

# *Lou Temp Passat*

*Ecomusée de Sigale*



# Sommaire

<b>Introduction</b>	<b>2</b>
<b>Agriculture</b>	<b>5</b>
<b>Elevage</b>	<b>13</b>
<b>Artisanat</b>	<b>16</b>
Le tisserand	16
Le cordonnier, le sabotier	17
Les métiers du bois	20
Le boulanger	24
<b>La vie quotidienne</b>	<b>25</b>
Cuisiner, se nourrir	25
Se chauffer	33
Se vêtir	35
Se soigner	37
S'éclairer	38
Aller à l'école	42
<b>La guerre</b>	<b>44</b>
<b>Bibliographie</b>	<b>45</b>
<b>Remerciements</b>	<b>46</b>

## Introduction

Ce musée, "Lou temp passat", qui a vu le jour spontanément à l'initiative de quelques élus il y a maintenant vingt ans, est l'émanation d'une vie rurale aujourd'hui disparue sur le terrain. Mais pas dans les esprits ni le cœur des familles sigaloises qui ont volontiers proposé les objets dormants dans les maisons du village pour en conserver une trace accessible à tous.

Terroir de moyenne montagne, le village de Sigale est situé à 600 m d'altitude dans la vallée de l'Estéron. Les vicissitudes<sup>1</sup> historiques du XVIII<sup>e</sup> siècle entre la France et le Comté de Nice en ont fait un village dont les terres à l'ubac<sup>2</sup> et celles à l'adret<sup>3</sup> se sont trouvés partagées entre les deux Etats.

En effet, le Traité de Turin<sup>4</sup> de 1760 conclu entre Louis XV pour la France et Charles Emmanuel III pour le Royaume de Sardaigne, auquel appartient le Comté de Nice, décide de fixer l'Estéron comme frontière et fait passer une partie des terres privatives ou collectives sous la souveraineté française, qui les attribue aux communes de La Roque en Provence et Aiglun. Le village exposé au sud et les terrasses de culture qui l'entourent restent dans le Comté de Nice, les berges cultivables de l'Estéron, la forêt du Cheiron et ses ressources exposées au nord sont donc séparées du village par une frontière politique et des taxes douanières qui jusqu'en 1860 pèseront lourd sur l'économie locale.

Cette économie, peu d'années auparavant, l'Intendant Gaspard Joanini nous en donnait un aperçu dans la grande enquête demandée par le roi de Savoie et dont les conclusions sont rendues en 1754.

Sans grande surprise, en 1752, date de la visite de l'Intendant royal, Sigale est un terroir fortement agricole : excédentaire en froment et en huile, déficitaire en seigle et en vin. L'importance de la culture de l'olive est remarquée : *"En bonne partie des roches et dans les arbres et vignes se trouvent beaucoup d'oliviers"*. Les cerises, griottes et fruits de ramée

---

<sup>1</sup>Succession d'évènements bons ou mauvais et, en particuliers, évènements malheureux qui affecte la vie de quelqu'un

<sup>2</sup> Versant le moins ensoleillé de la vallée, souvent exposé au Nord

<sup>3</sup> Versant le plus ensoleillé de la vallée, souvent exposé au Sud

<sup>4</sup> Traité ayant eu pour but de régulariser les frontières entre le Royaume de Sardaigne et le Royaume de France

complètent les ressources alimentaires mais elles sont considérées comme insuffisantes par rapport aux besoins du village. Des plantes textiles, le chanvre et le lin, alimentent vraisemblablement un petit artisanat local.

Six cents moutons composent le cheptel<sup>5</sup> villageois assortis de douze mulets et vingt cinq ânes pour lesquels foin et avoine semblent récoltés en quantités suffisante.

Gaspard Joanini note la présence d'alpages sur le territoire et leur location à des pasteurs étrangers souvent provençaux. En échange, les "terres gastes" ou "terres gerbes" dites "gerbidi", c'est-à-dire les terres trop ingrates pour la culture, sont laissées à la disposition des habitants pour servir de pacages<sup>6</sup>, moyennant un "droit d'herbage" payé à la communauté.

Il recherche par ailleurs des terres que l'on puisse convertir en culture et note dans son rapport qu'il "n'y a en ce territoire ni pacage ni herbage qui peuvent servir à la culture". C'est dire si le terroir est pauvre et offre peu d'opportunités économiques.

Et la situation s'aggrave certainement après le Traité de Turin : la toponymie des lieux situe le quartier de Gerbières ou "Garbieras", celui des fameuses "terres gastes" dans la partie annexée par la France. Conduire ses troupeaux sur les pâturages collectifs implique donc de passer la douane et nous savons que les protestations des Sigalois contre cet alourdissement de leurs charges sont nombreuses mais n'aboutissent pas à des solutions satisfaisantes. Et l'adret de la commune rocailleux et couvert de garrigue n'offre certainement pas une alternative viable pour les éleveurs.

L'artisanat offre un petit échappatoire au travail de la terre : Joanini signale la présence de six tisseurs de toile et deux tisseurs de draps, les divers actes nous renseignent aussi sur la présence de plusieurs cordonniers, tisserands, cardeurs de laine, tailleurs ou couturières, maçons, menuisiers, quincailliers et en permanence d'un maréchal-ferrant.

Le petit commerce local se fait par l'affermage<sup>7</sup> annuel à la chandelle des négociants, alors considérés comme des services publics : la boulangerie, où un boulanger véritable est tenu de "pastare" la farine, et de cuire puis vendre le pain au four communal, la boucherie où l'adjudicataire de la "banco del macelo, banque ou ferme de l'abattoir" doit entre les Saint Michel de 1758 et 1759 "tenir, pourvoir et répartir la viande", les "edifici" ou moulin à huile et "molino" ou moulin à grain qui permettent la transformation des ressources agricoles sur place.

---

<sup>5</sup> Ensemble du bétail d'un pays, ou d'une exploitation agricole

<sup>6</sup> Lieu de pâture

<sup>7</sup> Action de donner ou de prendre à ferme un bien rural moyennant une redevance convenue entre le fermier et le propriétaire

A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le rattachement à la France change le cadre politique, pas la vie économique et sociale du village. Une partie de la population a effectué l'exode rural vers les villes côtières, la partie qui est restée bénéficie d'un terroir plus vaste, certainement de meilleurs rendements mais les outils et techniques ont peu varié et l'aisance acquise reste relative : les conseils municipaux du début du XX<sup>e</sup> siècle font encore bien souvent état des effets désastreux des sécheresses ou gelées sur l'économie locale et des difficultés quotidiennes des Sigalois qui en découlent .

Objets du travail ou objets du quotidien, ce musée se veut le reflet des activités et la vie de ceux qui les ont utilisés et nous ont précédés, nous les léguant pour mémoire .

Nathalie Héron

# Agriculture

## Labours et semailles

### Araire

L'araire est un outil utilisé en agriculture pour fendre la terre sans la retourner. Cet instrument est employé depuis - 4 000, période à laquelle il apparaît en Mésopotamie, et bien qu'il ait été remplacé en Occident, il continue à être employé en Extrême-Orient, en Amérique du Sud et en Afrique du Nord. Au départ fait d'un seul bloc, il a depuis évolué et finit maintenant par avoir jusqu'à cinq pièces, dont quatre essentielles :

- le mancheron, qui permet de guider l'araire à la main
- le sep, la pièce centrale, sur laquelle est attachée le soc
- le soc, la partie qui entre en contact avec la terre
- l'age, fixée au sep, qui permet de relier l'araire au brancard ou au joug auquel sont attelées les bêtes de trait.

