

VIE A LA CAMPAGNE

CORMERIEU - LE MILLORET

Comme de bons paysans, nos ancêtres avaient la réputation d'être économes, persévérants, fidèles aux traditions, attachés à leurs terres, à leur famille, à leurs hameaux qui regroupaient plusieurs fermes, avec quelquefois un petit bistrot.

Le voisinage était amical ; on s'entraidait ; les travaux fatigants demandaient un nombre important de main d'oeuvre qui à la queue-leu-leu fauchait, fanait ou moissonnait. Est-ce que la vie était plus belle ?

Le bâtiment des fermes était construit en pisé, chaud l'hiver, frais l'été ; le sol était en terre battue. Construction économique : on tirait la terre plus ou moins proche des constructeurs.

La construction devait se faire à la bonne lune, au printemps, à la montée de la sève ; la terre était plus liante à cette saison. Il y eut de belles maisons qui datent du 19^e siècle, prenant la place de vieux bâtiments souvent couverts en chaume.

Je me souviens d'un hangar qui à la ferme Thermoz était couvert de lèche que le vent emportait dans le marais. Mr Thermoz le fit démolir et en reconstruisit un en moellons vers 1926.

On voit de belles maisons dauphinoises comme celles de Messieurs Charton[†] Primard ou Chaize, carrées et bien assises ; elles sont cossues et spacieuses ; plusieurs familles les occupaient.

L'intérieur des petites maisons était moins chatoyant ; le sol en terre battue ou en béton, la cheminée, une petite fenêtre protégée par des barreaux, les escaliers pour accéder à l'étage. Les solives étaient noircies et pour cause ; mais elles rendaient d'innombrables services : on pouvait y suspendre ce dont on se servait tous les jours ; le bayar (pour égoutter les fromages) autour de la cheminée ; le muret servait à entreposer les pots de lait ; on prélevait la crème, et le petit lait servait à faire les fromages. Sous la fenêtre, le potager (cendrier, sorte de dalle percée en son milieu) muni d'une grille où on disposait les braises (avant garde du barbe-cue) pour y réchauffer les aliments ; au milieu de la pièce, la lampe à pétrole suspendue au dessus d'une maie.

*(autre orthographe : Charreton)

La maie, réserve du pain et du fromage ; quelques chaises, des bancs, une commode, des placards dans les murs afin de ranger les assiettes creuses et les fourchettes en fer blanc.

A l'apparition du poêle à bois, la cuisine ne changea pas tout de suite d'aspect. En hiver, une place était réservée à l'établi. Dans une pièce attenante, l'évier en pierre; quelquefois, l'eau arrivait par le miracle du maçon et un robinet débitait quand la source était forte.

Au rez-de-chaussée, une autre pièce servait de cave. A l'étage, deux chambres ; une de celles-ci servait de grenier. Sous le toit, autour de la cheminée, une clôture à claire-voie pour le séchage des noix et des châtaignes.

La vie du ménage était ordonnée : les hommes se consacraient à cultiver la terre, la femme à son ménage, ses volailles ; il arrivait que pour faire "bouillir la marmite" et pour acheter les terrains, elle descendait à l'usine de soierie, devenait une "fabriquante". Quelques hommes avaient des métiers à tisser.

Je me souviens de mon grand-père tissant de la grosse toile jaune avec un bruit infernal faisant trembler planchers et plafonds ; puis, en 1926, les métiers à bras ont été supprimés.

Yvette FRENAIZIN.