



Au Fil d'Illies

Juin 2021

Numéro 45

SOMMAIRE

La société historique est heureuse de vous faire savoir que tous les numéros de notre journal sont enfin visibles sur le site de la commune sous l'onglet «Découvrir Illies».

Bonne lecture à tous.

Page 2 - Us et coutumes Archives des Leroy

Page 5 - Soldat Pierre Tournade par Antoine Bavière

Page 6 - Le tueur de cochon par Bruno Decrock

Page 7 - Statistiques par Antoine Bavière

Page 8 - Les cloches d'Illies Archives municipales

N'hésitez pas à nous contacter :

Par courrier :

Société historique d'Illies, Mairie d'Illies, rue de la Mairie,
59480 Illies

Par téléphone :

Mairie au 03 20 29 04 06

Antoine BAVIERE au 03 20 29 04 84

Au Fil d'Illies

Revue de la Société historique d'Illies, imprimée en mairie

REPRODUCTION INTERDITE

Sauf autorisation de la Revue

La Société historique d'Illies est présidée par Antoine BAVIERE

Siège social : Mairie d'Illies 59480 Illies

Us et coutumes

Au moyen âge, de grands progrès avaient été réalisés, malgré les guerres, dans les principales villes de la Flandre, comme dans les Pays-Bas. Beaucoup de villes étaient reliées entre elles par de nouvelles routes ; certaines avaient reçu des fortifications qui assuraient, mieux que leurs anciens retranchements, leur défense et leur tranquillité. Ainsi, le développement des arts et des sciences dans cette région est attesté, encore aujourd'hui, par des chefs-d'œuvre conservés dans les musées et les bibliothèques et par des monuments historiques remarquables.

Quant aux campagnes, c'est surtout après le traité d'Utrecht (1713) qui avait ramené la paix, que leurs habitants n'ayant plus à craindre le pillage des troupes armées purent réparer les pertes subies au cours des guerres antérieures.

Dans les villages des environs de La Bassée, l'agriculteur était la principale profession. On y désignait alors les cultivateurs, dans les actes, sous les titres de « censier » ou « laboureur », quelquefois « fermier ». En 1860, on employait encore le mot « censier » [1] pour les détenteurs d'exploitations agricoles ou « censes ». [1] voir au & famille Le Roy note sur la cense et le censier

Les terres de labour étaient dites « ahanables » et leur culture était soumise à des édits de La Bassée portant « que tous ceulx qui prennent a ahaner ahannent et herchent (passer la herse) bien et souffisamment passant les wars et aient semé leurs gasquières quinze jours devant la toussaint de point et de saison et les frensche (rider) en dedans le jour de la toussaint ».

« item que nulz ne maisne quevaulx ni aultres bestes en terre appareillée pour semer soit de waine [2] ou de mars sur cinq gros damende ».....

[2] : « de wain » : froment semé avant l'automne, «de mars » : blé de mars qui se sème après l'hiver.

La culture se faisait parfois en association : un des membres de notre famille Le Roÿ, Anselme François Le Roÿ, était associé, en 1704, avec Philippe Empis et Marc Le Roÿ pour l'exploitation de six cents de terre de l'abbaye de St Waast, à Illies. On désignait par les mots : « soistet », « soiestet », « soyestés », « sointés », en latin « soistura » les terres ainsi exploitées en société et dont les fruits se partageaient entre le propriétaire et les tenanciers (Commission historique du Nord, 1898, tome XXI, page 221).

Aux « censes » étaient attachés des auxiliaires, les uns à titre permanent, les autres temporairement. Etaient permanents, logés et nourris à la ferme les « caretons » conducteurs de chariot ou carette, des servantes, « mekenes », meskenes » des « gouges », des valets « meskins, varlots, gougeards », des batteurs en

grange « au moyen du « fléau » (flagellum). Aux repas des ouvriers, le careton avait la « place d'honneur », à sa droite était la mékenesse, sa gauche revenait au plus ancien des batteurs ou varlets.

