme DUBOIS-DUVAL ne manque pas de lui adresser ses compliments :

« Le 6 novembre 1920

Monsieur Longuet,

Ci-inclus mandat de 420F montant de votre dernier envoi.

J'ai des compliments à vous adresser pour votre dernière expédition. La fleur est bien blanche, la pâte belle et la grosseur convenable. J'espère que vous continuerez. En même

temps, j'espère que vous vous emploierez à ce que les fromages ne noircissent plus en vieillissant comme ils l'ont fait jusqu'ici.

Bien à vous. »

La maison DUBOIS-DUVAL emploie une expression imagée pour regretter qu'une fois encore l'expédition comprenait une boîte vide :

« Le 7 janvier 1922
Monsieur et madame Longuet,
Dans une caisse de la dernière expédition, il y avait encore **une boîte veuve de son fromage**. Cela est vraiment disgracieux.
La semaine prochaine je vous adresserai 38 caisses vides.
Enfin, envoyez nous 10 douzaines de beaux fromages bien frais, comme les derniers, jeudi 12 et envoyez nous votre relevé pour décembre 1921. »

Parfois certaines lettres mettent en cause la vie politique pour expliquer une mévente ainsi le 4 mai 1921 la maison DUBOIS-DUVAL écrit :

« Pour le prochain envoie, je vous écrirai ou vous télégraphierai. Nous ne savons plus comment faire. Ce n'est pas l'occupation de la Ruhr qui mettra de l'argent dans notre poche. Il n'y a plus d'allocations donc plus de galette. Le beurre vaut ici 4 francs la livre (Moins bon que le votre, entendu. Mais le prix est toujours là). Enfin vos gros syndiqués veulent recommencer le coup qu'ils ont déjà fait. Ils ne sont jamais saouls. Gare la casse.

Bien à vous et bonne santé.

J'attends avec impatience votre expédition du 2. Ce que ça va bien en France !

Signé J.DUBOIS ».

Ernestine Longuet fabrique également du beurre qu'elle vend surtout à Paris quand sa production n'est pas suffisante elle en achète à la beurrerie et fromagerie A. LE PETIT.

BEURRERIE & FROMAGERIE

De la Vallée d'Auge

A. Lepetit & ses Fils

SAINT-PIERRE-SUR-DIVES (Calvados)

M^{me} Longuet

Doit

Le 28 Jan 1922

Albert Marie, St-Pierre-s-Dives

28	Siège beurre	5.35	149 60
----	--------------	------	--------



Halles Centrales de Lille

(NORD)

A. Catteau

Facteur agréé par la Ville,
ASSERMENTÉ
près le Tribunal de Commerce,
CAUTIONNEMENT DÉPOSÉ

MARÉE
FRUITS, PRIMEURS
GIBIERS, VOLAILLES - DENRÉES ALIMENTAIRES

TÉLÉPHONE N° 1580

Lille, le 10 NOVEMBRE 1921

Monsieur A. LONGUET

St MARTIN de FRESNAY

=====

Monsieur,

Comme la température est meilleure, permettez-moi de vous informer que quelques envois de fromages et quelques caisses d'œufs seraient très bien accueillis et obtiendraient sûrement des cours avantageux les mercredi et samedi principalement.

Vous pouvez compter sur tous mes soins, rien ne sera négligé pour vous donner entière satisfaction.

Comptant sur vous, comme vous pouvez compter sur moi en l'attente d'avoir cet honneur;

Recevez, Monsieur, mes sincères salutations.

La vente du beurre est souvent difficile. Fluctuation des cours du marché, mise en cause de la qualité :

« Albert DELACOUR
Place du Marché
Briouze

Le 22 septembre 1920

Monsieur et madame Longuet,

Vous voudrez bien me faire adresser pour lundi deux caisses de camemberts.

Quelle dégringolade pour le beurre. Aujourd'hui nous avons une grande foire le beurre ne valait que 5,50 F la livre. Les cultivateurs n'étaient pas contents aussi ils n'ont pas acheté les denrées chères. »

M. BOUCHILLOT

Paris le 4 juin 1925

« Monsieur Longuet,

J'ai bien reçu hier votre colis de beurre salé mais je crains bien qu'il ne se conserve pas si bien car il reste beaucoup de petit lait dedans.

Ce matin j'ai reçu votre facture mais je pense que vous avez fait une erreur car vous me le comptez à 6,50F la livre alors que vous me le proposiez sur votre lettre du 14 mai de 5,50 F à 6 F. Et l'année dernière je l'ai payé 5,50F la première qualité.

Je vais donc vous envoyer la somme que je vous dois en comptant le beurre à 6 F la livre.

Et je pense qu'ici nous serrons bien d'accord ; vous voudrez bien me le faire savoir. Recevez Monsieur, mes sincères salutations. »



La pomme, le cidre, le calvados

Albert et Ernestine Longuet commençaient la cueillette des pommes au mois de Septembre .
En 1913, ils commencent à cueillir le 16 septembre, ils emploient des journaliers qui sont payés « à la loue » c'est à dire au nombre de barretées ramassées (la barretée équivaut à peu près à un demi – hectolitre de pommes).

Compte des pommes cueillies par Gaston Bécher

Commencer à cueillir le 16 septembre Pré l'Abattoir
Le 17 septembre charrier

1 ^{er} voyage	pommes	27 barretées
2 ^{ème} voyage	pommes	26 barretées
3 ^{ème} voyage	pommes	26 barretées ½
21 septembre	pommes	54 barretées
24 septembre	pommes	42 barretées
27 septembre	pommes	33 barretées
27 septembre	poires	6 barretées
9 octobre	pommes	50 barretées
13 octobre	pommes	67 barretées
14 octobre	pommes	18 barretées
15 octobre	pommes	64 barretées
16 octobre	pommes	52 barretées
19 octobre	pommes	30 barretées
23 octobre	pommes	18 barretées
24 octobre	pommes	40 barretées
25 octobre	pommes	22 barretées
28 octobre	pommes	60 barretées
28 octobre	pommes	58 barretées
4 novembre	pommes	44 barretées
6 novembre	pommes	26 barretées
8 novembre	pommes	95 barretées
11 novembre	pommes	28 barretées
14 novembre	pommes	52 barretées
Total		938 barretées

Réglé le 14 novembre 1913.

Compte des pommes Cour de Maison cueillies par nous

Le 17 septembre		
1 ^{er} voyage	pommes	12 barretées
19 2 ^{ème} voyage	pommes	5 barretées
21 septembre	pommes	5 barretées
6 octobre	pommes	100 barretées
8 octobre	pommes	90 barretées
11 octobre	pommes	100 barretées
14 octobre	pommes	36 barretées
16 octobre	pommes	66 barretées
19 octobre	pommes	70 barretées
23 octobre	pommes	68 barretées
24 octobre	pommes	44 barretées
2 novembre	pommes	3 barretées
4 novembre	pommes	8 barretées
6 novembre	pommes	25 barretées
7 novembre	pommes	37 barretées
11 novembre	pommes	45 barretées
12 novembre	pommes	12 barretées

Cour de la maison	Total	727 barretées
Plati à M. Gustave	Total	265 barretées
Les pièces	Total	36 barretées
Pré Biette	Total	948 barretées

Total 1976 barretées



Pommes cueillies par
 Reicher Gaston
 Commencé à cueillir le
 16 Septembre Pré l'abattoir
 17 Septembre charrier

15	voies	frommes.	27 bar.
21	id	id	26 bar.
3	id	id	26 9/16
21	Septembre	id	34 bar.
22	id	id	42 bar.
27	id	frommes	33 baratq.
27	id	lunes	6 baratq.
9	Octobre	frommes	30 baratq.
13	"	"	67 1/2
14	"	"	18 "
18	"	"	64 "
16	"	"	82 "
19	"	"	30 "
23	"	"	18 "
24	"	"	40 "
29	"	"	22 22
28	"	"	60 baratq.
"	"	"	88 "
Novembre	"	"	44 "
6	"	"	26 "
8	"	"	95 1/4
11	"	"	28 Baratq.
14	"	"	88 "

17	Sept		
18	voies	frommes.	12 bar.
19	22	Voies Frommes.	9 bar.
21		Détails	9 bar.
6	Octobre	frommes.	100 bar.
8	"	"	90 bar.
11	"	"	100 bar.
14	"	"	36 bar.
16	"	"	66 bar.
19	"	frommes	40 bar.
23	"	"	68 "
24	"	"	44 "
29	"	"	3 "
4	Novembre	"	8 "
6	"	"	25 "
8	"	"	87 "
11	"	"	46 "
12	"	"	12 "

Cours de la Maison Total : 727 baratq.
 Mairie de Gaston " : 269 "
 Les Pièces " : 36 "
 Pré Nielle " : 948 "
 1976

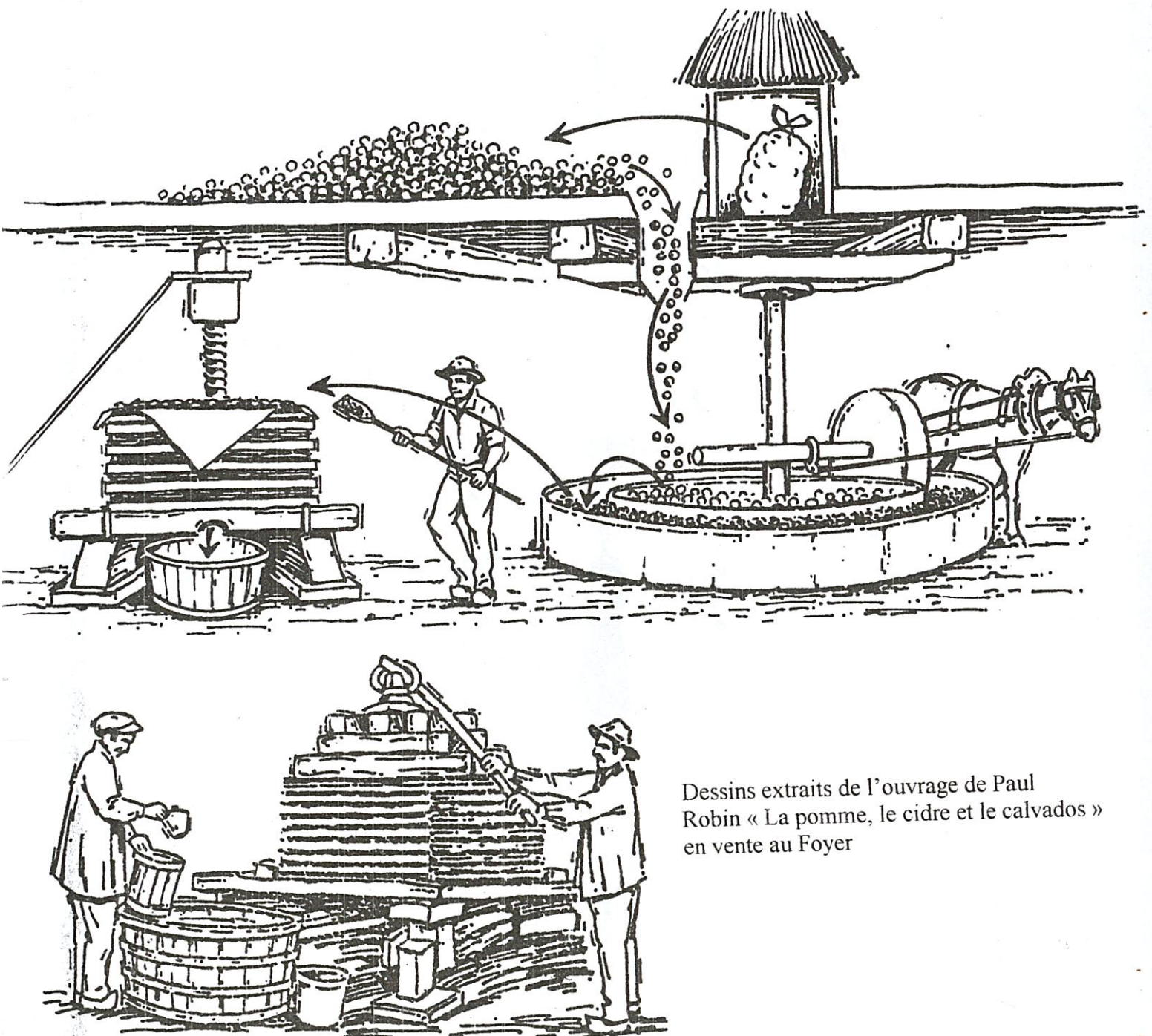
948
 0.12
 3440
 848
 1542.6
 662.0

Total 938
 940
 14 Novembre

Oréole
 le 14
 1913
 Monquies
 Reicher

La fabrication du cidre²

Au début du siècle, le cidre était fabriqué de la façon suivante : les pommes pilées dans l'auge en bois ou en granit étaient déposées dans une cuve où elles macéraient un jour ou deux. Puis on commençait à « monter le marc » en le déposant, à l'aide de la pelle en bois, une première couche de dix centimètres d'épaisseur appelée tuile, myée ou lit. Le marc était dressé avec un cadre en bois et aplati à la taloche ou « doreu ». On plaçait alors le « gleu », paille de seigle coupé vert avant la floraison et séché debout, en prenant soin de déposer l'épi vers le centre de la tuile où l'on aménageait une gouttière avec un pilon en bois ou avec une petite chène à lait. Auparavant le « gleu » était peigné avec un peigne à longues dents en bois ou en fer afin de le débarrasser des feuilles sèches. On montait ainsi une quinzaine de tuiles puis on « billotait », c'est à dire que l'on plaçait sur la dernière couche de marc une rangée de planches, puis des billots de plus en plus gros dans l'ordre suivant : 8 petits billots, puis 4 plus gros ; les deux derniers étant surmontés du « béliet ». puis on pressait en serrant la vis par degrés à mesure que le cidre s'écoulait.

