

LA MEUNERIE

L'introduction ainsi que les chapitres consacrés à la topographie et à la colonisation (pp) ont relaté l'apparition successive de toute une série de moulins : ceux de l'Abbaye; du Lieu; des Charbonnières; de Bonport; du Brassus; du Sentier; du Bas-du-Chenit, et, dernier de son espèce, du moulin du Rocheray.

Le moulin du Lieu, puis celui de la Sagne furent banaux. Les gens du Lieu étaient astreints à y moudre leur blé, si faire se pouvait. L'astriction se voyait reportée aux moulins de Cuarnens, en cas de manque ou de surabondance d'eau. Cette dernière exigence se révéla " penable et de grand labour." L'astriction se vit reportée au moulin de la Venoge à celui nouvellement édifié par les Berney sur la Lyonne (1544). L'émine et le salaire du meunier demeurèrent sans changement. L'abergataire des moulins des Berney de Cuarnens obtint un dédommagement de 40 florins (1550) "Annales" 390 à 395.

Les gens du Lieu jouissaient de la curieuse prérogative de moudre leur blé sitôt celui-ci parvenu à Cuarnens, une fois moulu naturellement ce qui se trouvait dans l'"entremaye" (ce que le " moudier" était en train de moudre). Ce précieux avantage joua désormais à l'Abbaye en faveur de ceux du Lieu.

L'astriction aux moulins de la Sagne et le cas échéant, à celui de l'Abbaye, s'étendait à la Vallée entière.

Une fois un second moulin établi près des Charbonnières en Bonport (1524), sans doute devint-il loisible au public de s'adresser à l'un ou à l'autre de ces établissements. (TII 273B 238a)

Les 32 du Chenit désireux de construire un moulin près du Sentier sur un canal dérivé de l'Orbe, durent se libérer de l'astriction tant au moulin de la Sagne qu' à celui de l'Abbaye (Nicole 338) Les Mayor, pour lors possesseurs du dernier de ces établissements exigèrent 500 florins de ceux du Chenit (1590). Le nouveau moulin passa des mains des 32 à Thibaut Favre de l'Abbaye (1595), puis, la même année encore, à un consortium de 11 particuliers. Leurs parts comme celles des pariers du Moyen-Age, se négociaient, fractionnaient ou transmettaient par héritage. Cette curieuse association devait durer plus de deux siècles et demi (prit fin après 1830) ("Nos premiers Capt" 17 - 21).

Lorsque Louis Varro, cédant aux sollicitations d'une dizaine de particuliers, établit un moulin sur le Brassus, sans doute dut-il s'entendre avec le possesseur du moulin de l'Abbaye, bénéficiaire de l'astriction (1641) (Nicole 365). Il est à présumer que le sire de Hennezel s'il construisait effectivement un moulin sur l'Orbe supérieure en 1627, puis les concessionnaires du même droit en faveur du torrent en 1767 se plièrent aux mêmes formalités (Nicole 364/5).

Peu avant le milieu du XVIII^e siècle, l'essai avorté de rendre banale la Râisse Armand (scierie du Bas-du-Sentier), prouve que la coutume des banalités demeurait vivante chez nous. Sans doute fut-elle balayée par la révolution de 1798. (Hist VI; 14 I 1743)

Les meuniers entrèrent trop souvent en conflit avec les Conseils et les particuliers. Les moulins, bien qu'assez nombreux, ne suffisaient pas aux besoins de la population, surtout en cas de sécheresse ou de gel prolongés. Vu les mauvais services rendus par les moulins de Bonport, il fut question, dès 1693, de construire un établissement complémentaire aux "embousoirs" (entonnoirs) des Epinettes. Ce projet tombé à l'eau trouva un regain de vie en 1759.

