

Étude du milieu
Séquence complémentaire

**Découverte de la vie
agricole en Hesbaye
namuroise de 1850 à
1950**



Marche-les-Dames, village agricole et industriel au 20^{ème} siècle
<http://static.panoramio.com/photos/original/49887534.jpg>

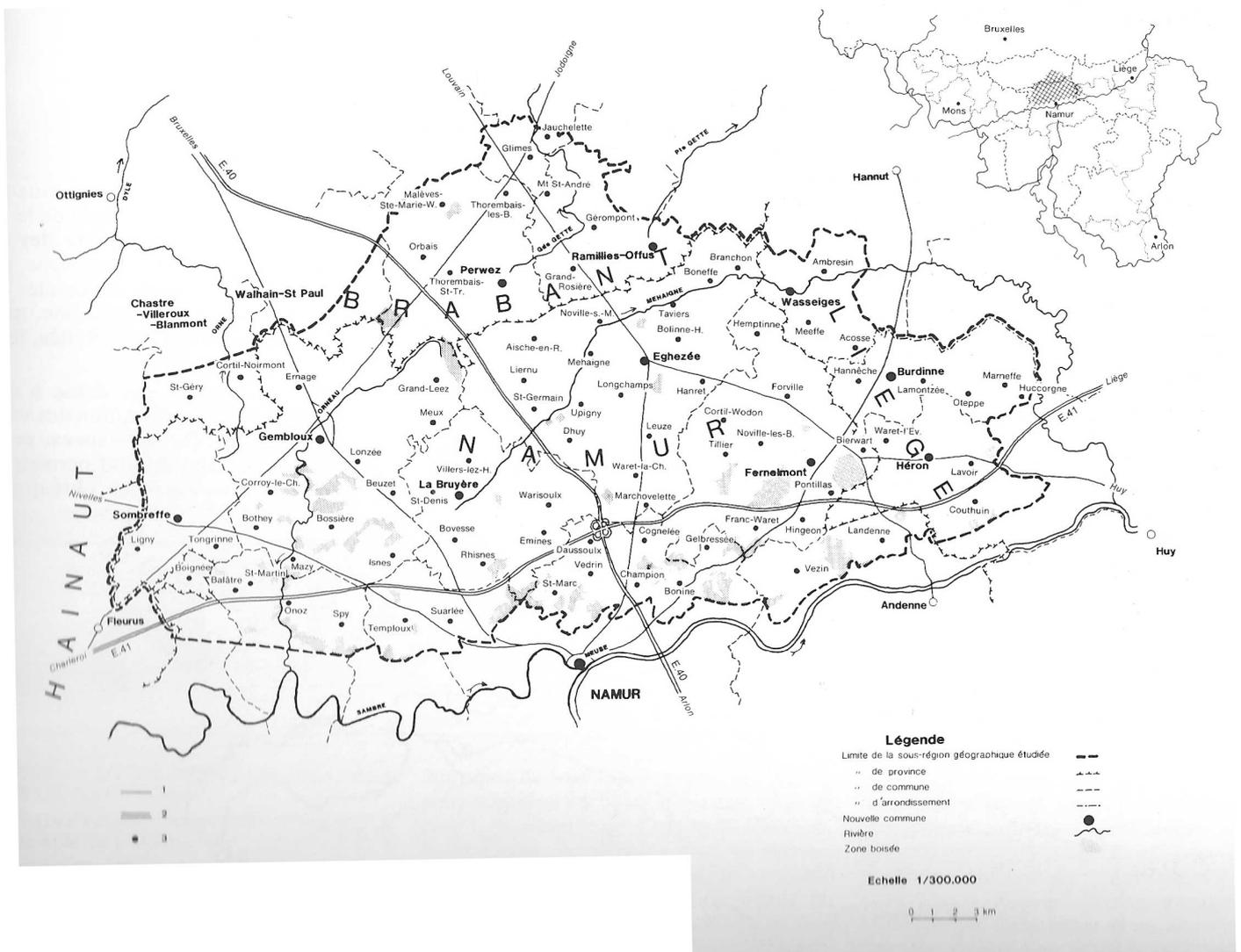
Plan de la séquence

1. Situation et caractéristiques de la Hesbaye Namuroise	3
2. Qui sont les Hesbignons d'autrefois ?	4
3. L'habitat comme reflet de la société	10
4. Aperçu de la vie économique et sociale	12
4. 1. L'organisation de la moisson	12
4. 2. Les métiers ruraux d'autrefois	14
4. 3. Le travail des enfants	16
5. Une vie dépendante de l'agriculture	16
5. 1. L'alimentation	16
5. 2. Les conséquences d'une mauvaise récolte	19

1. Situation et caractéristiques de la Hesbaye Namuroise

Observe attentivement la photo de couverture de ce dossier qui représente une vue aérienne oblique du village de Waret situé à 10 km à l'est de Namur et sur la rive gauche de la Meuse. En quoi est-il caractéristique de la Hesbaye ? Pour répondre, utilise ton manuel. Inscris ta réponse ci-dessous.

Voici une carte représentant la Hesbaye. Choisis trois couleurs. Avec l'une, repasse les limites de la Hesbaye Namuroise. Avec une autre, surligne le nom des différentes communes qui la compose et enfin, avec une autre, surligne les principales villes et les villages que tu connais. Repasse également en bleu les cours d'eau présents.