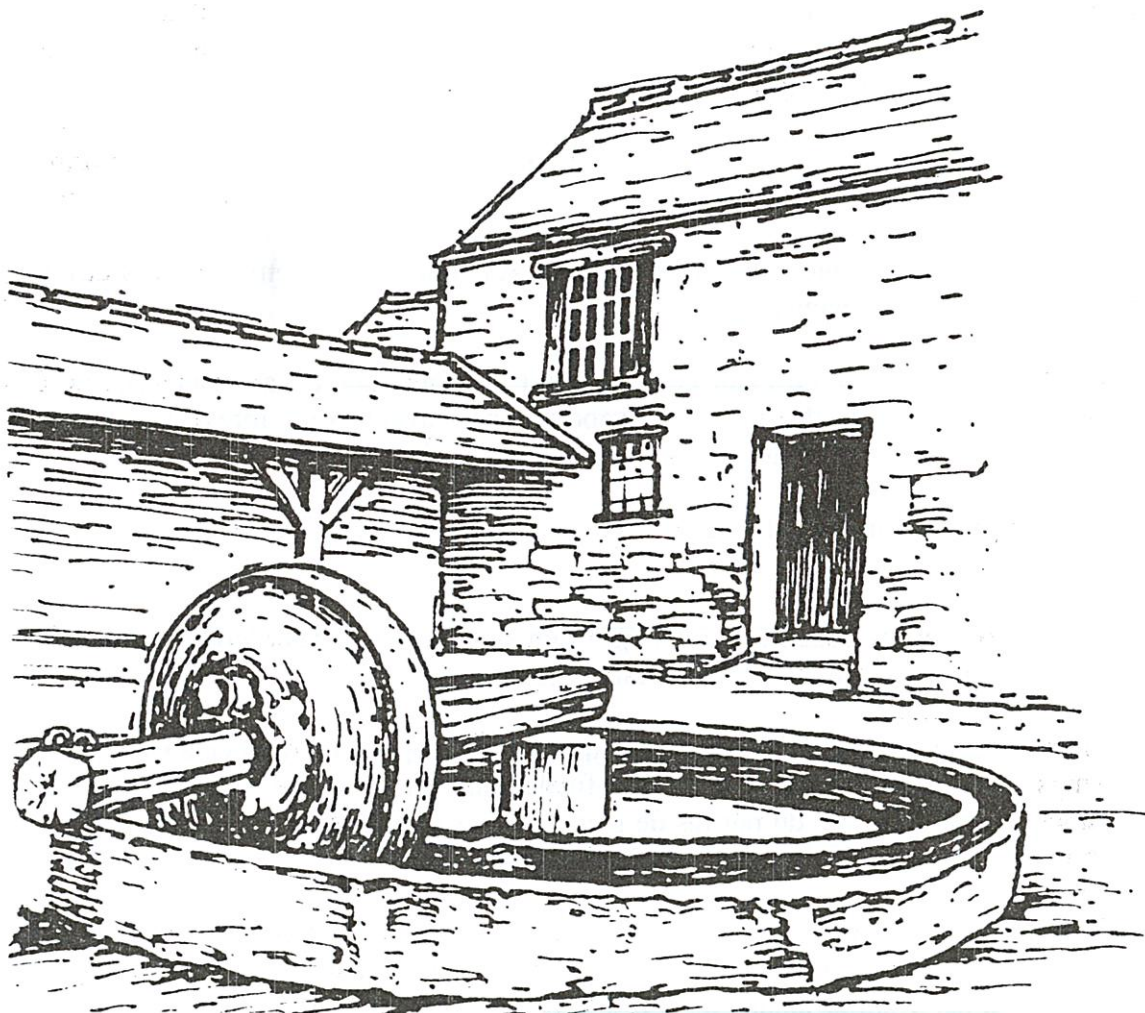


Dessins extraits de l'ouvrage de Paul Robin « La pomme, le cidre et le calvados » en vente au Foyer

Le pressage terminé, on démontait la motte de marc en mettant le gleu de côté et on portait le marc à nouveau dans l'auge où on ajoutait une certaine quantité d'eau. Quand il était bien humecté, on recommençait le pressage en montant de nouvelles tuiles. Cette opération s'appelait le rémiage et le cidre obtenu « la boisson » à usage familial. Dans certains cas, on pratiquait même le tiersage qui consistait à refaire une troisième fois toutes ces opérations.

Le pressage terminé, le marc était découpé en briques carrées de trente cm de côté qui étaient données au bétail. Le marc de poires était mis à sécher et fournissait un excellent combustible dont les longues flammes bleutées égayaient les cheminées pendant les veillées d'hiver.

Le gleu a disparu, les chevaux, depuis quelques années, ont cessé de tourner dans l'étroit pressoir. La toile, déjà utilisée par les Anglais au XVIII^e siècle, a remplacé la paille de seigle et le broyeur mécanique a supprimé la lourde roue de bois ou de granite ainsi que le tour de granite réduit le plus souvent à un rôle décoratif.



La fabrication du calvados³

A proximité d'un groupe de caves un petit bâtiment contient l'une des bouilleries. Sous les chaudières enchâssées dans l'argile du foyer pétille le feu clair des sarments et les racines des pommiers morts, généreux jusqu'au bout.

Le cidre apporté dans les tonnelets est déversé de l'extérieur dans un récipient hermétique en cuivre, le chauffe-vin, imaginé par Argant au commencement du XVIII^e siècle. Ce récipient qui est de même contenance que le premier alambic, recèle un serpentin dans lequel circulent les vapeurs alcooliques émises par la chaudière, avant de se rendre dans la cuve de réfrigération placée au dehors sous un appentis. Cette circulation a un double but: commencer le refroidissement des vapeurs et utiliser leur chaleur pour attédir le liquide à distiller qui ne demandera plus qu'un temps de chauffe très réduit, économie de temps et d'argent.

Chaque chaudière contient 225 litres. Cette quantité de cidre pur donnera en première opération une quarantaine de litres de « petite eau », c'est à dire un mélange d'eau distillée et d'alcool pesant à l'alcoomètre de 15° à 16°. Cette petite eau reprise dans le second alambic donne pour 200 litres 50 litres d'eau-de-vie pesant 66° à 67°.

Opération très simple comme il paraît, et d'un automatisme rendu plus absolu par la création d'appareils perfectionnés qui sont censés donner un produit parfait au presque au premier jet.

Eh bien, ce n'est pas si simple que cela et l'on va voir que comme en beaucoup d'autres choses trompeuses, il y a la manière.

Le cidre ne contient pas que de l'eau et de l'alcool. Sa fermentation a donné naissance à différents produits qui à la distillation s'évaporent soit avant, soit après eux et qu'on dénomme pour cette raison « impureté de tête » et impureté de queue ».

Les premières comprennent les aldéhydes les éthers et les alcalis, qui, extrêmement volatils se présentent d'abord.

En fin de distillation, on recueillera, sans que rien ne l'indique, des alcools propyliques, amyliques, butyliques, etc... qui sont de véritables poisons.

Si l'on n'y prend garde et surtout si l'on ne fait qu'une seule opération, tout cela est condensé en même temps que l'eau de vie, si bien que finalement, on se trouve en possession d'un Calvados authentique, fait avec du pur jus de pomme, mais qui n'en est pas moins détestable, et par son goût, et par les produits nocifs qu'il contient.

Les bouilleurs expérimentés savent parer à ces graves inconvénients en mettant soigneusement de côté les premiers litres de « petite eau » et en arrêtant la chauffe avant que les esprits les moins volatils aient pu s'évaporer. Pour terminer ce court aperçu sur le « calvados » rappelons un procédé très simple et très pratique qui permet de déterminer avec exactitude la teneur alcoolique d'un cidre quelconque. Il a été imaginé par M. Hie, l'honorable adjoint au maire de St Pierre-sur-Dives, qui est en même temps un pharmacien-

³ V. Le Fort « La Bonne Goutte ». La Revue illustrée du Calvados, février 1914.

chimiste émérite. On fait bouillir un demi litre ou plus du cidre à éprouver pendant un quart d'heure afin d'en évaporer tout l'alcool : on se trouve donc en possession d'un liquide contenant de l'eau, des matières sucrées, mucilagineuses, salines, terreuses, pectiques, etc..., mais ne recelant plus d'alcool. Si l'on remplit de ce liquide une éprouvette et qu'on y plonge un alcoomètre, celui-ci donnera une indication quelconque inférieure à 0°. On coiffera alors le tube d'un petit cornet de papier qu'on rognera sur son pourtour jusqu'à ce que le 0° de l'échelle affleure le liquide. On aura ainsi un instrument taré sur un liquide contenant 0 alcool. Si l'on jette le cidre bouilli et qu'on le remplace par du cidre frais tiré, les mêmes constituants s'y trouveront, plus l'alcool dont le pèse-liqueur indiquera la quantité.

Albert Longuet vendait son cidre et son calvados à des restaurateurs de Falaise et de Caen ainsi qu'à des particuliers du canton de Saint-Pierre-sur-Dives.



Caen 44 rue de Bayeux
23 6 1925

Monsieur Longuet

Je vous avais dit lors de votre dernière livraison que j'aurais probablement encore besoin d'eau de vie en juillet mais ça a été plus vite que je ne croyais et je commence ma foi à être à court.

Si toutefois vous veniez au marché vendredi ne pourriez-vous pas m'en apporter un hecto de la même. Je prendrais bien aussi quelques litres de vieux comme la dernière fois si vous en avez même qu'il serait plus vieux sans toutefois être plus cher.

Si toutefois vous ne pouviez me fournir soit que vous n'en ayez pas ou que vous ne soyez pas d'accord sur le prix, je vous serais reconnaissant de me le faire savoir par retour du courrier.

En l'attente, recevez, M et Me mes respectueuses salutations.

Caen 44 rue de Bayeux
23. 6. 25

Monsieur Longuet

Je vous avais dit lors
de votre dernière livraison que
j'aurais probablement encore
besoin d'eau-de-vie en juillet
mais ça a été plus vite que
je ne croyais et je commence
ma foi à être à court.

Si toutefois vous veniez
au marché vendredi ne pourriez-
vous m'en apporter un hecto
de la même. Je prendrais

La Fenaison

Avec la fabrication des fromages, la production de cidre et d'eau de vie, la fenaison tenait une large place dans les travaux saisonniers de la ferme du Fayel. Généralement, on commençait les travaux de fenaison au mois de juillet et ils duraient quelquefois jusqu'au mois de septembre. Avant la première guerre mondiale, le fauchage de l'herbe était fait à la main, à l'aide la faux fréquemment « battue » sur la petite enclume⁴ fichée en terre, puis aiguisée au moyen de la pierre conservée dans le « buhot », corne de vache maintenue à la ceinture du faucheur. Il faudra attendre 1920, pour que les premières faucheuses fassent leur apparition dans la région.

L'herbe coupée était laissée sur le pré jusqu'à ce que les rayons du soleil l'aient transformée en foin. Le foin était d'abord mis en « rôdes (nom donné au foin rangé en lignes parallèles de faible hauteur. On le mettait ensuite en « cabots » ou « vieillottes » (petits tas de foin) qui servaient à dresser le mulon. Pour faire la meule ou mulon on commençait par disposer les « cabots » en cercle puis les enfants tassaient ou plutôt « pilaient » le foin au fur et à mesure que le mulon s'élevait. La pointe du mulon était faite avec les râtelures. Le mulon était alors « accouplé » ou « enfaîté ». Les botteleurs, qui travaillaient au pied du mulon, étaient recrutés au marché de Saint-Pierre-sur-Dives. Ils étaient reconnaissables à leur croc utilisé pour attraper le foin et à un morceau de toile de bâche ou de basane cousue sur le pantalon.

Le foin pouvait être rentré dans les greniers, en vrac. Il était alors bottelé plus tard comme le montre le compte de foin ci-dessous :

Compte du foin bottelé par Raphaël Cagnard, année 1913

Juillet	vieux foin	bottes
Le 3	surgrenier	205
4	sur pressoir	275
5	sur pressoir	322
	total	802

⁴ Tous ces objets sont présentés à notre exposition, dans la dernière salle

	Cour de la maison	
6	1 ^{er} mulon	50
	2 ^e mulon	33
	3 ^e mulon	32
8	4 ^e mulon	21
	5 ^e mulon	60
	6 ^e mulon	27
	7 ^e mulon	38
	8 ^e mulon	73
	9 ^e mulon	95

	Pièce Meulonnières	
9	1 ^e mulon	210
10	2 ^e mulon	178
11	3 ^e mulon	127
12	4 ^e mulon	114
12	5 ^e mulon	142
13	6 ^e mulon	106

	Pré Biette – Pré de l'abattoir	
16	1 ^e mulon	70
	2 ^e mulon	63
	3 ^e mulon	56
	4 ^e mulon	70
	5 ^e mulon	123
	6 ^e mulon	76
	7 ^e mulon	115
	8 ^e mulon	129
	9 ^e mulon	177
	10 ^e mulon Gaston 194	
	11 ^e mulon	149
	12 ^e mulon	148
	13 ^e mulon	176
	14 ^e mulon	157

	Luzerne des prés de l'air	
15	1 ^e mulon	11
	2 ^e mulon	71
	3 ^e mulon	98
16	4 ^e mulon	23

Donné à Raphaël à la date du 24 juillet en trois acomptes 510 Francs.

Il faudrait ajouter à ces revenus , une vente active bestiaux (vaches, veaux, chevaux) et surtout les porcs engraisés avec le petit lait et le bas beurre de la fromagerie

Compte du Poin
Bottellé par Raphaël Laguard
année 1913.

juillet
le 3.

visua poin

bottes

du 1^{er} au 3^{er}

288.

4.

du 4^{er} au 10^{er}

278.

5.

"

322.

Point de la Hailon.

6

1^{er} Heulon

80

"

2^e " "

33

"

3^e " "

52

8

4^e " "

21

"

5^e " "

60

"

6^e " "

27

"

7^e " "

38

"

8^e " "

73

"

9^e " "

98.

Pièce Heulonniers

21

9

4^{er} Heulon

210

10

2^e " "

178

11

3^e " "

127

12

4^e " "

114

12

5^e " "

142

13

6^e " "

108

Pre. Bette. Pre. de l'abatou.

juillet
le 6

1^{er} Heulon

70

2^e " "

63

3^e " "

26

4^e " "

70

5^e " "

123

6^e " "

76.

