

Un jeune (« on d'joone ») Ardennais au début du XXème siècle.

Il était attendu, il vient de naître : de la recherche dans ses souvenirs épars.

Sa naissance

Il est venu au monde le 17 avril 1904, un vendredi, jour maigre ou d'abstinence, selon le prescrit d'alors.

L'hiver, toujours long et très rude là-bas, s'était à peine adouci. Au travers d'une bise cinglante, le ciel avait saupoudré la campagne d'un voile de grésil sec et froid; la nature en paraissait toute frissonnante. Dans les intérieurs, ce froid glacial était à peine tempéré, réchauffé, de l'air chaud émanant du foyer de la cuisinière, au moment de la préparation des repas ou encore, de celui en provenance d'un feu de bois que l'on allumait pour les soirées, dans le poêle ou l'âtre de la salle à manger, dite « la stouve ».

Ce fut par ce temps-là qu'un petit Ardennais arrivait, sans le savoir, au début d'un siècle, le XX^e, qui devait être marqué des tourments de deux guerres, celle de 1914-1918 et celle de 1940-1945. Il fut combattant dans la seconde, sans grand mal physique pour lui, tandis que plusieurs de ses proches payèrent aux batailles d'Ardenne, de décembre 1944 à janvier 1945, un lourd tribut, tant en vies humaines qu'en biens.

La naissance de notre petit bonhomme eut lieu dans la chambre à coucher de ses parents, une grande chambre de ferme dénuée ou presque. Un lit étroit, haut sur pieds, garni en guise de matelas, de pailles de seigle, longues et souples, matelas complété d'un traversin et d'oreillers bourrés de balles d'avoine, flanquait le lit, une chaise à siège articulé avec agenouilloir sous-jacent, la table de nuit était formée de quatre pieds, hauts et d'un tiroir-case pour les opportunités. Trônait aussi, dans cette chambre, une garde-robe en chêne massif. Un crucifix, coiffé d'une aigrette de buis des derniers Rameaux. Un bénitier pansu, plein d'eau bénite pour sanctifier les signes de croix, que l'on traçait sur soi, les matins et soirs. En sous-cadre, un œil imposant, souligné de l'inscription « Dieu me voit ». Et de remarquer encore, à la place d'honneur, le rendu d'un canevas, sur lequel avait été crocheté au coton soyeux rouge, la généalogie des ancêtres de la famille, le tout protégé contre l'usure du temps par une vitre.

L'éclairage de jour était parcimonieusement admis par des fenêtres plutôt petites, elles-mêmes, presque occultées par des rideaux de coton tricoté épais et des plantes florales placées en rang serrés. L'obscurité de la nuit était à peine atténuée, avant que vienne le sommeil ou qu'il fut interrompu par une veilleuse en verre avec mèche, brûlant du pétrole, à la flamme blafarde et fuligineuse.

Pour réverbérer le peu de lumière reçu, les cloisons avaient été blanchies, badigeonnées au lait de chaux, un revêtement d'ambiance « froide ».

C'est dans ce cadre monastique qu'avait été placé un berceau qui attendait son hôte, le cinquième enfant d'un foyer rural et chrétien, qui en a compté six. C'était un berceau artisanal bien réussi, tant par sa solidité que par son côté pratique d'utilisation. Les bébés étaient beaucoup bercés que ce soit pour les apaiser ou les endormir, une ferme étant toujours bruyante. En Ardenne, il était de coutume attentive d'emmailloter les poupons pour les tenir au chaud et, croyait-on, pour assurer la rectitude de ligne de leurs jambes à l'avenir : on en faisait des momies vivantes !

Le ditberceau comportait quatre pieds, rendus solidaires deux par deux, à l'intermédiaire de deux patins courbes, qui permettaient le balancement. Du fait de leurs dépassements latéraux, on pouvait imprimer le mouvement de va-et-vient du berceau, non seulement manuellement, mais encore du pied, que l'on soit à droite ou à gauche du berceau, que l'on soit assis ou debout. Ainsi réalisée, la charpente du petit lit était porteuse d'une espèce de conque semi-cylindrique profonde, le berceau proprement dit, cloisonnée à claire voie par des lattes incurvées, souples de par leur minceur. Du côté tête, il y avait une marquise formée d'arceaux se déployant en s'ouvrant, ou se refermant par repliement, arceaux reliés par une cretonne, laquelle se terminait par une guêpière fixée en faux ourlet à l'arceau de devant, le plus grand. L'ensemble avait une fraîcheur de « lever du jour », une « joliesse d'amour ». Ainsi conçue, la « marquise » permettait d'assurer le confort de l'hôte, qu'il soit assoupi ou éveillé, outre qu'elle facilitait les soins qu'il réclamait.

Ce fut une sage-femme qui fut l'artisanne de l'événement, la naissance attendue : plus compétente de pratique que de science, elle mena les choses à bonne fin. Elle en était coutumière au village car le médecin de famille habitait fort loin et son déplacement coûtait sans doute beaucoup d'argent.

Un petit Ardennais de plus était né dans une région déshéritée. Qu'en adviendrait-il ? En attendant, il fut accueilli avec beaucoup d'empressement et de bonheur par ses parents, de joie par ses sœurs et frères. Dès son avènement, les parents eurent des projets plein la tête, le concernant.

Qui vivrait verrait ! Et les parents de spéculer déjà sur l'avenir de ce bout d'homme : né mâle, il assurerait la pérennité du patronyme : devenu grand, il fournirait deux bras pour les aider, eux qui étaient toujours harassés par des travaux agricoles et ménagers dont ils ne voyaient jamais la fin ; et puis, était-ce un rêve, s'il était intelligent, ne pourrait-il entreprendre des études supérieures et conquérir un diplôme qui lui permettrait de se hisser à une condition humaine plus enviable que la leur. ?

Son baptême.

Mais chaque chose en son temps, il fallait d'abord le baptême. Depuis plusieurs mois déjà, le parrain et la marraine avaient été choisis. Lui était un oncle, célibataire, qui avait accepté la charge avec empressement. En legs, il laissa à son filleul un de ses prénoms et en outre bien sûr, une piécette aux grandes occasions. La marraine, sœur du papa, mère d'une famille nombreuse, ajouta à la corbeille du baptême ni plus ni moins que le prénom de l'un de ses fils. Elle n'avait pu, la brave, faire mieux ! Les deux prénoms reçus, l'un et l'autre à consonance dépassée, furent complétés, auréolés, de ceux de Marie et Joseph, conformément à la tradition chrétienne, dans la plupart des familles ardennaises. Selon les recommandations religieuses, le baptême aurait lieu dans les tout prochains jours après la naissance. Il fut consacré dans les trois jours.

La sage-femme avait conduit l'accouchement avec maîtrise et bonne fin pour la mère et pour l'enfant. L'un et l'autre avaient reçu tous les soins que méritait leur état. Le bébé, repu d'une première tétée, avait cessé ses vagissements et reposait. C'était un angelot. La maman après ses transes et douleurs en faisait autant. Elle gardait sur les lèvres le rictus d'un sourire, celui qui avait été le sien à la vue de son cinquième enfant. Le papa tout au long de la gestation avait été hanté successivement par des inquiétudes et des espérances. L'événement survenu lui procurait apaisement : il était heureux. Le frère et les sœurs avaient quelques longueurs d'avance sur le nouvel arrivé. Ils eurent grande joie à être autorisés à venir le voir, mieux à le contempler.

L'accoucheuse, qui avait son propre ménage au village, se rendait libre, plusieurs fois par jour, sinon la nuit, pour venir prodiguer les soins et les conseils que réclame une mère après délivrance et dont a aussi grand besoin un marmot frêle qui vient d'être projeté au seuil de la vie. C'était elle aussi qui éloignait, pour des raisons d'hygiène, les autres enfants qui formaient couronne autour du berceau, grâce à l'indulgence de la maman encore alitée. Les visiteuses, parentes ou amies, déjà mères ou en puissance de l'être, écourtaient leurs visites à l'approche des horaires des soins. Elles connaissaient l'intransigeance de la soigneuse.

Entretiens, parrain et marraine avaient été alertés et étaient déjà sur place dès le surlendemain de la naissance.

Le parrain portait un sarrau bleu à plis, avec en sous-jacent un gilet chaud à plusieurs poches. Il avait, en couvre chef, un chapeau « boule » de feutre noir, à la mode de marchands prussiens, parcourant l'Ardenne, en vue de l'achat d'ovins dont ils entretenaient encore de nombreux troupeaux, ovins producteurs de laine, matière première pour la confection d'uniformes militaires, les atouts du jour de son mariage. Ils étaient restés seyants.

Connaissant les us et coutumes, le parrain avait fait le sacrifice d'un Napoléon (une pièce d'or de 20 francs) pour obtenir, en échange, du curé de la paroisse, des piécettes de un ou deux centimes. C'était l'obole habituelle des fidèles aux quêtes faites lors des grand-messes et des funérailles. La marraine, avant de venir, avait vendu deux quarterons d'œufs à l'épicerie du village pour y acheter trois kilos de dragées. L'un et l'autre pouvaient, après la cérémonie du baptême, affronter sur le parvis de l'église, les nombreux enfants. Y en avait-il autant au village qui avaient appris l'événement de bouche à oreille ? Piécettes et dragées seraient projetées à la volée par dessus les têtes qui allaient devenir chercheuses. Ce serait une foire d'empoigne lors de laquelle les plus agiles, et aussi les plus forts, seraient les mieux servis.

L'église du village avait l'architecture d'une croix latine. Le porche dépassé, on trouvait à droite une chapelle, celle des fonts baptismaux avec son bassin, sur socle ornemental, conservant l'eau bénite du baptême. Dans la même chapelle, un triumvirat, celui des statues des « Trois saintes Marie » se dressant côte à côte. Elles étaient invoquées, par les familles et les amis, pour que l'agonie de leurs moribonds, soit moins pénible en transes.

Le curé de la paroisse avait fixé jour et horaire pour le baptême. Il était prévu pour un après-midi qui fut glacial. Le bébé encapuchonné et vêtu chaudement était porté par la sage-femme, flanquée du parrain et de la marraine. Un cortège réduit à sa plus simple expression et vu seulement par les regards de quelques passants sinon par ceux qui se dissimulaient derrière les rideaux des fenêtres fut accueilli par le prêtre déjà revêtu des habits sacerdotaux. Les prénoms de l'enfant lui avaient déjà été communiqués.

Le groupe fut introduit au baptistère et la cérémonie du baptême eu lieu. Parrain et marraine furent invités à prononcer, sous la dictée du prêtre, les réponses qui engageaient leur responsabilité chrétienne, avant de quitter l'église le parrain et la marraine offrirent qui une pièce d'argent, qui un cornet de dragées à l'officiant. Il avait déjà été invité à partager le goûter qui réunirait parents et amis. Tandis que le groupe était à l'église, la mère priait, remerciant Dieu de lui avoir donné un second fils qui venait d'être consacré chrétien.

Et les jours passaient ! La sage femme espère ses visites et progressivement délègue à la mère, presque rétablie, les soins à donner au bébé.

La cérémonie des « Relevailles » avait été fixée au début de mai, le mois du renouveau, celui dédié à la vierge Marie. Au jour et à l'heure fixés, le groupe des trois concernés s'est mis en route vers l'église paroissiale patronnée par St Etienne.

La mère, convalescente, se sentait quelque peu saoule du grand air du dehors, l'enfant chaudement emmitoufflé dormait, porté par la sage-femme qui animée de fierté, sinon de possession, donnait la cadence de la marche. Le prêtre attendait le groupe sur le seuil de l'église ; il le conduisit à la chapelle des fonts baptismaux, là où le baptême de l'enfant avait eu lieu quelques jours plus tôt. Un cierge allumé fut remis à la mère tandis que le prêtre prononçait les oraisons la réhabilitant au sein de l'Eglise Romaine, il accorda ensuite la bénédiction à la mère et à l'enfant : geste qui clôturait la cérémonie.

Dès après, se groupèrent autour d'une table garnie, qui n'était pas de tous les jours, la maman, le papa, les invités, ceux de la parenté proche et des voisines, et, bien sur, l'accoucheuse qui accepta avec des félicitations unanimes, une récompense bien méritée qui, elle le savait, serait complétée en nature.

Le nouveau-né, ne participait pas aux agapes des adultes, mais il avait été servi le premier, d'une tétée généreuse. Replacé dans son berceau, il s'était rendormi sans penser à plus loin. Il était «en bonnes mains» .

Les années de sa tendre enfance, celles que l'on oublie vite.

La constitution organique de ce petit homme était prometteuse de robustesse, outre qu'il la fortifiait en se rassasiant de tétées goulues et de biberons débordants. Repu, il dormait comme un loir. Bonne table et profond sommeil est se nourrir deux fois. A pareil régime, l'enfant prenait du poids que l'on évaluait à vue, souvent avec exagération, ou plus exactement, au moyen d'un peson à ressort, auquel on le suspendait à l'intervention d'un lange. Bien Nourri, bien entretenu, bien dorloté, notre petit Ardennais tenait profit et son insouciance aidant, les mois passaient vite. Il rêvait déjà d'indépendance et s'essayait chaque jour à des mouvements et déplacements sur ses jambes encore torses, sur le dos, sur le ventre, assis, couché, non sans quelques défaites d'impuissance. Ses premiers pas furent ébauchés, sinon réussis, grâce à l'appui qu'il trouvait sous les aisselles d'un dispositif en osier, rond, à l'image d'une nasse, élargie à la base, léger, mobile en glissant. Il l'entretenait sur toute l'aire qui lui était réservée, de la cuisine où sa mère était toujours présente pour le surveiller. Tout en chevauchant ses pistes d'entraînement, il semblait narguer ses frères et sœurs qui tentaient vainement de l'approcher.

Jour après jour, à tel régime d'alimentation et d'exercices, l'être frêle devenait de plus en plus fort. De ses tâtonnements, de ses réussites et échecs lui venait une certaine indépendance d'agir. Dès lors, il eut apporté, avec les premières vicissitudes de sa vie de jeune gamin. Ses réactions n'étaient pas méchantes mais vives. Il grognait, il pleurait, il trépignait, tentant de se livrer à des empoignades, à des crépages dans les cheveux de ses sœurs et de leurs petites voisines. Il n'admettait pas l'accaparement par l'un ou l'autre de ses frères et sœurs, du giron maternel, d'un jouet, d'une friandise. Il les évinçait par des larmes qu'il avait faciles.

Ses chutes étaient plus vexatoires que douloureuses: il n'en était pas de même des griffades du chat dérangé dans son ronronnement ; il le dédaignait. Il s'amusait des culbutes provoquées par un chien trop caressant ; il les provoquait avec plaisir. Ils étaient devenus des amis et ils le restèrent.

Les cris de ce bout d'homme qu'ils fussent stridents ou murmurants, geignants ou larmoyants, signes extérieurs de différents états d'âme, s'apaisaient dès la fin des conflits et, toujours, quand il trouvait refuge dans les giron, dans les « jupes de sa maman ». Il en serait de même à tous les âges de sa vie.

Fillettes et garçonnet ardennais d'alors portaient une robe longue jusqu'en dessous des genoux qui, sans être seyante laissait beaucoup d'aisance à tous les mouvements et besoins des jeunes corps.

C'était la « cotte », cette jupe paysanne faite de drap fort, facilement lavable, et qui serait interchangeable jusqu'à usure, entre tous les jeunes d'un même foyer. Des tabliers longs, eux aussi interchangeables, coupés dans des tissus plus « gais » et plus faciles à lessiver protégeaient les «cottes » contre les salissures si fréquentes à la campagne.

Avec le temps, « notre petit » suite à ses premiers contacts avec les voisins de son âge, se rendit vite compte qu'il ne pouvait pas régner en empereur sérieux et qu'il était temps de rentrer dans le rang. Il devint de plus en plus sage et particulièrement après la naissance de sa sœur venue au monde quelque deux années après lui. Il s'en fit le protecteur attentif, comme s'il eut s'agi de sa sœur jumelle. L'un et l'autre se gardèrent la même attirance compréhensive jusqu'à la fin de leurs vies respectives.

Les années de sa scolarité primaire, années de ses frasques de gamins, des années dont on se souvient volontiers.

Presque six ans, déjà !

Et tandis que la terre tourne, tourne, tourne, le développement et l'âge de chacun grandissent imperceptiblement, mais sûrement. Notre petit bonhomme ne pouvait échapper à une règle aussi immuable et, à l'automne prochain, il aurait six ans. Selon le prescrit des hommes, il serait dans l'obligation de fréquenter, faute d'école gardienne, l'école primaire de son village. C'était pour lui, ce que l'on peut appeler une grande date. Elle allait modifier l'accoutumance de la prime jeunesse, créer de nouvelles habitudes, et obligations, donner jour sur l'avenir qu'il fallait préparer. Et pourtant on a si vite six ans, presque l'âge d'un grand parmi les tout petits.

Le jour de la rentrée allait surgir au calendrier. Il fallait se préparer à le rencontrer, à le vivre. Il ne devait pas y avoir de problème car son frère, son aîné de quelque six ans, fréquentait déjà l'école où lui, allait être intronisé. Et apparemment, il ne s'en trouvait pas plus mal. Il va de soi qu'il avait dû faire fi de certaines libertés, accepter de bon ou de mauvais gré, les obligations inhérentes aux programmes scolaires. Mais, il y avait des compensations. Son frère, comme ses petits camarades d'école ou de jeux, oubliaient superbement les leçons, les devoirs et les punitions pour ne vivre pleinement que les récréations, les congés et les vacances. Dans une ambiance aussi insouciant que désinvolte, tout compte fait pour le novice, ce serait amusant d'aller au plus tôt, s'asseoir sur les bancs de l'école. On ne pourrait l'en dissuader. Il serait habillé de neuf, dans un beau costume, coupé et cousu par la couturière de la famille, une ambulante d'alors, sur le «patron » de celui de son frère, un costume de citadin celui-là qui avait été acheté en son temps dans un magasin de confection de la bourgade voisine.

Il disposerait d'un cartable en cuir, avec buffleterie d'apparat ; il porterait des souliers de « dimanche » , l'un comme les autres, œuvres du cordonnier du village, qui réalisait solide. Jeune ou moins jeune, être bien habillé donne de la fière assurance, de la confiance en soi. Les deux qualités n'étaient pas de trop pour ragailhardir un « nouveau » qui allait franchir pour la première fois le seuil de l'école du village, qui engouffrait tous les jours des jeunes galapiats, férus de liberté buissonnière.