Les sillons faits par l'araire ne permettent pas l'aération des couches profondes de la terre, elle était probablement utilisée à l'origine pour les semis plutôt que pour le labour.

*" À ma naissance il n'y avait pas de mécanique, c'était tout fait à la main, on avait les araires quand on voulait labourer. On n'avait pas de charrue alors on faisait les sillons à la main, la charrue est venue après."*



## *Binette*

La binette est un outil composé d'un long manche en bois et d'une lame métallique formant un angle aigu avec le manche. Elle a plusieurs utilisations :

- biner, le fait d'ameublir la terre en cassant la croûte superficielle formée par les fortes pluies
- sarcler, désherber et retirer les mauvaises herbes à proximité des plantations
- butter les légumes, c'est à dire ramener un peu de terre sur les pieds des plantations

Elle permet également d'aérer la terre, et donc d'améliorer la respiration des racines et de faire remonter à la surface les nutriments enfouis en dessous.

## *Serfouette*

L'embout métallique de la serfouette oppose deux dents à un racloir. Elle est utilisée par les jardiniers et les agriculteurs, et sert à marquer dans le sol une ligne pour préparer les semis. Elle pouvait également être utilisée pour remuer la terre autour des jeunes plantes : serfouer une plante signifie labourer légèrement autour d'elle.



## *Moissons*

### *Fourche<sup>8</sup>*



Cet outil est utilisé par les agriculteurs, les cantonniers ou encore les jardiniers. Elle était au début faite d'un seul morceau de bois, avec la fourche naturelle d'une branche d'arbre, d'où le nom. Elle est ensuite améliorée, grâce au remplacement des dents en bois par un embout en métal. Elle peut être utilisée pour bêcher et émietter la terre, ou, plus généralement, pour soulever et jeter du foin, des feuilles mortes, des graviers, ...

<sup>8</sup> *The Harvest*, Jules Dupré, 1887, huile sur toile

Elle a également fréquemment été utilisée comme arme par ceux n'ayant pas accès aux épées ou aux fusils !

### Faucille



La *lama*, comme on dit en patois, servait et sert encore toujours à moissonner les champs. C'est un des plus anciens outils, encore en usage aujourd'hui : les premières faucilles sont apparues au paléolithique, entre -20 000 et -10 000. Les premières faucilles étaient faites en bois ou en os, et dentelées à l'aide d'un silex. Lors de la moisson, une main tenait une poignée d'herbe tandis que l'autre s'occupait de scier en dessous. C'est après la découverte

des métaux et de leur usages que les premières faucilles telles qu'on les connaît ont été fabriquées. La lame, courbée et aiguisée, permettait de couper la poignée d'herbe d'un seul mouvement de bras rapide, au lieu d'avoir à scier.

### Faux

*Lou daï*, apparue au XVI<sup>e</sup> siècle, est la descendante de la *lama*, et a fini par remplacer cette dernière lors de la moisson. Dotée d'un plus long manche, elle permet de couper une plus grande quantité d'herbe dans un même mouvement.



<sup>3</sup> *La paye des moissonneurs*, L. Lhermitte, 1882, huile sur toile



### *Serpette*



La serpette, pouillère en patois, était utilisée pour le jardinage, pour couper des petites branches ou des fleurs, des fruits, etc... Elle était également utilisée par les vigneronns, pour retirer des souches les rejetons mal placés, ou encore pour couper l'osier, le raphia, ...

### *Coffin en corne*

Le coffre en corne est utilisé par les faucheurs : il s'agit d'un étui dans lequel ces derniers rangent leur pierre à faux. La faux devait en effet être affûtée toutes les 15 à 20 min, selon le type d'herbe qui était fauchée. Dans le fond du coffre, on plaçait de la paille et de l'eau, afin que la pierre à aiguiser reste humide et donc plus efficace. Le faucheur le gardait souvent à la ceinture, ou accroché à un piquet dans son champ, afin de l'avoir à portée de main.



Ils étaient habituellement unis, sans motifs, le propriétaire se contentant de graver ses initiales afin de le retrouver à la fin de la journée, comme on peut le voir sur celui de droite.

### *Enclumette*

Une enclumette est une petite enclume portable, utilisée, comme le coffre, par les faucheurs. Lors du fauchage, il était possible que la faux tombe sur un caillou, ce qui pouvait l'endommager. Pour rectifier le fil de la faux, le faucheur plantait l'enclumette dans le sol, et pouvait alors poser la faux dessus et la taper avec un marteau.

Les volutes en fer qu'on voit sur la tige empêchaient l'enclumette de s'enfoncer entièrement dans le sol lorsque la faux était battue dessus.



### *Tonnelet de moissonneur*

Ce contenant permettait aux agriculteurs et autres travailleurs d'emporter leur ration d'alcool de la journée. On retrouve le même type d'objet dans les équipements des soldats, la seule différence étant que, dans ce cas, les barillets étaient confiés à la charge de la cantinière, qui suivait les troupes dans leurs déplacements.



### *Clé à foin et barillon*



On a ici une clé à foin, un petit outil utilisé par les agriculteurs, et originaire des montagnes alpines, plus précisément des deux Savoies. Elle était utilisée afin de fermer et de serrer le barillon, un filet à grandes mailles, refermé par deux bâtons. Ce dernier servait au transport du foin : il était étendu sur le sol, puis le paysan étendait le foin dessus à l'aide d'une fourche, et, en rapprochant les deux bâtons grâce aux cordes les reliant, le foin était tassé et mis en

forme de cylindre. Le ballot de foin était alors refermé à l'aide de la clé à foin, et prêt à être transporté.

La clé à foin était un objet "fabriqué maison", elle changeait donc de taille et de forme selon la personne qui la fabriquait. La forme servait donc de signe d'appartenance à son propriétaire, et permettait de s'y retrouver facilement lorsque plusieurs paysans travaillaient ensemble.

### *Crible*

Cet instrument est constitué d'une plaque, d'un cylindre percé de trous ou, comme ici, d'un treillis métallique. Il est utilisé par les agriculteurs ou les meuniers pour trier diverses matières, comme le blé, la paille, la terre, ...



### *Tamis*

Le tamis, souvent confondu avec le crible, est formé d'un tissu résistant, fixé dans un cadre rectangulaire ou cylindrique. Il est utilisé pour filtrer des poudres fines ou des liquides, donc des matières plus fines que celles pour lesquelles le crible est utilisé.



### *Balance à grains*



La balance à grains était utilisée, comme son nom l'indique, pour peser les sacs de grains de blé, d'orge, ... lorsqu'il fallait les vendre ou les emballer pour les conserver.

## Viticulture

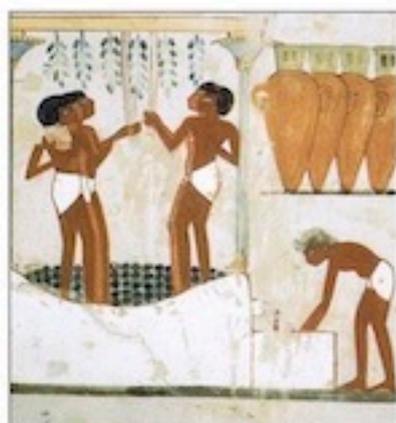
### Mesure à olives

La mesure à olives correspond au volume nécessaire pour obtenir un litre d'huile d'olive.

La barre du milieu permet de faire le niveau : la mesure est remplie, et le niveau égalisé à l'aide d'un objet plat.



### Pressoir<sup>10</sup>



Cette machine est utilisée pour extraire par pression le jus ou l'huile de certains fruits ou végétaux.

Les pressoirs viticoles sont conçus spécialement pour extraire le jus des raisins. Le jus a pendant longtemps été extrait manuellement ou par foulage de pieds.