2. Qui sont les Hesbignons d'autrefois ?

A partir des documents suivants, répondez aux questions de la page 6

Les fermiers

Les fermiers en Hesbaye namuroise et liégeoise (comme dans le Brabant wallon, le Condroz, le Hainaut) se caractérisaient par la possession d'une exploitation ayant souvent appartenu à d'anciens petits féodaux et comportant une assez grande surface de terre et d'importants bâtiments donnant sur une cour intérieure. Le propriétaire d'une petite cense de 40 hectares était aussi bien considéré qu'un locataire de 100 hectares. (...) On peut dire que les exploitations de plus de 50 hectares définissaient la grande ferme.

Ils possèdent des chevaux et du bétail, au prorata de l'étendue de l'exploitation et en rapport avec l'importance du matériel agricole. Pour 100 hectares, on peut compter jusqu'à 30 chevaux.

Cette considération était renforcée par le fait que le fermier employait une nombreuse main-d'œuvre étrangère et salariée dont il surveillait le travail. A Dhuy, on appelait «trècinsî», les chefs de culture intendants, engagés par des fermiers pour assurer la surveillance du personnel. C'est la rareté et la cherté des ouvriers agricoles qui, vers les années 1950, fit évoluer les fermiers vers une modernisation et une industrialisation de son équipement qui fut toujours en rapport avec la superficie cultivable de son exploitation.

Le fermier prenait une propriété à ferme, c'est-à-dire qu'il louait un bien rural à un propriétaire; il payait ainsi un fermage. (...) Les grandes ou moyennes fermes appartenaient d'ordinaire à d'anciennes familles nobles ou à des familles d'industriels possédant parfois un château dans le pays et habitant généralement en hiver dans les grandes villes.



La famille Bonet en 1933. Cette famille exploitait la ferme des Dames à Wartet



Adelson Bonet vers 1915-1920, fermier de la ferme des Dames. Les fermiers jouissaient d'un statut social privilégié incarné ici par la possession d'un cheval et l'attitude dominatrice du fermier. Photo: Adèle Bonet.

Adaptation d'après : Locale d'Education permanente d'Eghezée, Dhuy-Les Boscailles, *Mémoire de l'entité d'Eghezée*, 1986, pp. 120-128.

La femme et les enfants, quant à eux ramenaient des surcroûts de salaire obtenus pendant la moisson et le travail des betteraves.

Les gros cultivateurs

Cinq critères permettaient de les définir:

- La surface d'exploitation et sa répartition.
- La main-d'œuvre familiale avec coup de main occasionnel.
- L'utilisation de vaches et de bœufs
- Le nombre de têtes de bétail
- L'importance du matériel agricole.

A Dhuy, Georges Niassaury, ancien ouvrier de l'entreprise agricole «SABAUX», définit «le gros cultivateur» comme celui exploitant de 9 à 12 hectares et ce jusqu'après la guerre de 1940-1944. Ces cultivateurs se servaient de deux chevaux pour 10 à 15 hectares de terres cultivables. Ceux qui travaillaient moins de 10 hectares de terre faisaient usage de vaches aidées d'un boeuf, afin de préserver la production laitière. Le matériel agricole était construit en rapport avec la surface des terres cultivables (ex : binette à sept dents pour 3 à 5 hectares; à neuf dents pour 9 à 12 hectares ; à onze dents pour plus de 50 hectares) mais aussi en fonction de la force de traction, vaches ou chevaux.

Adaptation d'après : Locale d'Education permanente d'Eghezée, Dhuy-Les Boscailles, *Mémoire de l'entité d'Eghezée*, 1986, pp. 120-128.

La journée des domestiques «Varlets» et garçons d'écurie

De 4 à 5 h du matin, en été, étrillage et attelage des chevaux. Repas du matin, sortie aux champs ou labeur sur place. Première pause vers 9.30 h. Jusqu'au repas de midi, travail aux champs pour le valet, aux litières pour le garçon d'écurie. Retour et soin des attelages. Repas et arrêt d'environ 2 heures pour permettre aux chevaux de digérer. Travail aux champs avec pause vers 16.30 h. Retour à la ferme autour de 18 h. Entretien du charroi, soin des bêtes, corvée du souper. Coucher vers 21 h.

A la morte saison, le travail aux champs est remplacé par le battage des grains et la mise en sacs. Le charruage se prolonge bien avant dans la saison: des attelages ne sont point rares jusqu'en février pour les marsages (semilles de mars). Il revient encore aux domestiques de faire réparer les chariots et de conduire les chevaux chez le maréchal-ferrant.

Servantes

Horaire parallèle sinon que, en général, les servantes ne vont aux champs qu'après la pause du matin et s'en reviennent une heure avant les hommes à la vesprée.

Leurs tâches principales sont la traite des vaches (matin et soir), le barattage du beurre (transformer la crème du lait en beurre), l'entretien du logis (surtout les plus jeunes servantes qui ne quittent pas la maison), la confection des repas et le transport de l'eau. En outre, cuisson du pain dans la deuxième moitié de certaines nuits, filage à la veillée et aide à la fermière au lavoir et au marché de la ville.

