

## DU CÔTÉ DE CHEZ NOUS (3<sup>e</sup> PARTIE)

Georges URIOT

Affectueusement,  
je rends à ceux de chez nous  
ce qu'ils m'ont prêté.

### LES CHAMPS, LES VIGNES ET LES VERGERS

Notre Maître, M. Vilmin, avait l'amour du métier. Au lieu de nous abêtir sur les livres, il nous invitait à ouvrir les yeux sur le monde et les choses. Mais il ne méprisait pas les livres, ni les leçons qui s'y trouvent et qu'un écolier doit apprendre. En ces temps déjà lointains, bien des instituteurs ignoraient l'expression fameuse: "l'Ecole et la Vie"; on ne parlait guère de "l'Ecole Active" ni de l'enseignement local.

Notre Maître, qui n'en disait mot, ne perdait aucune occasion de nous révéler ce coin d'univers qui nous semblait familier en apparence, mais que nous ne connaissions pas. Durant la belle saison, chaque lundi matin, nous apportions des fleurs cueillies dans les prés, les champs ou les bois. Nous les placions dans un grand pot plein d'eau fraîche, composant une gerbe rustique aux couleurs et aux parfums mêlés et, à la classe du soir, nous faisions de la botanique. Ainsi nous furent appris les noms, parfois mystérieux ou étranges, des plantes modestes qui peuplent notre coin rustique: la centaurée jacée, la scabieuse, la cardamine, le mélilot, la sauge, le pâturin, le ray-grass, le mélampyre, la nielle, le sureau yèble, la dauphinelle, le caltha, ... Révélations véritables dont nous avons joie et fierté. Quelle impatience, en rentrant le soir, de dire chez nous: -"Vous savez comment s'appelle "le maquijon"? et d'ajouter:

- "On l'a trouvé sur la flore: c'est la gesse tubéreuse".

Nous en mangions les racines pareilles à des pruneaux noirs, allongés, gonflés d'une chair blanche, juteuse, sucrée, fort délectable. En carême, quand il revenait de la charrue, mon père tirait de sa besace la surprise désirée, une grosse poignée de "maquijons" que nous épluchions en hâte et que nous croquions à dents vives. J'ignorais le nom de cette plante singulière, providence des petits ruraux et, j'imagine, de la gent sauvage des sangliers et des rongeurs. Certains champs en étaient cousus.

Mon père me la montra un jour de moisson. J'étais en arrêt devant une vigoureuse plante touffue, d'un vert cru, dont les longues tiges embroussaillaient leurs fines pousses avec les lancettes pointues des feuilles et les enroulement capricieux des vrilles, et dans ce fouillis de verdure, partout, délicatement posées, des corolles d'un rose vif, et qui sentaient bon, semblaient de menus papillons aux ailes étudues. Mon père me dit:

- "C'est un "maquijon"; ça ressemble aux vesces!"

Je cueillis un brin chargé de fleurs. Le Maître nous donna le nom.

°  
° °  
°

Nous apportions, au hasard des trouvailles, pierres et fossiles et nous apprîmes des choses étonnantes. Il y a des millions d'années, la mer recouvrait notre vallée meusienne. C'est l'ère secondaire qui vit la formation des terrains de chez nous, les terrains jurassiques. La grande sablière de Berthelévaux dont la hauteur dépasse vingt mètres, est un énorme dépôt que firent là des eaux singulièrement puissantes. Nous apprîmes des noms surprenants: calcaire oolithique ammonites, bélemnites, oursins, gryphées, térébratules. Les "pouillottes" que nous ramassions dans la côte devinrent de mystérieuses rynchonelles, mais, pour nous, restèrent des "pouillottes".

Les terres s'étendent de part et d'autre de la prairie; à gauche de la Meuse, elles grimpent au versant de la Côte; à droite, elles poussent leurs molles ondulations jusqu'au "Bois le Coq", traversées par deux lignes de chemin de fer, l'une de Neufchâteau à Toul, l'autre de Neufchâteau à Pagny-sur-Meuse. De l'Ouest à l'Est, c'est une distance d'environ six kilomètres. Terres calcaires où les pierres font sonner l'outil. On y trouve une végétation spontanée que nous connaissions bien: la vipérine, la scabieuse, la pimprenelle, l'avoine jaunâtre... Mais que de différences entre "les contrées"! Aux abords de la vallée, auprès du village, c'étaient "les fleurs de terre", grasses et fertiles, terres à grains et à légumes, parfois plantureux jardinages. On y avait naguère cultivé le chanvre et ces simples mots disaient tout: c'est une chènevière. Au loin, sous les vignes, au Bois le Coq, à la Milière, des terres pauvres, sans fond ni suc, où la roche affleure par endroits, où l'on tire la pierre pour les "corvées"; les moissons y sont claires et maigres et les pommes de terre, sauf dans les bonnes années, de faible rendement. On les traite de "péteures" et de "galeures" qui ne paient pas des maux qu'elles donnent, et pourtant on les cultive. Entre ces extrêmes, des sablonneuses, meubles, faciles à travailler; dans le coin de Berthelévaux, des terres riches en humus, profondes et fraîches, au Cul de Vaux; des terres légères, pier-

reuses mais fertiles, dans la Côte, des terres humides, un peu froides à l'Aulnot et aux Houaies. Un vaste "finage", plus de seize cents hectares, où réussissent toutes les cultures, "un bon pays". Les cultivateurs y ont fait trois "saisons": blé, avoine, "versaines", -"les versaines", partie en jachères, partie en cultures de légumes (pommes de terre, "lisettes", carottes,...) et de fourrages artificiels (trèfles, luzerne, sainfoin,...).