Travaillaient à la ferme, à certains moments, des « journaliers », des « manœuvriers », des « buresses, bueuses » qui procédaient à de petites lessives « buées » et surtout à la grande lessive annuelle de tout le linge des maîtres et employés de la « cense » ou « manoir », grand travail qui, pour certaines maisons, durait plusieurs jours car il portait sur de nombreuses pièces à laver et faire sécher, sous la garde de « varlets », jour et nuit, sur des cordes « d'el buée » tendues entre des arbres du verger !

Des auxiliaires temporaires étaient encore nécessaires, lors des labours, pour faire glisser le fumier « fien » dans le sillon de la charrue, - pour sarcler les jeunes récoltes - travail confié à des « herbelleresses » ou « cruaulderesses » - pour les récoltes du lin, des betteraves fourragères, du colza, de l'avoine et du blé. Naturellement, dans ce dernier cas, des « glaneuses » intervenaient suivant un usage immémorial. Cette dernière opération était, d'ailleurs, soumise au règlement ci-après :

« Il est deffendu à tous laboureurs cartons et aultres qu'ilz ne se partent pour carier ou aultrement emmener garbes (gerbes) de quelque varison que ce soit devant le soleil levé ni après soleil esconsé (couché) si le car ou carette nestoit au camp pour avoir charge devant soleil couchant sur lamende de xxx patts [3] ».

[3] : Patts : pattards ou pattars.

Item que nulz glanneurs ni glanneresses ne doit glaner par jour de dimanche ni aultre jour feste solempenelle sur l'amende de V patts et si estoient enfans on sen prendra aux pères et mères.

Item que nulz desd. Glanneurs ne doist glaner devant soleil levé et sy soit revenu ou dumoing hors du camp en dedans la clocquette sonnee sur lamende de cinq patts.

Item que nulz des dits glanneurs ne soit sy hardy de glaner entre garbes et gavelles (javelles) sur lamende de cinq patts et s'ils y sont trouvés par ceulx qui l'adventure sera les polra faire imprichonnier (emprisonner) moyennant salaire ou les cachier (chasser) dehors sans meffaist.

Item que nulz ne glaine entre les coijiaulx si ce nest du gre de celui a quy ladresture sera sur cinq gros.

Item que nulz ne donne des garbes aux champs audits glanneurs mais les polra donner au lieu de son enclosure et nulz quy seront trouves a tout garbes dans les champs paieront lamende de V gros et les garbes confisqués.

Et que nulz ne cache (chasse) aulcunes bestes esd.

champs que les advestures ne soient hors de trois jours sur X patts damende.

Que chacun se garde de mesprendre. »

Les « censes » avaient, selon leur importance, des « cars » ou des « carettes », des « quevaulx » (chevaux) ou mulets, des « kiens » (chiens de garde ou de chasse), des « vacques » (vaches), parfois un « tor » (taureau), des « pourceaulx » (porcs), « glaines » (poules), lapins et, quand la « cense » avait des fossés ou des pièces d'eau à proximité, des « auwes » [4] (oies), « anettes » (canards) ...

[4] auwes ou ouès : oies, ajons

On vendait, surtout le soir, à la « pinte », du lait apporté de l'étable ; le lait non vendu servait à faire du beurre pour la consommation locale, ainsi que du « guinse » (lait pendu). On portait aussi au marché de La Bassée « beure, pouletz, oeufz, fruitz et aultres viures », tels que « bled en sacq » ...

Quelques ménages possédaient des chèvres (magnettes) dont le lait contribuait avec quelques lapins et poules à l'alimentation de ces familles.

Au nombre des autres villageois, il y avait, à Illies, « l'abeillien » (apiculteur) utilisant les ruches coniques en paille, le « magnier » car il y existait, comme nous l'avons dit précédemment, deux moulins ; un « mollin dolle » moulin à huile et un « mollin de bled ».