Extrait d'Architecture rurale de Wallonie, Hesbaye Namuroise, Pierre Mardaga éditeur, Liège, 1983, page 145.

La «Maison des Flamands»

L'appel aux ouvriers saisonniers était courant dans les grosses fermes. Avant l'introduction de la betterave vers 1840-1846, ils provenaient pour la plupart d'un village proche. Répondant à l'aube à l'appel du fermier soufflé dans une corne, ces aides temporaires, surtout femmes et enfants, gagnent à la journée, un repas, une gerbe et l'autorisation de glaner.

L'arrachage des betteraves impose ensuite une main-d'œuvre supplémentaire, originaire pour la plupart des régions pauvres de la Campine et de la Flandre orientale. Ce travail pénible, payé à la pièce ou à la journée, et malgré une exploitation flagrante, est trois à quatre fois mieux rémunéré qu'en Flandre. Le personnel loge en des abris de fortune, pour les mieux lotis le fournil ou un coin de grange, pour les autres une « *baraque en ruine* ». Certains censiers, à Branchon, Bossière ou Noville-sur-Mehaigne par exemple, construisent une maisonnette d'une seule pièce, éclairée par une fenêtre et, semble-t-il, dépourvue de cheminée. C'est la « *maison des Flamands* » qui s'érige parfois en marge du quadrilatère. Un manque de place à l'intérieur de ce dernier, mais aussi du mépris à l'égard de ces « étrangers » peuvent expliquer l'éloignement de ce logement plutôt rudimentaire et momentané.

Extrait d'Architecture rurale de Wallonie, Hesbaye Namuroise, Pierre Mardaga éditeur, Liège, 1983, page 152.

- d) Que signifie le terme «ferme» ?
- e) Comment G. Niassaury définit-il le groupe des «gros cultivateurs» ?
- f) Ce cultivateur avait-il recours à de l'aide extérieure comme le fermier ? Qui travaillait à sa ferme ?
- g) De quoi dépend son matériel agricole ?
- h) Que penses-tu de la journée de travail des domestiques, des garçons d'écurie et des servantes ? En quoi consiste leur travail ?

Personnel	Leur travail consiste :
Les domestiques	
Les garçons d'écurie	
Les servantes	

Ce que j'en pense :

- i) Que font les femmes et les enfants des ouvriers agricoles ?

- j) Jusque dans les années 1960, la plupart des fermiers wallons faisaient appel à des ouvriers flamands pour effectuer certains travaux. A quoi étaient-ils employés ? Comment étaient-ils considérés par la population locale ? Où logeaient-ils ?
- k) 11% environ de la population travaillaient comme artisans. Cite quelques uns des métiers qui étaient pratiqués

Tâche :

Complète l'organigramme de la page suivante en indiquant pour chaque groupe social deux éléments qui te permettent de les caractériser .

Le savais-tu ?

Le mot «Kermesse» vient du flamand «Kerkmisse», littéralement «messe d'Église». Il s'agissait en fait de grandes fêtes patronales -données par les villages en hommage à leur Saint patron-, célébrées en plein air donc quand les beaux jours étaient enfin arrivés. C'est au XIVème siècle que l'on retrouve ce genre de manifestations très répandues en Belgique, au Pays-Bas et dans le nord de la France. Des paroisses organisaient aussi ces célébrations pour récolter des fonds.

D'après https://www.weekly.fr/article/D-ou-vient-le-mot-kermesse--2018-06-24_4725.html



Les groupes sociaux en Hesbaye Namuroise de 1850 à 1950

Les gros cultivateurs

-
-

Habitent une ferme tricellulaire

Les domestiques et garçons d'écurie

Habitent la ferme ou une maison uni ou bicellulaire

-
-

Les servantes

Habitent la ferme ou une maison uni ou bicellulaire

-
-

Les fermiers

-
-

Habitent une ferme carrée ou en « U », une ancienne seigneurie (château-ferme)