°  
° °  
°

Les champs, c'est la grande affaire des gens de chez nous. "Aller dans les champs", c'est prendre sa part du travail par excellence, le travail de la terre. Apanage des hommes qui le considèrent comme le seul travail véritable. Labourer, semer, moissonner, conduire le fumier: Voilà des tâches auprès desquelles les tâches domestiques ne sont que jeux d'enfants ou de femmes. Mais les hommes n'y suffisaient pas et, au moment des "gros ouvrages", femmes et jeunes filles entraient dans la ronde. Quand on disait d'une jeune fille: "Elle va dans les champs" ce n'était pas éloge de peu. "Aller dans les champs" pour une jeune fille, c'est renoncer à la fraîcheur du teint, à la beauté du visage et des mains, aux coquetteries de la toilette; c'est accepter d'avoir la peau brûlée par le soleil, des mains salies et crevassées, des ongles noirs, des cheveux souillés de poussières; c'est accepter d'avoir des bas et des jupons crottés, de sentir la sueur et le bétail, d'être le soir, brisée de fatigue, la démarche lourde et traînante. Et certaines de ces jeunes paysannes tenaient le cordeau et maniaient le fouet. Elles n'en étaient pas moins des ménagères accomplies: le dimanche, s'exerçant à la cuisine, préparant un civet de lapin moelleux et bien relevé, une quiche lorraine veloutée, fondante, toute parfumée de crème et de lard, et aux longues journées d'hiver, retrouvant pour les fins ouvrages de

broderie et de lingerie, l'agilité et la délicatesse de leurs mains de femme.

°  
° °  
°

La culture, c'est surtout la culture des champs; ceux de chez nous s'appellent des cultivateurs et l'essentiel de leur tâche, c'est le labour. Être un bon laboureur ou un fin laboureur, ambition légitime et première de tout apprenti paysan.

Mon père était un bon laboureur. Il avait la fierté de son métier; il aimait le travail fini, figolé, bien présenté. Quand les quatre chevaux tendaient l'échine et, puissamment, enlevaient la charrue, le laboureur serrait ferme les mancherons et ne voyait plus que son ouvrage. Mon père m'expliquait:

"Aller droit, comme au cordeau et bien régler la profondeur, mais n'en pas prendre trop large. La largeur d'une bande dépend de la profondeur. Les "massacres" qui labourent n'importe comment, voudraient retourner le sillon d'un coup, s'ils pouvaient. Il faut que les bandes soient inclinées régulièrement, et pas "une manque!"

"Quand on a fini, qu'on est au bout du sillon, tout doit être tracé comme avec une règle marquée."

La beauté du travail se confond avec sa qualité.

J'ai conduit les chevaux à la charrue. De temps en temps, mon père m'employait. A l'école, nous avons lu la page fameuse de George Sand, dans "La Mare au diable" et le Maître nous avait montré la forte et fraîche poésie de cette scène de labour. Le paysage qui "encadrerait de grandes lignes de verdure, un peu rougie aux approches de l'automne, ce large terrain d'un brun vigoureux, où des pluies récentes avaient laissé, dans quelques sillons, des lignes d'eau que le soleil faisait briller comme de minces

filets d'argent", ressemblait à nos paysages d'automne. Mais chez nous, pas de boeufs. Nous n'imaginions guère l'enfant de six à sept ans, beau comme un ange, pareil au petit Saint Jean-Baptiste, conduisant un attelage de quatre chevaux. Ce n'est pas jeu mais travail.

Le travail est plaisant. Les chevaux attelés, je montais à califourchon, jambe de-ci, jambe de-là, sur le cheval de devant: la Bibi ou la Blanchette, et me laissais bercer à l'allure souple de la bête, regardant de tous côtés, tendant l'oreille, laissant trotter mon imagination. Travail et peine ne commençaient qu'avec le labourage. Quand les "tournières" étaient belles, larges, sans obstacles, je m'en tirais. Pour bien maintenir l'attelage dans le prolongement de la "roie", je fixais un point de repère, -arbre, borne, touffe d'herbe-, sur lequel je dirigeais le cheval de devant et comme j'avais la place, j'en profitais, décrivant un virage ample et magnifique. Mais quand on tournait sur un champ de "lisettes" ou sur une route, la place manquait et le problème se compliquait étrangement. Je devais faire retourner les chevaux de devant en maintenant ferme dans la droite ligne et aussi loin que possible, les chevaux de derrière qui, toujours, cherchaient à emboîter le pas aux premiers. Mon père criait:

"Tire don'dia! Dia don!"

Je tirais sur la bride de toutes mes forces, mais les chevaux étaient plus forts que moi et mon père s'irritait:

"I'n'écoute rien, c'gamin-là! Tire don'dia, nom de Dieu! Ah! qu'nous travaillons mal! Bon sang, qu'nous travaillons mal!"

Pour retomber dans "la roie", mêmes difficultés et j'essuyais mêmes gronderies si bien que ma joie d'être au plein air, de "péter mon fouet", de conduire quatre chevaux, s'en allait dans l'appréhension redoutable de "la tournière". C'était pis encore lorsqu'on labourait "la tour-

On s'arrêtait un moment, à mi-attelé, pour laisser souffler les chevaux et casser la croûte. Mon père allumait sa pipe, puis il se plantait au bout du sillon, bien appuyé sur la terre fraîche, et sans dire mot, lançant de vigoureux jets de salive qui s'écrasaient en menues taches luisantes, il contemplait et jugeait son ouvrage. Parfois un attelage passait et des propos brefs s'échangeaient, toujours pareils:

- "La terre est bonne, aujourd'hui; elle coule comme de la cendre."

ou

- "Ca crotte beaucoup; les chevaux ont du mal!"

Et j'attrapais ma part de raillerie:

- "T'as avec toi un rude "chasseur!" (nom donné au conducteur de l'attelage, en labour. On dit: chasser les chevaux, les conduire). Sait'i' seulement péter son fouet?"

J'avais des compensations rares: la joie de commander à des bêtes puissantes, qui, souvent obéissaient à la parole.