Le meunier de blé était soumis à certaines prescriptions : « nuls magniers ne vende ni frinne (farine) en son mollin sur dix pattards damende mais vendre le poeult en sa maison ou au marque (marché) sans achapter (acheter) ou faire achapter tercheul (son) sur dix patts damende » ... Il devait moudre au seizième, il devait donc rendre la farine déduction faite de sa part, à ceux qui lui portaient « le bled », mais il lui était interdit de vendre de la farine ou du son dans son moulin.

Le bourg possédait des « boulangiers » (boulangers) et des « fourniers » possesseurs d'un four banal comme nous en avons connu. Eux aussi avaient des obligations imposées par « édits », telles que de cuire « bien et léalement le pain des personnes et boulangiers sur deux patts damende et rendre le dommage s'il est mal cuyt »... et « ne rencharissant point leur pain sinon par lordonnance des eswards [5] ou de la loy sous peine damende »...

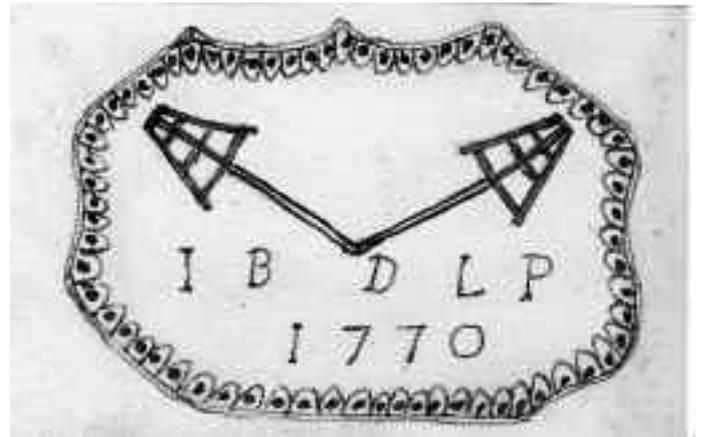
[5] On appelait « eswards » des agents chargés de la surveillance des fabricants et des marchands

Le boucher (bouchier) avait, de même, à se conformer à un règlement rigoureux : ... « ne poeult led.bouchier tenir cabaret ni les cabaretiers tenir boucherie sur amende de XXX patts et cesser le mestier un an » ... « nul bouchier ne tue du jour de St Jean Baptiste nommément jusques au jour St Remy nulles brebis fors

que moutons et brelaignes castrés et ne tuent tors ni moutons coullus sir dix patts et cesser le mestier a la volonte des eschevins » ...

Il existait aussi à Illies une brasserie qui fut tenue, en dernier lieu, par notre famille De la Pierre [6] dont nous possédons une tabatière en buis, de 1770, ornée de petites fleurettes et portant d'un côté les initiales de notre ancêtre maternel Jean Baptiste De Le Pierre avec les attributs de la brasserie dans la forme ci-dessous, le tout gravé dans le bois.

[6] voir au & famille De la Pierre.



Le détenteur d'une brasserie portait le titre de « brasseur-cabaretier », « cabaretier brassant », « laboureur brassant » s'il était en même temps agriculteur. Ces dénominations s'expliquent par ce fait que les brasseurs avaient l'obligation de vendre la bière non seulement en gros mais aussi « au détail ». En effet, la charte communale de La Bassée, remontant au quinzième siècle et applicable à Illies, prescrivait, en ce qui concerne les brasseries, « que tous brasseurs de cervoises et autres breuvages quon fait deaux et de grains en cette ville brassent ou faschent brasser en leurs hostels depuis ores en avant (dorénavant) sans cesser brassin apres aultes ou du moins tiegnent leurs hostels furnis de boire bon et suffisant pour vendre a tous ceulx qui en voldront avoir sans aucun refus ni deffault et sur lamende de cinq carolus dor.