Les artisans

Habitent une maison avec un atelier

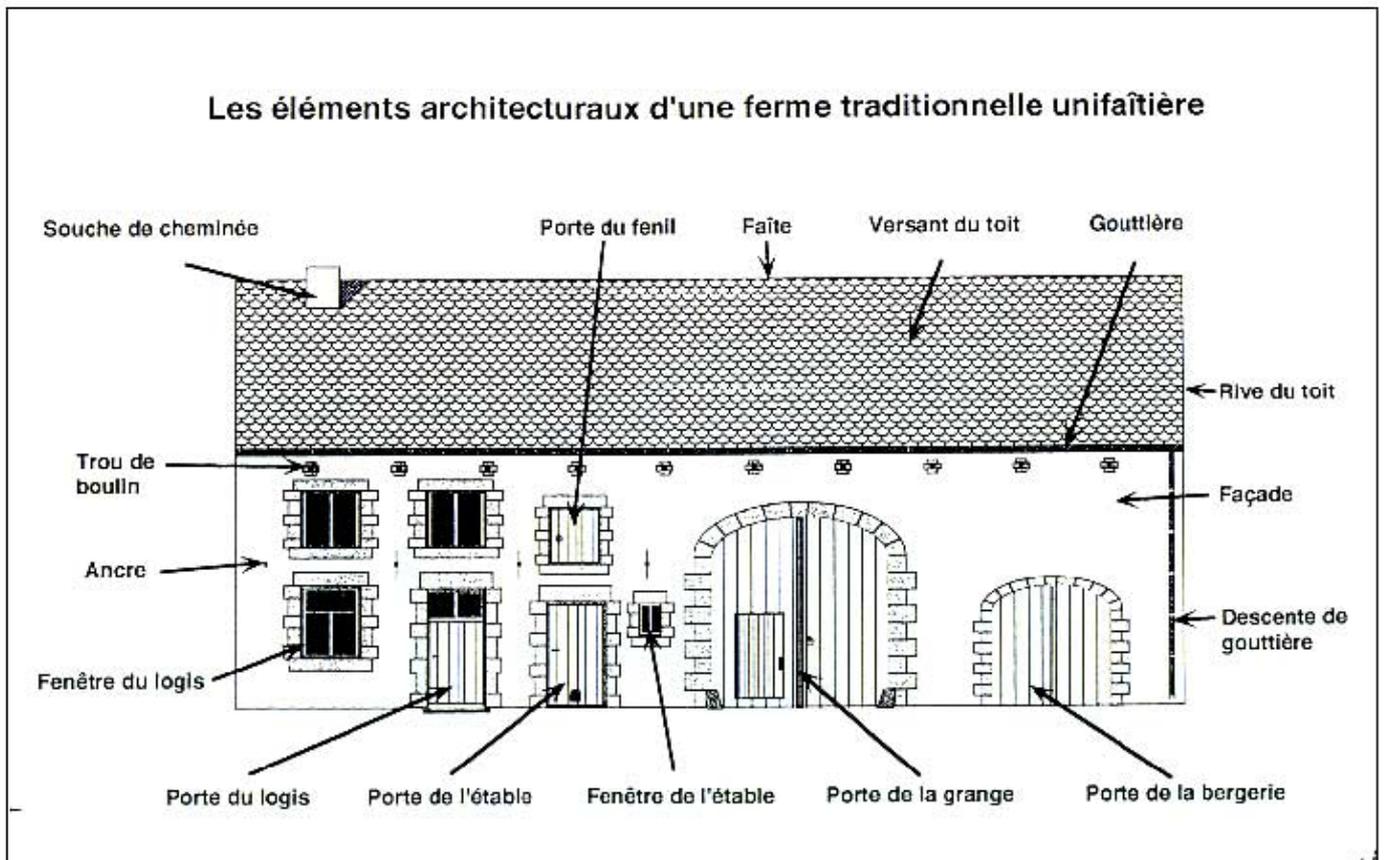
-
-

3. L'habitat comme reflet de la société

Tâche :

D'après les descriptions données dans le chapitre précédent, détermine quel groupe social habitait dans ces habitations. Ces maisons ont été photographiées dans le village de Wartet. Pour chacune des habitations suivantes :

- Détermine le groupe social qui devait y habiter
- Délimite chacune des cellules des maisons en renseignant ce à quoi elles servaient. Pour ce faire, aide-toi du schéma ci-dessous.



Source : CEFOGEO, 1995

HABITATION 1 : Rue Bayet, 92



HABITATION 2 : Rue Ardenne, 45



HABITATION 3 : Rue Rangnet, 55





4. Aperçu de la vie économique et sociale

4. 1. L'organisation de la moisson

Jusqu'à l'apparition des tracteurs et de la mécanisation des cultures, les moissons se réalisaient avec les chevaux et la force des bras humains. Une fois le grain mûr, une faucheuse tirée par trois chevaux coupait les céréales en gerbes de 3 à 4 kg chacune. Deux à trois personnes les ramassaient et les disposaient en tas de dix. Ceci s'appelait le diseau (terme propre à nos régions et au nord de la France). Les diseaux restaient environ une petite semaine sur les terres avant d'être ramassés. Un chariot, tiré par quatre chevaux, arrivait alors dans la campagne où deux hommes chargeaient les gerbes tandis que deux autres les disposaient sur le chariot. Une fois rentré dans la grange, les gerbes étaient déchargées par un homme qui les passait à trois ou quatre autres (selon la hauteur atteinte) qui les arrangeaient dans la grange. Progressivement donc, apparaissaient des escaliers où se tenait un homme qui «fourchait» une gerbe avant de la céder à un compagnon plus haut que lui ou à un compagnon qui les arrangeait. Rappelons qu'à l'époque, les monte-ballots n'existaient pas, pas plus que les ballots d'ailleurs.

Ensuite, il restait à attendre un entrepreneur qui venait battre le grain dans les granges. Une partie était récoltée en septembre et une autre durant l'hiver.

Synthèse d'après une interview de Paul Bonet (ouvrier agricole à la Ferme des Dames de Wartet) vers 1990 réalisée par L. Aidans

Tâche :

D'après le texte de la page suivante, relie chaque dessin à sa bonne légende. Indique ensuite, par leur numéro, leur ordre chronologique sur la ligne du temps.

Ces dessins ont été réalisés par le dessinateur Charles Fonteyne qui a vécu à Wartet durant les années 1950 à 1970. Il les a réalisés à la demande de l'ASBL «Les Amis de Marche-les-Dames/Wartet» dans le but de l'élaboration d'un travail pédagogique écrit par L. Aidans en 1994.