Les premiers pressoirs, qui apparaissent en Grèce et Égypte Antique, et restent utilisés jusqu'à la Première Guerre Mondiale en Corse sont les pressoirs à torsion.

Le pressoir sigalois était actionné par une manivelle qui faisait tourner deux rouleaux crantés. Les grains de raisins étaient versés dedans et le jus était récupéré à

l'aide d'un tonneau ou d'un seau placé en dessous.



<sup>10</sup> Foulage, fresque du tombeau TT52 de Nakht, en Égypte Antique, vers -1400

### *Gibelet*

Il s'agit d'un petit foret utilisé pour percer les barriques : lorsque le viticulteur veut effectuer un prélèvement de vin dans une barrique sans pour autant l'ouvrir, il utilise le gibelet pour percer une "douve". Le liquide s'écoule alors par le trou, qui peut être refermé au moyen d'une petite cheville nommée "fausset". Quand le niveau du liquide est arrivé sous celui de percement, le vigneron en fait un autre plus bas.



### *Soufreur*



Au XIXe siècle, une maladie frappe les plants de vignes, l'oïdium. Il faut attendre 1857 pour que soit trouvé le traitement de ce mal : le soufre. Il permet en effet de guérir et de prévenir de la maladie, selon s'il est appliqué par poudrage ou pulvérisation. Le poudrage est préventif, on applique le soufre sur la vigne à l'aide d'une soufreuse comme celle présente sur la photo.

### *Sulfateuse*

Le but de cet appareil est le même que celui du soufreur : pulvériser des produits afin de traiter les cultures. Au lieu de traiter les vignes avec du soufre, le viticulteur utilise du sulfate de cuivre, qui permet de lutter contre, en plus de l'oïdium, le mildiou, le black-rot, le rot blanc, etc... Le sulfatage se fait entre 3 et 4 fois entre mi-mai, lorsque les pousses font 10 à 15cm, et mi-août, pour conserver le bon état des pieds de vignes, de leurs feuilles, et favoriser le bon mûrissement des baies.

### *Entonnoir*

On se sert de ce type d'entonnoir, l'entonnoir de cuve, pour remplir les tonneaux. Il a en effet, au niveau de l'embouchure, cette forme particulière de carré aux bords incurvés, qui lui permet de tenir en équilibre sur les tonneaux.



### Rince-bouteille



Il s'agit d'un appareil utilisé par les viticulteurs pour le nettoyage des bouteilles avant leur remplissage.

## Elevage

L'élevage fait partie des ressources du terroir. En 1872, on recense un seul berger pour le village, en charge de tous les troupeaux.

Dans un entretien à propos de la vie au village réalisée en 1993, Jules Montessan explique comment le village s'était arrangé pour s'occuper des animaux : "il y avait des moutons, des chèvres et le pauvre « Pétou », il sonnait le matin à six heures, à la corne, on lâchait les chèvres, et les chèvres comme elles étaient habituées, hop ! elles montaient toutes sur la place, il les connaissait toutes, et quand il y avait le troupeau, il les menait à La Plaine." Les habitants payaient donc en repas le berger, qui en échange s'occupait des chèvres pendant la journée.

### Maras

Lorsqu'il n'y avait pas de foin pour garnir les étables des animaux du village, les propriétaires se servaient de la *maras*, aussi nommé *chaplaï*, pour couper des herbes et du buis dans la montagne, et les hacher pour en faire un matelas confortable pour leurs bêtes.



## Harnais et attelage

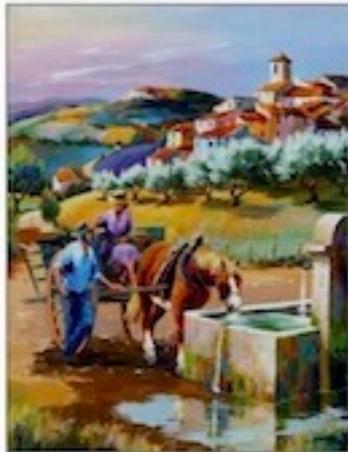


Le harnais est l'ensemble des équipements qui permet à un animal de trait de tracter ou de porter une charge. C'est à l'Antiquité que les premiers attelages font leur apparition : ils étaient très simplistes, les animaux de traits étant reliés grâce à de simples perches de bois et des lanières de cuir. Le montage s'améliore avec l'apparition de la roue en Mésopotamie, en -3100. Cette invention permettait d'alléger la charge portée par les animaux, et donc de porter des choses plus lourdes. Il a été utilisé jusqu'au XXe siècle et à la mécanisation du travail et des transports.

11

## Collier d'épaule

Le collier est principalement utilisé pour les équidés, donc les ânes ou les chevaux. C'est un descendant des harnais utilisés à l'époque de l'Empire Romain. Il permet de répartir la force de traction de façon homogène autour du cou de la bête de trait, sans risquer de la blesser.



12



<sup>11</sup> Double corniforme attelé, gravure du Mont Bégo, Vallée des Merveilles, autour de -3000

<sup>12</sup> Attelage à la fontaine, Christian Jequel, 2020, peinture au couteau

## *Joug*



De même que le collier, le joug est utilisé pour atteler des bêtes de traits telles que des boeufs, mulets, ânes, buffles, zébus. Ce type d'équipement existe depuis l'Antiquité, les premières traces ayant été retrouvées en Mésopotamie, en Egypte et au Proche-Orient entre -3500 et -3000. En France, son usage devient courant au XI<sup>e</sup> siècle, mais disparaît petit à petit à partir du XIX<sup>e</sup> siècle, au profit des chevaux de trait et de leur attelage spécifique qui a été amélioré depuis plusieurs

siècles. Le joug quant à lui n'a jamais beaucoup changé, il est constitué d'un corps en bois, et peut servir à atteler une ou deux bêtes à la fois.

Il existe différents types de joug, en fonction de l'usage qui en est fait : joug de corne, de nuque, de front, où le joug est fixé directement sur la tête de l'animal, ou joug de garrot, ou d'épaule, comme on peut le voir ici. L'avantage d'un tel joug est de permettre à l'animal de garder la tête libre. Les jougs de garrot sont plus souvent utilisés pour les mulets et les ânes que pour les boeufs. Pour ces derniers, le joug frontal est préféré, car il est plus efficace.

## *Bât et petit-bât*

Ces pièces étaient utilisées pour attacher des brancards ou pour poser les charges à transporter, comme des sacs. Il était fixé au collier à l'aide d'anneaux et de crochets.



# Artisanat

## Le tisserand

### Forces

Les forces sont l'ancêtre de nos ciseaux. Ils étaient utilisés par les bergers pour la tonte des moutons. La tonte était un complément de revenus, un cardeur de laine existait dans le village.



### Rouet



Le rouet est un instrument servant au filage de la laine, du chanvre, du lin, etc... Il est le descendant du fuseau, qui était une simple tige de bois agrémentée d'une partie renflée à la base, et d'un crochet en haut.

Au 10<sup>e</sup> siècle, les premiers rouets à main apparaissent en Chine. Il faut attendre le XIII<sup>e</sup> siècle pour qu'ils soient diffusés dans le monde occidental, à Venise, en France et que le fuseau soit petit à petit remplacé par le rouet, actionné au moyen d'une manivelle.

Il est composé d'une roue actionnée au moyen d'une ou deux pédales reliées à la roue par des bielles ou une manivelle. La roue entraîne l'épinglier, pièce en forme de U, et la bobine par une courroie.

Lorsque la roue se met à tourner, tous les composants sont entraînés avec elle et le fil, vrillé par l'épinglier, va s'enrouler autour de la bobine.

