

accrocher par un wagon et avait eu la jambe cassée. La pauvre fut par la suite souvent chahutée par toute une jeunesse impitoyable qui disait que c'était parce qu'elle était amoureuse du chef de gare qu'elle n'avait pas su empêcher ses moutons de sortir du champ.

Tous les larcins de l'époque, disparitions de poules ou de lapins, pillages des vergers, vendanges clandestines de ceps de vigne, etc. étaient mis sur le compte du Chef de gare de la Voûte ; tout le monde en riait, sauf le propriétaire, bien sûr. Dans un village tout proche, une fille en « espoir bien avancé » comme on disait alors, n'arrivait pas à déterminer quel était celui de ses nombreux cavaliers qui était le responsable de son état. Bien vite, la rumeur voulut que ce soit le Chef de gare de la Voûte qui ait « fait le coup ». Et là encore, belle occasion de s'esclaffer en commun. On s'amusait comme on pouvait à l'époque et cela souvent aux dépens d'un autre.

Cinquante années sont déjà passées depuis ce temps. Il n'y a plus de train. Un autocar et des camions assurent plus vite et sans bruit un trafic devenu plus intense et dans chaque foyer il y a maintenant au moins une voiture. Les larcins et pillages existent bien encore, ils auraient même tendance à s'amplifier. Il n'y a plus de bergères ; les fils électrifiés les ont remplacées. Quant aux filles, elles ont maintenant des tas de gadgets à leur disposition pour leur éviter les inconvénients terribles qu'elles risquaient autrefois. Les filles-mères étaient, hélas, à cette époque, bannies de la famille et même de la société.

Elles seraient plutôt félicitées aujourd'hui. Autres temps, autres mœurs.

4. La fabrication du pain à Gourvillette de 1840 à 1887, par
† EDMOND AUDOUIN.

Comme aux premiers âges, pour faire du pain, il fallait de la farine et c'étaient les meuniers qui, par profession, se chargeaient de cette besogne.

Qui dit meunier, dit voleur. Ces gaillards-là venaient chercher dans les greniers ce que l'on appelait « la pochée » en froment pur ; huit ou quinze jours après ils retournaient, à la place du blé, de la farine ; mais pas sans tricher. Car ces messieurs, sans bien connaître leur arithmétique, savaient pratiquer la règle de mélange et faisaient, pour augmenter leurs bénéfices, une addition par la soustraction. En effet,

après leur droit prélevé, soit environ six kilos par sac de 80, ils enlevaient quelquefois quinze autres kilos de blé par sac et les remplaçaient par de l'orge. Le pauvre consommateur devait en passer par là : changer son meunier pour un autre c'était absolument pareil, il fallait toujours que la pochée aille au moulin.

A cette époque, les meuniers ne manquaient point. Il y en avait à Cressé, les Touches, Haimps, Massac, tout autour de nous. Ces messieurs avaient tous moulin à eau et moulin à vent, et comme probité ils se valaient les uns les autres. Tant qu'il y avait de l'eau dans les rivières, les moulins à eau étaient les préférés, mais quand ceux-ci ne pouvaient plus fournir assez de mouture pour les besoins de la consommation, les meuniers étaient obligés d'avoir recours aux moulins à vent. Gourvillette avait sur son territoire deux moulins à vent et un meunier, le nommé Pierrot Guillot, lequel possédait le moulin qui était situé sur la butte du même nom, route de Cressé. Le second est situé sur la même route, au lieu-dit Prends Garde, et est encore debout, mais a cessé d'être exploité depuis quatre ou cinq ans (*). Ses ailes ont été enlevées en 1927 ; il sert maintenant de refuge aux oiseaux de proie et aux lapins sauvages. J'ai omis de dire que le moulin à Pierrot Guillot a été démoli vers 1860 et qu'il n'en reste plus aucune trace.

Dans les communes environnantes, il existait une quantité de moulins à vent. En 1872, étant à piocher la vigne sur le terrier de « sur Péchard », avec quelques camarades et voisins, nous avons compté dans notre rayon visuel 34 de ces bâtiments pointus. Depuis 1890, les blés prennent le chemin des grandes minoteries, et les quelques moulins à vent encore debout, ne sont plus qu'un souvenir.

Si quelques maisons avaient un four pour cuire leur pain, la majeure partie n'en avait point. Pour y remédier, il existait, dans la commune, deux ou trois fours exploités chacun par un fournier qui faisait cuire le pain des gens, moyennant cinq francs par personne et par an. Ce fournier fournissait le bois nécessaire à la bonne cuisson du pain et c'était habituellement le samedi de chaque semaine qu'il opérait. Il faisait quatre fournées dans sa journée.

Les femmes étaient avisées, par ses soins, de l'heure à laquelle elles devaient pétrir et invariablement, afin d'avoir sa fournée au complet, ce fournier leur posait cette ques-

(*) Écrit en 1929.

tion : Combien de pains ferez-vous ? Il était ainsi renseigné. Deux heures après l'avis, le fournier venait quérir la pâte que les ménagères avaient pétrie et mise dans un grand panier au préalable. Cette pâte prenait dans une petite charrette le chemin du four. Chaque ménagère suivait son panier de près, pour, en arrivant, arranger sa pâte.

Pendant que le four chauffait, elles faisaient ce que l'on appelait des « tourteaux sous flammes », destinés à être mangés au premier repas. Aussitôt les tourteaux sortis du four, chaque femme allait offrir à son fournier les prémices de sa fournée. Celui-ci était obligé, pour contenter les clientes, de rompre un petit morceau de pain au tourteau qui lui était présenté. S'il s'y était refusé, il aurait joliment mécontenté les femmes de la fournée. Le panier contenant la pâte était versé en bloc sur une table et ensuite chaque femme se débrouillait pour mettre cette pâte dans des moules à pain appelés « gèdes ». Lorsque le four était nettoyé de ses charbons et bien nippé, les ménagères allaient verser à tour de rôle leurs gèdes sur la pelle de four et le fournier enfournait sans peine les pains.

Comme, à cette époque, les gens aimaient beaucoup ce que l'on appelait des « galettes », chaque femme, tous les samedis, en faisait trois ou quatre. Qu'étaient-ce que ces « galettes » ? Des tourteaux assez minces d'environ cinquante centimètres de diamètre, qui cuisaient devant les pains lorsque le four était bien chaud. Il y avait la galette de première solée, la meilleure, qui était la plus épaisse et la plus tendre, celle de seconde solée, un peu moins épaisse et plus dure et enfin la galette de troisième solée qui était toute en croûte. Cette dernière était très estimée des anciens et mangée le plus souvent le dimanche matin avec les choux cuits au lard.

En été, lorsque le pain avait huit jours, si la farine employée n'était pas bonne il moisissait : on disait alors pain « chomni ». Cependant les ménagères savaient tirer parti de ce pain « chomni » ; elles en faisaient des soupes bouillies de premier choix. Somme toute le pain qui commençait à avoir de la barbe n'était point désagréable au goût.