

Ombret-Rausa

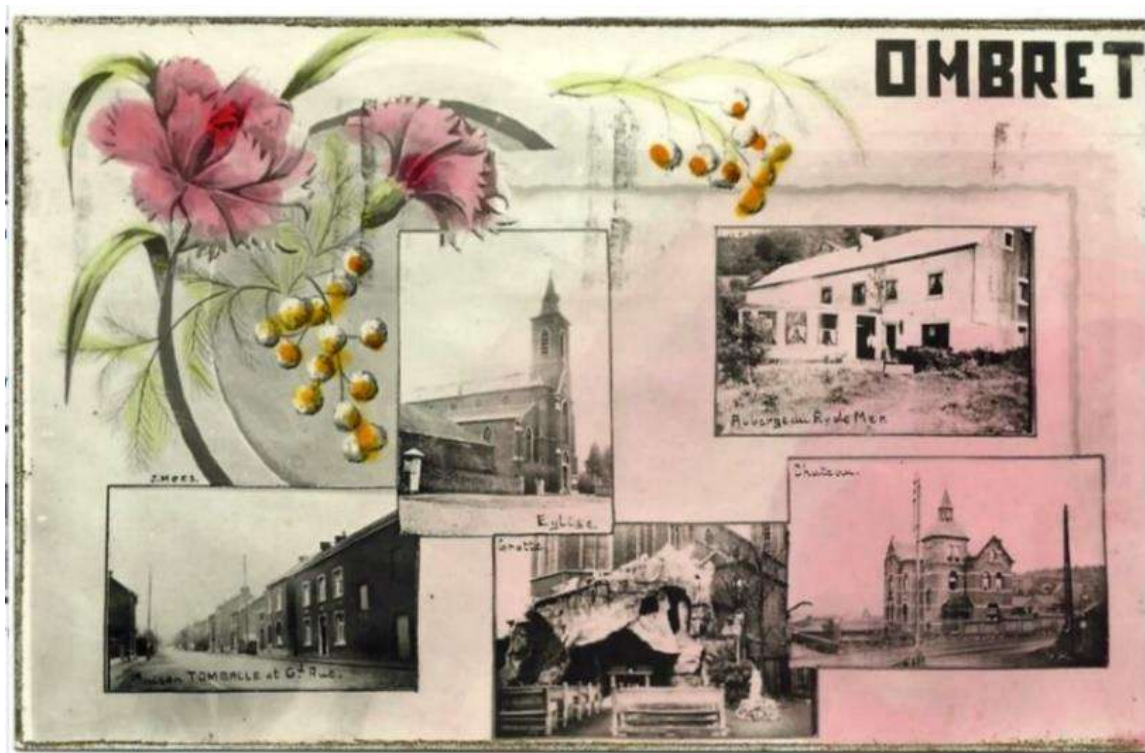
Chapitre 1 – Généralités

Section 1.1 – Introduction

Cette publication n'a nullement l'intention d'écrire l'histoire structurée de mon village natal mais seulement de fournir quelques informations sur la vie des habitants et sur les activités qu'ils exerçaient. Parfois bouillonnantes et innovatrices, ces dernières ont favorisé le développement de la commune à certaines époques. Pour mieux comprendre les faits décrits, j'ai souvent tenté de retrouver leurs origines et leurs interdépendances dans un esprit le plus holiste possible. Je ne me suis donc pas contenté de me fier à la mémoire orale qui dénature les faits.



Lucas van Valckenborch a peint en 1574 la vallée de la Meuse depuis les hauteurs 'Des Fontaines' à Hermalle. Jacques Stiennon dans sa publications 'Vues de Liège' a indiqué, en surimpression, les lieux.



Les principales données que j'ai pu récolter et dont je me suis parfois largement inspiré proviennent principalement :

- des archives communales qui sont conservées aux « Archives de l'État à Cointe ». Les documents sont très incomplets notamment par le fait d'un incendie dans les bureaux de l'administration communale d'Ombret,
- de la collection de cartes postales et de photographies personnelles de Léon Maréchal, féru de la photo et du classement référencié. Je remercie vivement sa fille Odette qui m'a très aimablement autorisé à puiser dans sa collection,
- des nombreux documents récoltés, pendant de longues années, par André Beaujean, ardent collectionneur de documents de toutes sortes concernant principalement Ombret et par Gianni Gava, membre actif du Cercle Archéologique Hesbaye-Condroz. Je les remercie vivement pour leurs collaborations et leurs informations obtenues lors de nos nombreuses conversations ouvertes,
- du « Dictionnaire liégeois » par Jean Haust, 1933, et en particulier, les figures établies par J. M. Remouchamps, du « Larousse universel en 2 volumes », 1922 et du Dictionnaire Populaire de Wallon Liégeois de Simon Stasse, édité par le Comité de la Société Royale Littéraire 'La Wallonne' en 2004,
- des publications du Cercle Archéologique Hesbaye-Condroz et des informations fournies par les membres, particulièrement par l'érudit dr Witvrouw,
- des souvenirs de sages Ombretois suffisamment âgés (Jules Fouarge, Charles Hacha, Irénée Van Thiel-Jabon, André Beaujean, Odette Maréchal, Josée Raes et d'autres, ...),
- des informations diffusées sur les sites d'internet dignes de confiance, notamment sur les sites de « l'Institut royal du Patrimoine artistique ; balat.kikirpa.be », du SPW, de la Bibliothèque Royale « KBR », de Books Google, de Gallica et parfois avec suspensions les sites aux millions d'« amis », ...
- les annales du « Cercle Hutois des Sciences et des Beaux-Arts »,

Ces informations couvrent, principalement, les 19^{ème} et 20^{ème} siècles. L'histoire d'Ombret (et d'Amay) a été étudiée et décrite par de passionnés historiens, archéologues et généalogistes régionaux, notamment par Jacques Verstraeten, par Claire Moreau, par des membres de « Hesbaye-Meuse Tourisme », par Edith Plomteux¹ Je remercie vivement tous les auteurs des sources citées ainsi que « tous les quidams inconnus ».

¹ Edith Plomteux : La Hesbaye de Waremme à Amay en cartes postales anciennes ; édité par le Cercle des collectionneurs de Saint-Georges.

Beaucoup de métiers qui ont contribué au développement de la commune, n'existent plus que dans de vagues souvenirs de vieux autochtones. Les Africains ne disent-ils pas, avec sagesse, « Quand un vieux meurt, c'est une bibliothèque qui disparaît » ? Les allochtones, actuellement très majoritaires à Ombret, sont, pour la plupart, complètement ignorants de l'histoire de la localité.

Le présent recueil est structuré, assez arbitrairement, en chapitres, sections et articles à objets déterminés plutôt que par ordre chronologique global car de nombreuses périodes manquent dans les dossiers, ce qui rend impossible de suivre continuellement le fil du temps. Il est aussi plus simple, pour le lecteur, de sélectionner un thème particulier qui pourrait être susceptible de l'intéresser. Inévitablement, une même matière est parfois traitée dans un chapitre et évoquée dans d'autres.

Sans les importantes contributions d'Odette Maréchal, d'André Beaujean, d'Olivier Lisein ... ce recueil n'aurait pas été aussi complet et commenté ; je tiens à les associer à cette publication et à les remercier particulièrement.

Je sais complètement gré à mes dévoués relecteurs, Rita Tusset, Danielle Viatour et Jacky Piret .

Ombret est un village de l'Ardenne condrusienne², bande de terrains boisés de 3 à 4 km de largeur définie sur la carte ci-contre.

Le **nom du village** a une origine évidente surtout l'hiver quand le soleil ne se montre sur le versant mosan qu'une ou deux heures par jour. L'endroit s'est nommé : Umbracum, Umbracium et Umbray, et ce n'est qu'après 1232 qu'apparaissent les dénominations d'Ombret-Rausa ou d'Ombret-Rawså.



Rausa s'est aussi anciennement appelé :

Rausart, Rawzå et plus communément Rawså. **Le 10 juin 1880 le conseil communal clôt toute équivoque et décide que le nom officiel est Rausa.** Mais certains textes très officiels reprennent encore Ombret-Rawsa, notamment sur ma carte d'identité !

La source du nom pourrait découler de *råwe*=miaulement long et puissant des chats en rût et de sart (ou 'sâ' en wallon). Ce serait alors le 'sâ' où les chats '*råw'tènt*' (... notamment à la mi-août !).

En 1830, lors de la création du royaume de Belgique, Amay englobait Ampsin, Ombret, Ponthier et Rausa³. En 1842, ces villages et hameaux ont été dissociés d'Amay.

Le 28 décembre 1839, des conseillers communaux, des échevins, le curé⁴ et le bourgmestre écrivent à Messieurs les membres de la Chambre des représentants pour solliciter la création d'une nouvelle commune en rassemblant les hameaux d'Ombret, de Rausa et de Ponthier sous la dénomination d'Ombret-Rausa. Une des raisons évoquées est la difficulté, voire l'impossibilité de franchir la Meuse en certaines périodes (eaux hors rives, vents déchaînés, gelées, charriages de glaçons voire fermeture par la glace). Ces faits rendent impossible de satisfaire certaines obligations civiles et religieuses, telles que : inhumation des morts, actes civils et militaires. Le village, avant séparation, comptait 700 habitants et Amay 2871 âmes (... avec leur corps ?).

² Condrusien s'écrit parfois, condruzien sans doute à cause de la prononciation équivoque et du fait que Condroz se termine par z

³ Jehay était soumise aux Van den Steen baron puis comte et Flône était sous la crosse de l'évêque donc inaliénables !

⁴ A cette époque, le curé était l'éminence grise et avait une influence importante dans la gestion communale.

Déjà en 1837, l'antipathie des Amaytois pour les habitants de la rive droite est dénoncée. Le bourgmestre Maurice Dumongh, dans les années 1970, n'a donc rien inventé quand il dénommait les Ombretois, depuis son Talus d'en face, les habitants du Talus.

Une pétition a été déposée pour obtenir un cimetière à Ombret. « Il nous faut même dans la saison des glaces, aller déposer dans tout autre village, et dans les grandes eaux, quand la noire barque qui les porte, est violemment poussée contre Flône, il nous est littéralement refusé de les suivre jusqu'à leur demeure dernière ! Il y a plus, en toute saison le passage de la Meuse, une grande perte de temps et l'obligation à l'étranger de payer à boire à quiconque a accompagné, tout nous rend très difficile l'accomplissement de nos derniers devoirs à l'égard des morts »

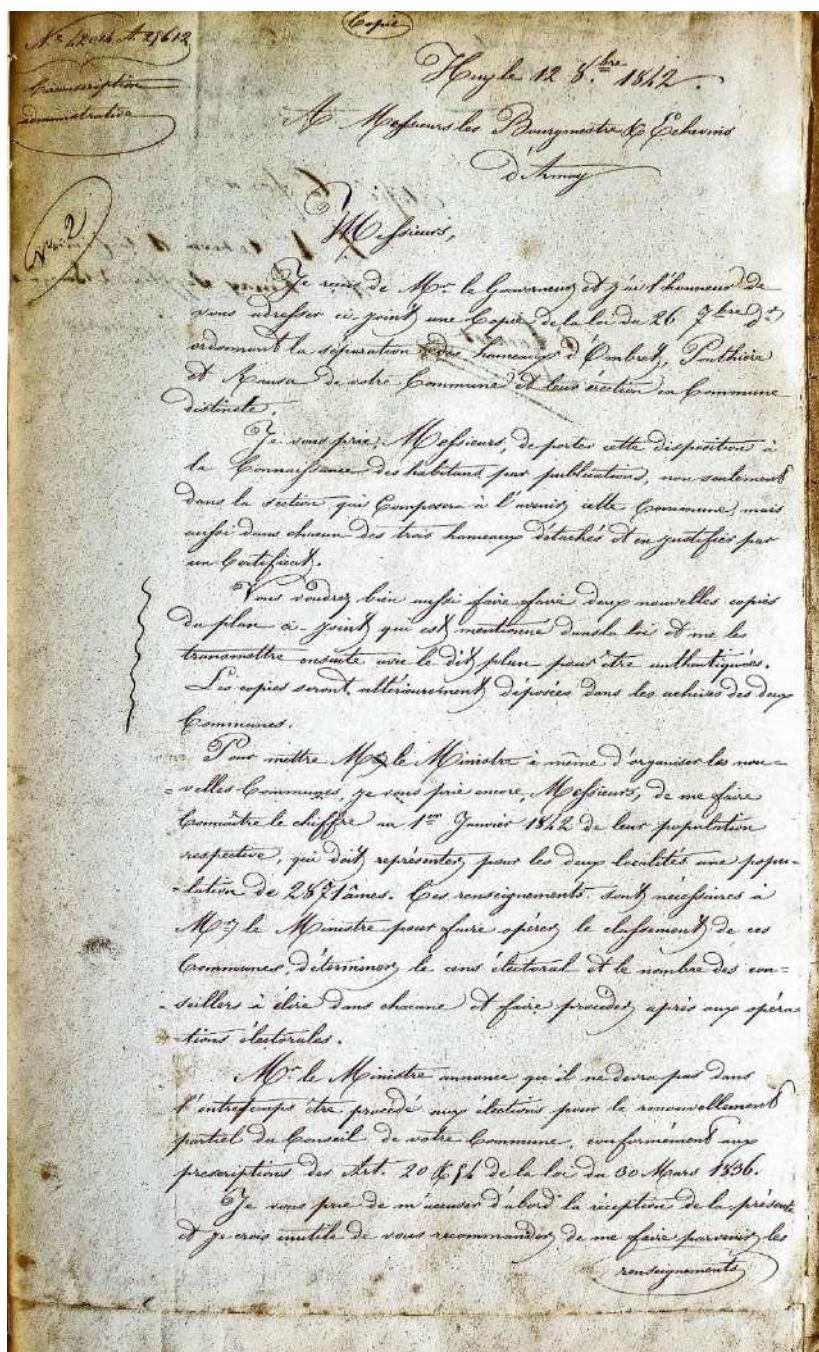
Le 31 décembre 1842, le Roi prend un arrêté qui approuve la création de la commune d'Ombret.

Les discussions inhérentes au divorce ont duré 30 ans, principalement dues aux dissensions concernant la répartition des biens immobiliers. Ce n'est finalement qu'en janvier 1872 que les deux Conseils communaux approuvent l'acte de sortie d'indivision dressé par les Bureaux de Bienfaisance d'Amay et d'Ombret-Rausa faisant suite à l'accord enfin intervenu sur la vente d'une maison située à Amay.

Auparavant, de nombreuses tractations eurent lieu, à titre d'exemple les deux documents repris ci-après qui sont des exemples parmi tant d'autres.

D'abord, un rapport d'expertise daté de 1845, évaluant les biens à partager.

Ensuite, une lettre datée de 1853, de Joseph Ramoux⁵, bourgmestre d'Amay, informant le collège d'Ombret-Rausa de la création d'une commission de gestion des bois Chêneux⁶.



⁵ Joseph Ramoux, époux de Aimée de Rochelée, bourgmestre libre-penseur repose dans son caveau rue Saint-Pompée, le clergé ayant marqué sa réticence à le laisser enterrer auprès des personnes bien-pensantes dans le cimetière communal.

⁶ Bois pourtant situé à Amay

Le mil huit cent quarante Cinq le neuf juillet à neuf heures du matin
 Nous soussignés Jean Gillier Héron, Architecte, Louisbert Ferrurier,
 Maître Maçon, Pierre Joseph Durin, Architecte & Hubert Sans
 Maître Maçon, le premier Délégué à l'Assemblée Générale des autres
 Délégués à l'Assemblée Générale des autres Délégués à l'Assemblée Générale
 Communale d'Ombret-Rausa et les deux autres par elle d'Orsay
 en date du 12 Mars 1845 à l'effet de faire évaluation de propriétés
 situées dans la dite Commune d'Orsay ;

Nous sommes transportés sur les lieux où nous avons rencontré
 Messieurs Eugène Bourgoin et Jemotte Scherins & Monsieur
 Porcin Bourgoin de l'Ombret. Nous avons eu leur pleine
 pouvoir à la suite de leur Mariage ;

- 1° Du Bâtiment servant d'Ecole de l'Ecole de l'Ecole d'Orsay ;
- 2° D'une Maison Contiguë d'habitation de l'Institut ;
- 3° De la Maison Commune ;
- 4° De la Maison Occupée par le Gard-Champêtre ;
- 5° De la Maison Occupée pour le Vicar.

Après avoir vagué sur les lieux depuis neuf heures du matin
 jusqu'à midi nous sommes convenus de nous réunir chez le D^{re}
 Durin l'un de nous le jeudi dix sept juillet courant à neuf heures
 du matin.

Le mil huit cent quarante Cinq le dix sept juillet à neuf heures
 du matin, réunis pour continuer nos opérations, ainsi que nous
 en étions convenus, nous avons procédé aux évaluations et appréciations
 desdites propriétés de la manière suivante :

A Les Bâtiments d'Ecole tel qu'il est construit & compris le fond sur lequel il est construit évalué à la somme de huit mille Cinq Cents francs	8500. "
B Les Bâtiments servant de logement à l'Institut & compris le fond sur lequel il est bâti estimé dix mille Cents francs	6100. "
C La Maison Commune Compris Cour, Jardin & le fond de son cimetière, estimé quatre mille Cinq Cents francs	4500. "
D La Maison du Gard-Champêtre & compris le pourpris estimé à deux mille francs	2000. "
E Enfin la Maison Occupée pour le Vicar & compris le jardin estimé trois mille Cinq Cents francs	3500. "
Total	24600. "

D'après lesdites appréciations ci-dessus nous sommes unanimement d'avis
 de porter la Valeur desdites propriétés ci-dessus à la somme de Vingt quatre
 mille six cents francs.

Nous avons clos, arrêté unanimement et signé le présent rapport les
 jours mois & an qu'il est dit pour servir & valoir en qu'il est dit
 Signés : J. G. Héron, L. Ferrurier, P. J. Durin & H. Sans.

Pour copie Conforme

de Bourgoin

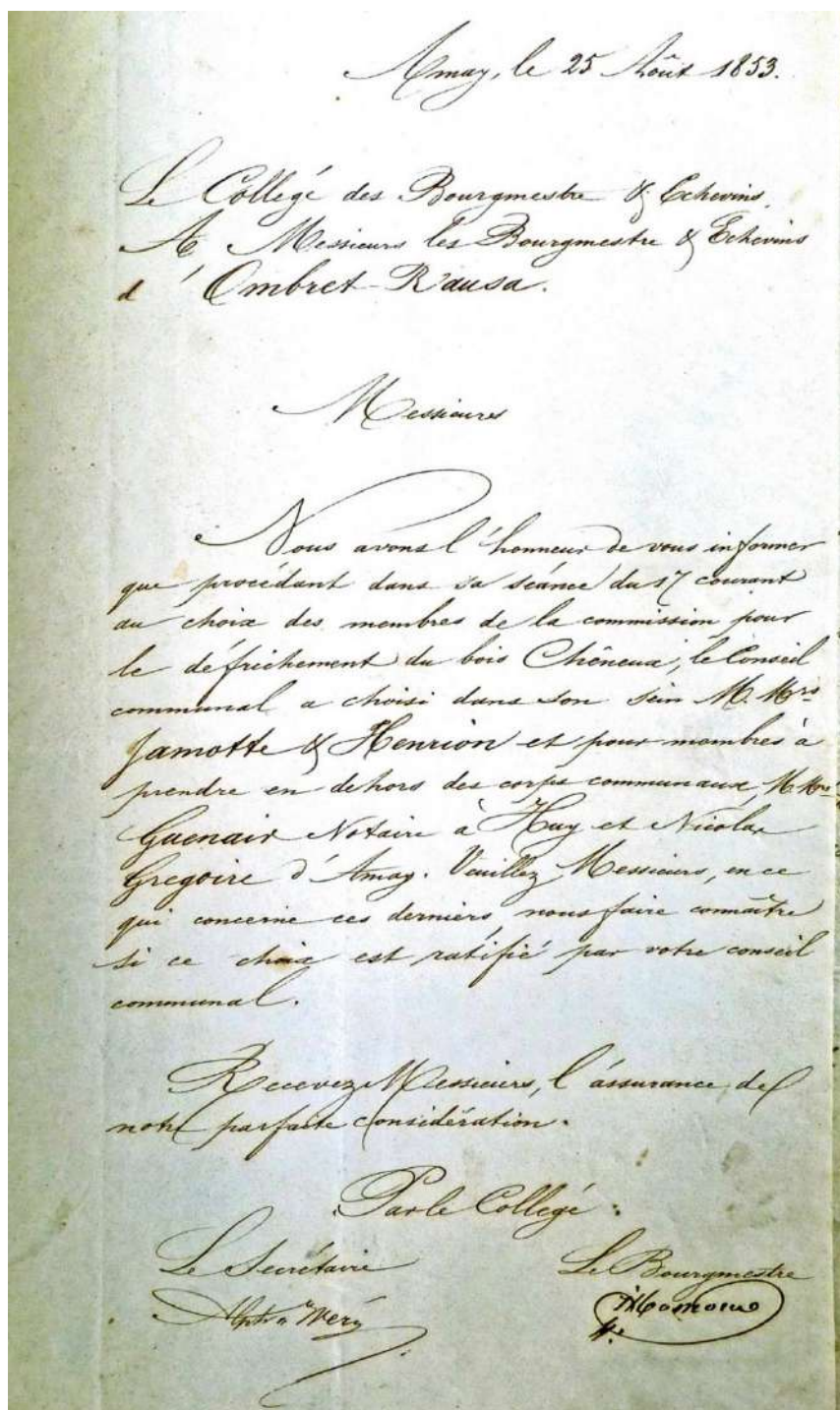
Ce sont donc les Ombretois qui ont demandé le divorce. L'argument principal avancé était le fait de l'absence de cimetière à Ombret. Les cercueils devaient donc traverser la Meuse dans une barque pour être inhumés à Amay. Par gros temps, les vagues ballottaient irrévérencieusement la bière qui risquait de voguer au gré des flots tumultueux vers Flône plutôt que vers l'au-delà.

En **1977, la fusion des communes** a de nouveau réuni les villages d'Ombret et d'Amay. Un mariage avec contrat de communauté de biens est évidemment beaucoup plus aisé à réaliser qu'un divorce tel que celui de 1842.

Le hameau de Rausa, séparé d'Ombret par une forêt, juxta les anciennes communes des Gottes et d'Outrelouxhe, il a été incorporé, avec ces dernières, à la commune de Modave. L'exception qui confirme la généralité est la maison domaniale du garde forestier du Fond d'Oxhe qui a été rattachée à Modave bien que tout près des maisons du Petit Fond d'Oxhe réabsorbées, elles, par Amay. Cette maison située sur la rive droite du ruisseau 'del Håye à Fi d'Arca⁷' qui matérialise la limite entre les communes d'Amay et de Modave. Sa source est proche de La Pâche.