- "Allons! hue! Blanchette!"

et les traits d'un coup se tendaient.

- "Oh! d'avant! Oh! Huhau!",

et, sans le secours du cordeau, le cheval de devant tournait à droite et décrivait exactement la courbe que je désirais.

Bien conduire un attelage est une tâche difficile, qui suppose du doigté et la connaissance des bêtes; ce n'est pas une tâche de galopin. Crier à tue-tête, jurer, abuser du fouet: moyens indignes et vains. Il faut entrer en sympathie avec les bêtes, les regarder comme des amies et d'abord s'efforcer de les connaître. Il y a les bêtes courageuses, on dirait presque consciencieuses, franches du collier et qui tirent à plein. Il y a

les bêtes paresseuses, "carottières", qui savent se dérober et ne risquent pas de casser leurs traits. Il y a les bêtes ombrageuses et fières, qui se cabrent sous un coup de fouet, même léger. Et il y a les bonnes et braves bêtes, tranquilles, allant leur train régulier, et que m'émeuvent guère les cris ni les menaces. Le conducteur vrai garde calme et mesure. Souvent un mot suffit, une touche du fouet, à peine esquissée. Mais il arrive que par les temps d'orage, quand l'essaim des taons s'acharne sur les animaux en sueur, l'attelage s'excite, devient nerveux, frémissant, indocile. Alors se montre le vrai conducteur. La voix s'impose; les commandements sonnent brefs et nets; les cordeaux sont tenus d'une main ferme; le fouet "mouche" sec (mouche: piquer légèrement avec la mèche du fouet). Les bêtes ne s'y trompent pas: une volonté claire, bien décidée, se manifeste évidemment; elles la sentent et peut-être la comprennent.

Sans dommage, l'ordre renaît.

"La contrée" étalait sa nappe aux longues rayures grises et brunes, capricieusement disposées, que d'infatigables ouvriers s'évertuaient à modifier sans cesse. Les rayures brunes gagnaient chaque jour, s'étirant, s'élargissant, s'annexant, morceau par morceau, les rayures grises. Mon père disait:

- "Si ce temps-là se maintient, dans huit jours, les semailles sont finies."

°  
° °  
°

Des mois passaient; la moisson se préparait. On y aidait au sortir de l'hiver, en roulant et en donnant aux blés souffreteux et malingres, un coup de nitrate. Puis on sarclait. Le soleil et la pluie, tour à tour, faisaient leur tâche. Blés et avoines poussaient dru,

déployant sur les sillons, à perte de vue, la vêtue changeante de leur vert, vert clair et léger du printemps qui, peu à peu, se fonce et s'alourdit en un vert noir, riche, brillant. Mais le chaud soleil de juin, par un coup de magie, atténuée, dégrade ce vert et le mue en un somptueux jaune d'or, le jaune d'or des moissons mûres. On surveille la récolte qui se fait: la fleur, puis l'épiage, puis la maturation. Le jaune, irrésistiblement, monte des feuilles inférieures aux feuilles supérieures, puis à l'épi, un jaune blond qui se brunit un peu pour envelopper les graines encore molles d'une belle tunique d'or fauve. Seuls, les noeuds des tiges résistent et gardent, pour quelques jours, leur délicate teinte d'émeraude. Le grain a de la consistance. Attention! On le coupe aisément avec l'ongle; c'est le moment de moissonner. Bonne règle ne saurait mentir: "On récolte sur le vert"; le grain a plus de brillant, plus de main; certains affirment qu'il est plus lourd. Les blés de semence pour mûrir sur pied auront un délai de quelques jours ensoleillés.

°  
° °  
°

J'ai tenu ma place dans les équipes de moissonneurs, "les gins" (équipe formée du faucheur et du ramasseur); j'ai ramassé derrière le faucheur, voire derrière l'appareil à moissonner. Le moyen de rester à la maison, paresseusement à l'ombre, alors que tous peinent et cuisent sous un ciel de feu. Les bons cultivateurs avaient trois ou quatre "gins": chaque faucheur avec son ramasseur ou sa ramasseuse, et un ouvrier à toute main, qui "dindonnait" et à l'occasion, remplaçait un absent.

L'on attaque en belle humeur et franc courage. Les champs couverts de blés mûrs, sont une magnificence. On répète les images banales et usées: la nappe d'or des blés mûrs, les ondulations lentes sous le soleil, la houle d'or. Pourtant, ces vieux clichés traduisent exacte-

ment les sensations vives que jette le paysage à des yeux qui savent voir. Nappe d'or vivante et mouvante qu'animent sans trêve les jeux multiples et changeants de la lumière, du vent, des nuages. Plongé dans cette nappe profonde, l'oeil au ras des épis, j'observais l'ample déroulement des vagues d'or: elles avançaient souples et gracieuses, m'enveloppent un court instant, puis s'éloignent du même mouvement rythmé jusqu'au bout de la "saison", balançant avec elles de grandes traînées d'ombre et de lumière. Même quand le vent tombait, les blés avaient leur chanson, modulation continue et monotone faite des innombrables bruissements que donnent les tiges et les feuilles sèches.

Moment unique où la terre semble écrasée sous l'opulence de ses propres richesses. La paille est drue, haute, d'un blond brillant; les grains, gonflés de substance, s'alourdissent, courbent les tiges, prêts à faire éclater leur enveloppe frêle: pain des hommes et pain des bêtes.

Le travail des faucheurs est dur surtout dans les blés forts. Mais l'on oublie trop la peine des ramasseurs. Derrière un faucheur habile, le ramasseur n'a pas de répit. Faire des liens et les placer, lever les javelles, lier les gerbes et les peigner, "dindonner" (ramasser les épis qui traînent; glaner derrière le faucheur) proprement: voilà la tâche du matin au soir, et quand il remonte "le coup" (la partie du champ qui vient d'être fauchée; le faucheur prend un coup plus ou moins large, dont la longueur est la longueur même du champ) pour un nouveau départ, un bon ramasseur glane, tire un chardon ou un panais, détourne une gerbe, bref, parfait sa besogne.