Et sy ne vendent nulz desd. breuvages que premiers ilz tailliés a la molletotte et eswardiés [7] si bon semble sur autel amende de cinq carolus dor.

[7] eswardies ou eswardes, c'est-à-dire boissons trouvées bonnes par les « eswards » (La Bassée et ses environs par E. Mannier, page 86).

Item que toutes et quatte fois (autant de fois) que les malletottiers voldront aller esd. brasseries es livres ou ailleurs taillier demander ou savoir la vérité desd. brassins iceulx brasseurs leurs maisniers (domestiques) et

chacun d'eulx leur doivent dire et monstrer véritablement sans aucune fraude ou recellement sur pareille amende que dessus.

Item que nulz desd. brasseurs ne brasse silz ne brassent plain brassin sur dix patts damende et s'y soit ledit boire lorsqu'il est entonne eswarde et afforé auparavant le vendre en gros ou détail sur XXX patts damende »

A la même époque, il existait des cabaretiers dont un à Fournes, Simon De le Pierre originaire d'Illies, ainsi que des « hostes », hostesses, taverniers et autres vendeurs à boire », soumis aussi à une réglementation portant que « nulz hostes ni brasseurs ne ayent en leurs maisons nulz pots de lot quil ne tiegne deux paulx (pouces) ou plus que la « mesure du lot [8] ny aussy nulz potz de demy lot et pintes quilz ne tiennent plus que leur mesure lad ?enant (illisible) et quantité du lot sur dix patts damende pour chacune sorte de potz, plus potz brisiés ».

[8] le « lot » aussi appelé « pot » avait une capacité de deux canettes c'est-à-dire de deux litres 120 ; le « demi lot » était donc une « canette » qui contenait deux « pintes » de un litre 60 (voir & anciennes mesures).

Cette prescription tendait à obliger le cabaretier à tenir compte de la mousse que le liquide produit en le tirant. Bien plus, les « hostes » vendant vin et cervoises ou coettes (bière vieille) à brocque devaient, même sous peine d'amende, laisser « aller voir tirer les vins et bière à ceulx qui y veulent aller » ; on pouvait ainsi s'assurer que le liquide n'avait pas été mélangé ni falsifié à sa sortie du tonneau.

On trouvait aussi à Illies, pour les besoins de tous, des villageois exerçant les professions de :

« bosquillon » bûcheron, - « carron » charron, - « carpentier, carlier » charpentier, - « cordouanier » cordonnier : « que tous cordouaniers, disait leur règlement, faschent les sorliers de cuyr de vacque bon et leal bien estoffez et silz en font de veau cordouan «(cuir de veau) ou bazenne les faschent aussi bien et lealement comme il appartient sur dix patts damende moitié au seigneur moitié aux ewards », - des « barbiers » coiffeurs qui, pour raser, savonnaient les joues avec la main au dessus d'un plat à barbe dont des exemplaires sont aujourd'hui élevés au rang d'antiquités, - couvreur de chaume, - tailleur, - couturière « en linge », - « machon » maçon, - « mareschal » ferrant, - « escangheux » teilleur de lin pour lequel il était prescrit que « nul nescanghe, graffine ou fache malote de ses lins par nuyts a la chandeille ni au crochet sur quarante patts damende » : il en existait encore un, Louis Bruneau, avant 1860, où nous allions nous munir d'étope

pour nous amuser « all buquoir » ; - n'oublions pas, non plus, les tisserands que nous regardions avec plaisir tisser, au métier, de la toile qu'ils vendaient à des blanchisseurs de La Bassée.

Comme dans beaucoup de villes et villages de la Flandre, il y avait à Illies, des associations d'arbalétriers et d'archers dont nous avons rappelé l'origine dans notre notice sur les noms de famille.

Le règlement des arbalétriers créés à La Bassée en 1389 par Wallerand de Luxembourg portait qu'ils devaient se prêter aide et assistance quand ils étaient attaqués, -payer chaque année douze deniers à la compagnie – en cas de mariage l'arbalétrier recevait de sa société un présent de vaisselle d'argent et ses confrères l'accompagnaient « l'arbalète au dos et la flèche à la main » : ils faisaient de même au convoi en cas de décès.