On accusait les "monniers" de prélever plus que leur part légitime de farine. Il fut stipulé en 1693 que le meunier de la Sagne ne lèverait plus l'émine "à comble, mais à raz", à raison de 24 émines pour un quarteron. L'émine aussi bien que l'"entermuïet" seront dorénavant scellés à la mesure de Morges. Nouvelles difficultés l'année suivante. Une entrevue a lieu à Romainmôtier entre gouverneurs et meuniers. On y fixe le salaire des meuniers, on y fait le règlement des moulins. L'émine de la Sagne ne saurait dépasser le 24^{me}.

La commune du Lieu signe en 1710 une convention avec le meunier de Bonport, D^e Rochat de l'Épine. L'émine doit être conforme à l'étalon qui se trouve entre les mains de la commune. La commune du Lieu, en effet, dispose d'un étalon d'émine qu'elle prête occasionnellement aux communes voisines.

En une autre occasion, deux particuliers se plaignent de la mouture défectueuse; un dédommagement raisonnable leur est assuré. 1741.

Des enfants s'introduisent au moulin (1747); le meunier ne devra plus les y souffrir. On lui enjoint de porter lui-même de la voiture au moulin les sacs y conduits par des femmes enceintes ou des enfants, mais notre homme se refuse à ces exigences extra-contractuelles.

En suite de contravention au règlement par le meunier Pierre Aubert, l'autorité traîne en justice le meunier de Bonport. Alors commença (1758) le procès dit de l'émine. Les frais s'élevèrent à 235 fl pour la bourse communale.

Si le meunier marche droit, les sieurs gouverneurs lui octroyent un "acte de satisfaction".

Les moulins de Bonport étaient en pleine décadence. Y moulin constituait un véritable danger. En dépit de l'état lamentable des usines, tant le Lieu que l'Abbaye cherchaient à acquérir cette propriété. En 1771, l'Abbaye réussit à acheter l'un des deux moulins, (on ne sait de qui). Le Lieu consentit à aider à nettoyer les entonnoirs pour éviter l'inondation menaçante.

La même année, le Lieu fait marché de la portion de M. Jaquet du Brassus au prix de 10000 écus blancs (75.000 florins). On passa acte en janvier 1772, au nom de Dame Marie-Anne Rochat alliée Jaquet. La propriété demeurait indivise entre le Lieu et le sieur Lieutenant et assesseur ballival Rochat, beaux-frères de Jaquet.

Sur ce la particule du moulin advenue à la commune du Lieu demeura 50 jours sous les eaux. Il fallut procéder à la vidange des entonnoirs, puis à la rebâtisse des moulins.

Culture des céréales. Sollicité par ses gains industriels, tenté par le bon marché des farines de qualité du Pays et de France, dégoûté par des récoltes aléatoires, le paysan-horloger com- bier en vint fatalement à négliger de plus en plus la culture des céréales. Quelques fermes isolées ou de gros domaines demeurèrent seuls fidèles un certain temps au système ancestral. Puis tout juste sema-t-on un coin d'orge pour les poules, un champ d'avoine pour le cheval. Devenus inutiles, les moulins fermèrent leurs portes ou se convertirent en d'autres établissements industriels. Vers 1890, le paysan qui cultivait un peu d'orge trouvait difficilement à la faire moudre. Seul le moulin du Rocheray daignait encore faire le nécessaire. Démontée et appuyée extérieurement à la muraille, la meule rappela des années durant que la maison avait servi de moulin. La meule du moulin de Brassus subit un sort identique.

La toponymie et le vocabulaire évoquent parfois le souvenir de nos braves vieux moulins. On connaît entre autres des Champs des Sentiers et des biefs du Moulin, un champ du Meunier, l'expression "ferme ton borraté" rappelle le tic-tac produit par le blutoir.

Moulins à vent. Les moulins signalés au cours de cette étude étaient tous des moulins à eau. Qui l'eût dit, qui l'eût cru, notre Vallée connut également deux moulins à vent ?