La date et l'heure du départ, celles qu'ils appréhendaient depuis plusieurs jours étaient là, présentes, intransigeantes. Son frère et ses voisins de jeux n'étaient pas « morts » d'avoir dû, comme lui, consacrer leur liberté à la « science ». Son père et sa mère le lui avaient dit et répété et, puisque l'avis vient d'une si bonne source, il fallait admettre son bien-fondé. Il était d'ailleurs assorti de promesses, de gâteries qui eurent tôt fait, de sécher ses larmes. Lui comme les autres, les anciens, qui lui avaient assuré un accompagnement compréhensif et engageant, arrivèrent sur place, à l'entrée de l'école, à point nommé. Il était huit heures ! L'instituteur était là pour les accueillir.

Et de vous présenter celui qui allait être son instituteur.

Il avait prénom « Léandre », il était originaire de la région et il connaissait les mentalités ardennaises, comme toutes les autres, forgées de qualités et de défauts. Il avait été nommé en considération du diplôme élogieux qu'il avait pu présenter. Il s'était d'autant mieux adapté au milieu, essentiellement des agriculteurs, où il allait enseigner, qu'il cultivait lui aussi, à temps libre, quelques terres lui apportées en dot par sa femme, qui était du village. Formé dans une école normale de l'Etat, il n'avait pas les mêmes convictions profondes que le curé de la paroisse, formé lui, au petit séminaire, puis au grand. Il y avait cependant entre eux une entente tacite de bon aloi quand il s'agissait des écoliers, élèves ou ouailles, dont ils avaient la charge. Des courtes prières étaient récitées à l'école, avant et après les leçons, avant et après les récréations. Le curé, lui, se chargeait de la formation, surtout religieuse, de ses futurs paroissiens. C'était à l'église, à horaires de semaine ou de dimanche qu'il enseignait les prières essentielles, le « petit catéchisme » du Diocèse de Namur, comportant cinquante leçons, l'Histoire Sainte; outre qu'il préparait successivement selon l'âge, les jeunes candidats à la communion privée, à la communion solennelle, la première et la seconde, à la confirmation ensuite.

A chaque début d'année scolaire, l'instituteur avait à faire face à des générations successives de jeunes villageois dont, à priori, il ignorait l'éducation première, le degré d'intelligence, le caractère primesautier : autant d'inconnues qu'il devait d'abord découvrir, pour ensuite, les perfectionner ou les corriger.

Tout au long des primaires, de la sixième à leur quatorzième année, soit pendant 8 ans, il devait leur inculquer les matières se rapportant aux quatre degrés d'enseignement du primaire prescrit. Au début du siècle, les vacances, les seuls répit, avaient lieu à raison de huit jours à Noël, de 15 jours à Pâques, et de un mois en août. Tout juste assez bien sûr pour les élèves, mais pas suffisant pour le maître, qui devait préparer matières et matériel, pour les trimestres à venir.

Et de reprendre chaque fois un enseignement fastidieux de répétition, fait à des potaches qui péchaient par inintelligence ou paresse ou encore, qui n'étaient pas suivis chez eux par des parents trop indolents, voire adversaires de l'enseignement obligatoire. Leurs fils étaient à eux et ils en avaient grand besoin comme aidants à la ferme et dans les champs.

Et d'avoir chaque jour, à corriger l'indiscipline de plusieurs garnements ne rêvant que de tours à jouer à toute autorité. Les peines infligées qui, en principe, ne pouvaient être corporelles, n'avaient qu'un effet tout passager, les parents en absolvant les causes.

Et cependant peu importent les avatars accumulés, il avait lui, le maître, le métier d'enseigner sans cesse aux jeunes générations, pour les placer au mieux dans un avenir qui allait être le leur. Former des hommes était son souci et son réconfort.

Le 1^{er} septembre était apparu au calendrier et une nouvelle année scolaire allait commencer. Le maître était là pour accueillir, à leur arrivée, la nouvelle génération de garçonnetts contents ou non, d'être maintenant au seuil de l'école. Sur une liste reçue de la commune, notre maître « noss Maise », pointait les noms des présents, ceux qui ayant atteint l'âge de six ans accomplis, tombaient sous le coup de l'obligation scolaire. Et tentant de les apprivoiser, il avait un mot ou un geste d'accueil pour chacun, pressentant déjà, ceux d'entre eux, qui seraient une bonne ou une mauvaise graine dans sa classe. Il connaissait peu ou prou, les parents ou le milieu d'où chacun venait. Six bancs pupitres, maculés et griffés de signes cabalistiques, œuvre des anciens, avaient été réservés aux nouveaux. Ils étaient installés contre l'estrade, sous l'œil direct, inquiet du maître. Les grands s'occupaient de les y conduire. Installés mais désarmés, l'œil mouillé ou torve, timides ou déjà conquérants, ils promenaient leurs regards ahuris sur tout ce qui les entourait, maître, élèves et choses.

Tout le monde en place, le maître remit à chacun des nouveaux, un crayon d'ardoise, une « touche » et, en passe-temps, un abécédaire illustré dont les feuillets avaient été écornés et maculés par les précédentes générations d'élèves. Ils furent informés de l'existence du « petit endroit, où ils pourraient être conduits en cas de besoins. Il était prudent que des jeunes qui s'étaient contenus depuis le départ le sachent !

Puis vint l'heure de la récréation de l'avant-midi, il était 10 heures. Pris en mains par les « anciens » ceux-ci formaient déjà des groupes sinon des clans, plus ou moins étoffés, en vue de jeux communs ou d'algardes de confrontations entre jeunes, dès la sortie quotidienne de l'école, en récréation, à l'occasion des congés.

Au cours de chaque année scolaire, le maître enseignait les matières de chacun des quatre programmes, correspondant aux quatre degrés d'enseignement prescrits. Au cours de huit années d'études primaires, un même élève pouvait donc entendre huit fois successivement, l'enseignement d'une même matière. Les plus studieux d'entre eux pouvaient donc assimiler, sans grand effort, l'enseignement ainsi répété. La plupart ne s'y prêtaient pas - c'était de leur âge - mais ils étaient davantage attentifs aux péripéties qui accompagnent l'exposé d'une leçon ou la solution d'un problème, à des enfants distraits, apathiques ou turbulents. Pendant les cours ou les exercices qui ne les concernaient pas directement, les plus studieux s'occupaient à faire les devoirs, à résoudre les problèmes, qui leur avaient été imposés, se dispensant ainsi d'en encore s'en occuper, rentrés à la maison. Ils y devenaient libres de leur temps, mis à part l'étude et les récitations de catéchisme aux périodes de préparation à leurs communions solennelles, à leur confirmation.

Les écoliers de tous âges, des primaires d'alors, disposaient donc de beaucoup de temps libre pour un peu d'aide aux parents dans les travaux ménagers ou agricoles, mais davantage pour leurs jeux - des jeux qu'ils inventaient - surtout pour se livrer en toutes saisons à des chevauchées et des incursions vagabondes dans les champs, les bois et les rivières.

En naissant, chacun est porteur d'un capital intelligence, riche à des degrés divers, des esprits vifs, d'autres obtus. Dès l'école les différences apparaissent davantage à un instituteur de par sa formation pédagogique et son métier.

Chaque année, chaque jour de toute sa carrière d'enseignant, il se trouvait devant des élèves aux facultés faibles, ou moyennes, ou supérieures. Sans doute était-il tenté de s'occuper davantage des meilleurs, mais en conscience, il ne le pouvait, il était l'enseignant de tous.

En juillet 1918, en fin d'année scolaire (la guerre ne cesserait qu'en novembre), des certificats scolaires, particulièrement élogieux avaient pu être remis à trois élèves de la dernière année primaire. Intelligents et travailleurs, tout au long de leur scolarité, fin de chaque trimestre et de chaque année, ils se livraient en carrousel à occuper la première place. A chaque étape le plus méritant l'occupait. De l'émulation de bon aloi sans plus ! Le même carrousel tournait entre eux à l'occasion des épreuves de préparation à leurs deux communions solennelles et à celle de leur confirmation.

Chaque trimestre, chaque année scolaire d'autres équipes de valeur, élargies ou réduites, sortaient du rang à la grande satisfaction du maître et, bien sur, des parents des lauréats. On ne pouvait laisser en friche d'aussi grandes valeurs humaines mais, le pouvait-on ? En cette fin d'année scolaire, et de guerre, il n'existait pas de bourses d'études, qu'elles soient le fait d'un mécène ou des pouvoirs en place.

Et cependant, le lauréat « primus inter pares », sans doute le plus capable, fort de ses facultés d'intelligence et de mémoire, devint sans plus, et sans regret sans doute car, il était philosophe, un petit agriculteur au village voisin. Un autre des trois, grâce aux sacrifices pécuniaires de ses parents et de ses frères et sœurs, eut la faculté et la chance, de pouvoir entreprendre des études universitaires et bien sûr de les réussir. Le troisième, après des études moyennes, dans un institut de la bourgade proche, où il fut nanti d'un diplôme flatteur, devint successivement agent, puis directeur, d'une firme commerciale installée dans la grande ville.

Combien de fois, Monsieur Léandre, le maître, n'a-t-il pas dit à l'adresse de beaucoup de ses élèves, « je n'irai pas m'échiner pour vous autres » mais il le faisait, conscient de son devoir, d'inculquer à des générations de jeunes, le savoir, gage à priori de réussite dans la vie.

Des premiers pas parcourus à la fois avec succès et déconvenues sur le chemin de la vie

Né en bonne santé, chargé par les siens, il a vécu les premières années de sa vie, sans le moindre souci. Ses deux ou trois maladies infantiles lors desquelles il fut davantage dorloté n'eurent pas de lendemains fâcheux. Son premier tourment d'enfant survint dès qu'il fut question, qu'à l'âge de ses six ans, il devait aller à l'école du village. Ses appréhensions furent fugitives quand on lui fit remarquer que son frère, son aîné, y allait déjà et qu'il n'en était pas mort, au contraire. Ce serait ensemble donc, qu'il franchirait son premier pas vers le futur.

Témoin à la maison, de tout ce qui s'y passait, il en retenait peu de chose car son jugement d'appréciation était enfantin et fugace. Les choses allaient changer ! Des perceptions nouvelles, des constats plus réfléchis se présentaient et se renouvelaient tous les jours, suite à ses contacts avec l'extérieur, avec ses condisciples, avec l'enseignement du maître. Dorénavant, il enregistrerait tous les faits, gestes et paroles, de tous et de chacun, tant à l'école, qu'à la ferme paternelle, qu'à l'occasion de ses jeux. Certes il n'en avait pas encore de jugement précis, il n'en possédait pas tous les éléments, mais il s'acharnait à les interpréter, tandis qu'avancait son âge : ce faisant il acquerrait déjà les rudiments de ce qui serait, sa vie, son avenir, à copier au départ, à corriger ensuite, sur celui qui avait été, celui des siens.

Il pensait souvent, sinon réfléchissait déjà à ce que ses parents faisaient, disaient, parfois à demi-mot, à ce que le curé de la paroisse, le maître d'école avaient enseigné ; à ce que ses camarades d'école, faisaient, soit en bien, soit parfois en mal ; à ce qu'il voyait, en dehors de chez lui, au kaléidoscope de tableaux vivants, qui, au village, changeaient tous les jours.

D'une imagination fertile, il s'occupait à saisir d'abord et à comprendre ensuite, tout ce que ses yeux remarquaient ou saisissaient, tout ce que ses oreilles entendaient.

Ce faisant, il tissait déjà un canevas de ce qui serait ou pourrait être sa vie, lui qui était né dans une famille très chrétienne d'agriculteurs.

Etre catholique en ce temps-là, où tout, ou à peu près tout, était péché, était une religion contraignante pour tous les âges.

Les astreintes de la pratique religieuse en ce temps là !

En ce temps-là les obligations et pratiques religieuses étaient monacales.

Dès sa naissance le nouveau-né devait être baptisé tandis que sa mère, quelques jours plus tard, devait se présenter à la cérémonie des relevailles.

Pour les enfants de six ans et plus, avaient lieu successivement les cérémonies de la communion privée, de la première et de la deuxième communions solennelles, de la confirmation.

Dès l'âge de raison, les enfants étaient sollicités pour fréquenter le sacrement de confession, d'assister à tous les offices religieux de la semaine et du dimanche.

Pour les aînés et les adultes, il était prescrit d'assister chaque dimanche et jours de fêtes d'obligation à la grand messe (messe chantée) ou la messe basse (messe dite) : il était recommandé d'être présent, aux vêpres et aux saluts des dimanches, à la récitation du chapelet qui avait lieu tous les soirs de l'année, en semaine.

Et cependant ? Toutes ces obligations d'assistance aux services religieux constituaient une pause aux travaux perpétuels du ménage, de la ferme, des champs ; ils étaient aussi l'occasion de revoir et d'échanger quelques mots avec des gens que l'on avait si rarement l'occasion de rencontrer; les femmes ne manquaient pas non plus de constater l'évolution pourtant lente de la mode féminine, des chapeaux surtout, autant de « pièces montées », que l'on gardait encore sur la tête à l'église.

Il y avait obligation de se confesser et de communier à Pâques. On veillait à ce que les malades à domicile puissent se confesser et communier mais davantage encore, pour qu'ils soient fortifiés, à temps, du sacrement d'Extrême Onction, le sacrement des malades.

Il était strictement défendu d'effectuer des travaux serviles, les dimanches et jours fériés; une exception d'une durée maximum de deux heures était autorisée pour les mères de famille. Il fallait, les mêmes dimanches et jours fériés, une autorisation, accordée urbi et orbi, de la chaire de vérité, le jour même par le curé de la paroisse pour pouvoir rentrer les récoltes en perdition, suite à des conditions climatiques défavorables, ou encore, pour assurer en commun, des « corvées » bénévoles, d'hommes ou d'attelages, en faveur de famille agricoles en détresse, suite à un décès ou à un sinistre .

Tous les triennaux avait lieu dans la paroisse, la « Mission », soit trois jours de présence à l'église pour les sermons, les prières, ... et la communion. Les confessions, lors de la « Mission », comme aussi pour les « Pâques », étaient entendues par des prêtres étrangers à la paroisse. C'étaient des occasions pour les grands pécheurs - à la campagne, le meunier local était suspecté - pour venir se dégager du carcan de leurs péchés, mortels ou véniels, réels ou simplement supputés.

Il était aussi recommandé aux familles, la pratique de la récitation du « Benedicite » avant les repas, celle des « Grâces », après; la prière à genoux, du matin et du soir, dite en famille, souvent allongée de litanies; la récitation, le midi et le soir, là où l'on se trouvait, de la prière de « l'Angélus ». Pendant les trois jours qui précédaient la fête obligatoire de « l'Ascension », on était prié d'assister aux processions des Rogations qui se déroulaient, en psalmodiant ou priant, par des chemins creux au travers des champs. Chacun des trois jours, c'était l'occasion, d'aller entendre la messe matinale, successivement, dans chacune des chapelles des trois villages faisant partie de la paroisse.

Dans chaque famille, on se faisait une règle de faire le signe de croix et de prier en cas d'orage, et d'allumer un cierge qui avait été béni à la « chandeleur », la fête de la purification de la Vierge ; on faisait de même pour éloigner les maléfices, les sortilèges d'une sorcière « macrallé » imagineuse.

Le dimanche des Rameaux, on laissait bénir des branches de buis dont les aigrettes garnissaient les crucifix, les bénitiers de la maison ou, encore, serviraient pour asperger la dépouille d'un trépassé lorsque l'on allait à la mortuaire, prier pour le repos de son âme; et encore, du buis béni serait implanté sur les tombes, dans les champs, pour le souvenir des disparus et la sauvegarde des récoltes.

On esquissait le signe de croix, avec un couteau, sur la pâte à pains, en fermentation dans la maie , sur le côté plat d'un pain campagnard, grand comme une roue de brouette, quand on allait l'entamer.

On se faisait une obligation d'assister aux funérailles des trépassés de la paroisse, célébrées en ce temps-là, en plus ou moins grand appareil (elles étaient chantées à 1, 3 ou 5 prêtres); on assistait aux messes des trentains ou des bouts de l'an célébrées pour l'âme des défunts, qu'ils soient ou non de la parenté; on allait à la veillée du mort à la maison mortuaire et on se relayait pour prier les nuits qui précédaient les funérailles.

Les privations de pénitence: jeûnes et abstinences.

On respectait strictement l'abstinence des vendredis, le jeûne du temps de carême, les jeûnes du Mercredi des Cendres et du Vendredi Saint. Les plats et les préparations de viande, les sauces grasses étaient proscrits. Les menus consistaient en pommes de terre, légumes divers, suivant les saisons, et bien sûr un laitage que l'on produisait. Si on en avait les moyens, on achetait à l'épicerie de la morue séchée ou stockfisch, que, préalablement à la cuisson, on mettait à tremper dans l'eau pour la ramollir. C'était un plat nutritif, sans doute, mais qui ne tentait personne, qu'il soit chaud ou froid. Si un braconnier était venu en faire l'offre on lui achetait une double rangée de cuisses de grenouilles fixées sur branchettes de coudrier: une sauce au beurre, mélangée d'oignons frits, était un plat acceptable en carême. Il en était de même de l'un ou l'autre poisson (ablette, gardon, truite) qui avaient été pêchés à la sauvette par un habitué du braconnage de rivières. L'alimentation des temps maigres était surtout constituée de pain (pain de seigle, pain d'épeautre) tartiné au beurre ou au saindoux ou mangé sec par l'un ou l'autre prosélyte du manger maigre.

