

sant de la bataille de Château-Thierry. Il meurt à Paris le 13 janvier 1934.

M. Delebecque, auteur d'un livre sur le général, estime que « dans un pays bien ordonné, qui saurait cultiver ses gloires comme elles le méritent, la vie d'un Marchand serait enseignée, commentée aux enfants et aux jeunes gens. »

Séance du 24 Décembre :

M. CHALOIN : « *Quelques vieux documents.* » M. Chaloin présente quelques vieux documents provenant des archives de la Société et qu'il commente. Ce sont :

1° un diplôme de maréchal-vétérinaire délivré par l'école d'Alfort en 1824 ; les vétérinaires fabriquaient en effet des roues et ferraient les chevaux ;

2° un brevet de sage-femme de 1786 en faveur d'une « matrone » de Saulchery qui avait passé un examen devant le curé et les notables du village ;

3° un brevet de maître-chirurgien de 1763 ;

4° un procès-verbal de réception d'un apprenti mercier-bonnetier-joallier de 1743 ;

5° un permis de chasse de 1810 ;

6° un passeport de 1821 permettant de passer d'un département à un autre ;

7° d'anciens journaux locaux donnant des nouvelles souvent curieuses, parfois amusantes comme la suivante : une représentation au théâtre de Château-Thierry avait réuni si peu de spectateurs que les acteurs furent obligés de verser chacun 3 francs de leur poche pour couvrir les frais.

Une causerie de M. HARDY :

« *La société rurale sous le Consulat et l'Empire : la Ferme* », faite le 26 février 1955.

Les fermes sur lesquelles les archives notariales nous apportent des renseignements relativement précis se répartissent en trois groupes : Vallée et ses abords immédiats, Tardenois, Brie champenoise. Les fermes de quelque importance ne sont pas absentes de la Vallée, mais dans cette région, le vigneron l'emporte sur le cultivateur, tandis qu'avec le Tardenois et la Brie champenoise, nous sommes en plein pays de culture, grande ou moyenne, et le type d'installation nettement dominant, c'est la ferme isolée, largement étalée au milieu des champs, comme dans le Tardenois, ou dressée sur une hauteur, comme dans la Brie, formant dans tous les cas un petit monde à part.

Il n'est pas difficile de se la représenter, car elle est généralement demeurée en place, et, même quand elle s'est agrandie et modernisée, elle est à peu près restée fidèle au plan initial. Elle est tout entière construite autour d'une grande cour, carrée ou rectangulaire, dans laquelle on accède par une large porte charretière, surmontée d'un auvent à double pente. C'est sur cette cour intérieure que s'ouvrent les bâtiments. Du dehors, la ferme, avec ses murs aveugles ou presque, prend des airs de forteresse.

Au milieu du côté opposé à la porte se trouve le corps de logis, habité par le fermier et sa famille. Il comprend, au rez-de-chaussée, la « salle », qui est à la fois cuisine, salle à manger, salle de réunion pour tout le personnel, voire chambre à coucher, le fournil, la laiterie, une ou deux chambres à côté ; à l'étage, deux ou trois autres chambres, dont une qui s'appelle « la chambre à blé » ; au-dessus du tout, des greniers, et au-dessous, la cave.

Dans le prolongement du corps de logis et sur les autres côtés de la cour s'alignent l'écurie des chevaux, l'écurie des bœufs, l'étable des vaches, la bergerie, les « tecqs » à porcs, à l'ordinaire surmontés du poulailler, le cellier, quand une partie du domaine est plantée en vignes, des granges et des hangars, avec le « hourdage » et le « triblis » traditionnels, le tout fréquemment dominé par la tourelle d'un colombier. Les toits sont, pour la plupart, couverts en tuiles. Au milieu de la cour, la mare-abreuvoir et le tas de fumier.

Dans le voisinage immédiat de la ferme s'offrent aux regards un vaste jardin, une ou plusieurs pièces de chènevières, un verger, délimité par des murs de pierres sèches ou des haies vives, le « clos ».

