



La Feuille de Foyard de Fey 22 Cahier historique

Supplément sur l'alimentation dans la 1^{ère} partie du XX^{ème} siècle

Le difficile problème de la production et de la conservation des aliments à Fey dans les exploitations agricoles avant l'arrivée du congélateur communal en 1957

Introduction

A Fey personne ne souffre de la faim dans les exploitations agricoles, ce qui est parfois le cas dans certaines familles, mais le manque d'argent est vraiment le drame jusqu'à l'après-guerre. Personne n'en a et les rares familles qui en disposent le cachent soigneusement, comportement typiquement protestant. Chacun cependant cherche à s'enrichir puisque l'enrichissement est un devoir et presque un commandement divin dans le protestantisme afin de pouvoir pratiquer la charité, commandement qui n'est pas toujours bien appliqué. La commune doit parfois attribuer des subsides pour que certaines personnes puissent simplement se nourrir (voir l'article *La vie à Fey en 1908* dans le site internet de la commune). Mais à défaut de gagner suffisamment d'argent, chacun évite par tous les moyens d'en dépenser. C'est pourquoi les agriculteurs et même les salariés s'efforcent de produire toute la nourriture nécessaire à l'alimentation des familles et même davantage quand c'est possible. De très grands jardins entourent les maisons et des plantages sont cultivés au bout des champs, parfois assez éloignés des maisons. La commune possède un petit terrain vers le pressoir qui est divisé en petits lopins loués pour en faire des jardins à des familles qui ne disposent pas de terrain, ou pas suffisamment, autour de leur domicile. C'est actuellement le terrain du beach volley.

D'immenses vergers ceinturent le village d'une couronne d'arbres fruitiers, plus de

1000 avant la guerre qui représentent une vraie féerie lors de la floraison. Dans toutes les maisons on élève des bêtes pour leur lait, leurs œufs ou leur viande. On trouve donc partout où cela est possible, des vaches et leurs veaux. Il existe même à Fey deux messieurs célibataires, les frères Duccoterd, sans terrain agricole, mais qui disposent d'une petite écurie et d'une petite grange dans la Grande-Lignée. Ils élèvent une ou deux vaches pâturant l'herbe qui pousse sur le domaine public, au milieu et dans les bords des chemins agricoles.

En plus des vaches et des veaux, on élève des cochons, des poules, des oies, des canards et des lapins, des moutons aussi parfois mais leur viande n'est pas appréciée dans une région où on mange presque tout le temps du porc.

Dans l'ensemble, les animaux domestiques vivent dans des conditions très difficiles, sans place suffisante, sans lumière, souvent malmenés.

Toutes les dames qui ont eu la lourde tâche de nourrir de grandes familles paysannes jusque dans les années 1960 furent unanimes à déclarer que leurs vies ont été grandement facilitées par l'arrivée du congélateur communal, en 1957 à Fey, et des machines à laver automatiques dans les années 1960. Les frigos sont arrivés peu après dans toutes les familles. Elles ajoutent, presque toutes, que l'arrivée de la pilule anticonceptionnelle dans leur jeunesse aurait changé encore bien plus leur existence mais cela est une

autre histoire. Aucune maison ou presque ne dispose de cuisinière électrique ni d'eau chaude au robinet avant la 2^{ème} guerre mondiale. Les dernières maisons à être pourvues en électricité l'ont été en 1923 pour les familles de Pré Courbe, en 1931 pour les maisons du bois de Bétaz et plus tard encore pour la ferme de Onylons. Certaines maisons alimentées en eau provenant d'une source privée ne reçoivent pas l'eau à la cuisine faute d'une pompe pouvant la mettre sous pression depuis la fontaine qui sert à abreuver le bétail. Et comme on l'a vu dans une autre

Chapitre 1 Les repas

Trois repas, chauds, consistants et abondants sont préparés chaque jour, sur un petit potager à bois qu'il faut rallumer plusieurs fois par jour, même pour chauffer un thé l'après-midi. Les pots thermos n'existent pas encore et les cuisinières d'appoint à gaz sont rares.

Très tôt le matin, les ménagères vont donc préparer un déjeuner qui sera servi vers 06 h 30 avec du café au lait. En plus du beurre, de la confiture et du fromage, on trouve sur la table les restes de viande

La pause de 9 heures

À 9 heures, l'appétit est déjà revenu. Du thé, du pain et du fromage sont servis à la cuisine ou parfois dans la grange.

Le repas de midi

Pendant ce temps, le travail ne manque pas dans la cuisine. Dès 9 heures, la préparation du dîner a déjà commencé pour la maîtresse de maison, une jeune femme en général, aidée par sa belle-mère ou par sa fille, ou encore parfois par une servante quand la maisonnée devient trop grande, et pour autant qu'on ait les moyens de payer les 20 centimes de l'heure qui est le prix du travail à cette époque. Mais les servantes sont utilisées principalement pour faire d'immenses lessives, (une à deux fois par mois

Feuille de Foyard, les appartements ne disposent ni de toilettes intérieures ni de salles de bain. Les dernières salles de bain ont été construites dans les années 1970. Cela est aussi une autre histoire. Les produits pour laver la vaisselle ne sont ni connus ni utilisés avant les années 1920. On met un peu de lait dans l'eau chaude pour laver la vaisselle et des cendres aussi parfois pour laver le linge qu'on frotte à la main avec un gros savon, sur une planche ondulée, avec une brosse à rizette.

des repas précédents, du lard et des roestis aussi parfois dans certaines maisons. Les hommes ont déjà très faim parce qu'ils ont commencé à travailler, le ventre vide, vers 5 heures 30. Dans certaines cuisines, sous la grande cheminée ouverte, de 2 mètres sur 2 mètres qui sert de fumoir à viande, il fait froid et parfois très froid. Il arrive ainsi qu'on déjeune, emmitouflés, par une température intérieure de 4 degrés au plus dur de l'hiver.

pendant la belle saison et une seule fois par hiver). Il n'y a rien en dessous du travail de servante pour des femmes qui ont besoin de gagner leur vie, des veuves en général avant l'arrivée de l'AVS en 1947. Préparer les légumes, peler les pommes de terre, cuire longuement une viande coriace afin qu'elle ne soit pas trop dure pour les fausses dents que tout le monde porte depuis l'âge de 16 ans en général, mettre la table pour 8 à 10 personnes, telles sont les principales tâches des ménagères. Face à l'affluence

des mangeurs affamés, la nourriture est parfois servie dans deux plats, un pour la haut et un autre pour le bas de la table afin de ne pas avoir besoin de faire naviguer un unique plat d'un bout à l'autre

de la table. Rappelons que le haut de table est situé près de l'entrée principale de la cuisine, là où siège le chef de l'exploitation et de la famille.