Le premier couronnait une colline pain de sucre à deux pas de la haute ferme des Mollards (1300m), un peu au nord de la route du Marchaux. Des générations successives y moulurent leur grain et y aiguisèrent les couteaux de leur fabrication. Un malencontreux coup de vent vint un jour rompre l'une des ailes. Plutôt que de la réparer, la famille renonça à l'exploitation de la minuscule usine. La meule partagée en deux constitua les degrés originaux d'un perron (1870 ?).

Vers 1820, le voyer Nicole, au cours d'un voyage frustrant en Amérique pour y vendre un revolver de son invention, s'arrêta chez un frère fixé en Hollande. Rentré au pays, Nicole convertit une partie de sa maison basse du Sentier en moulin à la hollandaise. Les résultats furent décevants. Une énorme roue adaptée au fond du galetas trahit encore l'éphémère entreprise.

Notes des pages 114, 115, 116 et 117, figurant sous la mention "Suivent quelques renseignements complémentaires à encarter au lieu opportun (d'après " Contribution à l'affaire Rigaud").

Le tamponnement de l'entonnoir de Bonport par Rigaud re à 1626 - 1627 (p6)

Le 16 avril 1602, Jean et Jacques Rochat de Vuillemain cèdent à Rigaud les Embossiaux (maison, forge, martinet, raïsse, moulin, charbonnières, encloses, rues, ruages, chenaux, empale-ment - vanes - etc.) au lieu dit Bettafolzi pris 4800 fl (12/3)

(17) En 1549, existaient au Bonport un moulin, une raïsse et un martinet vulgairement appelé Bettafolz. Bonport et ses usines demeurèrent plus de 80 ans entre les mains des Rochat. Selon un mandement du Conseil de Berne, ces établissements passaient pour être de peu de valeur.

On ne sait combien de temps, Bonport resta entre les mains des hoirs de Rigaud. En 1630, Berne s'appêtait à les actionner. Vu le faible rendement de Bonport, Rigaud pensait par une élévation du niveau du lac, faciliter l'accès par eau de son aciérie de l'Abbaye (37/38).

Extraits des verbaux du Lieu.

1689 Les tenanciers des moulins de Bonport demandent le rabaissement de la chaussée du moulin de la Sagne (31)

1693 Mauvais service en Bonport. On songe à créer aux Epinettes un moulin de surplus.

1693 Fixation de l'émine (77)

1694 Règlement des moulins, fixation de l'émine (84)

1695 Mandat obtenu par ceux de Bonport; visites du moulin en vue de révocation," par les meuniers du Chenit. (113)

1694 Prêt de l'étalon d'émine au Chenit, (85)

1741 Plainte contre la mouture. (15)

1747 Expulsion des pauvres du moulin; sacs de farine à porter par le meunier (70)/Aubert de Bonport acquiert le moulin et (92) la scie des Charbonnières rebâtit l'établissement et s'y construit un logement. Reçu bourgeois au prix de fl 100 plus 5 pour les pauvres, 1 fl. par conseiller plus une discrétion aux Douze

1755 Le Lieu songe à acheter Bonport (part des Jaquet et des Rochat) à 10.000 florins; marchandage (20 et 21)

1758 De Rochat de l'Epine, meunier en Bonport. Difficultés. Evocation de la convention de 1710. L'émine doit être conforme à l'étalon. Citation d'Aubert pour contravention (90)

1758 Procès de l'émine. Le Conseil ordonne de suivre en jugement, Résultat. Frais 235 fl ano 1752 Hist XI 85 (102)

1759 Décision d'acquérir des hoirs de feu Abr. Joseph Rochat médecin à Lignerolle, un terrain aux abords des Epinettes, pour y bâtir scie ou moulin (112)

1766 Opposition au projet des Epinettes des tenanciers de la Sagne, de Bonport et de l'Abbaye. (208)

1770 Demande de l'autorisation de construire aux Epinettes. Acte de satisfaction à Sam. Rochat meunier de la Sagne. (208)