Il va, tout le jour, à reculons, plié en deux sur la terre qui brûle, le visage en feux, les reins barrés, les mains déchirées aux "étroubles" (les éteules) coupantes, aux pierres, aux piquants des chardons et des ronces, et le tour

des ongles saigne et cuit; la sueur coule de partout, et, pour tromper la soif qui le tourmente, il mâchonne obstinément un méchant bout de paille.

Vers midi, la patronne arrive avec la marmite et la hotte bien garnies. C'est la joie; peines et misères s'envolent. Certes, on a le dos dans les reins, les mains font mal, mais le travail a marché, la récolte s'annonce belle, l'appétit est en alerte, et voici repas et repos. On choisit un coin de fraîcheur; s'il le faut, on dresse un "treizeau" (un tas de treize gerbes, mais qui souvent en contenait plus) monumental qui projette une ombre accueillante. La marmite posée, on s'installe en rond sur des gerbes ou des javelles. Menu simple, toujours pareil. Soupe au lard, légumes, lard, fruit ou tarte aux prunes, quelques gobelets de pique. Ni manières, ni cérémonie: on mange à même la marmite, soupe et légumes; le morceau de lard s'écrase sur une large tranche de pain de ménage; le gobelet de fer-blanc circule à la ronde, chacun y boit à son tour. Et l'on raconte.

"L'Oncle François est sur l'Aulnot, dans sa grande terre. I's sont quatre "gins"! Le blé est fort, mais i'a beaucoup d'herbe et ça n'avance pas vite!"

Mon père donne ses impressions:

"Un fameux blé, sauf dans le bout haut où i'a d'la vesce et du "ligneul" (liseron). On a un mal de chien".

On trace la besogne du lendemain, et déjà les pensées se colorent d'optimisme et de confiance.

"Si le beau temps se maintient, pou'la fin d'la semaine, ce s'ra fini de c'côté-ci!"

Les hommes allument une pipe et jettent un coup d'oeil sur leur "crochet" (manche de la faux, armé de dents pour la moisson des blés).

"J'ai pris une fameuse "broque" (un cran fait dans la faux par une pierre ou quelque autre corps dur); faut que j'donne un coup à ma faux!"

Les femmes ramassent les affaires, hotte, besaces, cruches, qu'elles cachent sous un tas de javelles, et l'on s'abandonne avec délices au bien-être qui gagne les corps fatigués et ranime la douceur de vivre. Chacun trouve un coin pour s'allonger à l'aise, en pleine détente, le large chapeau ou la hâlette sur le visage, et le sommeil tombe, profond, réparateur. On va dormir jusqu'à deux heures.

Dans nos pays calcaires, les sources sont rares. Certaines "contrées" n'ont pas un filet d'eau. On se ravitaillait chez les gardes-barrière qui tiraient d'un puits profond, une eau limpide et glacée. La mère Robin, près de la Milière, me laissait manoeuvrer le tourniquet, descendre le seau en vitesse et surtout, le remonter à coups réguliers, dans un vacarme de ferraille et de grincements aigus. La Côte avait quelques bonnes sources soigneusement entretenues et nettoyées: "Quatorze jours", "La Vigne des Seigneurs", "Garnot". C'était dans le sol, un creux ovale, bien dégagé, aux parois taillées d'aplomb, vasque rustique, débordant d'une eau claire, fraîche, vive, qui s'écoulait en de minces filets suivant la pente, s'amenuisant, finissant par se perdre dans la terre desséchée. De larges traînées vertes dessinaient le chevelu des eaux. Autour de la source, le sol, piétiné, battu, formait une aire nue et luisante.

L'après-midi, je respirais un peu; ma mère m'aidait à ramasser; je faisais des liens et "dindonnais", je portais la cruche aux faucheurs et j'avais charge de la remplir.

Je me penchais sur le miroir de l'eau et j'y voyais mon image dans un large morceau de ciel bleu. L'eau sourdait de la paroi haute par des trous menus

et faisait de petites bulles qui, rapidement, montaient crever à la surface, et des parcelles de sable et de terre, toutes fines, tournoyaient, puis se déposaient sur le fond en une boue liquide et gluante. Des crevettes grises, minuscules, courbaient curieusement leur corps délicat, puis, brusquement, le détendaient et filaient le long des parois. Un ver rouge surgissait, étirant son fil de pourpre, et de gros insectes noirs se sauvaient à toutes pattes et disparaissaient sous les bords.

A plat ventre sur le sol, je buvais à même la source, largement, délicieusement, à pleine bouche, ou, si je voulais faire durer le plaisir, je taillais un chalumeau de paille et j'aspirais lentement, à fond: l'eau froide monte, emplît la bouche, puis descend en un trait de glace, consistant, quasi matériel, qui va s'enfoncer au creux de l'estomac.

L'important, c'est de ne pas brouiller l'eau. J'utilisais un gobelet, et d'abord, je rinçais la cruche à grande eau fraîche, puis je la plaçais toute humide au bas de la source, dans l'écoulement. Elle resplendissait enveloppée de soleil, rebondie, vernissée, avec ses larges ramages bleu foncé qui tranchaient sur le fond en grisaie. J'opérais avec précaution, éprouvant mon adresse; je levais bien haut le gobelet et m'appliquais à faire tomber d'aplomb en plein goulot, le filet d'eau brillant comme un filet de cristal. Je revenais en hâte, tout content quand ma mère me disait:

- "Tu ne t'es pas amusé; à la bonne heure!"

°  
° °  
°

La mise en "mouillette" (tas de gerbes: dizeau ou treizeau) marchait

rondement. Tous y travaillaient. Mon père donnait ses ordres:

- "Un rang ici; un autre là; on chargera entre les deux."