Le repas du soir

Le repas du soir ou souper est servi vers 17 heures avant la traite des vaches. Parfois lors des foins, des moissons, ou lors de la récolte des pommes de terre, une collation est servie dans les champs vers 15 heures. Le souper sera alors servi après traire, vers 19 h 30 ou 20 heures mais les dames n'aiment pas cet horaire qui les fait terminer leur journée beaucoup trop tard.

Chapitre 2 La cuisine

cheminée d'une des dernières cuisines ouvertes du XXVIII^{ème} siècle visible encore à Fey en 2016, utilisée comme fumoir à viande jusque dans les années 1980 (photo Michel Jaunin)



L'âtre est situé directement sous la grande cheminée de la maison. Les aliments étaient cuits dans des marmites suspendues à des crémaillères jusqu'à l'arrivée des premiers potagers à bois.

Le potager de la cuisine



Tous les aliments sont préparés sur un fourneau à cercles. Il comporte une petite bouilloire en cuivre pour la préparation de l'eau chaude. Trop petit, ce fourneau rend la préparation des gros repas difficile.

Les bute-à-gaz ou les cuisinières électriques n'arriveront dans les cuisines qu'après la guerre dans les cuisines des fermes

fourneau à cercles

Marmites et casseroles

casserole en laiton ou en cuivre réparée au moyen d'un rivet

Lors de la cuisson, les cercles du potager sont enlevés. Les casseroles en cuivre ou en laiton ainsi que les marmites en fonte sont alors au contact direct du feu. Cela assure une cuisson rapide et puissante mais use ces ustensiles qu'il faut réparer souvent comme on peut le voir dans l'illustration ci-contre. Un artisan ambulant, le rétameur, passe régulièrement dans les maisons pour proposer ses services. Il crie « *rétameur, rétameur* » depuis le pas de porte et, selon les réponses, il effectuera des travaux de réparation sur les casseroles et les marmites en posant un gros rivet à l'endroit percé. Ce rivet sera ensuite limé pour assurer une surface plane et étanche. Cette pratique ancestrale du travail du métal par des artisans ambulants est signalée dès le début de l'ère des métaux.



Chapitre 3 Les aliments

La viande

La viande peut se conserver salée dans une toupine spéciale. Ce procédé est connu depuis des temps immémoriaux qui convient pour toutes les viandes. Il suffit de se rappeler de l'histoire de St-Nicolas



toupine pour salaisons

Saint Nicolas et les enfants au saloir

**Ils étaient trois petits enfants
Qui s'en allaient glaner aux champs**

**S'en vont au soir chez un boucher
« Boucher, voudrait-tu nous loger ?
Entrez, entrez, petits enfants,
Il y a de la place assurément. »**

**Ils n'étaient pas sitôt entrés,
Que le boucher les a tués.
Les a coupés en petits morceaux.
Mis au saloir comme pourceaux.**



(etc...)

Que dit le livre de cuisine le plus courant de l'époque ? (*La cuisine de tout le mois, par César Desilvestri-Conod, professeur de cuisine à Ballaigues, Imprimerie la Concorde, Lausanne, 1933*)

166 – Saumure pour salaison des viandes et langues de bœuf- Saumure sèche.

Piquez la viande avec une aiguille assez longue et grosse et roulez-la dans le sel mélangé d'une cuillerée de salpêtre et de sucre fin. Empotez la viande dans une toupine en grès. Recouvrez de sel et compressez avec un poids. Proportions : pour 10 kilos de viande 800 gr. de sel, 60 gr. de salpêtre, 50 gr. de sucre fin. Durée de la salaison : 10 à 12 jours, maximum 15 jours.

La viande de porc

Dans le cochon tout est bon, même les oreilles, la queue et les croupions. Cela est connu depuis l'antiquité. Plus le cochon est gras et plus il est apprécié. Les familles font en général trois boucheries par hiver et parfois on tue deux cochons dans la même journée. Conduit avec force grognements à l'abattoir communal le matin vers 8 heures, le cochon est estourbi d'un coup de merlin ou au moyen d'un masque, appareil à cartouche qui fait pénétrer une tige métallique dans la tête de la bête depuis le front. Il est ensuite saigné. Une partie de son sang est récupéré pour être mangé le jour même. L'animal prend ensuite le seul bain de sa vie dans de l'eau très chaude dans laquelle on a versé un peu de poix de boucherie. Il est alors soigneusement épilé au moyen d'une grosse chaîne qu'on fait passer sous son corps. Les travaux de boucherie et de charcuterie peuvent alors commencer. Il arrive aussi qu'on tue le cochon dans la cour de la ferme et qu'on le charcute à la cuisine ou au lessivier si on en a un, mais cela produit des saletés grasses difficiles à nettoyer. C'est donc au soulagement général que le four communal a été transformé en abattoir en 1954 avant d'être désaffecté au début du XXI^{ème} siècle. Le foie sera mangé à midi ou le soir en émincé, le sang coupé en lamelles sera mangé avec des roestis et de la purée de pommes. La cervelle, fraîchement pelée, sera mélangée à une omelette.

Et aussi curieux que cela puisse paraître, les filets mignons sont hachés avec la viande pour les saucissons.

Quand les dames soufflaient dans les boyaux du cochon

Comment préparer les boyaux du cochon ? Immédiatement après l'abattage, les boyaux du cochon sont apportés aux dames de la maison, dans un bidon, encore tout pleins et tout chauds pour être préparés. Il va falloir assez rapidement les vider, les laver, les peler et contrôler leur étanchéité. Ils seront donc ainsi vidés de leur contenu, lavés sous le robinet de l'écurie ou à la fontaine puis raclés au moyen d'un osier cassé en deux. A la fin de ces opérations, les dames vont s'assurer de l'étanchéité des boyaux en les portant à leurs lèvres et en soufflant dedans. Ramenés sans tarder à l'abattoir, ils seront utilisés, selon leur calibre, pour la saucisse à rôtir, la saucisse aux choux, les saucissons ou les boutefas.

Les familles se trouvent alors avec une grosse, voire une très grosse quantité de viande, qu'il faut conserver le plus longtemps possible. Les jambons, salés puis séchés, peuvent attendre assez longtemps. Il en est de même des saucissons et des boutefas qui passent du fumoir à la cave où ils restent suspendus assez longtemps. La saucisse aux choux, plus légèrement fumée, doit se manger assez rapidement. Il arrive cependant parfois que des asticots tombent tout seuls d'un jambon pas assez bien salé ou qu'on trouve un boutefas vidé de sa chair par des souris qui ont trouvé moyen de suivre la ficelle qui le suspend au plafond de la cave. Mais que faire de la viande fraîche qu'on ne peut pas manger entièrement

tout de suite ? En l'absence de frigo, on suspend les rôtis ou la saucisse à rôtir à l'extérieur de la maison, derrière les volets pour autant qu'il fasse suffisamment froid. Un système d'échange de viande fraîche existe à l'intérieur du village. Lors de

chaque boucherie, une certaine quantité de viande fraîche est apportée à une ou deux familles apparentées ou amies qui rendront la pareille à leur tour lors de leurs boucheries.

