Les Mœurs dans le *Confolentais* à l'époque du *Premier Empire*

1) - Constitution physique et caractère du paysan

La nature des paysans est lente à se développer. Un allaitement trop prolongé, des travaux excessifs, une grande malpropreté, rendent les enfants languissants, gros du ventre et boursouflés du visage. Ce n'est qu'à 18 ou 20 ans que le tempérament des plus forts prend le dessus, leur taille varie depuis 1rn517 jusqu'à 1m733. Ils ont une grande aversion pour le service mi1itaire, mais une fois incorporés, ils sont braves et résistent à la fatigue.

Ignorants, irascibles, ingrats, menteurs, enclins à la friponnerie du bois, du fer et du cuir, curieux et jaloux, ils ne se dénoncent cependant que rarement. On est étonné de leur trouver tant de défauts et de les voir cependant généreux, obligeants et hospitaliers. Le pauvre, le vagabond ne leur demandent pas en vain un asile pour passer la nuit. Le déserteur, qui se rend furtivement dans ses foyers, est assuré de partager avec eux la table, le feu et quelquefois la couche. Ils s'attendrissent et pensent que tel est ou sera un jour le sort de leurs enfants.

2) - Religion

Les croyances et les superstitions se confondent dans l'esprit des paysans. Ils prient ***Dieu*** matin et soir sans savoir ce qu'ils disent; ils ne peuvent entendre les prières latines qu'on leur a appris; ils corrompent, transportent, omettent les mots des prières en français, en sorte que les unes et les autres sont inintelligibles.
Voici une traduction de leurs prières patoise:

J'approche de la Sainte Table
Pour faire amende honorable:
La nuit, le jour, j'ai tant péché;
Le Seigneur j'ai tant offensé
Que je n'ose m'en confesser,
Ni à Prêtre, ni à Clerc;
Si ce n'est à son Sauveur
Qui toujours est dans son cœur.

On peut faire la remarque que toutes leurs prières sont en dispense de la confession qu'ils n'aiment pas. Ici l'eau bénite tient lieu de sacrement; là on se confesse de cœur à son *Sauveur*; ailleurs, il suffit pour opérer le salut de réciter une prière trois fois par jour. Les superstitions sont nombreuses. Sorciers, loups-garous, revenants, le diable sous mille formes, les saints plus ou moins authentiques, l'opération des commères pour savoir ceux qu'il faut vénérer en cas de la maladie, la dévotion à la *Vierge*, les bons tours qu'on joue aux voisins la veille de la *Saint-Jean*, les herbes contre le sortilège, le feu de la *Noël*, la lessive de la semaine sainte, le pain cuit dans la semaine des. rogations et mille autres pratiques dont le véritable sens nous échappe, voilà leur religion.

3) - Costumes

Les costumes sont mesquins. Les filles aiment les belles coiffures et les mouchoirs de col bigarrés de couleurs éclatantes, mais leurs facultés ne leur permettent pas d'y mettre un grand prix. Il faut à un garçon un gilet blanc, deux ou trois habits, pardessus en hiver, une paire de guêtres et une chemise de toile rousse. Ils

D'après *Babaud-Laribière, Etudes administratives et historiques*, tome I.
(Communiqué par Mlle Peintre, institutrice à *Brillac)*
Bulletin départemental de la Charente, Etudes Locales, 1er année, n. 6, décembre 1920

ont les cheveux longs et flottants, excepté dans la partie nord où ils les portent courts et coupés en rond. Ils portent, ainsi que les femmes des sabots ferrés et des souliers dans la partie nord. Pans la classe un peu aisée, les hommes ne sont pas recherchés. Les femmes paient, comme ailleurs leur tribut à la mode.

4) - Logement

Dans une maison basse et étroite, consistant le plus souvent en une seule chambre sans fenêtre, sont entassés quatre à cinq lits, quelques mauvais. meub1es, des outils et toute une famille de 10 à 12 personnes. La malpropreté résultant de la paresse des mères, qui élèvent, au moins jusqu'à deux ans, leurs enfants à la mamelle, fait de ce réduit un séjour d'infection.

5) - Nourriture

La nourriture est on ne peut plus frugale. Le pain est de seigle pur ou mêlé de froment, et toujours très mal fait. La soupe à l'eau, au sel, avec un peu d'huile de graine de colza, ou blanchie avec un jaune d'œuf, quelquefois avec un morceau de cochon salé, fait le repas du matin. Ce repas est délicieux quand la soupe est aux choux verts, assaisonnée de vieux oing écrasé avec du sel. C'est ce qu'on appelle une *Bregeaude*. Le travailleur fait le repas suivant de pain sec frotté d'ail, qu'il mange le plus souvent sans se mettre à table. Le soir, encore de la soupe.

Aussitôt que les châtaignes commencent à tomber, on s'empresse d'en apprêter. Voici comment cela se pratique. Le soir, à la veillée, les hommes et les enfants rangés autour du feu, tandis que les femmes filent, lèvent, sans avoir l'air de s'en occuper, la première peau d'environ un boisseau de châtaignes. Cela fait, ils vont se coucher. Les femmes continuent à filer jusqu'à minuit au moins, éclairées d'une lumière de résine dont la fumée est aussi abondante que détestable. Le lendemain matin, la ménagère blanchit les châtaignes. On les verse ensuite dans une corbeille d'osier, autour de laquelle la famille vient s'asseoir pour les manger. Celles qui restent adhérentes au fond du pot sont les meilleures. S'il en reste après le repas, elles se consomment dans la journée, en attendant la soupe qui ne se fait, en cette saison, que le soir.

C'est en mangeant les châtaignes que les paysans boivent leur vin, et principalement leur piquette. Ils le font boire aussi avec ostentation et le versent de bon cœur aux parents et amis qui les visitent pendant l'hiver.

Les châtaignes finies, viennent les crêpes, aliment pesant et indigeste, composé de farine de blé noir, ou de froment pour les amis, délavée dans de l'eau, cuite à peine dans la poêle avec un peu d'huile ou de lard fondu, quelquefois avec des jaunes d'œufs. Ce grossier repas est du goût de tout le monde. C'est le mets qu'on offre aux étrangers. C'est le restaurant des maladies, c'est aussi la nourriture réservée pour le temps des travaux pénibles, lorsqu'il faut porter au loin la collation dans les champs. Si les crêpes sont appétissantes pour les paysans, on peut croire qu'ils ne dédaigneraient pas une meilleure nourriture. Ils aiment passionnément le vin et la viande, hormis celle de mouton pour laquelle ils affectent une grande répugnance. Ils mangent avec beaucoup de plaisir des tourtes, dites tourtières, sorte de pâtisserie massive et grossière; mais ils ne peuvent se procurer cette jouissance que très rarement..."

D'après *Babaud-Laribière, Études administratives et historiques*, tome I.
(Communiqué par Mlle Peintre, institutrice à *Brillac)*
Bulletin départemental de la Charente, Études Locales, 1er année, n. 6, décembre 1920