

1881

Lamoureaux

Monographie agricole

de la commune de

Conchez

Canton de Garlin, Département des Basses Pyrénées

Exposition Universelle

de 1900

Classe 104

Grande et petite culture

Syndicats agricoles

Commune de Conchez

Canton de Gardin

Département des Basses Pyrénées

Exposition universelle

de 1900

Classe 104

Grande & petite culture

Syndicat agricole

A Propriété

Nombre des propriétaires résidant dans la Commune	119
Nombre des propriétaires des Communes voisines ou autres, qui ont des parcelles dans la Commune de Couches	28
Nombre des propriétaires de Couches qui ont des parcelles dans d'autres Communes	32

Dans la commune, il convient de considérer comme petites propriétés celles qui ont une contenance de 0 à 5 hectares.

Comme propriétés moyennes, celles qui ont une contenance de 5 à 9 hectares.

Et comme grandes propriétés, celles qui ont une contenance au dessus de 9 hectares.

Etendue

de la propriété de
chaque catégorie de propriétaires

Petites propriétés :

Noms des propriétaires	Contenances	
	Hectares	ares Centiares
Camlong	50	35
Carjouan	2 83	40
Choumet	44	90
Paloque	42	88
Barrière	25	50
Enjma	12	00
Catalain	1 04	23
Mais	34	00
Benlaygue	1 43	10
Bidolis	2 77	40
A Reporter	10 77	96

	Report	10	77	76
1	Sautilly	1	20	70
2	Broca		50	90
3	Adam		80	90
4	Sabruze		69	15
5	Beus		66	62
6	Beus		92	00
7	Beus		7	30
8	Lagrange		28	00
9	Monguiller		92	51
10	Beulaygue	4	87	02
11	Lavielle		29	32
12	Blandin		26	30
13	Broca		97	67
14	Guicand		40	30
15	Dufour	1	60	72
16	Gauché		52	86
17	Couchy	2	29	35
18	Barrière	1	77	40
19	Couquet		1	00
20	Galaubet		0	35
21	Basse		77	60

A Reporter - - - 30 . 71 42

	Report	30	71	42
Baradat		1	51	50
Howenat		1	33	08
Conquedo		1	15	95
Mondempéd		4	28	90
Catalaa			44	96
Sabbadie			72	20
La Commune			36	81
Desbons			6	85
Beulaygue		1	08	50
Peyroulet			67	20
Barrière		1	20	45
Demandes		1	31	25
Améracq				90
Sauze	R.	2	23	62
Bousquet			82	70
Cowchj			96	60
Moudou		3	13	20
Herrand			98	20
Bergès		1	27	80
Gauché			2	20
Ragui			3	90
a Reporter		54	33	19

		Report			
80	10	83		54	33 19
81	11	Cassou		1	04 40
82	12	de Sabbathier			95 90
83	13	Casties			31 40
84	14	Laniglade			27 20
85	15	Lanset			8 80
86	16	Troubet			90 20
87	17	Barros			14 90
88	18	Adam		2	68 80
89	19	Castagnon			75 00
90	20	Padua		3	04 70
91	21	Ducastain		3	20 90
92	22	Longy		2	98 10
93	23	Castagnon		1	43 41
94	24	Laulhé			1 50
95	25	Delaborde			2 00
96	26	Cappailhé			0 30
97	27	Sabbadie		4	30 98
98	28	Pétron		2	19 71
99	29	Martind		1	94 50
100	30	Las courrèdes			51 40
101	31	Roger		2	18 90
		a Reporter		83	35 94

	Report		
	Report	83	35 99
Jollis		03	40 70
Bourdet		2	39 70
Gauché			2 60
Madiran			51 20
Puchen		1	85 10
Hournat			9 90
Parages		1	29 40
Boudquet		1	13 90
Herrand			9 80
Cusso			0 40
Lascourédes			27 50
Hournat			03 25
Lavielle		3	00 98
Beulaygue			33 60
Broca		4	80 25
Marrigat			85 30
Savran			57 20
Sambaméa			89 30
Lafourcade			82 70
Besteillon		1	25 30
Serny			67 50

Report 108 31 57

Report - - - 108 31 57

Lasconreges	_____	24	70
Latriille	_____	2	00 80
Larroque	_____	19	90
Lagrange	_____	1	74 20
Vian Ayma	_____	2	06 00
Blandin	_____	43	70
Laurent	_____	14	50
Paquaa	_____	18	80
Bacque	_____	72	20
Mousson	_____	49	50
Petron	_____	14	68 30
Darrie	_____	1	92 72
Bourdak	_____	10	95
Boudquet	_____	4	20
Bucoulet	_____	1	50
Comeres	_____	0	57
Gauchi	_____	1	50
Lajlace	_____	66	10
Adam	_____	45	50
Poultit	_____	78	40
Prim	_____	9	00

@ Reporter - - - 125 34 61

	Report	125	34	61
Bens			3	70
Luidel		2	20	20
Taisans		3	32	30
Salles			10	30
Laplace			4	30
Balogue			33	88
	Total	131	39	29