La viande de bœuf par le système de l'assurance du bétail de la société de Laiterie

Les vaches sont des animaux de rapport qu'on conserve tant qu'elles donnent du lait et des veaux.

Les veaux sont destinés à devenir des génisses puis des vaches. Les taurillons, dont on ne garde qu'un individu pour la reproduction, sont destinés à l'abattage dès que le moment sera venu.

Les familles paysannes mangent tout de même la viande de bœuf, de vache plus exactement. Lorsqu'une bête est accidentée, ou qu'elle menace de sauter en raison de problèmes digestifs consécutifs à une trop grande absorption d'herbe fraîche, elle est abattue en urgence par le boucher du village dans l'abattoir communal. Si la viande est jugée consommable, par l'institut Galli-Valerio à Lausanne, elle est débitée en autant de lots qu'il y a de sociétaires de la Société de Laiterie puis distribuée à ces mêmes sociétaires, en proportion du nombre de

leurs bêtes. Les sociétaires vont acheter cette viande pour un prix assez modéré. Quelques bas morceaux, le foie et la queue, notamment, sont misés dans l'abattoir et achetés par des familles à revenu modeste qui peuvent ainsi se procurer de la viande à bas prix. Et c'est ainsi qu'arrivent dans les cuisine souvent en fin de soirée de gros paniers de viande dont la qualité généralement médiocre est en relation avec l'âge de la bête abattue. Cette viande qu'on ne peut pas conserver doit être mangée le plus rapidement possible, et c'est ainsi que pendant deux ou trois jours on mange du bœuf à tous les repas. Dans tous les cas, chaque famille pense que les bons morceaux ont été attribués aux voisins. Le produit de la vente est versé en suite au propriétaire de la bête abattue et le comité de Laiterie s'en va manger les entrecôtes au Café.

Vaches qui gonflent, vaches qui sautent

La digestion des vaches est un phénomène très complexe qui peut se bloquer et conduire à la mort des ruminants. Les gaz de la digestion des vaches ne peuvent sortir que par l'arrière et une évacuation par l'œsophage est impossible. Lors que l'animal a trop mangé ou mangé trop rapidement un fourrage très nourrissant, il arrive qu'il gonfle. Les gaz s'accumulent dans la panse sans pouvoir en sortir, ils compriment les poumons ou font éclater l'intestin, entraînant une mort douloureuse et très rapide.

Lors de la rentrée des champs où les vaches ont pâturé, les paysans repèrent très rapidement les animaux qui sont en train de gonfler. Cela se produit en général en fin d'après-midi, juste avant le retour à l'étable. Il arrive même parfois qu'on trouve une bête qui a sauté, morte dans un champ parmi le troupeau.

Comme la viande est inconsommable dans ces circonstances, c'est évidemment une grosse perte pour les paysans. Il y a deux moyens d'éviter les décès mais il faut agir très rapidement. Le premier moyen est de faire ingérer à l'animal qui gonfle une *bouteille*. Cette *bouteille* qui est réclamée à grands cris est préparée à la cuisine en urgence. Elle contient de l'huile, du café et de la goutte. Il faut ensuite la faire boire de force à la vache qui n'en pas trop envie.



Cela détend assez rapidement les voies digestives. Mais si l'ingestion d'une ou de deux bouteilles ne donne aucune résultat, il faut avoir recours alors aux grands moyens sans faire venir le vétérinaire dont les honoraires représentent de gros frais pour les petites exploitations.

trocart et canule vétérinaire

On va donc percer la panse de la vache avec un trocart à un endroit précis assez près de la colonne vertébrale. Les paysans le font eux-mêmes ou alors demandent l'aide d'un paysan qui a l'habitude de le faire. A Fey, Marcel Laurent-Brochon (1906-1960) et Marcel Laurent-Péguiron (1910-1986) effectuent volontiers cette opération délicate. Une fois la panse perforée, du gaz va sortir assez fortement ce qui contribue à dégonfler la vache. Après le gaz, c'est un liquide qui sent très mauvais qui commence à gicler. Pour accélérer la manœuvre, il faut peser assez fortement sur la panse pour aider à l'évacuation des gaz et des liquides qui se répandent un peu partout et surtout sur les salopettes de celui qui a manié le trocart. Pour éviter que l'orifice ne se referme trop rapidement, on y introduit une canule. Pendant ce temps-là la vache, attachée à sa place, attend sans trop manifester sa douleur que la situation s'améliore. En général, les vaches survivent à cette opération. Mais depuis la fin des années 1950, ce sont les vétérinaires qui ont été appelés dans ces situations urgentes. Les paysans ont aussi modifié les habitudes alimentaires des vaches et il semble que ce grave problème soit devenu très rare de nos jours.

Chapitre 4 Les végétaux

Jardins et plantages

Dans le village de Fey, les clos sont situés à l'intérieur de la localité, ce qui laisse la place pour d'immenses jardins cultivés à la force du bras et fumés avec des engrais maison, le fumier, le purin ou le lisier. Si la famille est grande, un ou plusieurs plantages viennent s'ajouter aux jardins.

Le lisier de porc est connu pour ses propriétés fongicides et c'est pourquoi certaines ménagères n'hésitent pas à y tremper divers plantons avant de les repiquer au printemps.

Fumier, purin et lisier

Rappelons que le fumier contient la paille et les matières, le purin les liquides et le lisier les matières et les liquides surtout en ce qui concerne les porcs.

Les légumes

En plus des légumes de saison, beaucoup de haricots poussent dans les jardins et plantages, un des seuls légumes qu'on peut faire sécher. Si les jardins sont entourés d'une clôture afin que les poules n'y pénètrent pas, il n'en est pas de même des plantages situés parfois loin des

fermes. Et c'est ainsi qu'une ménagère qui se rendait bravement en Taburdet pour cueillir les haricots à berclures de son plantage a eu la surprise en arrivant au lieu-dit Repia de trouver une autre dame ayant aussi une grande famille à nourrir qui récoltait des légumes qui ne lui

appartenait pas. Elle n'a pas eu d'autre choix que de s'en retourner chez elle le panier vide sans rien dire. On fait aussi pousser des nombreux choux qui sont des légumes mangés depuis la nuit de temps. Ils sont assez nourrissants et résistent aux maladies et au froid. Les poivrons et les concombres ne sont pas encore diffusés dans nos régions et d'ailleurs personne ne

voudrait manger ces légumes qui remontent de l'estomac lors de la digestion.

L'absence de tomates en hiver rend les aliments assez ternes. On peut bien en faire des conserves mais c'est un travail long et difficile. C'est pourquoi les légumes comme les côtes de bettes ou les raves sont souvent apprêtés en sauce blanche.