Tout autour s'étendent les surfaces d'exploitation, rayées de chemins de terre et plus ou moins dégarnies d'arbres selon la région. La superficie totale dépasse rarement cent hectares, elle ne descend guère au-dessous d'une cinquantaine. On y distingue les terres labourables, les prés et, le cas échéant, la vigne, mais ce sont les terres labourables qui tiennent, et de beaucoup, la plus large place : par exemple, 67 hectares pour 5 hectares de prés et 20 ares de vignes.

Tandis que la vigne, dans les villages spécialisés de la Vallée, se contente d'une exploitation toute familiale, la culture des céréales ne peut se passer de personnel domestique. Ce personnel d'ouvriers agricoles se divise en deux classes : d'une part, ceux qui sont en permanence attachés au domaine (valets de charrue, bergers, servantes, etc.) ; d'autre part, ceux qui ne sont employés que temporairement, pour la moisson ou pour des travaux occasionnels. Les salaires des uns et des autres ont sensiblement augmenté depuis 1789, et pour diverses causes : notamment, les besoins de l'armée, qui, ayant enlevé à l'agriculture une partie de sa main-d'œuvre, ont rendu plus

exigeants les hommes à gages, la circulation accrue du numéraire, enfin, et si peu que ce soit, le développement de l'industrie et l'appel des villes.

A la moisson, l'usage le plus général est de payer en grain les ouvriers du pays. Il n'est fait exception que pour les « piqueurs » ou « sapeurs », pour la plupart originaires de la France du Nord ou de la Belgique. Le mieux rétribué, c'est l'ouvrier, nettement qualifié, qui est chargé de ranger les gerbes dans les granges et surtout de les assembler en meules parfaitement équilibrées : on l'appelle le « calvernier-entasseur ».

C'est le maître-charretier qui, après le fermier, représente dans la ferme le personnage principal. Il travaille avec les autres domestiques, mais il en a l'entière surveillance, et il dirige les travaux des champs suivant les instructions que le maître lui a données.

Au contraire des petites exploitations viticoles, à qui suffit un âne, la ferme est peuplée de nombreux animaux. Vers la fin du Premier Empire, on ne compte dans l'arrondissement de Château-Thierry que quelque 8.000 chevaux, pour 75.000 dans l'ensemble du département de l'Aisne. Cela pourrait s'expliquer à première vue par une étendue de terres labourables moindre que dans le Soissonnais, le Laonnois ou le Vermandois, mais c'est aussi que l'attelage des bœufs est ici plus régulièrement pratiqué que dans le reste du département.

Les cultivateurs ne se servent des chevaux que comme bêtes de trait, pas du tout comme animaux de bât ; aussi leur faut-il des sujets puissants, pour la plupart boulonnais ou flamands ; le nombre des chevaux par exploitation varie de 4 à 10. Pas de mulets. Un âne seulement par ci par là. Quant aux bœufs, on en compte quatre pour une charrue, mais les fermiers en ont ordinairement six, dont deux se reposent dans l'intervalle des attelées : on élève tous les ans de jeunes bœufs, des « bœuveaux », qu'on attelle vers l'âge de 18 ou 20 mois ; à 30 mois, ils peuvent remplacer les anciens, qu'on revend à des marchands allant de ferme en ferme ; ceux-ci les revendent à leur tour à des vigneronns des coteaux de Reims et d'Épernay, qui, après les avoir engraisés pendant l'hiver et en avoir obtenu le fumier nécessaire à leurs vignes, les livrent à la boucherie.

Il y a des vaches dans toutes les fermes, mais en nombre très limité : 2, 3, 4. Il paraît acquis que cet élément du cheptel, autrefois important dans les grandes exploitations, a fortement diminué à cause des guerres et des réquisitions de bétail qu'elles entraînent : situation qui s'aggrave encore, en 1814 et 1815, à la suite d'épizooties désastreuses.