1. Après avoir fauché la paille, les femmes disposaient les gerbes en diseau.

2. Ensuite, les femmes procédaient au glanage, c'est-à-dire qu'elles ramassaient les épis restés sur le champ après la moisson pour leur consommation personnelle.

3. Venait ensuite le ramassage des diseaux assuré par les hommes sur un chariot tiré par des chevaux.

4. Une fois les épis rentrés dans la grange, on les frappait à l'aide d'un fléau afin d'en extraire le grain.

- La ligne du temps :

Janvier	Février	Mars	Avril	Mai	Juin	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
---------	---------	------	-------	-----	------	---------	------	-----------	---------	----------	----------

4. 2. Les métiers ruraux d'autrefois

Tâche :

Relève et indique ci-dessous dix métiers rencontrés à Marche-les-Dames en 1916. Sois attentif quant à ce qui est à l'origine de ce document établi par l'Administration Communale de Marche-les-Dames.

Commune de Marche-les-Dames.
Liste des hommes parties en Allemagne le 23 novembre 1916.

N° ordre	Nom et prénom	Noms Lieu	Date	Habitat rue et n°	Profession avant la guerre	Profession pendant la guerre
1	Aichens Felicien	Gallustai	10-7-1881	Fond, 1	78 heures	
2	Bacchus Georges	Marche-l-Dames	12-9-1890	De Dames, -	tailleur de pierres	
3	Baily Camille	Bozyet	21-1-1882	Wartel, 23	maçon en table	maçon en maçon
4	Bisson Alphonse	Bonnières	11-3-1884	De Dames, 4	78 heures	id.
5	Bothy Georges	Marche-l-Dames	16-4-1889	Marche-l-Dames, 11	répousser la chaudron	répousser en chaudron
6	Chabotier Victor	Gallustai	12-2-1882	Wartel, 8	généraliste	généraliste
7	Conard Victor	Marche-l-Dames	13-4-1895	De Dames, 10	carolien	carolien
8	Comtant Alexandre	Bonnières	2-7-1882	Marche-l-Dames, 6	transmission de p.	78 heures
9	Davis Eugène	Marche-l-Dames	4-8-1889	Wartel, 44	id.	journalier
10	Deroisy Felix	id.	4-3-1881	id., -	78 heures	
11	Duchamp Paul	id.	9-1-1896	id., 28	répousser de chaudron	répousser de chaudron
12	Duportin Jules	id.	1-6-1895	id., 4	répousser de chaudron	répousser de chaudron
13	id. Leon	id.	6-7-1888	Marche-l-Dames, 6	cycliste	parten d'hou et cabaret
14	Duville Salomon	id.	2-10-1896	Bozyet, 15	maçon en table	
15	Forthomme Maurice	Procourt	25-9-1891	Wartel, -	id.	
16	id. René	Argin	5-10-1890	id., -	78 heures	78 heures
17	Françoise Emma	Marche-l-Dames	11-6-1894	Hai-duloup, 2	id.	
18	Père Fernand	id.	19-5-1899	id., 2	journalier	
19	id. Jules	id.	2-12-1896	id., 2	78 heures	conducteur de cheval
20	id. Nestor	id.	29-5-1881	Bozyet, 5	78 heures	78 heures
21	Genette Ernest	id.	14-5-1886	Wartel, 37	id.	Cultivateur
22	Genicot Emile	Kiamich	19-3-1881	Bozyet, 6	78 heures	transmission de maçon
23	Gottiaux Adolphe	Marche-l-Dames	28-9-1879	id., 12	id.	
24	Gottiaux Alfred	id.	3-11-1894	Fond, 18	id.	
25	Gottiaux Augustin	id.	6-2-1897	id., 18	journalier	
26	Gottiaux Maurice	id.	17-11-1898	Bozyet, 20	journalier à femme journalier à femme	
27	Gorvets Raymond	id.	6-7-1898	De Dames, 16	journalier	Cultivateur
28	Hobanck Georges	Fran. Wartel	23-4-1897	Marche-l-Dames, 35	landry de 10. le la distribution	répousser de chaudron
29	Hologne Felicien	Marche-l-Dames	22-6-1894	Wartel, 29	78 heures	
30	id. Léon	id.	26-3-1885	id., 70	id.	maçon en maçon
31	Hoppeil Albert	id.	2-6-1898	De Dames, 24	accordeur de piano	
32	id. Marcel	id.	22-8-1898	Fond, 14	leur profession	
33	id. Maurice	id.	26-2-1895	id., 12	78 heures	transmission de maçon
34	Jacquemont Georges	id.	27-1-1891	id., 21	journalier	
35	Joret Armand	id.	29-12-1896	De Dames, 10	Marchal	