Mon petit chou, mon petit chou, mon chou chou

Notons au passage que le chou est le seul légume qui soit passé dans le langage courant avec une connotation affective favorable sous l'expression *mon chou* ou *mon petit chou* parce que *courge* et *tomate* sont des noms de légumes utilisés en d'autres circonstances et avec d'autres intonations (et aussi, *tourte*, *saucisse*, *boudin*, *vieille couenne*, *cruche* et *toupine*, pour rester dans l'alimentaire)

La compote aux raves et la choucroute

Si les récoltes de raves et de choux sont abondantes, les ménagères trouveront encore le temps de fabriquer, avec des râpes spécifiques, de la compote aux raves ou de la choucroute dans de grosses seilles en grès d'où elles ressortiront très salées et qu'il faudra laver à l'eau chaude avant de les cuire longuement.



râpes à choucroute et à compote (famille P. Jaunin)



Les raves ou les choux râpés sont déposés dans la seille avec beaucoup de sel. On dépose une planche par-dessus avec une pierre pour comprimer le tout et on attend. Avant de la cuire longuement, il faudra laver la compote ou la choucroute sous l'eau chaude pour la débarrasser de son excédent de sel.

seille à compote ou à choucroute (famille J.-M. Laurent)

Les pommes de terre, le riz, les haricots en grains et le maïs

Cultivées en abondance, les pommes de terre sont bonnes à tout faire, chacun le sait. Cet aliment nourrissant est servi sur les tables parfois aux trois repas de la journée, sous toutes ses formes possibles, purée, rôties, rissolées, en gratin etc.... C'est la variété bintje qui a la préférence. Le riz, quant à lui, est un aliment peu coûteux qui est cuisiné pour varier les

repas. Seules une ou deux variétés sont en vente dans notre région. Les haricots en grains, fayots ou soissons, quoique très nourrissants, ne sont consommés qu'occasionnellement et le maïs, cuit en polenta, est considéré, avec mépris, comme immangeable et comme de la nourriture pour étrangers.

Les fruits

Tout se récupère dans les immenses vergers qui ceignent le village. En une période où presque toute la population se rendait chaque dimanche à l'église pour un culte qui pouvait durer jusqu'à une heure et demie, une famille peu pratiquante était connue pour profiter de ce moment-là pour aller voler des fruits sous les arbres en l'absence du contrôle de leurs propriétaires. Et si ce n'était pas la saison des fruits, on trouvait toujours

des bûches à dérober dans des bûchers situés dans des endroits peu visibles. Un marchand de primeur passe chaque semaine au village avec son petit camion. Les fruits comme les bananes ou les oranges sont achetés à la pièce, une ou deux bananes pour les enfants, quelques oranges ou mandarines à Noël et c'est tout. Des dattes et des figues sèches sont en vente dans les épiceries vers Noël.

Une curieuse façon de manger des cerises



Jusqu'au milieu du XX^{ème} siècle, il est courant de manger les cerises avec leurs noyaux. Les gens considèrent que cela nettoie l'intestin. Mais il arrive qu'en cas de trop grosse consommation, des problèmes intestinaux faciles à imaginer apparaissent. Dans ce cas, on dit que le grand-père ou la grand-mère sont *empépennés*. Il faut attendre que cela passe et cela passe tout naturellement avec quelques effets surprenants.

De plus, il était couramment admis que boire de l'eau après avoir mangé des cerises pouvait être mortel. Il n'en est rien. C'est une menace qui était faite dans les régions à cerises pour empêcher les cueilleurs de descendre de leurs échelles pour boire de l'eau ce qui ralentissait la cueillette.

Chapitre 5 La volaille et les œufs

Les poules et leurs œufs

Le millier de poules du village pondent leurs œufs plus ou moins abondamment selon les saisons. A certaines périodes,

vers Pâques notamment, on ne peut pas les consommer au fur et à mesure. Il faut donc tenter de les conserver.

Pour conserver les œufs consultons un livre de cuisine de l'époque (Nos bonnes recettes par Laure Mellet-Briod, maîtresse d'enseignement ménager, Payot 1942)

442. Comment on peut conserver les œufs

C'est au printemps qu'une ménagère a tout intérêt à mettre des œufs en conserve. Il est indispensable pour cela qu'ils soient de première fraîcheur.

Pour conserver les œufs, il faut que les pores de la coquille soient bouchés afin que l'air ne puisse pas pénétrer.

Si l'on veut conserver des œufs pendant 3 à 4 semaines on peut :

- 1. Les enfouir dans du son ou de la sciure**
- 2. Les envelopper de papier**
- 3. Les badigeonner avec de l'huile ou de la paraffine.**

Rappelons que jusque dans les années 1970, durant la belle saison, les poules n'ont pas la permission de sortir des poulaillers avant 17 heures. Cette réglementation est sévèrement contrôlée par René Laurent, préposé communal à de nombreuses petites tâches. Il fait régulièrement le tour des poulaillers, même dans les maisons foraines, parfois à 7 heures du matin, et dénonce les contrevenants qui reçoivent 5.- francs d'amende dont 2.- francs lui seront reversés à titre de salaire. Lorsque les poules ont fini de pondre au bout de deux ou trois ans, on leur coupe la tête, vite,

vite, avant qu'elles ne *péclotent* et qu'elles ne puissent plus être mangées. On les fait bouillir ensuite longuement parce que leur chair est devenue dure et elles finissent en poule au riz. Un marchand ambulant vient aussi régulièrement acheter les œufs dans les exploitations agricoles. Cela représente l'argent de poche des ménagères qui n'en reçoivent en général pas du tout de leur mari.

Il arrive aussi qu'on élève pour leur viande, des oies, les dindes, des canards (avec une préférence pour les canards muets) mais ces volatiles sont plus difficiles à élever que les poules.

Les renards aiment les poules qui n'aiment pas les renards

Fermer les poules en fin de journée est une nécessité. Les renards viennent très régulièrement faire la nuit le tour des poulaillers. Si la porte est ouverte, ils tuent toutes les poules et le coq en leur coupant la tête. Ils emportent ensuite dans la forêt toutes les bêtes qu'ils peuvent transporter. Et c'est ainsi qu'on peut voir parfois, des poules sans tête, abandonnées au bord des chemins par des renards fatigués et repus qui ont été dérangés par le jour qui se lève.

Chapitre 6 Le sucre et les confitures

Le sucre



pain de sucre en emballage de papier bleu

Le sucre blanc s'achète en pains de sucre qu'on casse en très petits

morceaux pour sucrer les boissons. Le sucre en poudre ou en morceaux n'est pas encore très diffusé dans nos régions. Les pains de sucre se déposent tels quels dans de grosses marmites dans lesquelles ils fondent tranquillement au milieu des fruits destinés à la confiture. Les pains de sucre sont des prix fréquents et appréciés

dans les lotos. Le sucre brun se présente sous la forme de sucre dit candi, en morceaux caramélisés, ou sous forme de

cassonade pour sucrer les gâteaux à la courge.