Les chevaux, les bœufs et les vaches ont leurs noms, dont un inventaire de 1808, pour une ferme de Montigny près Condé-en-Brie, nous donne un échantillon : les juments Boulotte, la Jaune, Péronne, Servante, Javotte, Babette ; les bœufs Fleury,

Cardinal, Gaillard, Blanc-Bonnet, Baillet, Rozoer, Jolly ; les vaches Rougeotte, La Fiotte, La Blonde.

Par opposition à l'élevage des vaches, celui des bêtes à laine accuse un progrès très marqué. Au XVIII^e siècle, on n'en dénombrait qu'environ 4.000 dans le territoire correspondant au futur département de l'Aisne ; en 1813, — et l'on trouve là l'un des effets les plus nets de la politique économique du Premier Empire, — leur nombre s'élevait, pour le seul arrondissement de Château-Thierry, à 100.400. Mieux encore, la race s'est améliorée par l'introduction du mérinos d'Espagne, dont l'initiative revenait au gouvernement de Louis XVI : sur ces 100.400 moutons, il y avait 60.000 animaux de race indigène, 1.400 mérinos purs et 39.000 produits de croisement.

Fort peu de chèvres. Des porcs, mais seulement pour la consommation de la ferme : 3 ou 4 ; c'est par exception qu'on trouve dans une ferme 4 truies et 15 porcs de différents âges. Les volailles sont abondantes : des poules, — 40, 60, 100 par ferme, — mais aussi des dindons et des pigeons ; presque pas d'oies ni de canards. Nulle part, dans les inventaires, on ne signale la présence de lapins. Enfin, les abeilles apparaissent par endroits, mais il faut y voir un luxe, un goût personnel du fermier, bien plus qu'un objet de revenu : deux ou trois « paniers à mouches » dans le verger, pas davantage.

La valeur marchande des bestiaux se révèle fort variable d'année en année. Voici, très approximativement, comment s'établissent les prix moyens : le cheval, 180 francs ; le bœuf, 100 ; l'âne, 40 ; la vache, 60 ; le mouton, 10 ; la chèvre, 6 ; le porc d'un an, 50 ; la poule, 0,70 ; le dindon, 2 francs.

Le matériel d'exploitation se compose de charrues (la charrue dite de Brie, mais la charrue de Brabant et la charrue de Flandre, plus robustes, sont de plus en plus en usage), de herses de fer, de rouleaux de bois ; quelques cultivateurs commencent à se servir d'un combiné de herse et de rouleau, le rouleau à chevilles ou « hérisson », communément appelé « piétin ». Les charrettes sont généralement à deux roues, mais on trouve presque partout un grand chariot à quatre roues. Le froment et le seigle sont « sciés » à la faucille ; c'est seulement pour les avoines qu'on emploie la faux, et encore à la condition qu'elles ne soient pas trop fortes ou trop mûres. Le battage se fait partout au « fléau ». Le « tarare » se substitue progressivement au van en osier.

Le nombre des produits est très limité. Les terres labourables sont presque uniquement occupées par les céréales : blés de mars et d'automne, orge, avoine ; le seigle a reculé devant le froment : si on ne l'abandonne pas tout à fait, c'est surtout parce qu'il sert à faire des liens au temps de la moisson. La culture de la betterave sucrière, malgré une propagande active, n'est pas encore parvenue à se développer. Celle de la pomme de terre non plus. Pas d'oléagineux. Pas de textiles, en dehors

du chanvre, confiné dans des chènevières toutes familiales. La seule nouveauté sensible, c'est, depuis le début du siècle, l'extension rapide des prairies artificielles (sainfoin, luzerne), qui, dans le passé, étaient à peine connues.

