

Chez nous au temps passé

La vie dans nos campagnes et dans nos forêts il y a un siècle



La majorité des figures documentaires ont été extraites du «Dictionnaire Liégeois» et du «Dictionnaire Français-Liégeois», par Jean Haust, Liège, H.Vaillant-Carmanne, 1933; celles signées R.P. ont été extraites de la plaquette «Chez nous au temps passé»; les deux photos de couverture proviennent du livre «Des moulins et des hommes», tome 5 «L'Ourthe en Famenne et Condroz», par Jacky Adam, Snel à Vottem, 2012; la première photo de la page 7 émane du livre «La vie quotidienne dans une ferme d'Ardenne en 1878», catalogue, Imp.J. Chauveheid à Stavelot, 1978, et les deux photos d'outils du site internet <http://outils-anciens>; les photos de la page 13 proviennent du Comité Culturel de Ferrières.

En couverture :

Clément Fagnoul de Malacord/Ferrières photographié à Grand-Trixhe en 1925 (il était *tchèsse-moûnêyes* [charretier de moulin]).

En 4^e de couverture :

Hubert Fagnoul au Houpet à Ferrières vers 1900 (*tchèsse-moûnêyes*) avec la «vraie» charrette du meunier.

Chez nous au temps passé

La vie dans nos campagnes et dans nos forêts il y a un siècle

Textes français et wallons • Nombreuses illustrations

CATALOGUE D'EXPOSITION RÉALISÉ EN 1973 PAR LE COMITÉ CULTUREL DE FERRIÈRES ET REMIS EN PAGE PAR LE SITE WWW.EGLISE-ROMANE-TOHOGNE.BE
EN MARS 2013

Ami lecteur,

En 1973, le Comité Culturel de Ferrières réalisa une plaquette destinée à accompagner le visiteur de son exposition intitulée «Chez nous au temps passé - La vie dans nos campagnes et dans nos forêts au siècle dernier». Cette publication artisanale, particulièrement bien accueillie, le site www.eglise-romane-tohogne.be a voulu lui rendre vie en la rééditant.

Le but du Comité était de faire revivre devant les visiteurs par la puissante suggestion des objets exposés ce que fut la vie simple mais parfois bien dure de nos ancêtres. Vous le savez, toutes les besognes, dans le passé, s'effectuaient par la force des bras et l'habileté des mains.

Un outillage varié et bien adapté était nécessaire. Vous remarquerez d'abord à quel point était développé le talent des artisans, auteurs de ces outils dont on se demande parfois quel était leur usage. Vous percevrez un début de mécanisme déjà marqué par une très intelligente application.

Mais, par-delà l'objet, c'est surtout l'activité rurale qu'il faut entrevoir: dans l'intimité du foyer, quand la fileuse à la lueur du *crassèt* fumeux filait la laine de ses moutons; dans la campagne, quand le *hèrna* du faucheur, au cours de longues journées, couchait, sous le soleil ardent, les épis dorés; dans la grange, où, dans la

poussière, le *bateû* battait du fléau puis vanait le grain; dans la forêt, où le bûcheron ahanait en enfonçant le fer de sa cognée dans le sein de l'arbre centenaire; dans la forge, où le forgeron et le maréchal-ferrant faisaient résonner l'enclume, frappant le fer rouge.

Sans doute nos ancêtres ont-ils eu leurs joies qu'ils goûtaient d'autant mieux qu'elles étaient plus naïves, plus saines et plus rares. Vous les lirez sur leurs figures qui respirent la droiture, l'honnêteté, la volonté, la paix.

Mais c'est d'abord le travail ardu qui fut leur lot de chaque jour.

Ils nous le redisent par le truchement des outils, des objets de toutes sortes qu'ils ont si souvent manipulés et qu'ils nous lèguent comme des reliques: «Toute une vie de hardiesse et d'endurance s'est exprimée par nous; nous témoignons qu'elle fut rude et qu'elle fit bonne mesure aux labeurs commandés.» (René Bazin, *Le Blé qui lève*)

Nous donnons la liste des outils, d'abord par le terme wallon (traduction en français quand c'est possible). Ces braves compagnons de travail n'ont jamais entendu que notre vieux dialecte, ont joui de la bonne humeur ou subi les invectives de ceux qui les manipulaient, toujours dans notre savoureux wallon. N'est-ce pas un hommage qu'on leur rend?

En premier lieu vient la description des outils ou instruments utilisés par les paysans. Mais qu'est-ce qu'un paysan? Marcel Launay*, auteur de *chez nous*, le dit éloquemment dans son gracieux poème.

Dialecte de la Haute-Ardenne

Po-z-èsse on payîzan...

Po-z-èsse on payîzan — payîzan come djèl so —
I fât-st-avu brak'né so lès hautès gonhîres
L'al-nut', qwand lès singlès dihindèt-st-à galop
Vès lès tères, la qu'is v'nèt distèrer lès cromptîres.

I fât-st-aler chaque djoû, tchâssî d' pèzants sabots,
Veûyî so 'ne trope d'âmayes à mitan dès brouyîres;
Avu lès tchifès èt l' front hâlés dès qwate solos
Èt, tél'fêye, dwèrmi 'ne nut' à coûr dès sapinîres.

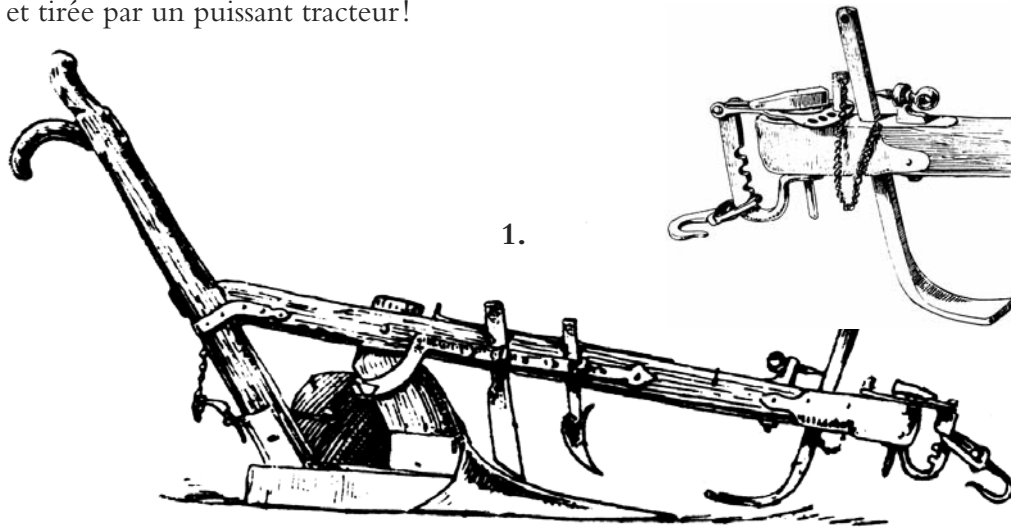
I fât-èsse côpeû d' troufe, tèyeû d' lègne, distrîheû
Èt savu k'dûre è mäs', mâgré l' plève èt l' heureûs,
Ine cope di fwètès bayes atèlèyes a l'èrère.

Èt, si rade qui djulèt' s'èdwért løyeminôyemint,
I fât, sins fé noie hègne, soyî s' bounî d' frumint,
Tot mouyant di s' souweûr li bone èt frudjante tère.