Propriétés moyennes:

Sempé		7	25	00
Sardille		7	09	00
Laplace		7	16	20
Castagnou		6	55	95
Labriffe		6	86	89
Lagonanelle		6	01	92
Bourdct		8	41	04
Triculet		6	99	18
	a Reporter	56	35	18

	Report	56	85	18
Cusso	_____	8	55	73
Lindel	_____	8	55	00
Viau Ayma	_____	8	94	60
Harting	_____	5	21	54
Belle	_____	5	01	50
Paquira	_____	5	83	00
St Marie - Samazan	_____	5	64	97
Total		104	11	52

Grandes propriétés :

Viau Ayma	_____	11	76	20
Améraz	_____	10	99	30
Viau	_____	25	83	77
Dannezan	_____	22	68	16
Brus	_____	23	64	50
Laplace	_____	24	13	62
Laboche	_____	25	67	12
à Reporter		144	72	67

70	70	50		Report	144	72	67
70	70	70	Pouquet		13	92	88
80	80	70	Cassagnan		16	95	19
70	70	70	Pélanne		9	54	80
70	70	70	Pétron		9	52	75
70	70	70		Total	194	68	29

Cent dix-neuf (119) propriétaires résident effectivement dans la Commune.

Cent quinze (115) cultivent eux-mêmes leurs propriétés.

Les vieux communaux ont subi jusqu'à 36 ans 81 seulement.

Mobilité de la propriété — La commune de Louchez est au nombre des petites communes. Sa contenance totale est de ~~449~~⁴³⁰ hectares ~~87~~¹⁹¹⁰ ares. En y comprenant l'emplacement des chemins et des chemins des ruisseaux, de l'Eglise, du Cimetière, de la maison communale et de la place publique, elle est de 448 hectares 85 ares.

Dans cette Commune, presque tout le monde est propriétaire. Un seul

métayer et deux petits fermiers seulement.
Depuis 1789, l'étendue des propriétés
rurales a diminué par suite des partages
successifs de famille.

Le terrain de Couches est, par sa nature,
par son climat, par son exposition, essentiel-
lement vinicole.

Pendant que la vigne a bien marché,
tout est allé à souhait. Le sol était bien
cultivé, et en rapport très satisfaisant.
Mais aux époques de décadence de la vigne,
bien des terrains sont devenus incultes, et
l'émigration vers les grandes villes, notam-
ment vers Bordeaux, s'est accentuée d'une
façon effrayante.

Dans cette commune on ne sème pas
de vigne.

L'hectare de pré se loue	150 ^{fr} .00
_____ de labour —	80.00
_____ de lande —	30.00
L'hectare de vigne vaut —	2000 ^{fr} .00
_____ de pré —	1500.00
_____ de labour —	1000.00
_____ de lande —	900.00

L'hectare de bois futur vaut	1200.00
_____ bois taillis _____	900.00
_____ d'incalassière _____	1200.00

Les propriétés se transmettent le plus souvent par héritage. Le décès des parents amène presque toujours un partage de la terre, s'il y a deux ou plusieurs enfants. Les expropriations sont assez rares; elles sont causées généralement par l'imprévoyance, l'excès de dépense, et la paresse.

Il n'existe pas dans la commune de propriété qui ait été vendue, dans le même état, plusieurs fois pendant le siècle.

Les propriétés changent constamment d'étendue par l'aliénation ou l'achat de quelque parcelles.

Les propriétés venues par suite d'expropriation n'ont pas généralement grande valeur, car elles sont le plus souvent dévastées et en assez mauvais état.

Quelquefois elles se trouvent affermées

à vil prix, pour un certain temps (Grand d'ordinaire) |
 Ce contrat que je me permets de qualifier de
 frauduleux, est fait à l'avantage du futur
 propriétaire qui reçoit une récompense en cachette de
 et du fermier, en même temps qu'au préju-
 dice des créanciers et du futur propriétaire.

Inutile de dire que les vrais honnêtes gens
 ne traitent pas d'affaires de cette nature.

Pendant un siècle, il y a eu extension de la
 petite propriété au détriment de la grande.

Pas de création de grandes propriétés en
 vue de la charrue.

Les grandes propriétés n'ont pas été
 démembrées par des spéculateurs.

Morcellement - Du sol - Depuis 1789 la
 propriété s'est considérablement morcelée, par
 suite des partages successifs de famille. Le
 nombre des parcelles de la commune, est
 maintenant de 958.

Les propriétaires et les cultivateurs cherchent
 à atténuer le morcellement, et à réunir les
 parcelles.

L'aîné ou celui qui se fixe à la maison
 paternelle hérite presque toujours de la

quotité disponible des parents, et achète, autant que ses moyens le lui permettent, à ses frères et sœurs leur portion de biens fonds. On achète autant que possible les parcelles contiguës, et surtout celles qui sont enclavées chez soi. Une parcelle contiguë, convenant à deux ou plusieurs propriétaires, se paie souvent au-dessus de sa valeur.

