N° 23.

MANŒUVRE-VIGNERON

DE L'AUNIS

(CHARENTE-INFÉRIEURE — FRANCE)

(Ouvrier-propriétaire dans le système du travail sans engagements)

D'APRÈS LES

RENSEIGNEMENTS RECUEILLIS SUR LES LIEUX DE 1858 À 1860

PAR

M. P. A. TOUSSAINT

ANCIEN DISTILLATEUR D'EAUX-DE-VIE.

— Direction du projet : Centre de recherches historiques (UMR 8558).
— Direction scientifique : Anne Lhuissier, directrice de recherche à l'INRAE, et Stéphane Baciocchi, ingénieur de recherche à l'EHESS.
— Direction technique : Jean-Damien Généro, ingénieur d'études au CNRS.
— Acquisition des textes (OCR) et encodage initial des fichiers XML : Alix Chagué (Inria).
— Encodage scientifique des fichiers XML : Jean-Damien Généro (CNRS).
— Financement : programme ANR Time Us (ANR-16-CE26-0018).
— Partenaires : Centre Maurice Halbwachs (UMR 8097) et ALMAnaCH (Inria).
— Site web : ouvriersdeuxmondes.huma-num.fr
— Instances Git : GitLab Huma-Num.
— Dépôt des données : 10.34847/nkl.d3b3een3

L'utilisation, le partage et l'adaptation du contenu sont autorisés selon les termes de la Licence Ouverte V 2.0 (équivalente à une licence CC-BY 4.0).

Table des matières

1 Observations préliminaires définissant la condition des divers membres de la famille **3**

I. Définition du lieu, de l'organisation industrielle et de la famille. 3

§ 1 État du sol, de l'industrie et de la population. 3

§ 2 État civil de la famille. 4

§ 3 Religion et habitudes morales. 5

§ 4 Hygiène et service de santé. 6

§ 5 Rang de la famille. 7

II. Moyens d'existence de la famille 7

§ 6 Propriétés. 7

§ 7 Subventions. 8

§ 8 Travaux et industries. 9

III. Mode d'existence de la famille 10

§ 9 Aliments et repas. 10

§ 10 Habitation, mobilier et vêtements. 10

§ 11 Récréations. 13

IV. Histoire de la famille 13

§ 12 Phases principales de l'existence. 13

§ 13 Mœurs et institutions assurant le bien-être physique et moral de la famille. 14

§ 14 Budget des recettes de l'année. 14

§ 15 Budget des dépenses de l'année. 18

§ 16 Comptes annexés aux budgets. 21

2 Notes **27**

§ 17 (A) Sur la culture de la vigne dans l'Aunis. 27

§ 18 (B) Sur l'état de l'agriculture dans l'Aunis. 29

§ 19 (C) Sur les ressources qu'offre la pêche côtière. 30

§ 20 (D) Sur l'exploitation des marais salants. 31

§ 21 (E) Sur l'altération des anciennes mœurs dans l'Aunis, et sur quelques moyens d'y porter remède. 34

1 Observations préliminaires définissant la condition des divers membres de la famille

I. Définition du lieu, de l'organisation industrielle et de la famille.

§ 1 État du sol, de l'industrie et de la population.

[**207**] La famille habite le village de la G***, commune de L***, arrondissement de La Rochelle, et à 5 kilomètres de cette ville. La commune faisait autrefois partie de l'Aunis, pays dont l'étendue superficielle était d'environ 1,542 kilomètres carrés, et qui a été réuni en 1790 à une partie de la Saintonge et de l'Angoumois pour former le département de la Charente-Inférieure.

La commune est située sur le bord de la mer, en vue de l'île de Ré, qui est séparée du Continent par un canal de 4 kilomètres de largeur.

Le terrain qui constitue le sol du pays est en général tertiaire et [**208**] argilo-sablonneux ; il dépend du bassin de Bordeaux et est dominé par des coteaux ou de petits plateaux de nature crayeuse. C'est sur un tuf également crayeux que reposent les terres dites de *Varennes* et de *Groix*, qui sont très-favorables à la culture de la vigne (§ 17). Les seules plaines de quelque importance que l'on remarque dans cette contrée se trouvent sur le littoral et ne sont que des atterrissements de la mer, laissés à l'état de marais au-dessous du niveau des hautes eaux. Mais ces plaines étant pour la plupart endiguées, plus ou moins desséchées, sont cultivées en prairies ou exploitées à l'état de marais salants. Les terres hautes sont généralement cultivées en vignes.

La superficie de la commune de L*** est de 420 hectares ; le cadastre se résume dans les chiffres suivants :

Terres labourables.....	247	hectares.
Vignes.....	106	»
Prés, bois, vergers, pépinières et jardins....	16	»
Terrain vague sur le bord de la mer.....	20	»
Marais salants.....	6	»
Propriétés bâties.....	4	»
Routes et chemins, rues, etc.....	17	»
Cours d'eau.....	1	»
Forêts, domaines non productifs.....	3	»
Total.....	420	hectares.

Le havre du Plomb qui se trouve dans cette commune était, dès le XI^e^ siècle, très-fréquenté par les bâtiments du commerce, qui venaient faire de l'eau à la fontaine de Grimault. Sous le règne de Louis XIV, on eut l'idée de faire de ce havre un port de guerre, mais ce projet fut abandonné. Ce chenal deviendrait pourtant, sans trop de dépenses, un excellent port de refuge pour les navires surpris par les gros temps. Aujourd'hui, le chenal sert à alimenter quelques marais salants, mais il est souvent obstrué par les cailloux que la grosse mer y jette.

La culture de la vigne (§ 17) occupe le premier rang parmi les industries locales ; viennent ensuite la culture des céréales (§ 18), l'exploitation des parcs d'huîtres et des marais salants (§ 20), la pêche des poissons et des coquillages (§ 19).

La population de la commune se compose de 420 habitants, la plupart cultivateurs vignerons ; on n'y compte qu'un maréchal ferrant, un marchand épicier, un cabaretier, un boulanger, un négociant propriétaire distillateur d'eaux-de-vie, et faisant en outre le commerce de grains. Un bureau de tabac s'est établi depuis peu dans la commune. Il y existe deux moulins à vent. Un poste de [**209**] douane est installé près des marais salants ; il est chargé du service de la côte.

La commune a une foire qui se tient le troisième samedi du mois de mai. Elle est très-fréquentée par les habitants des communes voisines et par ceux de La Rochelle, qui s'y rendent en partie de plaisir.

§ 2 État civil de la famille.

La famille comprend quatre personnes, savoir :

1. Antoine F***, chef de famille, né à L*** (Charente-Inférieure), marié en secondes noces depuis 15 ans..... 58 ans.

2. Marie P***, sa femme, née à M*** (Charente-Inférieure)..... 50 [ans].

3. Étienne F***, leur fils unique, né à la G***..... 13 [ans].

4. Anne P***, mère de la femme, née à M***..... 70 [ans].

L'ouvrier avait eu un enfant de son premier mariage, contracté 13 ans avant son second. Cet enfant ne vécut que quelques années ; sa première femme, d'un caractère très-doux, mourut peu de temps après la mort de son fils, du chagrin que lui causait l'inconduite de son mari.

§ 3 Religion et habitudes morales.

La famille appartient à la religion catholique romaine, qui est celle de la majorité des populations du département de la Charente-Inférieure ; on n'y compte plus aujourd'hui que 16,000 protestants ; autrefois le nombre en était beaucoup plus considérable, mais la révocation de l'édit de Nantes a fait émigrer la plus grande partie des huguenots à l'étranger.

Les deux époux ne pratiquent leur religion qu'accidentellement et extérieurement. L'ouvrier, né de parents sans instruction et sans foi religieuse, n'a reçu d'eux aucune notion de morale : aussi ne parle-t-il de la religion que pour la décrier et la tourner en ridicule. La femme vit dans le même état de complète indifférence et d'ignorance volontaire. Ces sentiments sont partagés par la majorité des habitants des communes voisines (§ 21). Ils croient encore au sorciers, aux fées, aux sorts jetés sur les hommes et sur les animaux, aux loups-garous, et à une foule d'autres superstitions. Tous se soumettent, quelques-uns avec répugnance, aux cérémonies du baptême ; [**210**] les enfants font leur première communion à un âge où, ne pouvant être encore assez instruits, cet acte n'a sur eux aucune influence morale, d'autant qu'ils vivent au milieu de parents qui ne leur donnent pas de bons exemples. Ces derniers, en général, considèrent les préparations nécessaires à ce grand acte comme une charge et un dérangement ; souvent même, quand l'enseignement préliminaire se prolonge plus qu'il ne leur convient, ils menacent le prêtre de retirer leurs enfants du catéchisme s'il ne consent à les débarrasser au plus tôt. Ils essaient même quelquefois d'employer l'autorité des magistrats contre la délicatesse du prêtre et pour obtenir son consentement ; ou bien encore, ils se rendent dans une paroisse voisine où ils espèrent rencontrer plus de facilité à s'acquitter d'un devoir qu'ils trouvent aussi lourd. Ce qui les pousse à agi ainsi, c'est le désir qu'ils ont de faire travailler leurs enfants le plus tôt possible, et de les avoir moins longtemps a leur charge.

Cette indifférence en matière religieuse a pu être aggravée par l'absence de tout ministre du culte pendant 60 ans dans la commune, qui n'était visitée qu'à de rares intervalles par un prêtre des environs. Aujourd'hui, succursale d'une paroisse voisine, la commune a son église desservie par un chapelain, et depuis lors on remarque un certain adoucissement dans les meurs de la population (§ 21).

Le défaut de croyances religieuses a eu dans cette commune de funestes résultats. Les liens de famille se sont relâchés à ce point que les parents n'ont d'affection pour leurs enfants que lorsque ceux-ci sont en bas âge. Ces derniers, de leur côté, perdent en grandissant tout sentiment filial ; quelques-uns même voient sans regret s'approcher le moment où ils pourront

partager le patrimoine ou cesser de payer la rente viagère à laquelle le plus souvent la loi les a contraints.

Une autre conséquence de l'indifférence religieuse, c'est l'antagonisme qui s'est élevé entre les diverses classes de la société. Les maîtres, et indistinctement toutes les classes dirigeantes, sont craints plutôt qu'aimés de leurs subordonnés, à moins qu'ils ne coopèrent sensiblement à leur bien-être matériel ; et encore, dans ce cas, la reconnaissance qu'ils inspirent est-elle toujours entourée d'une certaine méfiance ; le bien qu'on leur fait est généralement considéré comme un bien qu'on leur fera payer cher ; le communisme serait de leur goût. Le patriotisme ne leur fait pas défaut, mais ce n'est chez eux qu'un sentiment instinctif.

La famille ici décrite ne se distingue pas de celles dont nous venons de faire le tableau moral, elle est à leur niveau.

L'ouvrier s'adonne fréquemment a l'ivresse ; il bat sa femme, maltraite sa belle-mère, pour laquelle on n'a du reste aucun [**211**] respect, et qui, le plus souvent même, n'a pas le droit de parler.

L'instruction est également fort peu répandue dans la commune, qui ne possède une école communale que depuis peu d'années. La population n'éprouve pas le besoin de l'instruction ; les enfants ne vont à l'école qu'irrégulièrement et machinalement. Puis, ils cessent de la fréquenter à l'âge où ils seraient le plus à même de profiter des leçons de l'instituteur. Les deux époux ont bien envoyé leur enfant à l'école des qu'il a été en état de marcher, et quoiqu'il n'y fasse pas de progrès sensibles, ils en paraissent émerveillés. Du reste, quand il lui plaît de manquer la classe pour aller vagabonder et piller les arbres fruitiers, il n'encourt aucune disgrâce de la part de ses parents, qui ont eu-mêmes un penchant prononcé pour la maraude.

§ 4 Hygiène et service de santé.