Puisqu'on les produisait, les laitages étaient à l'honneur: le lait qui était écrémé à la ferme, de façon spontanée, ou à la laiterie, par l'écrémeuse, servait à fabriquer du fromage artisanal, fermier. On se faisait de la maquée ou caillebotte fraîche, du fromage de caillebotte fermentée, que l'on faisait fondre avec une noix de beurre. Il était fait des soupes au lait, dans lesquelles, on trempait des lèches de pains, soupes que l'on consommait froides ou chaudes. Les œufs cuits mollets ou durs, étaient d'un gros appoint pour les menus maigres. Le jardin fournissait poireaux, carottes, rutabagas et fèves pour les potages (les soupes « vertes ») et les plats de légumes assaisonnés davantage d'épices que de beurre. La boisson du dîner était de l'eau, celle des autres repas, une boisson chaude faite de chicorée sinon, et d'un peu de café. Pour les desserts offerts exceptionnellement, c'était une pomme, une poire, un morceau de tarte garnie de fruits à noyau, de groseilles en provenance du jardin familial. On s'accommodait tant bien que mal des repas frugaux de jours maigres, qui ne dispensaient pas du travail de tous les jours. Le prescrit des jours de carême ne prévoyait pas l'abstention de fumer, mais les plus dévots s'y astreignaient.

Quand ils cédaient à l'absence de l'herbe à Nicot, en compensation de leur faiblesse, ils rendaient plus rigide encore, le régime de carême qu'ils s'étaient imposé.

Et cependant pour atténuer la rigueur d'un régime aussi spartiate, on s'autorisait exceptionnellement à se mettre sous la dent, des extra sans viande, tels des crêpes, ou vêtes, des cramiques (pain brioché aux raisins) et le plus souvent, le plat riche du pauvre, le « Matoufè » préparé avec quelques tranches « d'entrelardé » découpées en petits dés ou « cretons » que l'on faisait fondre lentement dans une poêle, tout y incorporant une ou deux cuillerées de farine, mélangées avec un peu de lait tiède. On déversait ensuite sur les cretons, une pâte d'œufs battus, en remuant le mélange tout le temps, jusqu'à bien doré.

Une vie qui, tous les jours, était difficile à vivre.

La vie de cette famille agricole ardennaise, était difficile tous les jours. Comme celle de la famille dont elle était issue, elle ne pouvait être menée à bonne fin, que par ses seuls et faibles moyens. Elle comptait six enfants, elle n'avait pu, comme en ses jours, recevoir des allocations familiales, ni percevoir des indemnités de maladie, ni espérer une pension, les vieux jours venus. La seule pension que l'on pouvait éventuellement attendre en ce temps-là, était fondée sur l'aide des enfants que l'on avait, et encore, s'ils le pouvaient.

On vit mieux la vie des autres quand on la vit avec eux.

Il en fut ainsi, pour l'avant-dernier enfant, un garçon, tout au long de son école primaire et, plus précisément, dès l'âge de six ans, jusqu'à celui de ses quatorze ans accomplis. Il était encore un enfant, mais il atteignait l'âge des découvertes parmi les gens et les choses. Chaque jour, il pouvait enregistrer, les faits, les gestes, les conversations des siens, de ses condisciples, des autres; les phénomènes de la nature et des saisons. Sans doute n'en connaissait-il pas encore les motivations, mais il les enregistrait, au fur et à mesure de leurs apparitions pour progressivement en comprendre la justification, sinon le sens.

A pied d'œuvre, il connaissait tout le travail dont les siens avaient la charge, jour après jour, année après année, toujours. Il en connaissait d'autant mieux les servitudes, que de bon gré ou de mauvais gré, son aide était requise pour donner un « coup de main » aux autres. Pendant ses nombreux temps libres, les récréations à l'école, les après seize heures à la maison, ses devoirs scolaires ayant déjà été faits, pendant les classes, il vivait des moments, le plus souvent réjouissants, lors de ses jeux avec ses frères et sœurs, ses condisciples, d'autres enfants, voisins ou voisines de son âge. Comme la mer frotte les galets entre eux pour les polir, les jeux faisaient apparaître chez leurs acteurs des caractères et des humeurs qui contribuaient à poncer les leurs, sinon à les corriger. Amoureux de la nature, il l'admirait toujours, mais la blessait souvent, par des exactions et des infractions qu'ils commettaient de concert avec des « bandes » éprises de liberté, formées de quelques aînés de l'école primaire. A chaque long congé, ils investissaient champs, bois et rivières, pour s'essayer à faire la loi, alors qu'eux la transgressaient.

Les travaux aux champs, les travaux à la maison.

C'était le printemps !

En Ardenne, il ne s'agissait pas d'un printemps météorologique se présentant au calendrier le 21 mars, mais d'un printemps climatique ne se manifestant là-bas que vers la mi, ou la fin avril

Les hivers en Ardenne étaient toujours rigoureux: gel du sol en profondeur, couches successives de neiges épaisses et persistantes, bises cinglantes fréquentes, autant d'éléments défavorables, ne permettant pas aux terres de se « ressuyer », de se « réchauffer » ; les labours en étaient retardés. Il y avait des gelées printanières tardives d'où la végétation ne pouvait reprendre vie ni les bourgeons éclore. Les troupeaux ne pouvaient quitter les étables que fort tard, souvent amaigris de leur stabulation hivernale.

Par rapport aux autres régions agricoles du pays, l'Ardenne accusait un retard qui se répercutait tant à la fin de l'été, qu'à l'automne; d'où les moissons et les récoltes devenaient tardives et plus difficiles à réussir.

Calfeutrée dans ses murs épais la ferme s'éveillait, se remettait à vivre.

Déjà ça caquète dans la basse cour...

Le coq s'était endormi tard, occupé qu'il avait été, à apaiser le courroux de ses cohabitantes, les poules, qui s'étaient chamaillées à vouloir occuper le perchoir le plus élevé du poulailler. Il avait pu, enfin se reposer. Dès que le premier rayon de soleil lui parvenait, le roi de la basse-cour, un coq ardennais, tout empanaché de plumes à tons variés et brillants, avait lancé son cocorico matinal, jetant le branle-bas dans et aux alentours de son dortoir, comme aussi pour tout ce qui vivait à la ferme.

Il fut sur pied le premier, suivi par les poules qui, tour à tour, gagnèrent le dehors de l'étable, par une lucarne « one bawette » du bas de la porte. Elles se mirent tout de suite à picorer, graines ou vermisseaux, sur le tas de fumier, qui, dans le froid de l'aurore, « fumait » des vapeurs de son échauffement interne ou encore sur les aires environnantes, les matériaux de constitution des coquilles des œufs à pondre. Elles recevaient, un peu plus tard de la fermière, leur pitance quotidienne de graines et leur abreuvement. Chaque jour, elles étaient attentives, à accourir aux appels stéréotypés de la fermière, « Petit'es » par ci, « Petit'es » par là.

Et le coq, « fier comme un coq » d'assurer déjà sa « paternité », en séduisant tour à tour, chaque poule consentante et, amenant les autres, suite à la percussion des ergots, à la raison du plus fort.

Cependant, une poule bien emplumée, toute à son devoir, n'avait pas quitté son coin pailleux, lui préparé, pour couvrir pendant 21 jours, la grosse douzaine d'œufs qui lui avaient été confiés. Elle avait manifesté ses instincts maternels, en pondant sous une haie des œufs, qu'elle s'était mise à couvrir. Ses allées et venues vers son trésor et ses gloussements, l'avaient trahie. Elle fut dès lors assignée à continuer son œuvre dans un coin intérieur plus sur et moins dérangeant. Aux cours de chaque printemps, 3 ou 4 poules, chacune pour soi et à leur tour, s'employaient à agrandir ou à reconstituer le cheptel de volailles.

Des couvées réussies éclataient des « poulettes », de futures poules, ou des « coquelets » dont quelques uns seulement auraient la destinée de coqs adultes. Les autres deviendraient des coquelets, dits « de grains », si délicieux à consommer. Ils ne se rassasiaient pas seulement des provendes qu'on leur servait mais de tout ce qu'ils découvraient ou mettaient à jour, dans leurs recherches quotidiennes (grains divers, insectes et vers d'appoint, verdure)

Les œufs récoltés tous les jours, en provenance d'une trentaine de poules qui, chacune, pondaient bon an mal an 150 à 175 œufs (elles n'étaient pas de race sélectionnée) étaient d'un appoint indispensable à la trésorerie de la fermière. On en vendait, le plus possible, à la douzaine ou au quarteron, à l'épicerie du village, ou au marchand ambulant, pour effacer une « ardoise » de dettes ou disposer d'un certain pécule pour des achats indispensables du ménage. Bien sûr, la fermière réservait une bonne part des œufs récoltés pour le ménage, ainsi elle avait sous la main, de quoi préparer des repas nourrissants (omelettes au lard ou au beurre), des gâteaux, des tartes, des desserts savoureux, en toutes saisons. Souvent entre les repas, le fermier gobait, « humait » un œuf cru, en guise de trompe la faim.

Les œufs récoltés la semaine d'avant Pâques n'étaient pas vendus; colorés en divers tons, pelure d'oignons, chicorée, ils faisaient la joie de toute la maisonnée pendant la fête; il en était distribué le samedi saint, après le dernier office aux gamins sonneurs des réunions à l'église, avec leurs crécelles, les cloches s'étant tues. Elles étaient parties se reconverter à Rome. Elles venaient de rentrer de leur pèlerinage. Ne sont-elles pas en effet, des êtres qui comme les vivants avaient été baptisées, dotées d'un nom, d'une voix d'airain, capables d'appeler les fidèles au culte, de pleurer le glas des morts ou d'avertir la population par un tocsin retentissant des événements qui allaient s'abattre sur les populations: guerre, incendie. Les ondes qu'elles produisaient n'apaisaient-elles pas les tempêtes, les brasiers qui sévissaient.

Les coqs des basses-cours de toutes les fermes avoisinantes s'étaient relayés, pour lancer à tous vents, leurs cocoricos dominateurs. Le village sortait de sa torpeur de la nuit. Coqs et poules à peine dehors, c'est tout ce qui était vivant à l'intérieur des étables qui se maitait en branle en se livrant à une cacophonie assourdissante: les chevaux hennissaient, les bovins beuglaient, les moutons bêlaient, les cochons grognaient, les chiens aboyaient, le chat miaulait. Ce tintamarre était l'avertissement rituel, l'heure du lever pour le maître des lieux. Ce lever contraignant était plus facile, quand un rayon de soleil avait filtré au travers de la fenêtre de la chambre à coucher. Il était le signe avant-coureur d'une journée ensoleillée propice à du travail mieux fait, mais davantage chargée de travaux restant à faire. C'était une habitude à la ferme, de se mettre sur pied dès potron-minet, non seulement pour s'harmoniser au rythme de la nature, mais davantage pour faire face au programme des travaux à effectuer, lequel se renouvelait chaque jour.

Lors de certaines journées très froides d'hiver, ou de chaleur étouffante des canicules ou encore de pluies diluviennes incessantes, on s'accordait, sur le temps de midi, une pause, juste le temps de fermer et de rouvrir déjà les yeux, étendu habillé sur le lit ou assis dans un fauteuil à dossier basculant. Le père s'accordant ce relais dès la dernière bouchée du dîner avalée; la mère, après seulement qu'elle avait fait et rangé la vaisselle.

Et chaque jour de l'année, dès la première heure, de commencer par allumer des ramilles et de charger de blocs de bois de hêtre, le feu de la cuisinière. Ce faisant, la fermière, pourrait dès son lever, à l'heure de l'Angélus, disposer d'eau bouillante pour les préparations du café du petit déjeuner; pour le rinçage des ustensiles de laiterie, qui allaient être utilisés d'un moment à l'autre.

Dans les étables, on réclame...

Et les animaux affamés des étables, de réclamer à cor et à cri ce qu'ils attendaient, leur affouragement.

Le cheval devait être servi le premier, car mono-gastrique, il mettait du temps à digérer sa ration. Or dans un couple d'heures, il devrait se trouver à pied d'œuvre, sur les terres. C'était une jument puissante, de robe alezane, âgée de quelque cinq ans et suivie d'une jeune pouliche de même robe, qui tétait encore sa mère.

Dans un râtelier genre panier, à barreaux courbes de fer, haut suspendu dans un coin du box, on enfournait une brassée de foin des champs, mélange de graminées et de légumineuses, foin bien réussi et nutritif. Dans son auge, on déversait un picotin de grain d'avoine et de paille hachée « haxelle », ou de temps à autre, un picotin d'épeautre, grain donnant du luisant à la robe de la bête, ou encore du « sucrapaille », friandise de paille hachée et de mélasse de sucre. La jument, encore allaitante recevait, pour prévenir un certain épuisement, une ration de « mash », soit un mélange de grains et de son, complété de grain de lin ayant macéré dans l'eau bouillante. Chaque jour, à la pause de midi, on lui présentait à boire un seau d'eau absolument propre, sinon il ne la buvait pas.

En hiver, quand la nuit devait être longue, on la « banquetait », en mettant à sa disposition une gerbe d'avoine; s'il ne la mangeait pas, elle lui servait de litière. Il lui en fallait peu car il dormait le plus souvent debout, sur trois pattes quand il était en bonne santé; sur quatre, quand il se sentait indisposé ou malade.

Chaque jour, il fallait panser le cheval; il était étrillé puis brossé à la brosse aux brins de chiendent puis, épousseté avec une torche de crins longs fixés par un bout, sur une poignée.

Et d'affourager ensuite le bœuf de trait, voisin de la stalle du cheval avec lequel il était couplé pour les gros travaux de culture. C'était un bœuf massif de plusieurs centaines de kilos, de robe pie rouge. C'était un polygastrique, gros mangeur de fourrages, dont la rumination était longue, sinon continue, au repos. Il recevait dans son râtelier une grosse brassée de foin des champs, et dans sa mangeoire une bonne ration de grains d'avoine ou d'épeautre en mélange avec de la paille hachée outre de la paille d'avoine avant que d'être attelé. Il réclamait aussi d'être étrillé et brossé.

Il était attelé seul ou couplé avec le cheval pour les gros travaux. Suivant le cas, il tirait par un joug individuel sinon par un collier s'appuyant sur les épaules. Attelé seul, sa démarche était lente et ... entêtée.

Dès que la pouliche, encore près de sa mère, apprenait vers un an et demi à deux ans à remplacer le bœuf de trait. Le bœuf serait engraisé de façon à atteindre un bon poids pour être livré à la boucherie et procurer un nouveau souffle à la trésorerie fermière.

A la vacherie, en période d'hiver, on affourageait avec du foin des prés et de la paille d'avoine à satiété. Pour les fortes laitières, l'appoint de grains de seigle, de son, un mélange avec des cossettes de betteraves, de rutabagas, de carottes fourragères.

En période estivale, on se bornait à offrir de la paille d'avoine aux vaches qui en la mangeant se calmaient pour la traite.

La distribution des fourrages terminée, il fallait nettoyer les stalles du fumier accumulé la nuit. Chargé sur une brouette, il était acheminé vers la fosse peu profonde, qui jouxtait l'étable.

Le tas de fumier grossissait chaque jour des apports frais de l'écurie, de la vacherie, de la porcherie. La masse fermentait et se décomposait. Le purin s'égouttait dans la fosse jusqu'à débordement de cette dernière vers la rigole qui bordait le chemin. Ce n'est que bien plus tard et dans les fermes les plus importantes que l'on construisit une citerne à accumulation de purin, un engrais liquide, surtout pour la fumure du jardin et pour les pommes de terre, des plantes racines et l'une ou l'autre céréale exigeante ou semée tardivement. A l'automne, le fumier, moins abondant, le bovin étant aux champs, il était destiné aux céréales : seigle, froment, orge, épeautre.

L'alimentation des veaux et des porcins serait faite après la traite, le lait entier, écrémé ou battu, étant à la base de leur alimentation.

Les stalles propres, le lisier épandu, le pansement des vaches terminé, la traite pouvait commencer. Elle était encore manuelle.

Les tâches matinales de la fermière...

Et la fermière à son tour d'entrer dans l'arène des travaux jamais terminés, pour elle non plus. Et cependant, elle s'était accordé un répit de quelques minutes avant de se lever, l'heure de l'Angélus étant le sien.

Dès les soins de sa toilette terminés, elle était déjà dans son domaine, la cuisine. Son premier souci avait été d'attiser le feu du fourneau allumé peu de temps avant par le maître des lieux. Elle avait toujours à portée de mains des ramilles sèches (« des coches »), découpées à mesure la veille. Les fagots de ramilles, en provenance de branchages de résineux ou de feuillus, avaient été confectionnés en bonne saison, dans les coupes d'arbres en forêt. Ils avaient été ramenés près de la maison et entassés en meules imposantes pour les besoins de toute une année sinon davantage. Il était aussi de coutume, sinon de nécessité, en Ardenne, faute de charbon ou de son coût, de constituer des réserves de bois de chauffage, de hêtre surtout. On en alignait près de la maison, des tas réguliers de plusieurs cordes (une corde égale un double stère, soit un tas régulier de 1m x 1m x 2m).

On veillait aussi à se procurer des fagots de « kleppers », grosses branches écorcées, de baliveaux de chêne, utilisés surtout pour chauffer « à blanc » les fours à pains. Les « coches » étaient découpées à dimension des fagots des fourneaux par les aînés des enfants rentrés de l'école. Les bûches de bois étaient sciées au fur et à mesure des besoins par le fermier, à temps perdu.

Il fallait aussi beaucoup d'eau à la ferme, tant les besoins en étaient nombreux : les soins quotidiens de propreté, les nettoyages hebdomadaires de l'habitat, la préparation des repas, les vaisselles de la batterie de cuisine et des récipients laitiers, les lessivages hebdomadaires et la grande lessive de printemps et surtout, l'abreuvement des bêtes, le nettoyage de leurs stalles, les préparations de leurs promenades.

On allait s'approvisionner en eau à la borne fontaine publique quand elle débitait. Lorsque la gelée ou la sécheresse l'avait tarie, on allait plus loin, à une source débitant de l'eau pure en abondance, été comme hiver. Les seaux ou les cruches remplis d'eau étaient acheminés vers la ferme, suspendus à une planche posée sur les épaules du fermier surtout, de la fermière, parfois. Aux veilles des dimanches et fêtes, on s'imposait cette corvée plusieurs fois de suite.

La femme avait pris avec plaisir une tasse de café frais, fort, un « revigorant ». Elle prendrait son petit déjeuner après la traite. Pour elle, comme pour le fermier, c'était souvent le meilleur repas de la journée. Les appétits seraient ouverts et le menu fort simple : du pain gris fait de farine d'épeautre ou de seigle, des tartines largement beurrées avec l'ajout de sirop « d'ole siraupe » du pays de Liège, sinon le régal d'une omelette au lard.