## *Le cordonnier, le sabotier*

### *Sabots*



Les sabots étaient fabriqués d'un seul tenant, taillés dans des blocs de bois verts, plus maniable et souple que le bois sec qui se fend tout de suite. Selon les régions, le sabotier utilisait du bouleau, du hêtre, du peuplier, de l'aulne, ...

Ils sont ensuite, non pas portés à même le pied, mais garnis de foin, de fougères, ou encore de chaussons spéciaux en feutre, laine ou peaux de moutons, afin d'améliorer le confort.

Ces sabots étaient utilisés pour s'occuper de la dépendance de la ferme et de la maison, des animaux, du jardin...

### *Souliers*

En plus des sabots en bois, les habitants possédaient des souliers, préférables lors de longues marches car plus souples et confortables, ainsi que pour le travail de la terre et le labour, la terre ayant tendance à accrocher aux semelles en bois.



### *Formes et embauchoir*

Les embauchoirs sont des objets en forme de pied, qu'on introduit dans les chaussures afin de les élargir ou de conserver la forme. La photo de gauche montre un embauchoir simple

Les photos suivantes montrent des formes, des outils de cordonniers, utilisées soit pour monter un soulier, soit pour élargir dans un sens déterminé la chaussure déjà faite.



### *Fer à déforme*

Ces outils étaient utilisés par les cordonniers et les bottiers pour lisser ou déformer le cuir : lorsque les parties visibles de la semelle et du talon sont polies, l'artisan passe dessus une couche de noir. Une fois cette couche sèche, il déforme : il enduit les surfaces noircies d'une couche de cire, et la fait briller en la frottant avec des fers chauds. Il en existe plusieurs types, chacun ayant un usage différent. Celui présent sur la photo est une mailloche : elle est utilisée pour déformer le talon, la cambrure, la semelle et le bord du talon. C'est l'un des fers les plus fréquemment utilisés.



### *Compas à pieds*

Les chaussures étaient faites sur mesure, il fallait donc qu'elle soit à la bonne pointure. Le cordonnier utilisait un compas à pied pour trouver la longueur des pieds de ses clients avant de s'atteler à la fabrication.



## Les métiers du bois

### Hache

La *destraioun* est l'un des premiers outils fabriqués par l'Homme, les plus anciennes ont été retrouvées en Afrique, et leur âge a été évalué à 1,6 million d'années ! Elles étaient au départ faites d'une pierre taillée, coincée entre deux planches de bois serrées l'une contre l'autre. Elles évoluent ensuite, les pierres taillées sont remplacées par des pierres polies, plus tranchantes et plus résistantes, puis par une lame en métal, pour arriver enfin à la forme utilisée maintenant : une lame percée d'un trou, où l'on fait passer le manche.

13



### Scies

Les scies telles qu'on les connaît actuellement ont fait leur apparition au Néolithique. Les modèles se multiplient en Egypte antique, et ces anciens outils se retrouvent encore de nos jours, avec différents usages :

- la scie à cadre (à droite) a une lame tendue dans un cadre en bois, et est la plus ancienne. Elle pouvait être utilisée pour couper les métaux ou le bois.
- la loube est une scie à grosses dents, utilisée par les bûcherons et les scieurs de long.



14

<sup>13</sup> *Der Holzfäller (Le bûcheron)*, Ferdinand Hodler, 1910, huile sur toile

<sup>14</sup> *Les Scieurs de Long*, 1848, Millet, huile sur toile



## Tarière



Cet outil vient de l'Antiquité, et son usage n'a pas changé au cours du temps : il s'agit d'une vis de charpentier ou de menuisier, utilisée pour faire des trous dans le bois ou dans le sol. Elle est composée d'une longue mèche, dont l'une des extrémités est terminée par un œil ou une queue carrée destinée à fixer le manche, appelé "tourne-à-gauche". Il existe plusieurs mèches de tailles différentes, selon l'usage qu'on en fait : de la plus grande, le "boulonnier" (voir photo), mesurant 65 cm de long, pour percer les poutres, jusqu'à une petite mèche en forme de cuillère, le "lasseret", qui permet de percer des trous de 10 à 20 mm de diamètre.

## Vilebrequin

Toujours dans l'optique de percer des trous, le descendant de la tarière ici présent permet le même usage que son ancêtre, mais avec une amélioration au niveau de la technique.

Il en existe plusieurs modèles, celui-ci est un vilebrequin à empreinte : l'embout à droite permet de recevoir la mèche voulue, à condition que la queue de la mèche ait la bonne forme.

Cet outil a depuis été remplacé par les perceuses électriques, bien que certains menuisiers ou charpentiers continuent à en utiliser.



## Rabot



Le rabot est utilisé pour aplanir le bois, y creuser des moulures ou des rainures. Il est composé d'un corps principal appelé le fût, percé d'un espace, la lumière, sur la partie inférieure. Dans cet espace s'emboîte un fer biseauté et affuté, qui dépasse légèrement de la semelle du fût. On peut ajuster la longueur dépassante, de manière à ce qu'elle puisse faire quelques

millimètres pour le dégrossissage, jusqu'à quelques dixièmes de millimètres pour les finitions.

Cet outil est apparu à l'Âge de Fer, et on en retrouve également des représentations graphiques dans des pays romains ou romanisés. Des archéologues ont pu reconstituer des rabots gallo-romains, peu différents de celui présent sur la photo, mis à part par un nombre supérieur de poignées. Leur utilisation n'est pas abandonnée à travers le temps, et on les retrouve régulièrement dans les illustrations du Moyen Âge et des siècles qui suivent.

### *Varlope*

La varlope est un type de rabot avec une semelle allongée. Elle est utilisée pour dégauchir le bois, donc rendre droite une pièce de bois. Ces instruments font parties des rabots les mieux conservés. Leurs poignées sont souvent sculptées et ornées de motifs d'animaux ou de plantes.



### *Rifloir*



Le rifloir était utilisé pour retirer l'écorce des troncs coupés : la lame est affûtée des deux côtés et en calant le tronc entre ses jambes, le travailleur pouvait saisir les deux poignées et faire des allers retours avec le rifloir pour tout retirer.

### *Tiers-point*

Le tiers-point est un type de lime à la lame triangulaire, qu'on utilisait pour affûter les scies.



### *Serre-joint*



Le serre-joint était et est encore utilisé pour maintenir en place une ou plusieurs pièces de bois, afin de pouvoir les visser ensemble, les coller, poser des chevilles, etc...

## Le boulanger

### Four à pain

A l'époque féodale, le four à pain était possédé par le seigneur, qui en profitait pour taxer chaque cuisson : il est dit alors qu'ils font partie des banalités. Les sujets ayant l'obligation de s'occuper du four et des cuissons étaient appelés fourniers, car ils ne faisaient que enfourner les plats préparés par d'autres. Cette taxe est la raison pour laquelle les fours à pain datant du Moyen Âge sont rares. Au cours du temps, les seigneurs vendent petit à petit leurs fours aux communes, afin de récupérer de l'argent. Ces dernières font alors le choix soit de revendre les fours aux boulangers, soit de le garder, et d'en faire alors un four communal. Le four de Sigale devient communal avant le XVe siècle.

Les fours de l'époque sont constitués d'une sole (la surface où sont placés le bois de chauffage et les pains qui cuisent) faite en briques ou en carreaux susceptibles de supporter une très forte température, d'une voûte faite en pierres, briques, tuiles, ou argile, ..., d'une bouche qui permet de placer le bois, d'enfourner le pain, et qui est gardée soit fermée pour la cuisson à "feu fermé" ou ouverte pour la cuisson à "feu ouvert", et enfin, d'une cheminée, pour l'évacuation des fumées.