La fusion a relevé essentiellement d'arrangements politiques qui ont conduit à d'autres illogismes. Par exemple, les maisons du Thier d'Olne et du hameau de Hermalle dénommé 'Ombret' très proches des maisons d'Ombret qui, depuis l'époque féodale, étaient englobées dans les

communes de Hermalle-sous-Huy et de Clermont-sous-Huy, ont été intégrées à Engis. Cette situation résultait, semble-t-il, de luttes seigneuriales qui auraient abouti au partage du moulin à eau d'Ombret. La grande distance entre ces maisons et les maisons communales, les églises, les écoles de ces villages, incitait les habitants à se rendre à Ombret. Certains problèmes avaient été réglés antérieurement par



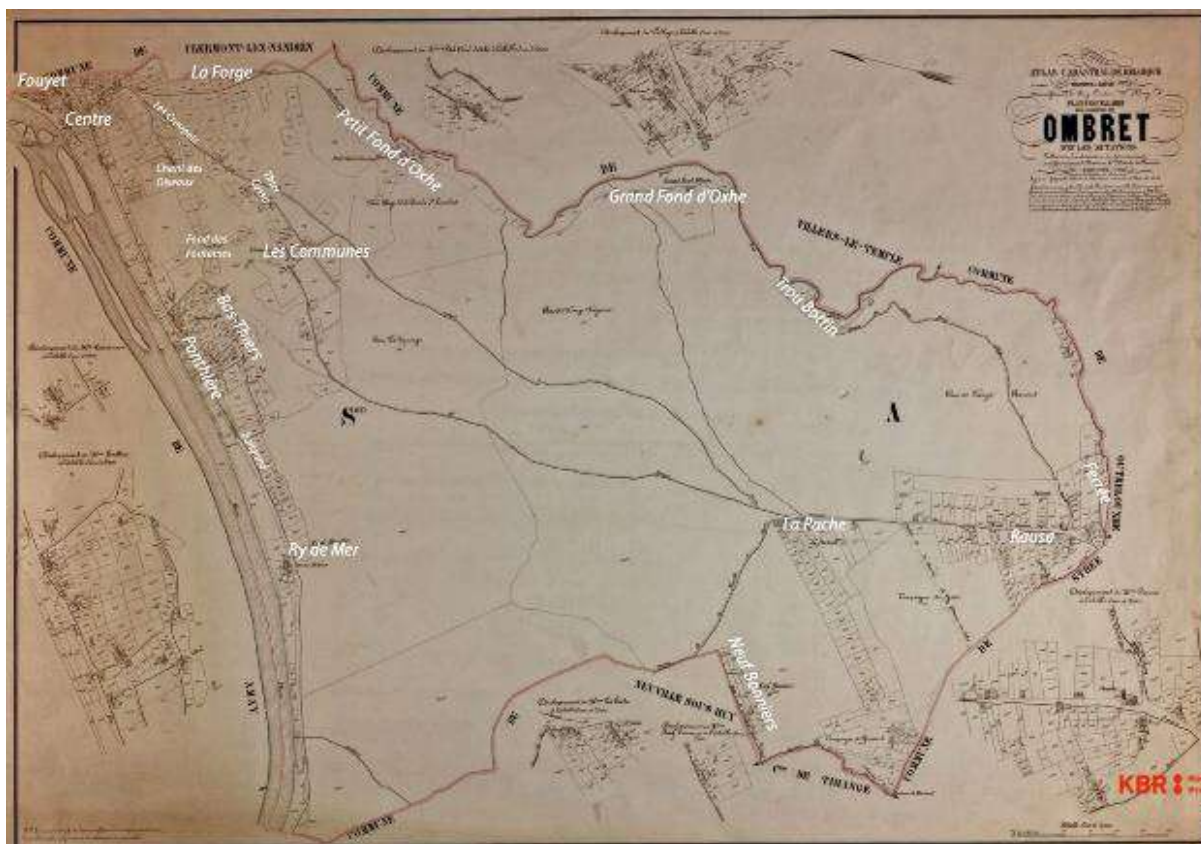
⁷ De la haie au fil d'archal (laiton) mais surtout employé erronément pour fil de fer.

des accords pragmatiques bilatéraux. Les élèves du Thier d'Olne, du quartier situé de part et d'autre de l'Oxhe au-dessus de la côte ainsi que ceux de la Tour Malherbe fréquentaient majoritairement l'école d'Ombret. De même, la paroisse d'Ombret englobait très logiquement ces quartiers proches.

Le village d'Ombret-Rausa était constitué de plusieurs **hameaux** plus ou moins isolés :

- le **Centre** du village incluait le Quartier Rouge (sans doute dénomination politique), le Fouyet (sans doute de *fouye*=feuille, *fouyeter*=se garnir de feuilles, évocation de la présence des schistes feuilletés du Fouyet), le Pré-Nizet, la Forge (*li Fôdje*), les Croupets (lès *Croupêts*), rue très déclive qui emprunte le tracé de la voie romaine Tongres-Arlon pour gravir la colline.
- le hameau de **Ponthière**⁸ qui regroupe à sa périphérie le Chant-des-Oiseaux (rue des Bouvreuils, depuis la fusion des communes), le Ry-de-Mer (nom du ruisseau dont la source est proche des Neuf-Bonniers), le Baliqand (le vagabond), le Fond-des-Fontaines, le(s) Bas-Thiers⁹ (en-dessous du Thier des Communes, hameau anciennement dénommé 'Ponthière Haut'). Initialement, **Ponthière** avait la même importance que le **Centre** (d'Ombret).
- le hameau des **Communes** qui comprend le Thier-Cossa.
- le hameau du **Petit Fond d'Oxhe**.
- et le hameau de **Rausa** (actuellement intégré dans la commune de Modave) qui incluait une partie des Neuf-Bonniers (9 bonniers ou boniers ou *bounîs* ou *bonîs* = ~8 hectares), La Pâche (de *pâhe*=paître, endroit où l'on menait paître le bétail), Ferée (ou Ferrée, deux définitions possibles : endroit où l'on a trouvé du minerai de fer tel qu'à Ferrière ou endroit du maréchal-ferrant), le Trou-Bottin, le Grand-Fond-d'Oxhe (*Grand-Fond d'Oche*, du nom du ruisseau)

Plan parcellaire POPP (1864), site de la Bibliothèque royale KBR avec en surimpression les lieux.



⁸Pontonnier=pontier, pontière=en charge de récolter les droits de passage d'un ponthon=pont ou passage d'eau. Y aurait-il eu un passage d'eau à Ponthière en face de la rue de Ponthière d'Amay ?

⁹ Thier n'est pas un mot repris aux dictionnaires français, en Belgique francophone, il désigne la pente, le versant d'un mont, d'une vallée.

Les anciens habitants vivaient souvent en autarcie ou presque, ils élevaient une vache, un cochon,



Le roi de la basse-cour, fier sur son chaud fumier

Ménagère dans son potager, laboureurs, servante ramenant un fagot (moussade) pour cuire le pain, chasseur avec son chien visant un pigeon-ramier (colon môrså)



des moutons, des poules et des lapins¹⁰. Ils cultivaient leur potager bien que la terre soit souvent peu profonde et caillouteuse. Ils louaient souvent des terrains à la commune (sarts¹¹). Ils tiraient quelques petits sous de l'exploitation des bois, ils sciaient des planches¹², fabriquaient des fascines¹³ ou des sabots et ils préparaient des bûches de chauffage pour leurs provisions hivernales ou des stères de bois de mines¹⁴; d'autres étaient bateliers, certains carriers ou briquetiers et la plupart journaliers.

**Ci-contre le
texte publié
par Michel
Oris¹⁵ :**

Ombret-Rausa constitue une excroissance qui n'a à peu près rien en commun avec Amay proprement dit. Tous les bûcherons et les artisans du bois ont leur domicile à Ombret-Rausa. Cela rejoint le témoignage d'un texte de 1821 qui faisait de l'exploitation des taillis l'activité principale sur la rive droite ⁽⁷⁾. Philippe Vander Maelen l'a décrit : « L'essence dominante dans les bois taillis est un mélange de chênes, charmes et bouleaux ; la futaie ne produit guère que du chêne. Les taillis s'exploitent à 18 ans. Les arbres de futaie ne s'exploitent que lorsque leur dépérissement est visible, ce qui arrive à des âges très variés, selon la nature du sol où ils croissent ; on en coupe à l'âge de 36, 54, 72, 90, 108, 150 ans et plus ; on les emploie aux exploitations charbonnières, à la bâtisse et à la menuiserie. » ⁽⁸⁾ Ils servent également à la construction des bateaux.

Bien que nous n'en ayons pas de témoignages, il est probable que vers 1830 cette activité souffrait de la crise générale de la batellerie mosane. La stagnation du commerce, les conflits douaniers entre les Pays-Bas et la France, l'affectèrent considérablement ⁽⁹⁾. Au 1^{er} janvier 1812, il y avait 40 bateliers au bourg d'Amay, 20 à Ombret et 10 au Fond d'Oxhe ⁽¹⁰⁾. En 1830, il n'en reste plus un seul.

¹⁰ En ce temps pas encore d'animaux importés tels qu'émeus ou alpacas !

¹¹ Cf. article 3.1.4

¹² Cf. chapitre 5 - Scieurs de long.

¹³ 'Moussades' en langage local, ce sont des fascines (fagots) qui pouvaient servir à cuire le pain et les tartes, à fabriquer des balais 'ramons' ou encore dans les mines comme revêtement des galeries et puits placé entre soutènement et rocher.

¹⁴ Bois de mines : rondins utilisés pour le boilage des galeries et des tailles des charbonnages, pour éviter la chute de pierres du toit.

¹⁵ Cercle Hutois des Sciences et des Beaux-Arts, bulletin 40, pp 181-206

Section 1.2 – Activités anciennes (d'après POPP)

Les professions des Ombretois différaient fondamentalement des activités professionnelles actuelles. Nous pouvons donner comme exemple les métiers cités dans la liste des propriétaires de biens repris à l' « Atlas Cadastral Parcellaire de la Commune d'Ombret dressé en 1864 par P.-C. POPP ».

La majorité des habitants travaillaient comme journaliers. Chaque jour, ils espéraient être sollicités pour un travail, souvent de manœuvre. Ils étaient donc continuellement dans l'incertitude de pouvoir nourrir leur famille qui était souvent très nombreuse.

Les rentiers, souvent des nobles ou des bourgeois, possédaient assez bien de terrains mais vivaient dans leurs manoirs ou châteaux ou dans des demeures de maître localisées très généralement ailleurs. Citons : Ancion de Ville (William ? chevalier lié aux familles d'Andriansen, Goswin ...), de Rosen de Haren (liées aux de Potesta, de Brigode, de Merode, ...), de Moffarts (grand propriétaire immobilier, notamment le château de Strée, la ferme d'Envoz, lié aussi aux de Merode, de Potesta, del Marmol, ...), Chapelle (notaire), Mouton (famille de notables ombretois qui seront propriétaires du moulin), Lamoral de Ligne (sans doute Eugène^{1er} le 8^{ème} prince de Ligne, famille propriétaire des châteaux de Beloeil et de la Neuville-sous-Huy et de terrains à Ombret), Coblenz (ancienne propriétaire de la maison communale d'Ombret, liée aux Gérard fondateur de la poudrerie d'Ombret), de Sélys (sans doute Edmond de Sélys de Longchamps qui a été échevin d'Ombret).

Journaliers

Delvaux , Lambert-Joseph	Ombret
Delvaux , François-Joseph	Ombret
François , Jérôme-Hubert	Rausa
Gérard , Jean-Charles-Jean	Rausa
Godelet , François	Rausa
Hermann , Barthélemy	Ponthier
Hony , Jacques	Ombret
Jacques , Henri	Ombret
Mossoux , enfants, Louis	Ombret
Piret , veuve, Gérard	Petit-Fond d'Oxhe
Renard , Gertrude et Jacques-Henri	Ombret
Rorive , Philippe	Ponthier
Rorive , Étienne-Modeste	Fond d'Oxhe
Donay , Armand-Joseph	Ombret
Mignolet , veuve Gilles	Ponthier
Renard , Jean Joseph	Ponthier
Magnery , Léopold-Joseph, Augustine et Anne-Josèphe	Ombret
Dechamps , Jean-François	Ombret
Dony , Jean-Lambert	Ponthier
Mossoux , Marie-Josèphe	Ponthier
Raes , François-Joseph et consorts	9 Bonniers
Rorive , Étienne-Modeste	Ombret
Capras , Léonard-Joseph	9 Bonniers
Capras , Hubertine	9 Bonniers
Piret , Jean-Joseph fils	Ponthier
Raes , Marie-Josèphe-Catherine	9 Bonniers
Haidon , Jean-Joseph	Ombret
Renard , Marie-Ode	Ponthier
Rorive , Pierre-Joseph	Ponthier
Fouarge , enfants, Charles-Joseph	Ombret

Dengis-Loly , Jean-Lambert	Ponthier
Dengis , Marie-Élisabeth	Ombret
Longrée , Bernard-Joseph	Ombret
Dengis , Marie-Ferdinand	Ombret
Palate , Gérard-Napoléon	Ombret
Dengis , Paul	Ombret
Lacroix , Joseph	Ombret
Leruite , Pierre-François	Ombret
Sarto , Maximilien	Ombret
Legrand , François-Antoine Joseph	les Communes
Barbier-Piret , Lambert-Joseph	Ombret
Bertrand-Piret , Joseph-Hubert	Ombret
Chavanne , Élisabeth, ép Masset , François	Ombret
Chavanne , Marie-Marguerite, épse Magnery , Walter	Ombret
Piret-Degive , Pierre-joseph	Ombret
Piret-Dengis , Désiré	Ombret
Piret , Lambertine, épse Beauduin , Gilles Joseph	Ombret
Piret , Joséphine, épse Mignolet , Philippe	Ombret
Piret , Marie, épse Bertrand , Jean-Joseph	Ombret
Haidont , Jean-Joseph	Ombret
Haidont , Victorine, veuve Piret , Isidore	Ombret
Beauduin-Piret , Gilles-Joseph	Ombret

Sans profession indiquée
Habitant dans la commune

Mossoux , veuve Antoine née Pichalle	Rausa
Ombret-Rausa , la commune (55 ha)	Ombret-Rausa
Dieudonné , Marie-Thérèse, épse Rorive , Paschal-Joseph	Ombret
Radelet , Anne-Marie-Catherine, épse Sacka Jean-Joseph	Ombret
De Sélys , Félix	Ry de Mer
Rorive , enfants Étienne Modeste	Fond d'Oxhe
Huet , Marie, veuve Ramet	Rausa
Loumaye , Marie-Josèphe	Ombret
Ramboux , Marie-Antoinette	Ombret
Piret , Hubert-Joseph, dit Lanamée	Ombret
Tihange , Marie-Josèphe	Ombret
Tourneur , Nicolas-Joseph	Ombret
Loumaye , Marie-Lambertine	Rausa
Loumaye , Eugénie-Josèphe	Rausa
Loumaye , Marie-Victorine	Rausa
Kinable , Marie-Josèphe et Marie-Thérèse	Rausa
Mossoux , Marie-Josèphe, épse Dony , Lambert	Ponthier
François , Marie-Catherine, épse Loumaye , Florent	Rausa
François , Marie-Thérèse, épse Poncin , Grégoire-Joseph	Rausa
François , Rosalie-Constance, épse Poncin , Vincent Joseph	Ombret
Raes , Marie-Josèphe-Catherine, épse Haidon , Jean-J.	9 Bonniers
Loumaye , Marie-Josèphe, épse Kinable , Joseph, fils	Rausa
Rausa , l'église	Rausa
Haidon , Anne-Marie, épse Beaumont , Léonard	Ombret
Ombret , l'église (9ha)	Ombret
Ramet , Marie-Thérèse, veuve Delvaux , Nicolas	Rausa
Vieujean , Marie-Élisabeth	Ponthier
Herman , Barthélémi, et son épouse	Ombret

Renard , Marie Augustine, épse Limet	Ombret
Loumaye , Marie-Catherine, épse Poncin , Pierre-Joseph	La Pêche
Loumaye , Cécile-Josèphe	Rausa
Sartoz , Joséphine-Émilie	Rausa
Sartoz , Constant-Henri	Rausa
Sartoz , Lambertine-Clémentine	Rausa
Sartoz , Victoire	Rausa
Socka , Lambertine, épse Plumier , Henri-Joseph	La Pêche
Socka , Marie-Josèphe	La Pêche
Heyne , Léonardine	Ombret
Raes , Marie-Josèphe	Ombret
Karis , Marie-Thérèse, vve Mottet	Rausa
Étienne , Émilie	Ombret
Sans profession indiquée	
Habitant, hors commune	
Ancion de Ville , veuve rentière	Liège
Denée , Pierre-Joseph	Strée
Domaine de l'État , (passage d'eau et pêche)rie)	Bruxelles
Dopagne , Toussaint, domestique	Strée
Flaitz , Fabien-Sébastien, négociant	Thuin
Henaut , François, journalier	Gottes
Loumaye , Jean-Joseph, journalier	Strée
Picard , Jean-joseph, marchand	Gottes
Herman , Joseph, briquetier	Villers-le-Bouillet
De Rosen , baron Hyacinthe, rentier	Liège
De Rosen de Haren , baronne Marie-Ch.-D., rentière	Strée
De Moffarts et sa sœur, rentiers	Strée
Socku , Grégoire, journalier	Gottes
Terwagne , Nicolas-Joseph, propriétaire	Outrelouxhe
Charlier , Lambert, cultivateur	Ramelot
Amay , la commune (146ha)	Amay
Ampsin , la commune (55ha)	Ampsin
Chapelle , Adolphe, notaire	Huy
Delvaux , Dieudonné, meunier	Bodegnée
Gérard , Marie-Anne, vve Dispy	Gottes
Picard, Jean-Claude , marchand de bois	Gottes
Mouton , Catherine-Sophie, épse Jamotte , D., rentier	Amay
Niset , Lambert, frères et sœurs, cultivateurs	Gottes
Dieudonné , Jean-Joseph fils, instituteur	Herstal
Godbille , Henri, cultivateur	Outrelouxhe
Lamorel de Ligne , prince Eugène François, Charles	Beloeil
Raes , Marie-Josèphe, épse Godelet	Gottes
Coblentz , Joséphine-Julie-Émilie	Liège
Hermalle-sous-Huy , l'église, Otto , Joseph, curé usufruitier	Hermalle-sous-Huy
Mossoux , Henri, briquetier	Hermalle-sous-Huy
Mossoux , Anne-Marie, épouse Paquot	Strée
Neuhoffer , vve François , rentière et consorts	Deutz (Prusse)
Piret-Piret , Hubert, briquetier	Neuville
Delvaux , Pierre-Joseph, cultivateur	Anthisnes
Socku , Jean-Louis, journalier	Strée
Socku , Marie-Thérèse	Strée
Socku , Charles-Joseph, journalier	Strée

Socku, Hubert-Joseph, journalier
Lahaye, Jean-Baptiste, ouvrier potier
Vieujean, Marie-Josèphe, épse **Lamarche**, Hulet
Dewonck, Hubert-Joseph, cultivateur
De Rosen, baron Charles-Alfred, rentier
Rausa, les habitants usagers
François, Marie-Catherine, épouse **Loumaye**, Joseph
François, Nicolas-Joseph, cultivateur
François, Nicolas-Joseph
François, Gilles Joseph, cultivateur
Jamotte, Lambert, propriétaire
Loumaye, Jeanne-Catherine, domestique
Limbort, Alexis, journalier
Étienne, Hubert-Joseph

Strée
Neuville
Ampsin
Pré Clermont
Tihange
Rausa
Strée
Villers-le-Temple
Strée
Outrelouxhe
Amay
Comblain-au-Pont
Clermont
Outrelouxhe

Cultivateurs

Jabon, Anne-Marie, épouse **Mossoux**
Loumaye, Florent-Joseph
Loumaye, Constant
Loumaye, Eugène-Joseph
Séverin, Joseph
Loumaye, Nicolas-Joseph
Plumier, Henri-Joseph
Loumaye, Eugène-Joseph et Jean-Joseph
Plumier, Jean-Léonard
Étienne, Pierre-joseph-Édouard
Radelet, Pierre-Joseph

Ombret
La Pêche
Rausa
Rausa
Chant des Oiseaux
Rausa
La Pêche
Fond d'Oxhe
Rausa
Ombret
Ombret

Bûcherons

Piret, Pierre-Hubert, fils Michel
Piret-Rambout, Hubert Joseph Cadet
Sart, François
Loumaye, Jean-Joseph
Poncin, Grégoire-Joseph
Poncin, Martin-Joseph
Poncin, Vincent-Joseph
Nizet, Lambert-Joseph
Poncin, enfants Léonard
Poncin, Pierre-Joseph
Piret-Fouarge, Pierre
Rorive, Jean-Joseph
Sarto, Jean-François, frères et sœurs
Ramet, Pierre-Joseph-Lambert, vieux fils
Braibson, Joséphine, épse **Sarto**, Hubert François
Poncin, Charles-Antoine
Ramet, Pierre-Joseph, fils Marie-Jeanne

Ombret
Ombret
Ombret
Ombret
La Pêche
La Pêche
Rausa
Rausa
La Pêche
La Pêche
Ombret
Ombret
Ombret
Ponthier
Ombret
Rausa
Ombret

Scieurs de long

Longrée, Bernard-joseph
Tihange, Hubert Joseph
Randelet, Lambert

Ponthier
La Pêche
Ombret

Marchands de bois

Dieudonné , Jean-Joseph (dit Denée)	Ombret
Piret , Lambert Joseph	Ombret
Rorive , Antoine	Neuf-Bonniers
Denis , Lambert	Ponthier
Piret , Joseph et Eugénie	Ombret
Dony , Jean-Joseph	Ponthier
Raes-Boret , Jacques-Joseph	Les Communes
Piret-Raes , Lambert-Joseph	Ombret

Gardes forestiers

Limet , Jacques-André	Ponthier
Limet , Prosper	Ombret
Mottet , Jean-Noël	Ombret

Menuisiers

Kinable , Lambert-Joseph père	Rausa
Limet-Gillet , Antoine	Les Communes
Kinable , Lambert-Joseph et son épouse Loumaye	Ombret

Négociants

Limet , Jean-Antoine, boucher	Ombret
Rorive , Joseph-Mathieu	Ombret
Limet , Nicolas, marchand boucher	Ombret

Potiers

Tourneur , Nicolas-Joseph	Rausa
Dieudonné , Pierre-Joseph	Ombret
Dieudonné , Hubert-Joseph	Ombret

Briquetiers

Paquay , Jean-François	Ombret
Mossoux , Henri	Ponthier

Maçons

Haidont , François-Jacques	Ombret
Haidont , Anne-Marie, épouse Piret , Charles-Joseph-Adolphe	Ombret
Lecrenière , enfants Jean Henri	Ponthier
Mignolet , Philippe-Joseph	Ombret
Braibson , Jean-Baptiste	Ombret
Dengis-Delvaux , Lambert-Joseph fils	Ombret

Nizet , Melchior-Joseph; tailleurs de cristaux	Rausa
---	-------

Ouvriers poudriers

Théâtre , Jacques-Joseph	Ombret
Denée , Lambert	Ombret
Galère , Pierre-Joseph	Ombret
Leruit , Pierre-Joseph	Ombret

Constructeurs de bateaux

Rorive , Martin-Joseph	Ombret
Jabon , Hubert-Joseph-Auguste	Ombret
Rorive , Martin	Ombret
Beaumont , Léonard-joseph, ouvrier	Ombret

Bateliers

Fouarge , Charles-Joseph	Ombret
Rorive , Paschal	Ombret

Pontoniers¹⁶

Plumier , François-Joseph	Ponthier
Dispa , Florent-Joseph	Ombret

Maréchal , Michel; maréchal-ferrant	Ombret
--	--------

Piret-Delhaye , Hubert-Joseph; ajusteur-mécanicien	Rausa
---	-------

Delai , Henri-Joseph; chauffeur	Ombret
--	--------

Meuniers

François , Noël-Joseph-Hubert	Ombret
Limet-Gillet , Antoine	Ombret
Janvier , Alexis cuisinier	Ombret

Loumaye , Marie-Jeanne; couturière	Rausa
---	-------

Tisserands

Clajot , Joseph	Rausa
Terwagne , Joseph	Neuf Bonniers
Delvaux , Martin-Joseph	Ombret
Beaumont , Jean-François	Ombret

Cordonniers

Hella , Marie-Anne, épse Flohimont , Henri-Joseph	Rausa
Mossoux , Hubert-Noël	Ombret

¹⁶ De multiple définitions de pontonnier existent ; celui qui percevait les droits de pontonage, le préposé à une station de bateaux de voyageurs (par exemple passeur d'eau), la personne chargée d'actionner un pont roulant ou un pont mobile, le militaire qui construit des ponts.