7^e " "

118

1000

Reçu du Compteur et pour
à M. Raphaël Laguard

juillet

7

Pre. Bette. (Pre. de l'abatou. 13 unités)

8^e Heulon

129

9^e " "

177

10^e " "

174

11^e " "

149

12^e " "

148.

13^e " "

172

14^e " "

172

Heulonniers

30

Luzerne. Des prés de l'abatou.

juillet

19

1^{er} Heulon

11 ph

"

2^e " "

21.

"

3^e " "

98.

15

4^e " "

23.

307

Donné à Raphaël
à la date du

24 juillet en

trait accompli 96.



Le foin est mis en rôdes



Le mulon est terminé

Toutes ces activités professionnelles, habituelles dans une ferme du Pays d'Auge, procuraient à la famille Longuet une certaine aisance. La carriole était régulièrement entretenue. La ferme devait être accueillante, Ernestine commandait chaque année de nombreux plants de fleurs. Albert possédait une voiture, ce qui avant la guerre de 1914, était assez exceptionnel et l'entretien de son automobile, si l'on en juge par les nombreuses factures des garagistes de Saint-Pierre-sur-Dives et de Falaise, devait particulièrement coûteux. Albert et Ernestine Longuet sont des cultivateurs représentatifs de la prospérité du Pays d'Auge jusqu'à la deuxième guerre mondiale.

Jack Maneuvrier

Th. BEAUDET & G. COMIN,

MÉCANIQUE GÉNÉRALE
DE PRÉCISION

Constructeurs, Maison fondée en 1900

Construction Réparation

Usine Moderne :
Route de Putanges

MAGASINS
& BUREAUX :
Rue G. Clémenceau

SUCCURSALE
à St-Pierre-s-Dives

Tél: 5 FALAISE
24 ST-PIERRE

FALAISE, le 28 Novembre 1922
(Calvados)

Doit

Monsieur Longuet
à St Martin de Fresnay
Calvados

Albert Marie, St-Pierre-s-Dives.

1922 Juillet	19	Vérifier une chambre à air, fait une vulcanisation, fournir un bouchon complet pour valve.				3 "
Septembre	25	Vérifier une chambre à air, fournir et coller une pièce au sulfumate.				2 50
	29	Démonter un pneu pour changer la chambre, coller une pièce au sulfumate et remontage.				5 50
Octobre	12	Démonter un pneu arrière pour changer l'enveloppe, remontage.				

Cycles & Automobiles

MACHINES ET INSTRUMENTS

AGRICOLES

Machines à Coudre

TH. BEAUDET

Rue d'Argentan

FALAISE
(CALVADOS)

TÉLÉPHONE N°5

Doit

*Monsieur Longuet
a Saint Martin de Fresnay Calvados
a la succursale de Saint Pierre / Duval*

Falaise, le 31 Mai

1922

F. Radinoff, Grav. Rennes-1608

1921 Décembre	16	50 litres essence touriste	95 "
	4	" huile Mobiloil	20 "
"	28	Démonteur la roue de secours de la voiture, remonter un pneu neuf, réparer une lanterne d'auto	
		Main d'œuvre	3 "
		1 chambre a air 845 x 105	34 "
		1 vulcanisation de chambre a air	3 50
1922 Janvier	3	1 kilo carbure	1 75
	10	50 litres essence touriste	92 50
	12	Réparation une porte de classe auto reconsolider la partie cassée en ajustant une plaque en tôle d'acier assembler le tout. Main d'œuvre et fourniture à peindre	3 75
			250,50

A propos des collections céramiques d'Arthème Pannier et de la décoration de l'église du Pré-d'Auge (Calvados).

La Société historique de Lisieux conserve plusieurs fonds d'archives dont certains de ses éminents membres qui vécurent au XIX^e siècle.

L'un d'eux Arthème Pannier, archéologue, publia de nombreuses notices dans le Bulletin Monumental sur les découvertes gallo-romaines lexoviennes et des environs. Il participa activement avec Charles Vasseur à la rédaction du tome V de la Statistique Monumentale du Calvados d'Arcisse de Caumont, consacré à l'arrondissement de Lisieux.

Pannier était aussi collectionneur et son fond d'archives conserve un inventaire partiel de ses collections, notamment celui consacré à la céramique lexovienne - Fabrique du Pré-d'Auge - Manerbe.

Dans un précédent article¹ consacré au rôle des Vattier et de Dominique Georges dans l'ornementation de l'église du Pré-d'Auge, la décoration du maître autel, réalisée avec des pavés à décor émaillé multicolore avait été abordée² en faisant appel aux observations d'Etienne Deville et Arthème Pannier.

L'examen de l'inventaire des collections céramiques de ce dernier apporte des informations complémentaires précieuses pour l'étude de ce décor et cette liste donne, en outre un éclairage intéressant sur la production tardive des ateliers du Pré-d'Auge.

La tête du chapitre est consacrée à la décoration d'un autel «dans le style de Louis XIV». Pannier reste silencieux sur l'origine des éléments dont il donne la description – regrets et repentir ? –, il s'agit formellement des vestiges de l'autel du Pré-d'Auge dont la description intégrale mérite d'être «versée au dossier». Ils ont figuré à l'exposition organisée par la Société d'émulation de Lisieux qui s'est tenue dans les salles du tribunal et de la bibliothèque municipale le 7 août 1870 sous le numéro 467 (collection A. Pannier).

- « Pavés ou carreaux de grande dimension en terre cuite rouge émaillée, vermiculés, avec rosace simulant des cabochons, alternativement blancs et rouges briques. Le fond vermiculé est recouvert d'un brillant émail polychrome blanc, rouge brique et bleu, d'un bel effort à la lumière.

Ces carreaux faisaient partie d'un autel (tombeau et rétable) dans le style de Louis XIV et formaient le revêtement du tombeau du maître-autel, l'encadrement composé de nombreux fragments dont le dessous est creux, est également vermiculé et à couleurs polychromes sur fond jaune. La bordure est formée d'un tore ou baguette, rouge brique, et d'un listel de couleur verte.

Cette décoration rustique mais riche dans son ensemble présente un véritable intérêt au point de vue de l'art céramique appliqué à l'ornementation des meubles. C'est du reste, le seul spécimen de ce genre de décoration adopté pour un autel que nous connaissions ».

¹ « Histoire et Traditions populaires » bulletin n° 58, juin 1997

² ibidem

Cette description plus complète que celle de Deville met en évidence la riche polychromie du décor de l'autel et précise la dimension «hors normes» des pavés à décor vermiculé qui toutefois puisent leur répertoire décoratif à la même source que celui des pavés de sol.

Ce type de pavés à décor vermiculé émaillé et multicolore est bien représenté à l'abbatiale de Saint Pierre-sur-Dives où on les retrouve dans le pavage, fin XVII^e, de la chapelle Saint-Roch ainsi qu'aux abords du maître-autel. Il est associé aux pavés «Joachim» ou dit «de Lisieux» caractéristiques des productions des Vattier au XVII^e et une partie du XVIII^e siècle. Propriétaire de ces vestiges, inconnu en 1999.

Les autres pièces de la collection :

- « Une bouteille recouverte d'un émail vert ou oxyde de plomb (?). Cette bouteille mesure.... (non signalé !) hauteur du col ... (non signalé !) centimètres. La panse aplatie de forme circulaire ou hémisphérique est décorée d'une corbeille rustique en bas-relief surmonté de..... par des fleurs de lis. De chaque côté est représenté une grappe de raisins. » Propriétaire inconnu en 1999.

Cette courte description permet de rapprocher cette bouteille de celle de l'ancienne collection François Cottin ornée de deux masques féminins, munie de deux anses et revêtue d'une glaçure polychrome³ -figure 1-.

Le pré-d'Auge a produit au XVII^e siècle et XVIII^e siècles des bouteilles à panse sphérique et long col cylindrique, assez rases mais attestées archéologiquement⁴ - figure 2 –

- « Fer à repasser, avec couverte verte, décoré au-dessous de la poignée d'un double rang de petites rosaces rustiques ».

« Le fer à repasser » de l'ancienne collection Stéphane Charvet, maintenant conservé au musée de Coutances, correspond à cette description. Compte-tenu de l'extrême rareté de ce type de céramique parmi les productions du Pré-d'Auge il est vraisemblable, sans certitude absolue, que ce fer provienne de la collection Pannier (figure 3).

- « Lampe rustique La partie supérieure où l'on plaçait la mèche, seule recouverte d'un vernis vert. Le pied qui la supporte est en terre commune ».

La collection Charvet conserve une lampe qui présente les mêmes caractéristiques. Dr Stephen- Charvet : la céramique bas-normande ancienne. Réimpression 1982 de l'édition de 1950 – n° 1406 page 146 (illustration inutilisable malheureusement).

« D'un huilier, avec brillante couverte vert-moitié et ornements rustiques gravés en relief et en creux (torsades, zigzags, pointillé). Sur la circonférence on lit ces mots tracés en lettres noires

³ F.Cottin. Céramique Lexovienne de l'époque gallo-romaine au XIX^e siècle. Annales des antiquaires de Normandie 1953.

⁴ Histoires et Traditions Populaires bulletin n° 38 Juin 1992 catalogue de l'exposition « La céramique en Normandie centrale.

simulant l'écriture : fait an prédauge 1831. Cet huilier à cause de sa date récente présente un certain intérêt et atteste le goût du potier qui l'a façonné. » Propriétaire inconnu en 1999.

Au XIX^e siècle, période de décadence des ateliers du Pré-d'Auge il existait encore des potiers qui maîtrisaient parfaitement leur métier. En 1850, Morière remarqua « chez M.Leroux à Prédauge, un des potiers les plus intelligents de cette localité, des vases très bien cuits et très bien façonnés ». Un «lavabo » conservé au musée d'Art et d'Histoire de Lisieux, ancienne collection François Cottin, signé Le Roux, simple mais de belle facture est daté 1836. La qualité de cette pièce illustre le propos de Pannier et confirme que décadence économique n'est pas, au Pré-d'Auge synonyme de décadence d'exécution (figure 4).

« Couvercle de soupière avec couverte brune, surmonté de chiens poursuivant un lièvre (malheureusement mutilés). L'exécution de ce couvercle, qui date de l'époque moderne ou de décadence atteste un certain goût artistique de la part du potier qui l'a façonné. Sur ce couvercle on lit :

Pierre Jouen Grip.....

..... 1826 »

Propriétaire inconnu en 1999.

La description de ce couvercle est intéressante à plusieurs titres. Elle atteste tout d'abord la fabrication de soupières, production actuellement difficilement identifiée. Peut-être faudrait-il rechercher ce type d'ustensile dans les productions classées comme pot à conserve ou à beurre. Si les très grands modules peuvent-être identifiés comme tels, ceux de dimensions intermédiaires, ont fait fonction de récipients culinaires, cette utilisation, attestée par la pièce, illustrée figure 5, dont le fond a subi l'action du feu.

Cette note confirme en outre l'emploi du brun manganèse dans les productions du XIX^e siècle ce qui est déjà attesté pour le XVIII^e siècle. Enfin si la famille Grip est connue au Pré-d'Auge, à Manerbe on retrouve des « Le Grip » à la même époque.

En Juillet 1841 la Société d'Emulation de Lisieux lors de l'exposition des produits de l'industrie et de l'horticulture cite « encore avec éloges » :

« M. Legrip aîné et Legrip jeune, fabricans de poterie de Manerbe. Il serait à désirer que ces fabricans s'attachassent particulièrement à éviter les défauts du vernis que l'on trouve dans toutes leurs pièces ».

Que cela est bien dit et nous conduit au problème, bien connu, de la nuisance, pour la santé, des glaçures plombifères de mauvaises qualité.

Le dernier paragraphe est consacré aux pavés.

« Les pavés émaillés présentent, à toutes les époques, un véritable intérêt. Les plus anciens connus remontant au XIII^e et XIV^e siècles et ont été découverts dans l'église Saint-Pierre (de Lisieux), lors des tranchées ouvertes pour l'établissement d'un calorifère. L'un des plus gracieux provient de l'ancien château de Beuvillers près de Lisieux et dont il ne reste plus que le donjon (il s'agit de la poterne remontée au château de Crevecoeur) décrit par R.Bordeaux dans ce style coloré et pittoresque qui donne tant de charme au récit ».

Ainsi se clôt, d'après le document conservé à la Société Historique de Lisieux, la description des Pré-d'Auge de la collection Pannier.

A l'exposition de Lisieux en 1870 figurait, outre les vestiges du maître-autel du Pré-d'Auge, la bouteille n°468 et le fer à repasser n°469, « un ustensile de cuisine destiné à recevoir les fourchettes et les couverts, même fabrique, même couverte ».

Ce porte-cuilliers à glaçure verte n'était peut-être pas entré dans la collection Pannier lors de l'établissement de la liste conservée à la Société Historique.

A l'issu de cet inventaire – un peu à la Prévert – on constatera qu'à l'exception du « fer à repasser » et peut-être de la lampe tous ces documents sont « perdus de vue ». Compte tenu de leur intérêt pour l'histoire des productions du Pré-d'Auge - Manerbe il serait agréable de les retrouver.

Amis lecteurs, en ordre de bataille, bonne chasse ! et... merci d'avance.

Claude Lemaître
Février 1999



Figure 1 : Bouteille ornée de deux masques féminins glaçure polychrome sur la face externe. hauteur 22,2cm. Ancienne collection François Cottin.