Le cultivateur, fort soucieux de fumer ses terres le plus possible, recueille précieusement les fumiers de toute nature, animaux et végétaux. Il pratique l'amendement par le plâtre, exploité surtout à Beuvardes. Mais l'usage des engrais fabriqués est très peu répandu : on s'en défie.

L'assolement constitue une règle impérieuse, expressément prévue dans les baux à ferme : le fermier n'a pas le droit de changer les soles sur les terres qu'il prend en location. En général, chaque exploitation se répartit entre trois soles : blés d'automne, blés de mars ou avoine, jachère, de plus en plus remplacée par des plantes fourragères.

Dans les bonnes années, la récolte de céréales dépasse la consommation régionale : de l'excédent, une partie est conduite au port de Soissons ou à Vic-sur-Aisne, pour gagner Paris, Rouen, Le Havre, par la voie fluviale ; une autre est dirigée sur Paris par la Marne. La récolte à l'hectare reste pourtant bien loin de nos chiffres actuels : de 6 à 7 hectolitres pour le froment, de 7 à 8 pour le seigle. Surtout, la production est fâcheusement irrégulière : on comptait, dans l'intervalle d'un siècle, 2/3 d'années abondantes, bonnes ou suffisantes, contre 1/3 d'années médiocres, mauvaises ou de disette totale.

Le plus grand nombre des fermes appartient à des citadins, qui habitent Paris, Château-Thierry ou Dormans. Les baux les plus courants sont de 3, 6 et 9 ans, avec préavis de six mois. Sauf quelques détails (surcroît de précautions ou réserves formulées par le bailleur), ils contiennent tous les mêmes clauses de style : obligation d'occuper les bâtiments de la ferme et de les garnir de meubles et bestiaux, réparations locatives à la charge du preneur et grosses réparations à la charge du bailleur, bon entretien des terres et des prés, émondage des arbres et des haies, transformation des déchets de paille en fumier, interdiction de sous-louer en tout ou en partie.

Le prix du fermage, réglable en deux termes (25 décembre et 24 juin), se paie de trois façons : totalement en espèces, totalement en nature, ou bien à la fois en espèces et en nature. Les paiements en espèces ne se rencontrent guère après 1804 : ceux que nous connaissons s'élèvent à 2.200, 3.000 et 3.048 francs. Les paiements en nature (par exemple, 200 doubles décalitres de blé froment et 200 doubles décalitres d'avoine) paraissent avoir été peu fréquents. Quant aux paiements qui se font à la fois en nature et en espèces, nous citerons cet exemple : 1.500 francs en numéraire, 520 doubles décalitres de blé, 225 doubles décalitres d'avoine et 600 bottes de paille de blé de 8 kg.

Signalons à part un type de bail à ferme qui ne se présente qu'une fois dans nos archives et qui date de l'an X : c'est, pour la ferme des Etangs, à Connigis, le bail à tiers franc, de 3, 6, 9 ans. Le bailleur a droit au tiers franc de tous les grains récoltés, de quelque nature qu'ils soient, le battage étant à sa charge.

Enfin, quel que soit le mode de paiement, il est assez souvent prévu dans les baux à ferme la fourniture annuelle au bailleur d'une quantité déterminée de produits ou de services, qui marque de façon concrète le lien de tenure et peut être regardée comme la survivance d'une très ancienne pratique. Exemples : un cochon de lait de six semaines, une paire de poulets d'Inde, deux voiturages de bois ou autres denrées, la nourriture des hommes et des bêtes employés au transport étant à la charge du bailleur, le tout estimé 30 francs ; dix livres de beurre fondu, deux paires de poulets, deux paires de chapons et deux paires de dindons vifs et en plume, plus un jambon du poids de 6 à 8 livres, le tout estimé 25 francs.

A travers tout cela et à mille indices, s'évoquent la vie même de la ferme, ses travaux et ses jours, son atmosphère morale, fort différente de celle des villages de vigneron tassés et remuants, son allure d'austérité et sa forte discipline, son attachement aux traditions.