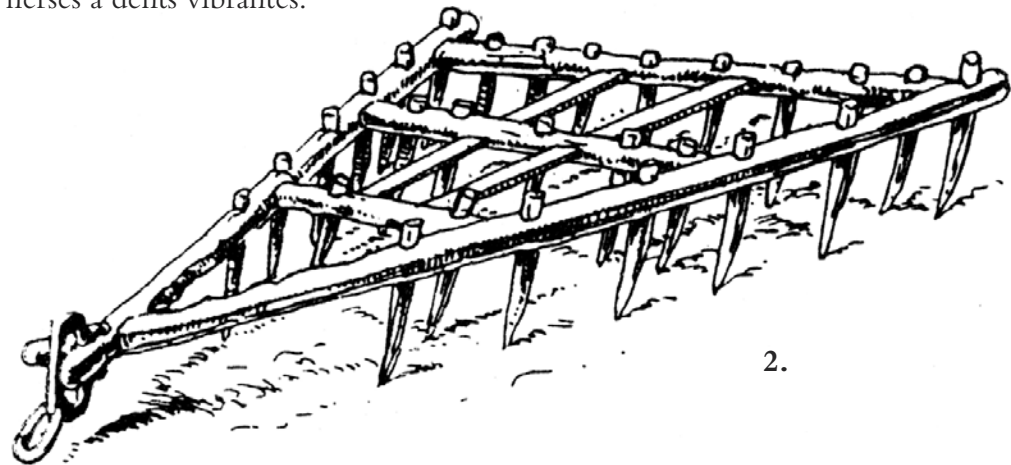
* Marcel Launay, poète wallon né à Liège le 3 septembre 1890 et décédé à Coïnte le 11 mai 1944 dans un bombardement aérien. C'est au pays de Ferrières-Burnontige qu'il se lia d'amitié avec Henri Colin, ancien garde-forestier du château de Grimont. Il y subit une influence majeure.

LA VIE DANS NOS CAMPAGNES IL Y A UN SIÈCLE

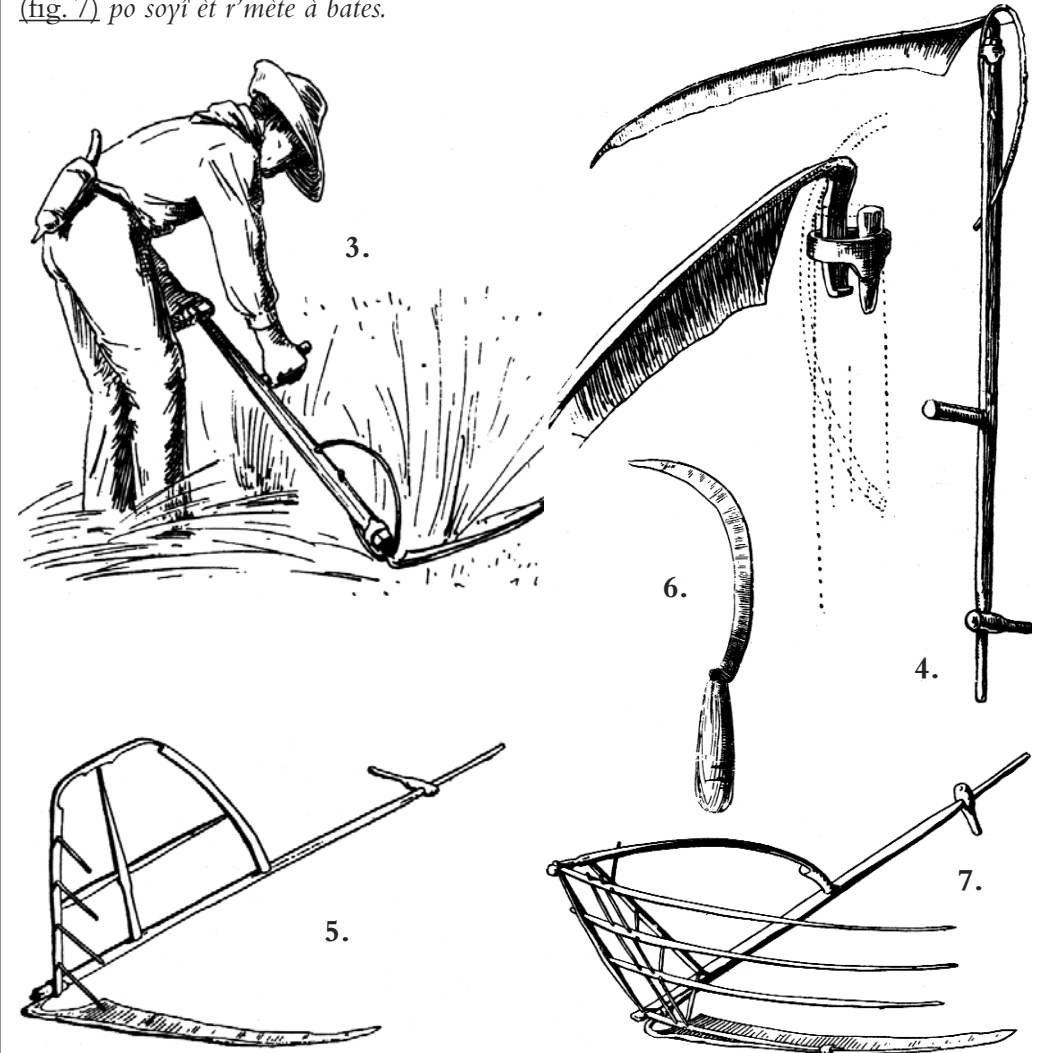
P'n fât nin atêler l'èrère divant lès boûs. Et bien c'est par la charrue que nous allons commencer. Avant de confier la semence à la terre, le laboureur la retournait avec une charrue (fig. 1) et son attelage en tenant *li cawe di l'èrère*. Quel contraste avec la charrue d'aujourd'hui à deux ou trois socs, à retournement automatique, portée et tirée par un puissant tracteur!



L'opération suivante consistait à apprêter le sol, à l'émietter en brisant les mottes au moyen d'*on' îpe* (une herse) avec dents en bois (fig. 2). Depuis lors, on a vu les herses à dents de fer, les canadiennes, les extirpateurs et même maintenant les herses à dents vibrantes.



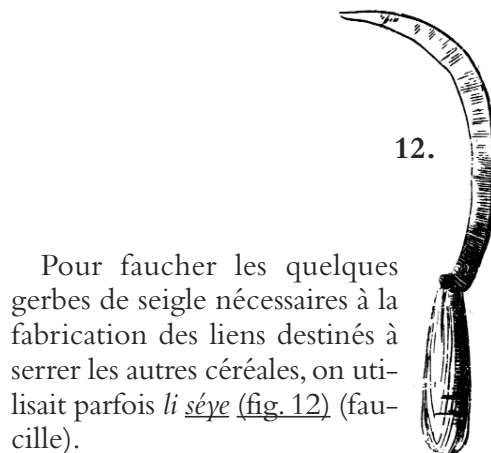
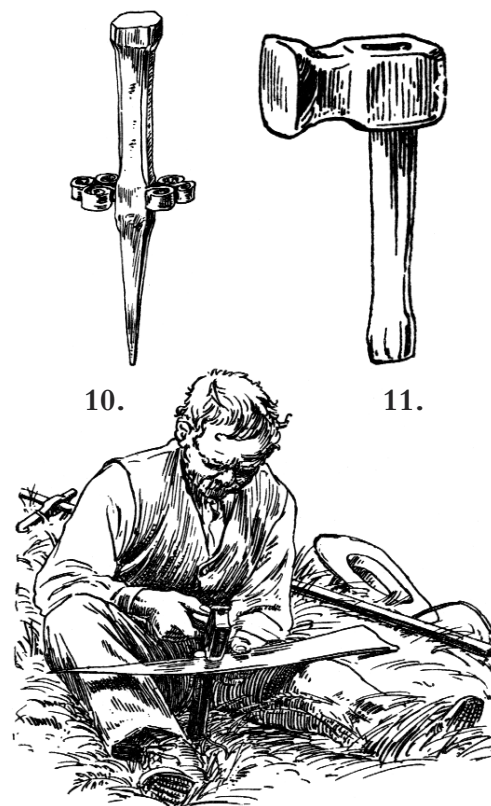
C'est après que le semeur intervenait en semant à la volée le grain nécessaire à notre alimentation. Les semeurs deviennent de plus en plus rares car ici aussi la mécanique est intervenue, mécanique qui sème en une heure ce qu'un homme courageux aurait semé en une journée. Cette semence confiée à la terre n'avait plus qu'à germer, à pousser, à se transformer en épi et à mûrir. Blé bien mûr et nous voilà à la moisson. C'est alors que le faucheur préparait sa faux. *Nin l'basse fâ* (fig. 3 et 4) car celle-ci était destinée à faucher l'herbe; mais bien avec *li tchèt* (fig. 5) *po soyî* (faucher) *so grain et rascote avou l'séye* (fig. 6) ou *avou li harné ou hèrna* (fig. 7) *po soyî èt r'mète à bates*.