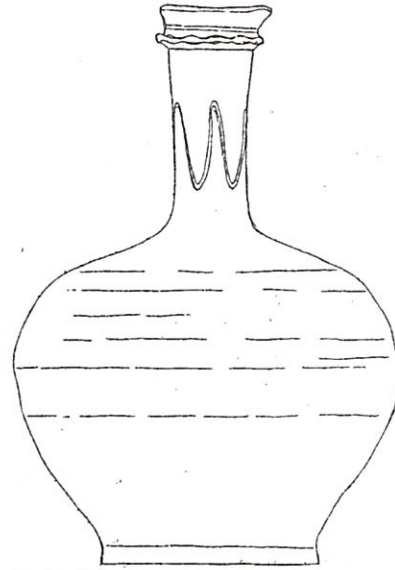
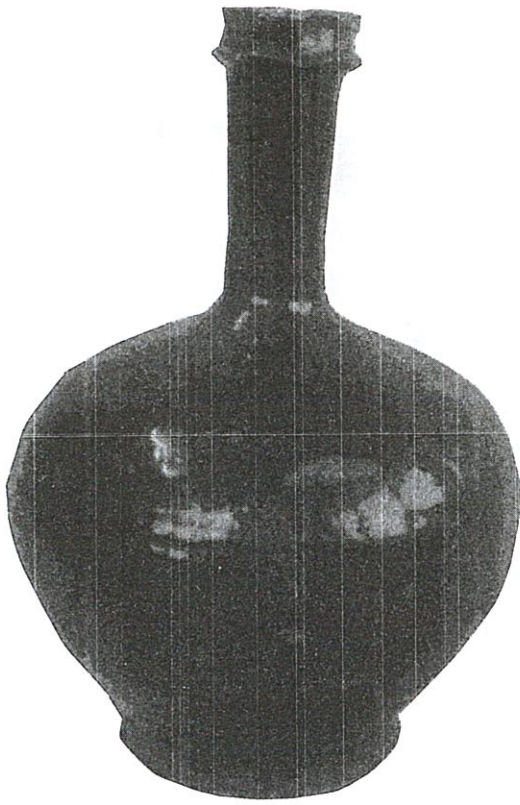


Figure 2 : Bouteille à corps sphérique et long col cylindrique. Glaçure au cuivre sur la face externe. Hauteur 29,8cm. Collection particulière.



Figure 3 : « Fer » à repasser. Décor estampé, glaçure au cuivre sur la face externe. Ancienne collection Stephan Charvet. Musée de Coutances (Manche) Photo A.Bonnet.



Figure 4 : Fontaine « lavabo » signée et datée au dos Leroux 1836. Glaçure au cuivre sur la face externe. Hauteur 22cm, Lisieux, musée d'Art et d'Histoire.

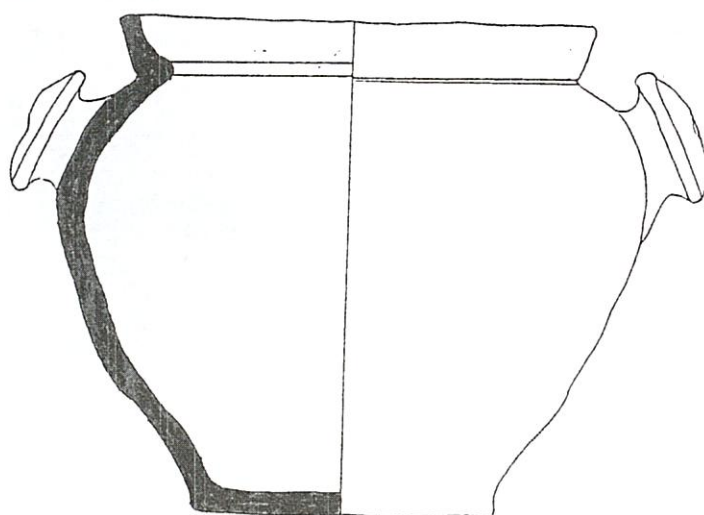


Figure 5 : Soupière à corps sphérique, à oreilles discoïdales, glaçure au cuivre sur la face interne. Larges coulies de cuisson sur la face externe. Hauteur 18cm collection particulière.

A Saint-Martin de Fresnay en 1830

POLEMIQUE AU SUJET DE LA CONSTRUCTION
DU PRESBYTERE

Lettre du conseil municipal à Monsieur le Préfet le 13 septembre 1830:

Monsieur le Préfet

La lettre par vous adressée à Monsieur le Sous-Préfet de l'arrondissement de Lisieux le 30 août dernier nous a été communiquée par ce magistrat, nous avons tous vu avec peine votre refus de nous autoriser à faire couvrir en ardoises le presbytère qui est en construction, nous ignorons si votre ancien maire vous a fait connaître les motifs qui nous avaient déterminés à le prier de formuler la demande qu'il vous a faite; aux risques donc de les rejeter, nous allons vous les faire connaître. Les voici: les murs construits en briques nous ont tous paru faibles, le plan de la couverture très plat et la charpente peu forte; si on couvre le presbytère en ardoise, une charretée suffira, il n'y aura donc point de charge, les murs et la charpente ne souffriront nullement, si au contraire on couvre en tuile, il faudra de sept à huit charretées, la charge sera énorme elle écrasera les murs, la charpente et par suite, elle diminuera considérablement la solidité de cet édifice. A ces motifs qui sont puissants on peut encore ajouter que la première dépense en plus ne dépasse pas cent francs, que l'entretien de l'ardoise est presque nul tandis que celui de la tuile est considérable et que si on a le malheur de ne pas se trouver sur une bonne cuisson, au bout de 4 ou 5 années, il faut remanier toute la couverture, inconvénient qui n'existe pas pour l'ardoise qui dure éternellement.

Si toutes ces raisons qui tendent à une véritable économie pour la commune ne vous font pas, Monsieur le Préfet, changer de résolutions nous en serons tout fâchés, ce sera avec regret que nous exécuterons, sans ce rapport, vos ordres.

Nous vous prions à cause de l'urgence de nous honorer d'une prompte réponse.

Nous avons l'honneur d'être respectueusement, Monsieur le Préfet, vos très humbles et très obéissants serviteurs.

Les conseillers municipaux
(signatures)

Le Sous-Préfet de Lisieux qui a pris connaissance de la présente trouve les motifs qu'elle contient justes et fondés et ne peut que prier Monsieur le Préfet de vouloir bien la prendre en considération s'il lui est possible en rapportant la décision qu'il a prise sur cet objet le 30 août dernier.

Lisieux le 24 septembre 1830.

VENTE DE LA COUR DU PRESBYTERE

Le 19 juin 1833

Monsieur le Préfet

J'ai l'honneur de vous transmettre une lettre de Monsieur le Maire de Saint-Martin deFresnay par la-qu'elle il demande l'autorisation de délivrer un mandat de 140F à la Veuve Fayel pour la solder de la rente viagère que lui fait cette commune pour le prix de la vente de la cour du Presbytère.

J'y joint un certificat du percepteur constatant que la dite somme est disponible dans la caisse municipale.

Je vous proposerai de vouloir bien accorder l'autorisation sollicitée.

Je suis avec respect, Monsieur le Préfet, votre très humble et très obéissant serviteur; Monsieur le Sous-Préfet en tournée

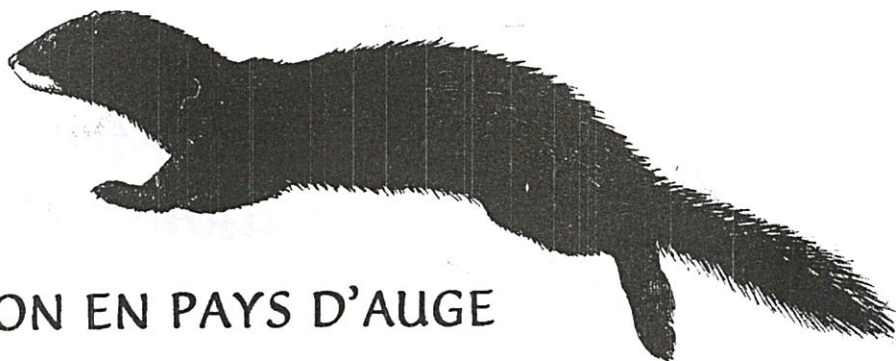
Le Conseiller d'arrondissement délégué

A Saint-Martin de Fresnay le 3 avril 1843

Le Percepteur de Saint-Martin de Fresnay soussigné, certifie qu'il existe dans la caisse municipale de cette commune une somme libre de 2940F due aux héritiers Fayel pour la vente qu'ils ont faite à la sus dite commune d'un emplacement-bâti, le Presbytère.



MONTVIETTE NATURE



UN VISON EN PAYS D'AUGE

L'équipe de l'association Montviette Nature a passé une bonne partie de l'hiver à dépouiller les archives des différents Fonds Normands du Calvados. Elle a découvert au hasard des rencontres bibliographiques que le vison aurait été encore présent à la fin du siècle dernier dans nos régions. Voici quelques extraits d'ouvrages qui en témoignent :

« A Sainte Marguerite de Viette, une femelle Vison adulte tuée dans le ruisseau de la Canteraine. Elle mesurait 0,40 m du nez à la naissance de la queue, cette dernière mesurant 0,18 m ; d'après les renseignements recueillis par M. Moulin près du chasseur lui même M. Buquet, le Vison ne serait pas très rare dans ces parages » In Bulletin Société des Amis des Sciences Naturelles de Rouen, par Abbé Letacq, 1899.

*« Note sur un vison tué à Boissy - Maugis (Orne)
par l'abbé A. - L. Letacq*

Le Vison (Mustela lutreola L.) n'a encore été signalé dans l'arrondissement de Mortagne qu'aux étangs de la Forge et des Personnes (commune de Mages) ; entourés de bois ou de fourrés très épais, ils sont très favorables à la propagation de cet animal, qui s'y trouve, quand il ne pêche pas, ses remises favorites. Mais comme la Loutre, le Vison se rencontre partout où il y a du poisson, et on pouvait croire qu'il existait ailleurs dans le Perche ornaï, en particulier sur les bords de l'Huisne, où la Truite, qui paraît être son mets de prédilection, n'est guère moins abondante que dans les rivières du Pays d'Auge.

Ces prévisions viennent d'être justifiées par la capture faite à Boissy - Maugis le 14 octobre dernier. Un chasseur de cette localité a tué sur l'Huisne un Vison, au moment où il poursuivait des Rats d'eau. Il en vit deux, mais ne put en arrêter qu'un, la femelle.

Voici quelques observations prises sur l'animal le jour même de sa capture : longueur du corps, 0 m 32 ; de la queue, 0 m 15 ; poids total, 495 grammes ; pelage assez long, noirâtre, très fourré et très dense, plus foncé que celui de la Loutre ; poils de la queue notablement plus longs que chez cette dernière, ressemblant davantage à ceux de la Fouine ; deux petites taches blanches à la lèvre supérieure, une autre sur la lèvre inférieure ; pieds palmés ; ongles plus longs et plus aigus que ceux de la Loutre.

Cet animal préparé par M. Touchet, de Rémalard, fait aujourd'hui partie du musée de ce zélé naturaliste. » In Bulletin de la Société des Amis des Sciences Naturelles de Rouen, n° I et II 1908.

Cet été, notre équipe prépare un recueil d'anciennes recettes du Pays d'Auge. Ce dernier sera disponible à la rentrée pour la manifestation « Châteaux Gourmands » à Fontaine - Henry.

Programme : Dimanche 4 juillet, exposition « Jardins du Pays d'Auge au 19e siècle » à Mortrée (Orne) et Marché Médiéval à Orbec ; le WE du 10 et 11 juillet, conférences « Les plantes médicinales au Moyen Age » à l'abbaye de Villers Canivet et visite de l'abbaye (RV 10h30 sur place) ; le vendredi 23 juillet, « Animation du cloître » "Le petit peuple de la mare" avec projection (RV 14h au cloître de St Pierre / Dives) ; le vendredi 6 août, « Animation du cloître » "Les plantes remèdes et pratiques magiques du Pays d'Auge" avec projection ; le dimanche 8 août, bourse d'échanges au Forum des savoir faire du Billot ; le dimanche 19 septembre, « Journée du patrimoine » ; le dimanche 26 septembre, sortie champignon (RV 14h place de la mairie à Montviette) ; Le WE du 2 et 3 octobre, « Châteaux gourmands » au château de Fontaine Henry (entre Caen et Creully).

ÉGLISE DE MONTPINÇON

Saison 1999

**Visites guidées gratuites
avec présentation et audition
de l'orgue à cylindres (classé M.H.)**

Dimanche 11 Juillet à 16 h

Dimanche 8 Août à 16 h

Samedi 18 et Dimanche 19 Septembre :
journées du Patrimoine (ouvert de 14h à 17 h)

Dimanche 10 Octobre à 16 h

Autres visites possibles sur rendez-vous au 02 31 20 81 16

dimanche 17 octobre à 16 h :

CONCERT D'AUTOMNE

Ce concert sera suivi du verre de l'amitié réunissant public et musiciens.