Section 1.3 – La géologie et ses implications

Les caractéristiques **géologiques** des terrains imposent l'usage que l'on peut leur réserver.

Les roches d'Ombret sont très anciennes, les plus vieilles affleurent dans le Fond d'Oxhe, près de la Tour Malherbe. Les matériaux d'origine (sables et argiles) ont sédimenté il y a quelque 440.000.000 d'années (période de l'Ordovico-Silurien) quelque part à la latitude de Madagascar. Par la suite, les roches meubles (terres) se sont transformées en roches compétentes (pierres)¹⁷ qui se sont plissées¹⁸ lors de leur dérive jusque chez nous, principalement pendant l'orogénèse varisque¹⁹ qui dura quelque 50 millions d'années, et qui débuta il y a 340 millions d'années, le sud du massif continental a chevauché sur plus de quelque 70 km la zone du nord en créant une zone intercalaire broyée s'étendant entre ce qui seront l'Oural et l'Amérique. Dans cette couche broyée, des failles induites se sont créées et notamment la **faille eifélienne** qui actuellement émerge (affleure) dans la campagne d'Amay et un peu au sud de la centrale nucléaire. Elle n'est pas visible car le socle rocheux (bedrock) est recouvert par des alluvions plus récentes (graviers, sables et limons) apportées par la Meuse et ses affluents. La dérive continue et se manifeste de temps à autre par des tremblements de terre qui sont provoqués par des glissements rapides dus à la libération de l'énergie accumulée lors des déformations des matériaux rocheux provoqués par le chevauchement²⁰.

La **faille eifélienne** a été initiée par la poussée vers le Nord du massif ardennais qui glisse sur le socle d'Amay bloqué lui par le massif du Brabant. Elle s'étend, actuellement, depuis l'Eifel en Allemagne jusque dans l'océan Atlantique à l'ouest du comté du Kerry (sud de la république d'Irlande) en passant par le Pays de Galles en Grande Bretagne. L'ampleur du déplacement relatif a créé une zone perturbée qui contient des failles subséquentes, des écaillles et des plis. La faille eifélienne (aussi nommée, plus à l'ouest, faille du Midi, ...) est inclinée de quelque 25° sur l'horizontale pied sud (elle s'enfonce vers le sud), son déplacement relatif est estimé à quelque 20 km²³. Cette translation a induit le plissement des couches sédimentaires proches de la faille (cf. les couches de Fooz et du Bois d'Ausse représentées sur la coupe ci-après) qui, à l'origine, avaient été déposées en couches horizontales. L'érosion a, ensuite, emporté d'épaisses couches dont les débris ont, en majorité, été entraînés jusque dans la mer. Le relief montagneux s'est adouci. Le paysage a dû ressembler à une pénéplaine qui successivement a été immergée par une mer et creusée par des cours d'eau qui parfois ont déposé des alluvions. Certaines sont restées en place alors que les rivières continuaient à creuser à côté. Elles ont formé des lits majeurs et des terrasses (zones limoneuses, sableuses et graveleuses, quasi horizontales sur les versants ou sur les plateaux). Les couches plus dures ont évidemment opposé une plus grande résistance à l'érosion, les roches la plus caractéristiques sont les poudingues visibles aux crêtes des vallées de l'Oxhe (sites des Grosses Pierres et de la Rochette à Villers-le-Temple) et de la Meuse (site de la Pierre Falhote ou *Falihou* et autres sites plus vers Huy) a mieux résisté à l'érosion que les autres roches. Il en est résulté des sommets de versants très escarpés créés par la disparition des couches inférieures moins résistantes. Sans support, le poudingue se casse. Les adoucissements des pentes au bas des versants des vallées correspondent souvent à des terrasses fluviatiles déposées par les cours

¹⁷ La couche plus résistante, le poudingue d'Ombret est un béton naturel des graviers de quartzites (grès métamorphisés) à gros grains solidement cimentés par un liant siliceux lui aussi métamorphisé. Le grès est composé de grains de sables cimentés avec un liant qui est souvent un mélange de silice et d'argile en proportions différentes suivant les bancs, l'arkose est à ciment siliceux et le grès schisteux à ciment argileux. Les schistes sont composés de matériaux lamellaires argileux.

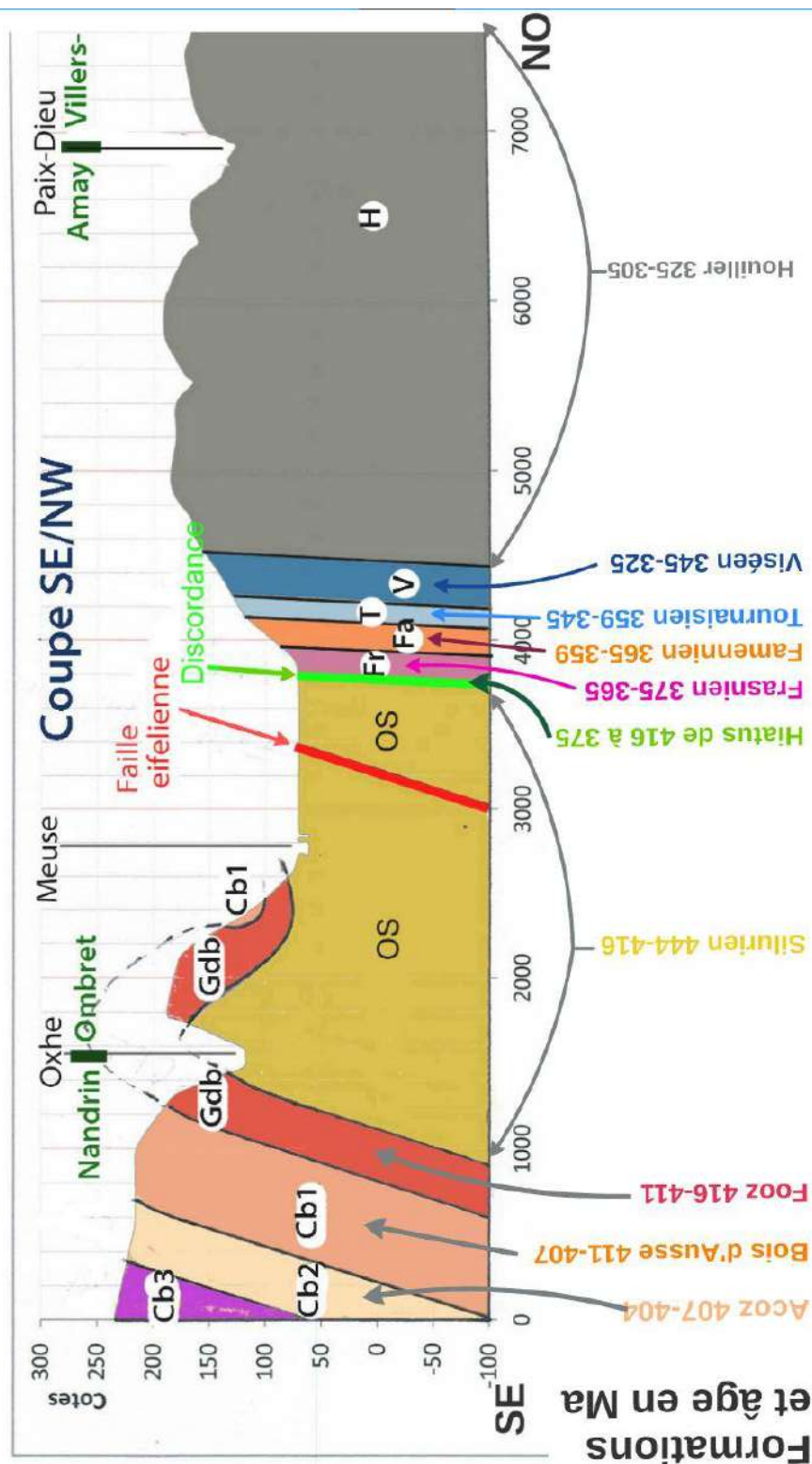
¹⁸ Sous haute température et ou fortes pressions, les pierres deviennent malléables, elles se déforment comme une pâte, forme des synclinaux et des anticlinaux qui se solidifient quand elles refroidissent et ne sont plus soumises à de fortes pressions, quand l'érosion les amène près de la surface.

¹⁹ L'ancienne dénomination de Varisque était Hercynien.

²⁰ La dérive des continents continue à une vitesse de l'ordre de quelques millimètres ou centimètres par an, vitesse suffisante pour générer des séismes de temps à autre.

²³ Avant la création de la faille eifélienne, le territoire d'Ombret se trouvait à l'emplacement de Hamoir par rapport à Amay.

d'eau à l'époque où ils coulaient à ce niveau, terrasses limoneuses et donc de meilleurs terrains de culture.



Ue

Coupe géologique depuis le Petit Bourgogne à Villers-le-Temple jusqu'au rond-point de Villers-le-Bouillet, au sud de l'E42

J'ai développé plus complètement la géologie dans ma publication 'Amaytois, un emmenthal sous vos pieds' qui est consultable sur le site communal : « Amay.be ». Je me suis donc limité ici à ne donner que quelques bribes plus spécifiques. La coupe géologique tracée à travers toute l'entité d'Amay indique les formations principales avec leurs âges en millions d'années.

On observe un alignement de sources le long d'affleurements dans les versants, notamment au contact des formations du Bois d'Ausse et de Fooz. L'eau est buvable et a été utilisée à cette fin jusqu'aux années 1950, époque de l'établissement du réseau de distribution par la SNDE. Il fallait aller à la source, y remplir des seaux ou, si on ne voulait pas se mouiller les pieds, des cruches à lait fermées et, ensuite, les apporter à la maison en s'aidant d'un '*hârkè* ou *horkè*', sorte de joug, planche épaisse taillée pour porter sur les deux épaules. Ce dispositif d'aide diffère d'une palanche qui est un simple bâton flexible porté sur une seule épaule (en wallon *coûbe*) ou de '*l'èk'nèye*' la pince constituée par deux bâtons croisés au dos et appuyés sur les épaules.



Section 1.4 – La vie au village

Quittons la géologie et continuons à décrire quelques faits de la vie quotidienne de nos ancêtres.

La plupart des anciens habitants vivaient de produits de la forêt : cueillette des mûres, des myrtilles, des nèfles, des champignons, de la récolte de faînes²⁵ et de glands pour nourrir leurs cochons. En automne, ceux-ci étaient conduits sous les chênes pour y manger des glands (action dénommée étymologiquement : glandée).

Un **témoin du type de ces activités agricoles et pastorales anciennes**, dénommé la réserve naturelle domaniale des « Landes d'Ombret »²⁶, a été restauré sur les Communes.

La localité d'Ombret fut occupée dès le **Néolithique**, époque de la pierre polie entre 5.000 et 2.500 avant notre ère. Les habitants étaient, à l'époque, des cueilleurs, chasseurs et pêcheurs. Par la suite, ils ont entrepris de cultiver et d'élaborer des objets notamment en terre cuite.

Les Romains ont traversé le territoire par la **voie qui reliait Tongres à Arlon**²⁷, elle descendait de la Kérité jusqu'au couvent de Flône, longeait la Meuse vers Huy, la traversait sur un pont établi pendant la dernière décennie avant notre ère et qui était localisé légèrement en aval du pont actuel.

²⁵ Les faînes, fruits des hêtres, étaient aussi appréciées des habitants qui, parfois, les moulaient pour en faire de la farine et améliorer le goût du pain.

²⁶ . C'est un site de « Grand Intérêt Biologique » géré par le DNF et la commune d'Amay. La réserve de 4 hectares présente un intérêt autant botanique que faunistique. On y trouve notamment des espèces spécifiques associées aux bruyères (variété : callunes).

²⁷ À Arlon, la voie se divisait en trois, vers l'Est vers Trèves, vers le Sud et la Méditerranée par Metz et vers l'Ouest par Reims.

Ensuite, la voie gravissait la colline à l'emplacement de l'actuel chemin des Croupets et puis, traversait le bois vers La Pâche et Rausa. Précédemment, la traversée de la Meuse se faisait par des gués, l'un était situé plus en aval des ponts et a encore été utilisé plus récemment lorsque le pont romain n'a plus été praticable ou pour établir les fondations du pont en bois construit par les Prussiens en 1914.

Vivre avant le XX^{ème} siècle présentait beaucoup de difficultés, la grande majorité des habitants étaient pauvres, souvent journaliers donc sans certitude de pouvoir gagner quelques sous le lendemain. Les salaires ne permettaient qu'exceptionnellement de s'extraire de la misère. Les très fréquentes



OMBRET: "Au chant des oiseaux"

maladies contagieuses emportaient des familles entières. Les logements étaient petits et sans confort. Les familles étaient nombreuses malgré les décès fréquents en couches et en bas âge. Plusieurs générations vivaient souvent sous le même toit.

Maisons typiques, en pierres locales, accrochées à flanc de colline, accolées en petit groupe, avec étable et porcherie sous le four à pains (et aussi à tartes qui étaient cuites en récupérant la chaleur résiduelle après défournement des pains puis c'était les tranches de pommes et les prunes que l'on mettait sécher²⁹)³⁰.

Les potagers étaient souvent tout proches des maisons, de même que la cabine de réflexion solitaire (*cabinèt*) à la porte percée d'un cœur ou d'un carreau (formes plus simples à découper qu'un pique ou qu'un trèfle). On y lisait (sauf l'hiver, on parcourait seulement les titres !) pour une dernière fois, un article du journal 'La Meuse', 'La Gazette de Huy', 'L'Appel des Cloches' ou le 'Drapeau Rouge' avant qu'il ne contribue à la fumure du jardin.



²⁸ Choléra, typhus, grippe (espagnole), scarlatine, coqueluche, rougeole, croup, asthme, tuberculose, fièvre muqueuse (herpes), peste, diphtérie, poliomyélite, rage, gale... La plupart sont éliminées actuellement par amélioration des conditions d'hygiène, par prévention (vaccinations), par progrès de la médecine et de la chirurgie.

²⁹ Avec les pommes séchées (*catches*) et les pruneaux on fabriquait du vrai corin (*côrin*) et d'excellentes tartes (*dorèyes*).

³⁰ Le lieu-dit « Chant des Oiseaux » a été renommé lors de la fusion de communes « Rue des Bouvreuils ».



Les informations étaient principalement diffusées par la presse écrite. Les journaux parlés étaient très formatés, le présentateur devait s'en tenir strictement à lire une feuille dûment acceptée par ses supérieurs.

Les lavoirs publics étaient les lieux où les ménagères cancanaien, les cabarets où les hommes se glorifiaient et défiaient les autres saoulées.



Afin d'empêcher le vote de la loi de malheur

LE PARTI COMMUNISTE A PROPOSÉ :

GREVE GENERALE

le jour de l'ouverture du débat à la Chambre

et dépôt d'urgence du préavis national !

Le 28 novembre dernier, le Comité central du Parti communiste de Belgique a transmis au Bureau national de la F.G.T.B. une adresse, dont nous reproduisons ci-dessous les passages essentiels.

Dans ce texte, le Comité central, après s'être réuni de la manière du fait des protestations venant de toutes les régions du pays, contre le projet gouvernemental d'urgence, constate que la magnifique journée l'apogée du 21 novembre avait marqué le début de l'action de masse pour empêcher le vote de la loi inique.

Il poursuivait :

« Cependant, jusqu'à présent, aucun mot d'ordre d'action central n'a encore été lancé, qui soit susceptible de rassembler rapidement à l'échelle du pays, en un seul mouvement insurrectionnel, les multiples initiatives surgissent de toutes parts.

« Or, chaque jour qui passe confirme que le gouvernement Eykens-Lefebvre et les puissances d'argent dont il est le porte-parole, sont décidés à mettre tout en œuvre pour faire voter un projet dont l'entrée en vigueur leur donnerait le pouvoir légal de pincer dans les poches des travailleurs, les quelque 15 à 20 milliards qui manquent à l'Etat pour couvrir les frais de leur politique politicienne.

« Ils veulent ainsi barrer la route au plus tôt à toute solution conforme aux aspirations du peuple travailleur. Car une telle solution devrait nécessairement porter atteinte aux privilèges et aux profits exorbitants d'une poignée de maîtres des banques et des holdings — en commençant par une réduction substantielle des dépenses militaires et une limitation accrue des gros bénéfices capitalistes.

« C'est pourquoi le Comité Central considère que la tâche capitale d'aujourd'hui — celle dont dépend l'issue de l'épreuve de force désormais engagée — est d'ordre très vite, autour d'un mot d'ordre central, toutes les forces ouvrières belges (wallonnes et flamandes, laques et chrétiennes, des secteurs privés comme des secteurs publics) et de mettre tout en œuvre pour qu'elles frappent ensemble et au bon moment, afin de faire échouer la loi de malheur. »

Le Comité central formulait alors la proposition suivante :

« NOUS PENSONS QU'IL EST NECESSAIRE DE CONVOQUER D'URGENCE UN COMITE NATIONAL DE LA F.G.T.B. POUR DECIDER LA REMISE IMMEDIATE D'UN PREAVIS NATIONAL DE GREVE. CE PREAVIS SIGNIFIERAIT AU GOUVERNEMENT QUE LA GREVE GENERALE, ACCOMPAGNEE DE PUISSANTES MANIFESTATIONS DE MASSE, SERA DECLARÉE LE JOUR MEME OU LA CHAMBRE ABORDERA L'EXAMEN DE LA LOI DE MALHEUR EN SEANCE PUBLIQUE, ET QU'ELLE SERA POURSUIVIE SANS DESAMPARER, JUSQU'AU RETRAIT OU AU REJET DE CELLE-CI.

« En même temps, le Comité national appellerait la C.S.C. et toutes les organisations syndicales à se joindre à son initiative, jetant ainsi les bases d'une puissante action unie de tous les travailleurs comparable à celle qui conduisit la classe ouvrière à la victoire lors des grandes grèves de 1936. »

En conclusion de cette adresse — dont le texte a été publié intégralement dans le « Drapeau Rouge » du 29 novembre — le Comité central suggère que les actions régionales qui s'organisent un peu partout s'unissent en « une Journée de manifestation nationale avec arrêt du travail, avant la fin de la première quinzaine de décembre », ou, au cas où l'ouverture du débat public à la Chambre serait fixée après ce délai. Cette Journée constituerait une ultime avertissement avant la mise à exécution du préavis national de grève, dont le dépôt devrait intervenir en tous cas dans les prochains jours.



TRAVAILLEURS... IL EST MOINS UNE!!!

POUR UNE PREMIERE ACTION GENERALISEE

LE 14 DECEMBRE

Ces derniers jours, l'action contre le projet de loi gouvernemental a vu naître de l'élan.

Après Liège, de nombreuses branches industrielles ont organisé ou s'apprêtent à organiser des manifestations régionales et des arrêts de travail.

Déjà, les travailleurs et les organisations ouvrières du Liège, du Charleroi, du Borinage et de Namur, ainsi que les agents communales d'Anvers, ont choisi le 14 décembre pour passer à de nouvelles actions.

Le Bureau politique du P.C.B. a proposé, dès lors, que ce jour-là des délégués et des représentants de masse soient élus dans toutes les régions, et qu'ils se réunissent, aussitôt que possible, en un comité national d'urgence.

En même temps, le programme du Parti communiste d'annoncer et de déclencher la grève générale à partir du jour de l'ouverture du débat public à la Chambre, ainsi que toutes les autres actions qui s'y rattachent, doit être adopté par les organisations ouvrières.

« Nos positions ne se limitent pas à celles adoptées par le congrès de 1936 de l'Unité et du Front. Les nouvelles conditions : économiques, et politiques, et « sociales » de la classe, des milliers de milliers de travailleurs conscients par le mouvement, des dizaines d'années, ont changé, et ont changé, etc. »

Chaque journal défendait une opinion politique

Siècle année - N° 191. 88 NUMÉROS DE GUERRE. Mardi 8 mai 1915. - Le n° 1 franc.

LE MONDE DU TRAVAIL

LES CHAUSSURES MARBAISE
Les chaussures qui plaisent
6, Place du Marché, 6, LIEGE

LA GUERRE EST FINIE !

VERS UNE PAIX PLUS SOLIDE !

Sous les coups conjugués des armées victorieuses des Nations Unies, l'orgueilleuse Werhmacht, irrémédiablement vaincue, a mis bas les armes L'ARMISTICE A ETE SIGNE A REIMS LE 7 MAI A 2 HEURES 41

CHURCHILL préside un Conseil de Cabinet

Le premier ministre danois parle à la radio

La France est vengée !

Albert Sarraut, François Ponce et Miti sont libérés

Le premier ministre danois parle à la radio

Vendredi 16 Novembre 1934
7^e Année N° 46. Hebdomadaire

RÉDACTION :
11, rue Hors-Château, Liège
Tél. 170.08

ADMINISTRATION ET PUBLICITÉ :
84, rue Féronstrée, Liège
Tél. 190.62. — C. ch. p. 2088.99
Nos bureaux sont ouverts les jours
ouvrables de 8 à 12 h. et de 2 à 5 h. 30

Prix de l'abonnement
jusqu'à fin décembre 1934 : 2 fr.

Lire « L'Appel des Cloches » c'est bien.
Le faire lire autour de soi, c'est mieux.
Aider à le répandre, c'est parfait.

L'Appel des Cloches

PAROISSE D'ANDENNE

POUR OU CONTRE DIEU

Bientôt, dans quelques semaines, se posera la question de l'abonnement ou du réabonnement au journal quotidien pour l'année nouvelle. Est-il besoin d'insister sur l'importance du choix que vous serez appelés à faire ? Malgré la crise qui contraint chacun à serrer dans les dépenses superflues de son budget, malgré la rigueur des temps, ils sont l'exception ceux qui hésitent à faire un choix pour un jour, avec persévérance, ténacité, parce qu'il entend imposer sa doctrine, son credo à lui, qu'il poursuit un but bien défini, une politique bien arrêtée. Il en va ainsi pour toute la presse ; pour le journal qui dépense bien large son drap, comme pour celui qui, sous le couvert de feuille de pure information, affiche une prétendue neutralité qui ne peut tromper que les niais. Plus on réfléchit à la

C'est ainsi et pas autrement : pour ou contre Dieu. Alors ?...

La conclusion vient d'elle-même. Êtes-vous baptisé, avez-vous fait votre première communion, êtes-vous resté fidèle au Dieu de votre jeunesse, que priez chaque jour votre maman ?

Alors, pas d'hésitation possible. Votre journal est le journal

LE SÉJOUR ET LA MORT DE SAINT PIERRE A ROME ET LES PROTESTANTS

XI. — Ce qu'affirme l'Eglise catholique

L'organe de la secte anglosaxonne commence son article retardataire sur la chose suivante :

L'éducation des filles était rigoureuse et très surveillée (chaperonnées), elle ne sortaient qu'accompagnée d'un chapon !

LA JEUNE FILLE

14^e Année. — N° 39 ET 30 Octobre 1900

LE CONSEILLER DES FAMILLES

SOMMAIRE

Causerie	MAX TONY.	Analyse des Concours Bénévoles	LOUIS DE KRIEVAL.
C'est Jeanne ! (Monologue)	MIRIE BARUT.	Jour d'espérance	BUREAU DES COMMISSIONS. MAISON PERIER.
Deux Réves (suite)	RIENNE MARCEL.	Belle aux Lettres.	Annuaire de l'édition complète : Planche de Broderies.
L'Ango des Nuits près des Enfants (suite)	STELLA DE B.		
Impressions sur Poèmes de Fernand Severt	Hélène de GORLECO.		