### Coupe-pâte

Le coupe-pâte est encore utilisé de nos jours : il s'agit d'un petit instrument avec une fine lame métallique, qu'on utilise pour diviser rapidement et facilement la pâte à pain, à brioche, à pizza, etc...

### Pelle à pain, palines

Les pelles à pain sont de longues pelles plates, faites en bois.

Le boulanger posait les plats ou les pains prêts à cuire sur la pelle, et grâce à la longueur du manche, pouvait les déposer au fond du four à bois, près du feu.



## La vie quotidienne

### Cuisiner, se nourrir



### Balance romaine



Contrairement à ce que son nom indique, cette balance vient de Chine. Elle est composée d'une barre horizontale, accroché d'un côté à une barre verticale. Sur le bras le plus court est suspendu un bassin, ou un crochet servant à soutenir l'objet à peser. De l'autre côté, le bras est gradué, et on peut y faire coulisser un poids. Pour peser un objet, on l'accroche du côté du bras le plus court, et on cherche à atteindre l'équilibre en faisant glisser le poids mobile, et donc en essayant

d'atteindre la graduation qui permet à la barre d'être horizontale.

## *Fromage*

La fabrication du fromage est basée sur la transformation du lait, produit périssable, en un produit plus sec et acide, qui peut être conservé plus longtemps (jusqu'à plusieurs mois pour certains). Le fabricant de fromage va jouer sur la quantité d'eau ainsi que sur le taux d'acidité (pH) dans le produit pour créer son produit. La fabrication nécessite 4 étapes : le caillage, l'égouttage, le salage et l'affinage. Il existe plusieurs méthodes pour réaliser ces 4 étapes, et le produit final sera différent en fonction de celles employées. On distingue alors les différents types de fromage : fromage à pâte molle, à pâte dure, à pâte fraîche et à pâte pressée.

## *Pots à lait*

Tant qu'il y a eu des bovins dans le village, ces pots étanches et facilement transportables ont servis à aller chercher son lait directement chez le fermier.



## *Moule à fromage*



Après la première étape de caillage, qui consiste à faire coaguler le lait, le caillé est placé dans des moules, selon la forme du fromage souhaité. Les trous sur les côtés permettent de faire s'écouler le liquide restant, pour l'étape de l'égouttage.

### *Presse à fromage*

Pour faire un fromage à pâte pressée, on le place lors de l'égouttage dans une presse, afin d'extraire une bonne partie de l'eau et d'avoir un taux de matière sèche élevée. Ce sont des fromages comme le reblochon, la raclette, le comté, l'emmental, le gruyère, etc... Chaque fromage est pressé pendant une durée de temps différente, allant de quelques minutes à plusieurs jours ou semaines.

Le pressage du fromage remonte à au moins 7000 ans avant notre ère, époque où certains peuples faisaient déjà égoutter le caillé du lait dans des pots perforés, et le pressaient parfois à l'aide de pierres afin d'en retirer plus d'eau. La méthode de pressage a depuis évoluée, comme on pouvait s'y attendre : on retrouvait donc dans le temps des presses à fromage de ce type, avec un levier en bois qui permettait de comprimer le fromage manuellement.



### *La cuisson*

#### *Crémaillère*



La crémaillère est un dispositif mécanique qu'on accrochait au dessus de l'âtre, et qui permettait de suspendre des chaudrons (*peiroulet*), des bouilloires, tout récipient pourvu d'une anse. Les anneaux de la chaîne servaient à régler la température de cuisson, en permettant au contenant d'être plus ou moins proche du feu.

C'est le dispositif à l'origine de l'expression "Pendaison de la crémaillère". Cette tradition vient de temps médiévaux, où, à la fin de la construction d'une maison, il était coutume d'inviter toutes les personnes ayant participé aux travaux afin de les remercier. A cette époque, la cuisson se faisait grâce à la crémaillère, qui était la dernière chose installée dans la maison, et marquait donc le début de l'emménagement, et celui du repas de remerciement.

### *Fourneaux de cuisine*

Les fourneaux de cuisine sont les premiers dérivés du four, les ancêtres de nos plaques de cuisson, qu'elles soient électriques, au gaz ou à induction. C'était une grande amélioration de la cuisson au four, car au lieu de mettre le plat directement dans le foyer du feu, on le posait sur une plaque chauffée, afin que la chaleur soit distribuée plus équitablement, par le dessous du plat. Les premiers étaient faits en pierres ou en briques, mais se sont ensuite améliorés pour être construits en fonte : en plus de la cuisson des aliments, le fourneau servait alors également de chauffage, et permettait d'avoir de l'eau chaude : à gauche un réservoir à eau, permettait de la récupérer à l'aide du petit robinet sur le devant du fourneau lorsqu'elle avait chauffé.



### *Réchauds à essence*



En plus des fourneaux de cuisine, existaient aussi des petits réchauds, à gaz ou à essence. Ces derniers étaient très appréciés des ménages, car ils pouvaient être emportés lors des voyages, étaient plus pratiques pour faire cuire de petites quantités et pouvaient être posés au milieu de la table pour garder le plat au chaud pendant le repas.

## *Le café*

Avant l'arrivée dans le commerce des sacs de café moulu, le café était acheté encore vert, non torréfié. Ces grains n'ayant aucune saveur, il fallait, avant de pouvoir le consommer, les faire griller afin de provoquer les réactions chimiques responsables du goût du café (réaction de Maillard, caramélisation et réaction de Strecker).

### *Brûleur à café ou à glands*

Les grains de café étaient versés dans la bille reliée à la manivelle, au centre du brûleur. On allumait ensuite un feu en dessous, et quelqu'un se chargeait de tourner la manivelle sans s'arrêter, afin que les grains soient toujours en mouvement, ne brûlent pas et que la torréfaction se fasse uniformément.

Après le passage dans le brûleur, les grains étaient refroidis rapidement, à l'eau ou à l'air libre, pour stopper le processus et ne pas risquer d'avoir une torréfaction plus poussée que celle désirée.



### *Moulin à café*

Il fallait ensuite moudre le café. La première technique employée était l'utilisation d'un pilon et d'un mortier. Au XVIIIe siècle, les premiers moulins à café sont apparus en Europe, mais sont considérés comme des objets de luxe.

Ils ne sont abordables pour le grand public que vers le milieu du siècle suivant, lors de l'apparition des "moulins entonnoirs". Les modèles comme on trouve sur la première photo apparaissent au XIXe siècle, quand Peugeot lance sa gamme de moulins à café cubiques. Les grains sont insérés par le haut, et tourner la manivelle permet de les moudre et de faire retomber le café dans le tiroir du bas.





Après la Première Guerre Mondiale, la firme Peugeot popularise le moulin à café mural, inspiré des modèles américains du XXe siècle : les grains sont versés dans un récipient rectangulaire relié au broyeur à manivelle. La mouture tombe ensuite dans un second récipient en verre, accroché sous le mécanisme. Cet ensemble est fixé sur une plaque de bois, qu'on peut donc accrocher au mur.

### *Cafetières*

La dernière étape avant d'avoir à la main une tasse de café : le passage dans la cafetière. On trouve ici plusieurs types de cafetières :

- cafetières à percolation (à gauche sur la photo), selon un modèle apparu dans les années 1800 en France. On place le café dans un réservoir entre la partie haute et la partie basse, et on verse l'eau chaude dans la partie haute : le café infuse quand l'eau passe au travers du réservoir, et on le récupère dans le récipient du bas.
- cafetières italiennes (à droite), apparues en 1895. Dans ces cafetières, l'eau est dans la partie inférieure, et lorsqu'elle bout, la pression la fait remonter et passer à travers le café, pour ensuite être récoltée dans la partie supérieure.