Une bien curieuse manière de sucrer le thé

Une ménagère de Fey née en 1900, a raconté que dans son enfance, en visite avec sa mère, elle avait été reçue par une vieille dame qui, lors du thé, avait sorti du sucre de sa table de nuit qui contenait aussi son pot de chambre et qu'après en avoir déposé des morceaux dans les tasses, elle avait brassé le liquide avec son doigt.

Les confitures

La fabrication des confitures est un très gros travail pour les ménagères. Confitures aux quatre fruits, groseilles, raisinets, cerises et rhubarbe si ces fruits ont poussé en même temps et surtout aux pruneaux, fruits assez gros et faciles à ramasser sous les pruneautiers. Ces confitures sont conservées au grenier dans de grosses toupines de cinq litres et même davantage. Il existe dans toutes les maisons des appareils pour dénoyauter

les cerises, occupation pour les enfants ou les personnes âgées qui trouvent parfois que l'opération se fait plus rapidement avec une simple épingle à cheveux.

Il arrive aussi assez fréquemment que les ménagères trouvent encore le temps, parfois le dimanche après-midi, pour aller cueillir des petits fruits, mûres et framboises, dans la forêt pour en faire des confitures.

Chapitre 7 Les boissons

Le vin, le cidre, la goutte et la lie

Le vin est bu uniquement par les hommes, dans les deux cafés du village, l'Union et le Central, en vin ouvert, dans de très petits verres sans pied. Les femmes n'en boivent pas ou très rarement. Les paysans n'achètent pas de vin, sauf pour les jours de boucherie ou en période du battage en grange, période où des travailleurs extérieurs à la famille viennent aider à des tâches qui demandent beaucoup de main d'oeuvre. Il s'agit d'un vin d'une qualité très médiocre et quand on parle de *vin de mécanique*, chacun sait de quoi il s'agit. Quelques rares bouteilles apparaîtront sur la table pour Noël ou le Nouvel-An mais c'est tout. Comme il faut tout de même une boisson autre que de l'eau pour désaltérer les travailleurs dans les champs, on presse les pommes ou certaines poires au

pressoir communal pour en faire du cidre. Le jus de pommes pasteurisé n'est pas fabriqué dans nos régions à cette époque. Le cidre est une boisson faiblement alcoolisée qui se forme toute seule dans de vieux tonneaux en chêne récupérés chez des marchands de vin. On le coupe avec de l'eau pour le servir aux champs pendant les foins, les moissons ou la récolte des pommes de terre. Le cidre est bu continûment dans la journée, par petits verres, par ceux, et ils sont nombreux, qui ne peuvent pas travailler sans boire de l'alcool et qui n'ont pas le moyen d'acheter du vin à l'épicerie.

Le cidre qui n'a pas été bu durant la saison chaude est distillé en hiver pour en faire de la lie qui est surtout mélangée en petite quantité à la farce des saucissons.

On fabrique des alcools blancs à partir des fruits des vergers qu'on broie au pressoir et qu'on laisse fermenter dans des tonneaux de bois. Les propriétaires de bovins sont dispensés du paiement de la lourde taxe fédérale sur les alcools parce que ces alcools blancs sont utilisés lors

des arrêts de rumination et aussi pour désinfecter les plaies des animaux qui se blessent souvent à l'écurie ou dans les pâturages. Certains hommes en boivent aussi en pensant que c'est un remède contre les refroidissements.

La résinée ou raisiné ou rasinée



Afin de se procurer un produit sucré à bas coût, on cuit le jus de pomme ou de poire très longuement dans plusieurs chaudrons jusqu'à ce qu'il s'épaississe. Il devient ainsi brun très foncé et très sucré. Ce liquide très épais se conserve presque indéfiniment dans les toupines ou des bouteilles. Il sera consommé en gâteau ou en condiment sur des omelettes ou même sur des pommes de terre bouillies. On ne peut cependant pas utiliser n'importe quel jus de pomme ou de poire. Il risquerait de rester liquide sans jamais s'épaissir.

cuisson de la rasinée dans les années 1980

Les poiriers d'Argovie, une variété en voie de disparition

Ces grands arbres donnent de petites poires à cidre dont la chair est immangeable. Il y en avait un grand nombre dans les vergers du village dans les années 1950. Il n'en reste plus que quelques-uns, malades et affaiblis, qui ont tous beaucoup souffert de la sécheresse de 2003.



La limonade

On arrive à fabriquer une très bonne limonade très simplement avec du tilleul et des fleurs de sureau qu'on laisse macérer dans de l'eau sucrée au soleil dans des

toupines. La limonade qui en résulte devient pétillante au bout de quelques jours. Parfois elle tourne et devient gluante. Il ne reste alors plus qu'à la jeter.

La limonade maison

Ingrédients pour 5 litres d'eau

- 500g de sucre
- 1 poignée fleurs de tilleul ou de sureau
- 2 gros citrons coupés en tranches
- 1 poignée de raisins secs
- 1 cuillère de vinaigre
- 1 cuillère de riz

Laisser reposer trois jours au soleil dans une toupine en brassant souvent.

Le café et la chicorée

Ce produit colonial, rare et cher, est coupé avec de la chicorée. Pendant la guerre, lors des périodes de pénurie, il a été remplacé par de l'orge torréfiée qui donnait après percolation un liquide noir dont le goût était sans rapport avec celui du café. Dès que cela a été possible, soit dès la fin de la guerre, certaines familles ont fait l'achat de café vert, en grains non torréfiés, dont on disait qu'il pouvait se

conserver 100 ans sans perdre son goût. Encore fallait-il savoir le torrifier, ce qui se faisait en chauffant doucement les grains dans une boîte de conserve usagée en l'agitant de telle façon que les grains ne soient pas brûlés, chose fort difficile. Le café est largement mêlé de chicorée en poudre dont on accentuait la couleur par de l'arôme, poudre très noire, sans goût particulier.



La plupart du temps, le café est acheté en grains et moulu directement dans les magasins. Le café au lait est la boisson principale des familles paysannes. Il contient beaucoup plus de lait que de café. Il se boit le matin au déjeuner qui a lieu vers 6 heures 30 ou 7 heures au plus

tard, et aussi lors du souper qui est servi vers 17 heures et même parfois vers 16 h 45 pour avoir assez de temps pour la traite des vaches.

La boisson de prédilection des dames reste néanmoins le thé.