CAUSERIE

METTES DE VIE

Ce joli épisode de vie religieuse, relevé dans le der-

ments simples et spontanés. On dit couramment que le cerveau a été le cœur et l'expression est littéralement juste. M. Huguens n'est pas le seul dans son cas. Plusieurs écrivains, célèbres à juste titre, ont, comme lui, à un tourment de leur carrière littéraire, été sous la domination exclusive de leur cœur.

LE CONGO ILLUSTRÉ

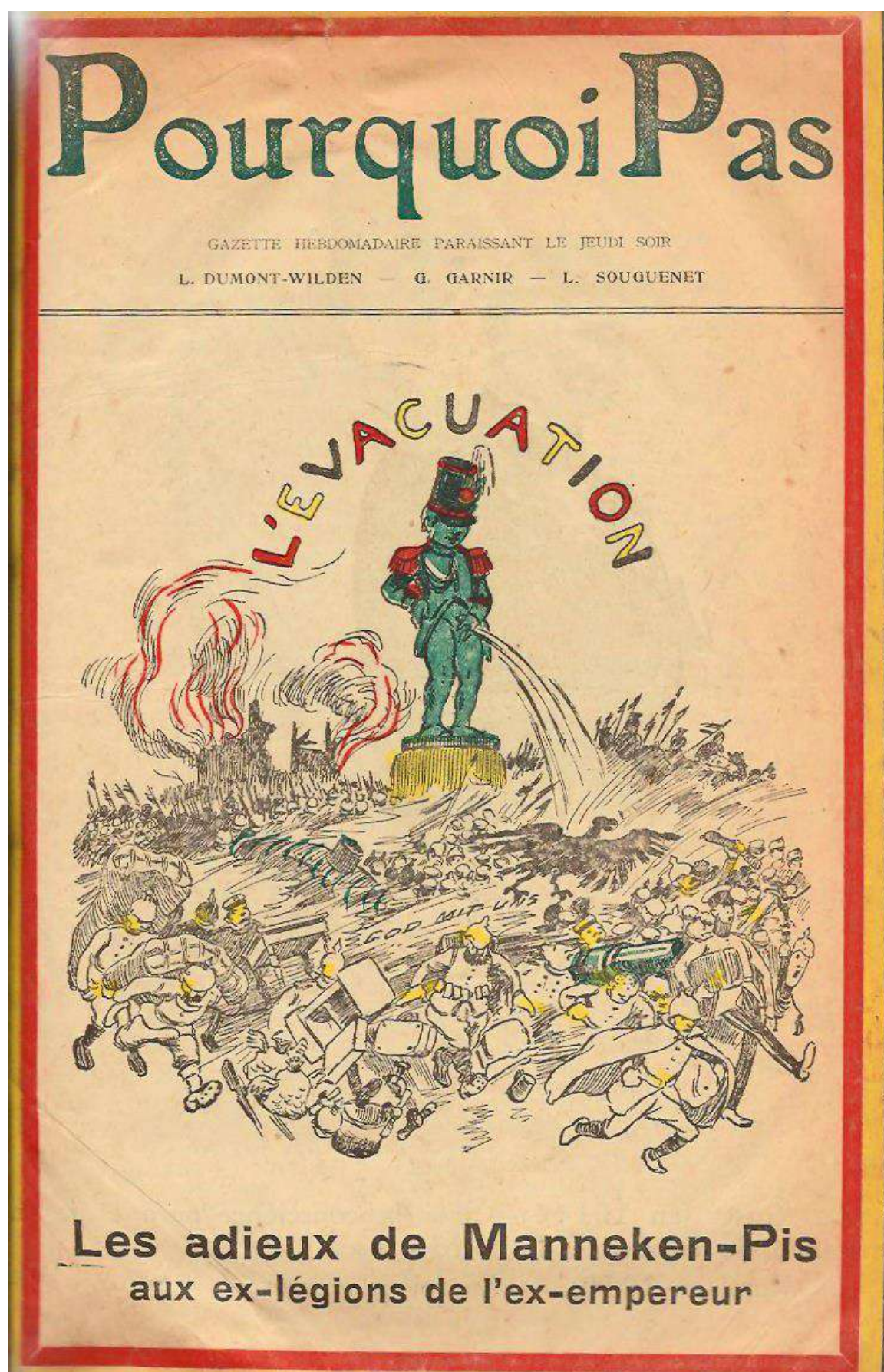
VOYAGES ET TRAVAUX DES BELGES
DANS L'ÉTAT INDÉPENDANT DU CONGO

PERIODES DE LA DIRECTION DE

A.-J. WAUTERS

134, 135

Les hebdomadaires sarcastiques ont toujours eu la cote dont un qui a traversé les temps..



Fermons la parenthèse .

Dans la grande majorité des habitations, seule la cuisine était chauffée et la famille s'agglutinait autour du poêle. Il y avait trois modèles principaux de poêles.

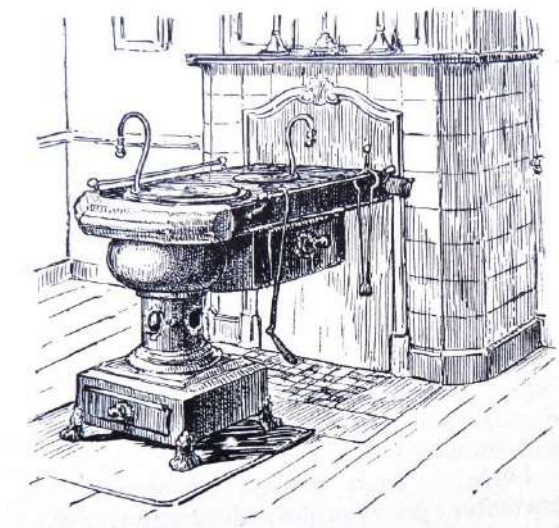


Plate-buse (avec four coulissant)

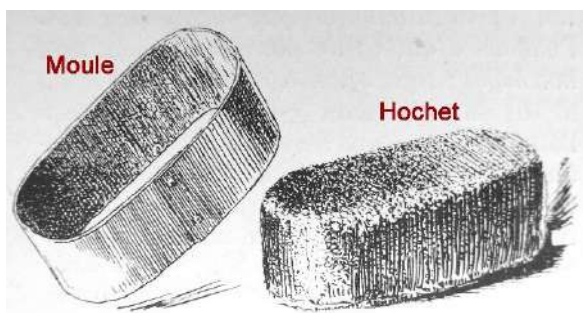
Cuisinière (parfois avec eau chaude)



Poêle crapaud avec bouilloire et cafetière au chaud. Dans l'angle, le pot à choucroute.

Les habitants plus aisés passaient les soirées dans la 'belle pièce' autour du foyer continu (chargé une ou deux fois par jour avec du charbon maigre, de l'anthracite).

Pour réduire le prix du chauffage, on chargeait le feu avec des bûches préparées un ou deux ans plus tôt ou avec des hochets (ou des œufs). Ceux-ci étaient composés d'un mélange de poussier de houille (schlamm), d'argile et d'eau pour obtenir un produit qui pouvait être compacté dans un moule. Puis, après démoulage, le 'hochet' était mis au sec. Ces produits étaient plus économiques que la houille et ils se consumaient plus lentement mais ils formaient beaucoup de 'crahês' (escarbilles) et de 'clavês' (machefers).



Foyer continu (avec le seau d'anthracite)



Autour du poêle, la majorité les hommes fumaient la pipe, plus rarement la cigarette qu'ils roulaient



Le tabac était naturel, sans ajout d'asservissants, il était cultivé dans la vallée de la Semois

La grande pipe était prisée, lors des soirées au calme, au coin du feu

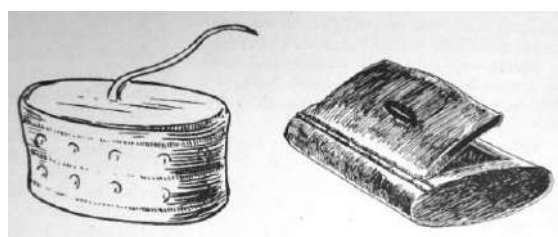


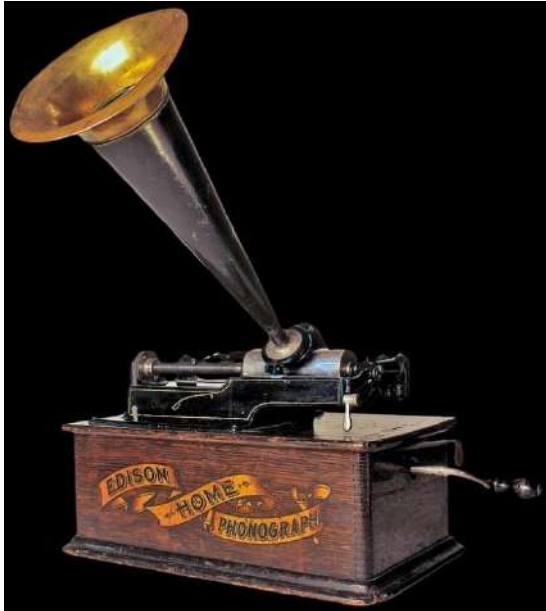
dans du papier 'Rizla Croix' et jamais le cigare qui

était réservé aux familles aisées. Certains chiquaient à la manière des mineurs qui ne pouvaient pas fumer dans les charbonnages pour éviter les coups de grisou. Le mâchement du tabac était la seule façon pour les mineurs de s'adonner au tabac, es 'tchikes', boule de tabac comprimé étaient mâchées sans être avalées. Le jus qui devait bien, de temps en temps, être rejeté était un fait assez répugnant.

Les gens de la bonne société ne chiquaient pas mais prisaient. Le tabac à priser était moulu très fin et parfois aromatisé puis conservé dans des 'bwètes à sinouf' (boîte à tabac à sniffer) souvent de belle facture.

Bwètes à sinouf, boîtes à tabac à priser



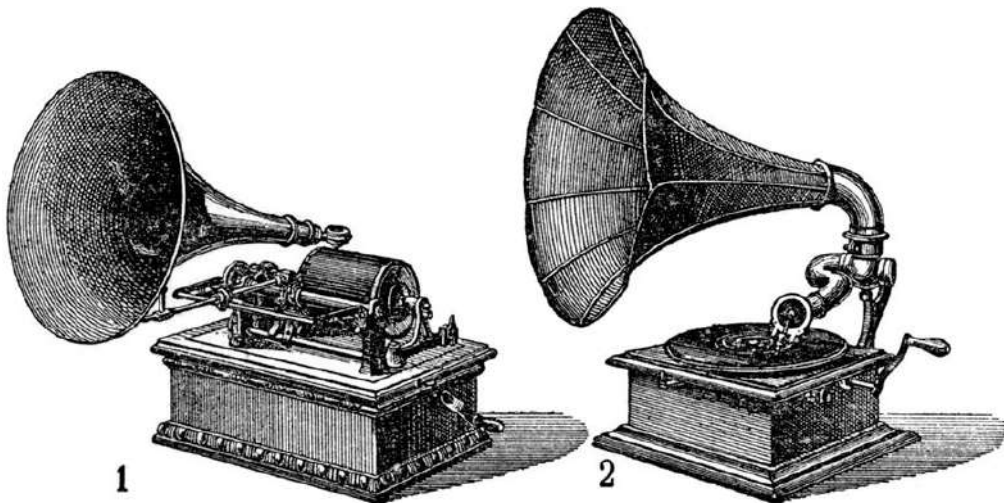


que l'on bandait en manoeuvrant une manivelle.

Phonographe

L'appareil a été amélioré par Berthier en 1886

Avant l'installation de la distribution électrique, les familles aisées et mélomanes pouvaient, dès après 1877, acheter un phonographe manuel à cylindre inventé par Thomas Edison. La musique était enregistrée sur un cylindre qui tournait et qui se déplaçait sous un stylet fixé à la base d'un cône qui se terminait par un évasement.. L'énergie nécessaire à ces mouvements était emmagasinée dans un ressort



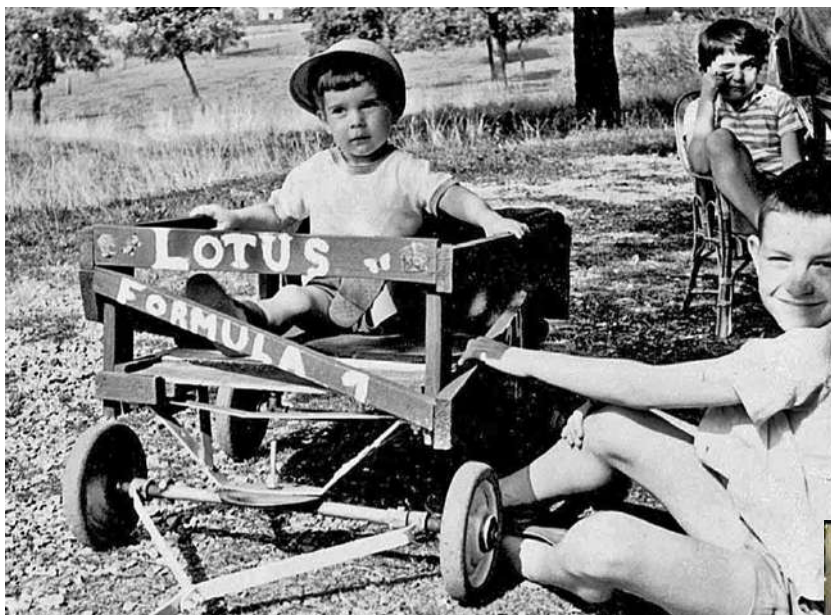
qui a remplacé le cylindre par un disque, le gramophone était né.

Gramophone

Famille aisée écoutant un gramophone



Les enfants se contentaient de jeux simples qu'ils construisaient souvent eux-mêmes ou avec l'aide de des aînés ou des parents.



Les formules F1 étaient bricolées par de jeunes ingénieurs astucieux à partir des roues de leur ancien landau.

Les poupées étaient : soit en celluloïd³¹, à la peau fine et peu résistant, aux yeux articulés qui restaient révoltés ou soit simplement en chiffons cousus par bonne-maman.



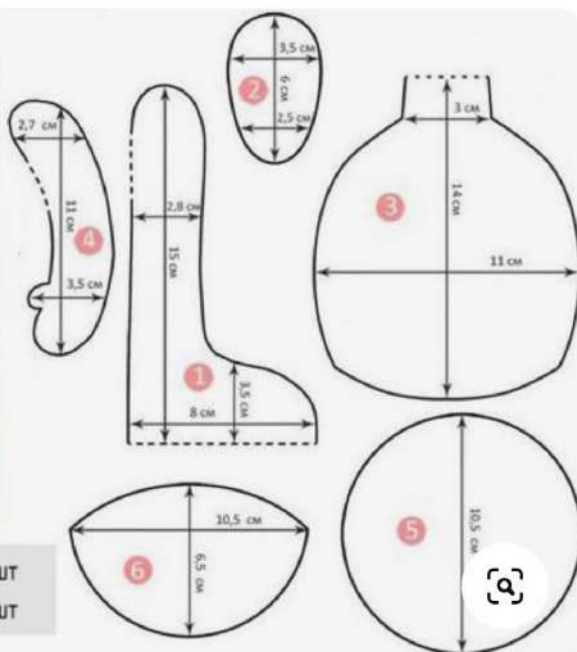
Poupée en celluloïd et aux beaux yeux bleus mobiles



Poupée de chiffons avec plan de découpe



- | | | |
|----------|----------|----------|
| 1 - 4 WT | 2 - 2 WT | 3 - 2 WT |
| 4 - 4 WT | 5 - 1 WT | 6 - 2 WT |



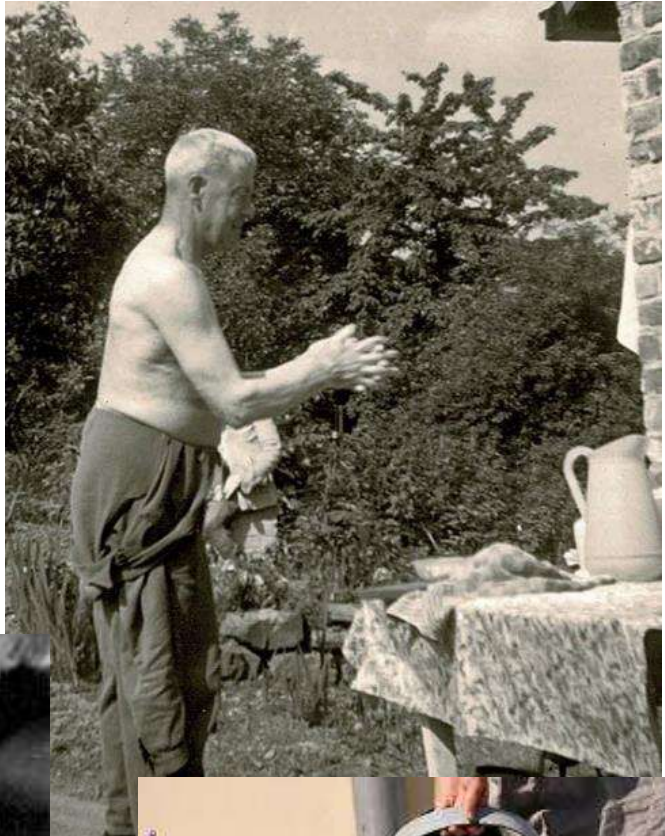
³¹ Le celluloïd résulte de l'action du camphre sur la nitrocellulose (cf. section 4.4 Poudreries). Il est très inflammable. Il est considéré comme la première matière plastique et a été inventé en 1870.



Les gamins fumaient la pipe quand ils étaient chez le photographe. L'éclairage flash était obtenu en enflammant de la « poudre à éclairs », mélange explosif de magnésium et de chlorates de potassium et d'antimoine. La mise à feu n'était pas sans risque.

Seuls les quelques fortunés avaient une salle de bain. La plupart des familles faisaient leurs ablutions successivement dans une même tinoire en bois ou dans une baignoire en fer galvanisé. L'eau était, en été, simplement chauffée écologiquement au soleil. Le dernier devait se contenter d'eau tiède et trouble. L'ordre était souvent du

plus jeune au plus vieux, rarement l'ordre était inversé. Le décrottage se faisait une fois par semaine



Les ménagères portaient un tablier polyvalent. Elles s'empressaient de l'enlever quand un visiteur se pointait au loin.

Le tablier de Grand-mère

Le principal usage du tablier de Grand-mère était de protéger la robe en dessous, mais en plus de cela, il servait de gant pour retirer une poêle brûlante du fourneau; il était merveilleux pour essuyer les larmes des enfants, et à certaines occasions, pour nettoyer les frimousses salies.

Depuis la cuisine il servait aussi à porter les miettes de pain qu'elle secouait dehors pour la volaille de même que le grain qu'elle jetait aux poules

Depuis le poulailler, le tablier servait à transporter les oeufs, les poussins à réanimer, et parfois les oeufs fêlés qui finissaient dans le fourneau.

Quand des visiteurs arrivaient, le tablier servait d'abri à des enfants timides ; et quand le temps était frais, Grand-mère s'en emmitouflait les bras.

Ce bon vieux tablier faisait office de soufflet, agité au dessus du feu de bois. C'est lui qui transbahutait les pommes de terre et le bois sec jusque dans la cuisine.

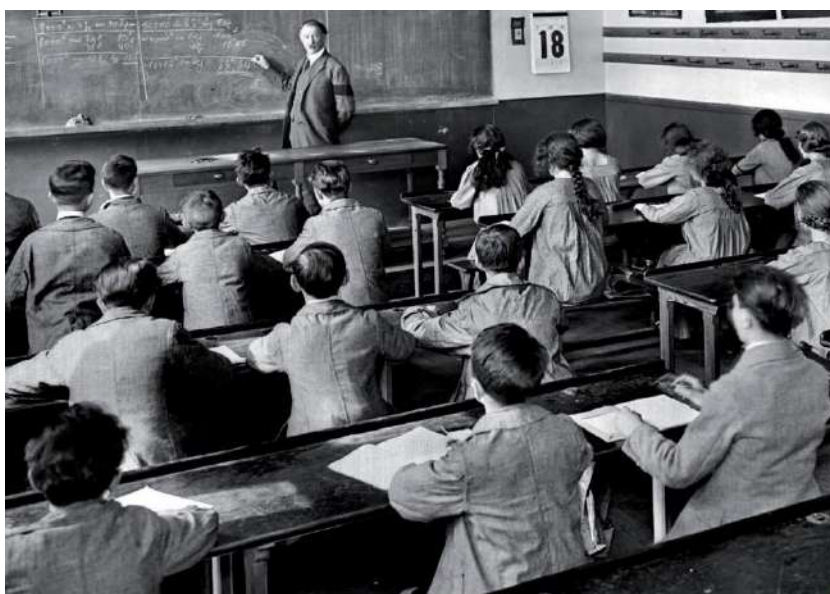
Depuis le potager, il servait de panier pour de nombreux légumes. Après que les petits pois aient été récoltés, venait le tour des choux. En fin de saison il était utilisé pour ramasser les pommes tombées de l'arbre. Quand des visiteurs arrivaient de façon impromptue, c'était surprenant de voir avec quelle rapidité ce vieux tablier pouvait faire la poussière.

A l'heure de servir le repas, Grand-mère allait sur le perron agiter son tablier, et les hommes au champ savaient aussitôt qu'ils devaient passer à table.

Grand-mère l'utilisait aussi pour poser la tarte aux pommes à peine sortie du four sur le rebord de la fenêtre pour qu'elle refroidisse, tandis que, de nos jours, sa petite fille la pose là pour décongeler.

Il faudra de bien longues années avant qu'une personne ingénieuse invente un objet qui puisse remplacer ce bon vieux tablier qui servait à tant de choses.

À l'école, l'instituteur et les garçons portaient, eux aussi, un grand cache-poussière et les filles un tablier. Les artisans et les commerçants en portaient également. Le maître, sur la photo ci-contre, portait un brassard noir pour rappeler qu'il était en deuil.



Les enfants apprenaient à élever de petits animaux : lapins, volaille, pigeons. Ils adoraient ramasser les œufs car c'était un défi, une preuve de maîtrise de soi, surtout quand la récolte avait été bonne.



Ils devaient souvent aider maman à préparer la purée en tournant la manivelle du passe-vite.



Le passe-vite et la purée bien beurrée

Les gamins trouvaient souvent le temps de s'échapper pour jouer dans les bois et y fumer des « rompioûles ³² »



³² Rompioûle = clématite des haies, chèvrefeuille.

Avant la création de 'Radio Ombret' (code ON6BJ) après la seconde guerre, c'était un crieur public qui annonçait les informations, il y avait notamment notamment « Li Priyeû d'ètèr'mint », semoneur ³³ d'enterrement, qui parcourait les rues pour annoncer le jour et l'heure d'un enterrement (pour prier les gens à y assister). Il criait : « C'est lès



pôvrès djins qui fèt priyi », ce sont les malheureuses gens qui font prier³⁴.

Aux enterrements, les hommes portaient « on mantè d'dou », un manteau de deuil, fait d'étoffe grossière qui les couvraient de la tête aux pieds. Les dames, suivant leur statut social, portaient soit une longue robe élégante noire ou voilette, soit une robe noire ordinaire recouverte d'un grand châle noir posé

sur la tête. La famille portait le deuil pendant de longs mois, vêtements sombres, aucun élément de couleur. Elle n'assistait à aucun divertissement public. La pratique s'est progressivement atténuée, les hommes ont d'abord porté un brassard noir ou un ruban noir au revers du veston puis s'est perdue progressivement après la seconde guerre.

L'assistance aux enterrements était grande car les habitants du village se connaissaient tous, sans nécessairement être amis, et les parents venaient de loin. Certains hommes allaient, au café proche de l'église, pour boire une goutte pendant que le curé buvait son excellent Beaume de Venise (quand les acolytes n'avaient pas compensé leurs prélèvements).