- 1771 Décadence de Bonport. Danger d'y moudre (294)
1771 Acquisition par l'Abbaye d'un moulin en Bonport. Le Lieu consent à s'aider à la vidange. Le Lieu fait marché avec M. Jaquet pour 10.000 écus blancs. (313/14)
1772 Passation de l'acte pour la moitié du moulin, scies et bâtiments relevant de Marie-Anne, née Rochat, alliée Jaquet. C Capital 75 000 fl. Usines indivises entre H.A pour la moitié et ses frères les Lieutenant et assesseur baillival Rochat par l'autre moitié. (316, 17 suiv)
 (319) moulin sous l'eau 50 jours durant
 (341) Deux mois rabattus aux tenanciers.
 (335) entrevue avec les MM. Rochat, copropriétaires, en vue du recreusage des entonnoirs et de la remise en état de la chaussée du moulin.
1773 Rebâtisses et vidange par les tenementiers (365)

émine (Pierre Humbert 30) Mesure de capacité de 2 litres = 1/10 de quarteron, employée par le meunier pour se payer de sa mouture (Vaud, Genève, Fribourg et Savoie). Aussi Odin, "Blonay" 145.

émine au Chenit en 1817 (Municip. (288) émine forte de 1/24 de quarteron, mesure de Morges.
 diminution 3/4 sur 12 pour l'avoine, 1 sur le froment etc.
L'émine variait fort selon les régions. (Ducange) Constantin.
 L'émolument du meunier consistait en un prélèvement de (161) 10%/

entramo-ve (Constantin (170) entremolie
trémie, auge pyramidale renversée placée au-dessus de l'appareil broyeur. Autres parties du moulin ; le râblé, les nilles; le tarré, le tiroir; le fralô la kranp d'uis / crap audine (quest)
entrechau (Pierre Humbert (226) compartiment ou case de grenier, de huche ou de coffre.
tsé (3) à Blonay (Odin (609), anc. fr. cachet. Vallée de Joux ; aetsó.

Le moulin de Rocheray (édifié après 1600 par un Anthoine Meylan "Nos anciens Meylan" 232) fonctionne jusque vers 1890. Se contentait d'écraser le grain sans le bluter. Une planchette au fond de la trémie pouvait glisser dans une rainure et ainsi régler à volonté le débit du grain. L'orge tombait sur la meule intérieure concave et horizontale seule mobile, puis glissait sur l'entour de l'arbre entre les deux meules. Ce mélange de farine et de son servait à préparer la pâtée des porcs et des poules.

Moulin Rochat (Brassus) 1711 Hist IV (18)
Moulin Golay (id). 1870 " VII(95/6)
Raisse Armand, Hist VIII 69 et ? XI 84.30

Les meuniers Rochat essaimèrent. La veuve de l'un d'eux qui tenait en aberge le moulin de l'hôpital (des Flot!) à Lausanne sur le point d'être subastée obtint un prêt de la commune du Lieu en 1781 (Verbaux(36)

des Flot

BOULANGERIE

Traiter de la panification c'est évoquer le souvenir des anciens fours, de ceux des moines, des fours banaux et de ceux des particuliers. (à leur sujet : "Folklore Suisse" 1944 pp)

Notes. Ajouter à la liste des fours indépendants, celui de la forge de Golay, niché sous le même toit que la petite usine de l'armurier (Marcel Pignat p.12). (s'informer auprès de Pipole s'il demeure des traces tangibles de l'ex-four).