36	Joret David	Marché-Damm	2-12-1899	Dieu-Boismin, 10	Of d'essence	Marmosier de maçon
37	Josselin Léon	id.	26-7-1899	Haignes, -	Moulleur en table	Culteur de pivoine
38	Laforgue Aimé	Geltressi	26-5-1898	Wartel, 61	Of d'essence	
39	Laforgue Joseph	id.	19-2-1898	Marché-Damm, 10	Of carrière	Marmosier de maçon
40	id. Vital	id.	26-10-1898	Wartel, 61	Moulleur en table	id.
41	Lambert Emile	Kamische	14-3-1898	id., 56	id.	
42	id. Fernand	Marché-Damm	25-4-1898	id., 38	Of d'essence	Of d'essence
43	id. Honoré	Pracourt	29-9-1897	id., 41	Of carrière	Of d'essence
44	Leclaire Joseph	Jambe	11-10-1896	id., 32	Of d'essence	
45	Lefort Eugène	Marché-Damm	7-7-1897	id., 63	id.	
46	Lemire Eugène	id.	1-5-1897	Haignes, 18	Carbomier de fr. N.B.	
47	Libois Emile	id.	1-10-1895	Dieu-Boismin, 7	exjusteur	Marchand d'œufs
48	Libotton Aimé	Wautmont	23-2-1894	Fond, 24	forgeron	
49	Lomoy Emile	Marché-Damm	12-11-1894	Wartel, 17	Menuisier	
50	id. Joseph	id.	2-6-1896	Fond, 16	Plafonneur	Plafonneur
51	Maquet Raymond	id.	2-3-1899	Carbomier, 5	Moulleur en table	
52	Marcqua Joseph	Carbomier	12-5-1897	Haignes, 2	Jardinier	Jardinier
53	Matagne Georges	Marché-Damm	25-5-1897	id., 8	Of d'essence	
54	Mathieu Armand	Coirey	15-10-1893	Wartel, -	Bûcheron	Bûcheron
55	Maye Emile	Marché-Damm	26-2-1897	Marché-Damm, 11	Cordonnier	Cordonnier pâtissier
56	Philippart Emile	id.	2-3-1897	Wartel, 58	Employé d'essence	
57	id. Georges	id.	15-2-1898	Carbomier, 4	Jouissances	Marmosier de maçon
58	id. Léopold	id.	2-7-1896	Marché-Damm, 12	Of d'essence	Cultivateur
59	Pierre Alfred	id.	26-2-1897	Wartel, 3	id.	Marmosier de maçon
60	id. Maurice	id.	15-11-1899	id., 2	id.	
61	Piot Fernand	id.	16-6-1897	Haignes, -	Moulleur en table	Marmosier de maçon
62	Piomet Justin	Kamische	12-11-1894	Fond, 17	Of d'essence	
63	Plerin Emile	Expert.	5-1-1896	Haignes, 11	Moulleur en table	
64	Smal Georges	Marché-Damm	31-5-1896	Wartel, 13	Employé au charbon fr. N.B.	
65	Statt Joseph	Ferrière	26-2-1891	Carbomier, 24	Of carrière	Marmosier de maçon
66	Thion Léon	Wartel-Damm	22-1-1893	Marché-Damm, 9	Menuisier en fer	Cordonnier
67	Therzag Aimé	Marché-Damm	19-9-1892	Boget, 16	Culteur de pivoine	Culteur de pivoine
68	id. Arthur	id.	22-11-1896	Marché-Damm, 5	Moulleur en table	Marmosier de maçon
69	Trinquet Fernand	id.	19-7-1893	Carbomier, 15	Of carrière	
70	Trinquart Georges	Kamische	12-2-1894	Wartel, 40	Of d'essence	Marmosier de maçon
71	id. Jules	id.	11-7-1896	Marché-Damm, 20	id.	
72	Toussaint Adelin	id.	16-5-1895	Kers-Peug, 4	id.	
73	Wauthelet René	Marché-Damm	16-1-1895	Dieu-Boismin, 3	id.	Of d'essence
74	Williams Joseph	id.	25-2-1895	Boget, 14	Employé au charbon fr. N.B.	

L'alimentation et ses ustensiles chez le petit cultivateur du 19^{ème} siècle.

L'auto-production est la vieille règle. Même si l'on connaît assez peu de choses sur l'alimentation des arrières-campagnes durant les 17^e et 18^e siècles, il en ressort une impression générale de restriction, sinon d'indigence, qui prévaut toujours au 19^e siècle.

Le petit cultivateur mange peu de viande, principalement du porc abattu et salé deux fois l'an dans sa maison. La viande de bœuf est exceptionnelle, par exemple à la mort d'une vache. Le potager familial fournit à la soupe et à la potée quotidiennes leurs carottes, navets, choux, pois et fèves, ces dernières fort appréciées par temps de disette en raison de leur valeur nutritive.



Un ancien four à pain. Wartet, rue de la Bruyère Fleurie.
Photo : Laurent Aidans, 2001

Soit qu'il cultive quelques ares de céréales, soit qu'il en récupère sur les éteules* et au glanage*, le petit fermier voit le pain gris de seigle ou de méteil figurer à tous ses repas. La pomme de terre est son second aliment de base depuis 1780 environ. (...) Du lait est consommé par les enfants, les vieillards et les malades. On y trempe son quignon de pain. Mais d'ordinaire on en extrait la crème pour faire le beurre, vendu au marché avec les œufs et le rare fromage qui ne se consomment guère à domicile.

Les fruits de saison cueillis chez soi ou le long des sentiers (prunelles, noisettes, fênes, etc.) relèvent un peu cet ordinaire banal. Le paysan du 19^e siècle fait en moyenne cinq repas par jour.