Les archers, comme d'ailleurs les arbalétriers, devaient servir le souverain, « avoir toujours deux arcs et quatre douzaines de flèches en bon état » ; dans leurs exercices, jeux et divertissements, l'archer « devait avant de tirer, crier « gare », sous peine d'être responsable de l'accident s'il s'en produisait ». Ces privilèges et obligations furent supprimés à la Révolution, mais les tirs à l'arc et à l'arbalète persistent dans le Nord sous des formes nouvelles, en maintenant cependant certains des anciens usages. Nous avons énoncé que leurs associations avaient un roi. Pour les archers était roi celui d'entre eux qui avait réussi «l'abat» d'un petit oiseau en bois (papegai) posé, comme cible, à l'extrémité d'une perche mince fixée à la cime d'un arbre élevé. Les archers devaient donc, dans ce cas, tirer en l'air. On le faisait encore dans certaines régions pour les tirs dits 'à l'oiseau » ou « à la perche ». A Illies, en dehors dur tir à l'abat pour un roi, on ne tirait qu'au « bersault ».

Le tir au bersault s'effectuait, horizontalement, dans un stade étroit et long, à l'extrémité duquel se trouvait, comme but du tir, un « bersault » mur de paille longue posée à plat, de devant à l'arrière, extrêmement comprimée entre planches, présentant une façade carrée d'environ deux mètres de côté, rendue unie par le cisaillement des fétus de paille ; au centre de ce mur était fixée une tige de bois, ronde et pointue, indiquant le centre du but à atteindre ; à droite et à gauche du bersault se trouvaient deux guérites en bois permettant à un représentant de chacun des partis concurrents de constater les flèches les plus proches du but central. Pour le tir à l'arbalète, il y avait un but analogue mais de dimensions plus petites et fixé sur pieds à hauteur d'homme, puisque pour ce tir, on devait viser avec l'arbalète comme on le fait avec un fusil.

Sans nous étendre sur les jeux divers suivis dans les

villages des environs de La Bassée, non plus que sur les combats de coqs et les concours de pinsons, nous citerons quelques uns des jeux très anciens que nous avons connus, dans notre enfance, soit : le « beigneau », les boules, les quilles, la « galoche ou bouchon », le « bar », la « guise », les « quenecques (billes) », la toupie, les « claquettes », la « buquoir » faite avec du « sahut » (sureau) un peu gros, etc ...

A la « ducasse » d'Illies (kermesse) qui avait lieu le « dimanche après la St Jean le plus près de St Pierre et St Paul », c'est-à-dire le plus souvent en juin, parfois au commencement de juillet, on voyait des jeux de forains, le mat de cocagne, le tir à la cible par la compagnie des pompiers, les chevaux de bois, les concours des tireurs à l'arc et l'arbalète [9] ...

[9] Duthilleul énonce que la ducasse d'Illies a lieu le deuxième dimanche après la Fête Dieu ; nous croyons plus exacte l'indication que nous donnons d'après nos souvenirs.

Archives famille Leroy

Le soldat TOURNADE

Il n'est plus un inconnu.

Dans le numéro 43 de notre journal, je vous faisais part que le soldat Pierre Tournade, inscrit sur le monument aux morts de la commune, était inconnu et que je ne trouvais pas de trace de lui.

Merci à Henri, Bernadette et Francis pour leurs renseignements qui m'ont permis de le retrouver.

Il est né le 14 avril 1915 à Charenton, de père inconnu et de sa mère Elise Lézier, 25 ans, sans profession, sur présentation de Marie Coupet, grand-mère de l'enfant et porte le nom de sa mère et Florent comme prénom.

En marge de son acte de naissance, sa mère le reconnaît le 25 mai 1915.