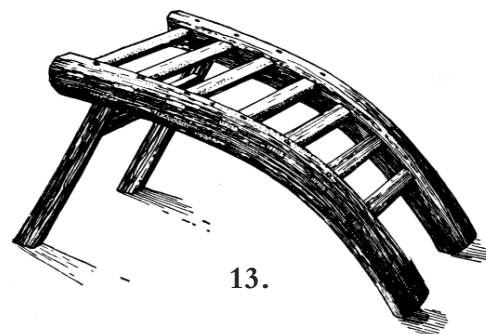
Le faucheur était toujours porteur de son *cozi* avec *si pîre di fâ* (fig. 8) (coffin et pierre à aiguiser) *èt dèl stritche* (fig. 9) (pas de traduction française) qui servait à adoucir le taillant de la faux.



Lès bat'mints d'fâ servaient de temps en temps à amincir le taillant. (fig. 10 et 11)



Pour faucher les quelques gerbes de seigle nécessaires à la fabrication des liens destinés à serrer les autres céréales, on utilisait parfois *li séye* (fig. 12) (faucille).

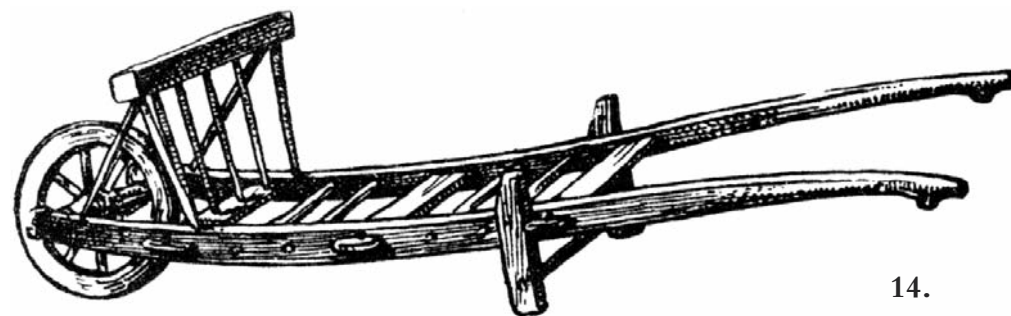


Les dizeaux de seigle séché, on battait les gerbes sur *on scroteû* ou *bata* (fig. 13) ou sur une échelle ou *one bèrvète à hayons* (fig. 14).

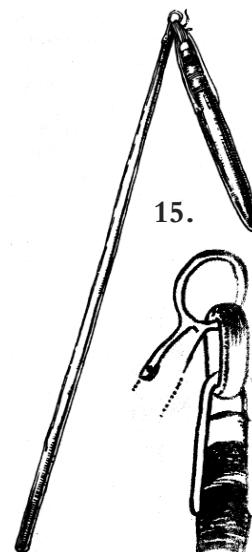
Débarrassée du grain, on prenait la paille par poignée et par les épis et on la secouait de façon à éliminer les mauvaises herbes et les tiges trop petites pour ne garder que celles de même longueur. Cette opération s'appelait *wâmer lès strins*.

On faisait des gerbes bien uniformes – *fâssons* – pour lier les céréales *al rawète* comme on disait.

Les liens (*dobes loyins*) étaient le plus souvent utilisés pour lier les *copales* ou *sôdarts* d'avoine.



Le froment ou l'épeautre, après avoir été lié, était mis en dizeaux (*tèssés* en wallon) de cinq, neuf et même douze gerbes. Pour les garantir de la pluie ou des oiseaux, on leur posait *on tchapê*. Après quelques jours de beau temps, les gerbes étaient chargées sur une charrette ou un chariot et ramenée dans la grange (*grègne* ou *heûre*) de la ferme et étaient déposées dans le grenier (*ètèssîre* ou *stêlêye*).



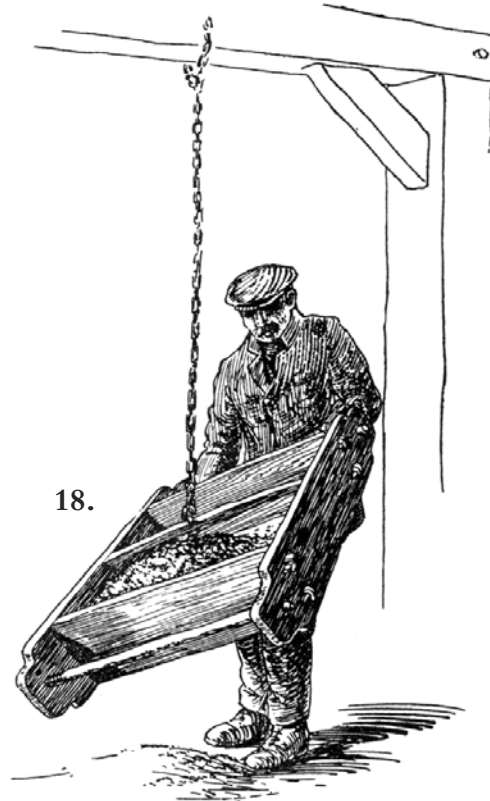
Pendant l'hiver, les batteurs entraient en action avec leurs fléaux (*floyès*) (fig. 15). Ils rangeaient les gerbes en deux rangs, épi contre épi *sol batîre* puis ils commençaient à battre, retournaient les gerbes qu'ils battaient de nouveau; ensuite, ils les déliaient, passaient avec leurs fléaux, secouaient la paille qu'ils liaient en grosses gerbes.



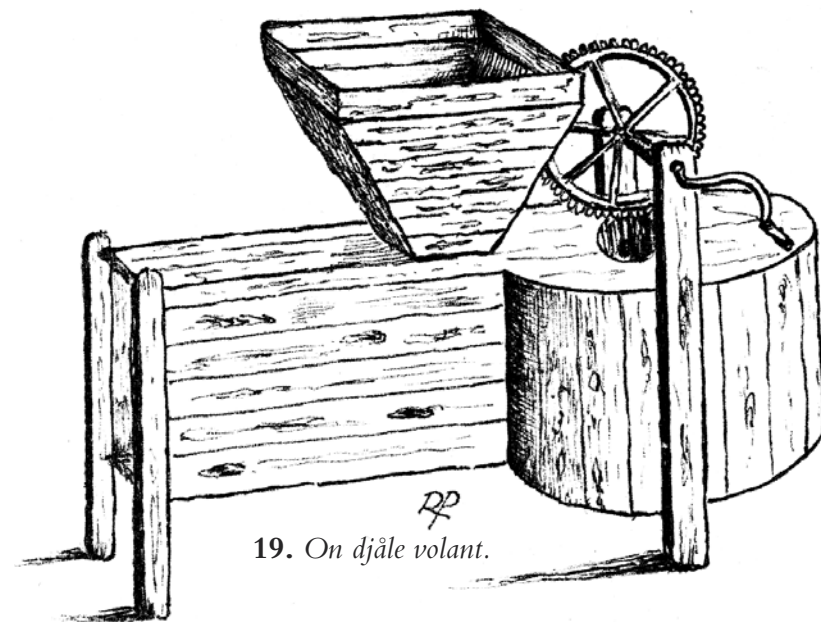
16.