Chapitre 8 Les produits laitiers, la farine, la pâtisserie, le pain

Le lait

Le lait est coulé à la laiterie deux fois par jour avec un horaire plus ou moins strict. Le matin surtout, le laitier veut recevoir son lait à l'heure fixée pour pouvoir

commencer la production de son gruyère. Les laitiers Moser puis Pahud rouspètent un peu, mais pas trop, lorsque des paysans livrent leur lait en retard mais ils

le prennent tout de même de crainte de perdre de la matière destinée à la fabrication du fromage. Comme les vaches ne mangent que de l'herbe et du foin, le lait est de très bonne qualité. Le lait provenant d'une traite manuelle ne

contient que peu de mauvais germes pour autant que les bidons et boilles soient lavés très proprement, ce que le laitier ne manque pas de contrôler très régulièrement.

Le fromage

A Fey, on mange du gruyère de très bonne qualité fabriqué dans la laiterie du village. Le laitier vend aussi des vacherins en hiver et parfois des tommes, des yoghourts nature aussi, à la pièce dans des gobelets en verre consignés. L'emmental est unanimement considéré comme de la *gomme à Suisses*

allemands. Des marchands ou des marchandes ambulants viennent vendre, dans des gros paniers, des tommes ou des reblochons mais seulement en hiver. Les membres de la société de Laiterie ont aussi l'obligation d'acheter une certaine quantité de fromage fondu fabriqué à partir de gruyère déclassé.

La crème

Très abondante en certaines périodes, la crème est parfois transformée en caramels mous très appréciées par toute la famille et tout particulièrement par les enfants.

Dit-on « une caramel mou ou une caramel molle » ?

Rappelons que si on dit **une caramel**, au féminin, c'est parce que c'est l'abréviation de l'expression **une pastille au caramel**. Le caramel, au masculin, est un produit résultant de la fonte et du brunissement du sucre à feu vif. Le caramel devient mou si on y ajoute de la crème. Coupé en morceaux, il passe au féminin. De même on dit ...« tu me scies **la caramel** ...», au féminin. Ce n'est pas le seul mot de la langue française qui est utilisé au masculin et au féminin. On dit aussi **une poire curée** ou un **poire curé**.

Le beurre

Le beurre est fabriqué à la maison avec des barattes à mains. Le beurre est présent sur la table au déjeuner et au souper. Les yoghourts sont peu connus dans nos régions. On utilise beaucoup de beurre pour la pâtisserie qui est entièrement fabriquée à la maison ou pour la crème au beurre très nourrissante. Il arrive fréquemment qu'on mange du fromage avec du beurre dessus, même si ce n'est pas l'usage, d'où la chanson moqueuse et répétitive ci-contre.



Cunégonde veux-tu du fromage ?

**Cunégonde veux-tu du fromage ?
Oui, maman, avec du beurre dessus.
Mais, ma fille, ce n'est pas l'usage.
Bon, alors, mettez-vous le dans le ...**

**Cunégonde veux-tu du fromage ?
Oui, maman, avec du beurre dessus.
Mais, ma fille, ce n'est pas l'usage.
Bon, alors, mettez-vous le dans le ...**

(etc...etc...)

La pâtisserie

Comme les produits laitiers sont abondants et gratuits, toute la pâtisserie, riche et nourrissante, est fabriquée à la maison, à base de farine, de sucre et de crème ou de beurre. Et c'est ainsi que du taillé aux greubons, du taillé levé, des tresses, des gâteaux sont cuits dans le four communal sur de très grosses plaques en fer. Les fours des potagers à cercles sont trop petits pour les quantités à cuire. La pâte à gâteaux est pétrie avec du saindoux et de la farine qui provient du moulin des Engrins. Selon les saisons ou



les circonstances, les ménagères sont tout aussi bien capables de préparer les merveilles, des bricelets, des beignets pour les brandons ou même des beignets à la rose et toutes sortes de cakes. Les merveilles qui demandent une longue préparation représentent, avec les bricelets, une pâtisserie de choix qui est confectionnée pour les grandes occasions familiales, baptêmes, confirmations, mariages. Mais il est connu que les meilleures merveilles sont celles qu'on fabrique chez soi parce que celles des voisines sont molles, trop grasses, pas assez sucrées, trop pâles.... Mais on les mange quand même.

fer pour beignet à la rose

La farine

La farine provient du moulin des Engrins où le meunier, André Bonard, fait sa mouture lui-même. Il n'en fournit qu'une sorte, de la blanche, en sacs de 5 ou 10 kilos qu'il vient livrer dans les maisons en

même temps que le blé dénaturé pour les poules et le son pour les cochons. Le moulin des Engrins est resté en activité jusque dans les années 1977 ou 1978.

Le pain à prix réduit par le système des cartes de mouture

Le pain est parfois pétri à la maison et cuit au four communal mais c'est un trop gros travail parce qu'on doit cuire et conserver de très grandes quantités de pain en attendant la prochaine utilisation possible du four. Les paysans livrent donc une certaine quantité de froment au moulin des Engrins où il sera transformé en farine. Cette farine est ensuite livrée directement à la boulangerie où elle est panifiée, les paysans n'ont plus alors qu'à payer la panification et le cuisson du pain au boulanger. Les achats de pain sont notés sur une carte qui est perforée à chaque achat. La boulangerie de Fey prépare du pain mi blanc, des croissants, des petits pains au lait quelques pâtisseries et c'est tout.

Le four communal

Les cuisines les plus anciennes et les plus pauvres ne possèdent ni potager à bois ni four à pain. Un feu brûle directement dans l'âtre sous les marmites suspendues à une crémaillère. C'est pourquoi la commune possède un four communal qui occupe le local de l'actuelle chocolaterie. Lorsque le four est bien chaud, on y cuit le pain maison. Un peu moins chaud il sera utilisé pour les gâteaux et enfin, lorsque la température aura baissé, pour les tourtes. Toutes ces nourritures sont amenées au four sur de très grosses plaques de cuisson rondes, posées sur une brouette ou dans un petit char.

Chapitre 8 Les graisses et les huiles

Le saindoux

Le saindoux est fabriqué à la cuisine immédiatement après la boucherie. Le lard coupé en cubes est mis à fondre sur le potager de la cuisine dans une grosse casserole puis versé dans des toupines en grès. Il se conserve très bien. Il servira principalement pour rôtir les pommes de

terre dans la poêle et pour la pâte à gâteaux. Les greubons qui restent au fond de la marmite seront hachés pour le taillé. Le saindoux est aussi utilisé pour conserver, dans des toupines, les œufs cuits et la saucisse, noyés dans la graisse.

Les huiles

L'huile est utilisée pour la sauce à salade et aussi pour rôtir la viande. Il s'agit le plus souvent d'huile d'arachide qu'on achète dans les bouteilles réutilisables emballées dans du papier foncé opaque à la lumière. La culture du pavot a été introduite pendant la 2^{ème} guerre pour en tirer de l'huile en l'absence de l'huile d'arachide et avant que des variétés de colza ne soient

mises en culture. Cette culture devait avoir une certaine valeur puisque des agriculteurs qui avaient semé un assez grand champ de pavot en Taburdet ont trouvé leur récolte fauchée et ramassée de nuit par des voisins pas trop honnêtes. Même si les maraudeurs ont été découverts, plainte n'a pas été déposée.