Une autre annotation indique la reconnaissance par son père, le 4 mai 1940, à La Madeleine dans le Nord.

Antoine Bavière



Ech'tueux pourchiaux. (Scène de vie)

Le cochon, à la campagne, avait son très importance. Il permettait aux villageois de manger une viande grasse qui apportait l'énergie dont ils avaient besoin.

Pratiquement chaque famille élevait un, voir deux cochons durant l'année et s'arrangeait pour en avoir toujours un à l'élevage. Ils étaient généralement élevés dans une petite étable, équipée d'une auge, en pierre et parfois d'une petite cour, pour que l'animal puisse profiter de soleil. On allait acheter le petit cochon au marché à bestiaux à des éleveurs de la région.

Une fois installé, le porcelet mangeait tous les restes des repas de la famille, buvait les eaux grasses de vaisselle et le lait écrémé "petit lait" des vaches, issu de la fabrication du beurre. Pour sa croissance on complétait les repas avec des pommes de terre que l'on faisait bouillir (dans le bouillot) et une farine (mélange de blé d'avoine ou d'orge). Cet élevage permettait aux familles de manger de la viande à bon prix, le bœuf acheté chez le boucher était, lui, réservé aux grandes occasions. Vers sept, neuf mois, le cochon d'une centaine de kilos, était bon à tuer. C'est là qu'entraît en scène le tueur de cochons. Ce gaillard costaud et énergique, aux larges épaules se faisait aider du chef de famille ou d'un voisin. L'abattage, se faisait en dehors des grandes chaleurs et en général l'hiver. Tôt le matin, commençaient les préparatifs. De l'eau tiède, un lit de paille et deux pieux bien enfoncés dans le sol pour maintenir l'animal. Pour tuer le cochon, deux procédés s'affrontaient.

Soit on l'assommait, car certains prétendaient qu'après avoir reçu l'assommoir l'animal était paralysé et que la saignée incomplète, la viande devenait rouge. Le cochon, à jeun depuis la veille, était attaché aux deux pattes d'un côté afin de bien le maîtriser. Quand on tirait sur les cordes, celui-ci était déséquilibré et projeté par terre.

L'animal amené à proximité du gibet, au coup sec bien placé sur la tête, tombait en syncope. Les hommes se précipitaient alors pour le maintenir fermement pendant la saignée. La mère, recueillait le sang utile à la fabrication de la fressure ou des boudins. Dans une poêle, elle captait le sang puis le déversait dans un chaudron tout en brassant énergiquement à la main pour éviter la coagulation.

Dans l'autre cas il fallait maîtriser le cochon, avec les cordes solidement fixées aux deux pieux, et force de deux hommes costauds, tenant chacun une oreille, était

sollicitée... Le cochon poussait des hurlements qui ameutait toute la campagne alentour. Une fois l'animal stabilisé, le tueur s'appuyait sur sa tête et d'un coup de couteau précis, lui tranchait la veine du cou. Le sang giclait par saccades, chaud et bouillonnant, se déversant dans la poêle, sans cesse agitée par les derniers soubresauts de l'animal. Rapidement le cochon était vidé de son sang. Ses cris faiblissaient, ses spasmes s'espaçaient, puis dans le râle de fin de vie, la bête s'agitait avec l'ultime souffle, c'était fini...

Venait ensuite la préparation du cochon. Le brûlage s'effectuait sur le lit de paille prévu pour y mettre le feu. Le cochon était soigneusement roulé dans les flammes pour brûler les soies sur tout le corps. Le rasage, avec une râpe dure pour enlever la première peau en même temps que les derniers poils et les traces de brûlure. La dernière opération consistait à faire sauter les "onglets", (ongles des pattes), en les tordant d'un geste bien précis. Enfin le lavage à l'eau tiède rendait la peau lisse et propre.