L'ouvrier est d'une bonne constitution ; ses débauches n'ont pas altéré sa santé, il n'est point sujet aux maladies. La femme, quoique d'un tempérament délicat, supporte assez bien les privations résultant de leur imprévoyance. Le fils est d'une faible santé, il a perdu un œil, peu de temps après avoir été vacciné, à la suite d'une fièvre cérébrale.

Le climat de la localité est sain, quoique un peu humide ; l'air y est très-vif, il n'y existe pas de maladies chroniques ; les plus ordinaires ont pour causes l'évaporation de l'eau des marais, les brusques alternances du chaud et du froid sur le littoral et le défaut de précautions pour en prévenir les effets ; ce sont des rhumes, des pleurésies et des fièvres intermittentes.

Aucun médecin n'est établi dans la commune : quand on en a besoin, on fait appeler celui d'une commune voisine ; du reste, on n'y a généralement recours que pour des maladies graves et à la dernière extrémité.

On vient d'organiser dans la commune une société de secours mutuels : mais l'ouvrier n'en fait pas partie, ayant dépassé l'âge fixé par les statuts pour y être admis.

Les frais de sage-femme, de médecin et médicaments, n'ont pas dépassé, pour la famille ici décrite, une moyenne de 6f00 par an.

§ 5 Rang de la famille.

[**212**] L'ouvrier appartient à la catégorie des ouvriers-propriétaires ; il possède en effet une maison avec un jardin et une pièce de vigne (§ 6). Mais cette possession n'exerce sur lui aucune influence morale et salutaire ; il n'est pas attaché à sa propriété qu'il n'a pas acquise au moyen d'épargnes, elle provient de la succession de la mère de la femme.

L'ouvrier néglige son jardin et sa vigne : il loue un petit champ de terre d'une contenance de 50 ares, mais qui n'est guère mieux soigné.

La condition de l'ouvrier est celle d'un ouvrier journalier-tâcheron dans le système du travail sans engagements. Tout le travail des vignes est exécuté à la tâche dans le pays ; les autres travaux des champs se font à la journée.

L'ouvrier est considéré par le propriétaire de vignes qui l'emploie comme l'un des meilleurs vignerons de l'endroit : aussi l'a-t-il conservé depuis vingt ans. Ce n'est pas par amour du travail qu'Antoine P*** et devenu habile dans son état, mais à force de pratique.

Le besoin force la femme à se livrer à l'exploitation d'une vache qu'elle prend en location ; ces soins absorbent une bonne partie de son temps et celui de sa mère ; il s'ensuit que les travaux du ménage sont fort négligés.

En résumé, la famille n'a aucun désir de s'élever au-dessus de sa position actuelle ; elle ne s'inquiète pas de l'avenir et se plaît dans son état.

II. Moyens d'existence de la famille

§ 6 Propriétés.

(Mobilier et vêtements non compris.)

Immeubles : représentant la succession de la mère de la femme de l'ouvrier, laquelle en a fait abandon aux deux époux en venant habiter avec eux..... 2,100f00

1° *Habitation :* Maison composée d'un rez-de-chaussée et d'un premier étage, 800f00 ; —. Étable attenant à la maison, 140f00 ; — Étable à porc, 60f00. — Total, 1,000f00.

2° *Immeubles ruraux :* Jardin de 3 ares, 100f00 ; — Pièce de vigne de 34 ares, 1,000f00. — Total, 1,100f00.

[**213**] Argent..... 5f00

Somme gardée au logis pour les besoins journaliers.

Animaux domestiques entretenus seulement pendant une partie de l'année..... 32f00

1 porc, d'une valeur moyenne de 48f00, entretenu pendant huit mois seulement ; la valeur moyenne calculée pour l'année entière est de 32f00.

Matériel spécial des travaux et industries..... 90f75

1° *Pour la culture de la vigne et la fabrication du vin.* — 1 houe appelée *bouelle*, 8f00 ; — 1 houe à deux dents appelée *pic*, 8f00 ; — 1 serpe à tailler la vigne. 2f50 : — 1 tranche étroite, 2f50 ; — 2 baquets en bois, 1f00 ; — 1 fut appelé *pièce*, 15f00 ; — 1 fût appelé *barrique*, 6f00 ; — 1 fut appelé *quart*, 3f00. — Total, 46f00.

2° *Pour la culture du jardin et du champ.* — 1 bêche appelée tranche plate, 2f50 ; — 1 faux et ses accessoires, 8f00 ; — 1 faucille, 3f00 ; — 1 fléau et une fourche en bois, 1f25 ; — 1 pelle en bois 2f00 ; — 1 crible, 1f50 ; — 1 cercloir, 2f00 ; — 1 grosse serpe, 3f00. — Total, 23f25.

3° *Pour l'exploitation de la vache et du porc.* — 1 fourche en fer, 1f00 ; — 1 civière à bras, 9f00. — Total, 10f00.

4° *Pour le blanchissage du linge.* — 1 petite baille, 1f50 ; — 1 battoir, 0f25. — Total, 1f75.

5° *Pour les réparations à effectuer dans la maison.* — 1 scie et 1 marteau, 2f00.

6° *Pour la fabrication du pain.* — 3 corbeilles en osier, 1f00 ; — 1 coupe-pâte, 0f75. — Total, 1f75.

7° *Pour la pêche de la côte.* — 1 tranche, 1 marachon, 1 croc en fer et 1 panier. — Total, 6f00.

Valeur totale des propriétés..... 2,227f75

§ 7 Subventions.

Il faut placer au premier rang des subventions dont jouit la famille l'herbe broutée par la vache sur la voie publique et sur les terrains communaux, et celle que la famille ramasse dans les vignes aux époques où les propriétaires le permettent (§ 13). Il existe le long de la côte une asse grande étendue de terre qui sert de pacage aux moutons ; mais cette subvention ne profite pas à la famille qui n'élève pas de ces bestiaux.

Une autre subvention consiste dans la pêche des coquillages et des petits poissons à la marée basse (§ 13). Les habitants des communes riveraines de la mer considèrent comme biens communaux la plage que les eaux couvrent et découvrent ; c'est surtout aux époques des grandes marées qu'ils y vont en foule pour ramasser les coquillages et les poissons qui s'y trouvent.

[**214**] Il faut aussi ranger parmi les subventions la récolte des escargots ou hélices vigneronnes (*Helix Pomatia*, Lin.) que la famille va ramasser dans les vignes, et qui servent à sa nourriture (§ 9). C'est surtout à la rosée du matin et à l'époque des vendanges que cette récolte est le plus abondante.

Il existe en outre dans la localité une industrie importante, que l'on peut considérer en quelque sorte comme une subvention, c'est l'exploitation des huîtres (§ 19) ; mais elle profite peu à la famille ici décrite. En 1845, les habitants de L***, à l'exemple des communes voisines, voulurent avoir des parcs à huîtres ; ils demandèrent à l'administration de la marine l'autorisation d'en établir, mais elle leur fut refusée. Les habitants passèrent outre, se partagèrent la plage. et chacun établit un parc sur le lot qui lui était échu, sans que l'autorité vint

s'y opposer. En peu de temps ces parcs furent garnis d'une assez grande quantité d'huîtres.

L'ouvrier avait voulu avoir son parc comme les autres habitants de la commune, mais il l'a toujours mal entretenu, et il n'en tire qu'un faible produit (§ 13).

La chasse fournirait encore aux habitants une certaine subvention ; on trouve en effet sur le littoral et dans les marais un assez grand nombre d'oiseaux de passage, tels que oies (*Anas Anser*, Lin.), canards (*Anas Boschas*, Lin.), sarcelles (*Anas Querquedula*, Lin.), moratons, goélands (*Larus glaucus*, Lin.), bécassines (*Scolopax Gallinago*, Lin.), alouettes de mer (*Tringa Cinclus*, Lin.), vanneaux (*Tringa Vanellus*, Lin.), etc., mais les paysans se livrent peu à cette chasse, par suite du prix élevé des permis exigés par la loi. Cette circonstance indispose vivement les paysans, qui se plaignent de ce que la chasse n'est possible que pour les gens riches, qui en ont le moins besoin (§ 21).

§ 8 Travaux et industries.

Travaux de l'ouvrier. — Le travail principal de l'ouvrier se rattache à la culture de la vigne, et se fait le plus souvent à la tâche pour le compte d'un propriétaire vigneron (§ 17). Ce travail consiste à donne quatre façons de labour à la vigne pendant le cours de l'année, ainsi qu'a la tailler quand elle en a besoin. Ces travaux sont toujours entrepris pour une année entière, et sont rétribués à raison de 18f00 par façon de six mille ceps de vigne.

Les travaux entrepris à la journée, dans les intervalles que laisse le travail à la tâche, consistent dans la récolte des foins et des céréales, le battage des grains, la plantation de la vigne et les vendanges. [**215**] Le prix moyen de la journée est habituellement de 1f50 avec un litre de vin ; pour les travaux de moisson et de vendange, la nourriture est en plus.

Il faut encore comprendre dans le travail principal la prestation en nature pour l'entretien des chemins vicinaux. Quoique ces travaux ne l'occupent que jours par an, l'ouvrier ne les exécute que de très-mauvaise grâce et en murmurant contre les gens plus aisés qui devraient, dit-il, payer pour l'entretien des routes au prorata de leur fortune.

Les travaux secondaires de l'ouvrier sont : la culture de sa pièce de vignes et d'un champ pris en location. Il consacre en outre quelques journées à la pêche sur le littoral et à la récolte des escargots (§ 7).

Travaux de la femme. — L'exploitation de la vache constitue le principal travail de la femme. C'est celle-ci qui va ramasser une partie de l'herbe pour la nourriture de la vache, qui la trait et qui porte le lait à la ville pour le vendre. La femme s'occupe en outre des travaux du ménage, de la préparation des aliments, etc.

Comme travaux secondaires, la femme élève un porc' dont les produits sont consommés dans la famille ; elle fabrique le pain, blanchit et entretient le linge et les vêtements de la famille, va ramasser les coquillages sur le bord de la mer, cultive le petit jardin et aide encore son mari dans la culture de la pièce de vigne.

Travaux de la mère de la femme. — La mère de la femme va une ou deux fois par jour, selon la saison, faire paître la vache dans les communaux et ramasser de l'herbe fraîche ; elle s'occupe également de la récolte des escargots dans les vignes. Enfin, elle aide

sa fille dans tous les soins du ménage.

Travaux du fils. — Le fils n'a pas d'autre travail que d'aller ramasser des coquillages sur le bord de la mer et des escargots dans les vignes.

III. Mode d'existence de la famille

§ 9 Aliments et repas.

L'alimentation de la famille se compose essentiellement de légumes (pommes de terre, choux, etc.), de viande de porc, de poissons frais et salés, de coquillages marins et d'escargots.

[**216**] Pendant l'hiver, l'habitude est de faire trois repas réglés comme il suit :

1° Déjeuner, vers les cinq heures du matin, composé de poisson salé (morue, harengs ou sardines) ou d'escargots, de pain, et pour boisson du vin chaud ou de la *piquette*.

2° Dîner, à midi ; rarement on mange de la soupe à ce repas :; car on n'a pas le temps de la préparer ; il est ordinairement composé de lard ou de quelques mollusques, ou de poissons frais, et de pain ;

3° Souper, à la nuit tombante ; il se compose de soupe au lard, tant que dure le porc salé, ou de soupes aux légumes (oignons, poireaux et pois), ou d'un ragoût de morue accommodée avec des pommes de terre.

En été, on fait cinq repas : le premier déjeuner a lieu de 3 à 4 heures du matin ; le second déjeuner à 8 heures ; le dîner à midi ; le goûter à 4 ou 5 heures, et le souper, qui est toujours le meilleur repas, à 8 heures du soir.