C'est l'heure de la traite...

Il y avait à traire huit vaches en pleine lactation d'après vêlage. Dans la même étable, il y avait deux vaches tariées et une troisième tirée était éventuellement prévue en été sur le coup de midi pour les vaches dites « fraîches vélées » abondantes en lait, dont une partie serait réservée aux veaux nouveaux-nés. Une dernière traite était effectuée le soir.

Pour la traite comme pour tous les travaux salissants, la fermière rassemblait et enserrait ses cheveux, qu'elle avait longs et abondants dans un vaste mouchoir de tête, un madras. Elle endossait

une large blouse de remploi, en pilou qui chevauchait à la taille une longue jupe. Celle-ci elle-même protégée par une devantière « on schorsès » grand tablier partant de la taille jusqu'aux pieds. Elle enfilait en plus une paire de gros sabots. En dehors de l'usage, cet accoutrement était relégué dans une vieille garde-robe placée à l'étable, sur son seuil d'accès intérieur.

Munie d'un siège trépiéd bas « on schamm » la fermière s'asseyait à hauteur du flanc de la bête, entravait la queue au jarret, essuyait pis et mamelles avec un linge humecté apporté sur l'épaule et commençait aussitôt la traite non sans avoir dit quelques mots d'apaisement à la bête. De chacune de ses deux mains, elle saisissait une mamelle, l'une s'opposant en diagonale à l'autre.

Après épuisement des deux premiers quartiers du pis, elle saisissait les deux autres mamelles, non encore attouchées.

A chaque pression des mains, le lait jaillissait en jets qui crépissaient et drissaient en un bruissement particulier contre les parois du seau maintenu entre les genoux de la trayeuse. Il y avait formation d'une couche d'écume de lait dont le chat, présent à la traite malgré son naturel vagabond, se léchait déjà d'avance les babines. Il recevait une part de cette écume dans son écuelle, la traite terminée.

Les seaux remplis de lait encore tiède étaient portés à la cuisine immédiatement. Le lait était filtré sur un linge étamine puis on en faisait les prélèvements pour les biberons et les besoins culinaires quotidiens : davantage importants pour la pâte à tartes des grands jours, portions pour les veaux qui venaient de naître, portions pour la production de fromage, de crème obtenue par écrémage spontané dans les terrines non coniques, les « crameux ». Cette crème améliorait la saveur des « grosses soupes vertes », du café, des salades de laitues en remplacement de l'huile.

Presque l'entièreté du lait produit était, après filtration déversé dans des cruches de la coopérative laitière. Pleines, elles étaient enlevées par des préposés et après écrémage mécanique à la laiterie dans une écrémeuse centrifuge, le lait écrémé était ramené à la ferme. La crème retenue à la laiterie y servirait à la fabrication du beurre. De ce beurre, on en achèterait pour les besoins du ménage. Le lait battu ou « battain », sous-produit de la fabrication du beurre serait repris contre paiement et servirait à l'alimentation, sous forme de fromage pour les gens, de nourriture en mélange pour les animaux, des porcs notamment.

Du lait, la ménagère faisait de la soupe au lait servie chaude en hiver avec l'appoint de biscottes (« des mastelles »), servie froide en été, épaissie de croûtons de pain. On se guérissait de rhumes ou de toux, l'hiver en prenant un moment avant d'aller au lit, des bols de lait presque bouillant assaisonné de sucre candi, de miel et même d'une portion d'alcool « pecket » pour les adultes. Du lait écrémé et du lait battu, caillés par acidification naturelle, on obtenait des caillebottes et des maquées. Les agglomérats ainsi formés étaient effrités à sec et assaisonnés avec du poivre sur le pain ou mélangés à du lait pour être consommés de la même façon. En été, quand le lait avait été abondant, on faisait du fromage des caillebottes. Celles-ci étaient pressées sous des poids, entre des étamines afin d'évacuer l'exsudat, puis mises à fermenter sous les traversins, les oreillers. Après quelques jours, on obtenait une masse pâteuse qui était fondue en mélangeant avec du beurre : un fromage fondu extra à nul autre pareil.

Veaux et cochons à leur tour protestent...

L'heure c'est l'heure. Ventre affamé n'a pas d'oreilles. Alertés par leur estomac et les vaisselles laitières tintinnabulantes porcs et veaux avaient donné de la voix. Il fallait que l'on s'occupe d'eux !

Aux porcelets, on donnait essentiellement du lait si leur mère était tarie. Lait épaissi d'un peu de farine. Les adultes recevaient une ration plus consistante formée de pommes de terre cuites dans un cabouloir « caboleux » en robe des champs, de lait battu, de son. Cette ration était complétée pour les truies allaitantes de farineux. Entre les repas, elles recevaient des plantes, des racines (betteraves, rutabagas, navets) découpées en cossettes. Pour le porc gras, marqué par le sort et dont les jours étaient comptés, soit ceux devant encore s'écouler jusqu'aux Pâques prochaines ou jusqu'à la kermesse, on le gâtait d'un peu plus de laitages et de farineux, voire d'une ration supplémentaire.

Les veaux nouveaux-nés recevaient le colostrum « du bai » premier lait après le vêlage de leur mère. Ceux âgés de quelques semaines recevaient des bouillies à base de lait et de farineux. Après 3 mois au plus, ceux destinés à la vente pour la boucherie recevaient une ration comparable à la précédente mais complétée avec du lait entier. Pour les veaux plus âgés, génisses et bouvillons qui devaient assurer la relève du troupeau de la ferme ou être vendus pour battre monnaie, leur ration était complétée de fourrages verts ou de foin de légumineuses (trèfles).

La litière des uns et des autres, des porcs comme des bovins, avait été renouvelée. Rassasiés, ils pouvaient s'assoupir béatement ou dormir profondément jusqu'au prochain repas. Ils vivaient sans le savoir le slogan des humains eux-mêmes : « Qui dort dîne ».

On tuait à la ferme deux porcs gras d'au moins 100 kilos chacun. Un aux Pâques, l'autre à la ducasse (« la dicaze ») qui se situait en octobre, le dimanche après la Saint-Luc. En bonne entente avec quatre autres ménages, on abattait à l'arrière saison un bœuf gras de plus ou moins 500 kilos de poids vif. On en répartissait au mieux la dépouille entre tous les intervenants, la viande et les abats que l'on consommait frais ou salés. C'était une provision pour plusieurs mois de viandes et de jambons salés.

Si, au village, un fermier avait eu une bête accidentée, le plus souvent une fracture d'un membre, on tuait l'animal. La viande était achetée par les foyers agricoles du village ou des alentours afin de diminuer l'impact du sinistre. Le cas échéant, il y avait des compensations (« revanche ou rivinttche ») en même circonstance.

Après les grosses bêtes « les grosses biesses », il restait les petites bêtes « les p'tites es biesses », celles de la basse-cour à satisfaire.

Depuis leur lever, elles avaient déjà eu le temps de picorer ceci et cela mais, coq en tête, elles ne résistaient pas à l'appoint d'un complément fait de grains de froment, de maïs. La fermière n'avait aucune peine à les rassembler sur l'aire suite à ses appels stéréotypés de petits, petits, « pitis, pitis ». Elle n'avait garde d'oublier ses petites poules dont les œufs étaient presque quotidiennement recettes pour sa cuisine, recettes pour son porte monnaie.

Maîtresse de maison, elle avait pu enfin se rafraîchir et prendre son petit déjeuner, son premier repas. Et tandis qu'elle mangeait de bon appétit des produits de sa ferme, son esprit enregistrait déjà tout ce qui lui restait à faire aujourd'hui, demain, après-demain, et encore tout un plan de travail pour les semaines à venir.

Une fillette, son dernier bébé à peine éveillé requérait des soins qu'elle lui dispensait avec amour : soins de toilette, première tétée au sein ou au biberon, caresses puis retour au berceau renouvelé pour avoir une nouvelle portion de sommeil profond.

On cuisait le pain . . .

L'avant-midi était déjà bien entamé ! Le relevé de ce qui restait à faire était programmé. Chaque lundi devait avoir lieu la cuisson du pain, chaque fois dix gros pains de campagne. La farine était rentrée du moulin depuis quelques jours. Elle s'était « rassise », stabilisée. Le levain avait été préparé à partir de la pâte de la cuisson précédente. Il avait acquis un petit relent « suret » agréable que l'on retrouvait dans le pain nouveau. Dans la farine déposée dans un pétrin en bois « la maie », on formait à même la farine un creux « fontaine » ou « bassinet », dans lequel on déversait le levain dilué dans de l'eau tiédie ou du lait. On y projetait progressivement la farine et on mélangeait. L'ensemble de la pâte était ensuite brassé des mains et des avant-bras jusqu'à la formation d'une masse homogène souple que l'on laissait ensuite reposer et se « lever » jusqu'à boursoufflement. On y prélevait des pâtons que l'on plaçait chacun dans une corbeille en paille tressée où la pâte continuait de lever jusqu'à craquelure en surface et enfournement dans le four à pains.

Pendant la guerre 1914-1918, du fait de la pénurie de farine, on la remplaçait en faible partie par des pommes de terre étuvées, tamisées et mélangées à la farine. Le lever de la pâte était plus lent, la mie plus serrée, la conservation moins longue mais le goût était bon.

Les gâteaux et les tartes étaient préparés de la même façon que le pain dans une « maie » de paille tressée mais au départ de farine plus blanche, plus fine, de la « fleur de farine » et du lait. A la pâte, on mélangeait du beurre, des œufs, du sucre fin, des raisins secs, un peu de cannelle. Les abaisses de pâtons étaient étalées dans une forme métallique à rebord plus ou moins haut suivant qu'elles étaient à tartes ou à gâteaux et pour ces derniers, une forme centrale assurait le creux du milieu. Les pâtons étalés dans les formes à tartes graissées au saindoux étaient garnis de quartiers de pommes, de groseilles à maquereau, de riz, d'abricots, de compote de poires desséchées « tchiches », de cassonade,... Les tartes à couvercle « a dobbe agnat = à deux mâchoires » étaient le plus souvent garnies de quartiers de pommes. La tarte ainsi garnie était recouverte d'une abaisse émincée au rouleau à pâtisserie.

La porte de la « gueule » du four s'ouvrait vers la cuisine sur un ressaut d'enfournement avec en sous-jacence un réduit à braises encore chaudes. Il y avait une cheminée commune à la fois au four, au foyer de la cuisinière et à celui du cabouloir « caboleu », une cuve en fonte demi-sphérique dans laquelle on faisait bouillir le linge des grosses lessives de printemps et cuire en robe des champs les pommes de terre destinées à l'alimentation des animaux.

Dans les trois foyers, on ne brûlait que du bois de hêtre le plus souvent, auquel on ajoutait, quand des jambons étaient en fumigation, quelques branchages de genévrier. Ils avaient été retirés du saloir « le salet » laissés à égoutter suspendus à ses solives en même temps que des morceaux de lard et des pièces de viande retirés également du saloir en même temps. Toute cette provision était déjà

appétissante à l'œil dans sa teinte brun marron. Elle serait un régal à table chaque fois qu'on l'entamerait au cours des mois à venir.

On considérait comme allant de soi que ce fût la ménagère qui s'occupe de préparer les repas trois fois par jour, voire quatre, quand les journées étaient longues dans les champs. Cela impliquait autant des vaisselles fastidieuses. Elle réservait un jour par semaine aux petites lessives et au repassage. La grande lessive était printanière.

Il fallait aussi enrôler une couturière ambulante qui au printemps et en automne venait pour des travaux de nouvelles confections, de grosses réparations, des adaptations de vêtements de grands pour les petits. Elle avait plaisir à prendre quelques heures de temps libre, en soirée surtout pour tricoter l'un ou l'autre vêtement dont le modèle lui tombait sous les yeux et lui plaisait.

Elle allait le moins souvent possible à l'épicerie. Elle y laissait toujours plus d'argent que prévu pour se réapprovisionner en épices, ouvrages et pétrole et, exceptionnellement, y tailler une bavette à propos des nouvelles de son petit village.

Les travaux du jardin...

L'hiver, un long hiver se terminait à peine que le jardin, cette providence pour le ménage allait l'astreindre à des prestations supplémentaires. Elle les acceptait avec courage voire avec un certain plaisir car ce serait du changement, du renouveau dans la monotonie des travaux familiaux et ménagers de tous les jours.

Dès le début mars, les choux cabus blancs et rouges, les poireaux qui n'avaient pas encore été consommés étaient placés en réserve dans une planche à part. Les souches de rhubarbe étaient laissées en place. On en déracinerait une partie en temps voulu pour créer de nouvelles touffes. Dès après les frimas, l'ensemble du jardin avait été bêché profondément par un tâcheron tandis qu'en même temps, il enfouissait dans le sol bonne dose de fumier déjà bien fait, de même qu'un peu de l'un ou l'autre engrais chimique du commerce prélevé sur la provision fermière.

Dès le 19 mars, jour dédié à saint Joseph, la fermière avait semé sous couche de fortune des graines de choux qui, si tout allait bien, produiraient de jeunes plantes à repiquer dès le vrai printemps venu, sinon on achèterait ces plants au marché. Quand la terre retournée par le bêchage serait ressuyée de sa trop grande humidité, la ménagère n'avait de cesse quand le temps était beau d'aller émietter à la fourche et au râteau la terre remuée et de la rassembler en planches séparées par un sentier large et tassé des deux sabots chevauchant un cordeau. Chaque plate-bande aurait sa destination d'emblavement : ici les poireaux, là les carottes, là les laitues, là des pois, là des haricots, là des céleris,... En bordure des sentiers, on divisait pour les y repiquer des touffes de ciboulette « des settons » dont on faisait un si grand usage pour relever le goût des bouillons, des pommes de terre étuvées, des fromages frais. De-ci, de-là, dans tout le jardin, on semait des soucis dont les larges corolles jaunes égayaient la verdure du jardin.

Dès la levée des semis, il fallait procéder à des sarclages répétés pour lutter contre l'envahissement des mauvaises herbes. Et le temps venait de soutenir déjà de perches les haricots volubiles et de soutenir de branchages de hêtre les pois grimpants. Et trop vite, on était tenté de cueillir les premières feuilles de laitue, verdure dont on était privé depuis longtemps, alors que les feuilles et les racines (barbes de capucin) des pissenlits, des chicorées sauvages avaient déjà fini leur temps. On avait hâte de goûter à toutes les primeurs. A cet effet, on avait planté dans une parcelle proche du village quelques ares de pommes de terre hâtives, des « early rose » que l'on pouvait déjà arracher pour le dîner de l'Adoration perpétuelle, le 7 août et encore quelques ares de pommes de terre à chair jaune et dure, les « cornes de gattes », difformes de leurs mamelons extérieurs mais qui, rissolées au lard constituaient un délice pour les repas de la kermesse locale, en octobre. En période de chasse, elles se mariaient on ne peut mieux avec du civet de lièvre faisandé ou de grives au goût relevé des sorbes, ces baies de sorbier qui avaient signé l'arrêt de mort pour ces braves oiseaux qui n'avaient pas résisté à l'appât.

Le jardin était pour la ménagère le « maraîcher du coin » où elle allait quotidiennement faire provision de légumes frais, abondants, appétissants, où l'on pouvait puiser largement sans bourse délier.

La fermière avait en charge les enfants, le ménage, le jardin et comme auxiliaire encore certains travaux fermiers. C'était bien assez pour être occupée à plein temps et encore au-delà.

Le fermier pour sa part n'avait jamais assez des journées de son temps pour faire face à toutes les occupations qui devaient être les siennes. Nous l'avons rencontré tous les jours déjà à l'écurie, à l'étable, à la porcherie, à la bergerie et encore en forêt, le temps de façonner les fascines et les bois de chauffage. Nous allons maintenant le retrouver aux champs, ici et là, partout où il y avait à faire, tout au cours de l'année. Chaque jour, à pied d'œuvre, il trouvait à faire, plus qu'il ne pouvait.

Dans la ferme, on travaillait beaucoup.

C'était du premier au dernier jour de l'an. Les travaux saisonniers se succédaient de telle façon qu'il n'y avait pratiquement pas de temps mort pour le fermier « li cinsi » pas plus qu'il n'y en avait pour la fermière « li cinsresse ». A l'arrière-saison, fin octobre, en Ardenne, si les fenils « les traveures » étaient quasiment remplis, les greniers « les gurnis » à grains étaient pratiquement vides. Il fallait non seulement des grains « des grins » pour les moutures, des grains pour les semailles « les semashe » d'automne, des grains pour l'approvisionnement « le fourrage » du bétail, il fallait encore des pailles « des strins » pour la couverture des meules « des môyes » et des silos « les mottes » mais encore pour renouveler les pailles froissées des sommiers « des matelas » comme pour servir de liens aux céréales à récolter. Le seigle « li grains », le froment « li frumin » et l'orge « l'oatch » avaient été récoltés les premiers dès la fin juillet, début août, l'avoine « l'avone » bien plus tard. Puis commençait le battage des seigles, du froment, de l'orge pour partie, le restant devant l'être durant l'hiver.

Meules, silos ne devaient être défaits qu'au cours de l'hiver au fur et à mesure des besoins.

Le liage des javelles de seigle se faisait au fur et à mesure du fauchage, au moyen de brins prélevés à même les javelles. Les gerbes obtenues étaient rassemblées debout en dizeaux « des croupettes » et étaient chapeautés (« couvris ») d'une gerbe pliée en deux.

Dès le seigle récolté, on en faisait le battage pour partie seulement. Ce battage était manuel en ce sens que la partie supérieure des gerbes, celle des épis était flanquée sur un chevalet « on bocq ». Les épis éclataient et leurs grains étaient dispersés sous le chevalet. La paille restait intacte à peu près sur toute sa longueur, sauvegardant les usages pour lesquels on la réservait.

Les graines mélangées aux balles et autres matières subissaient un premier nettoyage en les faisant glisser par un mouvement de va et vient dans une sorte de grand tiroir dont le fond perforé servait de crible. Il était suspendu à partir d'une traverse médiane à une poutre de la grange ; des poignées latérales permettaient de moissonner. Les déchets accumulés étaient brûlés après que la basse-cour les avait explorés. Après ce premier nettoyage, déjà calibrés par le crible, les grains devaient être débarrassés des poussières et autres impuretés. On y procédait à l'intervention du van « li van » une large corbeille plate à deux anses avec rebord en arrière à laquelle on imprimait à la force des poignets des secousses cadencées tant verticales que latérales.