## *L'eau et l'alcool*

### *Dame-jeanne*



La dame-jeanne est une bonbonne cylindrique ou sphérique en verre, qui servait à conserver le vin, l'huile, le vinaigre, etc... Elle est souvent habillée d'une protection en bois, osier, jonc, métal, ... Cette protection permettait d'amortir les chocs lors du transport, et donc de casser la bouteille et perdre le liquide.

Le nom de cet objet vient de la reine Jeanne 1ère, venue se réfugier en 1347 dans son royaume de Provence après avoir été chassée de Naples. Après avoir passé la nuit dans le petit château du verrier de St-Paul-la-Galline-Grasse, elle voulut voir fabriquer des flacons en verre. Le verrier, troublé par la demande, souffla alors une bouteille d'une contenance d'une dizaine de litres, qu'il nomma "dame-jeanne" en l'honneur de son hôte.

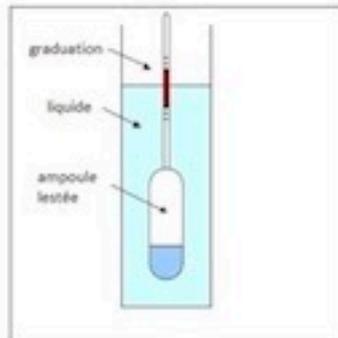
Il l'habilla ensuite d'osier afin de la protéger.

### *Etui à alcoomètre*

Un alcoomètre est un instrument de mesure utilisé pour déterminer le degré d'alcool dans une boisson. Il est composé d'une ampoule lestée, surmontée d'un tube gradué. On le plonge dans un tube à essai gradué rempli d'un mélange eau/alcool, et le principe d'Archimède fait le reste : moins le liquide est dense, plus l'alcoomètre s'enfonce. Il ne reste alors qu'à lire la graduation au niveau du liquide.

L'étui à alcoomètre est simplement un tube dans lequel on rangeait l'instrument afin qu'il ne se casse pas.





## Gourde



La *bachourle* est la gourde en peau traditionnelle des bergers. Le goulot est fait d'un orifice étroit, qui permet de boire à distance : appuyer sur le sac souple de peau permet de créer un jet suffisant pour ne pas avoir à approcher sa bouche.

On peut alors boire suffisamment pour être désaltéré, sans cependant boire trop.

La *bachourle* était constituée à partir de deux pièces de peau tannées et tondues ras.

On utilisait habituellement du bouc.

Après avoir été assouplies, elles étaient découpées sur une forme, puis cousues. Les peaux étaient retroussées ensuite la gourde, afin d'avoir les coutures et les poils à l'intérieur, elle était gonflée d'air et enduite de poix en dedans afin d'en assurer l'étanchéité. L'embout était alors fixé à l'aide d'un collier.

Elle était portée en bandoulière grâce à un cordon en faisant le tour .

## Se chauffer

### Soufflet



Le soufflet de cheminée était utilisé pour les foyers de cheminée ouverts, pour raviver le feu. La création de ce type d'objet a été lancée en 1895 par Jean Turlonias, fondateur de la société Vve Turlonias-Chardon et par la même occasion, du métier de souffletier. En plus du soufflet de ménage traditionnel, la société en fabrique pour les vigneron, les apiculteurs, les plombiers, ... Le soufflet traditionnel est fabriqué à partir de bois de hêtre séché, qu'on découpe de la forme voulue avant de creuser les trous d'aspiration et l'orifice d'expiration. Le bois est ensuite poncé, brossé, les décorations creusées. Après avoir teint le bois, on y ajoute le ressort interne, le cuir de mouton qui habille le tour du soufflet et lui permet d'être fonctionnel, et enfin, l'embout métallique.

### Bassinoire

La bassinoire était utilisée dans les campagnes européennes. On remplissait le récipient de braises, puis, à l'aide du long manche, on la passait dans les draps du lit afin de les réchauffer. Malheureusement, l'un des inconvénients de cet instrument est que, laissé trop longtemps dans les draps, elle risquait de mettre le feu au lit. La bassinoire est également l'objet à l'origine de l'expression "bassiner", qui signifie "Ennuyer, importuner quelqu'un par des demandes continuelles" : pour bassiner les lits, il fallait effectuer un mouvement monotone, assommant, qui portait sur les nerfs.



### *Bouillotte de lit*



La bassinoire a, avec le temps, évoluée en bouillotte. Ces dernières ont eu différentes formes et matières : des bouteilles en métal ou en grès, jusqu'au caoutchouc en passant par la vessie de porc. On les remplissait, selon les modèles, avec des braises ou de l'eau chaude. L'objectif principal lors de leur fabrication était d'avoir un matériau capable d'emmagasiner la chaleur, afin de pouvoir la rediffuser pendant un long moment dans les draps du lit. L'avantage des bouillottes en caoutchouc ou en vessie de porc, cependant, est de pouvoir s'en servir comme chauffage corporel, pour les mains, les pieds, le dos,...

### *Chaufferette*

Il s'agit d'un petit appareil de chauffage portable, l'équivalent des bouillottes, mais pour un usage plus prolongé et une plus grande quantité de chaleur diffusée. La chaufferette sur la photo est une chaufferette à braise appelée chauffe-pieds. Les trous percés sur la surface laissent passer la chaleur des braises. En posant les pieds dessus et en se recouvrant les jambes d'une couverture, cela permettait à la chaleur de remonter le long des jambes.



## *Se vêtir*



## *Le repassage*

### *Fer à repasser*



Avant l'invention des fers électriques à vapeur, le repassage des vêtements était fait au moyen de simples fers qu'on faisait chauffer sur le poêle ou toute surface chaude. Sont ensuite apparus des fers suivant le même principe, mais électriques, et avec une évolution majeure : moins de risques de brûlures lorsqu'on avait le fer en main grâce à une poignée non métallique !

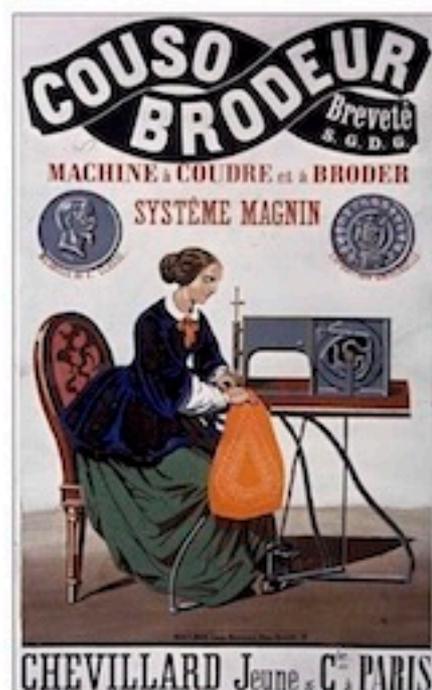
## *Jeannette de repassage*

Accessoire indispensable pour le repassage : la jeannette sert à repasser les manches de chemises sans y laisser de plis. Elles sont maintenant directement fixées aux tables de repassage, mais on avait à l'époque des jeannettes de ce type, en bois ouvragé.



## *La couture*

### *Machine à coudre*



L'invention de la machine à coudre par Barthélémy Thimonnier au XIXe siècle a été une grande amélioration de la vie domestique. Il conçoit une première machine en 1829, faite en bois, qui coud uniquement le "point de chaînette" à l'aide d'une aiguille à crochet et qu'il appelle "couture mécanique". Les coutures sont peu solides, mais il reçoit une commande de 80 machines pour une société s'occupant de coudre des uniformes de l'armée. Il conçoit ensuite une deuxième machine, nommée "couso-brodeur", en 1847. Celle-ci permet de coudre avec un fil continu et une aiguille, et de broder. Elle est également plus rapide que sa prédécesseure, 300 points à la minute contre 200 pour la "couture-mécanique".