Le mariage d'un héritier et d'une héritière refait ^{de temps en temps} souvent une grande propriété, surtout lorsque les deux sont fils uniques.

Le morcellement de la propriété a produit un morcellement correspondant des parcelles culturales.

B. Culture.

Situation générale de la culture dans la Commune -

La petite propriété a une contenance de 0 à 5 hectares. la moyenne propriété de 5 à 9 hectares, et la grande

propriété de plus de 9. Hectares

Le nombre de petites propriétés est de 121, dont 93 propriétaires habitent la commune, et leur étendue totale est de 131^h 39^a 29.

Le nombre de propriétés moyennes est de 15 et leur contenance totale est de 104^h 11^a 52.

Le nombre de grandes propriétés est de 11 et leur contenance totale est de 194^h 68^a 29.

Nombre et étendue des exploitations —

1^o a. Dirigées par le propriétaire lui-même, et exploitées par ses bras et ceux de sa famille: 106 ayant une étendue de 305^h 90^a 91.

b. Exploitées avec le concours d'ouvriers agricoles: 10, ayant une étendue de 95^h 34^a 84.

γ. Exploitées par un régisseur ou maître valet: "

2^o Dirigées par un fermier cultivant lui-même des terres lui appartenant: 3, ayant une contenance de 15^h 06^a 25.

Il n'y a pas de fermiers généraux.

3^o Dirigées par un métayer: 1 ayant une contenance de 13 Hectares, 87 10

Il y a un seul métayer dans la commune, je résume très succinctement les principales clauses de son bail:

Le maître fournit tout : animaux et instruments aratoires; il paye les contributions, et entretient les locaux.

Quand le métayer rentre en novembre, les céréales à confier à la terre en automne, blé, avoine, seigle sont ensémençées. Pour cette raison, il devra lui aussi faire ces semailles avant de quitter la métairie. Les animaux sont estimés, ~~ou en partage~~ les bénéfices par moitié; le capital primitif des animaux doit être assuré au maître à la fin du bail. Tous les fruits se partagent par moitié; si ce n'est la récolte de la vigne sur laquelle le maître prend d'abord la dime, puis on partage le restant trois fois quand la vigne allant bien, le maître prenait les $\frac{3}{5}$ de cette récolte. Aujourd'hui, les vignes reconstituées à grands frais par le maître ne sont pas forcées au métayer; le maître les fait travailler pour son compte.

Le maître achète les porcelets, les oisons, et les dindonneaux. A la St-Martin on les partage par moitié. Tous les six mois le métayer porte au maître une paire de beaux

poulets ou de belles poulardes, et il élève pour lui-même une quantité illimitée de poules et de poulets, de 20 à 40 en moyenne.

De l'habitation du cultivateur.

Nombre de maisons habitées :

1° Par les propriétaires, 25

2° Par un locataire, 3

Une même maison est habitée parfois par plusieurs frères et sœurs, tous propriétaires à la suite d'un partage de famille.

On ne trouve pas dans la commune des fermiers ayant loué à la fois au même propriétaire une maison et des terres.

Il existe très peu de fermiers dans la région.

Le logement du cultivateur s'améliore, mais il n'est pas encore conforme à tous les principes de l'hygiène.

On ne comprend pas toujours assez l'importance d'une bonne exposition, la nécessité de l'aération, le danger des courants d'air, les avantages d'une propreté absolue, les inconvénients de faire

séjourner les tas de fumier devant la maison, ni ceux qui existent, surtout l'été, à souffrir le dépôt d'ordures autour de l'habitation.

Si le cultivateur est généralement robuste et jouit d'une bonne santé. Cela tient principalement à ce que du matin au soir et quelquefois ~~en~~ ^{en} ~~partie~~ ^{en} la nuit il respire l'air pur des champs.

Progress agricoles.

Il s'est réalisé depuis 50 ans environ des progrès remarquables en agriculture.

Bien des terres qui ne se travaillaient qu'à la main se labourent aujourd'hui au moyen de la charrue en fer, ce qui coûte moins cher et est moins pénible. La charrue en bois a fait place partout à la charrue en fer, malgré les préventions qu'on avait contre celle-ci; la brouette a remplacé le panier à dos, ou qu'on portait sur la tête pour le terrage des vignes, la faux à playon et la moissonneuse remplacent la faucille pour couper le blé; la batteuse à bœufs ou à vapeur s'est substituée à l'antique fléau pour le dépiquage; la houe Piller, Osborn ou autre, d'apparition toute récente par ici, a pris la place de l'ancien scarificateur (arrasélet) et celle de l'ancien butteur (arrasjoiot); le travail se fait plus rapidement et d'une

façon plus économiques.