QSO. Nbr. 146
 Vy glad to confirm our 27. AM. 59. QSO.
 on 21.04.41 at 17.00 GMT
 UR 35 MHZ SIGS RST 59
 RX
 TX Braudecille OM 100W 829⁸ PA
 ANT Windom
 REMARKS Merci pour ce bon QSO
 et au plaisir de nouveau
 PSE TNX QSL Vie Brunan
 MNI TNX QSO DR OM Paul
 HPE CUAGN VY 13 FROM Jackie

ON 6 B J
 JACKI BAUDIN
 Grand Route, 154
 4193 OMBRET-RAUSA Belgium
 TEL. 085/227.97

TO RADIO F8NC

P.O. BOX 68 BRUXELLES BELGIUM



Parfois, des pleureuses (ploreuses) étaient engagées pour dramatiser les réunions mortuaires autour de la dépouille du modèle de brave homme décédé bien trop tôt. Plus sérieusement, elles feignaient une tristesse exacerbée par des comportements excessifs : sanglots et lamentations. Elles pouvaient aussi rendre hommage au défunt en improvisant des lamentations évoquant ce dernier. Ces pratiques puisent leurs origines dans les royaumes du sud de l'Europe où elles sont encore parfois pratiquées.

³³ Semoneur = celui qui prie, qui invite.

³⁴ On oublie souvent le sens de « prier » qui est « demander ». Le prieur demande donc aux gens d'assister à l'enterrement.

Les hivers étaient plus rudes et il y avait souvent de la neige persitante. Les enfants mais aussi les grands enfants, aimaient dévaler les pentes sur des traîneaux souvent fabriqués maison. Ce sport n'était pas sans risque surtout si on attachait les traîneaux, parfois jusqu'à une quinzaine, à la queue leu³⁵ pour former des 'cawèyes'³⁶. La descente des Croupets était particulièrement dangereuse. Le départ se faisait à la Pierre *Falihou*, la *cawèye* devenait incontrôlable lors de l'accentuation de la pente jusqu'à 25%. Dès cette difficulté passée, pendant un court répit, on tentait de remettre de l'ordre dans le train avant le sentier *Del Fontaine* qui passe en tunnel sous la Grand-Route, et atteindre le drapeau à damier près du café de la Marine en rive de Meuse. Chacun reprenait sa luge pour gravir à nouveau les Croupets.



Après quelques descentes, donc aussi remontées, chacun rentrait frigorifié, les joues écarlates. Il étalait ses vêtements givrés autour du poêle et rafistolait sa monture. C'est seulement alors que l'on buvait un bol de bouillant bouillon, un cacao, un vin chaud, avant d'aller se glisser dans son lit glacé.

La descente de la Xhavée aboutissait sur la Grand-Route, elle commençait parfois sur les Communes et passait par le Fond des Fontaines. Le début était très difficile à maîtriser. Cependant, l'arrivée sur la Grand-Route n'était pas sans risque même si les automobiles roulaient relativement lentement. Un gamin a été percuté et est décédé. Les Croupets possédaient une voie de sécurité (ruelle *Del Fontaine*).

Evidemment, dans le plat pays, on devait pallier au manque de pentes et se contenter d'une « cawèye » tirée par un cheval ou un âne et, plus récemment, par un tracteur³⁷.



³⁵ L'expression complète était : c'est à la queue d'un leu qu'on trouve un autre leu. Le wallon a gardé le nom *leu* pour désigner comme en ancien français le loup. C'est ainsi qu'à Wanze, le hameau situé sur le 'mont du loup' qui résulte d'un ancien méandre de la Meuse, s'appelle 'Leumont'.

³⁶ De *cawe* = queue dans le sens de file.

³⁷ Sur la figure un Porsche diesel Standard de ~1960



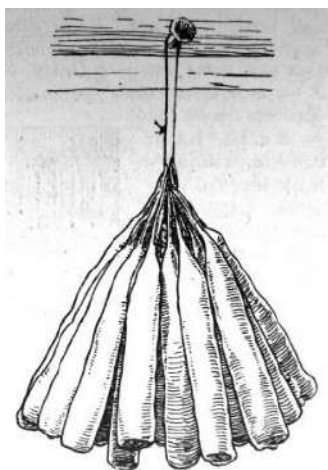
Le traîneau est encore un moyen de déplacement dans les pays nordiques, comme le montre la photo prise en Russie³⁸.

Lors des grands froids, les voiries étaient très glissantes, souvent verglacées. Elles n'étaient ni salées, ni sablées, les véhicules étaient équipés de pneus à clous qui usaient fortement les routes et étaient très bruyants. Pour éviter de glisser, les piétons fixaient des 'gripètes'³⁹ sous les chaussures.



Version moderne des « gripètes », nommés en français « grips »

Les longues soirées d'hiver se passaient autour du poêle, sous le faible éclairage vacillant d'une bougie ou d'un rat de cave, puis, un peu plus tard, d'un quinquet, il était quasi impossible de lire. On discutait de choses et d'autres, on tricotait, on crochetaient, on jouait 'à gnure valèt'⁴⁰. Quand les enfants étaient couchés, on répétait les mêmes histoires ou les mêmes blagues, on buvait une



goutte avec des voisins ou des amis, on jouait de l'armonica. Comme on se levait tôt et que le poêle ne réchauffait que le côté face, on allait dormir de bonne heure en emportant la brique placée pendant toute la journée dans le four de la cuisinière. Dans le lit, après un certain temps, on était bien au chaud sur le matelas fabriqué

maison avec la tonte de ses moutons et sous des couvertures en pure laine vierge⁴¹.

Ce n'est qu'au début du XX^{ème} siècle que le réseau de distribution d'électricité a été établi à Ombret⁴² et que les éclairages par flamme ont été remplacés par une ampoule qui éclairait à peine mieux.

Pour les ménages modestes, aucun compteur n'était installé. Le paiement consistait en un forfait raisonnable mais avec des lourdes restrictions d'utilisation, une seule lampe à la fois, de 25 bougies⁴³ maximum ce qui était une grande amélioration car avant, on n'allumait jamais 25 bougies à la fois !

³⁸ En Amérique du Nord, c'est la motoneige qui est prisée.

³⁹ Pointes de fer adaptées aux talons qui pénétraient dans le sol gelé ou dans le verglas pour empêcher de glisser, à l'origine pour pouvoir grimper (*griper*) des pentes glissantes.

⁴⁰ Jeu de cartes dénommé 'valet noir'.

⁴¹ Les couvertures 'Good Night' étaient réputées, elles étaient fabriquées à Lainière de Sclessin.

⁴² Les maisons isolées n'ont été raccordées que bien plus tard. Anecdotiquement, en 1974, nous nous arrêtons un soir le long du Pacifique en Californie pour dormir dans un B&B du petit village de Santa-Lucia (Sainte-Lucie donc Lumière) et, assez paradoxalement, l'aubergiste nous annonce l'extinction des lumières à 22h ! L'électricité était donc fournie par un groupe privé car il n'y avait pas de réseau de distribution électrique qui alimentait certains lieux isolés de l'Amérique profonde.

⁴³ La référence de l'éclairage était celui d'une bougie, plus tard on se réfère à la puissance consommée. Ce n'est que très dernièrement que les lampes sont vendues en indiquant le flux lumineux donc la performance de l'éclairage (en lumen, lm) avec par continuité des habitudes, la consommation électrique.

Commune d'Ombret

Réseau de l'Electricité

A V I S

Conformément à l'arrêté et par ordre des Autorités, la consommation du courant électrique est fixée à 0,80 centimes le kilowatt.

Le tarif des clients sans compteur est majoré proportionnellement à ce nouveau tarif.

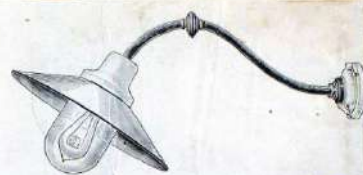
Ces conditions entrent en vigueur le 1^{er} Septembre 1918.

Nous rappelons aux abonnés qu'on ne peut faire usage de lampes dépassant une intensité de 25 bougies.

Le client est tenu de faire usage de son éclairage d'une façon modérée.

Il est interdit d'avoir plusieurs lampes en service constant.

APPLIQUE D'ÉCLAIRAGE PUBLIC.



Première applique d'éclairage public

Règlement de 1918 pour l'utilisation de l'électricité par les familles

*Le Conseil, passé au vu de l'Ordre du jour, :
Monsieur le Président donne communication d'une
pétition des habitants de la Commune concernant le
déplacement des poubelles de la Centrale électrique
d'Amay.
L'Éluin Fouarge développe ensuite le bien-fondé de
cette pétition, et la nécessité qu'il y a pour la com-
mune de l'appuyer. Il expose, ce que le Collège
a fait à cet effet jusqu'à ce jour, et regrette de
constater, qu'aucune suite n'a été donnée aux réclamations
de l'Administration Communale.*

Engagement des entrepreneurs pour
l'établissement du réseau électrique,
18 juin 1923

Mais toute médaille a son revers. Les fumées de la centrale électrique au charbon, en bord de Meuse à Amay, rejetaient des escarbilles et des gaz toxiques. À cette époque, il était assez difficile de s'opposer aux industries naissantes même si elle étaient polluantes. Plusieurs pétitions ont circulé, certaines appuyées par le Conseil communal mais n'ont pas été effectivement complètement satisfaites.

Accord du Conseil communal appuyant la
pétition pour éviter (réduire) la pollution due
à la centrale électrique

Nous soussignés H Pire & M Lambert domiciliés
à Montegnée rue pavée du Gosson 28 & 30 nous
engagent par la présente, sur tous nos biens meublés
et immeubles à pourvoir à l'établissement d'un
réseau B T de distributions de l'énergie électri-
que dans la commune d'Ombret-Rausa conformément
aux plans et cahiers des charges pour le prix
globale de (nonante sept mil huit cent quarante
cinq francs .

Liste des prix unitaires,

- 1) poteau simple en sapin blanc du pays premier choix et bien droit orésoté en autoclave par vide et pression à raison de 150 litres de orésote par m 3, longueur de 6 à 8 mètres 38/42 cc circ f b t , avec ferrure d' embase et un m 3 de béton placement compris cent nonante francs .
- 2) poteau double même conditions que ci-dessus deux cent soixante francs .
- 3) Ferrure double cent cinquante francs ,
- 4) Ferrure simple cent cinq francs .
- 5) Fils ou câble nu le Kgr neuf francs cinquante .

N B) Les schémas ne sont que des projets ils pourront être modifiés suivant les ordres du délégué de la commune .

Fait ~~XXXXX~~ à Montegnée le 18 Juin mil neuf cent vingt-trois .

H. Pire *M. Lambert*

Les jardins fournissaient les légumes pour toute l'année. En ce temps, on laissait souvent quelques légumes « monter » pour récolter les graines⁴⁴.

Les légumes-racines étaient conservés **en silos** creusés en pleine terre. Les légumes y étaient déposés en bon ordre dans du sable ou de la paille. Le silo était ensuite protégé du gel en le couvrant de terre, de paille et d'un toit tout en gardant un accès assez aisé pour prélever les légumes à cuisiner les jours suivants. Jusqu'aux fortes gelées, les choux, la mâche, la salade de Trévise, les poireaux, le pourpier d'hiver étaient protégés en les recouvrant de feuilles ou de paille. Quand la température descendait très bas, on les sauvait, pour quelques temps, dans la cave.



Un troisième mode de conservation était la **pose sur claies**. Habituellement, elles étaient disposées dans le grenier et on pouvait y poser : coings, courges, oignons, potirons, navets, ...

Assaisonnés de gros sel, de poivre et d'herbes aromatiques (fenouil, estragon, sarriette, ...) les champignons, courgettes, carottes, choux, prunes, poires, ... cuits étaient conservés dans **du vinaigre**.

Un procédé très ancien (connu au Néolithique) très efficace était la conservation dans de l'eau salée ; les légumes y génèrent une **lacto-fermentation**⁴⁵ qui se stabilise par les sucres produits en milieu anaérobie (sans contact avec l'air). Le produit typique ainsi obtenu est la choucroute. Mais d'autres végétaux se conservent très bien ainsi : les aulx, les bettes, les betteraves, les céleris, les champignons, les haricots, les navets, les panais, les tomates, les cerises, ... Ce mode de conservation revient au goût du jour.

On conservait aussi souvent des fruits sur des claies dans le grenier (pommes en tranches, prunes dénoyautées, raisins...). On commençait par les **dessécher** quelque peu dans le four à pain après cuisson des tartes quand la température n'était plus trop élevée pour ne pas les cuire mais simplement les déshydrater.

Pour **faire leur pain**, les habitants semailent, à la volée, du froment, du seigle ou de l'épeautre (ainsi que de l'orge pour nourrir leur cochon ou brasser la bière !). La paille était fanée et servait de litière pour les vaches, les cochons et les lapins. Les cultivateurs réunissaient parents et amis pour récolter les céréales car il fallait procéder rapidement avant la prochaine averse.

On coupait le blé à la faux qui devait être parfaitement affilée. Une faux n'était pas aiguisée à la manière d'un couteau. Après une journée de



fauchage, elle était battue sur une enclumette pour affiler le tranchant. Pendant le travail dans le champ, on la réaffutait souvent avec une pierre abrasive (parfois du coticule de Vielsalm)

trempée dans une corne de vache remplie d'eau vinaigrée et attachée à la ceinture.



⁴⁴ Actuellement, les graines achetées produisent souvent des plantes stériles. Les graines produites par ces plantes sont infertiles. Il n'est donc plus possible de récolter ses propres semences C'est une arnaque vicieuse des multinationales.

⁴⁵ Activité microbienne, notamment de bactéries lactiques, l'acide lactique inhibe les micro-organismes et stabilise le liquide. La conservation peut ainsi durer plusieurs années. C'est un des modes de conservation les plus sûrs. Quand il se produit une réaction dégradante, soit par introduction de germes, soit au contact de l'air, les produits se dégradent rapidement et une pourriture pestilentielle est rapidement détectée.



Affinage préalable au marteau

Position du faucheur

Affutage à la pierre lors du fauchage

Le blé fauché était étendu au sol par un ramasseur constitué de baguettes fixées au-dessus de la lame qui permettait de bien ranger les céréales sur le sol.



Il fait tellement chaud que je suis forcé de m'arrêter pour respirer.



Il était alors facile de les rassembler en gerbes au moyen d'un râteau spécifique en bois et d'une fourche également en bois. Les gerbes liées avec une tresse de paille, étaient disposées en melons (hounètes) puis amenées à la ferme.

Râteau en bois (rèstê⁴⁸ d'bwès)

Melons (Hounètes)



⁴⁸ Selon les régions : ristê, rustê.

Lorsque le temps était propice, les gerbes étaient déliées et battues au fléau (*floyé*) pour extraire les grains des épis.

Ensuite, les grains étaient séparés des balles.



Battage du blé au fléau

Anciennement, le mélange obtenu par battage était jeté en l'air ; le vent emportait la balle (enveloppe) des grains et les

grains eux-mêmes retombaient sur le mélange. On recommençait l'opération jusqu'à élimination complète. On utilisait, en fin d'opération, des vans en osier ou en noisetier.



Vans en osier



Plus tard, des vans mécaniques ont été utilisés avantageusement car les grains ne nourrissaient pas le mélange, ces vans séparaient efficacement les deux composants.



Van mécanique

Ensuite, des machines de plus en plus performantes et de plus en plus grandes ont été conçues pour les plus les exploitations qui, elles aussi, se développaient.

D'abord des moissonneuses et des batteuses hippomobiles, ensuite l'énergie animale a été remplacée par l'énergie du charbon et de la vapeur puis par l'énergie des hydrocarbures et des moteurs à explosion et à combustion.

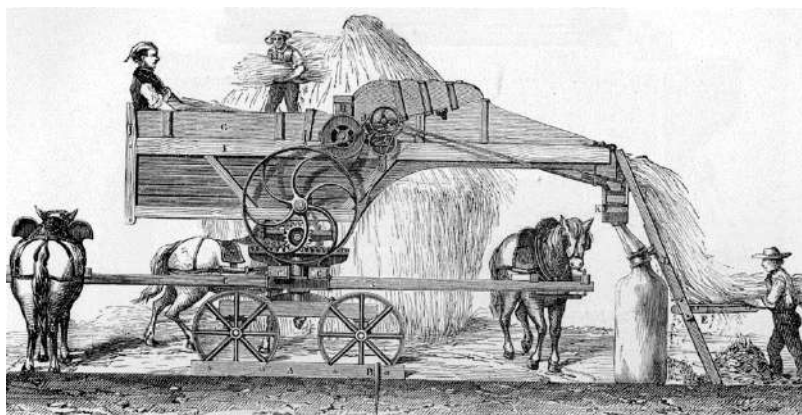
Les machines ont été de plus en plus sophistiquées. Actuellement, les cabines des machines



ressemblent à une salle de jeu avec ordinateurs et joysticks. Les conducteurs des moissonneuses n'ont plus qu'à enclencher le guidage par GPS et à écouter « l'amour est dans le pré » en haute fidélité.

Tout quidam peut constater qu'il en résulte notamment des lignes de pommes de terre parfaitement rectilignes.

Anciennes moissonneuses.



Une des premières batteuses mécaniques était actionnée par un tourniquet à cheval.

Les chevaux ont été remplacés par une bruyante machine à vapeur

Les courroies de transmission oscillaient dangereusement dans l'air et happaient, de

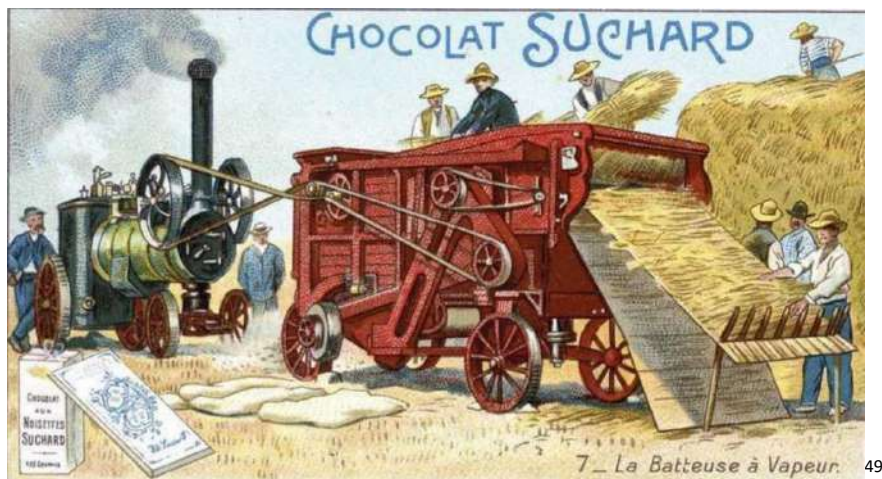
temps à autre, un bras qui était broyé entre courroie et poulie.

Il fallait rassembler les voisins, parents, amis et journaliers pour alimenter ce monstre.



Ouvriers « loués » pour le battage





49

Le tracteur⁵⁰ de la ferme a succédé à la machine à vapeur



Actuellement, une seule machine combine moissonneuse et batteuse.



Ces coûteuses machines appartiennent à des sociétés qui asservissent les agriculteurs.



L'automatisme est très poussé et les fermiers deviennent des informaticiens.

⁴⁹ La figure est un exemple d'images qui étaient enveloppées dans l'emballage des bâtons de chocolat, ces impressions pouvaient être collées dans des albums éducatifs.

⁵⁰ Les premiers tracteurs étaient à vapeur, les machines à vapeur ont été remplacées par des moteurs à essence, à pétrole, et diesel (les fermiers sont autorisés à utiliser le mazout de chauffage sur leurs propriétés).

Pendant les guerres, les femmes devaient subvenir aux nécessités du ménage, elles devaient remplacer



Femme d'un valet de ferme le remplaçant pendant la guerre

leur mari qui était au front, en travail forcé, en prison, voire décédé.

Elles devaient d'ailleurs souvent, en temps de paix, aider leur mari, par exemple, en conduisant le cheval quand son homme devait maîtriser la charrue.



Epouse conduisant le cheval lors d'un labour

Les vaches, les chèvres et les moutons procuraient **du lait** qui était utilisé pour suppléer au lait maternel, pour confectionner des desserts (crème pudding, flan, ...), de la pâtisserie, et produire du **beurre**. Le beurre était la matière grasse principale de

l'époque, l'huile était très peu utilisée dans son état liquide, le plus souvent elle était substituée par nécessité au beurre dans son état hydrogéné (margarine). Un litre de lait de vache contient 25 à 55 grammes de matières grasses (race Holstein ~36; Jersey ~48; bufflone ~70), le lait de chèvre en



contient ~35 à 40, celui de brebis ~70. La couleur du lait de vache varie du jaune prononcé au printemps, quand les herbes sont nouvelles, au jaune pâle en hiver, quand les vaches sont nourries en étable. Les beurres de chèvre et de brebis sont blancs. Pour obtenir 1 kg de beurre, il faut ~22 litres de lait⁵¹ de vache. C'était, à l'époque, la production maximal d'une vache en début de lactation⁵².

Vache Holstein transformée en machine à lait, au bien-être complètement annihilé.

⁵¹ Si 1 l de lait contient 40 g de matières grasses, 22 l en contiennent 880 g. Un kg de beurre contient ~820 g de matières grasses, ~160 g d'eau et ~20 g d'autres matières. Le compte est bon car la maquée au beurre 'stoffé' faite avec le petit lait (résidu liquide dans la barate) contient un peu de beurre.

⁵² Actuellement, une vache laitière, notamment de la race Prim'Holstein, produisent 60 l/j en début de lactation et en moyenne 28l/j pendant 10 mois et 1.200 l pendant une période complète. Une vache laitière est devenue une machine à produire, entre 1950 et actuellement la production, d'une vache a quasi quadruplé ! Son vau lui est enlevé dès la naissance, elle est gardée en étable, nourrie avec des produits 'adaptés, améliorés' à la nécessité de la production, sa durée de vie est réduite de moitié mais comme sa production diminue après le troisième cycle, elle est abattue. Sa viande est transformée en produits hachés, moulus au goût exhaussé, notamment par du glutamate

Pour séparer la crème du lait maigre, depuis la nuit des temps, on la laissait monter car, moins dense, elle formait une peau sur le lait maigre. Pour ce faire, on utilisait un 'crameû'⁵³. On plaçait son doigt au

Nous y joindrons une observation personnelle : durant un long séjour en Belgique, nous avons vu les cultivateurs des provinces wallonnes se servir, pour faire monter la crème, de vases d'une forme spéciale, en cône renversé, très évasés, qu'on nomme dans le pays des *crameux*. Tous les *crameux* sont enduits intérieurement d'un vernis *jaune*, émail grossier provenant d'un oxyde de plomb. A la fabrique d'Audennes, entre Liège et Namur, ayant demandé pourquoi l'on appliquait exclusivement ce vernis aux *crameux*, au lieu du vernis *noir* provenant du manganèse que reçoivent les autres poteries, le chef d'atelier me répondit : Les fermières ont remarqué que dans les *crameux* jaunes la crème monte mieux ; elles ne voudraient pas des noirs. »

dessus de ce dernier et au niveau de la crème afin de la retenir lorsqu'on inclinait la terrine pour verser le lait



maigre. Le rendement de cette méthode élémentaire n'était pas satisfaisant. Très vite, les citoyens qui élaboraient du

beurre ont opté pour la centrifugeuse mécanique⁵⁴ basée sur la méthode de séparation de la crème et du lait maigre par la force centrifuge. Le lait entier, mélange naturel de lait maigre et de nodules de graisse (crème) est versé dans le récipient supérieur (cylindre gris) puis conduit lentement dans le cylindre tournant à grande vitesse situé dans un autre récipient (ouvert sur la publicité). Le lait maigre, plus dense, est projeté à la périphérie tandis que la crème reste au centre. Le lait maigre déborde dans le récipient extérieur puis s'écoule par la grande buse. La crème, elle, descend par gravité dans le volume inférieur du récipient extérieur et s'échappe par la petite buse.