Après la mort du père des machines à coudre, ce sont les Expositions universelles qui permettent de les faire connaître et de les diffuser. Les idées de Thimonnier sont récupérées et améliorées par différents ingénieurs, qui déposent de nombreux brevets entre 1846 et 1857. La machine à

coudre moderne est mise au point en 1851 par Isaac Merritt Singer, un ingénieur New-Yorkais. Au lieu d'essayer de commercialiser son invention auprès des tailleurs, qui ont peur que cette machine leur enlève leur travail, il s'intéresse aux femmes, et développe une forme de crédit qui leur permet d'en acquérir une en fonction de leurs moyens. C'est ainsi que la machine à coudre arrive dans la plupart des foyers, ce qui permet, entre autre, l'apparition du métier de couturière à domicile. Les premières machines à coudre Singer ne sont pas transportables. La machine est fixée à la table, et est actionnée mécaniquement grâce à une pédale au niveau des pieds.



### *Oeufs de couture*

Les oeufs de couture facilitaient le reprisage des vêtements, en particulier des chaussettes : en glissant l'oeuf dans la chaussette, on arrivait à tendre le tissu et à recoudre correctement.

## *Se soigner*

### *Ventouses*



La ventouse est un instrument de médecine traditionnelle destiné à soigner par effet de succion sur la peau. Pour les placer, on allume un bout de coton imbibé d'alcool, qu'on met dans la ventouse pendant une ou deux secondes. La flamme va consommer l'oxygène présent à l'intérieur et, en plaçant la ventouse sur la peau, le vide ainsi créé permet d'avoir l'effet de succion qui la maintient en place.

La première mention de l'utilisation des ventouses dans la médecine date de l'Égypte Ancienne, où elles sont évoquées dans un manuscrit daté de - 1550. Elles étaient à l'époque utilisées en même temps qu'une saignée, dans le but d'extraire les toxines du sang. Plus tard, dans la Grèce Antique, Hippocrate les utilise afin de traiter les rhumatismes, les problèmes respiratoires et certains troubles gynécologiques.

On en retrouve également des traces en Chine, où les ventouses sont faites de bambous, et ont différents diamètres adaptés aux différentes parties du corps.

En Occident, leur utilisation associée à celle des saignées est restée très populaire jusqu'au XIXe siècle. Elles étaient employées dans le traitement des bronchites, des maladies respiratoires, de la tuberculose, de la fièvre et de l'arthrite. Au début du XXe siècle, l'apparition de nouveaux médicaments et pratiques de médecines les font disparaître petit à petit.

### *Bidet*

Le bidet est l'ancêtre des toilettes et de la baignoire. Il est destiné au lavage intime, des parties génitales, de l'anus et des pieds. Il est apparu en France en 1710, où il est tout d'abord construit en bois, monté sur pied et gardé dans la chambre. Il évolue ensuite pour trouver sa forme actuelle de demi poire, fait en porcelaine ou en émail, et enfin sa place dans la salle de bain lors de l'invention de la plomberie en 1900. En France, ils disparaissent peu à peu dans les années 1970, mais il a l'avantage d'être plus propre que les toilettes, et plus économique en eau que la baignoire, d'où sa popularité dans encore plusieurs pays d'Europe, d'Amérique Latine, ou encore du Moyen-Orient.



## *S'éclairer*

### *Lampe à huile*

Une des premières méthode d'éclairage non naturelle, après la torche, a été la lampe à huile, apparue en -20 000. Ces lampes sont faites d'un récipient, accueillant l'huile végétale ou la graisse animale, et d'un bec. On plaçait dans le bec une mèche, de manière à ce qu'elle trempe dans l'huile, et on l'allumait.

Les premières lampes à huile étaient faites en granit ou en terre cuite. Ce n'est que bien plus tard que les premières lampes en métal ont fait leur apparition. La mèche a également progressé au cours du temps, dans la technique de tressage et le matériau utilisé. Les premières étaient faites en roseau, puis en lin, en chanvre, en coton, et à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle, en coton. Elles sont aussi passées de rondes à plates, la combustion pour les mèches plates étant meilleure.

### *Chandelles et bougies*



En -3000 apparaissent les premières chandelles. Elles sont faites d'une mèche, de chanvre d'abord, de coton plus tard, et d'un combustible : du suif de mouton ou de boeuf. Au Moyen-Age, en Occident, l'usage de la chandelle rivalise avec celui de la lampe à huile : cette dernière réclamait beaucoup d'attention, tandis que la chandelle pouvait brûler pendant un long moment, et coûtait moins cher. En brûlant, elle dégageait cependant une forte odeur ainsi qu'une fumée noire, raison pour

laquelle elles sont petit à petit remplacées par les bougies, faites de cire, à partir du XIV<sup>e</sup> siècle. Les bougies sont d'abord utilisées uniquement par la noblesse et le clergé, en raison de leur coût, mais au XIX<sup>e</sup>, les découvertes de deux chimistes permettent la création de la bougie stéartique (notre bougie actuelle), qui remplace définitivement la chandelle.

Les socles qu'on voit sur la photo permettaient de porter la bougie et de récupérer la cire qui en coulait afin de ne pas en faire tomber sur les meubles, le sol, etc...



### *Lampe à pétrole*

La capillarité (capacité à remonter le long de la mèche) de l'huile étant moins bonne que celle du pétrole, celui-ci est adopté au XIXe siècle pour l'éclairage. La première lampe à pétrole a été conçue en 1872 par un pharmacien polonais, Ignacy Lukasiewicz. Ces lampes sont constituées d'un réservoir contenant le pétrole, qui monte vers le bec grâce à une mèche.



### *Lampe à acétylène*

La lampe à acétylène a été conçue en 1892 par le français Henri Moissan. Son fonctionnement est basé sur la combustion du gaz acétylène. Elle est composée de deux parties : le générateur d'acétylène, qui fabrique le gaz, et le bec. Le générateur est lui-même divisé en deux parties : un réservoir d'eau en haut, et un réservoir de carbure de calcium en dessous. Le contact de ces deux composés permet la création d'acétylène. On règle donc l'écoulement de l'eau sur le carbure de calcium pour avoir le débit d'acétylène voulu, et le gaz créé remonte le long d'un tuyau pour atteindre le bec, endroit où on l'allume pour avoir une flamme, maintenue par la réaction permanente ayant lieu au sein de la lampe.



### *Lanterne de cocher*

La lanterne de cocher est une boîte fermée, contenant une bougie, et plus tard une ampoule, qu'un conducteur de fiacre ou de calèche pouvait accrocher sur son véhicule afin de voir la route pendant la nuit.