L'huile de pavot (*papaver somniferum*)

L'huile d'œillette ou huile de graines de pavot, est extraite d'une variété botanique que l'on désigne aussi sous les noms de pavot noir ou pavot bleu. Sa culture est autorisée contrairement à celle de la variété *album*, ou pavot blanc, qui fournit l'opium. Ses graines, largement utilisées dans l'alimentation ne contiennent qu'une très faible quantité d'alkaloïdes. Il en va de même de l'huile qu'elles produisent : l'huile d'œillette

Rappelons que les produits opiacés sont extraits d'une résine qui coule des capsules de pavot et non pas des graines (source wikipedia).



Huile de colza

L'huile de colza avait fort mauvaise réputation à ses débuts. Elle était accusée de provoquer des infarctus ce qui n'était pas faux.



Colza (*brassica napus*)

Jusque dans les années 1970, l'huile de colza avait une teneur en acide érucique d'environ 45 %, molécule toxique chez l'animal à ce taux. De nouvelles variétés de colza ont été mises au point. Elles sont dépourvues d'acide érucique, qui s'était révélé nocif pour le cœur (source wikipedia)

Chapitre 9 Les commerces

Les boucheries / charcuteries

Deux bouchers charcutiers effectuent une tournée dans notre village. Il s'agit de la boucherie Bissat à Bercher et de la boucherie Pidoux à Echallens. Le patron ou un employé vient prendre les commandes de temps en temps. Les ménages paysans commandent en général du bouilli ou du ragoût de bœuf.

Le commis de la boucherie d'Echallens, surnommé le Gob, fait sa tournée à vélo, rentre comme il peut après un ou plusieurs arrêts dans les cafés. Il fait rire ceux qui le connaissent parce qu'il n'a jamais pu prononcer *saucisse à rôtir*. Il dit seulement sssss alors qu'il arrive à prononcer *saucisse aux choux* sans problème.

Brugère, un bien étrange marchand de poisson

Un poissonnier passe de temps en temps vendre le poisson qu'il conserve dans sa voiture sur un épais lit de glace. Il vend aussi des poissons vivants qui nagent dans des boilles. Il faudra les tuer, les vider, les écailler, et leur couper la tête pour le plus grand plaisir des chats qui les mangeront en *ronnant* d'énervement dans les jambes de la ménagère. Ce poisson vivant, de qualité très inférieure, plein d'arêtes, n'est pas destiné aux enfants en

raison des risques pour leur petite gorge. Après une tournée qui l'a conduit dans de nombreuses maisons et des arrêts dans les deux cafés, le poissonnier Brugère, personnage fort pittoresque, grand, sec, grand buveur et grand fumeur à la voix rauque qui fait peur aux enfants, repartira lorsque son véhicule sera vide, et lui bien plein, beaucoup plus tard.

Les épiceries merceries



En plus de la boulangerie, le village compte deux épiceries, celle de Rose Brochon, ancienne sage-femme, qui a le monopole de la vente du sel à la Croisée et celle d'Ida Vauthey, puis Roulin, Brochon et enfin Martin vers la grande salle. Ces commerces vendent des produits alimentaires qui auraient été

invendables si les dates de péremption avaient existé à cette époque. La vaisselle et les produits de mercerie se vendent assez bien en une période ou presque tous les habits sont fabriqués à la main, à la maison et où on n'a pas le moyen de se payer un billet de train pour aller à Lausanne. Les clients achètent peu, souvent à crédit, en notant leurs achats dans un carnet. Ils oublient parfois de venir payer leur facture à la fin du mois. La boulangerie ne fait pas de meilleures affaires, le pain se cuisant au four communal et la pâtisserie à la maison. Un boulanger se suicidera d'ailleurs dans les années 1920 de pauvreté et d'alcoolisme.

photo entrée et vitrine de l'épicerie Martin à la route d'Echallens (fermée en 1973 ou 1974)

On n'arrête pas le progrès mais on aimerait bien l'arrêter

Certaines communes interdisent les machines aux entreprises soumissionnaires. Après la guerre, un député radical tente d'empêcher l'implantation des magasins Migros dans le canton de Vaud. A la même époque, ce corps électoral vaudois rejette, à une faible majorité, une initiative populaire demandant l'interdiction d'ouvrir des grands magasins, initiative soutenue par l'ensemble des partis vaudois. Les socialistes, visant la protection de la main d'œuvre locale, voulaient, dans les années 1930, lutter contre le machinisme et le travail des femmes. Ils interviennent par l'un de leurs députés pour prohiber les pelles mécaniques sur les chantiers.

d'après « La politique vaudoise » d'Olivier Meuwly

Les déchets

Les exploitations agricoles ne produisent que peu de déchets ménagers. Les déchets de la cuisine sont mangés par les poules, les lapins, les chats, le chien et les cochons ou finissent sur le tas de fumier. Comme on fait du feu au moins deux fois par jour à la cuisine, le potager de la cuisine fait office d'incinérateur y compris pour les petits os et les arêtes

de poisson. Les plus gros os sont jetés dans le bas du jardin. Quand ils seront tout blancs et suffisamment nombreux, on en remplira un sac de jute qu'un marchand d'os viendra chercher de temps en temps, au prix de 2.- francs le sac. Cette petite somme représentera l'argent de poche des enfants de la maison qui se sont chargés de les réunir.

Chapitre 10 La famille, les intrus et les visites

La famille

Tout se passe en famille. On parle très peu à ses voisins surtout depuis les bringues du remaniement de 1936. Les hommes communiquent davantage avec les autres agriculteurs en raison des

travaux. Quand une femme parle à un homme dans la rue, c'est toujours avec des parents proches, au moins un cousin, sauf nécessité.