⁵³ Le texte repris sur cette page est extrait des « Annales Agricoles et Littéraires de la Dordogne » de 1842.

⁵⁴ 'toûrbine' en wallon, on disait aussi turbiner. L'écumeuse la plus populaire (Mélotte) était fabriquée à Remicourt et mondialement réputée, la publicité faite à l'antipode, reprise ci-dessous, l'atteste en la qualifiant de 'roi des écumeuses'.

Le beurre est obtenu dans une **baratte** à partir de la crème⁵⁵. Au début, la baratte (bretonne) était un vase élancé fermé par un couvercle en bois troué pour passer la queue du pilon (*batte*) dont le disque,



fixé en bas du pilon, était percé en plusieurs endroits. L'agitation de la crème par les mouvements répétitifs du pilon provoquait l'agglomération des particules de matière grasse en petites boulettes qui flottaient dans le lactosérum (petit lait ou lait de baratte)⁵⁶. Un autre type de baratte (normande) est un simple tonneau contenant des ailettes longitudinales fixées à la périphérie du tonneau que l'on faisait tourner autour de son axe horizontal. Un troisième type (dérivé du modèle normand) qui était aussi utilisé chez nous, était un tonneau fixe qui contenait un agitateur rotatif.



Barattes

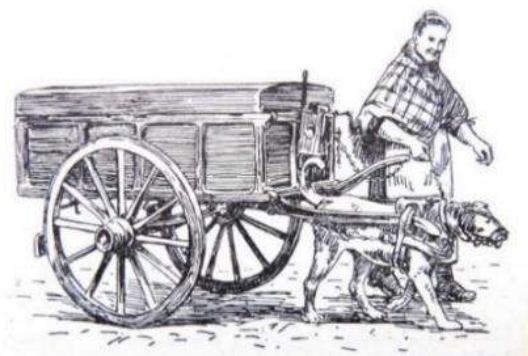


La motte de beurre était moulée dans une forme sculptée en bois.

⁵⁵ Le procédé est très simple, tellement simple que certains, voulant tendre à la perfection, en ont obtenu sans le vouloir, en tentant d'obtenir une crème fouettée parfaitement consistante. En un instant, la crème fouettée, déjà bien consistante, s'est subitement transformée en une masse compacte de beurre nageant dans le lactosérum !

⁵⁶ L'expression « battre le beurre » provient du fait que, quand les conditions ne sont pas réunies, le barattage ne réussit pas, on bat donc le beurre sans succès.

Les produits **laitiers** étaient souvent livrés à domicile. Le mode de transport fréquent était la charrette tirée par un chien.⁵⁸



Charrette à chien



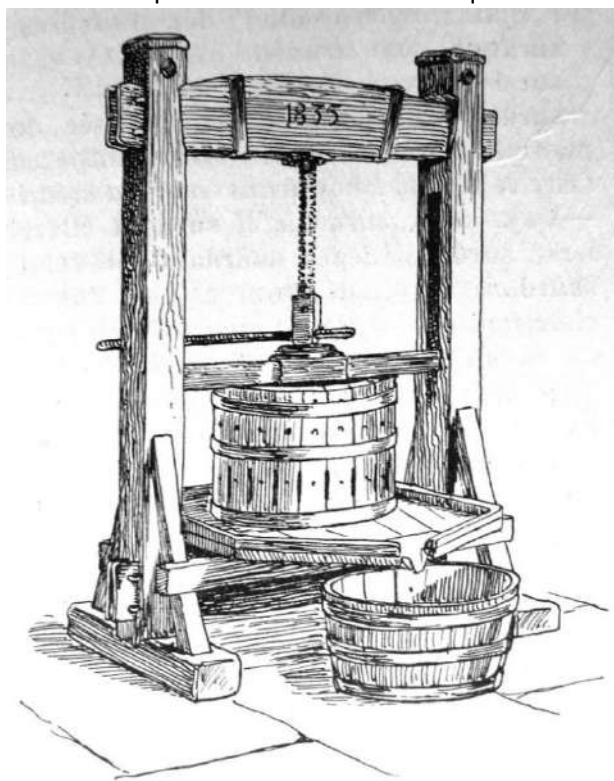
Laitière, Grand-Route devisant avec l'épicière Gilman

La dernière laitière, à Ombret, avec sa charrette à chien était Mme Mayeur épouse Edgard Mottard, elle demeurait 5 rue du Centre et n'avait pas de vache.

Les familles s'affairaient à produire, eux-mêmes, des denrées, de qualité et utilisaient différents moyens pour conserver les aliments périssables pendant des mois. Les réfrigérateurs et les congélateurs n'existaient pas. On parvenait ainsi à valoriser ce qui serait devenu un déchet.

Pour éviter que l'excédent de la récolte des pommes et des poires pourrissent, on élaborait du **sirop**⁵⁹.

Les fruits étaient bien lavés mais non épluchés, découpés en quatre et plongés dans un grand chaudron contenant de l'eau. Le tout était chauffé en évitant l'ébullition pendant quelque 4 heures jusqu'à ce que les pommes et les poires soient cuites mais non transformées en compote. Le jus était extrait à l'aide d'une presse semblable à celles qui servent à extraire le jus des raisins ou s'autres fruits frais. Le



jus s'écoulait de la table et était récolté puis réduit pendant environ trois heures sur feu doux jusqu'à obtenir une masse épaisse et luisante.

On obtenait ainsi de l'authentique sirop de Liège 'ancien système', noir, surette, filant et collant⁶⁰.

Les sirops commerciaux actuels sont cuits sous dépression donc à plus basse température et sont ainsi plus tartinables. Ils sont plus sucrés par le fait que les pommes et les poires « règlementées »⁶¹ ne sont plus d'anciennes reinettes un peu acides auxquelles aucun sucre n'était ajouté.

⁵⁸ C'est ainsi que se vendaient les « *ceutés peûres à Lidje* » (poires cuites à Liège).

⁵⁹ Le sirop, produit typiquement wallon, était introuvable à l'étranger, des briquetiers qui partaient en campagne en Italie, en Russie, ... emportaient, dans leur housse de paille, 10 ou 20 kg de sirop ainsi qu'une barde de lard.

⁶⁰ « qui plakév à kwesses ».

⁶¹ Le lobbying des firmes chimiques a conduit à faire imposer des variétés de végétaux qui nécessitent plus d'insecticides et d'engrais que les anciennes variétés mais qui étaient moins productives.

Les ménagères transformaient les choux blancs⁶² en **choucroute** par le procédé de lactofermentation.



Il fallait des choux bien pommés, séchés pendant deux à trois mois. Elles les hachaient menu et plaçaient le produit dans une jarre opaque, souvent en grès, par couches salées et pressées. Quand le vase était rempli, elles plaçaient un disque surchargé d'une grosse pierre. La réaction de fermentation doit se réaliser en atmosphère anaérobie, donc sans contact d'oxygène, donc d'air. Le couvercle ne pouvait cependant pas être scellé car les gaz produits devaient pouvoir s'échapper. Le couvercle se plaçait donc dans une rainure que l'on gardait remplie d'eau. Il fallait deux à trois mois pour que la choucroute soit bonne à prélever. On retirait la quantité nécessaire au repas

et on remplaçait le couvercle. On pouvait ainsi garder la choucroute plusieurs mois.

On élaborait aussi du **vinaigre**,.

Les ménagères fabriquaient du **vinaigre** de pommes très simplement, à partir de tranches de pommes (d'anciennes variétés) et d'eau sucrée. Il était très fruité et gouteux. Parfois, elles élaboraient du vinaigre de vin, à partir de vins pas trop alcoolisés (moins de 9°) ou de restes de bouteilles. Il suffisait, dans des conditions de température de 20 °C ou un peu plus⁶³, de laisser quelques semaines, les tranches de pommes plongées dans l'eau sucrée ou le vin à l'air pour que les bactéries, toujours présentes dans l'atmosphère, forment en surface, une pellicule de mère. Celle-ci initie la transformation de l'alcool du liquide sous-jacent en acide acétique. Le vinaigre ainsi obtenu conservait les arômes des pommes ou des raisins.

Actuellement, le vinaigre vendu en magasin est industriel, il est élaboré en un jour alors qu'il fallait plus d'un mois pour que les bactéries transforment l'alcool en acide acétique. L'acide acétique fabriqué en usine, est neutre, il faut donc y ajouter des succédanés odorants dénommés en Europe « Exyz »⁶⁴.

Le vin était laissé à l'air (réaction aérobie), contrairement à la fabrication de la choucroute ou du vin qui nécessite un procédé anaérobie donc non-oxydant. On soutirait le vinaigre par un robinet placé au bas du vinaigrier et on renourrissait en versant délicatement du vin sans détruire la mère. Pour accélérer le processus, au début, on plaçait de la mère récoltée dans un autre vinaigrier.



⁶² En Autriche, les choux rouges sont aussi utilisés.

⁶³ Le procédé est très sensible à la température, si la température est trop élevée, la mère se développe trop, meure et plonge, dans le cas contraire, elle arrête d'agir.

⁶⁴ Exyz symboles des additifs alimentaires définis en Europe, par exemple E250, nitrite de sodium très utilisé comme 'conservateur' (dissimulateur de l'altération ?) dans les viandes, potentiellement cancérigène (colon).

Des habitants brassaient de la **bière**. Les opérations sont :

1. l'*empâtage* : le malt (orge germé) est concassé et versé dans de l'eau chauffée à 45 °C pendant 30 minutes,
2. le *brassage* : le liquide est porté à 63 °C puis à 67 °C et enfin à 73 °C. Le moût ainsi obtenu est alors filtré,
3. le *houblonnage* : ce moût était porté à ébullition et le houblon amer est ajouté d'abord et ensuite le houblon aromatique. Le bouillon est, à nouveau, filtré,
4. la *fermentation* : après refroidissement jusqu'à 25 °C, la levure est incorporée pour activer la fermentation qui doit se faire à l'abri de l'air, le liquide est donc transvasé dans un récipient fermé et muni d'un barboteur (tube avec une boucle) pour laisser échapper le CO² (dioxyde de carbone). Après environ une semaine, la fermentation s'arrête,
5. après quelques semaines, on procède à l'*embouteillage*. Pour réactiver la fermentation et produire la mousse, on ajoute du sucre et on ferme. Il faut encore quelques semaines de patience pour juger du résultat qui devra être amélioré par réglages successifs car les différentes opérations sont très sensibles aux quantités d'ingrédients, à la température et aux durées des phases.

Certains se passionnaient pour l'**apiculture**.

À l'état sauvage, les abeilles vivaient dans des cavités d'arbres ou de rochers. De temps à autre, un essaim s'évadait pour former une nouvelle colonie. En chemin ; il s'accrochait à une branche, c'est à ce moment qu'il était récolté dans un panier et transplanté dans une ruche pour qu'il s'y développe.



Mon voisin choyait une dizaine de ruches dans le fond de son jardin. J'aimais lui rendre visite et le voir affublé sous un grand chapeau auquel était fixé un voile qu'il passait sous sa veste. Il partait avec un soufflet enfumoir pour écarter les abeilles. Il rapportait les cadres remplis de miel qu'il plaçait dans un extracteur centrifuge. J'attendais alors le moment de tourner la manivelle et de voir s'écouler le miel.

Les ruches ont des formes très différentes suivant l'époque et l'endroit. Le miel est souvent récolté après une floraison et en garde le parfum. À la fin de l'époque des floraisons, il faut laisser le miel dans la ruche pour que les abeilles puissent passer l'hiver. Souvent le miel est récolté et substitué par du sirop de sucre aromatisé au goût spécifique de la variété de dernières fleurs.





Un apiculteur transportant un cadre



Ouvrière ramenant du pollen

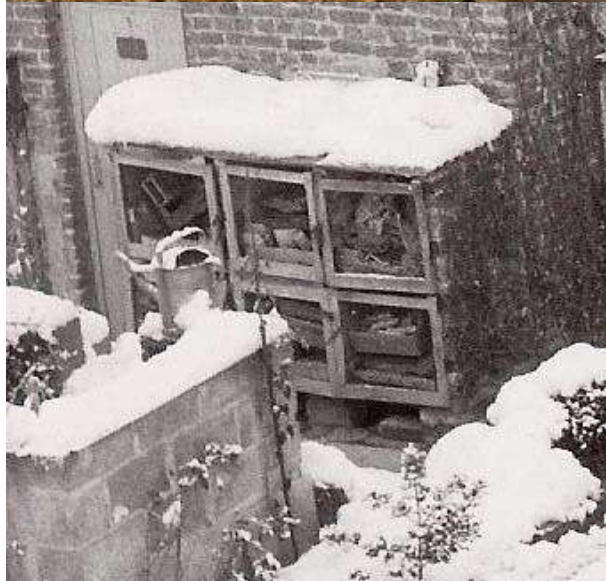


Beaucoup d'habitants élevaient des **lapins**, surtout à la bonne saison, ils les nourrissaient principalement *di chicorêyes* (chicorées) èt *di lapsons* (laiterons des jardins).



Lapin d'élevage (lapin de clapier)

Le rituel d'abattage d'un lapin était bien établi. On attrapait le lapin, en essayant de ne pas se faire griffer, on le tenait par les deux pattes postérieures et on lui assénait le « coup du lapin »

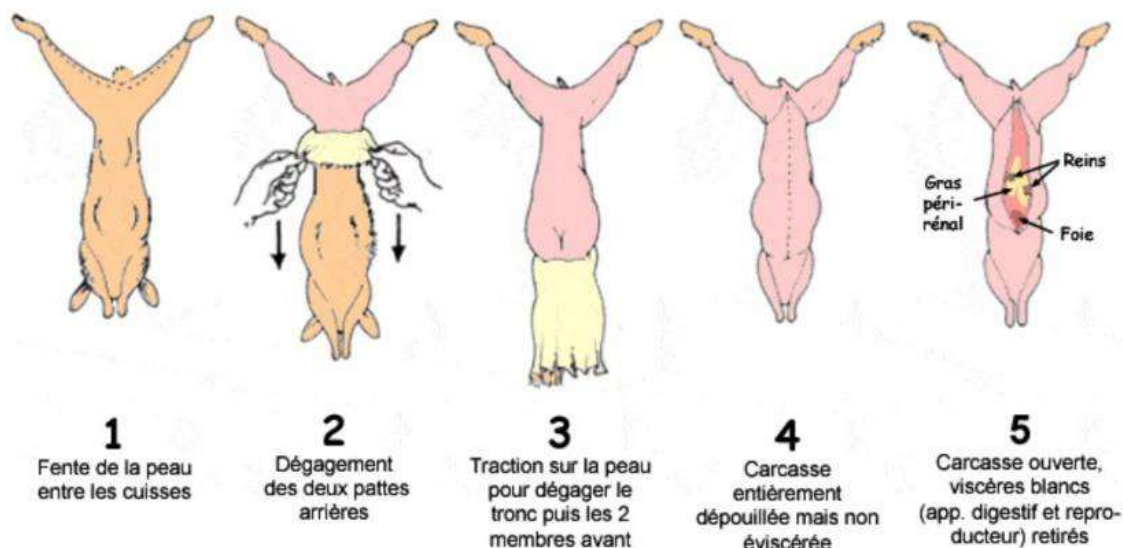


Un clapier

Un manchon

d'un revers de main. On trouait la peau et on soufflait fort par le trou jusqu'à ce qu'elle se décolle complètement puis on la dépiautait (voir figure). La peau servait à différents usages. Anciennement, on la vendait pour fabriquer de la colle ou des chapeaux, on la tannait pour confectionner des manteaux ou des manchons chauffe-mains. La recette de cuisine la plus courante était chez nous le lapin aux sirop et pruneaux.

Les différentes étapes de la dépouille d'un lapin



Les habitants avaient conservé les habitudes de leurs ancêtres '**chasseurs cueilleurs**'. À la saison des myrtilles, ils allaient en récolter, à la main, tâche longue et pénible pour obtenir quelques francs. Une personne rassemblait les cueillettes pour un grossiste en fruits qui fréquentait la criée aux fraises de Tihange⁶⁵. Les plus performants utilisaient un peigne qui dégradait fruits (*frombâhes*) et myrtilliers (*frombâhîs*), leur rendement était meilleur mais leur récolte était de qualité médiocre et donc achetée moins chère.



« **On tue le cochon** » laisse toujours des souvenirs vivaces à qui a connu cet évènement.

Sous le four, un cochon était élevé chaque année, parfois deux dans les grandes familles. La tuerie était un évènement festif qui rassemblait la famille et les amis car il fallait être nombreux pour assurer toutes les tâches. Dans chaque village, il y avait au moins un « tueur » qui accommodait les différents constituants (non seulement les muscles mais aussi les viscères). Rien n'était perdu, ne disait-on pas « dans le cochon tout est bon » ? La difficulté à l'époque était la conservation de la viande et de ses préparations pendant plusieurs mois. Plusieurs méthodes étaient utilisées car il n'y avait ni frigo ni congélateur et les glaciers étaient creusés uniquement dans les parcs des châteaux. La viande et le lard étaient placés dans un saloir et recouverts de saumure⁶⁶, ils se desséchaient et évidemment se salaient. Les jambons et la saucisse étaient ensuite séchés à l'air. Les charcuteries étaient conservées en « weck » (bocaux)⁶⁷. Chaque maison avait un saloir (bac maçonné) dans la cave. On tuait généralement le cochon au début de la période froide.

Dans la suite, je ne donnerai que quelques opérations caractéristiques de l'évènement.



Collecte du sang et brûlage

⁶⁵ À l'époque, Tihange était très réputé pour sa culture de fraises très foncées, les Merveilleuses (fermes d'un beau rouge foncé) et nettement plus succulentes que les Machiroux des Mirlondaines ! Les cultivateurs étaient associés en une coopérative qui vendait leurs récoltes aux enchères, 'à la Crieé' ; le bâtiment existe toujours.

⁶⁶ La viande placée dans de la saumure sèche, cela paraît surprenant mais le phénomène est dû à un échange d'ions par osmose. La viande se sale mais perd de son eau qui dilue la saumure. Quand notamment les jambons et les saucisses ont suffisamment perdu d'eau, on les pendait au plafond de la cuisine pour qu'ils continuent à sécher mais ils avaient rarement le temps de bien sécher !

⁶⁷ Les wecks étaient placés dans une cuve remplie d'eau amenée à ébullition. Les charcuteries étaient ainsi cuites ou recuites et lors du refroidissement, la vapeur condensait, un vide se créait et par ce fait, l'oxydation était empêchée.



Grattage



Hache à pointe

Il fallait d'abord immobiliser l'animal qui, sentant l'oignon, se démenait. Le tueur utilisait une masse dont l'avant était pointu. Il frappait, si possible, bien au milieu du cerveau. Le sang était récolté tout chaud pour le boudin noir.



Puis le cochon était placé sur un tas de paille pour brûler ses crins et un peu sa peau qui était alors grattée et propre à la consommation.

Sa panse était ouverte pour en sortir les viscères. L'intestin grêle était évidemment récupéré, vidé et

retourné pour servir d'enveloppe aux saucisses et boudins ; l'estomac et les poumons étaient nettoyés pour préparer le bonnet et les rognons étaient lavés avec grands soins.

La carcasse était ensuite pendue par les pattes arrières et débitée, généralement le lendemain après un repos des chairs. La viande était souvent partagée entre les aidants qui en feront de même lorsque leur cochon sera tué.

Le lendemain était aussi réservé aux cuissons : boudins noirs et blancs⁶⁸, pâtés, bonnet, pieds, oreilles, cervelle.

Le **bonnet** était une sorte de pâté qui mettait en valeur des abats tels que les poumons, le gros intestin et la rate. Ces abats, mélangés avec du lard et des oignons, étaient améliorés avec d'autres viandes : parfois le museau (quand il n'était pas incorporé à la tête pressée), le cœur, les reins... ; le tout était mélangé, salé, poivré et épicé puis grossièrement haché. Des



⁶⁸ Il fallait délicatement retourner les boyaux sans les déchirer et les nettoyer en les grattant puis ils étaient conservés dans de l'eau salée, leur étanchéité était vérifiée en appliquant une extrémité sur la bouche et en les gonflant. Actuellement, on mange l'enveloppe des boudins et saucisses qui est synthétique ... plastique 'comestible' fabriqué à partir de pétrole !

pruneaux entiers étaient ensuite incorporés au mélange qui était bourré dans l'enveloppe retournée de l'estomac. On la cousait avant de cuire le bonnet dans de l'eau en le picotant pour éviter qu'il n'éclate. Le célèbre haggis écossais est très semblable mais à base de moutons.

La confection du **boudin noir** était une opération assez étonnante et peu ragoûtante.

Pour bien réussir le boudin noir (*gnûre tripe*), il faut d'abord bien défibrer le sang lors de la récolte en mélangeant à la main et retirer les fibres pour qu'il ne caille pas. A ce sang, on mélangeait des oignons, du lard et de la viande, le tout haché gros et épicé⁶⁹.



Et le moment était venu d'apprécier l'assaisonnement, il ne plait pas unanimement !

Le mélange était versé dans les boyaux et puis ceux-ci étaient cuits dans de l'eau. C'était une opération risquée car parfois les boudins éclataient, on s'en prémunissait en les perçant avec une aiguille après début de solidification, en début de cuisson.

⁶⁹ La figure montre que le mélange se fait dans le pétrin ordinairement utilisé pour pétrir la pâte.

Pendant que les bourgeoises enfilaient leur manteau en lapin pour aller faire leurs courses avec leur beau panier décoré mains, les laborieuses **ménagères**



pétrissaient à grand-peine la lourde pâte à pain.

Dame au manchon en peau de lapin



Mê (pétrin)



Le pain du ménage était fait à la maison »⁷⁰, souvent à base de levain, pétri énergiquement dans un pétrin en bois (eune mê). Les pâtons étaient placés dans des bannetons⁷¹ (*catwères*), paniers en osier et paille de seigle et rangés près du poêle qui avait été activé pour que la pâte lève bien. On renversait les pâtons bien levés sur la pelle à enfourner/défournier pour les déposer sur la sole du four en retirant rapidement l'enfournier. La sole était souvent en briques surcuites jointives ou parfois en pierres gréseuses. Le pain était



alors dénommé 'cuit sur pierre', dans la base s'incrustaient souvent des braises. Pour éviter cela et obtenir un pain plus tendre, le pâton⁷² était placé dans une forme métallique dit *caté*⁷³, le pain était alors dit 'platine'. Le pain se conservait une semaine. Il était souvent préparé le vendredi car ainsi, on pouvait cuire, dans le four encore chaud, des tartes ou des *râbosses*, *rombosses* à

déguster le dimanche, si on savait attendre.

Les farines utilisées provenaient souvent d'une culture locale de froment, de seigle, d'épeautre, de kamut (blé khorosan). Ces dernières étaient moins panifiables que les farines actuelles mais contenaient peu de gluten du fait que les céréales n'étaient pas forcées comme aujourd'hui.



⁷⁰ Il était assez courant de porter à cuire son pain mais plus souvent encore ses tartes, chez le boulanger ou chez le voisin.