Le fil de fer galvanisé remplace très avantageusement, dans la vigne, la croix ou batonnet ainsi que les cordes de lianes ou de sarments; le sécateur est un instrument infiniment plus commode, plus expéditif, et moins dangereux, pour la taille de la vigne, que la serpette de jadis. Les routes et les chemins de toutes sortes deviennent de plus en plus carrossables ou praticables. On transporte avec moins de peine des charges bien plus lourdes.

Le trèfle et la luzerne ne sont plus des plantes inconnues dans la commune; le premier y rend déjà de très grands services, tant comme fourrage que comme engrais et plante fertilisante. Dans des terrains arides, on fait en moyenne deux bonnes coupes de trèfle, tandis qu'on aurait de la peine à y faire une maigre coupe d'herbe ordinaire ou de foin.

La luzerne s'étend, petit à petit, sur le territoire de Couches qui lui convient particulièrement (Sol argilo-calcaire)

Ceux qui ont semé de la graine sans cuscuta, c'est à dire de la graine non garantie de cuscuta

par tel ou tel négociant, mais de la graine cueilli dans des luzernières non enscutées ont à leur tour de la luzerne sans escute. Tout semble indiquer que les luzernières auront dans ce sol une durée de 1/2 ans environ.

La culture des légumineuses et l'emploi des engrais chimiques permettent de mieux nourrir les animaux et d'en élever un plus grand nombre.

Depuis 10 ans, ces engrais rendent de grands services au pays. Notre sol a particulièrement besoin de phosphates, aussi les phosphates représentent-ils les $\frac{2}{10}$ des engrais chimiques employés.

Dans les prés bas et humides, les scories changent la flore et augmentent considérablement le rendement.

Le nitrate de soude fait merveille au printemps sur les blés chétifs.

Aujourd'hui on se procure presque tous les engrais chimiques par l'intermédiaire des Syndicats, et l'on paye ces engrais à 3 mois. Certaines pièces réputées jadis Meules, ou d'un rendement insignifiant, ont été mises

21

en grand rapport, et appropriés à toutes les plantes, au moyen d'un drainage bien compris.

Ici, les drainages se font le plus souvent avec des pierres ou des cailloux formant une sorte de canal à ciel ouvert, ou bien encore, dans les terrains très humides, avec des verres; on place deux verres parallèlement; puis on en met un 3^e par dessus, s'appuyant sur les deux autres, et les trois ensemble forment un canal.

Condition morale et matérielle, du personnel de la grande, de la moyenne et de la petite culture. —

L'instruction générale est en progrès depuis un siècle; notamment depuis 30 ans. Tous les enfants de la commune, garçons et filles, apprennent à lire, à écrire, à compter, etc.

La plupart ne quittent pas l'école sans avoir obtenu le certificat d'études primaires.

Il fut une époque, il y a 60 ans environ, où l'on ne permettait pas aux filles d'apprendre à écrire, ou à lire l'écriture faite à la main, sous prétexte que ce serait dangereux pour elles plus tard; — Car il ne fallait pas qu'elles

22
pussent écrire à leurs amants. Ces futures
femmes n'ont pu par suite se mettre en
correspondance avec leurs enfants, ni remplir
certaines fonctions publiques, ni tenir leur
comptabilité quand elles sont devenues
simplement épicières.

L'instruction agricole est en progrès sérieux
depuis 10 ans. On s'abonne à des revues hebdo-
madaires traitant de l'agriculture; on assiste
aux conférences du professeur départemental
d'agriculture, aux conférences cantonales ou
régionales, aux cours en soir, et bien souvent,
le dimanche, et l'issue de la messe, on forme des
groupes et on cause agriculture; cela arrive
fréquemment aussi, soit en se rendant au
marché ou à la foire, soit en dînant en société,
à l'auberge ou ailleurs.

La disparition du vignoble français et la
reconstitution de nos vignes au moyen de cépages
américains qui est en train de s'effectuer, est
forcé. Les vigneronns à faire à la fois de grands
efforts et de grands progrès dans le domaine
de la viticulture.

Dans cette commune, ainsi que dans

les communes avoisinantes, les cultivateurs ne sont pas suffisamment pourvus de capitaux, en raison de la chute de leurs vignobles.

Pendant des siècles, il est rentré dans cette Commune une moyenne annuelle de 30.000 francs de vin. Depuis 12 ans, il ne rentre pas une moyenne de 5000 francs de vin, l'an. Moins que ça : depuis 3 ans, le vin récolté à Conchez ne suffit pas à la consommation de la Commune.

Nombre de propriétaires sont obligés de le pourvoir ailleurs. Et moins qu'on ne soit aidé, on se prive de vin, si ce n'est à l'époque des grands travaux, ou aux grandes occasions; fête patronale, pèl-pèl, etc.

Pour reconstituer dans de bonnes conditions un hectare de vignes au moyen de cépages américains greffés, il faut au moins 1000 francs.