Prendre les gerbes, les planter solidement en leur donnant de l'assise, mettre le chapeau et glaner, tout se faisait en un tournemain, dans l'ardeur et le contentement d'une rude tâche qui s'achève. Mon père était exigeant jusqu'à la manie. Il voulait des "mouillettes" toutes pareilles, groupées par deux, bien alignées; un champ tiré à quatre épingles, sans "morts poils", sans "échelles", sans rien qui traîne. Je m'attelais au grand râteau, m'efforçant de suivre le train. La dernière gerbe en place, les connaisseurs pouvaient venir et juger; ils découvriraient la main de l'ouvrier.

Et dans le même temps, avec le même courage, d'autres chantiers partout moissonnaient. Au soir du premier jour, de longues coupes barraient "la contrée" et les "mouillettes" chargées de graines se dressaient en bel arroi, attendant que le bon soleil achevât de mûrir le blé des hommes.

Autour du vingt août, quand rien n'accrochait, finissait la moisson des blés, et, trois semaines plus tard, celle des avoines. En ce temps-là, point d'avoine sans javelage. Le javelage a ses vertus: il bonifie la paille qui "se reengraisse", le grain qui se gonfle, et prend de la saveur; il assure le séchage et la conservation. Une avoine humide s'échauffe, moisit, sent mauvais, perd qualité et valeur. Mon père avait des idées fermes:

- "Prenons le temps! On laisse sécher les javelles pendant deux ou trois jours; on les retourne; nouveau séchage; alors, on lie et rentre. Rosée, lumière, chaleur ont produit leurs bienfaits effets."

J'aimais la moisson des avoines. On fauche en accotant, mais aussi en "enlevant" et le ramasseur "prend sur le ratelot". Mon père "enlevait" avec une régularité de machine, toujours à la même cadence, présentant la coutelée toujours de la même façon et à la même hauteur. Je réglais mon action sur la sienne; ma main droite glissant entre les deux dents inférieures "du ratelot" poussait les tiges dans ma main gauche que je fermais fortement. Quand j'avais une poignée suffisante, je la posais à ma gauche en l'étendant, et j'y ajoutais ensuite pour former une javelle de bonne taille. "Enlever" ne va pas sans risques; une distraction, une défaillance, auraient des suites redoutables: la lame dure, acérée, tranchante est un outil terrible, mais avec de l'attention et un peu d'habitude, faucheur et ramasseur travaillent en harmonie, sans un heurt, sans un accroch. D'où naît une joie très vive, réconfortante et délicieuse: la joie d'une réussite parfaite.

Souvent, mon père coupait un superbe chardon, aux feuilles hérissées de piquants. Il m'avertissait: "Attention!" et me donnait le temps de le saisir et de l'ôter. Les chardons, c'est la misère des ramasseurs. Secs, ils se brisent comme verre et leurs pointes aiguës et fines lardent insidieusement les mains, invisibles souvent et toujours douloureuses, cuisantes. Un remède: porter des gants de cuir ou de robustes moufles en toile de ménage.

°  
° °  
°

Puis il fallait lier. On préparait d'avance la paille de seigle ou de blé, "bacottée", peignée, nettoyée, choisie avec soin et mise en bottes toutes rondes, bien retroussées, bien unies, qu'on rangeait au frais dans la cave. Aux moments perdus, aux jours de pluie, on faisait des liens et les distribuait en paquets de cent ou de cent cinquante qu'on portait à l'épaule par une bretelle de paille.

L'avoine mûre se lie à la fraîcheur, le matin ou le soir, jamais au plein de la chaleur où elle se casse et s'égrène. On jette les liens entre les rangs de javelles, puis les enjaveleurs "levent" et posent sur chaque lien deux ou trois javelles, selon la grosseur, les serrant à la base afin de présenter une forme carrée, retroussée, facile à lier. Le lieur saisit les deux bouts du lien, serre des poignets et du genou, croise et noue, ôte les folles pailles, puis, à deux mains, dresse la gerbe en la tapant vigoureusement sur le sol. On dit avec sérieux "Faut taper fort, ça égalise le cul!"

On rassemble en tas d'une vingtaine de gerbes, debout l'une à côté de l'autre sur deux rangs comme des lignes de soldats au repos.

La rentrée des moissons se fait à toute allure; on brûle d'avoir fini: un tiens vaut mieux que deux tu l'auras. Les chariots roulent, chargés jusqu'au dessus les échelottes, hauts et pansus, et les chevaux tirent à plein collier pour gagner la route et monter la grande rue. Alors les charretiers montrent leur adresse. Quand il faut sortir de "la côte" ou du fond de "Berthelévoux" à travers roies, sillons, cailloux, ornières, parfois dans une terre "qui enfonce", le conducteur doit, d'avance, voir son chemin, connaître les passages difficiles et dangereux, tenir son attelage bien en mains et l'enlever au bon moment. Les apprentis, les "mascognés", ont des mécomptes qui les couvrent de ridicule ou de honte et achèvent leur réputation: ils restent en panne, sont obligés de dételer et de quérir un chariot de secours quand ils ne renversent pas. Les cahots sont rudes; une voiture mal chargée se disloque, les gerbes s'écartent, et "foirent". Il faut les soutenir avec des fourches et tâcher de gagner la grange: rentrée sans gloire même quand elle réussit.



On entendait l'arrivée des chariots:

-"Tiens! V'là nos hommes! Va leur ouvrir la grange!"

J'ouvrais les deux battants de la haute porte, retroussais vivement le fourrage pour dégager la place, faisais virer la grande échelle du "chaveau" en la collant contre le mur, puis j'empêchais les poules ravageuses de se filer dans la grange.