⁷¹ *Catwère* en wallon, parfois nommé paneton qui est un terme moins spécifique

⁷² *Mèron* en wallon

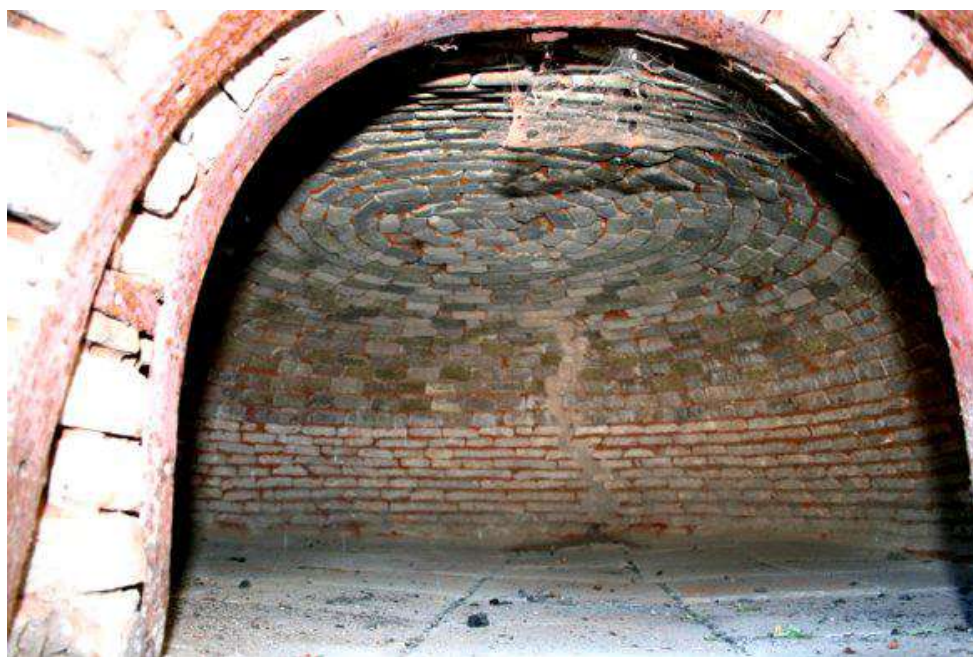
⁷³ *Caté* en wallon trouve sans doute son origine dans le mystère de la *catéchèse* décrivant la multiplication des pains.

La plupart des maisons avaient un fournil en annexe. Sous le four qui était à hauteur des yeux, il y avait la soue où le cochon grandissait et était nourri de déchets de légumes, d'orge, d'eau de vaisselle (sans tensio-actif) et parfois de restes du repas végétarien quand on ne savait pas les garder pour le lendemain. Après cuisson des pains, le four était encore assez chaud pour enfourner les tartes, les



gozâs, les *gozètes* (faites avec les restants de pâte), les gâteaux de Verviers ou d'autres pâtisseries et pourquoi pas aussi un poulet, un pain de viande, ... Le four était chauffé avec des fagots (*moussâdes*).

Moussâde



La voûte d'un four a la forme d'une coupole dissymétrique, l'allure du fond du four est appelée en architecture 'cul de four'.

C'est un jour festif chez ce nostalgique, il allume son four.



Chauffage du four et levée des pâtons



La cheminée d'un four est située à l'avant de la porte, le four est chauffé au bois en gardant la porte ouverte. Le flux d'air frais nécessaire à la combustion est aspiré sur la sole et les fumées chaudes lèchent la voûte, la chauffent puis sont évacuées par la cheminée. Quand le four est estimé être assez chaud, on ferme la porte et la combustion s'arrête mais les braises restent très chaudes. La sole qui est relativement froide, car préalablement parcourue par l'air frais, s'échauffe sous les charbons de bois qui y sont réparties et aussi par réverbération⁷⁵. Lorsque les pâtons sont bien levés, on teste la



chaleur du four en utilisant la main comme thermostat, les braises sont rassemblées contre les parois et les pains sont enfournés. Après environ $\frac{3}{4}$ heure de cuisson, les pains sont défournés. La bonne cuisson est vérifiée en tapant sur le dessous du pain, le son doit être clair, s'il est mou, il faut renfourner quelques minutes.

Les anciens fournils ont été, très généralement, transformés en cuisine, remise ou salle de bain. Toutefois, certains Amaytois en possèdent encore un.

Un four banal peut aussi être visité à la Maison du Tourisme d'Amay.



Un Ampsinois qui en a conservé un, se transforme de temps à autre en maître boulanger.

Le moment de mettre la main à la pâte puis d'attendre le bon moment pour enfourner

Dans les faits, ce faux-semblant '*di maisse boldji*' a sacrifié la bonne tradition régionale et adopté une cuisine inconnue de nos ancêtres mais tellement appréciée présentement. Il s'est muté en pizzaiolo, et abandonné la cervoise locale pour honorer dignement Bacchus.



⁷⁵ En métallurgie c'est le même principe pour les fours réverbères.

La lessive et l'entretien du linge était une tâche attribuée traditionnellement aux ménagères et aux servantes.

Le jour habituel de cette corvée hebdomadaire était le lundi. Les lavandières préféraient réaliser les opérations de séchage et de blanchissage par beau temps. La météo était donc importante à presumer mais les prévisions n'étaient pas encore bien précises. On observait attentivement l'évolution du baromètre et la veille, on écoutait l'émission colombophile.

Si le vent était assez fort et venait de l'ouest, il apportait à Ombret, des escarilles ⁷⁶ crachées par la centrale électrique d'Amay.



Escarilles qui s'accrochaient sur le linge, au grand désespoir des lavandières car elles ne pouvaient étendre le linge sur les prairies, le mettre 'curer' (herber). Cette opération suivait le dernier rinçage avec dissolution dans l'eau du « bleu » ⁷⁷ pour que 'la lessive', 'li bouwèye'



blanchisse et s'imprègne de l'odeur du bon air⁷⁸. Le beau linge était amidonné.

Plus anciennement, le linge était lavé dans le lavoir du village ou dans la rivière, sur une planche souvent striée. Il était battu avec une palette nommée battoir pour en extraire la saleté. Les lavandières passaient un certain temps à exécuter leur tâche, juste le temps nécessaire à se raconter les ragots.

Quand le linge nécessitait d'être bouilli,

il fallait opérer à la maison. Les lavandières le plaçaient dans de hautes cuves nommées lessiveuses qui étaient placées sur un feu de bois et plus tard sur un réchaud à gaz. Les lessiveuses contenaient une cheminée centrale fixée sur une base ajourée. Lors de l'ébullition, l'eau du fond, fortement chauffée, montait par la cheminée et aspergeait le linge.

⁷⁶ = Petits morceaux de charbon enflammés qui s'échappent d'un foyer par la cheminée.

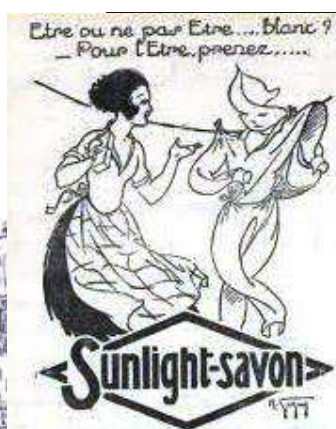
⁷⁷ Le bleu de nos grands-mères se présentait en une boule entourée d'une étamine que l'on agitait dans le dernier bain de rinçage. Il s'agissait d'une teinture bleue qui redonnait au linge son aspect très légèrement bleuté d'origine et qui le faisait paraître bien blanc et corrigeait ainsi l'aspect jaunâtre des fibres naturelles. C'était le précurseur du 'plus blanc que blanc' !

⁷⁸ Cette opération se nommait « *mète curer l'bouwèye* » mettre herber le linge. En ancien français, on disait « faire la buée », (nom à l'origine de buanderie) ; en wallon on dit « *fé l'bouwèye* ».

Le linge, encore bouillant, était sorti à l'aide d'une pince en bois et transféré dans un cuvier⁷⁹ (tine). Il était ensuite traité traditionnellement dans un cuvier, en prenant garde de ne pas se brûler.



Cuvier avec planche et pince pour sortir le linge bouillant du chaudron. Savon de



Marseille « Sunlight » (dit : « suneliche »).



Il n'y avait pas de distribution d'eau alimentaire, il fallait donc prendre son 'hârkè', deux seaux et marcher jusqu'à la source, le puits ou la fontaine. Certains avaient cette chance d'habiter où il y avait possibilité de creuser un puits.

Au milieu du siècle dernier, différentes machines ont été conçues. Les lavandières ont été remplacées, pour cette fonction, par ces engins. Les techniques ont très rapidement évolué, des machines révolutionnaires sont apparues notamment celles munies d'un émetteur d'ultrasons⁸⁰ mais ont été rapidement abandonnées car elles enlevaient parfaitement la saleté mais aussi les fibres du linge.

⁷⁹ Cuvier = petite cuve assez basse en lattes de bois cerclées de fer

⁸⁰ De petits boîtiers émetteurs d'ultrasons simplement raccordés à un câble électrique sont encore actuellement proposés.

Des molécules synthétiques, souvent nocives, sont vendues, à grand renfort de pub, par de grandes multinationales, pour notamment tenter de se substituer à l'air pur.

Les premiers tonneaux étaient conçus comme des barattes puis ce fut des tonneaux fixes avec un



agitateur (des bâtons en bois) manœuvré à la main puis par un moteur électrique qui transmettait dangereusement l'effort au volant de la manivelle. D'autres systèmes ont été imaginés notamment la lessiveuse à pulsateur ultrason.



Lessiveuse à pulsateur

Essoreuse rotative à axe vertical

La pénible tâche d'élimination de l'eau du linge par torsion a été

remplacée d'abord par le laminage entre deux rouleaux actionnés par une manivelle ensuite, par des essoreuses rotatives à axe vertical, sans couvercle, elles étaient très performantes, même pour arracher des bras. Les essoreuses actuelles sont à axe horizontal et sécurisées, quasi toujours combinées aux lessiveuses.





Que seront les futures lessiveuses ? Elles tendront sans doute à réduire l'énergie et la consommation d'eau. Deux projets, le premier est une lessiveuse couplée à une douche et qui utilise l'eau de la douche, le deuxième prétend laver à la vapeur en économisant ainsi énergie et eau.



Le linge était mis sécher au grand air.

La mode a bien évolué ! La série colorée serait pour certains blagueurs la preuve du réchauffement climatique



Quand le linge était sec, il était 'ramassé' et 'rentré' pour être repassé sur un vieux 'drap de lit' (*linçou*) posé sur une vieille couverture en coton, toute brunie par les fers trop chauds, celle-ci était étalée sur la table de la cuisine. Les fers à repasser étaient chauffés sur la plate-buse ou sur le pourtour d'un poêle spécialement conçu à cet effet. La semelle des fers était en fonte et la poignée en bois parfois même sans bois. Les ménagères se brûlaient souvent car les fers étaient sans protection thermique et très lourds. On utilisait également des fers à réservoir à braises. Les premiers fers électriques étaient tout simples, une semelle contenant une résistance et une fiche à l'arrière.



Poêle de repasseuses



Fer simple



Fer à braises



Premier fer électrique



Fer moderne

La **confection des vêtements et leurs réparations** étaient d'abord faites à la main puis à la machine à coudre et par rustines thermocollantes. Les premières machines étaient posées sur la table et actionnées par une manivelle à la main droite, le guidage du tissu, à une seule main, était malaisé. Pour permettre le guidage précis, un pédalier a été installé. Actuellement, les machines à coudre sont électriques mais souvent le linge (en produit pétrolier !) est simplement mis à la poubelle.



Machines anciennes



*Machine programmable
actuelle*

Les accrocs (*acros, hards*) et les zones usées étaient **réparés** ou renforcés à la main jusqu'à l'apparition des machines à coudre. Après, les firmes de confection de vêtements ont inculqué que c'était un produit jetable ou à vendre en seconde main



Patchwork

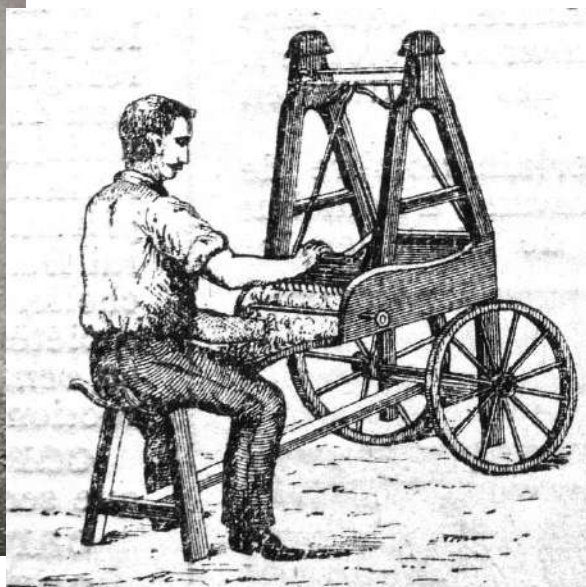


Parfois il fallait parer au plus pressé pour que maman ne se fâche pas



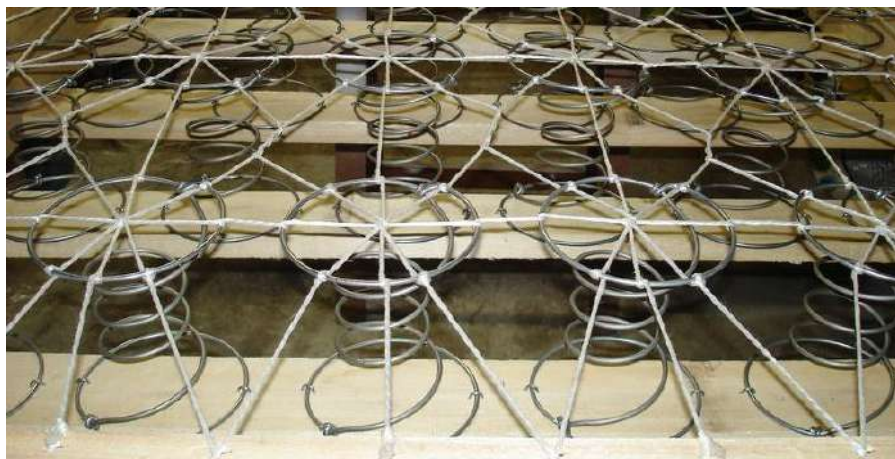
En ce temps, on filait aussi la laine de ses moutons

Mais avant, il fallait la carder



Souvent, un membre du ménage savait fabriquer des denrées, confectionner et réparer des objets. L'artisanat était donc pratiqué à l'usage familial, c'était une nécessité dans un mode de vie qui approchait l'autarcie. Par exemple, chaque ménagère se devait de pouvoir tricoter ou crocheter chandails, écharpes, bonnets, sous-vêtements et chaussettes. Elle devait aussi être une spécialiste des reprisages discrets. L'entraide entre familles était la norme.

Chaque mari aidait à la **réparation du sommier** du lit constitué des longs ressorts qui étaient cloués sur des planches et noués par des cordes croisées et fortement tendues ce qui nécessitait un homme



fort et habile. Parfois, il était fait appel à un **artisan ambulant réparateur**.

Souvent, on profitait de la main d'œuvre pour renouveler le rembourrage du matelas qui était en laine provenant de la tonte de moutons

locaux. La fraction de l'ancienne laine abîmée était éliminée et remplacée par de la nouvelle, la laine réutilisable était cardée. Les laines étaient réparties entre deux fortes toiles cousues à une bande du même tissu, qui formait le pourtour. Pour que la laine ne puisse pas se déplacer et donc former une cuvette sous le dormeur qui rapprochait le compagnon, le matelas était 'piqué' par de grandes aiguilles dans le chas de laquelle une cordelette était passée. Celle-ci était resserrée et créait des renforcements.



En plus de toutes les tâches ménagères, les épouses et parfois d'autres d'ailleurs, concevaient des successeurs. Les familles étaient nombreuses⁸¹ malgré

⁸¹ Je connais une dame amaytoise qui avait 16 sœurs et frères.

le grand nombre de décès en couche et en bas âge. Les mamans accouchaient à domicile avec l'aide d'accoucheuses. Comme il n'y avait quasiment pas de liaisons téléphoniques, il fallait envoyer une personne chercher l'accoucheuse. Une fois, mais cela ne doit pas être le seul cas, la maman avait envoyé sa grande fille prévenir la sage-femme mais comme on ne dévoilait rien des faits, la fille rencontra sa copine et commença à copiner, à jouer à la marelle puis se rappela sa mission. Le résultat est que sa petite sœur avait été trouvée dans une rose avant l'arrivée de l'accoucheuse.



La meilleure manière d'emballer un bébé varie constamment suivant le moment et l'endroit, tout comme la position pour le mettre dormir sur le ventre, le côté droit, le dos, le côté gauche. C'est

vraiment une histoire à dormir debout mais on dort le mieux sur les deux oreilles, sans doute parce que c'est impossible. Je me limiterai à décrire la manière dont j'ai été, comme toute personne de ma tranche d'âge, 'fahi' ou emmailloté pour que mes jambes soient bien droites.

Cette pratique remonte au Moyen-Âge

Les diverses opérations qui constituaient le *fahèdje*.

Voy. Enquêtes du Musée de la Vie Wallonne, t. I, pp. 166-168.

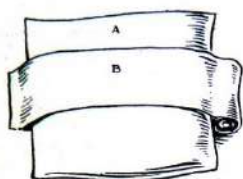


Fig. 275 : li *fahèdje*.
A : *cossi* ; B : *fahe*.

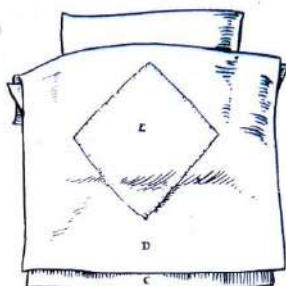


Fig. 276 : C : *lign'rè d' linne* ; D : *lign'rè d' teûle* ; E : *ah'lé*.

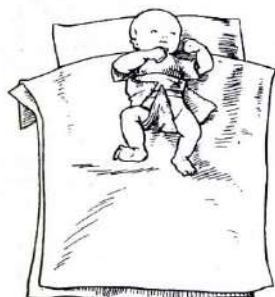


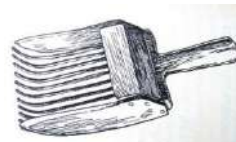
Fig. 277 : le coin inférieur de l'*ah'lé* est ramené sur la *binne di bol'roule*.



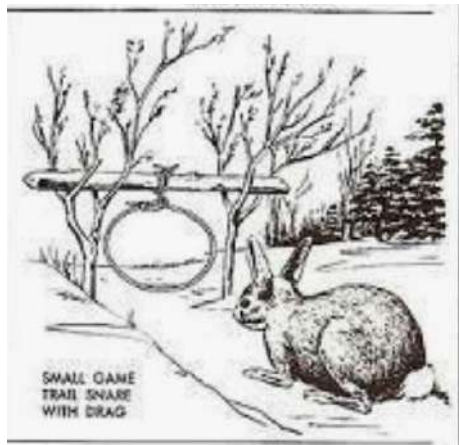
Fig. 278 : l'enfant est enveloppé dans les deux *lign'rès* qui maintiennent serrés bras et jambes.



Les habitants avaient conservé les pratiques ancestrales de « **chasseurs-cueilleurs** ». À la saison des myrtilles, ils allaient en récolter, souvent à la main, c'était une tâche lente et pénible pour obtenir quelques francs. Une personne rassemblait les cueillettes pour un grossiste en fruits qui s'approvisionnait à la « Criée » de Tihange⁸²



Les plus intrépides plaçaient des **collets**⁸³ pour piéger des lapins de garenne⁸⁴ ou des renards qui venaient manger les poules ou tout simplement pour offrir à leurs dulcinées une étole tant prisée.



Colet



Étole en renard



Tendeurs à l'affût prêt à refermer le filet en tirant sur la corde, à droite les cages.

Tendeur qui porte l'équipement pour assouvir sa passion

D'autres s'adonnaient à la **tenderie** soit pour placer les oiseaux en volière, soit pour les vendre ou encore en faire leur repas s'ils avaient capturé des '*tchâpènes*' (grives), ou 'faute de '*tchâpènes*', des (*mâvis*) merles'. Les (*cwèrbâs*) corneilles étaient moins appréciées car très coriaces. Les tendeurs utilisaient un filet rabatteur et se plaçaient derrière un affût. Les '*Colons Môrçâs*', pigeons ramiers étaient aussi très appréciés.

⁸² À la Criée de Tihange qui appartenait à l'association des fruiticulteurs, on y vendait principalement des fraises. Tihange était réputé pour « Les Merveilleuses », variété d'un rouge-grenat très foncé et particulièrement ferme, nettement plus savoureuses que les grosses « Machiroux » fierté des Mirlondaines à Amay.

⁸³ Les collets étaient aussi placés pour attraper les renards qui venaient manger les poules, les peaux étaient tannées pour en faire d'élégantes et douces écharpes.

⁸⁴ Mais de temps en temps, le braconnier devait manger du chat !

Les piègeurs les plus odieux attrapaient les oiseaux '*al vèrdjale*', (à la glu⁸⁵) avec laquelle on enduit les vergettes pour que les oiseaux s'y collent.



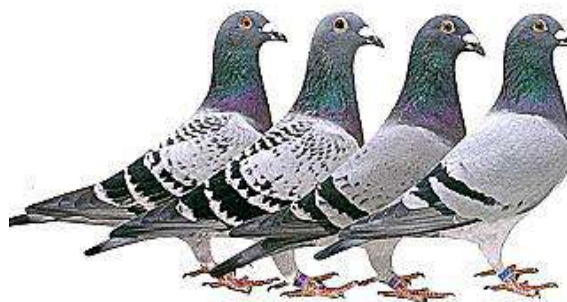
*Fauvette à tête noire
prise dans le filet*



Fauvette babillarde collée à la glu

Deux associations de passionnés (colombophilie et chants de coqs) préparaient toute la semaine leur activité du dimanche.

De nombreux **colombophiles** concouraient (*mètin'à tape*). Le dimanche matin était assez particulier même pour les personnes qui se désintéressaient des pigeons. Tout le monde écoutait l'émission colombophile qui, à la fin de chaque heure, donnait



Pigeonnier de la famille Limet



envol d'un hapâ

les informations sur les lâchers de pigeons et le temps qu'il faisait. C'était, à l'époque, l'information météorologique la plus fiable pour décider des vêtements que l'on portera. Le dimanche quand les pigeons arrivaient, il ne fallait en aucun cas perturber la pose sur le « *hapâ* » (entrée du pigeonier) et surtout la rentrée du champion dans le pigeonier où le « *colèbeûs* » lui enlevait aussi rapidement que possible sa bague qu'il plaçait dans un petit étui qu'il introduisait dans le constatateur puis manoeuvrait le levier qui fixait l'heure⁸⁶.

⁸⁵ La glu est une colle végétale tenace et filante qui peut être fabriquée à partir de différents extraits le plus souvent de la sève d'écorce du houx ou de résineux ou plus fréquemment chez nous, d'un concentré de baies de gui mélangé à de l'huile de lin raffinée. Recette assez dangereuse à suivre car le produit s'enflamme parfois spontanément.