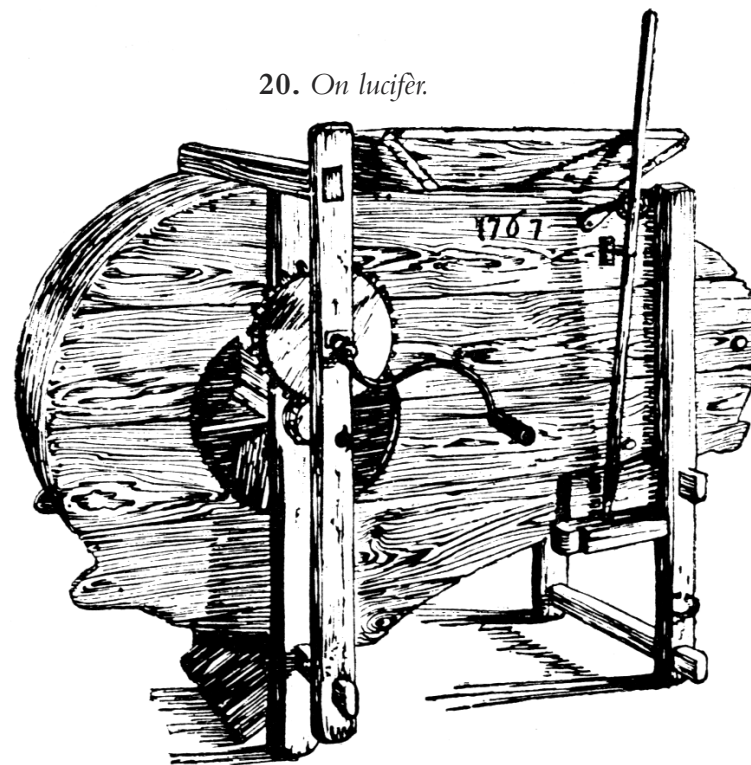
17.



18.



19. On djâle volant.



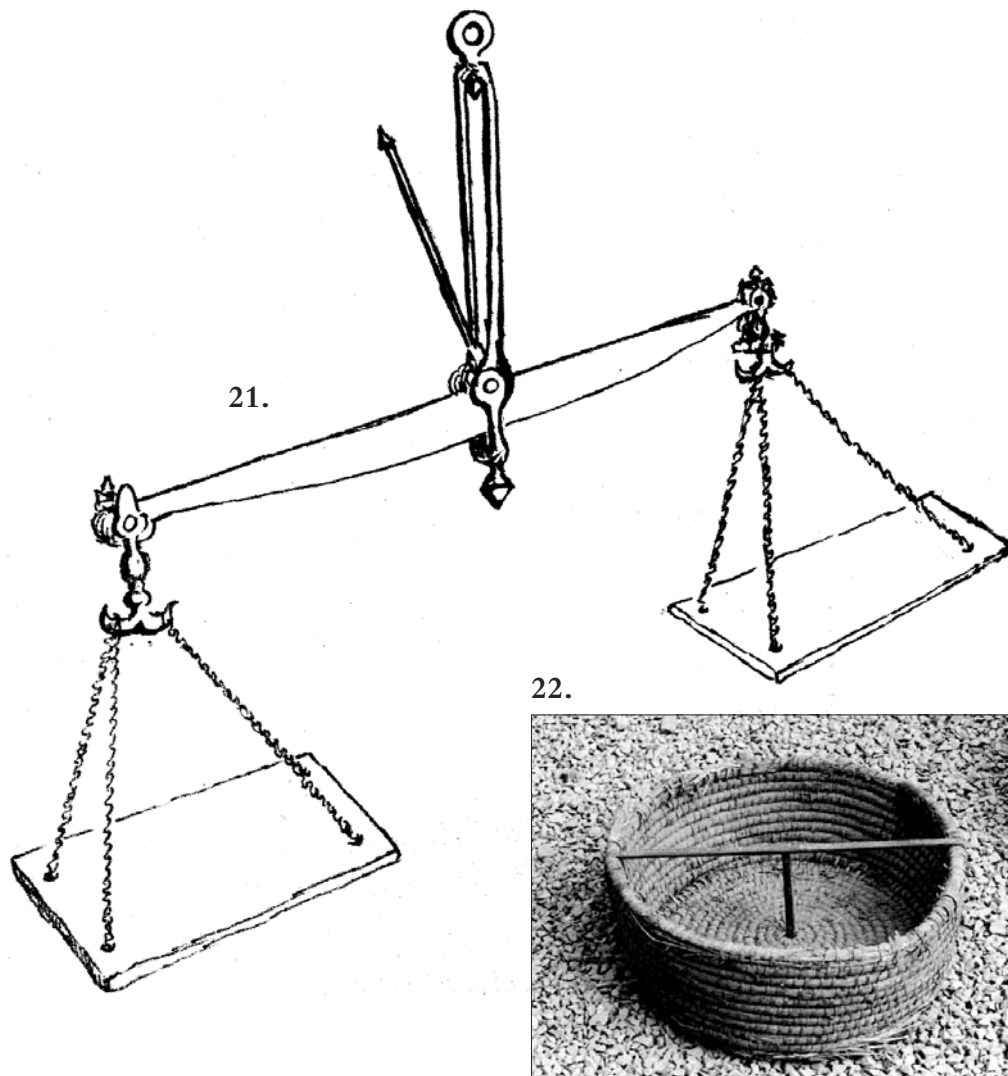
20. On lucifer.

Le grain avec ses balles était tiré sur un côté *dèl batîre* au moyen *dè ristê* (fig. 16) (râteau).

Après plusieurs opérations de ce genre, on faisait *lèvêye*, c'est-à-dire que l'on vannait le grain à l'aide d'un *van* (fig. 17) ou d'on *rédje* (fig. 18) ou d'on *djâle volant* (fig. 19) ou encore d'on *lucifer* (fig. 20).

Et de nos jours, toutes ces opérations : fauchage, battage, vannage, sont réalisées par une seule machine, la moissonneuse-batteuse, à raison d'un hectare à l'heure pour le moins.

Le grain était ensuite étalé sur le grenier et mélangé de temps à autre au moyen d'une pelle en bois pour finir le séchage. Puis, tout au long de l'année, le *tchèssan* (c'était le charretier meunier) passait toutes les semaines ou toutes les quinzaines pour prendre les *moûnéyes* (sacs de froment, de seigle ou d'épeautre) ou les *burnéyes* (sacs d'avoine et d'orge) pour les conduire au moulin. Pour l'épeautre, c'était des sacs de 70 kg et il en fallait deux, soit 140 kg, pour faire ce qu'on appelait *on moû d'blé*. Le froment et le seigle étaient mis en sacs de 100 kg et l'avoine en sacs de 75 kg. Mais avant l'apparition de la balance (fig. 21), le grain n'était pas pesé mais bien mesuré à l'aide d'*on stí* (fig. 22) (en français setier).



Le moulin de Ferrières.

Ci-dessous vous trouverez *lès mâtès d'molin* et *li mâtè dè rabiyeû* (fig. 23), servant à l'ouvrier qui retaillait les meules du moulin.