Le chariot tournait, traversait la rue et la cour, et les chevaux, d'un élan vigoureux, stimulés par le conducteur, entraient comme au pas de charge, fers sonnans sur l'aire bétonnée et parfois, faisant feu. Le chariot roulait avec un bruit sourd pareil au grondement lointain du tonnerre et s'arrêtait devant l'"entresoir". On calait les roues de derrière, serrait "la mécanique", dételaient les chevaux, et l'on déchargeait.

Dans les granges de chez nous, profondes et hautes, blé et avoine forment deux énormes tas, montant jusqu'au toit, "les tesses", qui surplombent et donnent aux lieux des airs de forteresse. Et quand venaient les dernières voitures, les gerbes faisaient une ascension véritable, jetées à la volée des fourches par les déchargeurs. Ma mère était sur la tesse, avançant rang après rang, ne perdant pas un pouce de place, heureuse de voir les "lits" s'empiler et toucher les tuiles. La dernière gerbe placée, elle disait:

-"Je les ai toutes tenues; elles m'ont toutes passé par les mains."

On mouillait la chemise; on avalait de la poussière. Mais dans la cuisine, les bouteilles fraîchement tirées attendaient; quelques verres de "pique" ou de bière et l'on repart.

C'était jusqu'à la fin la même activité, la même fièvre. La dernière voiture arborait à l'échelle de devant un gros bouquet de verdure, d'épis, de

fleurs champêtres, emblème de joie, annonçant avec la fin, "le repas de tue chien". "Tuer le chien", personne n'y manquait. Ce soir-là la ménagère soignait le menu, "allait à la boucherie", tuait un lapin, cuisait une tarte aux prunes. Le patron montait une bonne bouteille. On buvait le café et le pousse-café. Repas familial, pris dans la cuisine, à la table commune, où le commis et les gens de journée s'asseyaient à côté des patrons. On était là, coude à coude, comme au chantier. D'abord, on mangeait sans dire mot, un peu goulûment, comme dans la crainte de perdre une bouchée, puis la pointe de la faim s'émoissait, l'on prenait le temps de causer. La moisson finie, de durs moments, les ennuis, et aussi les moissons d'avant, les bonnes et les mauvaises années, fournissaient une ample matière. Nos gens aimaient à se raconter, simplement, sans recherche, usant des mêmes mots et des mêmes tours. Ils parlaient aussi des travaux prochains, des regains, de l'arrachage des légumes, des semailles. Et la piquette emplissait les verres, puis le vin de pays, clair, un peu fiérot, mais chaud tout de même, puis le café et la goutte; les pipes s'allumaient. Alors le ton montait. La ménagère débarrassait la table et les hommes, se serrant vers le feu, continuaient à causer et à boire. On n'était pas regardant sur la goutte, qu'on faisait en abondance. Mon père offrait:

-"Allons encore une petite goutte!"

Puis venait la "ringonnette"; puis le "Gloria"...

Et les coups de soleil ou de pluie, les misères du fauchage et du ramassage, les déboires et les fatigues, tout s'oubliait en cette heure de bien-être et de cordialité chaude et franche.

°  
° °  
°

La moisson apportait ses joies. Le monde des plantes et des bêtes recèle d'innombrables trésors. Je mettais dans une bouteille les crevettes grises attrapées dans les sources, espérant les élever, et, dans ma candide ignorance, les voir un jour écrevisses véritables.

J'attrapais de grandes sauterelles vertes, aux pattes démesurées, aux élytres diaphanes, et fragiles comme des lambeaux de gaze. Elles brillaient dans la lumière, délicates et fines, telles de précieux bijoux d'émeraudes. Elles se détendaient en bonds prodigieux, mais maladroites dans leurs chutes, elles ne peuvent guère s'échapper. Je les tenais par leurs longues pattes de derrière et leur présentais un brin de paille qu'elles saisissaient dans leurs puissantes mandibules en jetant quelques gouttes d'un liquide noir comme du café, et elles serraient si fortement que tirant sur les pattes d'un coup sec, je les décapitais. Chose étrange: la mâchoire demeurait fermée, rivant au brin fatal la tête immobile. Jeu cruel d'enfant! Cet âge est sans pitié.

Souventes fois, surtout dans les terres bordant la prairie, on levait des grenouille. Le faucheur criait:

- "En v'là une!"

Dérangée dans sa sieste, effrayée par l'apparition des hommes, la bête bondissait, franchissant les javelles et les gerbes, essayant de fuir, mais toujours je finissais par l'attraper et son sort était clair: je l'assommait sur le bout de mon soulier, lui coupais la tête, puis enveloppais le corps pantelant dans une poignée d'herbe fraîche que je liais d'un brin de "ligneul" ou de paille. Certains jours, nous rapportions une dizaine de grenouilles, grasses ou savoureuses. Parfois les prises étaient inespérées. Notre avoine des Fourches, mûrissant mal, fut fauchée la dernière. Elle restait seule dans la "contrée", deux sillons de "six quarts", oasis d'ombre, de fraîcheur, bien pourvu d'herbes, de limaces,

d'insectes, où vinrent se réfugier toutes les grenouilles du voisinage. Au tableau, deux quarterons, de quoi faire une succulente fricassée.

Souvent aussi, un lièvre, surpris au gîte, filait à bonds pressés et s'enfonçait comme un trait roux, sous le couvert des épis; des perdrix s'enlevaient dans un grand fracas d'ailes; une caille rapide se coulait au creux d'une "roie". Et quelquefois un gibier en panique se précipitait sur la faux vive, qui le tranchait net, comme un couperet.

Quand on moissonnait dans la Côte au début d'août, ma mère m'envoyait cueillir des "madeleines" dans notre verger de Garnot. Ce sont les premières prunes, à la peau rouge violacée, à la chair jaune, juteuse, sucrée comme du miel. Crues ou cuites, elles sont appétissantes, exquises. Vrai régal.