Le poisson se fait cuire sur la braise ou bien est accommodé en ragoût avec des légumes. Les moules et les coquillages se mangent souvent crus, simplement trempés dans du vinaigre ; quelquefois on les fait bouillir dans l'eau, qui sert ensuite à tremper la soupe.

La famille ici décrite, et en général tous les habitants de ce pays, sont particulièrement friands des escargots que l'on trouve dans les vignes. Ces escargots sont cuits dans l'eau et trempés dans du vinaigre ou dans une sauce composée de beurre, de vinaigre et d'ail. Quelquefois aussi on les fait rôtir sur la braise et on les mange secs avec du sel.

L'eau pure est la boisson habituelle de la famille ; le vin de fabrication domestique est consommé sans ménagement peu de temps après la vendange (§ 13).

La sobriété est toujours forcée dans cette famille ; si celle-ci ne prend pas une nourriture plus substantielle, c'est qu'elle n'a pas le moyen de se la procurer. Aussi, quand l'occasion se présente de faire quelque festin, à l'époque de la plantation d'une vigne ou de la vendange. par exemple, la famille, le mari principalement, mange avec excès jusqu'à se rendre malade.

§ 10 Habitation, mobilier et vêtements.

La maison, bâtie en moellons et couverte en tuiles, est dans une situation agréable ; elle est ainsi distribuée : au rez-de-chaussée deux pièces ; la première en entrant par la rue a une superficie [**217**] de 15 mètres ; elle n'a d'autre ouverture que la porte qui y donne accès ; la

seconde pièce, qui a une superficie de 1S mètres, sert de cuisine ; elle a une cheminée, un évier, et est éclairée par une petite fenêtre de un mètre de hauteur sur $0^{m}60$ de large. Dans la première pièce se trouve un escalier en bois qui conduit à une chambre supérieure dans laquelle est placé le lit des époux. Au-dessus de la cuisine se trouve une petite pièce qui sert de grenier et où couche la mère de la femme. Ces deux pièces, la première haute de deux mètres, la seconde de $1^{m}80$ seulement, sont toutes deux percées d'une croisée. La maison n'est pas très-proprement entretenue, les murs en sont rarement blanchis à la chaux.

L'étable est située derrière la maison et y est jointe ; elle a une superficie de 24 mètres et une hauteur de 3 mètres, et est éclairée par un il de bœuf.

Le jardin, d'une contenance de 3 ares, est situé derrière la maison : il est entouré d'une haie vive d'aubépine ; il contient quelques arbres fruitiers, mal entretenus, dont les fruits sont presque toujours mangés avant leur maturité ; le jardin serait très-fertile, s'il n'était pas aussi négligé.

Meubles : presque tous achetés d'occasion et fort mal entretenus..... 174f00

1° *Lits.* — 1 lit pour les époux : 1 bois de lit venant d'héritage, 6f00 ; — 1 paillasse, 3f00 ; — 1 lit de plume commune, 30f00 ; — 1 traversin, 4f00 ; — 1 couverture en laine, 12f00 ; — rideaux en coton, 5f00. — Total, 60f00.

1 lit pour la mère de la femme : 1 bois de lit, 5f00 ; — 1 paillasse, 2f00 ; — 1 lit de plume, 20f00 ; — 1 traversin, 3f00 ; — 1 vieille couverture en laine, 8f00 ; — vieux rideaux en laine, 4f00. — Total, 42f00.

1 lit pour le fils : 1 bois de lit, 3f00 ; — 1 vieille paillasse, 2f00 ; — 1 vieux matelas 10f00 ; 1 mauvaise couverture en laine, 5f00 ; — 1 petit traversin, 2f00. — Total, 22f00.

2° *Chambre à coucher.* — 3 chaises en mauvais état, 1f00 ; — 1 armoire, 30f00 ; — 1 table, 3f00 ; — 1 miroir, 1f50. — Total, 35f50.

3° *Chambre servant de cuisine.* — 1 table en bois blanc, 3f00 ; — 1 banc, 1f00 ; — 1 vieux dressoir et son buffet, 5f00 ; 1 met ou pétrin, 3f00 ; — 1 chaise, 0f50. — Total, 12f50.

4° *Livres.* — 1 livre d'école pour le fils, 2f00.

Ustensiles : communs et en partie usés..... 19f45

1° *Dépendant de la cheminée.* — 1 crémaillère, 2f00 ; — 1 pelle à feu, 1f00 ; — Total. 3f00.

2° *Pour le service de l'alimentation.* — 1 marmite en fonte, 2f00 ; — 1 casserole en cuivre, 4f00 ; — 1 poêle à frire, 4f00 ; — 1 plat creux en faïence servant de soupière, 0f35 ; — 1 autre plat plus petit, 0f20 ; — 6 assiettes en terre, 0f60 ; — 1 pot à eau et 1 bouteille, 0f60 ; — 4 verres à boire, 0f40 ; — 6 cuillers en fer battu, 0f90 ; — 1 fourchette, 0f10 ; — 4 couteaux de poche, 0f60. — Total, 13f75.

[**218**] 3° *Pour les soins de propreté.* — 1 brosse servant en même temps pour les chaussures et les habits, 1f00.

4° *Pour l'éclairage.* — 1 chandelier en fer, 0f50.

5° *Pour usages divers.* — 2 chaufferettes en terre cuite, 0f50 ; — 1 panier en osier, 0f20 ; — 1 baquet en bois, 0f50. — Total, 1f20.

Linge de ménage : en toile grossière et insuffisant..... 27f00

3 paires de draps usés, 15f00 ; — 4 torchons et quelques vieux linges, 6f00 ; — 2 nappes, 6f00. — Total, 27f00.

Vêtements : communs et mal tenus..... 169f55

Vêtements de l'ouvrier (62f25) : sans affinité avec le costume bourgeois.

1° *Vêtements du dimanche.* — 1 gilet rond en gros drap et à manches, 10f00 ; — 1 gilet rond sans manches en toile de coton, 4f00 ; — 1 blouse en coton bleu, 3f00 ; — 1 pantalon en gros drap, 8f00 ; — 1 cravate de coton, 1f00 ; — 1 chapeau en feutre, 4f00 ; — 1 paire de souliers, 6f00 ; 2 paires de chaussettes de laine, 2f00. — Total, 38f00.

2° *Vêtements de travail.* — Vieux vêtements du dimanche (pour mémoire) ; — 1 pantalon en toile de fil, 1f00 ; — 1 pantalon en droguet, 2f00 ; — 1 gilet en tricot de laine, 1f00 ; — 1 paire de sabots garnis de clous, 0f60 ; — 1 paire de *sabarons* (demi-souliers), 3f00 ; — 1 chapeau de paille, 0f50 ; — 6 chemises en grosse toile de lin, 12f00 ; — 6 mouchoirs de coton, 3f00 ; — 1 bonnet en laine, 1f15. — Total, 24f25.

Vêtements de la femme (53f75).

1° *Vêtements du dimanche.* — 1 camisole de coton, 3f00 ; — 1 jupe en droguet de laine, 7f00 ; — 2 jupons en gros droguet, 10f00 ; — 1 tablier de coton, 2f00 ; — 1 *corselette*, 3f00 ; — 1 fichu en coton de couleur, 1f00 ; — 2 paires de bas de laine, 3f00 ; — 2 paires de bas de coton, 2f00 ; — 1 bonnet piqué avec dessus en mousseline, 3f50 ; — 6 mouchoirs de poche en coton, 2f00 ; — 1 paire de souliers, 3f00. — Total, 39f50.

2° *Vêtements de travail.* — Vieux vêtements du dimanche (pour mémoire) ; — 1 camisole de coton, 1f00 ; — 1 jupe en gros droguet de laine, 1f50 ; — 1 tablier en toile grise, 1f00 ; — 2 coiffures en coton, 1f00 ; — 1 paire de sabots garnis de clous, 0f75 ; 6 chemises en toile de lin demi-usées, 9f00. — Total, 14f25.

Vêtements du fils (33f10).

1° *Vêtements du dimanche.* — 1 gilet de dessus en laine, 5f00 ; — 1 gilet sans manches en coton, 3f00 ; — 1 pantalon en laine, 4f00 ; — 1 cravate de coton, 0f75 ; — 1 paire de bas de laine, 1f25 ; — 1 paire de bas de coton, 1f00 ; — 2 mouchoirs, 0f75 ; — 1 chapeau en feutre, 3f50 ; — 1 paire de souliers, 2f50. — Total, 21f75.

2° *Vêtements de la semaine.* — 1 blouse, 2f00 ; — 1 gilet de dessous, 2f00 ; — 1 pantalon de drap, 2f00 ; — 1 casquette, 1f25 ; — 1 paire de sabots, 0f60 ; — 3 chemises de coton, 3f50. — Total, 11f35.

Vêtements de la mère de la femme : tous très-anciens et presque usés (20f45).

2 camisoles, 3f00 ; — 2 jupes en droguet, 3f00 ; — 1 vieille mante en grosse étoffe [**219**] de laine, 5f00 ; — 1 tablier en toile grise, 1f20 ; — 2 paires de bas de laine, 1f50 ; — 1 paire de sabots, 0f50 ; — 3 chemises, 4f50 ; — 1 coiffure en futaine pour l'été, 0f75 ; — 1 coiffure en laine pour l'hiver, 1f00. — Total, 20f45.

Valeur totale du mobilier et des vêtements..... 390f00

§ 11 Récréations.

La boisson et le jeu constituent les deux principales récréations de l'ouvrier ; il passe souvent de longues heures au cabaret à boire et à jouer aux cartes. Le dimanche, il aime à rendre visite à ses camarades de la ville ou des villages voisins ; on se réunit alors au cabaret, et quand les têtes sont excitées par la boisson, on serait assez tenté de faire une émeute, de se soulever, non pas contre le gouvernement, car la politique est étrangère à toutes leurs discussions, mais contre les classes supérieures de la société, envers lesquelles ils entretiennent une haineuse jalousie et qu'ils accusent d'exploiter les ouvriers (§ 21). Ils ne comprennent pas que, le plus souvent, leur misère n'a d'autre cause que leur vie désordonnée, leur imprévoyance et leur improbité.

La femme, accompagnée de son fils, va deux fois par an à La Rochelle, à l'époque de la foire. Elle en rapporte quelques gâteaux ou friandises qu'on mange en famille. Mais ses récréations les plus ordinaires sont d'aller causer avec les voisines en raccommodant du linge ou des vêtements.

Quand on tue le porc, on réunit pour dîner quelques parents et amis ; les membres d'une même famille ne se voient guère que dans ces occasions.

IV. Histoire de la famille

§ 12 Phases principales de l'existence.

Les parents de l'ouvrier étaient de petits propriétaires vignerons dont les mœurs étaient assez relâchées et qui, ne se préoccupant que du bien-être matériel, ne songèrent à procurer à leur fils aucune éducation morale. Aussi celui-ci tomba-t-il bientôt dans des habitudes de débauche, et dès l'âge de 18 ans, il quittait le toit paternel. Désireux de jouir au plus vite de la totalité des fruits de son [**220**] travail, il entra comme domestique chez un propriétaire vigneron et mena joyeuse vie pendant quelques années. Puis, désirant se marier, il fut contraint de faire quelques économies, afin de pouvoir se procurer les meubles et ustensiles indispensables pour entrer en ménage. Il épousa la fille de pauvres vignerons, mais il reprit bientôt sa vie de désordres. Sa femme en fut tellement affligée qu'elle tomba malade et mourut peu de temps après avoir perdu le seul enfant qu'elle eût.

L'ouvrier resta veuf pendant plusieurs années, puis il épousa la domestique du propriétaire chez lequel il travaillait.