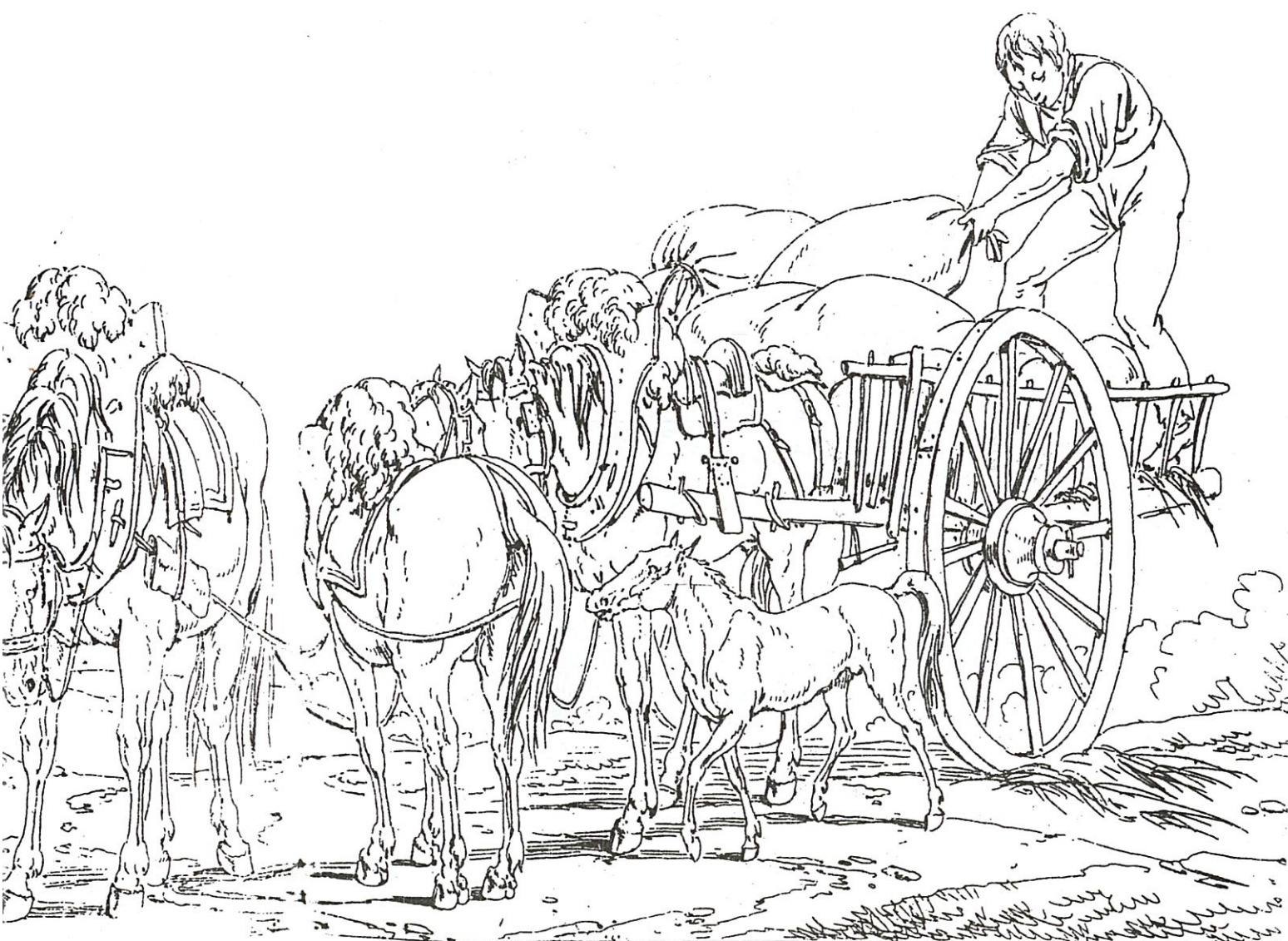
Visites et concert sont organisés par l'association
LA CHAPELLE ROYALE DE MONTPINÇON

association loi de 1901

Contacts - Renseignements : tél 02 31 20 81 16

Du moulin au four

Si la sagesse populaire prétend qu'on ne peut être, à la fois, au four et au moulin, je vais néanmoins tenter de retracer la transformation du blé en pains mollets, miches, manchettes et tourtes. Ce grain, disparu depuis la fin du siècle dernier, était produit dans toutes les fermes du canton de Saint-Pierre-sur-Dives, y compris dans la partie appartenant au Pays d'Auge. Il était livré aux nombreux moulins à eau installés sur les cours des rivières de la Viette, de l'Oudon et de la Dives,

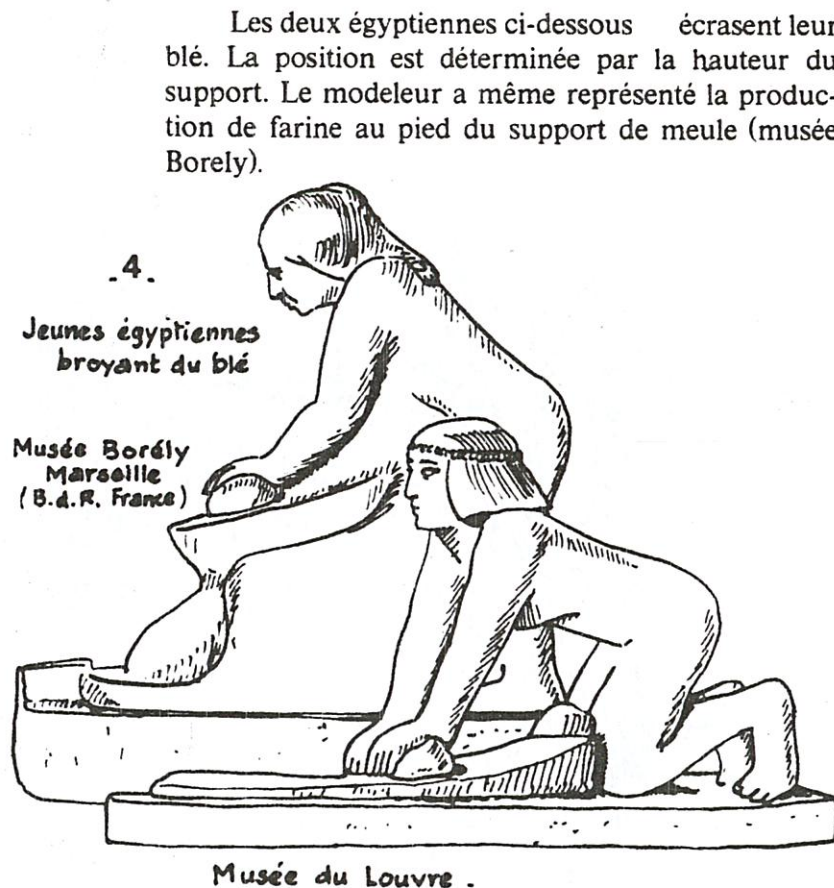


Livraison du grain au moulin

I - Les moulins

a) Les moulins antiques

Des meules du néolithique constituées d'une pierre plate sur laquelle on écrasait le grain à l'aide d'un galet ont été retrouvées à Vendevres¹ près de Saint-Pierre-sur-Dives. Ce procédé était encore utilisé par les Egyptiens.



¹ Prospections de surface de Guy San Juan (1985). Les meules sont conservées au Foyer du Billot

b) Les moulins de l'époque gallo-romaine

D'après Claude Lemaître², il existait à l'époque Gallo-romaine, deux types de moulin : ceux actionnés et ceux mus par les hommes ou les animaux.

1 – Les moulins à eau :

Vitrure décrivait ainsi le moulin à eau semblable à ceux utilisés au siècle dernier : « sur l'axe horizontal de la roue à aubes se trouve une roue dentée qui tourne en même temps que la roue. Cette roue verticale engrène sur une autre disposée horizontalement, plus grande que la première et qui donne aux meules le mouvement circulaire.

La mention des moulins à eau ne remonte pas au-delà du règne d'Auguste et sa diffusion me semble apparaître qu'au bas empire en relation peu être avec la hausse de la main d'œuvre et le déclin de l'esclavage.

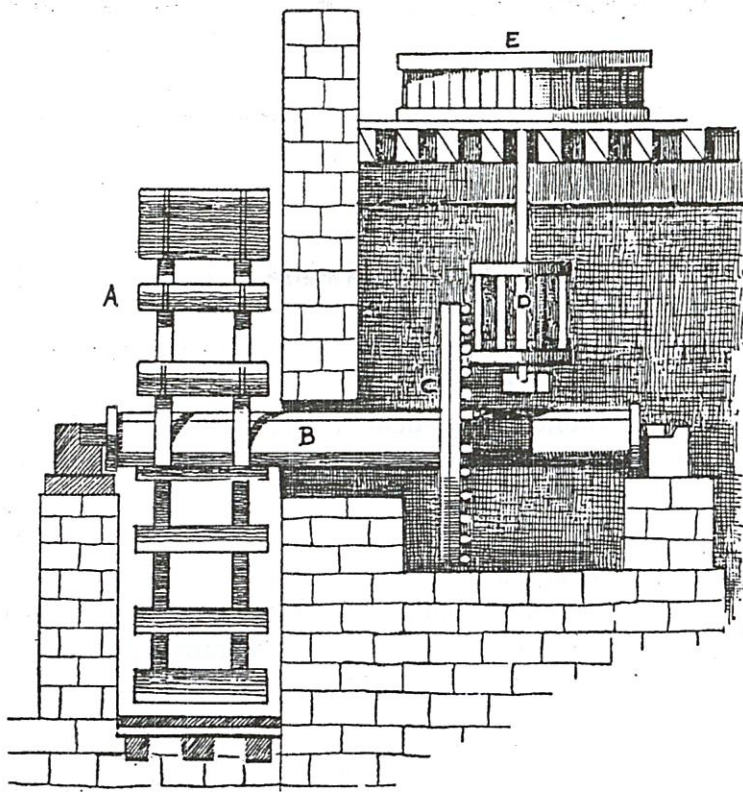
2 – Les moulins à traction humaine ou animale :

Les meuneries utilisant la traction humaine ou animale sont connues soit par des installations parvenues en plus ou en moins bon état, associés parfois comme à Pompeï et à Ostie directement à la boulangerie, soit par des monuments funéraires à Rome, près de la porte Majeure, frise du tombeau de M. Vergilius Eurysaces, à Narbonne, monument du meunier N.Carcus.

Le musée du Vatican conserve une représentation de meneurie particulièrement intéressante par la précision des détails. C'est la représentation de la meule classique de type italique constituée d'une partie fixe en forme de cône, la meta, surmontée d'une partie mobile biconique, le catillus, le cône supérieur servant de réceptacle au grain qui était broyé entre la paroi du cône inférieur du catillus et la méta. Un entonnoir en bois distribue le grain par le cône supérieur des catillus. Un cheval enchaîné actionne la meule tant dis qu'un homme recueille la farine dans un seau.

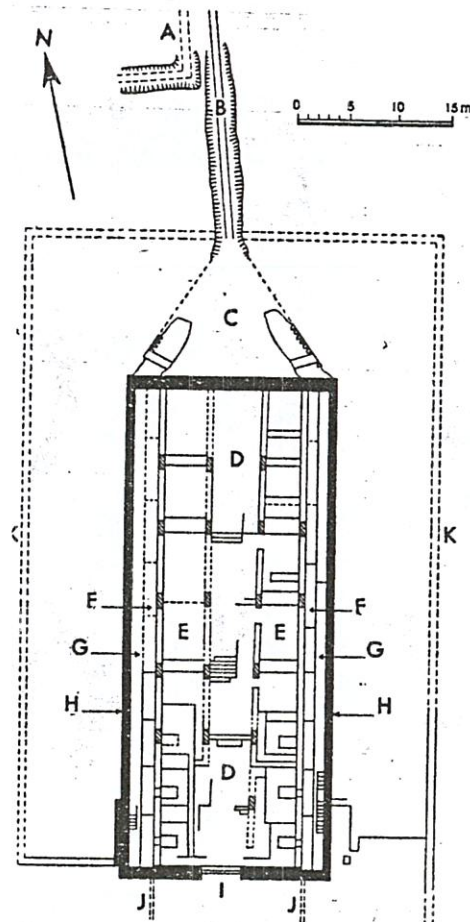


² Claude Lemaître « Le pain dans l'antiquité chez les Lexovi », catalogue de l'exposition du Blé au Pain 1985, Foyer Rural le Billot.



— Barbegal — Schéma d'un moulin.

Ce schéma permet de reconstituer le fonctionnement d'un des moulins.
A : la roue à aubes — B : l'arbre de transmission — C : roue dentée engrenant la lanterne (D) qui, par son axe, entraîne la meule (E).



Barbegal.
Plan de la meunerie hydraulique.

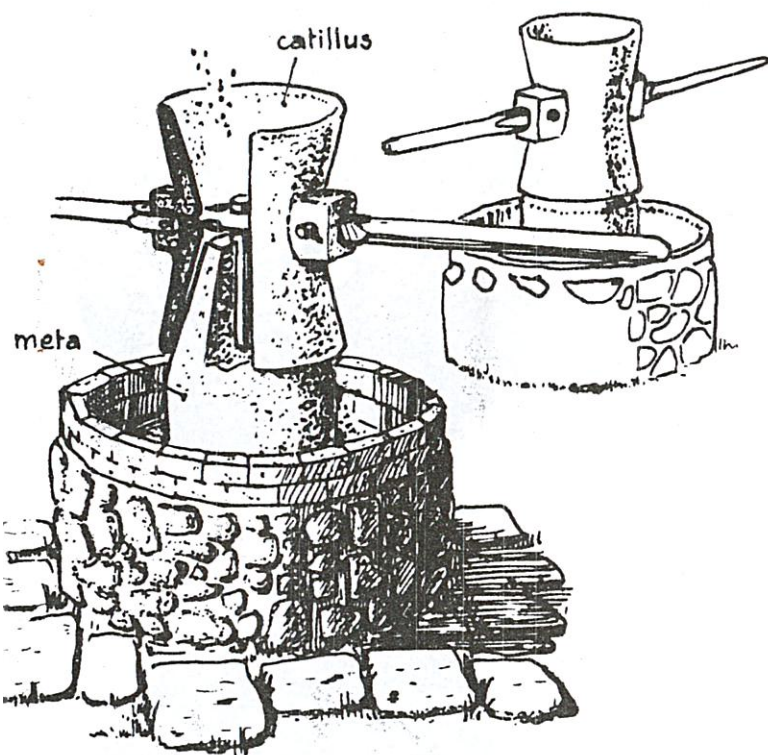
Deux aqueducs parallèles ont franchi le vallon des Arcs. L'un (A) oblique à angle droit pour se diriger vers Arles, tandis que l'autre (B) traverse en tranchée l'éperon rocheux pour se déverser dans le bassin de répartition (C). L'usine elle-même comprend, au centre, un escalier monumental (D) desservant les chambres de meunerie situées de part et d'autre (E). En F sont les biefs en gradins des chutes successives actionnant les roues ; en G, les escaliers latéraux desservant les biefs. En H, le mur de l'usine et en I, la façade, avec porte centrale. En J, les canaux de fuite souterrains. A l'intérieur du mur d'enceinte (K), se trouvaient diverses annexes de l'usine. Entre le bassin de répartition et la dernière chambre de meunerie, la différence de niveau est supérieure à 20 mètres.

(D'après le plan de F. BENOIT paru dans la *Revue archéologique*, janvier-mars 1940.)