Pour cultiver comme il faut un hectare de Céréales, il faudrait en moyenne :

Engrais chimiques	—	100.00
Fumier de ferme	—	200.00
Travail	—	150.00

Total	450.00
-------	--------

24
L'esprit d'imitation se développe; on fait des essais; on profite de ce qu'on voit ailleurs, on lutte plus énergiquement pour la vie. Les labours de défoncement se vulgarisent. D'après le témoignage des anciens, et d'après notre propre expérience, la façon de vivre s'est sensiblement améliorée.

J'ai déjà parlé du logement à la page 17. Ici j'ajoute que le logement actuel est plus coquet, plus propre, mieux aménagé, mieux aéré que l'ancien. Les plafonds, les tapisseries, les chambres à cheminée, voire même à cheminée prussienne, deviennent à la mode.

Les parquets remplacent dans bien des appartements, au rez de chaussée, le froid carrelage. Les lits sont également plus moelleux que ceux d'autrefois, et le sommeil tend à faire disparaître la paillasse. Or l'ornementation et maintenant l'importance de beaucoup sur celle de jadis.

Les aliments sont mieux préparés qu'autrefois, et partant plus appétissants. On mange bien plus de pain de froment et bien moins de pain de maïs (Metzger).

On engraisse avec du bon maïs, celui du pays de préférence, le porc, les oies, les dindons et les canards destinés à la salaison et qui constituent la provision de l'année; il est même assez rare qu'on mange le pain seul.

Les repas de noces, de fête locale, de père-père sont de véritables festins ou galas. Tout repas un peu soigné, c'est-à-dire un peu au-dessus de l'ordinaire, se termine par le café.

Le vêtement est également en progrès, surtout parmi la jeunesse. Les filles et les jeunes femmes suivent peut-être un peu trop la mode, ce qui, dans bien des cas, devient très onéreux.

Ceux qui sont assujettis à des sueurs fréquentes ou sujets à des rhumes, à des maladies de poitrine, portent sur la peau une flanelle ou un tricot.

Les vêtements fabriqués avec la laine des brebis de la localité sont sains, solides et solides. Bien des gens achètent à la foire ou au marché leurs vêtements tout confectionnés. Sans ce cas, ils épargnent au moins la façon, car l'étoffe non confectionnée leur aurait coûté tout aussi cher.

Le Dimanche les filles et les jeunes femmes se réunissent le plus souvent chez l'institutrice. On cause, on lit, on rit, on s'amuse à diverses sortes de jeux, et si le temps le permet, on va faire une bonne promenade aussi agréable qu'hygiénique. Les jeunes gens et les hommes jouent aux quilles ou aux cartes. Ce dernier jeu se pratique dans des maisons privées ou à l'auberge. L'usage est plutôt une consommation que de l'argent.

L'hygiène est en progrès grâce au développement et à la diffusion de l'instruction, grâce aussi à l'expérience de nos devanciers, grâce encore aux bons conseils du médecin qui réside dans la commune.

Les maladies survenues par imprudence sont certainement plus rares qu'autrefois, et dans la majeure partie des cas, on sait administrer les premiers soins aux malades. Les nouvelles constructions sont conformes aux principes de l'hygiène.

Le paysan, sauf de rares exceptions, est économe; il met ses économies à la caisse

d'épargne.

Les jeunes gens de bonne famille reçoivent, à titre d'encouragement, et pour qu'ils s'attachent davantage à la maison paternelle, un capital qui leur permet de placer à cheptel soit une paire de vaches, soit une paire de bœufs ou un jeune cheval. De cette façon, leur argent rapporte le plus souvent de gros intérêts. Il est vrai aussi qu'en cas d'accident, ils subissent de lourdes pertes, mais presque toujours c'est un des meilleurs moyens de faire valoir son argent.

Il y a quelques années, les capitalistes achetaient, après la moisson, une certaine quantité de blé, de 18 à 20 francs l'hectolitre, pour le revendre l'année suivante, en Mai, à 25 francs environ. Cela a duré de nombreuses années avant 1890. De cette façon, l'argent rapportait de forts intérêts, depuis que le blé est plus abondant et d'un meilleur marché, cette spéculation ne vaut plus rien.

Les domestiques et les ouvriers ne font pas généralement d'économies, ils gaspillent leur salaire à l'auberge, au fur et à mesure qu'ils le gagnent; ils sont tellement habitués à

28

se donner un plaisir aussi égoïste, que
superflu et dangereux pour leur santé, qu'ils
n'hésitent pas, alors même qu'ils aiment
leur famille dans la plus grande gêne, à
aller passer régulièrement à l'auberge une
bonne partie du Dimanche et de la nuit du
Dimanche au lundi.

Un cultivateur âgé de 20 ans environ, gagnant
comme domestique de 200 à 250 francs l'an.
Il pourrait, s'il le voulait, économiser au
moins 100 francs par an, et se procurer au
bout de 15 à 20 ans de domesticité, un
chez soi, (maisonnette, grange, jardin et terres
dependantes) qui ne serait pas à dédaigner,
et qui mettrait d'autant plus à l'abri
du besoin qu'on saurait le faire valoir
à son avantage.