Celle-ci, née de petits cultivateurs vignerons, a contracté dès son enfance des habitudes empreintes d'un matérialisme grossier ; dès qu'elle eut atteint une quinzaine d'années, elle se plaça comme domestique à La Rochelle. Dans cette condition, elle prit de nouveaux goûts et des inclinations peu morales ; puis, se trouvant mal chez les maîtres, elle accepta les propositions de mariage que lui fit Antoine, elle n'ignorait pas les mauvais antécédents de celui qu'elle épousait ; mais elle espérait prendre sur lui assez d'influence pour le ramener au bien. Malheureusement elle n'y réussit pas, et l'absence, chez les deux époux, de toute éducation religieuse, de tout sentiment moral, amena le désordre dans le ménage. Les

querelles commencèrent, les coups suivirent, et depuis lors, ils ne cessent de se maltraiter réciproquement : c'est entré dans leurs habitudes.

La succession du père de l'ouvrier consistait en une part dans la propriété d'une maison et en deux petits champs. Ces propriétés furent vendues par l'ouvrier avant son second mariage, pour une somme de 600f00, qui fut dépensée en débauches aussitôt que reçue. Un seul petit champ lui restait de ce côté, il le vendit peu de temps après son second mariage, et employa le produit de cette vente à construire une étable, afin de pouvoir y entretenir une vache et un porc.

La mère de la femme possédait une maison, un jardin et une pièce de vigne ; elle en abandonna la propriété à sa fille au moment du mariage de celle-ci avec l'ouvrier, et demeura avec ses enfants. Depuis lors, les deux époux n'ont fait aucune épargne qui puisse leur permettre d'ajouter quelque chose à cet immeuble ; d'ailleurs leurs prétentions ne vont pas jusque-là, ils ne songent pas à améliorer leur sort et vivent au jour le jour.

§ 13 Mœurs et institutions assurant le bien-être physique et moral de la famille.

[**221**] Les mœurs de la famille sont loin d'assurer son avenir ; ce n'est pas non plus la possession d'une petite propriété qui garantirait l'existence des deux époux dans le cas où l'ouvrier viendrait à être frappé d'incapacité de travail. Ils n'auraient alors d'autres ressources que la bienfaisance publique et la charité privée.

Une société de secours mutuels s'est formée récemment dans la localité (§ 6) ; mais l'ouvrier ne peut en faire partie, ayant dépassé l'âge fixé par les règlements pour y être admis.

Une commission, formant un bureau de bienfaisance et composée du maire et de quelques conseillers municipaux, distribue des secours aux plus nécessiteux. Cette caisse de secours est alimentée, 1° au moyen d'un revenu de 1,910f00, provenant de la vente des marais salants que la commune avait établis autrefois ; 2° au moyen de deux rentes, chacune de 50f00, faites à la commune par une vieille demoiselle et par un ancien maire.

L'ecclésiastique qui dessert l'église communale distribue de son côté un assez grand nombre d'aumônes.

BUGDET DES RECETTES DE L'ANNÉE.

SOURCES DES RECETTES.	ÉVALUATION approximative des sources de recettes.
SECTION Ire.	VALEUR des propriétés.
Propriétés possédées par la famille.	
ART. 1er. — PROPRIÉTÉS IMMOBILIÈRES.	
HABITATION :	
Maison, écurie, toit à porc	1,000f 00
IMMEUBLES RURAUX :	
Jardin de 3 ares attenant à la maison	100 00
Pièce de vigne de 34 ares	1,000 00
ART. 2. — VALEURS MOBILIÈRES.	
ANIMAUX domestiques entretenus une partie de l'année :	
Un porc, valeur calculée	32 00
MATÉRIEL spécial des travaux et industries :	
Pour la culture de la vigne et la fabrication du vin (§ 6) (1)	46 00
Pour la culture du champ et du jardin (§ 6) (2, 3)	23 25
Pour l'exploitation de la vache et du porc (§ 6) (4, 5)	10 00
Pour le blanchissage du linge (§ 6) (7)	1 75
Pour les réparations à exécuter dans la maison (§ 6)	2 00
Pour la préparation du pain (§ 6) (6)	1 75
Pour la pêche de la côte (§ 6) (9)	6 00
ARGENT :	
Somme gardée au logis	5 00
ART. 3. — DROITS AUX ALLOCATIONS DE SOCIÉTÉS D'ASSURANCES MUTUELLES.	
(La famille ne fait partie d'aucune société de ce genre)	»
VALEUR TOTALE des propriétés	2,227 75
SECTION II.	ÉVALUATION du capital des subventions.
Subventions reçues par la famille.	
ART. 1er. — PROPRIÉTÉS REÇUES EN USUFRUIT.	
(La famille ne reçoit aucune propriété en usufruit)	»
ART. 2. — DROITS D'USAGE SUR LES PROPRIÉTÉS DE LA COMMUNE.	
DROIT sur les herbes broutées par la vache sur la voie publique et ramassée dans les vignes	540 00
— sur les poissons et coquillages	281 00
— sur les escargots ramassés dans les vignes et sur la voie publique	60 00
ART. 3. — ALLOCATIONS D'OBJETS ET DE SERVICES.	
(La famille ne reçoit aucune allocation de ce genre)	»
VALEUR TOTALE à attribuer au capital des subventions	881 00

BUDGET DES RECETTES DE L'ANNÉE (SUITE).

SOURCES DES RECETTES (SUITE).	NOMBRE des journées.	ÉVALUATION approximative des sources de recettes.
SECTION III. **Travaux exécutés par la famille.**		ÉVALUATION du capital des salaires.
ART. 1er. — TRAVAUX DE L'OUVRIER.		
TRAVAIL principal (exécuté en partie à la tâche, en partie à la journée pour compte de divers) :		
Culture de la vigne exécutée à la tâche	192	
Récolte des foins, des céréales, battage des grains, plantation de la vigne, vendange, à la journée	50	
Prestation en nature pour l'entretien des chemins vicinaux	3	
TRAVAUX secondaires exécutés au compte de la famille :		
Exploitation de la pièce de vigne	36	
— d'un champ loué	18	
Pêche de la côte (§§ 7 et 8)	24	
Récolte des escargots	3	
Total des journées de l'ouvrier	326	
ART. 2. — TRAVAUX DE LA FEMME.		
TRAVAIL principal :		
Soins donnés à la vache et transport du lait à la ville	88	
TRAVAUX secondaires :		
Travaux de ménage, préparation des aliments, etc.	102	
Soins donnés au porc	14	
Fabrication du pain	12	
Blanchissage du linge et des vêtements	26	
Entretien des vêtements et du linge	20	
Pêche de la côte	9	
Culture du jardin	7	
Culture de la vigne	2	
Récolte de l'herbe fraîche	30	
Total des journées de la femme	310	
ART. 3. — TRAVAUX DE LA MÈRE DE LA FEMME.		
Récolte de l'herbe fraîche	75	
— des escargots	3	
Aide donnée à la femme dans les travaux du ménage	25	
Entretien des vêtements et du linge	20	
Total des journées de la mère de la femme	123	
ART. 4. — TRAVAUX DU JEUNE GARÇON.		
Pêche de la côte	18	
Récolte des escargots	2	
Total des journées du jeune garçon	20	
VALEUR TOTALE à attribuer au capital des salaires		»
SECTION IV. **Industries entreprises par la famille.** (A son propre compte.)		ÉVALUATION du capital des bénéfices d'industrie.
INDUSTRIES entreprises pour le compte de la famille :		
Exploitation d'une pièce de vigne		422 40
Culture d'un champ pris en location		664 30
— du jardin		20 10
Exploitation d'une vache prise en location		930 75
Engraissement d'un porc		173 40
Fabrication du pain		86 70
Blanchissage du linge		70 70
VALEUR TOTALE à attribuer au capital des bénéfices d'industrie		2,368 35
TOTAL DES CAPITAUX évalués dans les 4 sections du budget des recettes (pour servir à l'estimation des ressources de la famille)		5,477 10

BUDGET DES RECETTES DE L'ANNÉE (SUITE).

RECETTES (SUITE).	SALAIRES par journée.	SALAIRES TOTAUX reçu en nature	SALAIRES TOTAUX reçu en argent	MONTANT DES RECETTES. VALEURS des objets reçus en nature.	MONTANT DES RECETTES. RECETTES en argent.
SECTION III.					
Salaires.					
ART. 1er. — SALAIRES DE L'OUVRIER.					
Salaire que recevrait un journalier exécutant le même ouvrage	1f 65	»	316f 88		
Salaire { Argent	1 50	»	72 00		
Salaire { Nourriture valant	1 00	50f 00	»		
Somme que devrait payer l'ouvrier pour être dispensé de ce travail	1 50	4 50	»		
Salaire évalué à	1 50	54 00	»		
—	1 50	27 60	»		
—	1 50	36 00	»		
—	1 50	4 50	»		
Totaux des salaires de l'ouvrier		176 60	388 88	176f 60	388f 88
ART. 2. — SALAIRE DE LA FEMME.					
Salaire évalué à	1 00	»	88 00		
(Aucun salaire ne peut être attribué à ces travaux)		»	»		
Salaire évalué à	1 00	14 00	»		
—	1 00	12 00	»		
—	1 00	26 00	»		
—	1 00	20 00	»		
—	1 00	9 00	»		
—	1 00	7 00	»		
—	1 00	2 00	»		
—	1 00	»	30 00		
Totaux des salaires de la femme		90 00	118 00	90 00	118 00
ART. 3. — SALAIRE DE LA MÈRE DE LA FEMME.					
Salaire évalué à	0 50	»	37 50		
—	0 50	1 50	»		
(Aucun salaire ne peut être attribué à ces travaux)	»	»	»		
Salaire évalué à	0 50	10 00	»		
Totaux des salaires de la mère de la femme.		11 50	37 50	11 50	37 50
ART. 4. — SALAIRE DU JEUNE GARÇON.					
Salaire évalué à	0 50	9 00	»		
—	0 50	1 00	»		
Totaux des salaires du jeune garçon		10 00	»	10 00	»
TOTAUX des salaires de la famille				288 10	544 38
SECTION IV.					
Bénéfices des industries.					
Bénéfice résultant de cette industrie (1)				»	35 20
— — (2)				66 43	»
— — (3)				2 01	»
— — (4)				»	62 05
— — (5)				14 45	»
— — (6)				8 67	»
— — (7)				7 07	»
TOTAUX des bénéfices résultant des industries				98 63	97 25
NOTA. Outre les recettes portées ci-dessus en compte, les industries donnent lieu à une recette de 646f 60 (8) qui est appliquée de nouveau à ces mêmes industries. Cette recette et les dépenses qui la balancent (D. 5e Son) ont été omises dans l'un et l'autre budget.					
TOTAUX DES RECETTES de l'année (balançant les dépenses)				480 15	705 68
TOTAL GÉNÉRAL des recettes de l'année				1,185f 83	

15

BUDGET DES DÉPENSES DE L'ANNÉE (SUITE).