Le froment à concurrence des besoins immédiats de semences « li sminces » était battu et traité de la même façon que le seigle.

Pour les battages ultérieurs, les plus importants de froment, d'épeautre et d'avoine, on procédait par battage au fléau « la batte ». Les gerbes étaient défaits de leurs liens et étalées sur l'aire de la grange, épis contre épis. Le fléau était formé d'une batte et d'un manche reliés entre eux par une lanière de cuir ou un nerf de bœuf. La batte était en bois dur (chêne, charme ou hêtre) et mesurait 80 cm de longueur et 15 cm de large. On battait seul ou en équipe.

C'était un travail long et fastidieux qui occupait le fermier parfois secondé par un aide pendant de nombreuses et longues journées d'hiver dans une grange souvent mal éclairée et froide. Après battage, la paille était bottelée et servait à l'approvisionnement du bétail. Elle était accumulée au grenier ou au dehors, en meules. Les grains qui n'étaient pas destinés aux semailles d'automne étaient mis en tas distincts selon leur nature sur l'aire du grenier où ils amélioreraient leur potentiel de conservation. On les pelletait de temps à autre pour en écarter ou éliminer les charançons. On y puisait soit pour les moutures successives soit pour l'affouragement des animaux.

Pour la mouture des graines en farine (seigle, froment, épeautre) ou le concassage des autres (orge, avoine) on les confiait périodiquement au moulin hydraulique du village voisin. Le moulin à eau situé au village voisin était commandé par une roue hydraulique à aubes. Il était en activité en toutes saisons au fur et à mesure des apports de grains en provenance des granges ou des greniers. On y amenait du froment, du seigle, de l'épeautre qui était du grain dit « vêtu », les balles étaient fort adhérentes au grain réclamait un traitement à part, de l'escourgeon ou orge d'automne, du sarrasin. Tous les sons étaient repris.

Pendant la guerre 1914-1918, il faisait aussi de la farine de sarrasin ou encore de blé noir « la bauquette » céréale qui échappait aux réquisitions de l'ennemi occupant. Le sol ardennais convenait mieux que son climat à cette céréale. On la cultivait en culture dérobée après le froment ou le seigle. De sa farine, on faisait d'excellentes crêpes et galettes.

Le moulin était bien équipé : pierres meuleuses qui devaient être taillées périodiquement, de blutoirs, de tamis,... Le meunier devait satisfaire à la demande : farine de panification de divers degrés de finesse, farine et son mélangés « rebulet » pour les animaux à l'engraissement.

Les allées et venues vers le moulin étaient fréquentes et prenaient beaucoup de temps. Elles étaient fastidieuses parce que presque toujours à contretemps. Les manipulations des sacs de graines ou de farines lourds à la main ou avec des cordes étaient pénibles.

On utilisait pour les semences qu'elles soient d'automne ou de printemps les grains les plus sains, les mieux formés. Ils avaient été obtenus par l'action du syndicat local, le syndicat St Etienne, une sorte de comice agricole. On évitait d'utiliser des grains provenant de parcelles qui en cours de végétation avaient été atteintes de l'une ou l'autre maladie cryptogamique (ergot du seigle, rouille des feuilles et des tiges,...)

Pour éviter toute dégénérescence, on échangeait des grains que l'on utilisait depuis trop longtemps contre ceux d'un agriculteur que l'on connaissait d'une autre région connu comme cultivateur progressiste.

Les semences à fourrages « les p'tites s'minces » étaient le plus souvent achetées dans le commerce. Elles étaient semées fin de printemps ou pendant l'été dans des parcelles de céréales (seigle et avoine surtout) en vue de la constitution de fourrages à faucher : trèfle hybride, trèfle incarnat (violet), trèfle blanc, fléole, lupulines,... ou en vue de la constitution de gazons de prairie : pâturin, ray-grass anglais, dactyle, vulpin,...). Le semis se faisait à la volée par pincées (entre trois doigts) et, quand il n'y avait pas de vent pour que leur répartition et dès lors leur levée soient régulières. Leur enfouissement de contact avec la terre se faisait par roulage lorsque le vent venait au mieux, du sud-ouest. Dans la mesure du possible, on respectait les assolements souhaitables. Une prairie dont le gazon avait été pâturé plusieurs années de suite devait être en état de fertilité suffisante pour convenir à la culture du froment, une céréale comptant parmi les plus exigeantes. Elle venait habituellement en tête de rotation. Le gazon avait été retourné (charrué) au début de l'automne dès que le troupeau était rentré à l'étable. Lors des façons culturales (extirpages, hersages), on avait incorporé à la terre par hersages des engrais minéraux dont on pouvait disposer alors (scories de déphosphoration ou engrais noir, de la chaux achetée en pierres calcaires que l'on laissait se déliter en tas avant épandage.

Après les semences du froment devaient se faire celles du seigle. Il occuperait un sol qui l'année précédente était réservé à l'avoine. Dès après l'enlèvement de la récolte de cette denrée, on avait amené sur le terrain du fumier.

Le retour du printemps...

Au cours de la stabulation longue et permanente de l'hiver et au début du printemps, les animaux avaient produit beaucoup de fumier. Il allait venir bien à point pour la fumure des parcelles destinées à la plantation des pommes de terre et aux semences d'avoine faites pour le grain ou en mélange avec d'autres herbes pour le fourrage vert d'appoint. Les fumières s'étaient tassées et étaient difficiles à disséquer. On y parvenait avec beaucoup d'efforts que ce soit à la fourche ou au trident. Le fumier était conduit aux champs à temps libre par traîneau « schlite » quand il y avait encore de la neige, par tombereaux quand les chemins en étaient libres. Ce temps volé sur d'autres tâches, les tas déposés étaient défaits et le fumier était épandu à la fourche le plus régulièrement possible sur les champs avant d'y être enfoui.

Par le dernier hersage d'ameublissement de la terre, on recouvrait les grains de seigle semés. C'était habituellement dans une emblavure de seigle que très tôt au printemps, par temps calme et favorable, que l'on semait les semences de fourrages, graminées et légumineuses. Le semis fait, on roulait la parcelle, roulage de tassement des semences contre la terre, mais encore le tallage (ou tallement) des jeunes tiges de seigle.

Dès le printemps affirmé, on plantait les pommes de terre à la charrue. Le premier sillon de la plantation était tracé avec soin en suivant les jalons – baguettes. C'était indispensable pour que les travaux subséquents, sarclage, buttage et enfin arrachage se passent avec facilité et sans dégâts aux tubercules. On ne plantait qu'un sillon sur deux, l'autre assurant le distancing. Le sillon, à peine ouvert, un aide y déposait à distance régulière un tubercule – mère ; un second aide, le recouvrait de fumier au râteau ou à la fourche. Les plants utilisés avaient été triés à l'avance en provenance de la récolte précédente ou d'un échange de plants d'une même variété ou non avec un autre producteur. Quand la ou les tiges avaient pris un certain développement à l'air libre, on procédait au buttage des lignes. Buttage qui visait non seulement à sarcler le sol intercalaire aux lignes mais encore à entourer chaque touffe de suffisamment de terre.

L'avoine, céréale de printemps, n'était semée que fin avril, mai. Moins exigeante que d'autres, elle trouvait habituellement place dans une terre libre arrivant à fin de rotation. S'il y avait reliquat de fumier après la plantation des pommes de terre, on l'enfouissait à la charrue. A l'occasion, on appliquait aussi une fumure minérale en engrais chimiques à action rapide nécessaire lorsque

l'emblavure d'avoine avait été semée de légumineuses (trèfles et autres) qui seraient l'année même et les années suivantes à utilisation fourragère en vert comme appoint lorsque les pâturages étaient déficients suite à la surcharge des pâtures ou pour toute autre raison de sécheresse notamment en foin l'année suivante.

Sur les insistances de la ménagère, des parcelles de terre recevaient toutes les façons culturales et les fumures nécessaires pour leur emblavement en sarrasin ou blé noir (« bouquette »), leur plantation de choux blancs à repiquer, les semis de rutabagas, de carottes, de façon à compléter pour l'hiver les apports obtenus du jardin.

Lorsque le fermier avait un peu de temps à lui, il s'occupait dès le tout premier printemps à l'installation ou à la réparation des clôtures, des barrières surtout, des pâtures et enclos. Tout au cours des périodes d'embouche, il procédait à la fauche, à l'épandage des bouses « starrache des flattes » ou à la fauche des touffes d'herbes de refus ou encore à la destruction des taupinières « des fursauches ». On laissait se faner sur place les herbes de refus, fanée elles étaient distribuées aux vaches à l'étable qui le plus souvent, les déjetaient comme litière plutôt que de les manger.

Puis vient l'été...

Le temps passait vite. Les fauchaisons étaient faites successivement, parfois en se bousculant car on était à la merci du temps qu'il faisait ou qu'il ferait. Tout au début de l'été, on commençait le fauchage des prés (prairies permanentes) qui procuraient après fanage un apport de foin d'une qualité presque suffisante pour l'affouragement des bovidés. Le fauchage pratiqué par un faucheur aguerrri était pénible : herbe courte, fine, résistante, champs irréguliers. Les andains formés étaient éparpillés au râteau ou à la fourche. Ils étaient laissés à sécher à même le sol puis rassemblés en boudins dès le premier séchage acquis. Si le séchage tardait ou si le temps était menaçant, les « boudins » étaient entassés en meulons « des hoppai » pour parer à l'échauffement « astchaffatch » du foin entassé au fenil. Ensuite, les meulons étaient défaits, chargés et emmenés au fenil.

Après la repousse du gazon des prés, le troupeau y était emmené et gardé pour le brouter sporadiquement, parfois, jusqu'à la fin de l'automne.

Quant aux herbages (trèfle, fléole, vesces, ...) des prairies dites temporaires, plus serrés et plus hauts ils étaient utilisés en fourrages verts qui étaient distribués en complément d'affouragement à l'étable des vaches abondantes laitières ou des bovidés en croissance.

Le grand surplus des fourrages verts était fauché avant la montée en graines, la perte de ces denrées ne pouvait qu'amenuiser la valeur nutritive du fourrage. Les andains épais formés après le passage du faucheur étaient au moyen du râteau rassemblés en javelles lesquelles étaient dressées sur le champs en « môyettes » de 2 ou 3 javelles « des haussards » tenues ensemble par un lien de brins de fléole. Dès séchage suffisant sur pied, on les culbutait pour séchage parfait de la base de la « môyette » et son liage avec des brins de paille de seigle avant le chargement à destination du fenil de la ferme.

On en avait à peine fini avec les foins qu'il fallait déjà s'occuper de la fauchaison des céréales. C'était le seigle qui devait être abattu le premier puis viendrait le tour de l'orge et du froment et bien plus tard, celui de l'épeautre et de l'avoine. Pour juger de la maturité des céréales, on sectionnait sous la dent des grains détachés par frottement entre les mains des épis. La section du grain ne devait plus être laiteuse mais déjà plus ou moins farineuse.

Le faucheur était suivi d'un tâcheron qui rassemblait dans ses bras les tiges fauchées qui s'appuyaient sur les tiges encore dressées et on obtenait des javelles qu'il couchait sur le sol. Un autre tâcheron les liait au fur et à mesure par un lien de brins de seigle.

Tandis que le faucheur battait et aiguisait sa faux pour lui rendre du mordant, les aides libérés procédaient au rassemblement des gerbes en dizeaux qu'ils recouvraient d'une gerbe pliée en deux pour servir de couverture aux épis contre la pluie. Dès que le degré de sécheresse des dizeaux était atteint, on s'empressait de les rentrer au gerbier. Il y aurait déjà un premier battage en vue pour le seigle, l'orge et le froment des premières semailles.

Puis, entrait en lice les fauchaisons successives de l'orge, du froment, de l'épeautre et enfin, après un petit répit, celle de l'avoine.

Il y était procédé à l'image de celle du seigle sauf que les dizeaux plus importants en nombre de gerbes que l'on se contentait dresser debout sans lien de fixation ni de gerbe de protection. La durée de leur séchage était fonction du temps (soleil et vent). Pour évaluer la qualité du séchage, on introduisait une main dans les gerbes à hauteur des liens.

Enfin, secs dans tous leurs éléments, les dizeaux étaient engrangés pour partie en vue des battages et des semailles déjà proches à venir. Le « gros » des récoltes des céréales était le plus souvent accumulé en meules « des mauyes » qui seraient défaits à temps voulu pour les battages ultérieurs.

L'édification des meules était affaire d'habitues. Elles étaient carrées, rectangulaires ou rondes à la base. Elles devaient être stables et étanches de couverture. Elles reposaient sur un lit de fascines et étaient recouvertes de chaumes formés de gerbes de paille de seigle.

Les céréales récoltées, il devenait temps d'arracher les pommes de terre tardives. La verdure de leurs fanes s'était fanée, desséchée. Les tubercules étaient extraits du sol au buttoir. Cet instrument tiré par un cheval ouvrait le sillon, la ligne des touffes et repoussait terre et tubercules latéralement. Ces derniers étaient ramassés au fur et à mesure s'ils étaient secs. S'ils étaient boueux, on attendait que la terre qui les enveloppait soit sèche et s'en détache. Ramassés dans des paniers tressés de lamelles de coudrier « des tchenas » ils étaient déversés dans le caisson d'un tombereau qui les ramenait à la ferme ou encore les déversait à l'emplacement d'un silo « onne motte » d'entrepôt et de conservation. Les tubercules étaient accumulés en pyramide ronde ou longitudinale, lequel tas serait recouvert de paille et de terre de protection. Plusieurs aéras faits de paille torchée étaient prévus.

Quant aux betteraves fourragères, elles étaient arrachées à la main. On en détachait les feuilles du collet lesquelles étaient déposées dans les pâtures à la disposition du bétail qui y paissait.

Quant aux racines, elles étaient entreposées en silos « motte » pour y être enlevées plus tard, dès que les remises de la ferme pouvaient les recevoir. Découpées en cossettes en cours de l'hiver elles étaient fort appréciées par les ruminants soumis au régime sec des foin et des pailles.

Dans la parcelle des betteraves, on avait prévu quelques soles pour le repiquage des choux cabus blancs. Pommés en automne, on ne pouvait les laisser s'abîmer par les gelées hâtives. On les coupait à la base du trognon, on enlevait les feuilles extérieures si elles étaient abîmées et on ramenait les « têtes » à la ferme. Elles étaient déposées sur un lit de paille en local frais. Elles constituaient une corne d'abondance pour la fermière qui y aurait recours après avoir épuisé la récolte du jardin. Il en serait d'abord préparé tout un grand tonneau plein de choucroute (« dol d'jotte ») légume qui se mariait on ne peut mieux avec les viandes salées. Elle utilisait les choux tels pour les « bouillons », les « grosses soupes » fort appréciés par ses pensionnaires de tous les jours sinon par ses convives. Elle ne pouvait laisser oublier la récolte des betteraves rouges dont elle avait déjà épuisé la production du jardin. Pelées et découpées en rondelles, conservées dans le vinaigre, elles constituaient un régal que l'on aimait voir apparaître sur la table en toutes saisons.

Quelques lignées de rutabagas et de navets suffisaient aux quelques usages culinaires (bouillons) que l'on avait. Les enfants, qui élevaient des lapins, les réclamaient pour la nourriture hivernale de leurs élèves.

Que faisait-on des soirées à la ferme ardennaise ?

En bonne saison, c'est simple, il n'y avait pas de soirées car à ce moment-là, on avait déjà épuisé les derniers rayons, les dernières lueurs du soleil, à continuer à travailler. Il y avait tant à faire chaque jour.. Tant pour la fermière que pour le fermier, la journée qui finissait avait été rude dans ses exigences ; les corps étant fatigués jusqu'à affalement (on avait déjà programmé les travaux du lendemain aussi pressants les uns que les autres).

Si le temps de la « vesprée » s'annonçait clément, on allait dehors prendre un bol d'air. On s'asseyait sur la pierre du seuil ou encore à califourchon sur une chaise à cet usage. On n'échangeait que très peu de mots entre soi. Si un villageois attardé passait, il était question du temps qu'il avait fait, du temps qu'il ferait, des travaux saisonniers en cours et peut-être d'un événement villageois survenu pendant la journée.

La gent animale de la ferme restait coite ; rassasiée, elle somnolait. Avant de se retirer, la fermière avait parcouru les stalles d'enlogement, celles surtout où arrivaient des fins de gestation, celles où l'une ou l'autre vache debout ne ruminant pas était indisposée ; celle où la jument sommeillait debout sur ses quatre pieds, signe de bonne santé de l'animal.

Le fermier avait pu enfin lire quelques lignes de son quotidien du matin. La fermière restait préoccupée de ce qui restait encore à faire avant de se mettre au lit et de tout ce qu'elle ferait le lendemain. Les enfants dormaient profondément.

Dès après la kermesse locale « la dikase » qui se situait en octobre dans l'Octave de la Saint- Luc, patron de la paroisse, les soirées étaient devenues d'hiver, c'est-à-dire bien plus longues. Certes les dernières journées d'automne exigeaient encore des travaux à l'extérieur mais ils n'avaient plus l'urgence de ceux de la bonne saison. Il ne venait plus à un jour près de les effectuer. Il s'agissait surtout des battages de céréales à la grange. Bien sûr, les animaux mangeaient en mauvaise saison comme en bonne et leur affouragement quotidien, en deux ou trois fois exigeait davantage de prestations, en préparation et distribution. Il fallait aussi panser les bêtes et nettoyer leurs stalles.

Dès après le dernier repas, le souper « li sopé » on quittait la table, la cuisine, les uns après les autres sauf la fermière qui restait retenue par la vaisselle . On se retrouvait dans la chambre de famille, « la

stoupe » où brûlait un feu de bois qui venait d'être allumé. Il serait entretenu par chargements successifs de bûches tout au long de la soirée.