Li groûmêt (garçon meunier), après avoir laissé descendre le grain entre les deux meules, séparait le son de la farine et *lès moûnéyes* étaient ramenées à la ferme par *li tchèssan*. La fermière pouvait alors faire son pain et distribuer le son (*laton* ou *crílon*), *li bis* (remoulage) et *li rabulèt* ou *fin laton* (rebulet) à son bétail.

Li molin a inspiré à Marcel Launay un poème que vous apprécierez sans nul doute :

Li molin

À bwérd dèl basse tchèrà qui monte la vès lès tiers,
Li vi molin s' mosteüre à mitan dès brouhayes.
I hâgne, dizeû l' foyèdje, sès teûts covièrts di hayes
Èt s' grand toûne-à-vint d' fiér.

On spès bouh'nèdje di gngneûrs l'ahoute dè vint d'lovaye,
È l' coûr, poyes, âves, didons brèyèt, grèvèt tofér.
Lès deûs stàs, vîs l'osté, sont plins d' bouf' èt d'âmayes
Dismétant tót l'iviér.

Qwate pilots supwèrtèt lès bleûvès pîres dè bî.
Èn-amont lès vintas s'èlèvèt d'zeû l' vèvi
Inte deûs tôles èrenêyes.

Et l' rowe, li grande neûre rowe qui trîme atot tchantant,
È trèvint dès-avous', toûne a fwèce disqu'a tant
Qu'èle seûye tote difinêye.

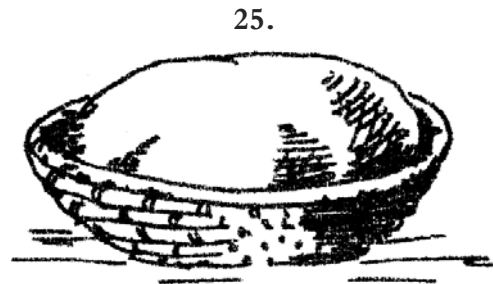
Marcel Launay

Après avoir pétri la pâte *èle mé* (fig. 24) (pétrin), elle en faisait des *mérons* (pâtons) qu'elle disposait dans des *vanètes* en paille (fig. 25) (panetons) ou des *wagons à pan* ou bien, si c'était des tartes, *divint dès platènes à dorêyes* (fig. 26).

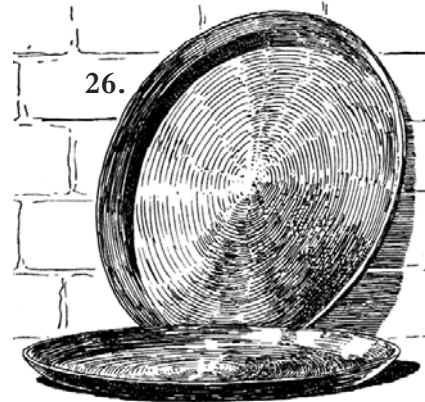
Le four ayant été préalablement chauffé au bois (fagots ou *moussâdes*), la fermière, au moyen *dè râve* (fig. 27) (râble) ramenait *lès brûzis* (braises) à l'entrée et donnait un coup de *houvion* (fig. 28) (écouvillon) avant d'enfourner ses pains au moyen *di l'èforneûre* (fig. 29) (pelle à enfourner le pain).



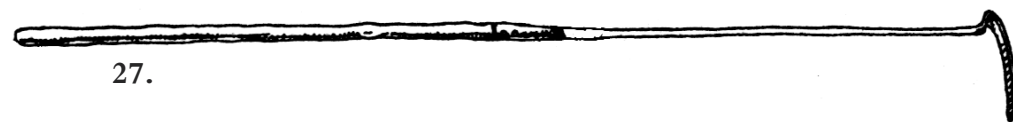
24.



25.



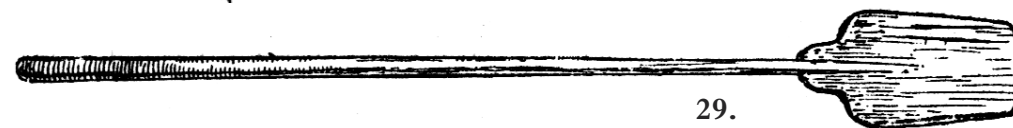
26.



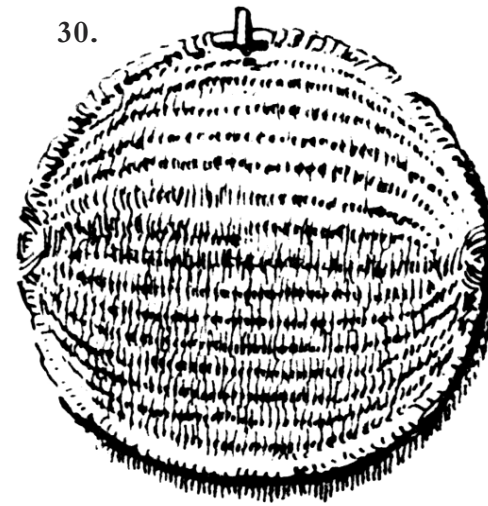
27.



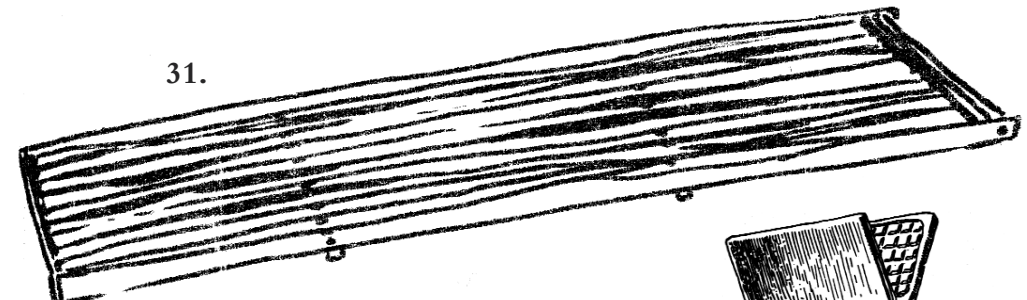
28.



29.



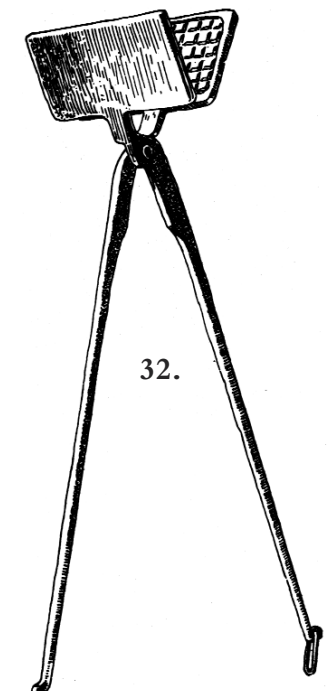
30.



31.



33.



32.

Quand les pains étaient cuits, on les retirait du four et on les remplaçait parfois par *one fornêye di dorêyes*. À leur sortie du four, on les mettait refroidir sur les *cleûses à dorêyes* (fig. 30) (claires). Le four dégageant encore une certaine chaleur, on y faisait sécher jusque la cuisson suivante *so dès cleûses à kètches* (fig. 31) les prunes, pommes et poires.

Avec la farine, la fermière préparait quelquefois des succulentes *vôtes* ou *dès wafes* (gaufres) *avou li fièr a wafes* (fig. 32) ou *dès galèts* (galettes) *avou li fièr a galèts* (fig. 33).

LA VIE DANS NOS FORÊTS IL Y A UN SIÈCLE

Au début de l'automne, *li mènû* (marchand de bois) *hâssév'* (achetait en vente publique) une coupe de *rasse* (taillis).