J'ai souvenir d'une bonne histoire.

Nous moissonnions au Cul de Vaux et achevions de manger, lorsque survint l'oncle François, le frère de ma mère, avec son chantier.

- "Bonjou' la Compagnie!"

Et plaisamment:

- "Vous êtes en train de bien faire?"

- "A ton service, fit ma mère"

- "On y va!"

De la hotte et des besaces, ils tirèrent leurs provisions: lard, oeufs, fromage, et la miche de pain bis.

- "Ya qu'le vin qui manque!" dit l'oncle François. "Not'grand benêt a cassé la cruche". Le grand "benêt", c'était son aîné le Joseph. "Et y'fait rudement soif! J'donnerais bien quéque chose pour avoir deux litres."

- "I'fait touffe!" reprit ma mère. "Ca amènera de l'orage pou'l'sur!" Puis elle ajouta: "Quel dommage qu'on n'est pas en Virin! Ya du bon vin là-haut!"

Le François regardait sa soeur, l'air surpris. Alors, elle raconta que leur mère, la Coralie, avait enterré six bouteilles de bon vin dans sa vigne de la Basilique.

- "C'est pou' l'pèlerinage de Jeanne d'Arc, jeudi prochain. L'a invité ses gens de Bulgnéville et pou' ne pas être trop chargée, elle se précautionne; elle a porté son vin d'avance. Les bouteilles sont au pied du "quoichier" avec des sarments dessus. C'est pas difficile à trouver. L'a même laissé sa bêche pou' les déterrer."

- "T'es sûre?" demande l'oncle.

- "Elle me l'a raconté le même jour. L'avait juré de ne rien dire, mais tu la connais, elle ne peut rien garder pour elle. C'est d'son vieux vin d'Janvalotte."

- "Les garçons vont y aller!" déclare le François. "I's mangeront après. I's videront trois bouteilles dans l'baril et i's r'mettront d'l'eau!"

Mon père conseilla:

- "Faut qu'i's fassent attention aux bouchons, qu'on n'y voie rien! I's les barbouilleront comm'i'faut avec de la terre et p'is bonjou' doudou! ni vu, ni connu!"

- "La mère ne s'ra pas contente", ajouta l'oncle. "Tant pis! On dira que c'est un miracle de Jeanne d'Arc!"

Les garçons ne se firent pas prier. Une heure plus tard, ils étaient de retour:

- "Personne ne nous a vus; on a tout r'mis comme c'était."

On vida le baril à la santé des pèlerins, et chacun de plaisanter.

Comment se termina l'affaire?

Le jour du pèlerinage, après les cérémonies du matin, la Coralie et les invités songèrent au dîner. Ils vinrent sous le "quoichier", déballèrent les provisions, étendirent des journaux en guise de nappe, et s'assirent à leur gré sur des sarments et de vieux pisseaux.

- "T'as oublié les bouteilles, man Coralie?" fit le Jules, son petit-fils.

La grand-mère prit un air entendu:

- "C'est bon! C'est bon! J'ai tout c'qui faut. Y a longtemps qu'j'y ai songé."

Elle débarrassa les sarments entassés contre le "quoichier", prit la bêche qu'elle avait cachée et se mit à creuser avec précaution. Les convives l'observaient curieusement. Bientôt elle découvrit une bouteille, puis une autre, puis une troisième... Alors ce furent des cris joyeux. Triomphante, la Coralie déclara:

- "Vous voyez bien que j'y avais songé! Et y en a enco' trois des autres!"

Les bouteilles se dressaient, enrobées de terre et de buée.

- "On va boire frais, allez!"

La Coralie tira les bouchons. Le Jules tendit son verre. Le vin coulait à peine rosé comme du vin gris de "la Côte". Interloquée, la Coralie saisit le verre et goûta:

- "C'est d'l'eau! C'est d'l'eau!"  
déclara-t-elle prête à suffoquer.

Elle goûta à la seconde bouteille,  
puis à la troisième:

- "C'est sûr'ment d'l'eau!"

Les convives se taisaient, pressen-  
tant quelque manigance.

- "Vous avez dû vous tromper, man  
Coralie?" hasarda le Jules.

- "Je n'suis point folle!" répliqua  
la grand-mère d'un ton vexé.

Elle sortit de leur cachette les  
trois dernières bouteilles et les déboucha.  
Cette fois, c'était du vin, un vin clair et,  
rouge et limpide comme un beau rubis.

La femme ne disait mot. Tournant  
et retournant les bouteilles d'eau, elle  
examina les goulots, puis un à un, les  
bouchons, mais on n'y voyait que la déchirure  
toute fraîche qu'elle venait d'y  
faire; les farceurs avaient été habiles.

- "C'est un tour, pou'l'sûr!" affirma  
le Jules.

- "Un tour? Personne ne m'a vue!  
J'étais toute seule quand je les ai cachées.  
Et je n'l'ai dit à personne. Je n'suis  
pas si bavarde!"

- "C'est un vrai miracle!" remarqua  
le Jules "un vrai miracle de Jeanne d'Arc!"

Le Barville qui mangeait dans  
la vigne voisine et qui avait tout entendu,  
appuya malicieusement:

- "Pou' l'sûr, Coralie, c'est point  
naturel! Ya du miracle là d'sous!" Et  
comme il savait l'histoire sainte:

- "C'est l'contraire des noces de  
Cana! C'est l'vin changé en eau!"

Et tous de sourire, sauf la Coralie  
qui se renfrogna et fut jusqu'au soir  
d'assez méchante humeur.

Dès le lendemain, l'histoire courait  
le pays; on s'en amusa ferme. L'oncle  
François finit par tout raconter à sa  
mère qui pardonna. Mais longtemps on  
rappela le miracle de Jeanne d'Arc.