L'éclairage de cette pièce était assuré par une seule lampe à pétrole dite « quinquet », celui-ci ne diffusait qu'une lumière blafarde et circonscrite qui devait être partagée pendant la soirée « la size » d'abord par les enfants en âge de devoir pour des applications scolaires ou s'amuser à faire des jeux de table : par la ménagère, l'infatigable de la famille qui avait à coudre, à réparer, à tricoter et bien sûr, presque tous les soirs par des hommes du voisinage, apparentés ou non, qui avec le fermier constituaient un forum par des discussions, des rappels de souvenirs au sujet du passé, du présent et de l'avenir.

Parmi eux, ceux qui restaient muets attendant que les joueurs de cartes se mettent à table pour disputer ensemble, un sou de mise en « piquet », « couyon », « manie »,... C'était plusieurs fois par semaine surtout par temps de grands froids que se réunissaient en toute camaraderie ces « forum » villageois qui ne coûtaient rien, en lumière, chaleur aux participants du dehors. Pourquoi n'y seraient-ils pas restés fidèles ? Derechef, c'était la fermière qui le lendemain était mise à contribution pour un grand nettoyage du plancher. Les assistants de la veille étaient surtout des agriculteurs qui se présentaient en sabots ou en souliers souillés de salissures ou de neige, qui fumaient dans des pipes à tuyau juteux de salive, un tabac fort sinon exécrationnel dont ils étaient fiers qu'il soit de leur propre production. Ils ignoraient superbement l'existence de cendriers sauf peut-être celui du foyer allumé dans lequel ils secouaient leur pipe.

Par ailleurs, ces soirées étaient d'allure bon enfant. On parlait de choses et autres, d'abord du présent puis du passé dont les aînés ressassaient les faits avec plus ou moins de précision. Il y avait parmi les villageois rassemblés un boute-en-train qui par ailleurs travaillait peu ou prou du jour mais qui, servi par une mémoire d'éléphant, rapportait avec mimique appropriée les paroles, les faits et gestes d'anciens ou contemporains du village. C'était le « fou » du groupe. Il faisait rire et procurait détente à des gars le plus souvent taciturnes dans leur comportement.

C'était aussi pendant ces soirées que les plus grands des enfants du ménage, les autres étant au lit, et encore l'un ou l'autre enfant du voisinage amené par leur père apprenaient sans y prêter réelle attention des choses du métier, des coutumes et aussi les heurs et malheurs qui atteignent ou vivent malgré eux ceux qui ont choisi la terre comme vocation d'avenir.

Progressivement, alors qu'ils n'avaient pas encore pratiquement mis la main à la pâte, ils acquerraient une certaine philosophie et enregistraient des faits qui leur serviraient quand ils porteraient le collier du métier d'agriculteur. Ils avaient particulièrement été frappés par l'énoncé des coups et blessures reçus et occasionnés par les animaux domestiques, par les dégâts aux cultures du fait du gibier, des oiseaux et autres déprédateurs.

Le chien, leur chien mis à part, ils se défendaient déjà de toute sensibilité pour la gent animale dont ils avaient appris les instincts destructeurs. A la ferme, il fallait se méfier des coups de pattes ou de cornes, de griffes, de poussées animales bousculantes, puissantes. Dans les champs, il fallait détruire ou faire détruire les lièvres, lapins qui broutaient les semis et fourrages, les cervidés qui dans la forêt mangeaient de jeunes pousses de feuillus et de résineux ; les oiseaux (ramiers, palombes, pies, étourneaux, corbeaux) qui venaient picorer des graines à peine semés ; les sangliers qui retournaient les sillons à peine plantés de pommes de terre ou à l'automne, déjà en voie de mûrissement ; on participerait à la lutte contre les renards destructeurs des couvées ou vecteurs de la rage pour les gens et les bêtes des champs.

Les conversations des adultes, des incidentes en général ne pouvaient manquer quand elles concernaient la procréation animale à la ferme, laquelle assurait la pérennité de l'exploitation de génération en génération. Si les jeunes oreilles captaient les faits d'une façon distraite et dès lors fugace, c'était pour eux du courant, de l'habituel puisque chaque jour ou presque ils enregistraient les suites des accouplements dont certains n'avaient pas échappés à leur vue. Les poussins étaient l'œuvre du coq et des poules ; le poulain, de l'étalon « li roncin » et de la jument « la cavalle » ; les veaux « les vês » du taureau « gayet » et des vaches « vatches » ; les porcelets « les cosssets » du verrat « li vèra » et de la truie « la troye » ; les agneaux « ègnais » du bélier « bazin » et de la brebis « berbu ».

Quel était d'ailleurs celui d'entre eux qui n'élevait pas un lapin ou une lapine pour obtenir des lapereaux qui faisait leur joie et leur permettait de petites spéculations de vente ou d'échange entre copains. Et peut être, l'un ou l'autre avait-il vendu un pour (c'était alors le pactole) une lapine entourée de ses jeunes au cafetier du coin qui en avait fait le « gros lot » lors d'une partie de quilles « guies », de riboulette ou de cartes « kwartes », partie disputée entre ses clients.

Si un événement heureux (naissance) se produisait dans le village, les jeunes ne s'y intéressaient que dans la perspective d'un baptême lors duquel ils iraient à la cueillette de quelques dragées ou piécettes, les plus grands se servant le mieux. Et puis, on n'en parlait plus. Quand on vit la Nature

comme la vivaient les agriculteurs qui ont « les pieds sur terre », on ne cherche pas à scruter des « mystères » de la reproduction mais on est davantage préoccupé par leur fécondité.

Les jeux enfantins dans un village ardennais en ce temps-là.

L'enseignement primaire était déjà obligatoire et on y satisfaisait au mieux. Sans doute, il était des circonstances où certains parents en dispensaient exceptionnellement leurs enfants, parmi les aînés. Ceux-ci devaient assurer la garde à la maison des plus jeunes, les parents étant obligatoirement absents pour des courses ou des travaux urgents. Le maître d'école sollicité par une demande motivée et exceptionnelle accordait l'exemption. Dès que l'on ne va pas à l'école, on est presque déjà grand et on cherche à s'extérioriser. Les jeux s'y prêtaient. On se mettait à jouer des jeux du passé ou on en créait des nouveaux. A cet âge-là, on est inventif et on ne doute de rien. Bien sûr, les jeux pratiqués variaient suivant qu'ils amusaient ou les garnements ou les fillettes ou encore les deux.

Les garnements peu primesautiers, plus hardis sinon, plus casse-cou, plus virils et plus dominateurs s'intéressaient aux jeux qui leur permettaient à la fois de s'amuser, de se développer et d'en imposer à leurs jeunes admiratrices. Ces dernières, plus délicates, plus sensibles, déjà plus maternelles, l'une ou l'autre luronne mise à part, s'accommodaient des jeux moins brutaux et plus gracieux que ceux de la gent masculine. Elles se retrouvaient le plus souvent entre elles sans renoncer toutefois à des jeux paisibles qu'elles pratiquaient en bonne camaraderie, de concert avec leurs compagnons.

Chaque saison avait ses jeux, ses distractions mais le printemps surtout, seuil du renouveau provoquait chez les jeunes une fièvre de dissipation, un besoin de revivre, une hâte de se manifester. Après un hiver long et rigoureux, les jeunes avaient devant eux des mois d'un presque permanent beau temps, propice à toutes les distractions. Bien sûr pour eux, l'hiver n'avait pas été d'une léthargie de marmotte mais ils avaient déjà vécu de belles journées en composant avec de la neige ou avec du gel. Que de moments vivifiants et exaltants, de jour ou déjà de soirée, n'avaient-ils pas vécus en groupe sur les chemins, les nappes d'eau des prés, les mares d'abreuvement, les champs gelés et enneigés. Quand la neige était molle on en faisait les boules entre les mains qui devenaient surtout des projectiles, échanges entre les clans adverses qui se constituaient en bonne fraternité. Et cependant, les boules devenaient offensives dès le moment où on y intégrait un caillou devant assurer une portée plus longue au jet.

Quand la neige était durcie, elle servait de piste pour des traîneaux rudimentaires (tels des paniers à saurets) que l'on faisait glisser, isolément ou en formant un équipage de plusieurs engins, reliés entre eux pour former une chenille trémoussante mais instable, provoquant des chutes collectives inextricables mais amusantes.

Il y avait enjouement et rivalités à ériger des « bonhommes de neige » fort imposants que l'on affublait d'accessoires divers (couvre-chef, pipe, balai sous les deux bras,...) Leur existence était précaire car ils étaient condamnés par le premier dégel. Ceux qui résistaient le plus longtemps à la décadence étaient revendiqués par leurs auteurs.

On s'amusait aussi à imprimer un négatif dans les hautes congères, les silhouettes bien découpées des participants aux jeux effigies fort éphémères bien sûr.

On ne rentrait à la maison qu'à l'apparition des lumignons aux fenêtres du village, à la nuit tombante. Les héros du jour avaient des visages bouffis et couperosés, des mains douloureuses d'engelures et des estomacs criant famine, mais ils étaient heureux de s'être « renouvelés ».

La neige ayant recouvert le sol, des oiseaux affamés (moineaux, pinsons, rouges-gorges, ...) se rapprochaient des maisons et avec prédilection sur les tas de fumier les joutant. Des gamins espiègles posaient des pièges à ressort, appâtés d'un croûton de pain, d'un bout de viande, des cornets de papier fort, englués et appâtés à l'intérieur, où les victimes se laissaient surprendre. On retenait l'un ou l'autre oiseau chanteur, non blessé, pour l'encager. Les autres étaient relâchés ou sacrifiés non sans quelques remords. C'était une tendresse clandestine sans filet ou lacet dont les résultats donneraient une certaine fierté aux piègeurs mais entachée simultanément du regret d'avoir attenté à la liberté, à la vie d'êtres aussi attachants, l'hiver comme l'été. L'enfant peut marier en lui la douceur et la cruauté.

Grands-feux et « rattateux »...

Et le nombre de jours sombres et frileux de l'hiver s'amenuisait progressivement. Et vite, on s'est trouvé projeté au premier dimanche de carême, celui de la Laetaré qui de mémoire d'homme était le dernier et du « Grand Feu ». Les adolescents, sous la présidence du plus « vieux » garçon du village, avaient déjà élevé le bûcher du jour. Il était le plus haut, le plus étoffé parmi ceux des villages des

alentours. On y avait accumulé force pailles et fascines, il n'y avait plus qu'à y mettre le feu. C'était fait dès le crépuscule et aussitôt, un brasier ardent illuminait la nuit. Le spectacle était éblouissant d'ombres et de lumières projetées sur les farandoles dansées par tous les jeunes et les moins jeunes du village. Tous y trouvaient beaucoup de plaisir et d'appétit. Le feu éteint, ils pouvaient se rassasier de crêpes préparées à leur intention dans tous les foyers du village. C'était une journée traditionnelle autant que mémorable. D'avoir été mâchuré de noir par des mains taquineuses en faisait preuve.

L'hiver avait assez duré ! Le printemps était presque là. Dans l'imaginaire des jeunes se levait un rideau qui découvrait des scènes, des tableaux, des actions, toutes perspectives d'amusement dont ils seraient à la fois les acteurs et les spectateurs. Et cela durait tous les mois de beau temps, ceux des douces saisons. L'heure d'ouverture de ce gigantesque théâtre enfantin avait sonné et le rideau se levait sur les faits annonciateurs de la Semaine Sainte, la Semaine Pascale. En la circonstance, les cloches d'airain devenaient muettes depuis le Jeudi Saint jusqu'au Samedi Saint, tandis que des offices religieux se célébraient encore pendant ce temps. Il fallait les annoncer aux paroissiens du village. Une troupe de gamins « levés tôt » et « rapides », des « sonneurs » feraient l'affaire. Ils avaient chacun leur crécelle (« ratata ») héritage de plusieurs générations. Un aîné, un ancien parmi eux avait organisé le groupe sous la tutelle du curé de la paroisse qui réglait les horaires, qui au cours de l'action étaient respectés approximativement par les sonneurs de crécelle, « les ratateux ». Dès le signal donné, la troupe s'égaillait en toutes directions du village, selon un itinéraire prévu préalablement pour chacun. Chaque foyer était touché et par l'huis entrouvert, entendait la sonnerie de crécelle lancée de façon bruyante, suivie de l'annonce de l'office religieux concerné, dont l'horaire pourtant avait déjà été annoncé au prône le dimanche d'avant. Peu importe le « ratateux » prenait ses responsabilités de sonneur attiré.

Tout dévouement mérite récompense ! La dernière ronde le Samedi Saint à peine terminée, les sonneurs regroupés annonçaient à grand tintamarre de crécelle leur présence devant tous les foyers. Ils venaient y recueillir comme rétribution de leurs prestations pascales, soit quelques œufs, soit l'une ou l'autre piécette chez ceux qui n'avaient pas de poules. Le trésor recueilli devait être partagé entre tous. C'était dans un écart de lieu que l'on y procédait, les aînés réglant les opérations. A défaut d'entente, comme cela se produit dans tous les partages, le curé intervenait pour agir à la Salomon. Chacun des « sonneurs » rentrait chez soi, riche de quelques sous et davantage de beaucoup d'œufs. Ces derniers seraient consommés en famille en même temps que les œufs teints découverts par les puînés des familles dans des « cachettes » choisies en secret par la mère de famille, avant que les cloches revenues de Rome aient sonné leur présence au clocher. Et chaque sonneur de crécelle remisait sa crécelle dans la grande garde-robe jusqu'aux Pâques prochaines.

Et la fête religieuse de l'Ascension pointait déjà à l'horizon, précédée qu'elle serait par les « trois saints de glace » que l'on n'aimait pas parce que toujours maussades de temps. Et pourtant, le printemps était là. Il allait s'épanouir. Venaient les trois jours des « Rogations » en préparation à l'Ascension. Pour les jeunes, c'était avant tout du divertissement et davantage pour les enfants de chœur qui conduiraient la procession par des chemins creux au travers des campagnes renaissantes. C'était un avant-goût de leurs randonnées au travers des champs et des bois à la recherche d'oiseaux et autre gent animale. Trois jours de Rogations, trois itinéraires différents pour atteindre la Chapelle de chacun des villages constituant la paroisse. Une messe serait célébrée dans chacune. (Il s'agissait des villages de Foy, Recogne et Vaux. Et Cobru ? Déjà mécréant !).

A la maraude !

Cette période de l'année était aussi celle des couvaisons de la gent ailée. Encore des œufs ou déjà des oisillons. A temps libre pour les jeunes, ils iraient à deux ou trois scruter gazons, haies, arbrisseaux à la découverte de nids encore vides, garnis d'œufs ou déjà animés de pépiements. Leur prospection se faisait avec beaucoup de calme et de précautions. On ne pouvait toucher ou même exhaler son souffle sur les œufs, on ne pouvait déranger les nids, ni leurs occupants. Toute maladresse aurait eu comme résultat de provoquer l'abandon des œufs, des couvées, du nid par leurs auteurs. Chacun des prospecteurs enregistrerait dans sa mémoire l'état des lieux du moment se réservant de revenir sur place pour constater l'évolution qui avait pu se produire et aviser du comportement à adopter : sauvegarde ou destruction. Ils seraient intraitable surtout vis-à-vis des prédateurs des biens de leurs pères, des destructeurs des biotopes.

De constat personnel ou d'échange de confidences, les jeunes du village qui s'étaient mobilisés spontanément avaient, suite à leurs premiers pérégrinations printanières, dressé un inventaire complet ou presque de toute la gent animale qui vivait ou transitait sur le territoire prospecté qu'il s'agisse des champs ou encore des bois feuillus ou résineux. N'étaient pas reprises dans leur inventaire les hirondelles auxquelles ils vouaient un culte spécial. Elles étaient les messagères

habituelles de leur village revenant chaque printemps vers leurs anciens nids formés de brins de paille, de terre gâchée qu'elles accrochaient aux corniches des maisons ou encore aux solives des granges ou des étables pour y nicher. Elles étaient des insectivores rapides et insatiables du grand matin jusqu'à la tombée de la nuit. Elles étaient encore annonciatrices du temps qu'il allait faire : volant haut à la hauteur des zones d'insectes, on pouvait attendre du beau temps ; volant bas, au contraire, c'était signe de pluie. En automne, elles s'assemblaient en s'alignant sur des fils, des corniches avant de prendre leur départ vers les régions méridionales.

Ils adulaient aussi les bergeronnettes ou hochequeues qui accompagnaient avec élégance et subtilité les attelages creusant les sillons. Elles n'étaient dans notre pays qu'en bonne saison, regagnant l'Afrique dès les premiers froids.

Les mêmes chercheurs, au contraire avaient un instinct destructeur vis-à-vis des freux et des petits corbeaux, des corneilles nichant dans les arbres, les pies, les geais, les pigeons ramiers, les étourneaux ou sansonnets qui grappillent haies et drupes, des merles, des coucous qui pondent leurs œufs dans les nids des autres, laissant à ces derniers le soin de les couvrir, des moineaux piailleurs qui détruisent les semis des jardins et dont la race ne paraît jamais devoir s'éteindre.

Ils avaient surpris sur le nid en bordure d'un jeune peuplement de frênes mais s'envolant à leur approche des coqs de bruyère ou grands téttras, au plumage hirsute d'une beauté exceptionnelle, devenus déjà alors de plus en plus rares en Ardenne.

Des gazons en bordure des champs, ils avaient vu s'élever des alouettes qui grisollaient (tirelirant) et qui descendaient silencieuses et cachotières de leur nid en atterrissant là où il n'était pas. Des oiseaux, du soleil printanier et de l'air pur, fort, sympathique et dont l'oiseleur soi-même regrettait les prises qu'il en faisait grâce à l'attraction d'un « miroir aux alouettes ».

D'avoir cheminé toute la belle saison, jeudis après jeudis, dimanches après dimanches, ce qui était déjà beaucoup de temps, des groupes de 2 ou 3, de jeunes Ardennais curieux et intrépides, allant par monts et par vaux dans la nature champêtre avaient pu recueillir une abondante moisson d'images, de scènes, de bruits divers, d'appels, de chants ou de cris étranges. Ils avaient vécu au sein de la nature, yeux et oreilles ouverts, bouches souvent closes, démarches rigoureusement silencieuses, mémorisations attentives. Que de détours, d'allées et venues dans de nouvelles pistes différant des orientations primitives.