Lorsque les maçons cessaient leur travail, le chômage n'existant pas, ils allaient travailler dans les bois. C'était aussi le cas de certains petits fermiers. Le marchand de bois divisait sa coupe en *pôcion* ou *pôchon* (bande de taillis de 20 à 30 m de largeur) de haut en bas. Cette bande s'appelait aussi *one manêye*.

Après un tirage *al bouhète* (au sort), chaque

bwèh'li (bûcheron) commençait par le bas à abattre quelques *bohèyes* (souches) pour pouvoir *sî planter* (enfoncer un bloc en bois de 80 cm environ de hauteur) (fig. 34). Il installait quatre fourches en bois; deux pour les *viloûdes* et deux pour les *moussâdes* (fig. 35). Au fur et à mesure que les perches étaient

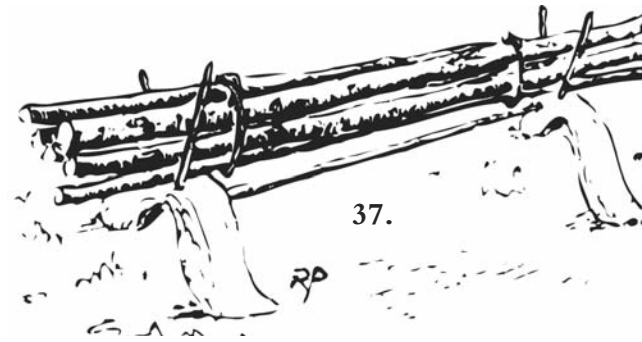


34.



36.

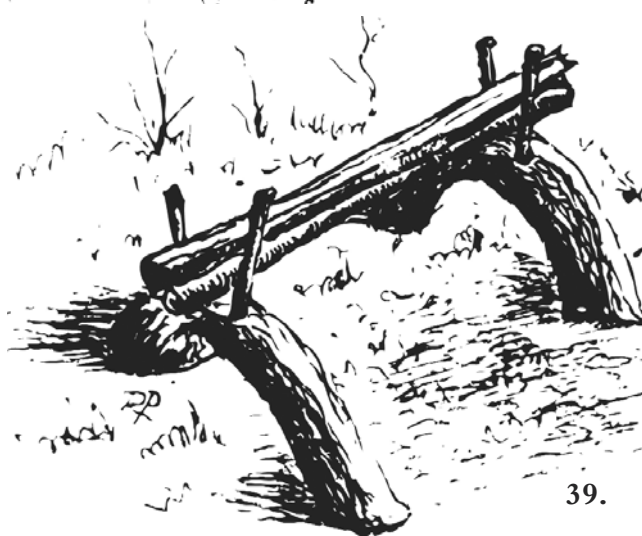
abattues à la *cognée* (fig. 36), il en faisait des *p'titès marchandêyes* en débitant les plus gros morceaux à la *sôliète* (fig. 34) (scie) et les plus petits au *fièrmin* (fig. 34) (courbet).



37.



38.



39.

étaient liés sur les *gares*, les *fahènes*, par contre, étaient liées dans le bois lorsque *li manêye* était terminée. Elle se composait de trois ou quatre bois dont un était fendu et était liée au moyen de *hârts* et d'une *gade* (ou *bâdèt* ou *gado*) (fig. 39).

Les découpes, *sclimpes*, *wâdes* étaient expédiées dans les charbonnages. Les *moussâdes* servaient à chauffer le four du boulanger, tandis que les *fahènes* étaient utilisées dans les fonderies pour allumer les feux des fours et maintenir une certaine chaleur autour des cuves contenant la fonte en fusion.

Mais tous les bois n'étaient pas abattus, car on laissait les bois de taillis de chêne qui, eux, étaient laissés au bon soin des *pè-leûs* au printemps suivant.

Dans la confection des *p'titès marchandêyes*, tout était utilisé. En commençant par les plus gros morceaux, on trouvait *li dècoupe*, puis *li sclimpe*; venait ensuite les bois *d'wâdes* (rondins de mine) à condition d'être bien droits (fig. 37). Ensuite, c'était les bois *d'fahènes*, puis les bois *d'moussâdes* qui étaient déposés dans deux fourches (fig. 35) et pour finir, les brindilles servant à faire les *viloûdes* (fig. 38) qui, comme les bois *d'moussâdes* étaient déposés dans deux autres fourches en bois (fig. 35).

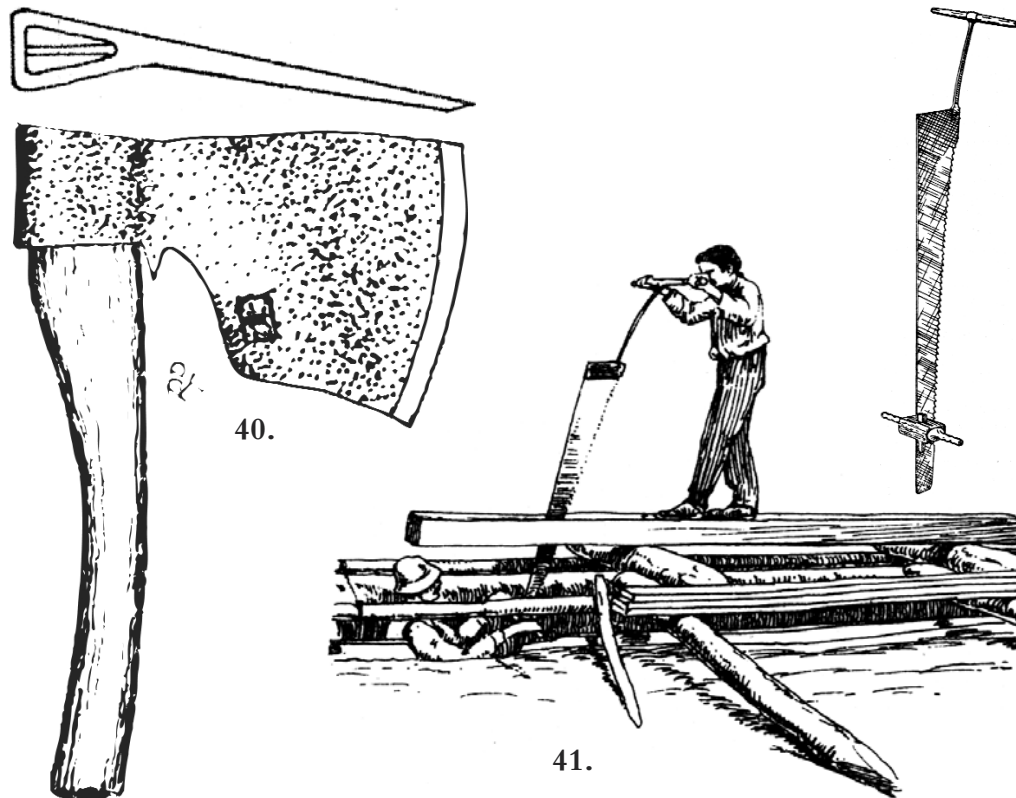
Moussâdes et *viloûdes* étaient liées directement au moyen de *hârts pôcîyéyes* (liens en baguette de bois tordu). Si *sclimpes* et *wâdes*

Soit dit en passant, certaines fonderies fabriquant les rouleaux de laminoirs emploient encore de nos jours les *fahènes*. La journée terminée, *li bwèhlî* faisait *on fâ* (fagot) avec les déchets et le rapportait sur son épaule; c'était ce qu'on appelait *li djobète*.

Lorsqu'il voulait se confectionner *on tchèna*, il rapportait un fagot *d'côrd* (cou-drier) pour en faire des *hinons* et même des *crèsses* pour allumer sa pipe pendant la soirée.