DÉSIGNATION DES DÉPENSES (SUITE).	POIDS et PRIX des ALIMENTS : POIDS consommé	POIDS et PRIX des ALIMENTS : PRIX par kilogr.	MONTANT DES DÉPENSES : VALEUR des objets consommés en nature.	MONTANT DES DÉPENSES : DÉPENSES en argent.
SECTION Ire.				
Dépenses concernant la nourriture (suite).				
CONDIMENTS ET STIMULANTS :				
Sel	12k0	0f200	»	2f40
Épices	0 5	3 000	»	1 50
Vinaigre	5 0	1 000	»	5 00
Matières sucrées : Sucre de canne	5 0	1 500	»	7 50
Poids total et prix moyen	22 5	0 729		
BOISSONS FERMENTÉES :				
Vin blanc de fabrication domestique (1)	1,050 0	0 080	84 30	»
ART. 2. — ALIMENTS PRÉPARÉS ET CONSOMMÉS EN DEHORS DU MÉNAGE.				
Nourriture prise par l'ouvrier quand il travaille à la journée : 50 jours à 1f00 (R. 3e Son)			50 00	»
TOTAUX des dépenses concernant la nourriture			374 40	402 35
SECTION II.				
Dépenses concernant l'habitation.				
LOGEMENT :				
Loyer de l'habitation représenté par l'intérêt de la valeur de la maison possédée par la famille, 24f00 ; entretien de la maison, 10f00 (§ 6)			24 00	10 00
MOBILIER :				
Achat d'objets et intérêt de la valeur des outils pour l'entretien du mobilier			0 10	13 00
CHAUFFAGE :				
Achat de fagots de chêne, 1,500k à 40f00, dont il faut déduire 6f00, valeur des cendres employées pour le blanchissage (7) ; sarments de vigne, 9f00 ; rafles de raisins, 2f00 (1)			11 00	34 00
ÉCLAIRAGE :				
Chandelle de suif, 5k, 6f60 ; chandelle de résine, 5k, 1f50			»	8 10
TOTAUX des dépenses concernant l'habitation			35 10	65 10
SECTION III.				
Dépenses concernant les vêtements.				
VÊTEMENTS :				
Vêtements de l'ouvrier : Prix d'achat (11)			»	21 70
— de la femme — (11)			»	22 10
— du jeune garçon — (11)			»	20 85
— de la mère de la femme : Prix d'achat (11)			»	12 43
Réparations et entretien des vêtements et du linge, 20 journées de la femme et 20 journées de la mère de la femme (7)			30 00	«
BLANCHISSAGE des vêtements et du linge de la famille (7)			36 15	19 00
TOTAUX des dépenses concernant les vêtements			66 15	96 08

BUDGET DES DÉPENSES DE L'ANNÉE (SUITE).

DÉSIGNATION DES DÉPENSES.	MONTANT DES DÉPENSES	
	VALEUR des objets consommés en nature.	DÉPENSES en argent.
SECTION IV. **Dépenses concernant les besoins moraux, les récréations et le service de santé.**		
CULTE : (Aucune dépense ordinaire qui soit appréciable)	»	»
INSTRUCTION DES ENFANTS : Onze mois d'école à 1f50; achat de livres et de papier	»	21f50
SECOURS ET AUMÔNES : (La famille ne donne aucun secours et ne fait pas d'aumône)	»	»
RÉCRÉATIONS ET SOLENNITÉS : Dépenses faites au cabaret par l'ouvrier (§ 11)	»	106 00
SERVICE DE SANTÉ : Frais de médecin et de médicaments	»	6 00
Totaux des dépenses concernant les besoins moraux, les récréations et le service de santé	»	133 50
SECTION V. **Dépenses concernant les industries, les dettes, les impôts et les assurances.**		
DÉPENSES CONCERNANT LES INDUSTRIES : *Nota.* — Les dépenses concernant les industries montent à (8) 1,043f42. Elles sont remboursées par les recettes provenant de ces mêmes industries, savoir : Argent et objets employés pour les consommations du ménage et portés à ce titre dans le présent budget 396f82; Argent et objets appliqués de nouveau aux industries (R. 4e Son) comme emploi momentané du fonds de roulement et qui ne peuvent conséquemment figurer dans les dépenses du ménage (8) 646 60 — 1,043 42		
INTÉRÊTS DES DETTES . (La famille n'a pas de dettes)	»	»
IMPÔTS : Impôt foncier, cote personnelle et mobilière, porte et fenêtres, 8f45; impôt communal : prestation en nature (R, 3e Son)	4f50	8 45
Totaux des dépenses concernant les industries, les dettes, les impôts et les assurances	4 50	8 45
ÉPARGNES DE L'ANNÉE : (La famille vit au jour le jour et ne réalise aucune épargne)	»	»
Totaux des dépenses de l'année (balançant les recettes)	480 15	705 68
Total général des dépenses de l'année	1,185f83	

COMPTES ANNEXÉS AUX BUDGETS.

I. COMPTES DES BÉNÉFICES

Résultant des industries entreprises par la famille (à son propre compte).

	VALEURS en nature	VALEURS en argent
(1) Exploitation d'une pièce de vigne (32 ares).		
RECETTES.		
Vin blanc, 20 hectolitres à 8f l'hectol., dont 10 h. 5 consommés dans la famille (D. 1re Son.)	84f30	75f70
Ralles brûlées (D. 2e Son.)	2 00	»
Sarments brûlés (D. 2e Son.)	12 00	»
Totaux	98 30	75 70
DÉPENSES.		
Intérêt à 3 p. 100 de la valeur de la pièce de vigne (1,000f00)	30 00	»
Travaux de la famille : 36 journées de l'ouvrier à 1f50, 54f00; 2 journées de la femme à 1f00, 2f00	56 00	»
Frais de vendange : 8 personnes employées pendant une journée à 2f00	»	16 00
Location d'un cheval pour transporter la vendange au pressoir	»	5 50
Location du pressoir et de ses agrès	»	3 00
Location et entretien de futailles	»	10 00
Fumier provenant de la vache et du porc	10 00	»
Impôts	»	6 00
Intérêt à 5 p. 100 de la valeur du matériel spécial à la culture de la vigne et à la fabrication du vin	2 30	»
Bénéfice résultant de cette industrie	»	35 20
Totaux comme ci-dessus	98 30	75 70
(2) Culture d'un champ (34 ares) pris en location.		
L'assolement de ce champ est triennal, avec deux années de jachères sur un bail de cinq années; la première récolte est du froment, la seconde d'orge et la troisième d'avoine; le bénéfice de la première récolte, qui est de 66f43, n'est plus que de 10f50 dans la seconde, il est nul dans la dernière; le bénéfice moyen annuel pour la durée d'un bail de 5 ans est donc de 15f39.		
RECETTES.		
Froment : 8 hectolitres à 18f00 l'hectolitre, consommé dans la famille	113 75	30 25
Paille, 750k à 0f02	6 05	8 95
Herbe broutée par la vache	»	2 00
Totaux	119 80	41 20
DÉPENSES.		
Semences : 63 litres à 0f20	»	12 60
Loyer annuel du champ	»	20 00
Loyer des deux années de jachères (40f00) à répartir sur la durée du bail de 5 ans, soit 8f par an	»	8 00
Labour : 7 journées de l'ouvrier à 1f50	10 50	»
Moisson et fauchage du grain : 10 journées de l'ouvrier à 1f50	15 00	»
Labour pendant les années de jachère : 7 journées de l'ouvrier à 1f50, 10f50, à répartir sur les 5 années de la durée du bail, soit 2f10 par an	2 10	»
Fumier provenant de la vache et du porc	25 00	»
Intérêt (5 p. 100) des 3/4 de la valeur du matériel spécial (23f25)	0 77	»
Entretien du matériel	»	0 60
Bénéfice résultant de cette industrie	66 43	»
Totaux comme ci-dessus	119 80	41 20

(5) ENGRAISSEMENT d'un porc (suite).	VALEURS en nature	VALEURS en argent
DÉPENSES.		
Achat d'un jeune porc de 2 mois	»	20f00
Intérêt (5 p. 100) de la valeur calculée (32f00)	1f60	»
Nourriture : Achat de 240k de pommes de terre à 0f07 le kilo	»	16 80
— Achat de 100k de son à 0f10	»	10 00
— Achat d'orge, 2 hectolitres à 10f00	»	20 00
Herbe fraîche ramassée dans les vignes (11)	15 00	»
Débris d'aliments du ménage (mémoire)	»	»
Travail de la femme : 14 journées à 1f00	14 00	»
Dépeçage et salaison : Achat de 10k de sel à 0f20	»	2 00
— Payé à un charcutier	»	1 50
Intérêt (3 p. 100) de la valeur du toit à porc (60f00)	1 80	»
Achat de paille pour litière, 750k à 0f02	»	15 00
Intérêt (5 p. 100) de la moitié de la valeur du matériel spécial (10f00)	0 25	»
BÉNÉFICE résultant de l'industrie	14 45	»
Total comme ci-dessus	47 10	85 30

(6) FABRICATION du pain.		
RECETTES.		
Pain consommé par la famille, 1,065k à 0f25	110 50	155 75
Son extrait de la farine et consommé par la vache (4)	24 00	»
Totaux	134 50	155 75
DÉPENSES.		
Froment récolté : 8 hectolitres à 18f00	113 75	30 25
Orge achetée : 7 hectolitres à 11f00	»	77 00
Sel pour mêler avec la farine	»	1 50
Frais de mouture à 2f00 par hectolitre	»	30 00
Combustible nécessaire au chauffage de l'eau	»	6 00
Frais de cuisson de 1,065k de pain à 0f01 le kilo	»	10 65
Main-d'œuvre de la famille : 12 journées de la femme à 1f00	12 00	»
Intérêt (5 p. 100) de la valeur du matériel spécial (1f75)	0 08	»
Renouvellement de ce matériel	»	0 35
BÉNÉFICE résultant de l'industrie	8 67	»
Totaux comme ci-dessus	134 50	155 75

(7) BLANCHISSAGE du linge.		
RECETTES.		
Prix qui serait payé si le blanchissage était fait au dehors	36 15	19 00
DÉPENSES.		
Savon	»	13 00
Cendres du foyer	»	6 00
Sarments de vigne	3 00	»
Main-d'œuvre : 26 journées de la femme à 1f00	26 00	»
Intérêt (5 p. 100) de la valeur du matériel spécial	0 08	»
BÉNÉFICE résultant de l'industrie	7 07	»
Total comme ci-dessus	36 15	19 00

(8) Résumé des comptes des bénéfices résultant des industries (1 à 7).

	VALEURS en nature	VALEURS en argent
RECETTES TOTALES.		
Produits employés pour la nourriture de la famille	253f 80	242f 15
— Pour l'habitation	11 00	»
— Pour les vêtements	36 15	19 00
Recettes en argent appliquées aux dépenses de la famille	»	30 60
Produits en nature et recettes en argent à employer de nouveau pour les industries elles-mêmes (646f 60)	186 80	459 80
Totaux	487 75	751 55
DÉPENSES TOTALES.		
Intérêt des propriétés possédées par la famille et employées par elle aux industries	44 72	»
Produits des subventions reçues par la famille et appliquées par elle aux industries	15 00	106 50
Salaires afférents aux travaux exécutés par la famille pour les industries	142 60	88 00
Produits des industries employés en nature et dépenses en argent qui devront être remboursés par des recettes provenant des industries (646f 60)	186 80	459 80
Totaux des dépenses (1,043f 42)	389 12	654 30
Bénéfices totaux résultant des industries (195f 88)	98 63	97 25
Totaux comme ci-dessus	487 75	751 55

II. COMPTES RELATIFS AUX SUBVENTIONS.

(9) Pêche des coquillages et des poissons sur la côte.

RECETTES.			
Coquillages :	Huîtres pêchées aux grandes marées, 3 cents à 1f 00 le cent (poids de la chair, 1k 50)	3 00	»
—	Huîtres récoltées dans le petit parc dont jouit l'ouvrier, 2 mille à 1f 25 le cent (poids de la chair, 10k)	»	25 00
—	Moules, 72k à 0f 20 le kilo	14 40	»
—	Petoncles, 6 1 00 —	6 00	»
—	Palourdes, 0 4 1 00 —	3 00	»
—	Jambles, 2 0 60 —	1 20	»
—	Cancres, 10 0 30 —	3 00	»
Poissons :	Sèches venues à la falaise après avoir été tuées et décapitées par les marsouins ; congres, anguilles, loches et autres petits poissons attardés dans les marées, 54k à 0f 50	27 00	»
Totaux		57 60	25 00
DÉPENSES.			
Temps passé à la pêche par l'ouvrier, 24 journées à 1f 50 ; par la femme, 9 journées à 1f 00 ; par le jeune garçon, 18 journées à 0f 50		54 00	»
Intérêt (5 p. 100) de la valeur du matériel spécial (6f 00)		0 30	»
Usure de ce matériel		»	0 20
Valeur à attribuer aux poissons et aux coquillages avant la pêche		3 30	24 80
Totaux comme ci-dessus		57 60	25 00

(10) RÉCOLTE des escargots.