Je connais trop de domestiques de
propre qui sont restés en condition depuis
l'âge de 15 ans jusqu'à celui de 40, et qui
n'ont absolument rien économisé. C'est
une honte!

Et quand ces ouvriers et domestiques
viennent à tomber malades, ou sont atteints

par la violence, ils se trouvent dans une misère
extrême, et ne peuvent subsister qu'autant qu'ils
sont secourus par la charité publique ou
privée.

A mon avis, on parle trop souvent de réfor-
mer ^{certains} les principes sociaux, de faire que le riche
possède moins et le pauvre davantage. C'est
du côté des mœurs que devraient surtout se
porter les réformes. Il en résulterait un bien-
être considérable pour le peuple, pour la classe
travailleuse. Il est malheureusement pour tous,
trop de gens qui ne savent pas, ou plutôt qui
ne veulent pas posséder, qui voudraient faire
leur fortune trop vite, pour la dissiper aussitôt.

A si heure qu'il est, bon nombre d'enfants
ont un livret de Caisse d'Épargne; d'autres
sont entrés dans la mutualité scolaire, s'ils
y persévèrent, ils ne tarderont pas à avoir un
livret de la Caisse des retraites. Cela ennuiera-
t-il le mal? Dans une certaine mesure j'os-
s'espérer. Pour mon compte, je ne cesserai,
surtout en ^{ma} qualité d'éducateur de la jeunesse,
de combattre les travers, les vices que j'ai signalés,
et je m'efforcerais toujours de prêcher d'exemple.

- Stabilité de l'exploitation -

Comme je l'ai dit plus haut, il n'y a qu'un seul métayer dans la commune. Il a quitté son maître au bout de 12 ans. Je puis affirmer qu'il n'a pas faugué pendant son séjour à Bouchez, quoique nous ayons pendant ce temps traversé une période des plus critiques.

G. Condition de l'ouvrier agricole

L'ouvrier agricole travaille à la journée; rarement il prend un travail à faire à la tâche. L'homme nourri reçoit 1,50 par jour et la femme nourrie 0,50, employée comme lavande, elle reçoit 0,50.

Ceux qui occupent tous les jours les ouvriers ne les paient, du 1^{er} Décembre au 1^{er} Février, que 0,75, la journée des femmes ne varie pas. L'ouvrier non nourri reçoit 2^{fr} par jour, du 1^{er} Décembre au 1^{er} Février, 1,50.

L'ouvrière non nourrie reçoit 1^{fr} par jour en toute saison.

Le fardieur de foin de blé ou de regain, reçoit 1,50 par jour, et une nourriture copieuse et substantielle.

Pour couper le blé à la faucille ou battre au fléau, la femme nourrie prend, comme l'homme, 1,50 par jour, ce qui est juste, car elle fait dans ce cas autant de travail que l'homme.

Aujourd'hui, la faux et la moissonneuse tendent à remplacer partout la faucille, et la batteuse, le fléau.

Pour la fenaison et la moisson, on est généralement très-bien nourri.

Du 1^{er} avril au 1^{er} Novembre l'ouvrier ne se loue qu'en qu'à la condition d'être nourri.

Jusqu'ici, l'emploi des machines n'a pas amené de diminution dans le salaire des ouvriers.

Pendant la belle saison, la main-d'œuvre fait trop souvent défaut; par suite certains travaux urgents ne peuvent être exécutés en temps opportun; il en résulte une diminution considérable dans la récolte. Celle vigue qui n'a pas été sulfatée ou souftrée à temps, peut avoir sa récolte très-compromise; tel pré dont le foin n'a pas été rentré à point, ne donne plus ni la même

quantité, ni surtout la même qualité. La
façon qui serait très avantageuse à un
champ de maïs vers le 1^{er} Juin, sera parfois
impossible et même nuisible quelques jours
après.

Sci. le travail agricole et le travail industriel
il ne peuvent être alliés, attendu qu'il n'existe
aucune sorte d'usine ou d'industrie proprement
dite.

Quand la vigne était en pleine prospérité,
on recevait, à l'époque de la vendange, des
ouvriers des communes voisines, du côté du
Couchant; possédant moins de vignes que
Conches.

Je t'ai dit. L'ouvrier agricole est nourri
presque toujours, et notamment en été, chez
le propriétaire qui s'emploie.

Du 1^{er} Mars au 1^{er} Novembre le premier repas
se fait de 7 à 8 heures et dure $\frac{1}{2}$ heure; on
mange de la soupe et une portion: d'and, œufs
ou autre chose; la viande la plus usitée est
celle du porc et de l'oie.

À midi on prend une portion un peu plus
copieuse, car elle n'est pas, le plus souvent,

accompagnée de soupe. Cette portion est suivie
 d'un peu de dessert se composant de fruits de
 la saison: prunes, pommes, raisins, châtaignes, etc.
 De 4 à 5 heures on fait le petit goûter qui dure
 à peu près $\frac{1}{4}$ d'heure, on mange un peu de pain
 ou quelque fruit, ou bien le reste de la portion de
 midi. On soupe à la tombée de la nuit. Ce repas
 se compose toujours de soupe avec garbure, et de
 pain, et d'une portion s'il s'agit d'un travail
 pénible.