Les intrus

Peu de personnes entrent dans les maisons en dehors des membres de la famille auxquels elles sont toujours ouvertes. Le pasteur de Bercher effectue assez régulièrement des visites pastorales dans toutes les maisons. Ces visites sont perçues comme des inspections par les ménagères. Jusque dans les années 1960, il n'y avait qu'un seul catholique à Fey, à part les ouvriers saisonniers italiens. Le docteur Champod de Bercher entre aussi parfois pour des visites à domicile mais le moins souvent possible

parce que les adultes n'ont pas d'assurance contre la maladie ni contre les accidents et que les 8.- francs demandés pour une consultation médicale représentent un grosse somme d'argent. L'assurance infantile est cependant obligatoire depuis l'âge d'aller à l'école. Pour les agriculteurs adultes et leurs familles l'assurance dite Rurale deviendra obligatoire dans les années 1970. Le peintre du village vient y faire quelques travaux de peinture surtout lors de l'installation d'un jeune couple et le

menuisier vient prendre les mesures des défunts pour la livraison du cercueil. Les pompes funèbres ne sont pas requises lors des enterrements mais cela est aussi une autre histoire. En automne, lors du battage en grange, il faut nourrir en plus de la famille, le batteur et ses aides. Les aides, des messieurs seuls en général,

Les visites

L'abondance de la nourriture fait affluer les visites qui se pointent en nombre à la campagne le samedi et le dimanche, sans y avoir été invitées. Personne d'ailleurs n'aurait idée d'inviter les membres de sa famille qui se présentent spontanément, sans s'annoncer, pour manger et parfois pour dormir. Quant aux amis, si on en a, personne n'aurait idée non plus de les faire venir à la maison. On les rencontre dans les cafés. Les dames organisent des thés pour leurs voisines une ou deux fois par année. C'est bien une des seules fois de l'année qu'une personne étrangère à la famille pénètre dans la maison. C'est l'occasion de juger de la manière dont les intérieurs des voisines sont tenus et d'émettre ensuite bien des critiques. Lorsque le feu brûle fort dans le fourneau, on dit qu'il annonce les visites. Que ce dicton soit vrai ou pas, on voit souvent arriver, surtout le dimanche après-midi par le train de trois heures, ou en voiture, pour ceux qui en possèdent, fils, filles, petits-enfants, cousines, cousins, éloignés parfois, qui viennent trouver la grand-mère

s'attardent à la cuisine après le repas du soir et, en l'absence des hommes de la maison occupés à la traite, font rire les dames qui n'ont pas souvent l'occasion d'entendre des histoires coquines ni l'occasion de voir de près d'autres hommes que leurs pères, leurs maris ou leurs fils.

ou la tante. Ils auront droit à un thé dans la belle chambre puis seront invités immédiatement après au souper qui a lieu vers 17 heures, repas pour lequel la fille ou la belle-fille sortira la nappe de mariage, l'argenterie et pour lequel aussi il faudra aller chercher en vitesse des saucissons ou un boutefas dans le fumoir. Selon la saison, les visiteurs repartiront avec des œufs frais ou une salade du jardin. Ils remercient du bout des lèvres, annoncent qu'ils auront plaisir à revenir et ne manquent jamais de le faire sans rien apporter. Et c'est donc souvent par un gros relavage de vaisselle que se termine pour les dames une semaine qui en toute saison a déjà été fort chargée. D'invitations en retour, il n'en faut point attendre, les cousins de la ville n'ont ni jardin ni poulailler et ils n'aiment pas les visites. Pendant la guerre, la récupération gratuite par ces mêmes cousins des coupons de ravitaillement est très prisée, surtout celle des coupons de restaurant qu'on n'a de toute façon pas le moyen d'utiliser à la campagne.

Chapitre 12 Un gros problème de santé lié à l'alimentation de cette époque, les caries dentaires

L'arrivée du sucre raffiné en quantité industrielle et à bas prix dans nos campagnes à la fin du XIX^{ème} siècle ou avant n'a pas été une bonne chose pour la santé des dents. L'absence d'hygiène buccale et la méconnaissance des facteurs favorisant les caries dentaires contribuent au mauvais état des dentures. De plus, la mauvaise habitude de calmer

les enfants avec de l'eau sucrée, ou des bonbons, le soir et la nuit, aggravent le problème surtout en une période où l'usage de la brosse à dent et du dentifrice est presque inconnu. Le lavage régulier et systématique des dents, au moins une fois par jour avant de se coucher, mettra très longtemps à s'imposer dans les campagnes. L'argent, fort rare au début du

XX^{ème} siècle, n'est pas disponible pour des soins dentaires déjà très chers comme de nos jours. Ces soins dentaires sont d'ailleurs souvent médiocres. Les fraises de dentistes sont lentes et douloureuses. Les dentistes n'utilisent pas volontiers les produits anesthésiants parce qu'il faut attendre que leur effet s'en fasse sentir. L'utilisation du plâtre de dentiste, inutilisé de nos jours, produit des brûlures au premier ou même au second degré en durcissant lors de la prise d'empreintes. De plus les cabinets de dentiste sont rares et tous situés en ville. Les dentistes ont toujours fait peur. A cette époque, les

médecins et les dentistes, considérés comme des brutes, ne se gênent pas pour terroriser leurs patients afin de pouvoir les martyriser sans trop de cris (*ablation des amygdales ou arrachage de dents sans anesthésie par exemple*). De plus, la société de cette époque manifeste un léger mépris et c'est faible de le dire pour les filles et les femmes. On fait soigner les dents des garçons mais pas celles des filles. Donc, dentier pour presque tout le monde à 16 ans. Si l'on voit arriver une belle-fille avec un dentier, on est au moins sûr que ses dents ne coûteront plus rien à sa nouvelle famille.

Et enfin le congélateur

En enfin, en 1957 la Société de Laiterie décide de faire construire un congélateur collectif dans l'ancienne laiterie. Le comité de cette société s'est rendu avec les épouses à Schwanden dans le canton de Glaris pour visiter l'usine Therma. Les débuts de la congélation furent assez difficile par manque d'expériences et de conseils mais que de facilités pour la conservation des aliments. Puis vinrent les machines à laver automatiques, les armoires frigorifiques familiales, les cuisinières électriques et la suite du progrès que nous connaissons de nos jours.

Conclusion

A tous ces travaux de production alimentaire s'ajoutent la lessive, le repassage, la couture, les nettoyages, le jardinage, les travaux dans les champs lors des foins, des moissons, des récoltes des pommes de terre et des betteraves, l'accompagnement des troupeaux de vaches, les leçons avec les enfants, les soins aux malades en cas de nécessité, les comptes et les écritures de l'exploitation, le lavage scrupuleux des bidons et des boilles à lait, la nourriture des poules et des lapins, courir après les vaches, les veaux et les poules et la liste n'est pas encore complète. Si les ménagères peuvent avoir congé le dimanche après-midi, pendant que les hommes dorment, elles doivent s'estimer contentes. Rappelons cependant qu'en Suisse romande, les femmes ne sont pas admises à l'étable, domaine réservé aux messieurs, alors qu'en Suisse allemande, il est courant de voir des femmes, surtout les jeunes, traire et soigner le bétail. Les hommes n'en travaillent pas moins, mais c'est une autre histoire.

Les familles paysannes ne manquent donc de rien, produisent presque tout et ne dépensent presque rien, mais ... Aïe ! Aïe ! Aïe ! Quel travail pour les ménagères, sans salaire ni trop de reconnaissance.

Le joli temps passé était-il donc aussi joli qu'on voudrait le croire ?

jml pour la FEFEFE d'après les témoignages de plusieurs familles du village