Et d'entreprendre de façon intercalaire ou suivie, la prospection des forêts. Ils allaient y découvrir des images plus fugitives, plus mouvantes, plus capricieuses, plus sauvages de la faune forestière, davantage exaltante que la champêtre. Et ce n'est pas tout car la forêt a aussi subi des événements suite à l'intervention de l'homme pour en modifier le cours. Certes, ce n'était pas tous les jours que nos jeunes aventuriers apercevaient ou croisaient des hardes de cerfs, de biches et de faons suivant leur mère, des troupes de chevreuils se déplaçant isolément tel le brocard ou en famille, chevrette et ses chevreaux, des bandes hirsutes de pelage des sangliers fouissant une lande de leurs boutoirs à la recherche de glands, de faines, de racines, de vers ou encore, découvrant les tubercules de pommes de terre d'un champ proche du bois. La laie et ses marcassins se délectaient dans une bauge fangeuse tandis que le solitaire, le sanglier mâle dévalait plus loin vers d'autres horizons. Ils n'étaient pas eux des chasseurs mais ils seraient des indicateurs pour ceux du village qui l'étaient. Ils dénonceraient aussi et au garde-champêtre en particulier les coordonnées relatives aux terriers de renards et de leurs jeunes, les renardeaux, animaux vecteurs de rage pour les gens et les animaux, destructeurs de couvées jusque dans les fermes, de tout gibier de taille inférieure à la leur. Plus d'une fois, en longeant les orées des bois, ils avaient fait débouler de leur gîte des bouquins, des hases qui allaitaient leurs levreaux qui comme moyen de défense, de sauvegarde n'avaient que la vitesse de déplacement qu'était la leur. Et sans y attendre, ils n'étaient pas eux des braconniers. Ils avaient aperçu les engins placés par d'autres qui l'étaient, sur les sentes habituelles de passage des gibiers. Les engins de capture étaient différents suivant les espèces à atteindre. Le lièvre se laisserait prendre dans un lacet à noeud coulant de fil d'acier fixé par une extrémité à un brin ligneux. Les poseurs d'engins, les braconniers, visitaient leurs embûches tous les matins. A défaut de le faire, des renards, des éperviers viendraient se régaler avant eux des proies saisies dans les « collets »

Et chaque cheminement au travers de la forêt leur réservait une surprise. Par un automne lumineux, dans une chênaie claire, ils se trouvent à marcher sur une sente encore fraîche de trace se faufilant entre une rangée de baliveaux. A ces derniers, d'espace en espace avait été fixé un lacet de tendeur aux grives, lacet formé d'un crin de queue de cheval et tentant pour les grives d'un grappillon de baies de sorbier. Les lacets avaient été confectionnés à temps perdu par le tendeur. Les sorbes, comme il vient d'être dit, provenaient d'un achat aux enchères fait à l'automne, fruits sur l'arbre, en provenance des rangées de sorbiers bordant une route d'Etat. C'était la saison où les grives rejoignaient les régions méditerranéennes, d'espèce commune ou d'espèce dite « draine » plus grosses. Elles étaient nombreuses et affamées et se laisseraient prendre aux appâts placés sur leur chemin. C'est à leur

potence, le lacet qu'il fallait venir les dégager dès chaque matin sinon, elles seraient dévorées par la faune ou volées par des intrus.

Les péripéties accompagnant nos jeunes excursionnistes étaient agrémentées du concert musical de toutes les voix des oiseaux chanteurs de la forêt et du spectacle impromptu et théâtral de toutes les acrobaties des écureuils, des acrobates nés. C'était prestigieux par beau temps.

Ils recherchaient des nids de corbeaux, de pies, de pigeons ramiers, posés sur les branchages les plus hauts des cimes de certains arbres. Ils avaient aussi observé les allées et venues des oiseaux parents qui apportaient la becquée à leur progéniture. Il n'y avait aucun doute, les nids étaient occupés par des oisillons qui devenus grands seraient des prédateurs des biens de la ferme. Il fallait les détruire dans « l'œuf » sinon dans les poussins sans plus attendre. Munis d'un bâtonnet effilé ils grimpaient à l'échelle naturelle formée des différents verticilles de l'arbre. A portée du nid et à califourchon sur une branche, ils empalaient toute la couvée. Fiers d'un tel trophée, ils étaient pressés de redescendre de leur minaret fort haut en se laissant glisser, assis sur les extrémités externes des verticilles, qui pas cascades successives les déposaient à terre sans encombre. L'action avait été cruelle mais efficace pour l'avenir des biens des leurs.

Pour les incursions successives à travers champs et bois, ils emportaient de chez eux le viatique de quelques tartines. Elles seraient mangées sinon dévorées à toute halte opportune. Inutile de s'embarrasser de l'encombrement des boissons. Ils trouvaient à se désaltérer qui à une source, qui à une rivière rencontrée. Ils se laisseraient tenter, l'occasion se présentant de cueillir des fruits de la saison : myrtilles, framboises, mûres, prunelles, sorbes,... Entre ces légères collations, ils mâchonneraient sans arrêt des « perles » de résine, translucides, détachées de-ci, de-là, des écorces des épicéas. Ils en continuaient la mastication jusqu'à ce que la « chique » soit épuisée de ce qu'elle avait de bon puis, était jetée.

Et la guerre 1914-1918 survint.

Nos garnements se retrouvèrent pour la vivre à leur façon. Ils avaient bien sûr entendu le tocsin qui l'annonçait et rappelait pour les hommes, leur père ou leur frère l'obligation de rejoindre les unités d'armée auxquelles ils avaient été affectés, cela aux points de ralliement qui leur avait été désignés auparavant. Ce fut la consternation générale et l'affolement parmi la population. Les gamins virent beaucoup pleurer sans en saisir les raisons profondes.

Il y eut trois volontaires au village dont deux fils de l'instituteur, lequel, tout au long de la guerre, par ses leçons et les chants patriotiques, inculqua le sens de la Patrie à plusieurs générations d'élèves.

Dès les premières heures du 7 août 1914, jour de l'Adoration Perpétuelle dans la paroisse, des éclaireurs allemands, des uhlands avaient été remarqués à proximité du village, prospectant les lieux avec leurs jumelles. Dès l'après-midi du même jour, ils entrèrent en conflit avec un détachement de troupes françaises en reconnaissance également. Au cours de cette escarmouche, un lieutenant français fut tué. Pendant plusieurs jours, les troupes allemandes déferlèrent massivement dans le village, s'acheminant vers la Meuse, le front premier à s'ouvrir. Il s'agissait de troupes disciplinées, parmi lesquelles, paraît-il, d'anciens forçats, bien équipés en armes et en charrois. L'habitant du long du trajet recevait ordre d'apporter des récipients d'eau et d'en boire le premier avant que les soldats viennent se désaltérer.

Chaque nuit, l'une ou l'autre unité des troupes en déplacement faisait halte de repos au village. Les officiers logeaient chez l'habitant, les soldats dans les écoles réquisitionnées ou à l'église. L'intendance assurait le ravitaillement. Une cuisine de campagne avait été installée dans la cour d'une ferme. Elle abattait et cuisait des viandes de bovins et de porcins qui avaient été réquisitionnés chez l'habitant. Les deux épiceries du village avaient été envahies, vidées sinon pillées par des soldats rendus libres un moment. Les cartes vues du village, ils allaient les écrire à l'adresse des leurs restés au pays. Les sirops, marmelades, chocolats, cigares, boissons, vins et eaux minérales, les charcuteries avaient l'agrément de ces messieurs qui momentanément se trouvaient en pays conquis. Ils avaient des perspectives plus lointaines qui finalement leur furent inaccessibles. Toutes les portes de grange des fermes du village portaient l'inscription « nach Paris ». Ils avaient trop préjugé de leurs forces !

Les troupes en stationnement dans le village créaient l'événement. Cette occupation de force était paisiblement ressentie par les adultes qui se trouvaient asservis en supportant ce qui serait peut-être leur sort et celui de ceux qui étaient déjà partis par devoir.

Les gamins, eux, libérés provisoirement de l'obligation scolaire, se délectaient d'une situation inconnue jusqu'alors, nouvelle mais bouleversante. Ils s'approchaient de loin, bien sûr mais sans être repoussés des militaires qui avaient aussi des enfants là-bas. Il y avait des allées et venues de « gris », des « feldgraü », des appels répétés et gutturaux de présence par les feldwebel, effectués

selon la discipline et la rigidité allemandes. Les creusements de tranchées derrière les bocages existants au village. L'animation autour de la cuisine roulante de campagne les passionnait. Les fumets sentaient « bon ». Ils assistaient à des abattages et dépèchements des carcasses de bovins, de porcins. De l'inédit pour les gamins. Les animaux étaient occis d'une balle de pistolet au lieu que de l'être habituellement au village par un coup de masse. Les porcs étaient épilés par rasage dans un bain d'eau bouillante, au lieu que de l'être habituellement par la flamme de gerbettes de paille.

Tous les jours, après le départ matinal et précipité des troupes logées dans les écoles, les gamins y faisaient une incursion pour y découvrir l'une ou l'autre bricole abandonnée : lampes électriques, couteaux de poche, piécettes, cartes vue du village, écrites mais non expédiées, des pièces éparses de fourniment et autres babioles. C'était un butin de guerre à leur mesure dont ils ne manquaient pas de tirer profit dans leurs fermes.

Il a été connu que 420.000 militaires allemands avaient défilé en quelques jours dans ce petit village ardennais. Des fermiers et leurs attelages avaient été réquisitionnés pour transporter jusqu'à la Meuse les éclopés des marches et leur barda. Ils en étaient revenus après quelques jours, heureux comme les leurs de n'avoir pas été mêlés au conflit des armées en présence. Entre temps, des batailles avaient pris cours, des atrocités et des incendies avaient sévi. Des fronts nouveaux s'établissaient au loin. C'était la guerre dans toute son horreur. L'Ardenne, elle, était redevenue calme. Elle se trouvait en territoire conquis et des unités militaires d'occupation l'organisaient pour la seule sécurité et les seuls intérêts de leur pays. C'est à cette parade que le port de la « carte d'identité » fut rendu obligatoire en Belgique, toujours aux mêmes fins, d'avoir la maîtrise de la population asservie dans ses gens et dans ses biens. L'Ardenne, les Ardennais étaient placés sous le joug teuton, un joug pesant et rigoureux, difficile à faire porter, à supporter. Ils le feraient néanmoins encouragés qu'ils étaient par la certitude morale, la conviction profonde que la guerre qui venait d'éclater se terminerait par la victoire des Alliés. C'était de la stratégie chrétienne, l'agresseur devant être puni. Ce furent quatre années de privations, de réquisitions, de brimades. Il fallait s'adapter au régime de guerre auquel l'occupant donnait la priorité absolue. Des denrées, des produits que l'on croyait absolument indispensables furent remplacés en moins bien plutôt qu'en mieux par des produits de substitution, des ersatz. Le besoin est inventeur ! Les agriculteurs, producteurs de denrées vivrières, n'eurent pas à souffrir de la faim. Les habitants des centres urbains, au contraire «étaient tributaires de l'organisation du ravitaillement officiel en étaient réduits à la portion congrue. Ils n'oublieront jamais le bienfait des apports alimentaires et vestimentaires distribués via les bureaux locaux du ravitaillement et en provenance essentiellement des USA. Et le pire arriva en cette période de privations, une seconde levée d'hommes après celle de la mobilisation du début de la guerre.

Si notre bande de lurons avait déjà compris en 1914, la mobilisation des hommes sous statut militaire, ils ne comprenaient pas que l'occupant, l'ennemi, puisse prescrire la levée d'hommes pour un travail obligatoire en Allemagne. Comme leurs familles, ils furent consternés quand tous les hommes de la commune, âgés de 16 à 52 ans durent se présenter dès le 16 décembre 1916 devant l'autorité de la Kreiskommandatur de B..... Des pères, des fils, des fiancés furent désignés d'office pour satisfaire à cet édit allemand contraire à tous les traités internationaux existants.

De cette nouvelle saignée en hommes, le village, la région, la pays furent révoltés, diminués mais non désespérés. Cette nécessité pour l'Allemand d'avoir recours à la main d'œuvre étrangère, ennemie en fait, était signe de son épuisement et, on l'espérait, de sa défaite. Ce qui fut.

Les jeunes vivaient la guerre sans vouloir la rencontrer tout à fait. Les parents se seraient privés d'une bouchée de pain pour qu'ils n'aient pas faim. Ils se seraient dénudés pour qu'ils n'aient pas froid. Et pourtant, les jeunes étaient mêlés à l'événement car tout avait changé au village contraints qu'ils étaient sous une chape de peines et de désagréments. L'occupant était omniprésent, la guerre n'en finissait pas. Tous les jours, on pensait aux absents, soldats, mobilisés, hommes déportés. Reviendraient-ils ? Ne manquaient-ils pas du nécessaire ? En bref, de quoi demain serait-il fait ? C'était là le souci des grands mais qui déteignaient inmanquablement sur les jeunes. Certes, tout momentanément car leur insouciance y apportait correctif d'adaptation. A la guerre comme à la guerre, répétaient-ils ou encore « on les aura... », en slogan d'espérance qui jaillissait de tous les cœurs, de toutes les bouches. C'est insensiblement que tout avait changé ! L'éclairage domestique au pétrole lampant avait été remplacé par celui à l'acétylène (carbures) dont la lumière était plus vive. On portait des souliers à semelles de bois au lieu de cuir, des sabots et des galoches. Ces chaussures étaient plus chaudes en hiver. L'excellent pain de ferme fait de farine de froment, de seigle ou d'épeautre était fait maintenant d'un mélange de farine et de pommes de terre, sinon d'un apport de farine de soja du ravitaillement, la mie du pain en devenant jaune. Le tabac d'avant ne se trouvait plus sur le marché, l'occupant avait mis la main dessus, l'un ou l'autre fumeur ayant jardin produisait

quelques plants de tabac vrai, très fort, il « l'allongeait » en y ajoutant quelques feuilles desséchées de frêne, d'arnica,... les gamins, singes par nature, fumaient en cachette les mêmes mixtures.

Menus de guerre, la grosse débrouille...

Sauf pour les apiculteurs de profession ou occasionnels, il n'y avait plus de miel nature d'abeilles mais du miel dit « artificiel » du ravitaillement qui, faute de mieux, remplaçait le naturel sur les tartines et pour les confections de pain d'épice « maison » ou de « gâteries » sucrées de la Saint-Nicolas. Sauf, quelques cierges de cire sommeillant dans les tiroirs en vue de circonstances spéciales (hommage aux morts, protection contre la maladie, la sorcellerie, la foudre,...) ils n'entraient plus dans la pratique de l'éclairage remplacés qu'ils étaient par des bougies de graisses animales qui allumées ne faisaient pas long feu. Il n'y avait plus que du savon artisanal fait de graisses brutes d'abats transformées sous l'action de l'alcalin, encore à trouver. Du savon grumeleux nettoyant mal. Le café dont la boisson était si recherchée en Ardenne n'était plus qu'un souvenir. On le remplaçait par de l'orge grillée, corsée de chicorée de culture ou des racines de chicorées (pissenlits) poussant nuisiblement dans les champs négligés. Dans les mêmes champs ou au bord des routes poussaient des orties. On en arrachait les tiges bien feuillues pour préparer la « soupe verte » par ailleurs, fort nourrissante en éléments minéraux. Des agrumes (oranges, citrons,...) et des fruits secs (amandes, noix, figes,...) étaient devenus deux fois étrangers : d'origine et de manque. Les fruits du pays, pommes, poires, cerises, framboises, groseilles rouges à maquereaux, myrtilles, les remplaçaient sous les formes naturelles ou préparés en sirops ou confitures. Ils intervenaient souvent comme monnaie alimentaire d'échange entre ceux qui en produisaient et les autres.

Les repas de guerre étaient composés de menus exclusivement « maison » ou « saison » au départ de ce que les ménagères avaient sous la main et économisant déjà ce qui leur faudrait le lendemain : « quand on n'a pas ce que l'on veut, il faut se contenter de ce que l'on a ». Ce fut du manger de carême tout au long des années de guerre qui n'en finissaient pas. Devenaient des festins, les repas très rares où apparaissaient des « extra ». C'était du civet ou viande blanche du lapin en provenance de sujets élevés et engraisés sur place soit par les gamins de la famille soit par des gamins du voisinage qui cédaient leurs produits à contrecœur moyennant menue monnaie. De la viande de « poulets de grains » en provenance d'une couvée trop nombreuse et qui s'alimentaient librement sur les parcours qui étaient les leurs où ils picoraient grains, verdure, insectes, vers. On se pourléchait de la viande « noire » de gibier acheté à prix variable aux braconniers qui, en silence, des chasseurs du temps de paix faisaient fortune de leurs engins silencieux de capture du petit, du moyen, du gros gibier. A citer les « assommoirs » à sangliers formés d'une cellule érigée au moyen de pieux hauts et solides avec portillon à bascule se refermant par son poids sur les sangliers imprudents qui avaient été attirés dans l'enceinte par un appât formé de déchets de cuisine, de cossettes de tubercules ou de plantes racines. Rendus captifs, ils étaient assommés et égorgés. Des dépouilles ramenées au village, on faisait partage entre les artisans de la bonne fin, les braconniers mais aussi, hommes et gamins qui avaient participé à la réussite : situation des bauges à sangliers, apport de matériaux. Les repas étaient aussi exceptionnels en bonne saison surtout quand figurait au menu une friture de truites. Par temps orageux surtout et en transgression de toute réglementation, des gamins, le plus souvent à deux qu'à trois, allaient pêcher « aux mains » des truites dans la rivière qui serpentait au travers des prés du village. Pieds nus, protégés ou non par leurs souliers ou galoches, ils prospectaient pas à pas le cours d'eau à contre courant pour ne pas troubler l'eau d'amont et ainsi contrôler l'évolution nautique des truites en déplacement. Des deux mains, prêtes à se refermer sur la truite, ils fouillaient chaque abri de refuge possible, pierres, touffes de verdure, excavations, des berges pour y enserrer leurs victimes. Il arrivait que la proie saisie soit une grenouille gluante ou encore un rat d'eau d'où, morsures. On faisait passer les truites de vie à trépas en leur renversant la tête à hauteur des branchies. Le butin qui avait été entouré d'herbes vertes pour assurer sa fraîcheur était partagé entre les parties prenantes. Rapporté à la maison, il était le bienvenu. Mais, pour les parents, cette pêche souvent miraculeuse était un larcin répréhensible. A la kermesse, il était de tradition, car de saison, de servir des grives rôties. On en recevait une douzaine d'un vieux parent dont la tenderie était une passion. Les gamins des familles qui n'en recevaient pas, allaient les chaparder dans la tenderie qu'ils connaissaient. Les grives préparées au beurre étaient délicieuses au point qu'on les mangerait en entier (seuls, le bec et les pattes n'étaient pas broyés) mais étaient ingurgitées avec délice. Le contenant et le contenu de leur frêle corps étaient une « bonne bouchée ». De ces repas de guerre exceptionnels qui rappelaient presque les meilleurs en temps de paix, on remerciait le Seigneur de les avoir procurés. En fin de chacun des repas, qu'ils soient ordinaires ou exceptionnels l'un ou l'autre des participants se plaisait à dire : « C'en est encore un que les Allemands n'auront pas ».