Il boit un bol de café au réveil vers 4 ou 5 h. Le déjeuner vers 9.30 h se compose de tartines graissées. Le repas de midi, entre 12.30 h et 14.30 h, présente une soupe de légumes, plus consistante, où baignent des morceaux de viande, surtout du lard. Le jambon est à table. Vers 18.30 h, à nouveau pain et café. Vers 19.30 h, au repas du soir, une bouillie à base de « patates » et de sauce à l'oignon, parfois des tartines au fromage ou à la graisse de porc fondue, avec accompagnement éventuel d'ail frais. Les repas sont arrosés d'eau et de bière. Une petite goutte est servie aux hommes le dimanche ou le soir des veillées : c'est du « pèkèt », alcool de grains ou genièvre.

Le vin est réservé aux gros propriétaires, qui s'octroient plus de viande et du pain blanc, acheté de plus en plus à l'extérieur, contrairement aux domestiques et journaliers qui se contentent de celui de la ferme.

Les fêtes et réjouissances sont l'occasion de menus exceptionnels : la viande est sortie sans regret du saloir et les tartes sont bien garnies. Mais quoi qu'on en dise maintenant, cuisine et recettes des campagnes sont réputées d'un ordinaire médiocre et sans imagination par des officiels de la fin du 19^e siècle qui réclament l'instauration de cours adéquats dans les écoles ménagères !

La batterie de cuisine est plus ou moins encombrante. Les indispensables casseroles, poêles et chaudrons sont présents partout, mais en nombre et qualité variables. De plus, la différence entre riches et pauvres se traduit dans la matière des ustensiles : étain ou cuivre étamé, faïence ou terre cuite. A table enfin, le couvert n'est pas pareil : les domestiques, jusque tard dans le 19^e siècle, mangent au même plat, où ils plongent une cuiller en bois, et se servent au même cruchon. Le maître a une assiette, des couverts en métal, un verre au lieu d'une pinte. Le « beau » service, entre autres à café, n'est accessible qu'aux gens aisés.

Extrait d'Architecture rurale de Wallonie, Hesbaye Namuroise, Pierre Mardaga éditeur, Liège, 1983, page 154.

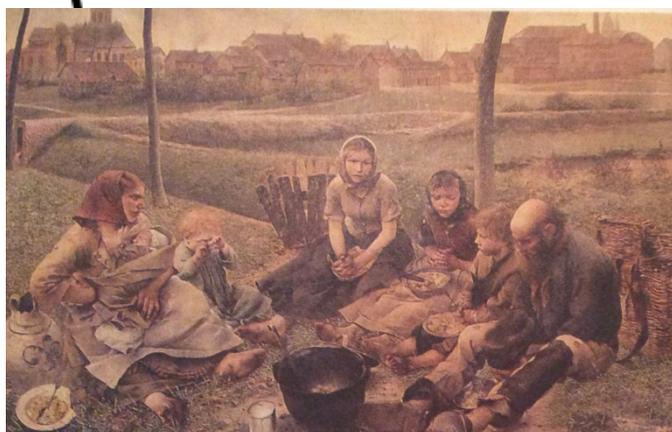
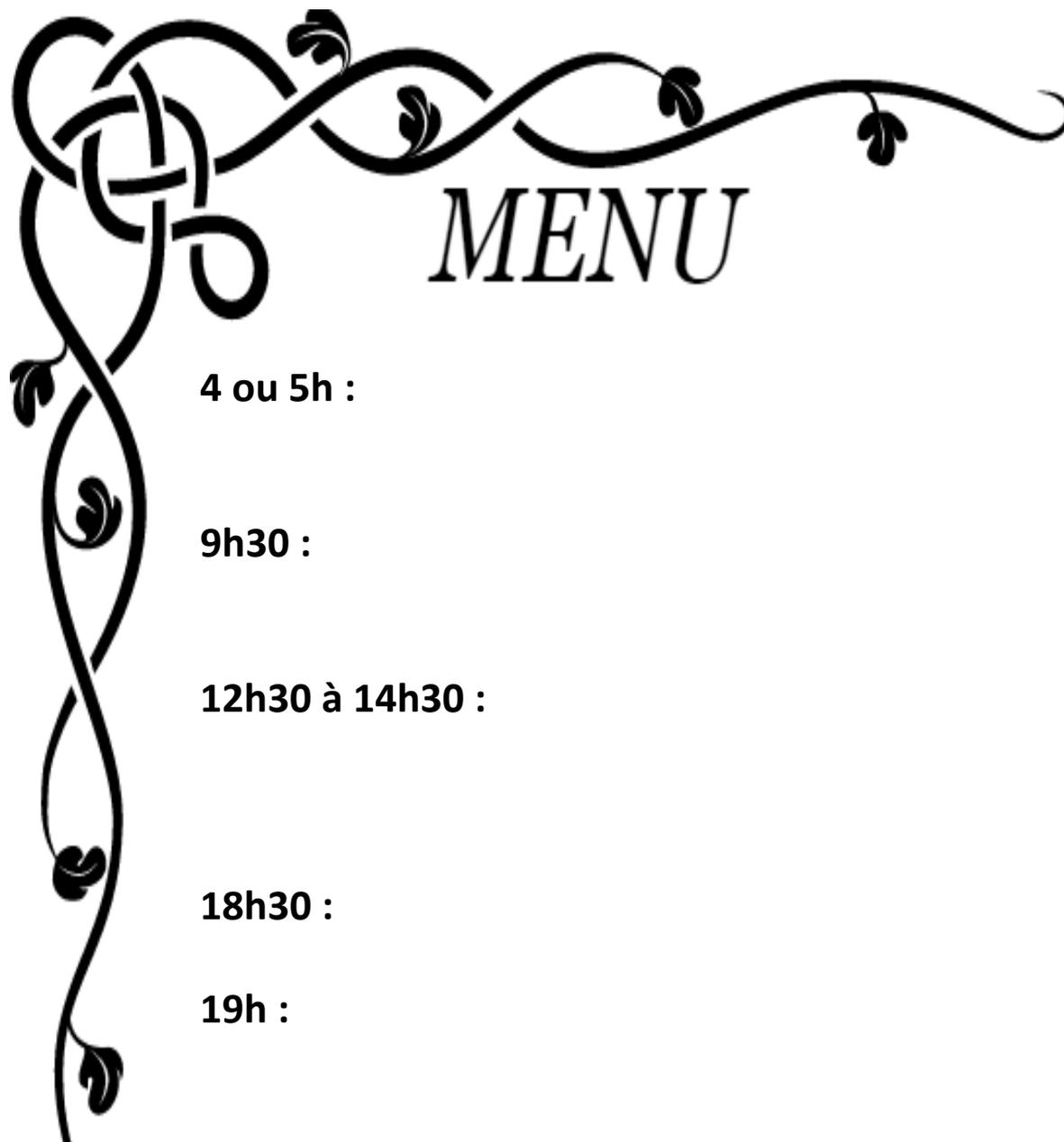
Vocabulaire :