C'était seulement l'hiver suivant qu'une éclaircie était faite dans la haute futaie. Les bûcherons abattaient les arbres à la cognée et les *cohis'* (houpiers ou branchages) étaient dépecés en bois de chauffage et en fagots pour *li feu ê l'esse* (âtre), le fourneau ou le four familial.

Les troncs étaient équarris sur place à la hache (*hêpe cuvâr'èce*) (fig. 40) pour les charpentes des bâtiments et s'ils étaient destinés à être débités en planches, on creusait une fosse sur laquelle on établissait un échafaudage (*hoûl'mint*). Les arbres y étaient traînés par des chevaux et alors les scieurs de long munis de leur *hò fièr* (scie de long) (fig. 41) débitaient lentement mais patiemment ces arbres centenaires.



TÉL'FÈYE...

Tél'fèye, dji qwite nosse ví lodjis'
Èt dj' mousse è parfond bwès d' Fornê,
Pô d'vins lès bwès-d'-poye, lès tchènés
Et lès foncês k'sèmés d' brouhis'.

Dj'ascohe lès colîres, lès potês;
Dji nah'tèye lès côpes, li clêris',
Lès vûtès bådjes, lès spès ronhis'
Èt dj' cohêye lès peûs d' hâmustê.

L'al-nut', qwand l' djoû li dit «Diè wâde!»
Rad'mint lès tchâwes dispârdèt 'ne vwès
Qui trawe còp so còp l' douce friscâde.

Èt, dismêtant qu'èles mi bawèt,
Assiou so l' hô d'on moncê d' wâdes
Dji hoûte ram'hî l'âme dè grand bwès!

LI HWÈRÇÀ

Li bron hwèrçà qu' s'èlîve lâvâ dè tiér âs viènes
Èst ciète li pus hâdièsse adjîstré d'vins nos fonds.
Sès pak'hûs' plins d' findeûres et lès deûs p'tits pègnons
Sont gâliotés d' gripètes èt d' puçâtes blankes èt djènes.

On ví bôr sitans'né chèv di pont d'zeû chaque vène;
L'êve de bí s' win-ne djourmây inte deûs rilêyes d'adjoncs;
Li vinta tchamossih èt l' rowe toûne è l'âbion
Dès brutihants bwès-d'-poye clintchîs vès l' lådje bassène.

Vès Pâques, qwand l' séve dès tchin-nes kimince a s'dispièrter,
Lès bwèh'lîs dè ham'tè finihèt dè fah'ner
Èt moussèt d'vins lès bwès, la qu'is pèlèt timpèsse.
Anon, l' djinti hwèrceû, sins wê-ster, r'prind l' gorê
Èt, tôt fant qu' lès djindrèyes broyèt, molèt l' crèpê,
Li vint spâd so l' grand-route li fwète odeûr dès hwèces.

TCHANSON D' SU L'ÈWE D'IN-NE



A d'lé l' tronle, qui fait l' paraplu
À pîd dès rotches dèl riv'lète d'In-ne,
On djîse dè tîmps de ví bon Diu
Drèsse co sès spès meûrs di castin-ne.
C'est l' hwèrçà dè maîsse Dj'han-Grégô,
Fi, dist-on, d'one fême ètrandjîre,
Lu qu'on purdève po quéque djâgô,
Tôt fant qu' pèleve su lès gonhîres.
Èt l' tronle, qwand l' vint hûse on tot pô,
Avisé muziner còp su còp:
Vihe rowe dè hwèrçà, toûne a fwèce!
Faî qui l' taneu n' seuye mây sins hwèce!

LI PÈLÈYE

Dans les tanneries, avant la guerre 14-18, on employait du tan pour la fabrication du cuir. Ce tan était obtenu avec les écorces des gros chênes; mais le plus souvent avec celle des chênes de taillis, *pèlwès*. Ces écorces s'appelaient, en wallon, des *hwèces*.

Les bûcherons, ayant coupé pendant l'hiver *lès mwèrts bwès*, c'est-à-dire toutes les essences sauf le chêne, les *pèlèts* ou *hwèrcèûs* commençaient leur travail à la sève montante.

On divisait de nouveau la coupe en *manêyes* qui étaient tirées au sort par *li hwèrcèû*. C'était souvent exécuté par des petits fermiers qui trouvaient une ressource supplémentaire pendant le temps mort entre les semailles de printemps et la fenaison. Souvent ce travail se faisait en famille. Il fallait faire vite car on disposait d'un nombre restreint de jours, d'autant plus que, par vent du Nord, les bois *n'alins nin bin* comme ils disaient.

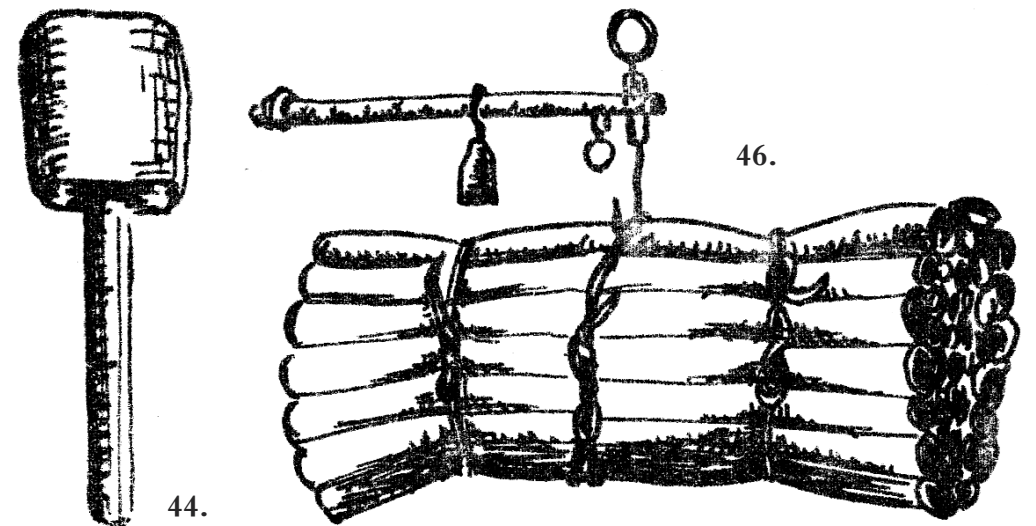
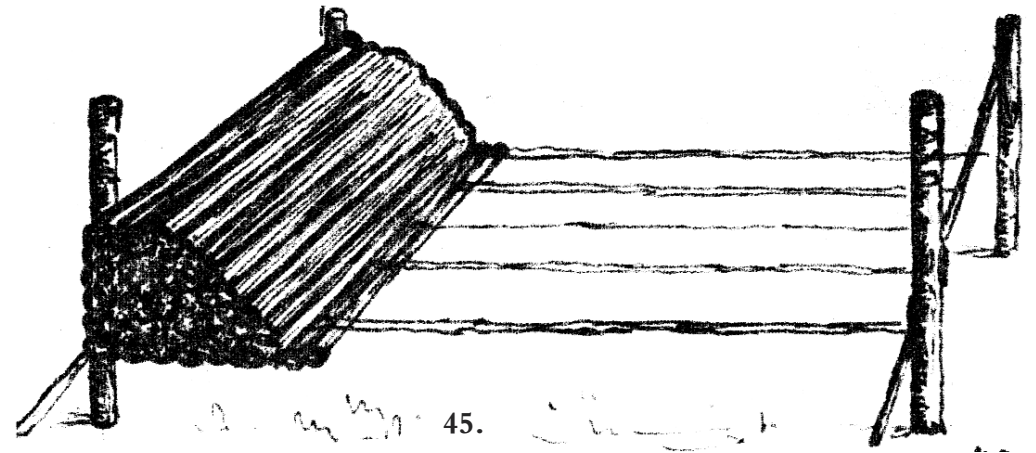
On enlevait à l'aide du courbet (*fièrminî*) (fig. 42) une bande d'écorce depuis le pied jusqu'à la hauteur de 1,60 m - 1,80 m. Ensuite, au moyen du *pèlèû* (fig. 43), on détachait l'écorce tout autour. Les plus petites perches étaient courbées pour continuer de la même façon, tandis que celles qui ne pouvaient être courbées étaient *gad'lêyes* (c'est-à-dire entaillées à la hauteur d'environ 1 m et rabattues, tête vers le sol, pour être écorcées). Les pointes et les brindilles étaient écorcées par les enfants qui les frappaient avec un maillet en bois (*mayêt*) (fig. 44) sur *on blokê* (bloc de bois) ou sur une pierre. En wallon, cette opération s'appelait *bate caybote* et les écorces obtenues *dès djônes*. Les écorces du pied portaient le nom de *herpê* et celles de la pointe *cawêye*. Pour les sécher, *li hwèrcèû* fabriquait sur place un échafaudage avec des petites perches. C'était *one rôde* (fig. 45). Il en déposait environ 50 cm d'épaisseur et en dessous, à même le sol, il y déposait les *djônes*.