Adjonction (tenementiers du four du Bas du Séchey) (Verboux. 1763)

Les tenanciers du four de la Cornaz 1758 *allera? petites*
 Pré de frêne (Inventaires anno 1763.) *servant à éclairer le four*
 Tarif du pain 1695

Allusion à l'ancien four des Viffourdes, 1799

Tante Aline. On vivait surtout de pain d'orge, noir comme la terre où le grain avait cru, mais d'un goût exquis. On mangeait entre autres de la tourte, petits pains noirs et durs. Les meilleurs se faisaient de farine d'avoine. Le pain se faisait dans chaque maison. On faisait encore de bons tailliés et des surprises pour les enfants. Au temps des pommes, la mère en mettait une dans un boulon. Elle leur confectionnait aussi des souris de pâte, ce qui les faisait bien rire ou un netit taillié dit coucou pour les encourager au travail.

Il se faisait souvent des gâteaux aux oignons. Autres pâtisseries d'autrefois : le tsépène (tourte plate), le pachi, les tresses, le twértse (torches), les klémé. (Questionnaire 88)

Les gosses ramassaient des quantités de fèves sèches appréciées par les mamans lorsqu'elles faisaient des bricquets.

La plupart des farines nous venaient de Dôle et de Moréz par Bois d'Amont. Les boulangers de cette dernière localité approvisionnaient en pain une partie des habitants du Chenit.

Cette précieuse marchandise était apportée à dos dans de grands sacs en miches de 5 à 6 livres. Des raies indiquaient les livres, des points les 1/4. Il y avait un dépôt de pain Chez-le-Maitre. Une femme dite la Chèvre le tenait.

Vers 1855, une boulangère de Bois d'Amont, la Marie Lacroix s'établit au Bas-du-Chenit. Mon père, alors âgé d'une quinzaine d'années et en apprentissage d'horlogerie, faisait les comptes de cette commerçante illettrée.

Emblavures. — Longtemps elles occupèrent le tiers environ du terrain cultivé (tome II, p. 231). Cette proportion diminua peu à peu au profit des prés. Les maîtres pierristes et horlogers, auxquels leur profession accessoire assurait un gain plus facile et sûr, en vinrent fatalement à négliger la culture, si aléatoire et décevante, des céréales.

Mais ce processus fut loin d'être aussi rapide, au XVIII^e siècle du moins, que ne le laisseraient croire les comptes du bailliage de Romainmôtier cités par M. André Chevallaz dans sa remarquable thèse *Aspects de l'agriculture vaudoise à la fin de l'ancien régime* (p. 76 et note 126). Bien avant l'implantation de l'industrie lapido-horlogère, les décimables du Chenit jouirent de la faculté de s'acquitter de leur dîme en argent (cas de pénurie de blé exceptés). Cette façon de procéder paraît avoir eu la préférence des

baillis eux-mêmes (tome II, p. 232, voir également le chapitre du tome III relatif aux dîmes).

En réalité, la diminution des emblavures ne dépassa pas le cinquième, de 1730 à 1785. Les précieux dîmiers des années en question vont se charger d'en témoigner. En 1730 la dîme s'élève à 1589 quarterons ; à 1269 en 1784. Le chapitre relatif à la dîme (pp. 58 à 65) a exposé quelle fut la part de l'Etat et du bailli ; le montant des pensions servies au ministre, au régent, au forestier ; enfin le revenant-bon versé à la caisse communale. Or, 1730 aussi bien que 1784 comptent au nombre des années médiocres, où la neige et le gel compromirent les céréales mineures cultivées en Haute-Combe. Il semble donc qu'en estimant la diminution des emblavures à un cinquième, on soit très proche de la réalité.

Il faut attendre la première moitié du siècle dernier pour voir la culture des céréales mineures dégringoler rapidement, quitte à repiquer brusquement, en cas de crise industrielle ou de péril de guerre.

La récolte consistait en *orge* et en *avoine*, la dernière ayant quelque peu fléchi en faveur de la première au cours du demi-siècle dont nous venons de nous occuper. Vinrent s'ajouter, en 1784, dans la proportion d'un trentième et d'un septantième environ, la *mècle* (aussi dite « messel ») et l'*orgée*. Nos dîmiers distinguent toujours l'orgée (mélange d'orge et d'avoine) de la mècle (mélange de seigle et d'avoine) et les placent dans des colonnes différentes. Dès 1791, il n'est plus question ni de mècle ni d'avoine.