	VALEURS en nature	VALEURS en argent
RECETTES.		
Escargots ramassés par l'ouvrier en labourant la vigne, 2 mille à 0f25 le cent...	5 00	»
— Pendant les vendanges, 2 mille à 0f25 le cent.....	5 00	»
— Le matin à la rosée, 12 cents à 0f25 le cent.....	3 00	»
Totaux.....	13 00	»
DÉPENSES.		
Temps passé par l'ouvrier à ramasser les escargots, 3 journées à 1f50.....	4 50	»
— Par la vieille mère pour la même occupation, 3 journées à 0f50....	1 50	»
— Par le jeune garçon, 2 journées à 0f50.....	1 00	»
Valeur à attribuer aux escargots avant la récolte.....	6 00	»
Totaux comme ci-dessus.....	13 00	»

(11) RÉCOLTE de l'herbe sur les terrains communaux et dans les vignes.

RECETTES.		
Herbes broutées par la vache dans les terrains communaux.....	»	75f00
— ramassées dans les vignes pour la vache et le porc.....	15 00	31 50
Totaux.....	15 00	106 50
DÉPENSES.		
Travail de la famille :		
75 journées de la mère de la femme, à 0f50.....	»	37 50
30 — de la femme à 1f00.....	»	30 00
Valeur à attribuer aux herbes sur pied.....	15 00	39 00
Totaux comme ci-dessus.....	15 00	106 50

III. COMPTES DIVERS.

(12) COMPTE de la dépense concernant les vêtements.

ART. 1er. — *Vêtements de l'ouvrier.*

	PRIX d'achat.	DURÉE.	DÉPENSE annuelle.
Vêtements du dimanche :			
1 gilet rond en gros drap, à manches.....	15f00	15 ans.	1f00
1 gilet rond en toile de coton, sans manches.....	5f00	10	0 50
1 blouse en coton bleu.....	3f00	6	0 50
1 pantalon en gros drap.....	12 00	10	1 20
1 cravate de coton.....	1 50	5	0 30
1 chapeau en feutre.....	6 00	6	1 00
1 paire de souliers,.....	7 00	4	1 75
2 paires de chaussettes de laine.....	3 00	3	1 00
A reporter.....			7 25

(12) Compte de la dépense annuelle concernant les vêtements (suite).

	PRIX d'achat.	DURÉE.	DÉPENSE annuelle.
ART. 1er. — *Vêtements de l'ouvrier* (suite).			
Vêtements de travail : *Report.* .			7 25
1 pantalon en toile de fil	4 00	4 ans.	1 00
1 pantalon en droguet	5 00	4	1 25
1 gilet en tricot de laine	5 00	5	1 00
2 paires de sabots garnis de clous à 1f 10	2 20	1	2 20
1 paire de *sabarons* (demi-souliers)	3 00	1	3 00
1 chapeau de paille	4 00	4	1 00
6 chemises en grosse toile de lin	25 50	6	4 25
6 mouchoirs de coton	3 00	6	0 50
1 bonnet en laine	2 00	8	0 25
Totaux			21 70
ART. 2. — *Vêtements de la femme.*			
Vêtements du dimanche :			
1 camisole de coton	4 40	2	2 20
1 jupe en droguet de laine	12 00	6	2 00
2 jupons en gros droguet	12 00	6	2 00
1 tablier de coton	3 00	2	1 50
1 corselette	3 75	3	1 25
1 fichu en coton de couleur	1 25	3	0 40
2 paires de bas de laine	4 00	4	1 00
2 paires de bas de coton	3 00	4	0 75
1 bonnet piqué avec dessus en mousseline	5 00	5	1 00
6 mouchoirs de poche en coton	3 00	6	0 50
1 paire de souliers	5 00	5	1 00
Vêtements de travail :			
1 camisole de coton			
1 jupe en gros droguet de laine			
1 tablier en toile grise	2 50	1	2 50
2 coiffures de coton	1 50	2	0 75
2 paires de sabots garnis de clous à 1f 00	2 00	1	2 00
6 chemises en toile de lin	19 50	6	3 25
Totaux			22 10
ART. 3. — *Vêtements du fils.*			
Vêtements du dimanche :			
1 gilet de dessus en laine, avec manches	6 00	6	1 00
1 gilet de coton sans manches	4 00	4	1 00
1 pantalon de laine	5 00	4	1 25
1 cravate de coton	1 00	4	0 25
1 paire de bas de laine	2 00	2	1 00
1 paire de bas de coton	1 50	3	0 50
2 mouchoirs	1 00	1	1 00
1 chapeau en feutre	5 00	5	1 00
1 paire de souliers	4 00	1	4 00
Vêtements de la semaine :			
1 blouse	2 00	1	2 00
1 gilet de dessous	3 00	2	1 50
1 pantalon de drap	4 00	2	2 00
1 casquette	1 50	1	1 50
1 paire de sabots	0 60	1	0 60
3 chemises de coton	4 50	2	2 25
Totaux			20 85
ART. 4. — *Vêtements de la mère de la femme.*			
2 camisoles	4 00	2	2 00
2 jupes en droguet	4 00	2	2 00
1 vieille mante en grosse étoffe de laine	10 00	5	2 00
1 tablier en toile grise	1 20	2	0 60
2 paires de bas de laine	2 50	3	0 83
1 paire de sabots	0 75	1	0 75
3 chemises	9 00	3	3 00
1 coiffure en futaine pour l'été	1 00	2	0 50
1 coiffure en laine pour l'hiver	1 50	2	0 75
Totaux			12 43

2 Notes

Faits importants d'organisation sociale ; particularités remarquables ; appréciations générales ; conclusions.

§ 17 (A) Sur la culture de la vigne dans l'Aunis.

[**235**] L'ancien pays d'Aunis, qui fait aujourd'hui partie du département de la Charente-Inférieure, est un des plus beaux vignobles de la France. On estime que les vignes couvrent le cinquième de la superficie totale de la contrée et qu'elles produisent, année moyenne, environ 300,000 hectolitres de vin : un tiers à peu près de cette quantité est consommé dans le pays ou exporté ; les deux autres tiers sont convertis en eaux-de-vie.

La vigne est principalement cultivée dans les terres dites de *varennes* et celles dites de *groix* (§ 1). Dans les premières, qui ont généralement plus de profondeur que les groix, les produits sont plus abondants, mais moins spiritueux, et la vigne a moins de durée. Dans les groix de la craie tendre et marneuse, qu'on ne trouve généralement que dans la Saintonge et l'Angoumois, on obtient l'eau-de-vie la plus estimée, dite de *Champagne*.

Les cépages blancs sont les plus cultivés, comme étant les plus convenables à la fabrication des eaux-de-vie. La petite proportion des cépages rouges que l'on cultive donne des vins très-foncés en couleur qui servent à la consommation locale. On recueille aussi quelques vins délicats, mais l'excellente qualité des eaux-de-vie et la facilité de leur débit ont amené les vignerons à porter toute leur attention sur les moyens d'en obtenir la plus grande quantité possible.

Nous pensons qu'il ne sera pas sans intérêt d'entrer dans quelques détails sur les procédés de culture de la vigne.

Pour la planter, on emploie généralement des boutures ou pousses de l'année, que l'on choisit toujours sur le cep, avant de le tailler, parmi les sarments dont les nœuds sont les plus rapprochés et qui ont déjà donné des raisins ; on coupe ces boutures au-dessus du second nœud, et après les avoir laissées quelque temps dans l'eau, on [**236**] les enfonce dans des trous de 30 centimètres de profondeur, disposés en quinconce à $1^{m}25$ de distance les uns des autres en tous sens. Ces trous sont faits à force de bras, à l'aide d'une barre de fer, d'où est venue l'expression de *barrer* la vigne. On remplit les trous avec de la terre meuble en scellant la bouture le plus exactement possible, au moyen d'un piquet en bois, afin de ne laisser aucun vide à l'entour. Les plantations se font du milieu de février au commencement d'avril. C'est de cette opération bien ou mal faite que dépend la réussite plus ou moins prompte de la vigne.

On donne ensuite de fréquents labours, et au bout de deux ans on coupe la vigne au-dessus du premier nœud qui se trouve au-dessous de la surface du sol, afin de la faire produire trois à quatre branches principales. Celles-ci donnent alors des raisins et l'on continue d'entretenir ainsi le cep chaque année le plus près de terre possible, afin de préserver les branches des vents de mer.

Les labours se font le plus ordinairement à bras d'hommes, au moyen d'une houe simple appelée *boelle*, dans les terres meubles, et avec la houe à deux branches appelée *pic*, dans les groix rocailleuses.

La vigne reçoit généralement trois façons ou labours par an, quelquefois quatre (§ 8). La première façon commence dès le mois de décembre, avant la taille ; la seconde aussitôt après la taille, en février, et la troisième après la floraison de la vigne. La quatrième façon, appelée *binage*, a pour but de retirer la terre voisine du cep, laquelle pourrait faire pourrir le raisin ; cette façon n'a pas lieu partout.

Les engrais que l'on emploie à cette culture sont en général les fumiers ordinaires de ferme ; mais sur le littoral on se sert spécialement de varech ou *sart* ; cet engrais augmente beaucoup le produit, mais il donne au vin un mauvais goût que l'on retrouve encore dans l'eau-de-vie.

La récolte du vin commence ordinairement à la fin de septembre et dure près de trois semaines ; beaucoup de paysans des départements voisins viennent à cette époque louer leurs bras pour la vendange. L'usage du ban de vendange existe encore dans quelques localités ; mais cet usage commence à tomber en désuétude ; les paysans propriétaires ont toujours le droit de commencer leur récolte quelques jours avant l'époque fixée pour la vendange générale.

Le raisin étant cueilli, on le met dans des baquets en bois, puis dans une hotte ; de la hotte on le met dans des *crosses*, ou on l'*écrase* à moitié avec un gros *croston* puis on le transporte au cellier où on le foule avec les pieds ; on laisse égoutter pendant quelque temps ; on met ensuite toutes les rafles sous le pressoir et le [**237**] jus qui en découle est reçu dans un grand *timbre* en pierre, quelquefois dans une grande *baille*. On le met après dans des fûts, où il fermente pendant dix ou quinze jours, suivant la température ; aussitôt la fermentation calmée, le vin est propre à la distillation.

Autrefois, chaque propriétaire d'environ 4 hectares de vignes possédait un alambic, distillait lui-même son vin et livrait directement son eau-de-vie au commerce. Depuis une trentaine d'années, l'art de distiller s'est tellement perfectionné que la plupart des propriétaires ont renoncé à s'en occuper ; ils vendent leurs vins à des *bouilleurs* de profession, qui, à l'aide de nouveaux procédés, en élaborent des quantités considérables. Un établissement de ce genre existe dans la commune de L*** et suffit aux besoins de la localité.

Les eaux-de-vie se divisent en trois qualités principales ; celles d'Aunis, celles de Bois et celles de Champagne. Les premières se distinguent par un goût assez prononcé, provenant de l'usage de fumer les vignes avec le varech. Les eaux-de-vie de Bois sont plus sèches, ont à un moindre degré le goût que l'on remarque dans les précédentes et sont mieux classées. Les eaux-de-vie de Champagne, qui se récoltent dans les contrées à sol marneux, sont les plus estimées.

Depuis quelques années, les eaux-de-vie de raisins ont trouvé une grande concurrence dans les alcools que l'on extrait maintenant de différentes espèces de grains, des betteraves et des pommes de terre. Aussi les vignerons de l'Aunis, en présence de cette concurrence, s'attachent-ils moins à améliorer la qualité de leurs eaux-de-vie qu'à en produire de grandes

quantités avec le moins de frais possible.