Au cours de l'été, les faucheurs et les bouviers
 commencent leur travail dès l'aube. Ceux à
 qui l'estomac le permet mangent quelques
 bouchées de pain et boivent un peu de vin pur,
 $\frac{1}{2}$ verre environ avant de partir au travail.

Du 1^{er} novembre au 1^{er} Mars, on fait le repas du
 matin un peu avant le jour, de façon à
 pouvoir se mettre au travail dès qu'on y
 voit. Le petit goûter est supprimé en cette
 saison. La boisson ordinaire de chaque repas
 est de la piquette, ou bien un mélange de $\frac{1}{3}$
 de vin et $\frac{2}{3}$ d'eau. On boit à discrétion à
 chaque repas. En temps ordinaire on boit de
 nouveau à 10 heures du matin et à 3 h. du tantôt.

à l'époque de la fenaison et de la moisson
ou voit plus souvent encore, surtout si la
chaleur est forte et la besogne pénible.

Quand il s'agit de travaux très laborieux :
défoncement, manèvement d'objets lourds, curage
de fossés ou de viviers, on voit autant que
possible du vin pur et principalement s'il faut
travailler dans l'eau.

Chez les gens pauvres, la boisson ordinaire
n'est la plupart du temps que de l'eau
vin aigri. Jadis, au bon vieux temps, de la
pique, la boisson ordinaire était du vin
arçifia pur. On chantait souvent à cette
époque, (Car le bon vin réjouit le cœur de l'homme)
et principalement quand on était nombreux
à la besogne.

Dans les premiers temps du piquepoult
dans notre région, c'est à dire depuis 1852,
les anciens ouvriers ne tenaient pas compte
de cette boisson. Ils la dédaignaient et la
méprisaient sans se gêner. Comme les temps
ont changé!

aujourd'hui, le vin piquepoult est très prisé.
Rares sont ceux qui ne l'aiment pas.

Le logement de l'ouvrier est généralement modeste, d'autant plus modeste que la construction coûte excessivement cher dans ce pays, où il faut acheter à des prix relativement élevés la pierre, la chaux et le sable. Son ^{mobilier est suffisant et assez d'un caractère} Une maisonnette appartenant à un couple d'ouvriers (marri, femme et enfants) se compose d'ordinaire d'une cuisine, d'une chambre et d'un grenier.

À la cuisine, on trouve: une armoire aux provisions (buffet) contenant le pain, la viande, le vinaigre, l'huile, etc. - un vaisselier, un évier, une table et des chaises en quantité suffisante; très souvent on y voit, en outre, un lit. À la chambre il y a un lit, une table, des chaises, une glace, des porte-manteaux, et une jolie armoire acquise par la femme lors de son mariage, renfermant le linge de corps, le linge de toilette et le linge de ménage. Cette armoire est le plus souvent bien garnie, et le tout s'y trouve rangé avec symétrie; la maîtresse en a un soin tout particulier, et, à l'occasion, la montre avec un certain orgueil. Le grenier renferme un lit; au besoin, des coffres

à céréales et au débardage pour bien des objets.

Le lit de l'ouvrier se compose d'un paillasson, d'un matelas, d'un traversin, de draps, de couvertures, d'un duvet et d'oreillers. La plupart des lits sont pourvus de rideaux, ce qui n'est pas toujours un avantage au point de vue hygiénique.

L'ouvrier s'habilhe convenablement et surtout décemment.

En été il porte des vêtements en coton ou en coutil, et en hiver des vêtements de laine très solides et jolis, provenant des brebis et moutons du pays.

Presque tous les ouvriers possèdent une petite propriété se composant d'un hectare de terre environ, qu'ils travaillent de leur mieux. Ils y font venir un peu de tout : vigne, blé, maïs, pommes de terre, et, si le Sol s'y prête, de quoi nourrir soit une vache à lait, soit quelques brebis, soit une monture, ce qui permet de fumer la terre. Ce qui il y a de plus onéreux pour ces tout petits propriétaires, c'est de devoir faire travailler leur terre par des

Ouvriers dont la journée revient au moins à 5^s par jour. Cela diminue notablement le revenu de leur bien.

En somme la famille ouvrière rurale ne fait guère que joindre les deux bouts. Cependant il est juste de reconnaître que la situation des ouvriers a été considérablement améliorée.

Jusque vers l'année 1850, on ne nourrissait pas d'ouvriers agricoles. Les hommes non nourris gagnaient par jour, du 1^{er} Mars au 1^{er} Novembre, 1^{fr} et 3/4 de litre de vin, et du 1^{er} novembre au 1^{er} Mars 0,90 et la même quantité de vin.

Les ouvrières non nourries recevaient 0,50 par jour en toute saison, et 1/2 litre de vin.