°  
° °  
°

- "Si tout va bien, les blés sont  
finis dans huit jours!" refrain courant  
et qui dit l'espoir des moissonneurs et  
leur crainte. Si tout vas bien! Le temps  
n'est jamais sûr. Qui peut-être assuré  
du soleil pour demain? Et pour la semaine  
à venir? On a beau "consulter" à la porte  
de la mairie, le baromètre communal  
et la dépêche, chaque soir affichée,  
qui donne les prévisions du temps; on  
a beau regarder le coq du clocher qui  
tourne au moindre vent, et, quand le  
soleil a disparu derrière la côte, on a  
beau voir si le couchant est rouge; on  
ne sait rien de sûr; on ne peut prévoir  
sûrement. Hier soir, il faisait beau, le  
vent venait du nord, en plein de Maxey,  
et ce matin, on trouve un ciel bas, chargé,  
cotonneux; le vent vient de l'ouest, en  
plein de Sionne; la pluie se met à tomber,  
fine, drue; le mauvais temps est bien  
pris; de la journée, on n'ira dans les  
champs. Certains, qui se croient malins,  
racontent qu'ils ne sont pas surpris de  
ce changement, qu'ils l'auraient bien  
dit à cause de "leurs douleurs". Leurs  
prévisions viennent en retard.

Quand le mauvais temps ne dure  
que deux ou trois jours, c'est un riche  
temps; regains, pâtures, légumes, en  
profitent; "des pièces de cent sous qui  
tombent" et les occupations domestiques  
ne manquent pas: "bacotter" et faire  
des liens, battre la semence, graisser  
les voitures et les harnais, nettoyer gran-  
ges et greniers. Mais si la pluie persiste,  
l'inquiétude naît.

On a connu des moissons pluvieuses, avec un ciel toujours en eau. Les gerbes mouillées jusqu'au coeur, moisissent et pourrissent; le grain germe; l'herbe passe au travers des javelles; les récoltes sur pied se couchent et les "ligneuls", les vesces et les gesses, les grands "laissons" (nom d'une variété de seneçon), le chiendent, toutes les pouilleries de la terre, enveloppent, écrasent, étouffent les épis. Comment s'en tirer? Vingt fois par jour on regarde le coq dans l'espoir que le vent a tourné; on guette une éclaircie; on part à la moindre accalmie; on fait vaille que vaille du méchant ouvrage. Et lorsqu'il faut délier les gerbes, les remettre en javelles, les retourner et les relier, on ne voit pas le bout de ses peines. La récolte est gâtée, sans remède. Parmi les moissons passées, marquons celle-ci d'une pierre noire.

Depuis des mois, le troupeau de moutons est au maigre dans les versaines pelées à ras. Sitôt les blés rentrés, Cadet Petler, le berger, change de quartier et gagne les plantureuses "étroubles". Voici la saison des bombances. Epis oubliés, herbes sèches abandonnées sur les sillons, vesces, gesses, trèfle, sainfoin, luzerne, toutes les graminées sauvages, toutes les plantes des moissons, fournissent abondance et bien-être. Après viendront "les étroubles" d'avoine et c'est jusqu'à l'hiver, certitude de festins.

Les moutons broutent à vifs coups de mâchoires, sans lever la tête et presque sans bouger de place. Pourtant, le berger veille, crainte d'accidents: l'herbe fraîche a ses traîtrises.

°  
° °  
°

Quelques chasseurs battent "les étroubles" en quête d'une compagnie de perdrix qu'ils ont déjà repérées, ou

de quelques cailles attardées, ou des alouettes qui "passent": on les chasse au miroir, les adroits, au cul levé.

°  
° °  
°

Restent les derniers travaux: l'arrachage des légumes, les vendanges, les semailles. La mauvaise saison approche, pluies drues qui tiennent, premières gelées qui, en une nuit, grillent bien des légumes, frippent les raisins, retardent la levée des emblavures. Il faut profiter du dernier soleil et se hâter; il faut débarrasser les champs pour les semailles qui sont la grande affaire. Tous, jeunes et vieux, travaillent à l'arrachage des pommes de terre, des "lisettes", des carottes, des navets et des choux. Les lourdes voitures rentrent tard; on les décharge à la lanterne avant le souper.

Chez nous, on semait peu de seigle, un "demi-jour", un "jour", juste pour avoir la paille des liens, de la vigne, des paillasons. On semait de bonne heure, en terre poudreuse, suivant le dicton: "Sème ton seigle en terre poudreuse et ton blé en terre motteuse", et sans trop enterrer la graine "qui aime à voir le soleil". On sème le blé plus tard, durant tout le mois d'octobre et même en novembre, quand on a eu des accrocs. Les semis prématurés ménagent des surprises fâcheuses; un blé trop fort quand vient l'hiver, pâtit des gelées: beau en herbe, "peut" en épis.

Les semailles se font dans les "versaines" dénudées. L'automne est là, avec de belles journées pleines de soleil, mais des soirées fraîches et des nuits froides qui mettent sur les herbes et sur les sillons de longues traînées de gelée blanche. Lorsque les pommes de terre sont arrachées, on brûle les tiges. On les ramasse en quelques gros "meulons" et l'on y bote le feu. Les flammes mordent rapidement avec des

crépitements secs qui claquent comme une pétarade d'amorces; de fines escarboucles partent en fusées brillantes et une lourde fumée, dense, opaque, coulant au ras des sillons, emporte à travers la campagne cette odeur violente et âcre que reconnaissent tous les paysans.

Et quand tombe la nuit, ces feux

éparpillés sur l'étendue des champs baignés d'ombre, font songer à quelque étrange Saint-Jean d'Automne. Les flammes baissent; elles mènent autour du brasier une ronde capricieuse et l'on dirait, jaillies mystérieusement du sol, de fantastiques corolles ardentes où s'exhale et brûle, avant la mort hivernale, l'âme de la terre, tous ses sucs et tous ses parfums.

A SUIVRE.