§ 18 (B) Sur l'état de l'agriculture dans l'Aunis.

Avant la révolution de 1789, la presque totalité du pays d'Aunis n'était qu'un vaste vignoble ; les champs de céréales ne s'y rencontraient que très-exceptionnellement. La perte de nos grandes colonies, qui servaient de débouchés aux eaux-de-vie du pays, et les malheurs d'une longue guerre maritime portèrent, vers la fin du siècle dernier, une rude atteinte au commerce et à l'industrie des spiritueux. Ce fut à partir de cette époque que les propriétaires [**238**] songèrent à transformer une partie de leurs vignes en champs de céréales. De son côté, le paysan, délivré de la dîme et pressé d'ailleurs par le besoin que lui faisait éprouver la perte du patronage, se mit à cultiver avec ardeur pour obtenir de la terre les produits nécessaires à son existence. Les grands domaines se vendirent par parcelles et la culture des céréales se répandit de plus en plus. On calcule qu'elle occupe aujourd'hui dans le département une superficie d'environ 200,000 hectares, soit les 0,30 de la superficie totale. On évalue à 2,250,000 hectolitres les quantités de céréales récoltées. Ces quantités ne suffisent pas aux besoins du département, qui en tire encore 150,000 hectolitres des départements voisins.

Cependant les procédés agricoles ne se sont guère améliorés dans le pays depuis le commencement du siècle. On ne pouvait guère s'attendre à ce que les fermiers et les petits propriétaires fissent une prompte application des procédés nouveaux dans un pays où la vigne préoccupe le plus grand nombre des cultivateurs et consomme la majeure partie des fumiers, et où les baux à ferme n'ont communément qu'une durée de cinq ans. Aussi, le système d'assolement le plus usité, particulièrement dans les terres hautes de l'ancien Aunis, n'est-il encore que triennal, savoir : 1re année, froment ; 2e année, avoine ou orge ; 3e année, jachère. Cette jachère n'offre le plus souvent dans ces sortes de terres qu'un très-faible produit ; il en résulte qu'on n'y élève qu'un petit nombre de bestiaux. On pourrait cependant obtenir des fourrages abondants, et par suite engraisser de nombreux bestiaux, si, au moyen d'un meilleur assolement, on laissait des cultures sarclées. Mais la routine, le peu de durée des baux et l'ambitieuse manie qu'ont les fermiers d'exploiter plus de terres qu'ils ne peuvent cultiver convenablement, tendent à maintenir longtemps encore cet état de choses.

Il ne faut pourtant pas déduire de là qu'aucune amélioration n'a été introduite dans le pays ; non, depuis quelques années, un certain nombre de fermiers se sont décidés à faire des prairies artificielles, des sainfoins, des luzernes et des trèfles ; et ont remplacé des jachères inutiles par diverses plantes sarclées qui préparent à peu de frais d'abondantes récoltes. L'exemple est donné, il ne faut que le suivre. Un moyen d'activer les progrès serait d'augmenter la durée des baux. Peut-on s'attendre, en effet, à ce qu'un fermier consente à faire de grandes dépenses sur des terres dont il n'a qu'une courte jouissance ?

Un autre fait qui mérite de fixer l'attention, c'est l'énorme différence que l'on voit de tous côtés entre les produits que le petit paysan obtient de son propre champ et ceux que le grand nombre des propriétaires retirent des leurs. S'il n'est pas possible de trouver [**239**]

des ouvriers qui travaillent aussi bien pour un fermier que pour leur propre compte, c'est à celui-ci de chercher à remédier à cet inconvénient par de meilleurs procédés agricoles.

§ 19 (C) Sur les ressources qu'offre la pêche côtière.

La pêche est une des plus grandes ressources des pays maritimes, non-seulement par la valeur de ses produits, mais encore parce qu'elle procure aux classes indigentes du littoral une nourriture saine, abondante et peu coûteuse. Le pays de l'Aunis est placé dans les conditions les plus favorables pour jouir de cette précieuse industrie.

La pêche maritime peut se diviser en quatre classes :

1° La pêche à la mer, qui se fait au moyen de barques pontées de 8 à 20 tonneaux et avec des filets nommés *chaluts*. Cette pêche emploie environ dans tout le département quatre cents bateaux montés par un millier d'hommes d'équipage.

2° La pêche sur la partie du rivage qui reste découverte à marée basse. Cette pêche se fait avec des filets nommés *courtines*, que l'on tend lorsque la mer se retire et que l'on va relever, lorsque la mer les ayant couverts, s'est retirée de nouveau.

3° La pêche des écluses, ou enceintes murées, dans lesquelles le poisson entre au *flot* et se trouve captif au *jusant*, lorsque la mer a baissé au-dessous du niveau des murs d'enceinte. Ces écluses ne sont pas sans inconvénients pour la navigation, mais ces établissements existent depuis si longtemps qu'il serait bien difficile de les supprimer ou bien de les réduire ; l'administration de la marine a même déjà beaucoup de peine à empêcher les créations nouvelles.

Les produits de ces trois sortes de pêche sont, parmi les poissons, des soles (*Pleuronectes Solea*, Lin.), des plies (*Pleuronectes Platessa*, Lin.), des merlus (*Gadus Merluccius*, Lin.), des grondins (*Trigla Cuculus*, Lin.), des rougets (*Mullus barbatus*, Lin.), des meuils ou mulets (*Mullus Surmuletus*, Lin.), des loubines (*Centropomus Lupus*, Cuv.), des congres (*Moroenea Conger*, Lin.), des anguilles (*Muroena Anguilla*, Lin.). etc., et parmi les crustacés, des crabes (*Cancer moenas* et *Cancer puber*, Lin.), des araignées de mer (*Cancer Maïa*, Lin.), des homards (*Cancer Gammarus*, Lin.), et enfin des crevettes (*Paloemon serratus*, Leach.).

[**240**] 4° La quatrième sorte de pêche est celle des coquillages, tels que : huîtres (*Ostroea edulis*, Lin.), moules (*Mytilus edulis*, Lin.), palourdes, pétoncles (*Arca Pectunculus*, Lin.), jambles, sourdons, guignettes, cancres, etc. À part les moules et les huîtres qui forment de véritables branches d'industrie, cette pêche aux coquillages ne constitue pas un commerce bien important comme valeur numérique, mais elle est extrêmement précieuse, parce qu'elle nourrit toute la population pauvre du littoral (§ 9). C'est à marée basse qu'on se livre à cette pêche, qui dure chaque jour de deux à trois heures, selon la durée du reflux.

Il existe dans l'arrondissement de La Rochelle de nombreux établissements, nommés *bouchots*, où l'on conserve les moules entre deux palissades de plusieurs centaines de mètres de longueur, et qui s'élèvent de 7 à 8 pieds au-dessus du niveau des vases à marée basse. Ces deux palissades, qui forment un V ou angle dont le sommet est opposé à la mer, sont maintenues par des pieux de 3 mètres de hauteur, qu'on enfonce dans la vase jusqu'à moitié.

On enlève les moules, très-petites encore, des lieux où elles naissent, et on les dépose à la main sur les clayons où elles s'attachent et où elles acquièrent, au bout de deux à trois ans, un volume et une finesse de goût remarquables.

Indépendamment de ces établissements, il existe sur divers points de la côte des bancs de moules, d'où on extrait ces coquillages soit à sec à marée basse, soit en les draguant à mer haute.

Les huîtres sont conservées dans des établissements connus sous le nom de *parcs*, espèces de réservoirs ou bassins creusés dans la plage, dans lesquels on dépose les petites huîtres provenant du dragage sur certains fonds où il existe des bancs de ce coquillage ; ce n'est qu'au bout de deux à trois ans qu'elles sont bonnes pour la consommation. Dans les parcs de Marennes, les huîtres contractent cette couleur verdâtre qui est si recherchée par les amateurs. Les opinions sont divisées sur les causes de ce changement de couleur : les uns l'attribuent à une petite mousse qui tapisse le fond des parcs, d'autres à la verdure qui entoure ces réservoirs ; quelques naturalistes à un animalcule appelé *vibrion* ; d'autres enfin à la combinaison de l'eau douce et de l'eau salée.

Les huîtres, comme les moules, ne sont bonnes à manger que pendant huit mois de l'année. Durant les mois de mai, juin, juillet et août, elles sont prohibées autant parce qu'elles sont laiteuses et malsaines, que dans l'intérêt du frai et de la conservation des bancs.

Les premiers parcs ont été établis sur cette côte il y a très-longtemps par les pêcheurs auxquels les seigneurs avaient octroyé, [**241**] dans ce but, quelques petits espaces, moyennant une faible redevance. L'instinct populaire y voyait une source de produits : aussi, quand survint la révolution de 1789, qui dégagea les paysans de toute redevance envers les seigneurs, chacun voulut-il avoir son parc à huîtres. Les municipalités permirent l'installation de ces établissements, et l'idée de la multiplication des huîtres se généralisant, à mesure que les prix de vente augmentaient, la côte fut bientôt couverte d'établissements prospères au grand bénéfice des populations.

On a parlé récemment des nouveaux moyens de faire multiplier les huîtres artificiellement. Ces moyens ne sont pas nouveaux, ils étaient en partie déjà connus des anciens pêcheurs de l'Aunis ; seulement ceux-ci ne les employaient qu'autant que les prix de vente des huîtres pouvaient les rémunérer convenablement de leurs peines, et que l'administration de la marine leur laissait la liberté d'en faire usage. C'est qu'en effet celle-ci n'a pas toujours vu favorablement l'extension, sur la côte, des parcs à huîtres ; elle prétendait qu'ils gênaient la navigation, et, sous ce prétexte, elle en détruisit un assez grand nombre. Aujourd'hui cependant l'administration de la marine est revenue de ses rigueurs envers les parcs à huîtres, elle leur accorde même sa protection.

§ 20 (D) Sur l'exploitation des marais salants.

L'établissement des marais salants sur les côtes de l'Aunis remonte à des temps fort éloignés, et les produits de cette industrie ont dû former l'un des premiers éléments du

commerce du pays ; cependant il est à remarquer que leur nombre a considérablement diminué. En 1612, la généralité de La Rochelle contenait 32,668 livres [1] de marais salants ; en 1812, il n'y en avait plus que 16,311 livres. Cet abandon d'une partie des marais a eu le grave inconvénient de créer de véritables foyers d'infection qui, sur certains points, ont élevé le chiffre de la mortalité annuelle au 17e de la population totale. C'est évidemment au défaut d'entretien et à l'envasement qui en est la suite qu'il faut attribuer l'abandon d'une grande partie des marais. Plusieurs causes premières avaient amené un relâchement dans les mesures de conservation et d'entretien : 1° les dépenses assez considérables que ces mesures nécessitaient [**242**] et auxquelles les populations les plus approchées de la côte ne voulaient pas contribuer, parce qu'elles ne leur offraient pas un intérêt immédiat ; 2° le défaut de lois spéciales qui eussent obligé les propriétaires à une communauté de sacrifices qu'exigeait la similitude de leurs intérêts.

Un règlement général d'administration et de police, homologué par ordonnance royale du 29 septembre 1824, vint remédier à cette absence de lois spéciales, en créant une surveillance active et en faisant connaître à chacun ses droits et ses devoirs. L'exécution de ce règlement a déjà restitué une certaine étendue de marais à la fabrication du sel. Les calculs les plus exacts portent à 24,582 livres la surface actuelle des marais salants du département de la Charente-Inférieure.

La plupart des salines de la côte sont encore livrées à la plus aveugle routine. Les moyens qu'on employait il y a des siècles sont encore suivis, de nos jours, avec un respect superstitieux que rien n'a pu vaincre.