Et la guerre n'en finissait pas. Le village continuait de vivre sous une chape lourde à porter, faite de privations, de craintes et d'appréhensions quant au devenir de ceux qui avaient été éloignés. Ceux qui restaient ne vivaient plus sereinement. Ils arrivaient à se méfier les uns des autres et de faire secret de tout. Il y avait tant à cacher à l'ennemi qui chaque jour prescrivait des restrictions à la liberté, des réquisitions de biens, des contrôles des gens et des choses. Aussi, le visage et les habitudes du village avaient-ils changés. Les chevaux de trait de toujours avaient été remplacés par des bœufs de trait, attelés au joug simple ou double ; à tout temps libre, en vacance et après la classe, les gamins avaient été mobilisés pour la garde des troupeaux qui n'étaient plus contenus dans les enclos, les ronces artificielles des clôtures ayant du être livrées à l'occupant. Chaque fois qu'ils étaient au dehors, les adultes appréhendaient d'être arrêtés pour contrôle d'identité par une gestapo sans tolérance et qui, à présent, devaient circuler sur des vélos qui n'étaient plus garnis de pneus ou chambres à air en caoutchouc sur les roues mais par des bandages métalliques séparés par des ressorts en fil boudiné. Il fallait de concert avec le meunier combiner des astuces pour obtenir la mouture, la nuit, du peu de grains que l'on avait pu soustraire des fournitures obligatoires. Il fallait des ruses de Sioux pour abattre sans être « pris » un bovin, un porcine que l'on avait élevé et engraisé loin de tous les regards indiscrets et des oreilles quelque peu attentives, des voisins, des contrôleurs à la solde de l'ennemi en patrouille. Les artisans réclamaient de leurs clients fermiers des rémunérations en nature traduites tant en kilos de farine, de viande, de beurre, de pommes de terre. Les propriétaires fonciers réclamaient eux aussi des fermages en nature (farine, viande, beurre, pommes de terre,...) à concurrence des taux des fermages conclus. Pendant longtemps encore après la guerre, des baux renouvelés imposaient des fermages sur base de produits « nature » et de leurs prix respectifs sur les marchés régionaux. Et de voir dans les champs, en bandes dispersées des gamins glaneurs de quelques épis de grains dans les éteules de céréales (froment, seigle, épeautre,...) ou encore de quelques tubercules de pommes de terre dans les champs déjà récoltés. Chaque glaneur se réservait jalousement son territoire de prospection, le produit fut-il maigre de rapport, étant attendu pour compléter le peu que l'on avait à manger.

Et la guerre s'éternisait. Elle restait présente bien sûr sur les fronts de batailles mais encore en territoires occupés. Les combats devenaient de plus en plus meurtriers et les lignes de combats de plus en plus mouvantes. C'était seulement ce que l'on en savait sans en connaître les péripéties et les résultats. Sur la base de nouvelles imprécises arrivées clandestinement, au compte-gouttes jusqu'en Ardenne, on pouvait supposer que les Teutons perdaient du terrain, on en espérait confirmation, optimiste sinon naïve à l'écoute des résonances plus ou moins perceptibles des tirs des grosses pièces d'artillerie sur les fronts français et en particuliers devant Verdun. Les aînés, les enfants couchés sur le sol y posaient leurs oreilles pour les entendre et en tirer des conclusions d'appréciation personnelle volontairement favorable. Pour les optimistes, la victoire était déjà en branle et on l'attendait avec grande impatience. Vivant de cet état d'âme, d'autres faits se produisirent. Arrivèrent en Ardenne dès la fin avril 1917 des familles de réfugiés français en provenance de futures zones de batailles qui se dessinaient en s'élargissant tous les jours. D'autres faits étaient maintenant observés tous les jours. Des trains allemands transportaient, les uns, des blessés vers l'Allemagne, les autres, des troupes et du matériel vers d'autres points où les Teutons étaient également engagés. De tout cela, on entrevoyait la fin de la guerre qui durait déjà depuis plus de mille jours.

Les familles françaises transférées en Ardenne d'autorité avaient dû tout abandonner chez elles. Elles arrivèrent en leur « ailleurs » désesparés et inquiètes sur leur devenir. Elles trouvèrent logement, non adapté bien sûr, en surcharge des chambres disponibles dans les différents feux du village, désignés d'office par les autorités locales. Elles furent approvisionnées tant bien que mal par les soins des services du ravitaillement existant, sinon en partie par l'habitant. Ce fut un séjour pénible pour ces personnes déplacées loin de chez elles, y ayant tout abandonné et appréhendant le pire lors de leur retour. Elles souffraient également de la différence de mentalité existant entre elles et les Ardennais pourtant coopérants d'accueil. Les familles repartirent vers l'inconnu de chez elles dans le cours de l'année 1919.

L'heure de la retraite ...

Dès septembre 1918, le Général Foch, conduisit de la Meuse à la mer les troupes alliées à la victoire. Dès alors commença la retraite généralisée et désordonnée de ce qu'il existait encore des agresseurs allemands d'août 1914. Ils étaient devenus à l'image de toutes les armées en déroute, démoralisation générale, abandon de toute fierté et dignité, hâte précipitée de rentrer dans leur pays, fût-il vaincu. Tout au long de cette retraite forcée, les troupes sans maîtres étaient désorganisées et indisciplinées, réquisitionnant sauvagement tant des personnes que des biens sur leur passage ou encore pillaient

ou volaient ce qui était à leur convenance, fantaisie ou nécessité. C'était une fuite éperdue et anarchique au travers de contrées qui avaient été heureuses sinon riches quelques années plus tôt. Ces troupes dépenaillées arrivèrent au village ardennais, le mien, un soir d'automne 1918. Elles s'y arrêtaient apparemment pour se regrouper avec d'autres qui les suivaient avant de continuer leur marche de retrait vers l'Allemagne, leur pays qui n'était plus loin. Elles n'étaient plus l'ombre de ce qu'elles étaient à leur arrivée dans le pays en août 1914. Quelques convois d'intendance plutôt que de bataille, quelques caissons d'artillerie portant des obus qui n'avaient pu être tirés sur le front mais surtout tout un convoi chargé de choses et d'objets les plus hétéroclites en provenance de larcins et de rapines. En bref, un butin de guerre hétéroclite. Les chevaux d'attelage de ces convois étaient faméliques, d'autres, éclopés étaient attachés aux ridelles des charrois. Ils étaient à vendre pour « pièce de pain ». A la suite de ces convois, était arrivé dans le village un troupeau de bovins, jeunes et adultes, affamés et assoiffés et épuisés par une marche qui avait été fort longue sous la traque de vachers civils réquisitionnés en cours de trajet. Ce troupeau de plus ou moins 200 têtes fut pour la première nuit parqué dans une seule pâture de plus ou moins un hectare où il ne se trouvait plus que peu d'herbe et où l'eau d'abreuvement était inexistante. L'herbe fut broutée jusqu'à la terre, des vèlages à terme eurent lieu et les beuglements furent ininterrompus de toute la nuit. Les veaux nouveaux-nés furent abandonnés sur place tandis que l'ensemble du troupeau fut conduit au-delà du village où il y avait encore des prés verdoyants avec filet naturel d'eau. Les jours suivants ce fut un carrousel d'occupations par le troupeau en transhumance. Ce troupeau constituait l'intendance mobile de l'approvisionnement en viande des régiments en déplacement forcé. Il y a toujours des chacals dans le sillage des armées, que ce soit sur les champs de bataille ou ailleurs, directement ou par trafiquant interposé. En l'occurrence, des militaires ou des préposés civils de garde vendaient pour pièce de pain des chevaux, des bovins à tout mercenaire qui les sollicitait. Discrètement, il y avait une garde militaire qui fonctionnait. Un trafiquant, étranger au village y fut abattu d'une balle tirée à longue distance par un jeune soldat allemand de plus ou moins 16 ans appartenant sans doute à une dernière levée d'hommes en Allemagne. La soldatesque allemande arrivée au village se logeait dans les écoles, les granges, les étables, les hangars de ferme et reposaient sur la paille, soldats, sous-officiers voire officiers confondus. Un débris d'armée poussant l'autre, va et vient d'occupation qui se produisit quelques semaines. Il s'agissait d'hommes démoralisés, hargneux, pouilleux pensant plus à survivre qu'à respecter la discipline et le respect des chefs. Ils se désintéressaient même de leurs attributs de militaire comme aussi des objets qui avaient été leur convoitise quelques jours plus tôt lors des pillages forcenés et aveugles tout au long de leur retraite à l'arrière du front abandonné.

Et les gamins pendant ce temps ...

Les gamins du village, eux, s'y intéressaient et libres des classes, ils fouillaient les campings successivement délaissés. Les aînés d'entre eux avaient prédilection pour les armes, les cartouches voire les obus qui étaient à portée de la main dans des caissons abandonnés définitivement sur place. Révaient-ils déjà de chasse ou de guerre ? Etaient-ils des descendants de Vulcain le dieu Romain du feu ? Nés sur le plateau de l'Eifel, un volcan en avaient-ils gardé des stigmates ? Dès le temps de Paix, ils s'amusaient déjà à allumer des pétards du commerce en faisant un feu d'artifice, à faire éclater dans le canon d'une clef, la charge de soufre - phosphore enlevée aux allumettes, à se distraire en jeux d'adresse en lançant des silex projetés par leur fronde et qui produisaient des étincelles lors des chocs sur contacts durs. Quand ils croyaient encore à saint Nicolas, ils en recevaient un fusil à ressorts, lanceurs de bouchons. Comme leurs aînés, ils étaient à la joie de la Victoire des alliés qui était enfin venue tout en nourrissant un sentiment de vengeance, la « rvintche », à l'égard de ceux-là qui, enfin battus devaient s'en aller et délaissaient dans leur empressement de fuite des vestiges de guerre. Ce serait une bien minime compensation des séquelles d'une guerre atroce que l'on n'avait pas voulue et qui avait tué, blessé des hommes qui n'en pouvaient et détruit des biens, fruit du travail de plus d'une génération.

C'était en fait un bien petit butin de guerre, grand pour les gamins épris d'armes mais dangereux en soi lorsqu'à leur âge, ils n'appréhendaient pas mais qui était latent pour eux du fait de leur ignorance du génie militaire. Passant outre à toute règle de prudence et se voulant fanfarons, c'est avec acharnement qu'ils s'en prirent à démonter des obus. Du petit matériel d'artisans dont ils disposaient, ils enlevaient les ogives et prélevaient les bâtonnets de poudre noire contenus dans le projectile. Se voulant artificiers, ils fabriquaient des explosifs formés de boîtes à conserves vides gisant ça et là, remplis de poudre noire recueillie, laquelle était amorcée d'un cordon dit Bickford consistant en l'occurrence en fils torsadés de coton préalablement trempés dans du pétrole. La mèche allumée, « on allait voir ce qu'on allait voir ! » Ce n'était rien de plus qu'un « pouff » sourd accompagné d'une lame de feu visible seulement le soir, qui faisait éclater l'obus de fer blanc. La déception était grande

mais l'on continuait le démontage des obus vrais. Ils laissaient intacte la capsule de mise à feu de l'obus. Les obus vides étaient fort appréciés et très recherchés par des maîtresses de maison qui en ont fait des porte-bouquets presque dans toutes les pièces de l'habitat jusqu'à la guerre suivante, celle de 1940-1945 lors de laquelle, l'occupant revenu sur place a réquisitionné les bronzes (dont les cloches), les cuivres, les laitons.

La fièvre des gamins à la recherche de l'inédit subsistait et même s'amplifiait. Dans les logements de campements abandonnés successivement par les troupes en déplacement d'évasion, des gamins organisés découvraient fusils, baïonnettes, coutelas, casques et objets divers d'armée ou civils, ces derniers volés lors de pillages successifs dans les églises, les habitations, les magasins par une armée en retraite forcée, désordonnée, indisciplinée.

C'est avec un éblouissement juvénile que les gamins en prospection téméraire sinon défendue découvraient de véritables armes de guerre. L'un d'entre eux que nous avons connu avait découvert à portée de ses mains un fusil long d'infanterie (« on flingot ») et un fusil court de cavalerie (« one carabine »). Un véritable trésor qu'il voulait faire sien. Il fallait l'emporter chez lui à quelque 200 mètres de distance, au travers d'une route, tant à l'aller qu'au retour, où défilait en rangs serrés, sans arrêt, l'un ou l'autre régiment en déplacement de retraite. Et de repartir chez lui, d'en emporter dans la grange, une gerbe de paille longue de seigle et de revenir aussitôt où, heureusement gisait encore son trésor. La gerbe, libérée de ses liens, s'entrouvrit et les deux fusils, côte à côte y trouvèrent place. Les pans de la gerbe ouverte allant les recouvrir, les liens, noués à nouveau les y fixèrent. La gerbe farcie des deux armes fut portée sur une épaule et les armes transitèrent sans encombre au travers des rangs de la troupe continuant à défiler. C'était un petit paysan en corvée d'affouragement des bêtes... Kamarade !! Il ne manquait pas de « cachettes » à la ferme, celle choisie fut révélée aux seuls parents qui avaient bien le droit de la connaître. Que de tirs, avec ou sans cible en perspective dans les bois, les champs. Les munitions, des cartouches gisaient par milliers à la portée de la main. Hélas, ce ne fut qu'un rêve intense, ensorceleur mais bref. Un édit prescrit par les autorités belges cette fois, exigeant pour une date fixée la remise de toutes les armes et engins de guerre à la Maison Communale. Les familles, elles furent heureuses de cette mesure qui écartait les dangers mortels ou mutilants pouvant atteindre les leurs et les autres à tout moment.

Force en était aux gamins qui avaient cru être stoïques plus que prudents d'en revenir à des jeux de leur âge. Ils s'en firent une raison de grands puisque un jour, ils seraient soldats et pourraient à nouveau manier des armes avec enthousiasme ! La guerre 1914-1918 était finie pour le village ardennais qui était le nôtre. Les combattants survivants rentraient, les morts au champ d'honneur seraient absents à tout jamais de leurs familles en deuil. Les blessés, les éclopés subiraient des séquelles contraignantes de leur état, le restant de leurs jours, les prisonniers, les déportés rentraient au pays.

Deux métiers « appréciés » des gamins !

Les casseurs de pierres :

En Ardenne, seules les routes de l'Etat et de la Province étaient empierrées, les chemins de desserte des champs et des bois étaient de terre. A la longue, le revêtement des premiers se détruisait davantage du fait des gels et dégelés successifs, profonds et fréquents, que des charrois parfois lourds mais toujours lents. Le métier de casseur de pierres était dur comme la pierre, recherché parce que mieux rémunéré.

D'une carrière proche, des tombereaux amenaient des moellons de pierres de grès informes, plus ou moins gros qui étaient déposés de distance en distance sur les accotements des routes à réfectionner.

Dès potron-minet, les casseurs de pierres étaient à pied d'œuvre bravant tous les temps. Ils disposaient d'outils de casse : masses, marteaux à manche court et surtout des massettes à long manche qui se terminaient par une sorte d'acier de forme ovoïde permettant de réduire en pierrailles sinon en grenailles les morceaux déjà équarris à arêtes vives. Les pierres ainsi réduites étaient rassemblées et chargées au moyen de fourches à dents serrées et incurvées se terminant chacun par un bout arrondi.

Les casseurs travaillant debout, assis ou agenouillés, porteurs de lunettes de protection. Par temps rigoureux, de froid ou de pluie, ils se protégeaient tant bien que mal par le truchement d'une claie de fascines placée debout. Les casseurs étaient autant de vigies au bord des routes pouvant voir tout ce qui passait. Compte tenu du danger des éclats, ils n'admettaient pas qu'on les approche de trop près, notre « bande de jeunes » en partance pour leurs aventures apprenaient d'eux si la maréchaussée ou

le garde-champêtre avaient été aperçus dans les parages. C'était une façon de s'orienter et de garantir ses arrières.

Les facteurs des postes :

Ils étaient deux à desservir trois localités et les écoles. Ils se prêtaient dans tous les foyers visités, outre la distribution du courrier, à aider les gens à remplir toutes les formalités postales voire fiscales comme à rédiger un projet de réponse à une lettre urgente. Partout, ils étaient considérés « comme à la maison ». Le prestige de l'uniforme captivant les jeunes qui accordaient confiance à ces messagers de tous les jours, on les gratifiait d'un bonjour à chaque rencontre. C'étaient aussi les facteurs, davantage celui de la tournée de l'après-midi, qui renseignaient les bandes de jeunes en partance pour leurs incursions des rencontres impromptues qu'ils avaient eues le long de leur cheminement : la maréchaussée ici, le garde-champêtre, le garde - forestier, l'un ou l'autre propriétaire, ici ou là. Ainsi renseignés, ils pouvaient corriger le programme de leur randonnée en fonction de leurs sérénité et sécurité.

Les facteurs avaient du plaisir des contacts établis en toute franchise et confiance. Ils avaient dispensé de la sérénité. A demain ou à la prochaine rencontre. Merci d'avance.

Notes manuscrites de Adelin Didier (1988)

Reprise et mise en page par Gille Nicolas et Louis Galderoux. (février 2006).