Ensuite l'animal était roulé sur une échelle. Les tendons des pattes arrière, dégagés de deux coups de couteau bien précis, liés avec une cordelette, servaient à attacher solidement la carcasse. L'ensemble était relevé et appuyé contre le mur, suspendu la tête en bas, le cochon, était prêt à être vidé.

Le premier coup de couteau faisait jaillir les tripes, puis la vessie, les rognons, suivis de l'estomac, protégé de sa crépine qui servait à confectionner les crépinettes et à couvrir le pâté, le foie duquel il fallait ôter et jeter le fiel.

A l'aide d'une passoire recouverte d'un torchon propre, tous les viscères étaient récupérés pour la fabrication du boudin et des saucisses. Les femmes ensuite s'affairaient rapidement au nettoyage à l'eau courante des tripes. Les poumons quant à eux étaient suspendus à un crochet au plafond. La carcasse était fendue à l'aide du cassoïr en deux parties égales jusqu'à l'extrémité de la tête. Afin d'obtenir une meilleure fermeté de la chair, la viande devait refroidir 24h avant de pouvoir la travailler.

Le lendemain donc, le tueur intervenait à nouveau pour la découpe de la carcasse, qui se déroulait sur la grande table de la cuisine, deux jambons et deux épaules à accrocher dans la cheminée pour faire fumer et sécher. Dans le saloir en terre cuite les côtes et le lard, pour leur conservation étaient recouverts de sel. La cuisine était l'affaire des femmes depuis des générations se transmettaient les recettes "de grand'mère". Saucisses, pâtés, rillettes, boudins, tripes... De ce fait toute la viande du désossage, était utilisée. Broyée au moulin, additionnée d'eau, de pain, de sel, d'épices et

portée à ébullition dans une grande marmite ou cuite en plats de terre. Sortaient alors des fourneaux et de la cuisine, une multitude de plats dont le fumet exhalait de suaves odeurs qui aiguïsaient nos appétits. Certains morceaux de viande une fois refroidis étaient mis en pot de grès, et recouverts de saindoux pour assurer l'étanchéité pour la conservation. Le toilettage et la désinfection des jambons à l'eau de vie étaient les premières opérations avant le salage. Cette étape durait un certain temps, selon le poids de ceux-ci (tant de livres, tant de jours dans le sel). Un tissu serré autour du jambon était cousu laissant passer de l'air tout en barrant le passage des insectes et pour un meilleur contact avec le sel. Certains l'enfouissaient complètement dans le sel. Le salage terminé, le jambon était suspendu dans la cheminée pour achever son séchage. Le fumage, donnait du goût à la viande. A la campagne, c'était comme ça... les andouilles, les jambons et les chapelets de saucisses étaient pendus aux clous prévus au plafond pour ça. L'odeur de la viande se répandait alors, dans toute la maison.

Bruno Decrock
Greeter de Norrent-Fontes



Lille, le 9 juillet 1919

Courrier du Préfet du Nord aux maires

Statistique des morts et disparus de la guerre répartis entre les différentes professions

M le Président du Conseil, ministre de la guerre, m'a signalé que le Gouvernement aurait le plus grand intérêt à savoir comment se répartissent entre les différentes professions, les décédés et disparus au cours des hostilités.

Les municipalités sont, grâce aux éléments d'information qu'elles possèdent sur place, mieux en mesure de connaître avec une exactitude suffisante les morts et disparus, et la profession qu'ils exerçaient.

J'ai l'honneur de vous prier de vouloir bien établir par profession la statistique des morts et disparus de votre commune, et me la transmettre aussitôt que possible.

Est agrafé à ce courrier une liste manuscrite :

Cultivateurs 8
Ouvriers agricoles 17
Ouvriers agricoles d'usines 7
Houilleurs 17
Maçons 2
Menuisiers 2
Employés 4
Ingénieur 1
Jardiniers 2
Mécaniciens 4
Boulangers 2
Maréchal 1
Bourelrier 1
Cordonnier 1

= 69

Archives municipales

Prochainement dans notre journal