Les *quarterons* des dîmiers sont parfois réduits en *muids* (24 muids de 6,36 litres) et représentent 390 litres environ. Le *sac* de 8 quarterons, dont il est question ici et là, équivalait à 130 litres actuels.

Le dîmier N^o 81 (1729) mentionne une dîme de *primavoine* de 0,9 quarteron payée par l'hôte des Lions, David Golay. Il s'agit d'un blé de printemps, dont on faisait la paille pour les chapeaux.

Les années normales, si la charité de dîme ou sa réduction n'était obtenue de Berne, cette redevance s'exigeait sur le pied du onzième de la récolte. Nos moissons durent donc fournir quelque 17 479 quarterons en 1730 ; 13 959 en 1784, soit respectivement 728 et 538 muids.

A l'ordinaire, la récolte en blé suffisait aux besoins des habitants. Trop souvent, hélas ! les intempéries venaient compromettre les espérances. Il convint, pour subsister, de réclamer l'intervention du souverain : implorer la *charité du disme* ou la remise partielle

de celui-ci ; quémander des *graines de secours pour semailles ou appoint alimentaire*.

Le bailli, par prudence motivée, faisait procéder à une enquête de l'état de la récolte pendante ou des stocks existant éventuellement chez des particuliers. Quantes fois, les *greniers de LL. EE. à Romainmôtier* (occasionnellement ceux du *Prieuré d'Orbe*) ne s'ouvraient-ils pas !

La commune bénéficiaire de ces faveurs se chargeait, selon la coutume, de la *répartition des graines de secours*. Elle répondait en outre des achats faits par ses bourgeois à court d'argent.

L'Etat de Berne prit diverses mesures pour régulariser le marché des blés : interdiction d'exportation des blés indigènes en période de disette et importation de blés étrangers ou de Suisse alémanique ; création de greniers publics, etc. Le livre de M. Chevallaz renseigne abondamment à ce sujet.

Les *prêts de céréales* entre parents, voisins et amis étaient chose courante. De très nombreux cas sont cités par les livres de raison.

Pain. — Un chacun ou presque était fidèle au *four familial*. La fin du siècle apportera pourtant de sérieux changements.

Le tenancier du *Logis communal* fabriquait, par ordre, des pains blancs de 16 onces à l'usage de sa clientèle (1754). Or, ces michettes n'avaient pas toujours le poids réglementaire. L'autorité se mit à les peser et à les taxer chaque semaine (1764).

Au temps de disette de 1771, le cabaretier en question fut chargé de faire des fournées spéciales pour les nécessiteux. La distribution était faite par les gouverneurs.

En 1789, des *boulangers attitrés* des pauvres firent apparition. Ces *fourriers officiels* touchaient leur rétribution en nature, à raison d'une demi-livre de pâte par quarteron de farine utilisée (1795).

Le premier *boulangier connu établi à son compte*, le dénommé David Piguet, exerçait son métier en 1798.

Des vendeurs de pain passaient occasionnellement de porte en porte. Le premier de nos Benoît s'en mêla quelque temps (1724). Des Vallorbières, des Montlavilloises, des Morgiennes et des Comtoises nous sont connues également.

Les *prés* s'étendaient sur les deux tiers et plus de la surface cultivable. Cette proportion alla quelque peu croissant, vers la fin du siècle surtout.

Mais le rendement n'avait rien d'assuré. Foin, regain et dernière herbe variaient en quantité comme en qualité selon les caprices de la saison. Il n'y avait guère d'ersatz à employer, guère de possibilité de faire venir du fourrage de la plaine (aucun cas ne m'a été signalé). Aussi, en cas de chutes de neige intempestives, de pluies ou de sécheresses prolongées, la situation de l'éleveur était-elle beaucoup plus grave qu'aujourd'hui.