⁸⁶ L'ambiance particulière des concours colombophiles est parfaitement racontée par F. Walthéry et R. Cauvin dans « *Li vi bleû* » et dans la traduction française : « Le vieux bleu »

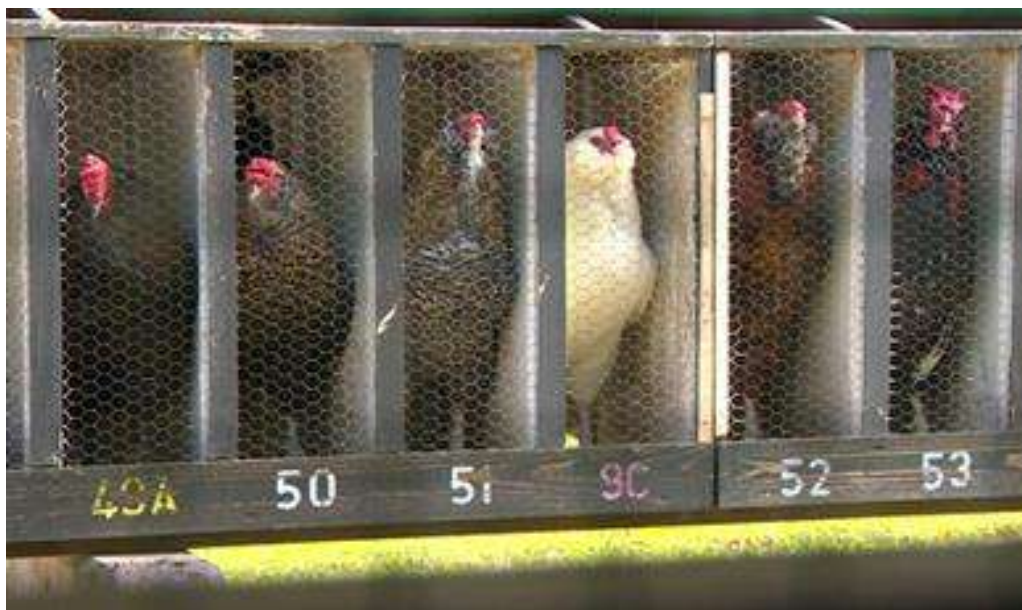
Au local colombophile, lors de l'enlogement, on plaçait à la patte de chaque 'candidat champion' une bague en caoutchouc numérotée en plus de la bague métallique d'identification. On enlogeait l'oiseau avec d'autres dans de grands paniers plats faciles à ouvrir. Les paniers étaient transportés par chemin de fer ou par camion jusqu'au point de lâchage qui pouvait être aussi loin que Barcelone (soit quelque 1.050 km). Au lieu de lâchage, les cages étaient, si la météo le permettait, ouvertes toutes au même moment. Si la météo était mauvaise, la radio reproduisait toutes les heures la rengaine : « les convoyeurs attendent ». Dans ce cas, les 'colèbeus', eux, n'attendaient plus et se réunissaient pour boire une goutte et ils en profitaient pour parier !



Constatateur

Camion de convoyeurs

La chanterie de coq, réunissait d'autres passionnés. Le coq était dorloté, nourri avec grande attention,



les
bonnes
manières
lui
étaient

inculquées pour qu'il se comporte convenablement en compagnie de ses congénères concurrents. Le samedi soir, le chéri était placé dans son 'boc', caisse obscure et conçue pour ne pas abîmer sa queue. Le dimanche matin, il était transporté à la chanterie. Les coqs étaient alignés dans des loges. Chaque propriétaire pariait le nombre de coups que son coq allait chanter pendant un temps fixé. Une personne était désignée pour compter le nombre de chants pour le coq lui attribué, sans évidemment savoir ce que son propriétaire avait parié. Le coq gagnant était celui qui rriavait le plus proche du nombre de coups parié sans toutefois le dépasser⁸⁹ car alors il n'avait pas droit à être classé. Le critère de classement était donc la proximité du pari, sans le dépasser⁹⁰.

⁸⁹ Certains règlements admettaient que le nombre pouvait être dépassé.

⁹⁰ Le règlement de chaque chanterie peut différer.



Docs



Jeune concurrent

136 Société L'ALLIANCE
AMAY
- 4 OCT. 1983

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	10
1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	20
1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	30
1	2	3	4	5	6	7	X	9	0	40
1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	50
1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	60
1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	70
1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	80

Champion Maurice⁹³



Fiche de comptage de la loge 136

Le pari est raté :

40 coups pariés,

68 coups chantés,

soit 28 coups de trop !

⁹³ Décédé en mai 2020

Poursuivons avec d'autres faits quotidiens.

Généralement, il n'y avait que le poêle de la cuisine, il ne chauffait donc que cette pièce. L'hiver, il gelait plus fort que maintenant, les chambres étaient froides. On devait donc aller se coucher avec une bouillotte d'eau bouillante ou une brique chauffée dans le four du poêle. Ou encore, on réchauffait le lit avec une bassinoire remplie de braises. Les vitres des chambres à coucher se couvraient de fleurs de givre le matin causée par la respiration des dormeurs.

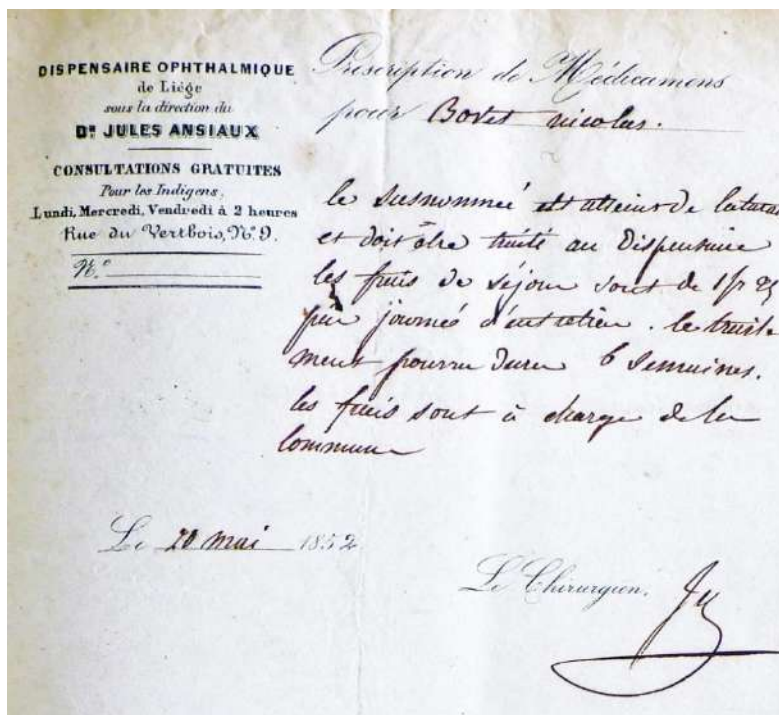


Les **maladies** étaient redoutées car la médecine n'était pas très performante. Il y avait de nombreuses fausses couches et beaucoup de décès d'enfants en bas âge¹¹². L'espérance de vie était nettement moindre.

En 1849, il y eut deux cas de choléra à Ombret : Joseph Rorive qui a guéri et Anne Joseph Beaumont qui en est décédée. Cette maladie et d'autres ont été éradiquées par l'amélioration des mesures d'hygiène, le contrôle sanitaire des aliments et la distribution d'eau potable.

Certaines maladies ont perduré jusqu'à nos jours et de nouvelles souches sont apparues.

¹¹² Voir, par exemple, la généalogie de la famille Jabon au chapitre 7f.



Les traitements sont actuellement beaucoup plus performants, les diagnostics sont devenus très précis, les médicaments sont mieux adaptés aux maladies, ils sont plus efficaces et les durées des traitements nettement raccourcies. À titre d'exemple, citons la chirurgie de la cataracte qui nécessitait une hospitalisation de six semaines au 19^{ème} siècle alors qu'actuellement on rentre chez soi le jour même.

Nicolas Bovet, atteint de cataracte est admis au dispensaire ophtalmique de Liège en mai 1852. Les frais de séjour sont de 1,25 fr. par jour. La durée

d'hospitalisation prévue est de six semaines. Les frais sont à charge de la commune pour les indigents.

Le rapport du docteur Bihet chirurgien de Huy¹¹³ montre les balbutiements du début de la chirurgie particulièrement de l'emploi du chloroforme en 1845.

Dengis, Dieudonné, cultivateur à Ombret, 49 ans, tempérament lymphatique, conduisait un jeune cheval au maréchal ferrant. La bête s'effraya et poussa une telle ruade, que son cavalier rejeté sur le garot, éprouva, en retombant sur le testicule droit, une douleur des plus aiguës. Les jours suivants, la douleur fut moins intense ; mais le testicule était un peu enflé. Le blessé garda le repos et mit des cataplasmes émollients. Les souffrances finirent par se dissiper, il resta seulement un peu de gonflement qui fut négligé.

Vers le printemps, le testicule du côté droit continuant à se développer, **Dengis** consulta et fut soumis à l'hydrosudopathie pendant trois mois, sans résultats avantageux.

Au commencement du mois de septembre, cet homme vint chez-moi; il présentait l'état suivant :

¹¹³ Annales de la Société de Médecine de Liège, 1847

Le testicule du côté droit a la grosseur d'un œuf de dinde ; très lourd , sa forme est oblongue et régulière. Il n'est le siège d'aucune douleur à la pression , mais très gênant par son poids pendant la marche. La peau du scrotum de ce côté, tendue, luisante, est fort rouge, sans adhérences, et parcourue par de nombreux vaisseaux ; le cordon est intact ; il n'y a pas d'engorgement des glandes de l'aîne du côté malade. On peut regarder cette affection comme une orchite chronique. En conséquence, de petites saignées générales, quelques fortes applications de sangsues sur le scrotum et à l'anus, l'usage d'un suspensoir, le repos, en même temps que le calomel et l'extrait de ciguë continués intérieurement pendant deux mois, ne modifient en rien l'état du testicule. Les frictions mercurielles , iodées, les préparations d'or à l'intérieur et en frictions , n'amènent pas plus de résultat. La compression par les bandelettes agglutinatives reste également impuissante.

Au mois de novembre, le testicule grossit encore ; on sent une fluctuation sourde dans la séreuse. Le malade peut à peine marcher, tant la tumeur a gagné du volume. L'insuccès complet des médications usitées en pareil cas, et que l'absence de douleur , la régularité de la tumeur me faisaient un devoir d'essayer préalablement, m'engage à lui proposer l'ablation du testicule droit. Dengis accepte avec empressement. Je pratique l'opération le 15 janvier, assisté de mon collègue le docteur Goffart et de M. Fain , pharmacien. Ce dernier soumet Dengis à l'action du chloroforme. En moins d'une minute, le patient est pris d'un sommeil ronflant avec fréquence et petitesse du pouls. A ce moment je pratique, aux téguments du scrotum, du côté droit, une

incision de dehors en dedans d'environ six pouces de longueur, en descendant aussi bas que possible vers le périnée. Je pénètre dans la tunique séreuse qui est remplie de quatre à cinq onces de sérosité limpide et citrine. J'isole le testicule et le cordon dont je fais la ligature en masse, puis j'enlève l'organe malade. — La cavité résultant de cette opération est remplie de charpie enduite de cérat, et un bandage en T est appliqué. L'opération avec le pansement a duré environ 20 minutes, pendant lesquelles Dengis n'a rien senti; il demande si on va bientôt commencer l'opération.

Pendant les deux jours suivants, nous n'avons eu à noter qu'un gonflement assez prononcé des tissus environnant la plaie, avec rougeur érysipélateuse à la peau. On saupoudre, trois fois par jour, ces parties avec de la farine de froment. Il y a des symptômes de gastrite légère, qui, d'après le dire du malade, existaient déjà avant l'opération. — Dix sangsues sont appliquées à l'épigastre, diète absolue. — Sous l'influence de ces moyens, le calme renaît. Au bout de huit jours la suppuration est abondante et de bonne nature.

Cinq semaines après l'opération, les ligatures tombent; au bout de deux mois la cicatrisation est obtenue. On se ferait difficilement une idée, en voyant la cicatrice si petite qui existe aux tégumens des bourses, de l'énorme plaie qui avait succédé à l'ablation du testicule malade; le retrait considérable de la peau du scrotum, après une telle opération, explique facilement ce phénomène.

Au début, les habitants construisaient leur **logement** sur leur terrain et puis ils l'agrandissaient par des ajouts souvent disgracieux. Les matériaux utilisés étaient locaux : des pierres de grès de l'endroit, parfois des briques et les plus anciennes, même simplement des planches. L'ensemble s'intégrait assez bien au paysage, les constructions étaient petites, clairsemées ou groupées en petits alignements.

Les propriétaires de jardins y construisaient leur petite maison. De nombreuses propriétés étaient très déclives, d'accès restreint à une brouette¹¹⁴.



Certaines constructions débordaient sur le domaine public. Il n'y avait pas de service d'urbanisme, ni d'architecte mais la sagesse populaire de l'époque, peut-être due à la pauvreté, conduisait à des ensembles homogènes et assez bien intégrés.

Actuellement, très souvent, les habitants veulent paraître et exigent de leur architecte des maisons qui sont le reflet de leur vanité, le résultat conduit à un manque total d'homogénéité qui pourtant est la base de la beauté d'un village.

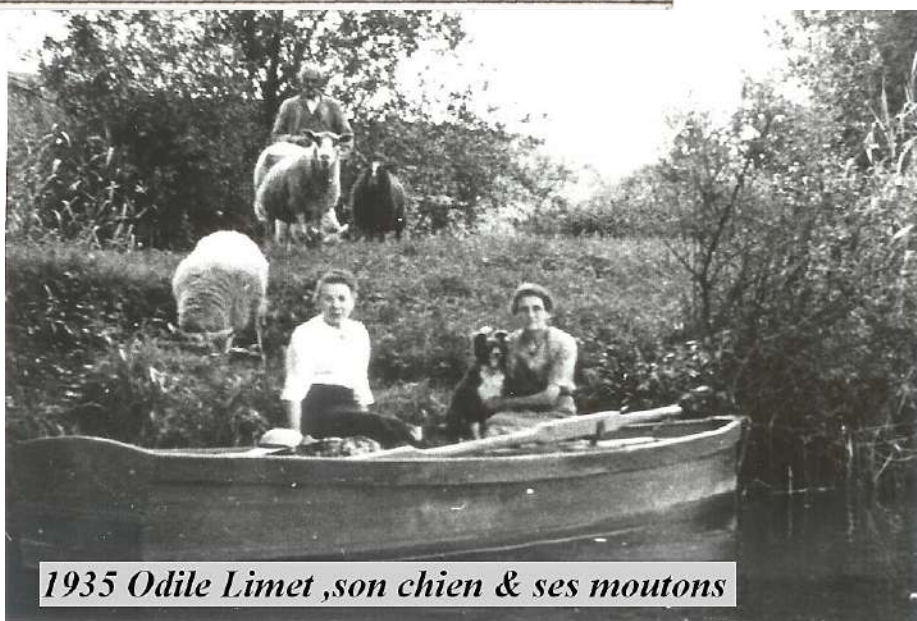
¹¹⁴ Généralement de largeur de 1 m ou 1.20 m, quand cela était possible des aménagements plus ou moins règlementaires ont dû être aménagés pour fournir un accès à la voiture.

Pêle-mêle, quelques témoins du passé



Une distraction
du dimanche
était la sortie en
barque.

On pouvait joindre
l'utile à l'agréable et
aller l'île soigner ses
moutons qui paissaient
une prairie sans clôture
pour des moutons qui
n'apprécient pas la
baignade comme les
humains.



À cette époque, la

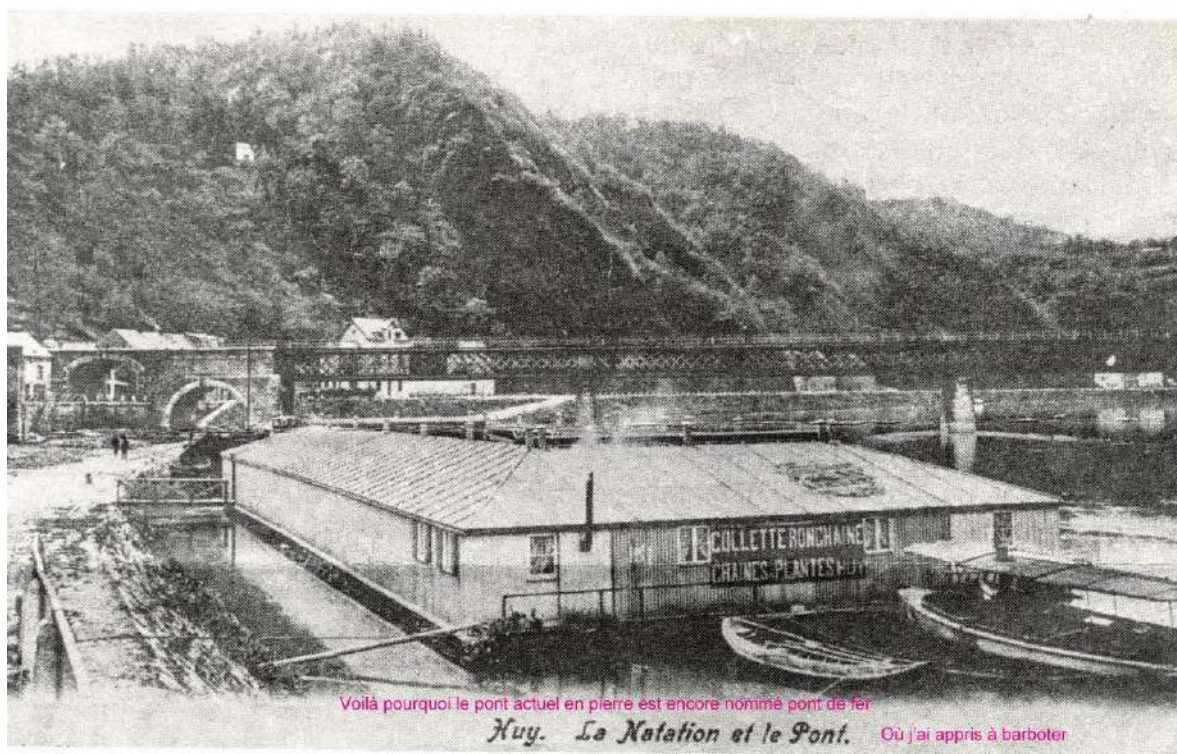
Meuse n'était pas polluée et ses berges étaient douces, elle était « nageable ».

On pouvait aussi marcher jusque Huy et y retrouver un bateau mouche Jabon amarré en amont de la piscine en Meuse établie entre deux barges avec un plancher en bois.



Vers 1910. LE (Mouche) VILLE DE HUY et le remorqueur JUPITER (Jabon Ombret) appartenant à Mr. Legrand. Huy.

Au début des années 1950, la piscine était toujours opérationnelle, j'y ai suivi des cours de natation



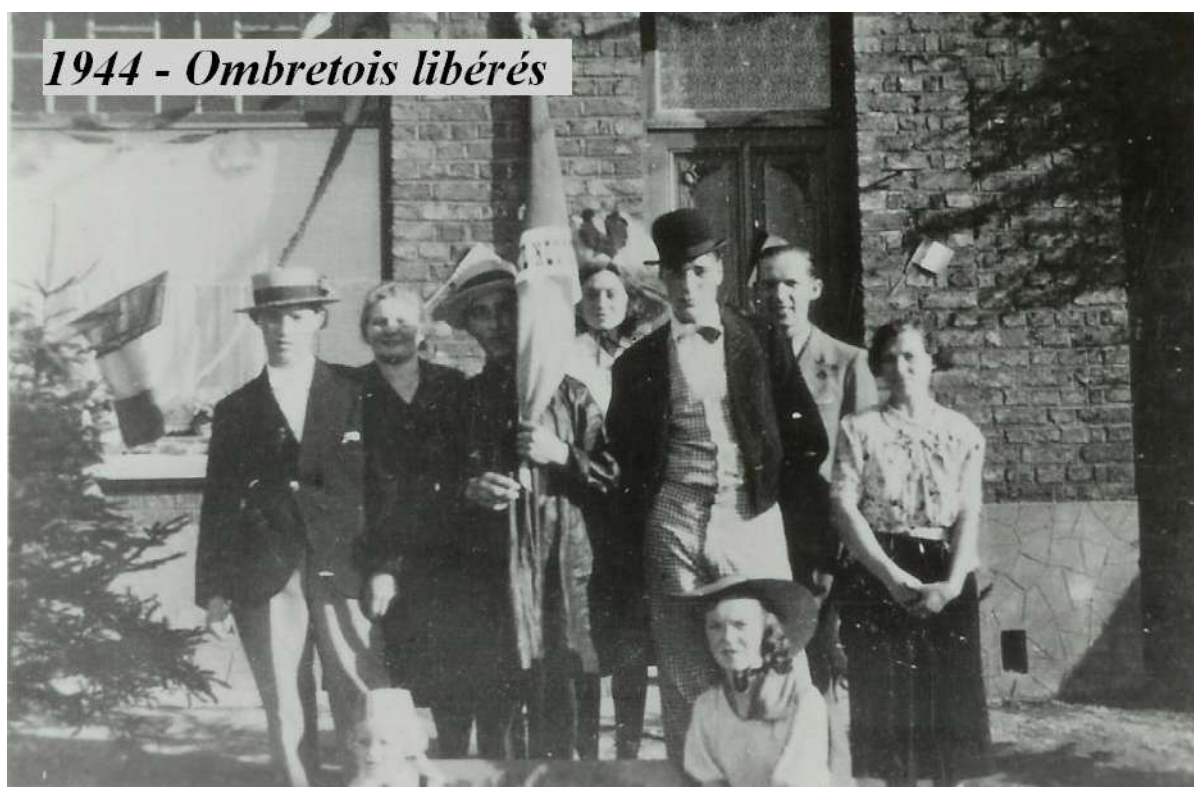
Voilà pourquoi le pont actuel en pierre est encore nommé pont de fer
Huy. La Natation et le Pont. Où j'ai appris à barboter

dans le cadre du cours de gymnastique¹²².

¹²² À l'arrière-plan, le pont métallique (en fer) du chemin de fer est actuellement en pierre mais a gardé son nom 'Pont de Fer'.



Le cortège patriotique en l'honneur du centième anniversaire du royaume quitte la cour des moulins



Les Ombretois endimanchés fêtaient la libération

1944 Libération



C'était évidemment la liesse populaire



1944 - Camion garni a Eugène Schépens

Ombret - Rausa

Bureau 7 h.

Dimanche 15 Juillet 1945

Rideau 7,30 h.

Le Comité de Reconnaissance aux Combattants,
Déportés et Prisonniers de la guerre 1940-1945
Sous les auspices de l'Administration communale

ORGANISE

avec le concours de la Dramatique du CERCLE St-JOSEPH

Une Soirée Artistique Wallonne

Madame Lagasse

Comédie en 1 acte de Georges Ista

BRILLANT INTERMEDE

FASSE ROUTE ET BONNE VOYE

Comédie patriotique à 3 actes de Richard-Bounameau, créée le 18 novembre 1944

Prix des places : 15 et 10 francs

La location est ouverte à partir du Lundi 9 Juillet

Exempt du timbre.

Imprimerie Bonnehère-Dukars, Ombret

Les dramatiques locales, ici le Cercle catholique Saint-Joseph, présentaient des « Comédies patriotiques ».

Titre évocateur : « Fausse route et bonne voie » et « Madame Lagasse »¹²⁴.

¹²⁴ Madame Lagasse (= *laguesse* = la pie) pourrait évoquer la tenancière du café Lagasse devant lequel sont photographiés les ouvriers du chantier naval, cf. chapitre 7f.



125

Le premier dimanche est clôturé par la Chorale du Cercle St-Joseph. Le second dimanche, les Combattants, Déportés et Prisonniers sont fêtés dans la seconde salle d'Ombret (dans la Côte) dite salle Mayor du nom du propriétaire de l'époque. Les festivités sont clôturées par un bal populaire en plein air sur la place de l'Eglise.

¹²⁵ Ces deux affiches me tiennent particulièrement à cœur car elles ont été imprimées par mon père.



1947 - Mariage de Céline et Emile - 1



1947 - Mariage de Céline et Emile - 2

On s'amusait bien aux mariages

*On n'allait pas bien loin en vacances, on
allait fumer sa pipe à Nandrin*



Camile Wathieu sur le banc a Sotrez en 1945



Fête des mères en 1936 a Ombret face au cercle St Joseph

On organisait de grandes réunions de villageois pour fêter un évènement