Voici quelques détails à ce sujet :

Les marais salants se composent : 1° de nombreux canaux appelés *vivres*, dans lesquels est reçue l'eau de mer qui y circule, s'y concentre et y dépose les terres qu'elle tient en suspension ; 2° d'*aires*, ou petits bassins carrés, de 4 à 6 mètres sur chaque face, dans lesquels l'eau concentrée est épandue en nappes épaisses, lesquelles, soumises à une évaporation rapide sous l'influence du soleil, ne tardent pas à saliner ; 3° de *bossis* ou tailles élevées produites par l'accumulation des terres qui proviennent du percement et du curage des canaux ; ces terres très fertiles sont généralement mises en culture.

Le travail commence au mois de mars ; on nettoie les canaux, on évacue l'eau douce, on introduit l'eau de mer, on corroie la terre des aires, on les nivelle et on refait les séparations. Le moment de la saumaison dépend de la température plus ou moins chaude ; elle commence habituellement vers le solstice d'été et cesse au mois de septembre ; on introduit alors dans les marais une assez grande quantité d'eau pour que les gelées ne puissent les détériorer.

Le mode d'extraction du sel est des plus simples. L'eau de mer étant exposée dans les aires à la chaleur solaire, le sel s'y forme en s'y cristallisant à la surface et y produisant une croûte que le saunier ramasse en l'écrémant avec un râteau à long manche ou qu'il brise et fait tomber au fond, où s'amasse bientôt une couche épaisse qu'il recueille avec un outil nommé *rable*. Il dépose ce sel sur les chemins étroits qui séparent les aires, en petits tas qu'il

1. La livre de marais est une mesure superficielle d'une contenance de 50 ares.

transporte ensuite sur les bossis, où il les réunit en gros tas. Ceux-ci sont [**243**] recouverts de paille ou d'herbages pour les garantir de la pluie.

La production varie, en raison de l'influence plus ou moins favorable de la température de 0 à 7600 kilogr. par an et par livre de 50 ares.

La valeur du sel présente également de grandes variations ; le prix le plus élevé peut être porté à 2 fr., le plus faible à 0 fr. 75 c. les 100 kilog.

Les marais salants sont généralement exploités par des familles de colons partiaires ou sauniers qui sont à la fois fabricants et laboureurs. Ils reçoivent des propriétaires des salines, comme rétribution de leur travail, le tiers du produit de la vente du sel et la totalité de la culture des bossis des marais qu'ils exploitent.

Un saunier avec sa femme et deux ou trois enfants de 12 à 18 ans peut cultiver 4 à 5 livres de marais ; ce travail ne l'occupe pas toute l'année, et il doit chercher ailleurs un supplément de travail qu'il trouve au reste constamment [2].

Il a paru utile de compléter ces données générales sur les marais du Département, par quelques détails spéciaux au principal groupe situé à l'embouchure de la Seudre.

Les ouvriers attachés aux marais salants de Marennes forment deux catégories distinctes ; 1° les *sauniers-lettriers* [les *Ouv. Europ.* XXXIV (A)], qui ont un droit perpétuel au travail de certains marais, et qui reçoivent la moitié du sel produit, à la condition de faire tous les travaux (y compris les réparations que le marais exige) ; 2° les *sauniers à engagement annuel* qui reçoivent le tiers du sel produit, comme rétribution du travail de saunaison, les réparations du marais restant à la charge du propriétaire.

Tous les sauniers de cette région se distinguent par des habitudes particulières ; indépendamment des rétributions en nature indiquées ci-dessus, ils reçoivent des subventions (Tome 1er, p. 25) extrêmement variées qui contribuent singulièrement à assurer le bien-être de la famille. Ainsi, chaque saunier cultive divers produits agricoles et particulièrement des légumes sur les bossis incessamment engraissés par le limon provenant du curage des canaux et des aires d'évaporation : il jouit d'un pâturage abondant sur ces mêmes bossis et sur les rivages herbus nommés *laides* ; il nourrit des anguilles dans les réservoirs d'eau de mer nommés *jars* ; il cultive des huîtres dans des parcs spéciaux disposés près des marais ; il pêche, [**244**] sur le rivage de la mer, diverses sortes de coquillages et de poissons : il récolte, sous forme de fagots, le bois de chauffage fourni par les arbrisseaux épars sur le bord des réservoirs d'eau de mer, etc.

Le Saunier exécute tous ses travaux en communauté avec sa femme et ses enfants ; indépendamment de son occupation principale, il entreprend ordinairement des travaux de culture. Il est logé dans des villages bâtis sur la lisière des marais ; souvent il est propriétaire de sa maison et de quelques pièces de terre éparses dans une banlieue extrêmement morcelée ; ce morcellement est poussé à ce point, surtout dans les parcelles plantées de vignes, que

2. Résumé de l'enquête parlementaire sur la production et le commerce des sels par M. Favieau, membre de l'Assemblée législative. — Cours de Métallurgie, professé de 1840 à 1855, à l'Ecole des Mines de Paris, par M. F. Le Play, ingénieur en chef des Mines. — Voir aussi les détails donnés sur la condition et sur l'industrie des sauniers de Marennes [les *Ouv. europ.* XXXIV (A)].

celles-ci se réduisent parfois à quelques mètres carrés.

Le saunier possède habituellement un cheval d'une valeur moyenne de 100 à 150f, qui est nourri, en grande partie, avec les herbes récoltées ou broutées dans le marais. L'ouvrier s'en sert d'abord pour se transporter lui-même, sur le lieu du travail, aux époques pluvieuses où le marais est impraticable pour des hommes à pied, puis pour transporter, au compte du patron, le sel des bossis au lieu de chargement sur les navires qui doivent distribuer ce produit dans les divers ports de l'Océan, de la Manche et du nord de l'Europe.

Un saunier, aidé par sa femme et par un jeune garçon, peut exploiter 2^{h},8 de marais ou la surface d'eau est de 1^{h},6, et la surface cultivée 1^{h},2. Il y consacre pendant la saison 90 journées ; sa femme et son enfant fournissent chacun 60 journées. Comme rétribution de ce travail, la famille obtient une valeur approximative de 246f savoir : sel, 140f ; valeur locative du sol cultivé, et des autres parties du marais dont la jouissance est attribuée à l'ouvrier, 106f. La famille consacre le reste de son temps à cultiver le marais et les terres de la banlieue du village, à transporter le sel pour son compte et pour celui du patron : enfin à réparer le marais à prix fait pour le compte du patron.

Ces détails suffisent pour montrer l'intérêt qu'offrirait la monographie du saunier de Marennes : ils expliquent le désir qu'aurait la Société d'Économie sociale d'insérer une belle étude dans une de ses prochaines publications.

§ 21 (E) Sur l'altération des anciennes mœurs dans l'Aunis, et sur quelques moyens d'y porter remède.

Un fait regrettable à constater, c'est que le niveau moral de la génération actuelle des habitants de l'Aunis est à un degré plus bas [**245**] que celui de la génération du siècle précédent. Mal initiées à la connaissance de Dieu et de ses lois, les consciences depuis le commencement du siècle ont erré dans les devoirs de la vie civile ; le goût des plaisirs des sens a prévalu ; on ne s'est adonné à travailler sérieusement à son avenir qu'après avoir usé ses forces physiques, et l'on n'a plus eu alors ni la force de reproduction ni la capacité nécessaire pour élever des citoyens ; de là de chétifs fils qui ressemblent à de chétifs pères. L'esprit de famille n'a plus de racine ; habitué à partager et à diviser les héritages, quelque médiocres qu'ils soient, chacun trouve naturel d'obtenir ce que la loi lui accorde. Aperçoit-on la moindre inégalité dans les partages, de vives contestations s'élèvent aussitôt et se terminent le plus souvent devant les tribunaux. Cependant l'ancien système de succession est parfois regretté par ceux qui savent en apprécier les avantages, mais personne ne se sent la force de le faire revivre.

Les parents étaient sans scrupule devant leurs enfants leur aversion et leur méfiance contre les personnes qui tendent à améliorer les mœurs ; ils ne cherchent pas non plus à dissimuler leurs propres vices. Ne se rendant plus respectables, comment seraient-ils respectés ?

L'esprit de charité est banni de la société et a été remplacé par un esprit d'antagonisme (§ 3). On a bien entendu raconter qu'anciennement la société était moins dissolue, que les

mœurs étaient plus pures, que ceux qui manquaient à l'honneur étaient mis à l'index de la société, enfin que la confiance mutuelle était plus générale ; mais la mémoire de faits particuliers, se rattachant à cet ordre de choses, est complètement éteinte.

La classe des paysans de l'Aunis est en général très orgueilleuse ; à la moindre contrariété, ils sont prêts à quitter leurs maîtres ; aussi n'acceptent-ils que malgré eux toute disposition de patronage, et les rapports qui existent entre ouvriers et patrons sont-ils peu amicaux.

Est-ce à dire qu'aucun remède ne peut être apporté à cette désorganisation sociale ? Nous ne le pensons pas, et chacun peut y remédier dans la mesure de ses forces. Déjà même quelques faits locaux peuvent être considérés comme le commencement d'une réforme de mœurs. Depuis que la commune possède un prêtre et un instituteur, on constate une certaine amélioration chez les enfants (§ 4) ; les vieillards écoutent avec plus d'attention la parole du ministre de Dieu ; les jeunes gens seuls sont encore réfractaires à suivre les bons exemples. Voici, suivant nous, quelques remèdes propres à combattre le mal et à resserrer les liens de famille. D'après la loi du recrutement de l'armée, la plupart des paysans [**246**] sont enlevés à l'agriculture à un moment où ils seraient le plus utiles à leur famille. Il serait à désirer, qu'en temps de paix du moins, et d'après cette considération que s'il faut des bras pour servir la patrie, il en faut aussi pour la nourrir, il serait à désirer, disons-nous, qu'une disposition légale exemptât du service militaire le fils de famille qui aurait constamment pratiqué, avec son père, l'agriculture ou un art mécanique quelconque. Le père de l'exempté devrait avoir au moins 60 ans d'âge. Cette disposition légale ne devrait pas rencontrer beaucoup d'opposition, et elle aurait pour effet de retenir les jeunes gens à la campagne et sous le toit paternel.

L'introduction d'institutrices dans la commune aurait également un effet salutaire ; quelques communes voisines en ont déjà éprouvé les bons résultats, ce qui autorise à penser que si le mal est entré dans le monde par la femme, c'est aussi par elle qu'il doit en sortir. L'instruction sur l'économie domestique manque dans la famille, il serait utile de créer des écoles de ménagères. Certaines personnes préfèrent des laïques pour institutrices ; nous pensons qu'en général celles-ci n'offrent pas les mêmes garanties, ni surtout la même prépondérance que des religieuses dont la vocation est éprouvée et qui sont surveillées par des supérieures attentives. Leur mission ne se borne pas à instruire les jeunes filles, elles sont aussi d'un grand secours pour les malades.

Il conviendrait également de créer dans chaque commune un gymnase, une bibliothèque publique qui serait composée de livres utiles et à la portée de tous. Ces créations occasionneraient des rapports sociaux et préviendraient les discussions du cabaret. Enfin, il est toujours utile et nécessaire de procurer des distractions licites au peuple et surtout à la jeunesse, si on veut éviter qu'elle en cherche d'illicites qui lui sont toujours funestes.

Enfin, il est une dernière mesure dont on ne saurait trop recommander l'exécution, c'est la modification de la loi sur la chasse. D'après la législation en vigueur, le paysan peut rarement se procurer cette distraction (§ 11). On ne devrait donc imposer que les chasseurs qui chassent avec des chiens ; mais le paysan qui prend un fusil pour se distraire en allant visiter ses champs ne devrait pas avoir de permis de chasse à payer. Si vous l'imposez, il

renoncera à ce plaisir innocent et utile à la santé, et ira chercher d'autres distractions au cabaret.