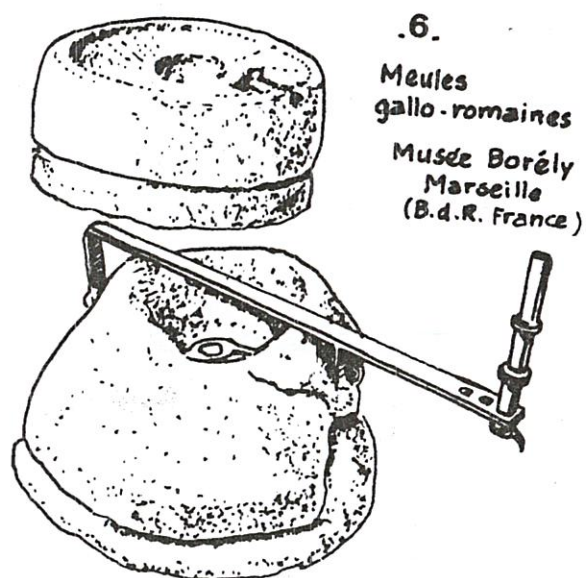
Les meules portatives

Ce type de meule aurait été adopté en Gaule au II^e siècle avant J.C. Un exemplaire complet recueilli à Celles en pays Arvernes présente une méta presque plate alors que dans les meules à main d'origine italique la méta est beaucoup plus conique. On peut supposer que le grain retenu plus longtemps subissait une meilleure mouture. Ce type de meule sera utilisé pendant toute l'époque romaine. Les exemplaires recueillis à Lisieux et dans les environs immédiats, ainsi qu'à Jort, ont été réalisés soit en lave basaltique, soit en poudingue, galets fossilisés dans une gangue de sable siliceux.

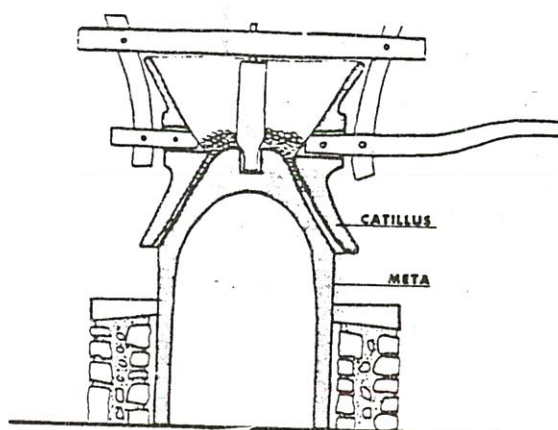
Ces meules domestiques servaient peut-être à moudre d'autres produits alimentaires tels que des légumes secs par exemple.



Moulins à Pompei (Italie)



.6.
Meules
gallo-romaines
Musée Borély
Marseille
(B.d.R. France)



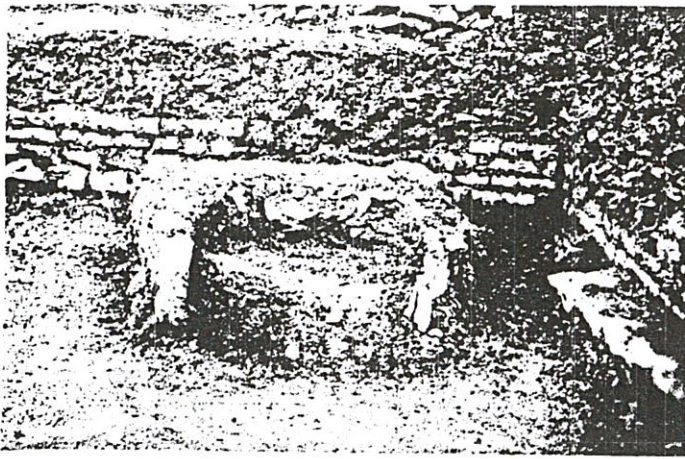
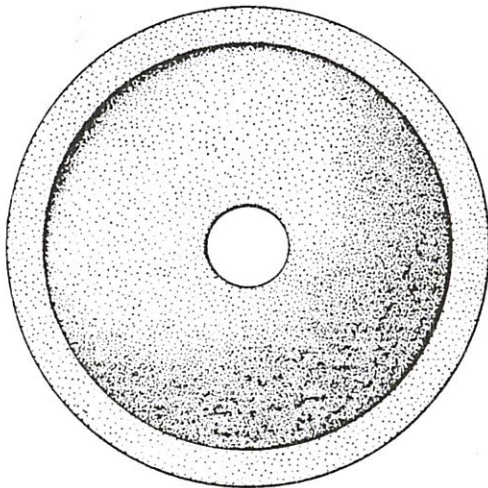
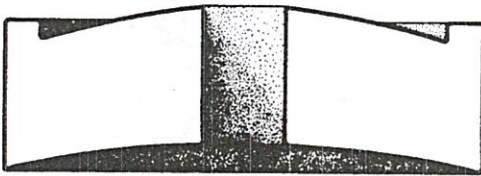
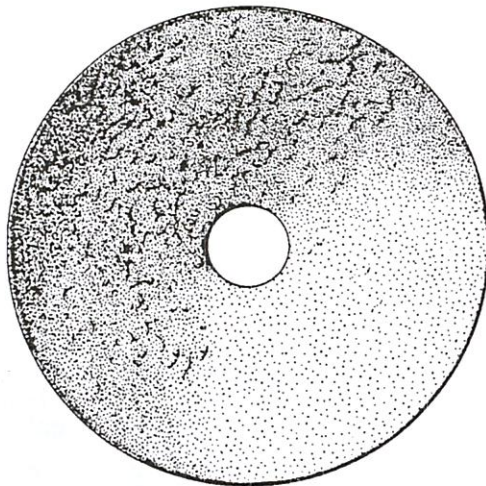
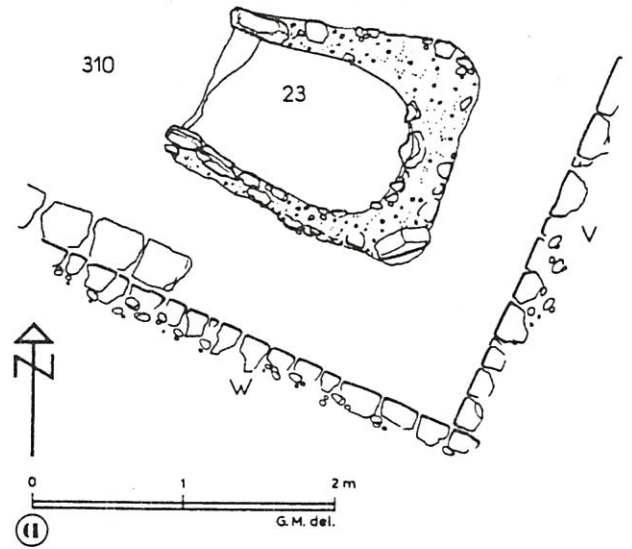
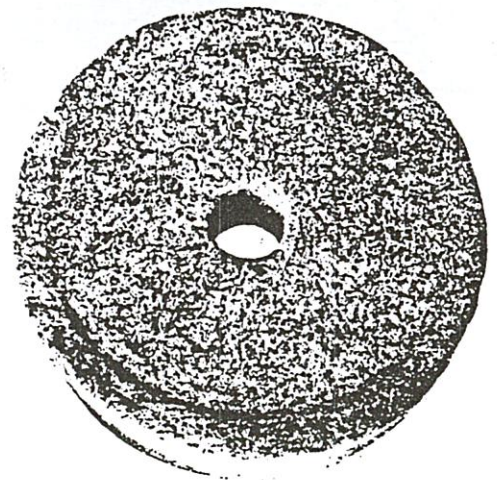
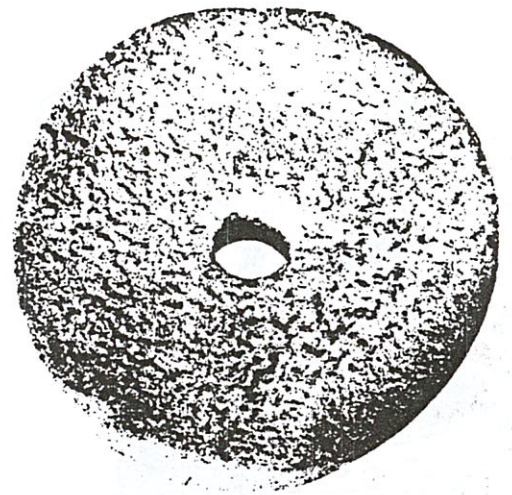
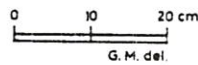


Fig. A.08. Ensemble III, cour 310, foyer 23 (1927).



ⓑ



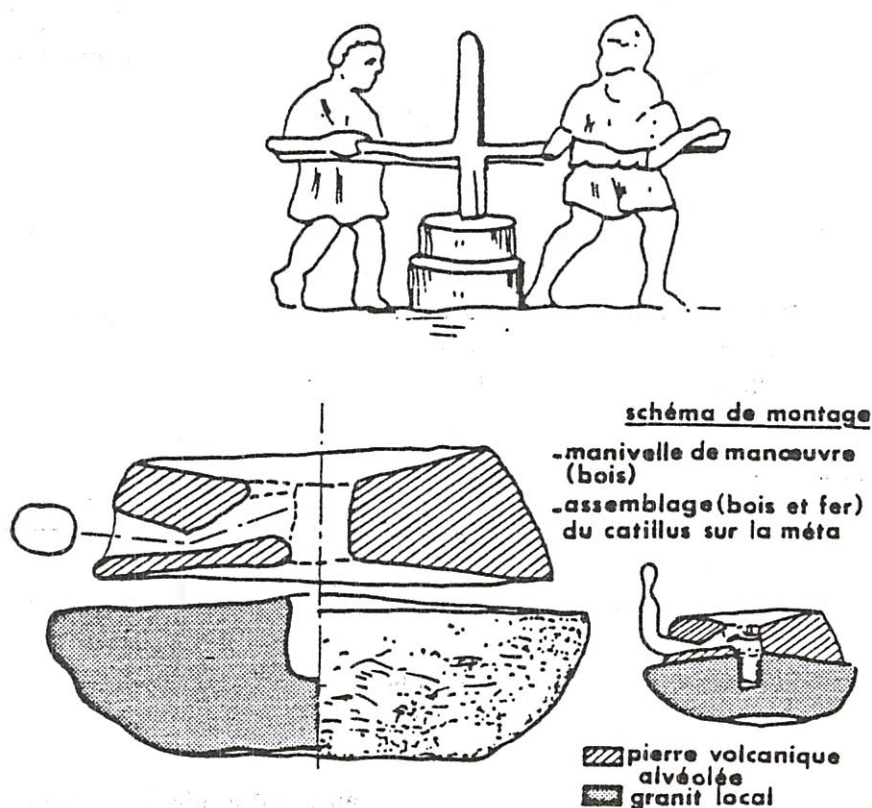
Insula A, Ensemble III, local 310 ; four et meule d'une boulangerie (?).

Éch. 1/50 (four) ; 1/10 (meule).

- Boulangerie (?) d'Alésia. d'après Mangin -

C) Les moulins à l'époque médiévale :

En Normandie, le moulin à eau se multiplie à partir du IX^e siècle et surtout au XI^e. Il remplace largement les meules à bras faites d'une pierre dormante et d'une pierre tournante mue par une barre horizontale qui constitue encore l'outillage normal des exploitations agricoles jusqu'au XII^e siècle mais que les seigneurs s'emploient alors à interdire afin de rentabiliser le moulin qu'ils intègrent dans leurs banalités.



Bien des seigneurs parviennent à imposer dans un ressort donné le recours à leur propre moulin : c'est le moulin banal, dont le profit augmente avec la croissance de la production agricole consécutive aux grands défrichements. Le moulin est normalement affermé.

Le moulin est un équipement fort onéreux, d'entretien coûteux (protection et nettoyage des voies d'eau) est fort exposé aux accidents (gel, débâcles, maladresse des bateliers).

Dans le canton de Saint-Pierre-sur-Dives, le souvenir des moulins médiévaux qui n'ont pas laissé de traces archéologiques, subsiste dans quelques textes « en 1050, rapporte Orderic Vital, Raoul de Montpinçon, baron de Montpinçon, dapifer du duc de Normandie, donne à l'abbaye de Saint Evroult 5 moulins, 3 à Jort, 1 à Montpinçon et 1 à Heurtevent ».

Le cadastre a également conservé la trace de ces antiques installations : le moulin de La Punaye à Ammeville, le moulin à eau de Garnetot, le moulin de la harpette à Boissey. Ce sont

essentiellement des moulins à eau.

Des moulins à vent sont cités à Lieury et Ecots, mais ces derniers ont rapidement disparu. Les moulins à vent apparaissent en Normandie à la fin du XII^e siècle. Ils seront longtemps dans les régions littorales ; on en voit cependant au XIII^e siècle sur toutes les collines. Il est animé grâce à un axe horizontal et suppose la même transmission que la roue à eau verticale. Construit alors que la seigneurie est constitué depuis longtemps et mettant en œuvre une force qui n'appartient à personne, le moulin à vent n'est pas réputé banal. Aux plus est il parfois propriété du seigneur foncier. Alors que le moulin à eau suppose un aménagement et en entretien du cours d'eau l'installation du moulin à vent est moins onéreuse puisqu'il n'y a que la mécanique à financer.

Les moulins à eau sous l'Ancien régime

On trouve dans la région deux types de moulins à eau : Les moulins en-dessous dont la roue à aube est entraînée directement par le courant et les moulins dits en-dessus possédant une roue à pots ou à augets qui reçoit l'eau "en dessus" par un conduit ou petit canal.

Henri et Solange Paumier ont transcrit, aux Archives départementales du Calvados, un bail concédé par l'Abbé commendataire de l'abbaye de Saint-Pierre sur Dives à François André, le 14 septembre, 1786 précise les droits et devoirs du meunier³.