<sup>15</sup>



<sup>15</sup> Deux roues Hansom, taxi londonien du XIXe siècle

## *Aller à l'école*



*-Vous alliez à l'école ?*

*J.M : Pour aller à l'école, on montait du pont, moi, quand je suis allé habiter au pont, j'avais six ans, on montait à pied, il y avait d'autres enfants, mais on n'était pas nombreux parce qu'à l'époque il n'y avait pas beaucoup de gens en bas. Tous les jours on partait pour être à huit heures ici.*

*La salle de la classe était la même, il y avait deux maîtres, ou deux maîtresse.*

*Les filles et les garçons étaient ensemble, ma femme aussi était à l'école ce n'était pas séparé, ils formaient une catégorie après pour les études, mais sans cela en classe il y avait autant de garçons que de filles.*

*-Vous avez commencé à quel âge?*

*J.M : Je ne sais pas, on les prenait à 10 ans, on les prenait aussi avant, parce qu'il y avait les enfants de l'hospice, il y avait deux classes bondées, on était à peu près une trentaine par classe.*

*-Qui est ce qui séparait les deux classes ?*

*J.M : il y avait la classe des petits et la classe des grands jusqu'à l'âge du certificat. Il y avait une deuxième salle de classe au dessus, où sont les institutrices maintenant.*

*-Qu'est ce que vous appreniez en classe ?*

*J.M : Oh tout, et beaucoup de choses qu'on apprend plus à présent et qu'on aurait mieux fait de garder : la morale, l'instruction civique.*

**-Est ce qu'il y avait d'autres cours privés ou religieux ?**

**J.M :** Non il y avait des cours religieux avant ma naissance.

*Les Dalmassy faisaient l'école privée, une dame faisait l'école, elle donnait des cours seulement elle ne pouvait pas envoyer au certificat d'étude, il fallait s'arranger...*

**-Comment est ce que cela ce passé pendant la classe ?**

**J.M :** Oh très bien, on s'amusait, en rapport à présent, nous on n'avait pas d'autres amusements.

**-Et les instituteurs ?**

**J.M :** Ils étaient placés ici dans l'année, que ce soit les maîtres ou les maîtresses ils étaient gentils, c'est comme si ils étaient du village.

**-Vous aviez des livres de classe ?**

**J.M :** On les donnait aux enfants assistés, enfin à ceux qui les gardaient ; nous on les achetait puis on se les passait de famille en famille, à présent il faut changer chaque fois de tout, mais avant ce n'était pas le cas, il n'y avait pas tellement d'argent, les gens étaient pauvres, c'était pénible, on vivait parce qu'on cultivait nos terres, mais ce n'était pas pour économiser de l'argent.

**-Est ce qu'il y avait des gens qui n'envoyaient pas leurs enfants à l'école pour les faire travailler ?**

**J.M :** Tout le monde y allait plus ou moins... Mais on en avait besoin pour garder les vaches, les moutons, alors tout le monde n'allait pas à l'école, tu vas me dire, on obligeait mais après... C'est pour ça que beaucoup n'était pas instruits, comme moi, je suis allé à l'école jusqu'à 12ans après j'ai quitté.

**-Vous avez le certificat d'étude ?**

**J.M :** Oui, on le passait à Gilette ou Roquestéron, c'était important, on pouvait avoir une place au gouvernement arrivé à l'âge voulu, si tu étais instruit, on te demandait.

**-Lorsqu'il y avait plusieurs garçons dans la famille que ce passait-il ?**

**J.M :** Ils partaient, ils allaient se louer il y en a beaucoup qui sont rentrés au gouvernement ; tout le monde ne pouvait pas vivre ici.

**-Où allaient-ils ?**

*J.M : Aux environ, à Nice, Grasse, Toulon aussi, où ils trouvaient une place. Beaucoup dans la police, il ne fallait pas beaucoup d'études, dans mon enfance ceux qui ont été instituteurs, ou une place comme ça, ou dans l'armée c'est parce que les parents ont eu de l'argent davantage, ils les faisaient instruire ; d'autres auraient bien fait instruire, mais ils n'avaient pas les sous.*

## *La guerre*

*"Il y avait des rumeurs, il y avait le 6<sup>e</sup> chasseur qui était en manoeuvre. Ou le 7<sup>e</sup> je sais plus et ils les logeaient chez nous, les officiers.*

*Alors ils nous racontaient : « Il va y avoir la guerre, il va y avoir la guerre !! » comme on parle dans les villages.*

*Et je me rappelle que moi, j'étais avec ma soeur Ernestine, qui était l'ainée, et on avait une propriété la haut, au dessus du Carteyron, et on ramassait des pierres dans le sainfoin pour qu'on puisse bien faucher, si tu tapais sur une pierre ça te faisait une dent et la faux coupait plus.*

*[...]*

*Alors à un moment donné on entend les cloches qui sonnaient « de l'avant ». Tu sais comme on dit « les cloches sonnaient de l'avant » c'est qu'au lieu de faire une petite messe « tintin tintin », elles sonnaient de l'avant, c'est qu'elles tournaient complètement sur elles mêmes.*

*On la tenait droite, la grosse, celle qui sonne le plus en principe on envoyait une main, puis on la lâchait. On a dit « té, la guerre a esclata ». Du moment que les cloches avaient sonné de l'avant, c'est qu'il y avait quelque chose de grave." -*

*Entretien avec Jules Montessan, août 1993.*

## Bibliographie

S. Sesmat. Objets d'hier [en ligne]. Blog. Disponible sur <https://www.objetsdhier.com/espace-doc> (Consulté le 20/07/2020)

Wikipédia [en ligne]. Encyclopédie. Disponible sur [https://fr.wikipedia.org/wiki/Wikipédia:Accueil\\_principal](https://fr.wikipedia.org/wiki/Wikipédia:Accueil_principal) (Consulté le 20/07/2020)

K. Halbert et J. de Mazancourt. Histoire d'outils artisanaux [en ligne]. Blog. Disponible sur <http://histoiresdoutilsartisanaux.fr/index.php> (Consulté le 23/07/2020)

C. Puech. Histoire de la machine à coudre [en ligne]. Blog. Disponible sur <https://gallica.bnf.fr/blog/16032017/histoire-de-la-machine-coudre?mode=desktop> (Consulté le 30/07/2020)

J. Jalladeau. A la découverte des vieux fours à pain [en ligne]. Blog. Disponible sur : <http://jalladeauj.fr/fourapain/index.html> (Consulté le 31/07/2020)

Techno-Science.net [en ligne]. Blog. Disponible sur : <https://www.techno-science.net/> (Consulté le 10/08/2020)

Association des Gâteaux de France [en ligne]. Blog. Disponible sur <https://www.gateau.asso.fr/henri-gateau-1859-1947-art28.html> (Consulté le 10/08/2020)

Mypoele.com [en ligne] Site de vente en ligne. Disponible sur : <https://www.mypoele.com/blog/post/70-la-petite-histoire-du-poele-a-bois.html> (Consulté le 10/08/2020)

Musée de Normandie [en ligne]. Disponible sur : <https://musee-de-normandie.caen.fr/collection/> (Consulté le 11/08/2020)

Tourlonias 1895 [en ligne]. Disponible sur : <https://www.tourlonias.fr/les-soufflets/> (Consulté le 11/08/2020)

Histoire de l'attelage [en ligne]. Disponible sur : <https://attelagev.jimdofree.com> (Consulté le 12/08/2020)

## Remerciements

Mes pensées vont aux élus des mandats précédents qui ont eu l'idée de cet écomusée et oeuvré sans relâche à sa réalisation, en particulier Mme Pellat Ginette, Maire et Mme Perrot Denise, élue.

Je tiens à remercier ensuite le Conseil Municipal de Sigale qui a accepté ma proposition, ainsi que Arnaud Prigent son maire qui l'a mise en oeuvre.

Un grand merci à Mme Nathalie Héron, élue au conseil, pour le travail qu'elle a apporté sur dans ce document : les informations précieuses sur le village, la relecture, l'introduction explicative, et le soutien tout au long de l'écriture.

Et enfin, les derniers mais non les moindres, je remercie M. Francis Gorda, M. Gérard Baral et Mme Denise Perrot pour l'aide qu'ils m'ont apporté, les explications données pour les différents objets que je ne connaissais pas, et les petites anecdotes de leur vie quotidienne avec ces outils, ustensiles, etc...