Après séchage, on faisait *dès fats d'hwèces* (fagots d'écorces) liés avec trois *hârts* en enfermant *lès djônes* au milieu. Ces fagots mesuraient de 1,60 m à 1,80 m de long et pesaient entre 25 et 30 kg. Ils étaient pesés à l'aide d'*on pèzê* (fig. 46) et se vendaient, vers 1910, 5 à 6 F les 100 kg.

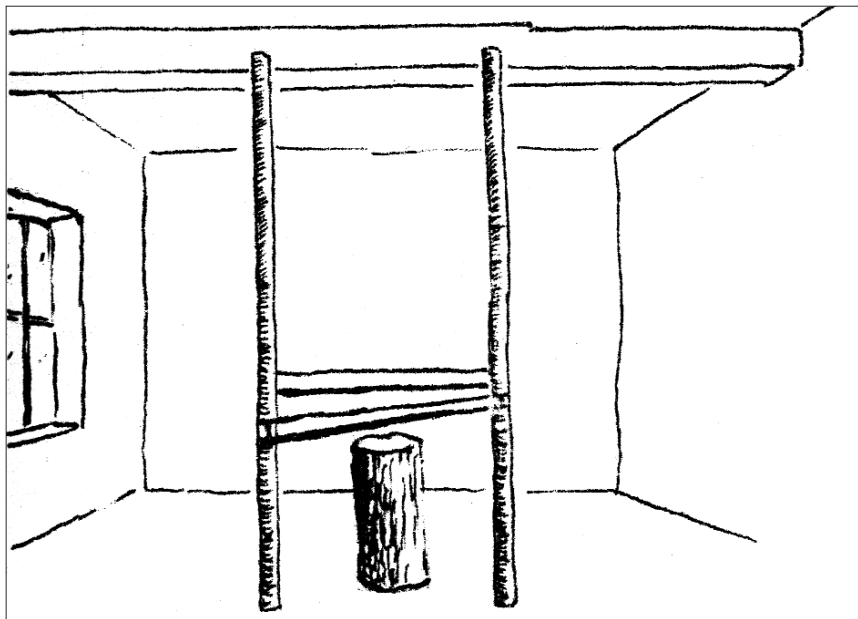
Les *fats d'hwèces* étaient acheminés vers les moulins à tan (*hwèrcâs*) où ils étaient réduits en poussière; de là, le tan était envoyé vers les tanneries. Saviez-vous qu'il existait à Grimonster (Ferrières) *on hwèrcâ*? Il est resté debout jusqu'aux environs de 1925. En ce même lieu, une tannerie est restée en activité jusqu'en 1880.

Mais revenons à la *pèlêye*.

Les bois nus de première qualité étaient découpés par les bûcheron; les petites branches ou ramis étaient vendues aux gens des environs un dimanche après-midi. C'était le bois idéal pour faire dorer les tartes au four. La fin de la *pèlêye* était jour de fête: on faisait *on tchin*, c'est-à-dire qu'on buvait la goutte sur le tas avant de repasser à gauche et à droite.



LÈS LATRÈS

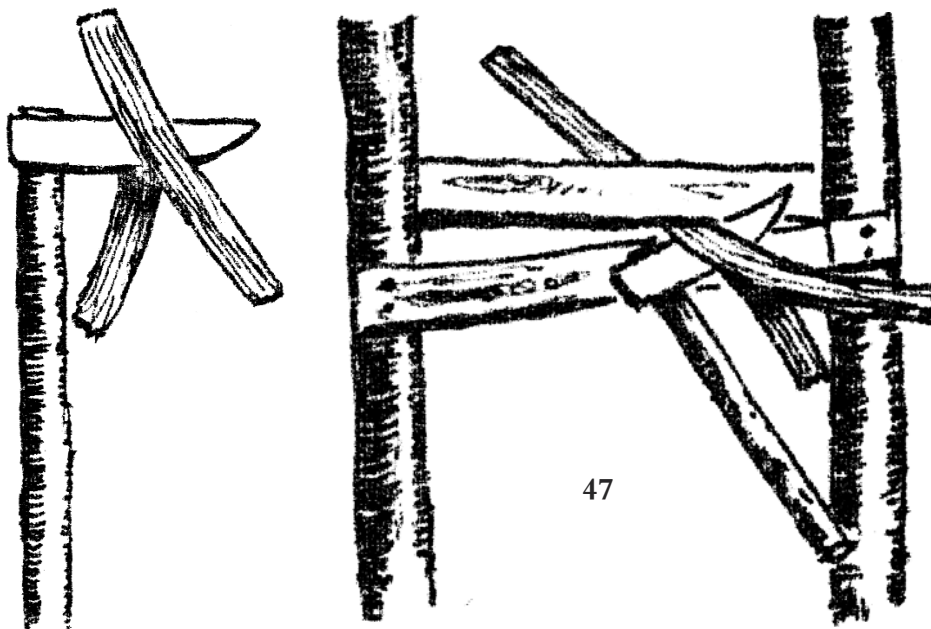


Nous ne pouvons terminer cette brochure sans parler d'un métier qui était encore, avant 1930, le gagne-pain de quelques hommes de chez nous.

Nous voulons parler des *f'zeûs d'latrès* (lattes à plafond). Ce métier s'exerçait à domicile. On amenait des baliveaux de chêne, on les découpait en morceaux de 1 m et on les refendait en tranches de deux à trois centimètres d'épaisseur, puis, à l'aide d'un outil spécial (fig. 47), on faisait des lattes à plafond. Ces lattes sont remplacées de nos jours par des plaques en plâtre ou en aggloméré de toutes sortes.

Et maintenant, que deviennent nos bois de taillis? Et bien, on découpe le tout en morceaux d'un mètre de longueur. Tout ce qui dépasse 6 cm de diamètre est expédié dans des usines où, après avoir été réduit en copeaux et en sciure, est séché, puis mélangé à de la colle, enfin compressé pour en obtenir des plaques d'aggloméré qui ont tant d'usages actuellement.

Quant au bois de moins de six centimètres de diamètre, on en fait parfois des *fahènes*; sinon, le tout est brûlé.



47



Honorine Gérardy et Joseph Lambert au Burnontige : ils scient le bois.



*Hubert Misse de Malacord/Ferrières scie des bois
«avou l' sôliète so l' gate».*



*Auguste Louette pèle «on tchèné po fé dès huèces»
(reconstitution).*