- Le bail est établi pour 9 ans.
- Le bailleur bénéficie de la gratuité et de la priorité de la mouture des grains destinés à son usage.
- Le meunier doit entretenir le grand pont qui sert d'accès au moulin, ainsi que celui qui permet d'aller aux prés. Il doit effectuer les réparations mais il n'est pas tenu, cependant, de le remettre à neuf.
- Il doit également entretenir la maison et les bâtiments et effectuer les réparations volantes et locatives : couvertures, tuiles, festiaux, vitres, portes, fenêtres, serrures, pentures, ainsi que le matériel du moulin : pieds de fer, fuseaux, alençons, arbres, jantes et collet du pied de fer, grands et petits esseaux (vannes de décharges) plus les petits rouets, la pince, la masse, la serre, les bluteaux, la baniard avec ses noies, les deux câbles et généralement tous ustensiles nécessaires et servant à l'usage du moulin à l'exception des meules et arbres qui demeurent à charge du dit seigneur bailleur.
- Il fera curer à ses frais lorsque ce sera nécessaire le canal ou bief depuis les esseaux du dit moulin jusqu'au pont des grands prés.
- Si les meules et arbres sont à la charge du seigneur, le meunier est responsable de leur entretien, "demeure chargé le dit preneur de gouverner et soigner les dites meules et arbres de façon qu'il ne puisse arriver aucun accident qui pourrait être imputé à sa

³ Archives départementales du Calvados, H.7236 – Transcrit par H. et S. Paumier, Des moulins féodaux... aux minoteries d'aujourd'hui, catalogue de l'exposition du blé au pain, 1986, Foyer Rural du Billot.

négligence. Il est responsable et devra en assurer les conséquences."

- Le dit André, meunier, sera tenu d'aider à changer les meules tant qu'il en sera besoin.
- A la fin du bail, il rendra les dits moulins en bon état ainsi que tous les ustensiles, arbres, esseaux, ponts et chaussées ci-dessus désignés.
- Il est tenu de faire transporter à ses frais les matériaux nécessaires aux réparations dépendant du bailleur.
- Il peut, enfin, s'associer à qui que ce soit et même en sous-bailler l'effet avec le consentement du bailleur.

Le dit bail est fait sous les clauses et conditions ci-dessus moyennant le prix de :

- 2 600 livres de fermage en argent en 4 termes égaux .
- 12 livres de sucre fin au terme de La Guibray.
- 6 canards au courant des mois de juillet et août.
- 4 gâteaux aux jours des Fêtes Saint-Pierre et Rois.

A la même époque, les habitants de Bretteville-sur-Dives déplorent la multiplicité des moulins lors de la rédaction de leur cahier de doléances le 8 mars 1769: ils demandent de «supprimer les moulins existants sur les rivières qui empêchent qu'elles ne soient navigables ce qui serait d'une grande ressource et épargnerait de grands frais pour l'exportation des denrées. Cette suppression à charge de rachat ou d'indemnités s'il y échoit » ils souhaitent également " la suppression des banalités de four et de moulin qui autorisent l'infidélité et l'insolence des meuniers et boulangers".

Au début du XIX^e siècle, le canton de Saint-Pierre-sur-Dives compte dix moulins à grain en activité. Selon une enquête de 1809⁴, ils moulent, environ, 28800 quintaux de blé pour produire 14390 quintaux de farine soit un rendement en farine de 50% et 8600 quintaux d'orge. La moitié de ces moulins utilisent deux meules. Certains comme celui de Carel ne chôment jamais par contre ceux de Saint-Martin-de-Fresnay et de Sainte-Marguerite-de-Viette, situés sur de petits cours d'eau (L'Oudon et la Viette) chôment 6 mois de l'année.

Au cours du XIX^e siècle, les moulins du canton de Saint-Pierre-sur-Dives vont disparaître les uns après les autres. Cette disparition est due, essentiellement, à deux causes : l'évolution des techniques de meunerie et la modification des traditions agricoles.

⁴ Archives départementales du Calvados, S1207.

Ponts et Chaussées

Orléans et Vincennes.

Plan d'une partie de la rivière de Dives aux abords des moulins de Carpel et de St. Pierre sur Dives à joindre au rapport fait sur la pétition des propriétaires des moulins de St. Pierre sur Dives et des tanneurs du mêmebourg en date du 1823.

Présenté par l'ingénieur des ponts et chaussées soussigné.

Bouffenois le 21 Juin 1826.

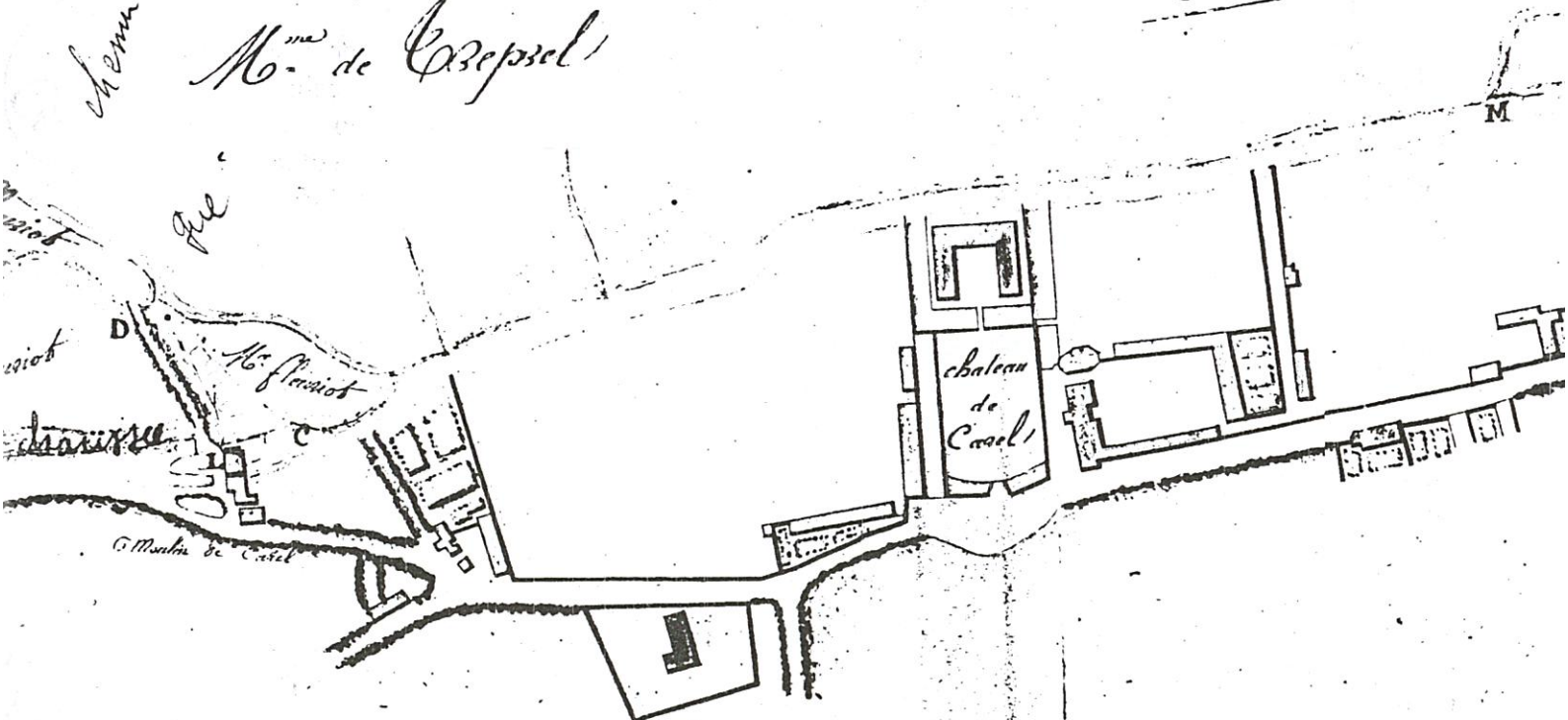
Louveau

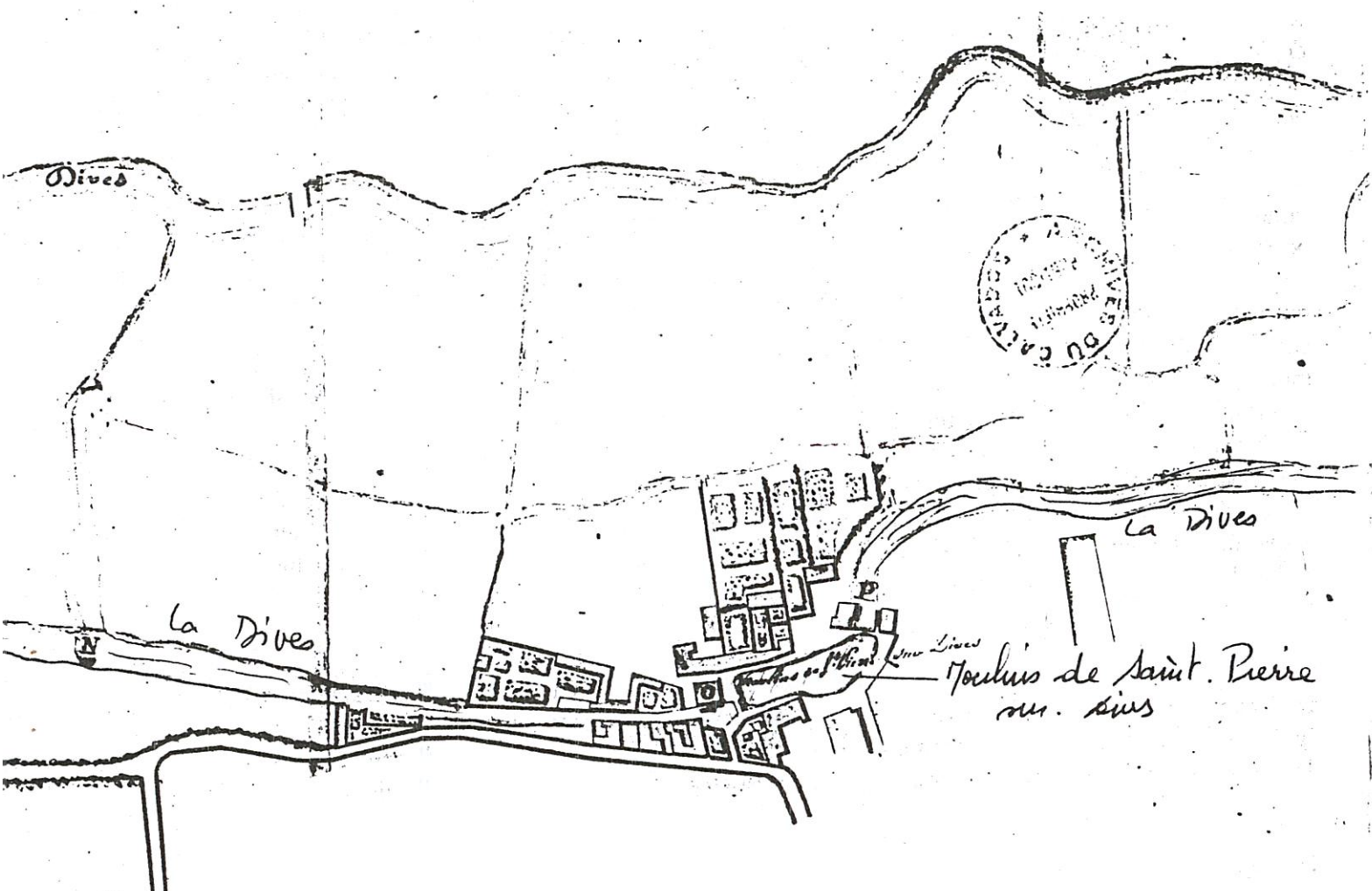
Ingénieur en Chef
Battier



chemin de terre

M. de Carpel





Plan des moulins de Saint-Pierre-sur-Dives

Les progrès techniques, en particulier la mise au point de la mouture progressive à cylindres, vont provoquer la disparition des moulins qui n'ont pas les moyens financiers d'assumer la modernisation de leurs installations. Seul le moulin d'Ouville-la-Bien-Tournée qui ne manque jamais d'eau et qui possède trois meules pourra s'adapter. Un incendie, le 11 janvier 1935, le détruit complètement. Ainsi disparaît le dernier moulin à blé du canton. Reconstitué, il sera utilisé pour la mouture des céréales destinées à l'alimentation du bétail et cessera définitivement son activité en 1971⁵.

Pendant le XIXe siècle, la mise en herbe commencée, au moins au XVIIIe siècle, s'est poursuivie activement et ce qui restait de terres cultivées a été transformée en prairies. En 1751, le curé d'Ammeville déclare : "La paroisse était presque toute en labours, et il y en a bientôt plus"⁶. Même, Si l'on peut estimer que ce curé exagère afin de recevoir une compensation financière aux dîmes des grains perdus, cette déclaration est significative de la mutation agricole de la région. Plutôt que de labourer des terres froides et humides, de faible rendement céréalier, les paysans du Pays d'Auge vont de plus en plus privilégier la production de pommes, de lait et de viande au détriment des cultures céréalières. Au début du XXe siècle, il n'existe pratiquement plus de labours et la production de grains est quasiment nulle. N'étant plus alimentés par les productions locales, les petits moulins vont naturellement disparaître. Les moulins d'Ouville et de Carel qui vont résister le plus longtemps sont situés en bordure des pays de campagne.

Notons que, depuis une vingtaine d'années on observe le phénomène inverse. La plupart des anciennes terres labourées ont été à nouveauensemencées, principalement en maïs maïs également en blé, souvent au détriment de l'écologie, en provoquant la destruction des haies, des drainages intensifs, l'utilisation importante d'engrais... mais ceci est une autre histoire...

II- Les meuniers

S'il est une corporation vilipendée, honnie, accusée de bien des maux, c'est bien celle des meuniers. Sous l'Ancien Régime, le seigneur possesseur d'un fief avait, seul, droit d'édifier un moulin à grain sur son domaine, à condition toutefois de posséder les deux rives du cours d'eau. Il baillait à ferme le moulin à un meunier, mais en compensation, il obligeait les tenanciers du fief à faire moudre à ce moulin la totalité de leurs grains consommés, aussi bien ceux produits sur leurs terres que ceux achetés sur les marchés.

Les principales accusations concernent surtout les quantités de farine restituées par le meunier après mouture. Les quantités de grain et de farine sont évaluées en volume (un boisseau correspond environ à 50 kg) ou en poids. Un stratagème dénoncé consiste à ferrer les meules pour les rendre plus pesante afin d'obtenir une farine plus fine de plus grand

⁵ H. et S. Paumier, *ibidem*.

⁶ Archives départementales du Calvados, G421.

volume. Ce sont surtout les pesées, cause principale des fraudes, qui sont dénoncées.