Éteule (une) : Partie du chaume (Partie de la tige des céréales restant en terre après la moisson), passée sous la lame de la faux ou de la moissonneuse, qui reste fixée à la terre après la moisson.

Glanage : Action de recueillir les épis de blé ou toutes autres récoltes (pomme de terre par exemple) restés sur le champ après le passage des moissonneurs

Tâche :

Complète l'horaire suivant en précisant ce que mangeait une famille de petits cultivateurs.



1882. Une famille de marchands ambulants s'est arrêtées pour pique-niquer. Elle est composée de 7 personnes : deux parents et cinq enfants. Tous sont assis à terre. Ils se recueillent avant de partager le pauvre contenu d'une marmite.

Léon FREDERIC, Les marchands de craie, 1882.

D'après Une autres histoire des belges, fascicule 8, Alimentation et manière de table, De Boeck, Le Soir, 1997, page 8

5. 2. Les conséquences d'une mauvaise récolte

1846 et 1847 furent caractérisées par de mauvaises récoltes. Faut-il dès lors s'étonner que la commune connut une période très difficile suite à ces deux années de disette ? Une lettre émouvante, toujours écrite par le bourgmestre A-J Wautelet, témoigne de cette période troublée.

Le 19 février 1847,

La commune n'a pas de travaux d'utilité publique à faire exécuter pendant cet hiver. Néanmoins, nous avons la satisfaction de vous annoncer que les ouvriers n'ont pas manqué d'ouvrage et sont encore tous occupés en ce moment, tant notamment aux extractions de mines que dans les usines de Marche-les-Dames et d'Hainiau où beaucoup de bras sont utilisés.

Cependant, la misère ainsi qu'on le pense bien se fait sentir ici comme dans presque toutes les localités. Le prix de la journée de l'ouvrier n'est nullement en rapport avec la cherté des vivres, de sorte que beaucoup de familles réclament des soins. Dans ces tristes et affligeantes circonstances, chacun voudrait venir en aide aux malheureux mais, à l'exception d'un très petit nombre, tous sont dans le besoin. Les plus nécessiteux ont reçu à différentes fois des secours en nature qu'on s'est procuré au moyen des dons charitables provenant des nobles maisons d'Arenberg et de Grune mais maintenant il ne nous reste plus de distribution à faire bien que la misère soit plus rigoureuse encore qu'au commencement de l'hiver et qui, suivant les probabilités, les pauvres auront encore longtemps à souffrir.

Quant aux chauffoirs publics et des soupes à y distribuer, la commune étant dénuée de ressources, il est beaucoup à regretter qu'on ne puisse réaliser les vues philanthropiques* émises dans les dites instructions.

Une série de vols s'est également perpétré dans la localité. Celui du 20 du juillet 1846 fut réalisé au préjudice du nommé Pierre Purgniaux. N'oublions pas que l'été 1846 fut catastrophique pour les récoltes agricoles. A-J Wautelet écrivit cette missive au Commissaire d'arrondissement

«En vous envoyant le procès-verbal ci-joint, j'ai l'honneur de vous informer que l'individu dont on porte plainte contre a très mauvaise mine, que depuis quinze jours, il reste constamment dans le bois. Dans la commune, on se plaint continuellement de divers vols et de maraudage* de légumes et d'enlèvement devant les maisons des chaudières en fonte qui étaient murées et autres objets. Je crains que le nommé Davin contre qui le procès verbal ci-joint est adressé, ne soit un des ceux qu'on doit regarder comme suspects. «