Le Commissaire, chargé d'inspecter les moulins, en 1796, à la demande des autorités départementales, note dans son rapport : "Lorsque nous eûmes fait la visite du moulin de Criqueville je vis le brancard qui était décroché, je dis au meunier qu'il fallait raccrocher son brancard (sorte de balance) afin que ceux qui viendraient moudre à son moulin pesassent leurs bleds, il me fit réponse qu'il ne voulait point peser aucune mouture et que si on le forçait de peser il quitterait de faire moudre, sur ses propos je lui dis que je vous en instruirais il me fit réponse que cela ne lui faisait rien"⁷.

A Mesnil-Guillaume, le citoyen Aubert, meunier « par une coulisse masquée qui est aux bouts de son brancard en rend les crochets amovibles à la volonté du propriétaire et lui fournissent les moyens de faire tourner à son profit environ 2 livres et 8 à 10 onces de farine par 50 livres pesant »⁸.

« ATouques, enfin, sur 4 poids de 50 livres il y en a un qui pèse 4 livres de moins que les autres et sur les 4 de 25 livres, il y en a un qui pèse 2 livres de moins »⁹.

On les accuse enfin de mouiller les meules afin d'humidifier la farine et la rendre plus lourde, de mélanger au froment des pois, de l'orge, des fèves et de dissimuler dans des caches les produits de leur mouture. Le rédacteur de la "Maison Rustique" de 1762 décrit ainsi le meunier : « Les meuniers fripons font le cercle d'ais carré afin qu'il reste de la farine dans les coins. Ils tiennent ce cercle peu ferré, ils font des poches ou recoins dans les ouvertures aux ais afin qu'une partie de la farine reste ou tombe ailleurs que dans la huche. Ils font d'autres infidélités en rabattant et en creusant leurs meules pour avoir des poches ; en mouillant leurs ais pour retenir la farine ou la rendre plus pesante à ceux qui la prennent au poids ; ou bien en y mêlant de l'orge, des pois, des fèves, du son, des recoupes et autres mixtions parmi le bon bled... »

Signalons pour conclure le toponyme "Malicome" à Notre-Dame-de-Fresnay « mal-y-corne » évoque le mauvais accueil que l'on recevait de la part du meunier réputé avare et voleur : on y corne ou on y sonne pour son malheur on y est mal reçu¹⁰. Par contre nous n'avons recueilli aucune information sur la légèreté de la fille de la meunière ni sur la réputation de lieu de débauche des moulins.

III Le Boulanger

Dans les campagnes où beaucoup de paysans récoltent leur grain, le fermier du four banal

⁷ Cottin Michel, « Notes sur quelques moulins du Pays d'Auge et du Lieuvin en 1796 », Histoire et Tradition Populaires, Foyer Rural le Billot, N°28, décembre 1989, PP.41-58.

⁸ Ibidem.

⁹ Ibidem.

¹⁰ Fournier Dominique, Etude étymologique, dans Catalogue de l'exposition « du blé au pain », Foyer Rural le Billot, 1986.

cuit à façon les farines qui lui sont fournies et reçoit pour son salaire le treizième ou quatorzième pain. A Montpinçon, au XVe siècle, ce personnage employé seigneurial vraisemblablement est exempt de fouage¹¹.

Mais cette obligation pesante en raison des voyages parfois pénibles pour porter la farine et rapporter le pain, incite très tôt les tenanciers à racheter cette obligation et à obtenir l'autorisation d'élever leur propre four sur leurs héritages¹². Ce mouvement que l'on devine dès le XIIIe siècle s'amplifiera aux XVe et XVIe siècles. Dans le canton de Saint-Pierre-sur-Dives, au XVIIIe siècle, beaucoup de fermes possèdent leur four. Ceux-ci sont encore très nombreux au XIXe siècle, et pour la seule commune de Saint-Georges-en-Auge, en 1834, pour une population de 180 habitants, 36 fermes possèdent une "boulangerie"¹³.

En 1767, le four d'une ferme d'Ecots contient, selon l'inventaire après décès dressé le 15 juin "un chariot sur lequel s'est trouvé *'me paillasse, une couette, un traversin de plumes communes, un drap, une vieille couverture, deux vieilles mayes à pestry, un viel coffre sans serrure, une pelle à four en bois...'*

La boulangerie consiste en une petite construction en colombages, isolée des autres bâtiments, placé le plus souvent, de l'autre côté de la cour, face au logis. L'entrée du four est percé sur le pignon du bâtiment. Le four lui-même comporte un soubassement de pierre ou de brique supportant la voûte hémisphérique de pierre ou de brique recouverte de bauge qui déborde en abside le pignon et qui est protégé par une sorte d'auvent

On peut également trouver des fours de petite taille dont on ne décèle la présence que par une légère protubérance cylindrique terminée par une calotte hémisphérique en pierre. Ces petits fours creusés dans l'épaisseur du massif de la cheminée sont accessibles par l'intérieur de celle-ci. Ils ne permettaient de cuire que des pains de petite taille.

Il est difficile de connaître la date d'abandon de l'usage de cuire le pain à domicile. Il est probable que dans le canton de Saint-Pierre-sur-Dives, en raison de la disparition des cultures, des difficultés d'approvisionnement de blé, la fabrication du pain dans les fermes ait cessé dans le dernier quart du Sise siècle. Nous n'avons pu recueillir qu'un témoignage (M. Leroy Henry, né en 1899 à Saint-Georges-en-Auge): "Mon grand-père achetait le blé à la halle de Saint-Pierre-sur-Dives et le faisait moudre au moulin de Blanvatel à Sainte-Marguerite-de-Viette¹⁴, il est décédé en 1885. Personnellement, je me souviens d'une boulangerie, au début du siècle, auprès de l'église, la première maison en montant vers Ecots à gauche. Son commis venait à pied livrer dans un bissac des tourtes de 12 livres et absorbait quelques cafés arrosés. Les jours de Fête, la boulangère vendait des galettes (sablés) à la sortie de la messe.

Pendant la dernière guerre, les fours de ferme en état, ont été réutilisés pour pallier aux restrictions alimentaires. Témoignage de M. Marie, cultivateur à Litteau (canton de Balleroy) "Nous faisons le pain tous les huit ou dix jours. Le grain était conservé dans la chambre à grains et rions avions soin de le remuer de temps en temps pour qu'il sèche. Nous portions

¹¹ Nortier M., Rôle des fouages, Cahier L. Delisle.

¹² Cottin Michel, « Le pain en Normandie, » Histoire et Traditions Populaires, n°9, mars 1985 pp. 5 – 18.

¹³ Matrice cadastrale 1834. Archives municipales Saint-Georges-en-Auge

¹⁴ Commune de Sainte-Marguerite-de-Viette, canton de Saint-Pierre-sur-Dives

notre grain par 100 kg au moulin et nous rapportions 75 kg de farine et 4<5 kg de son que nous donnions aux lapins. Lors de la fournée précédente, nous conservions une boule de pâte d'environ 1 kg, dans une assiette, avec une poignée de gros sel, au frais dans le garde-manger. Dans le pétrin, sur cette boule de pâte on émiettait 50 à 60 grammes de levure de boulanger et on détrempeait le tout avec de la farine et de l'eau tiède. Ce levain était pétri, brassé, il doublait de volume. Avant de le recouvrir de toute la farine utilisée le lendemain, on *traçait* le signe de la croix avec le pouce. Au matin, on faisait une fontaine dans la farine, on retrouvait le levain, on ajoutait 7 à 8 litres d'eau salée, environ 25 grammes par litre) et on pétrissait progressivement l'eau et la farine. Pour chauffer le four on utilisait des bourrées qui étaient enflammées trois par trois dans le four et les braises étaient promenées sur la sole du four à l'aide d'un rabot en fer. Le four était à point au bout d'une heure et demie environ. Pour s'en assurer, on lançait une pincée de farine: Si elle brunissait le four était à point, si elle noircissait, le pain serait brûlé sur le dessous. Les braises étaient retirées et on passait la patouille, sorte de balai avec un chiffon, pour enlever la poussière. On fendait le pain avec un couteau pour qu'il cuise mieux et on l'enfournait avec la pelle en bois. On ouvrait une fois le four pour voir si le pain levait bien et on laissait les tourtes cuire une heure et demie. En même temps que le pain, on cuisait un rôti de porc, des poires dans le cidre, des bourdelots (poire entourée de pâte) et même des pommes de terre quand le pain était retiré. Après la cuisson, le four était raboté et le pétrin gratté. Les tourtes cuites étaient rangées sur la planche à pain, dans la cuisine. En été, on les mettait dans un tonneau vide pour qu'elles ne sèchent pas. A tous les repas, le pain avait sa place sur la table, du côté p^lat, sinon ça portait malheur. C'était le chef de famille qui faisait le pain mais aussi qui le coupait en tranches au début du repas. Avant de l'entamer, il faisait le signe de la croix avec le couteau sur le côté plat".

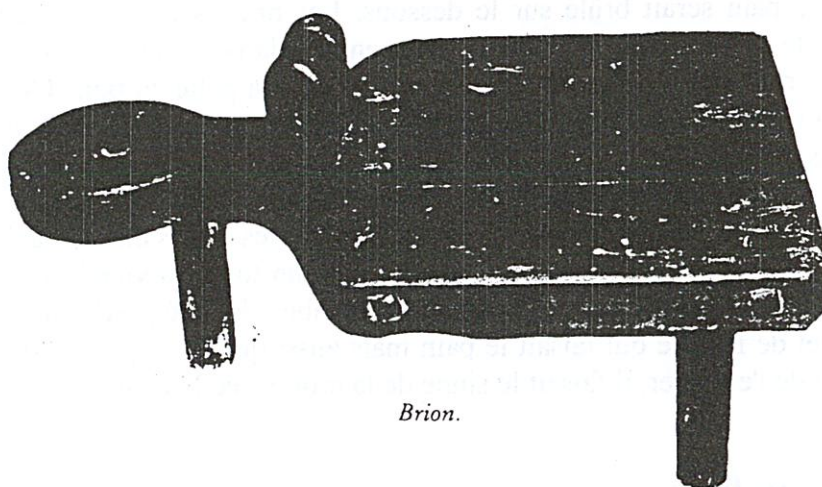
IV - Le pain brié

La principale production des boulangeries rurales professionnelles du Pays d'Auge, jusqu'à la dernière guerre, est celle du pain brié, pain original que l'on ne retrouve qu'en Normandie Centrale. Originaire, semble-t-il, d'Espagne ou du Portugal, sa pénétration dans le nord du Pays d'Auge et dans le Lieuvin est-elle liée au trafic d'Harfleur avec l'Espagne dont témoignent les comptes des rois de Navarre. Nous ne saurions l'affirmer mais les concordances d'époques et de lieux doivent retenir l'attention car aux dires de Guilmeth, dès le Moyen-Age, il est fabriqué dans un certain nombre de gros bourgs: Blangy, Cormeilles, Beuzeville¹⁵. La présence de "bries" ou de "brions" dans les inventaires ruraux du XVII^e siècle confirme l'adoption quasi générale de ce genre de pain qui ne fut abandonné qu'entre les années 1920 et 1940 pour renaître dans les années 60. La principale qualité de ce pain brié tenait tout d'abord à sa conservation, on pouvait le garder une semaine sans que sa qualité s'altère ce qui explique son succès auprès des paysans de nos fermes isolées qui ne s'approvisionnaient au village qu'une fois par semaine et auprès des marins pêcheurs. Honfleur avait la réputation de fabriquer un excellent pain brié.

¹⁵ Cottin Michel, Le pain en Normandie, Histoire et Traditions Populaires, n° 9, mars 1985, p. 5-18

Le pain brié se fabriquait sur une brie ou brion, sorte de table massive en bois sur laquelle était fixée une barre en bois mobile, tenue à l'extrémité par deux anneaux de fer formant charnière ou maintenue entre deux petits montants en bois par une cheville, permettant de faire levier. la pâte est d'abord préparée dans le pétrin, ou plutôt « la maie à pesty », puis assis sur le tabouret à l'extrémité de la brie, le boulanger, de la main gauche, modelait progressivement la pâte qu'il avait déposée sur la table, tandis que de la droite il maniait le

levier¹⁶ et en exprimait l'air et l'eau. Il obtenait ainsi une pâte de grande densité et d'une consistance particulière au pain augeron puis il pratiquait de larges incisions qui, après cuisson, se transformaient en excroissances dorées. Le four était chauffé à l'aide de bourrées chauffournières fabriquées l'hiver et qui consistaient en des sortes de fagots réunissant des branches de faible grosseur, de deux mètres de long environ, tassées au pied et maintenues par un hard, sorte de lien de coudrier. On fabriquait des pains de quatre livres et de six livres, des tourtes de 12 et 16 livres. Une autre caractéristique de ce pain tenait à la dureté de sa croûte.



Brion.

Le pain était conservé sur une planche placée le plus haut possible dans la maison, pour être à l'abri des rongeurs. Il était coupé à l'aide d'une plane de menuisier et d'une planche de bois avec talon. Cependant on n'entamait jamais un pain sans avoir tracé, sur la croûte, le signe de la croix pour appeler la bénédiction divine sur la plus saine et la plus commune des nourritures, mais aussi, prétendent certains pour chasser les démons qui avaient profité de l'ardeur du four pour se loger dans la pâte, car un four est le repaire quasi naturel des démons.

Le repas terminé chacun doit finir son pain. Les tranches restantes et le pain entamé sont rangés dans une toile et déposés dans la huche.

Les moulins se sont tus, les boulangeries de campagne, pour la plupart, ont éteint définitivement leur four, les paysans ne pétrissent plus leurs lourdes tourtes, ils appartiennent à une époque révolue que nous devons, me semble-t-il, nous remémorer sans nostalgie. Car si les larges tranches de pain brié, cuit au feu de bois, recouvertes du beurre salé baratté à la ferme peuvent faire rêver, ce pain était bien souvent difficile à gagner; et, comme nous l'ont confié tous les "Anciens" que nous avons rencontrés: "En c'temps là, la vie était dure..."

Jack Maneuvrier

¹⁶ Jean Chennebenoist « Images de jadis en Pays d'Auge » ed. Garnier 1981