Les lavuses seules étaient nourries et recevaient 0,30 par jour.

Les ouvriers d'aujourd'hui sont mieux nourris chez le propriétaire qui les emploie, qu'ils ne pourraient le nourrir eux-mêmes en gagnant au double: c'est-à-dire, 1^{fr} et 1/2, les hommes 2^{fr} au lieu de 1^{fr}, et les femmes 1^{fr} au lieu de 0,50. Il n'en exige l'impossible. Les ouvriers ruraux sont traités avec bonté, avec humanité, avec douceur. Le maître a autant de souci de leur

sauvé que de la Sicile. En un mot, les
ouvriers sont traités avec d'autant plus
d'égards qu'ils sont plus consciencieux
eux-mêmes et qu'ils deviennent plus rares.

Le ouvrier agricole non nourri, ni ses ani-
maux non plus ne recevait jusqu'en 1850 que
3^e par jour. Plus tard le journal fut de 4^e
par jour, depuis 30 ans elle est de 5^e et à
l'heure qu'il est, elle a de la tendance à
monter à 6 francs, elle a atteint ce chiffre
dans certaines communes qui ne sont pas
bien éloignées.

Les rapports existant entre les ouvriers
agricoles et les patrons sont généralement
excellents. On peut même affirmer qu'une
vraie sympathie règne entre eux. L'ouvrier
sait se dévouer au besoin à l'égard du patron,
et ce dernier ne laisse pas dans l'abandon
un ouvrier vieux, malade ou nécessiteux.
Il n'y a pas de distinction à faire à ce sujet
entre la grande et la petite culture.

D. Emigration et mouvement de la population

Emigration des campagnes vers les villes.

Jusqu'à vers l'année 1840, l'émigration fut insignifiante. La commune comptait alors 551 habitants. Depuis cette époque, l'émigration a pris des proportions vraiment effrayantes pour l'avenir de la localité.

Aujourd'hui Couches ne compte que 250 habitants.

De 1840 à 1852, l'émigration fut assez sensible.

On ne peut l'attribuer, pour cette période, qu'au développement des villes, qu'aux avantages qu'y trouvait la classe travailleuse, à l'appât du gain et à l'ambition toujours croissante, c'est-à-dire au désir de s'élever au-dessus de sa condition et de devenir un Monsieur, une Madame, ou une Mademoiselle.

Depuis 1852, les 30.000⁺ qui sont rentrés régulièrement tous les ans jusqu'à alors dans la commune, ne viennent plus: l'Oridium commence son œuvre dévastatrice. Plusieurs années s'écoulent avant qu'on sache le combattre.

Et pour tout dire, un fait ~~le~~ ^{le} radical trouvé, nombre de propriétaires s'obstinent à ne pas l'appliquer, ils continuent quand même à cultiver leurs vignes comme par le passé, mais ne font pas leurs frais, et leurs vignobles succombent en grande partie.

En fait de ressources on passe pour ainsi dire d'une extrémité à l'autre. Plus de vin, et partant plus d'argent; ou se décourage et l'émigration continue de plus belle. On se dirige principalement vers Bordeaux, actuellement presque toutes les familles y comptent un ou plusieurs membres. C'est la jeunesse, la classe travaillante des deux sexes qui file vers la grande ville.

Aujourd'hui encore ce mouvement se poursuit sans interruption.

Quelques personnes ont franchi l'océan pour aller chercher fortune en Amérique; d'autres se sont fixés dans la capitale; quelques-unes à Toulouse, mais les 9/10 des émigrants se trouvent à Bordeaux.

L'émigration du sexe féminin commence depuis l'âge de 15 ans, celle du sexe masculin depuis

Celui de 18 ou 20 ans. A partir de l'âge de 40 ans ou émigre rarement.

La plupart des émigrants commencent par être domestiques: bouviers, cuisiniers, femmes de chambre, hommes de peine, valets de chambre, cochers, commis, etc. Quelques uns deviennent épiciers, caftiers, restaurateurs, boulangers, marchands de vin, négociants, etc.

Ici les machines agricoles n'ont pas été la cause de l'émigration.

Les chemins de fer ont également attiré quelques jeunes gens.

Dans cette commune peu d'émigrants reviennent à leur ancien domicile. Au contraire dans certaines communes voisines, comme celle de Portet, bon nombre d'émigrants ayant acquis, après un long séjour au loin, un bien être relatif ou une petite fortune viennent à faire définitivement dans leur commune natale, y construisent des locaux assez coquets, et donnent, dans la mesure du possible, de l'importance à leur lieu d'origine.

Emigration en réduction de la natalité.

Une émigration aussi forte devrait

forcément avoir son contre-coup ^{sur} la natalité.

Si nous prenons la moyenne des naissances annuelles à diverses époques, nous trouvons :

De 1823 à 1833 9.4

De 1833 à 1843 10.00

De 1843 à 1853 9.1

De 1853 à 1863 6.9

De 1863 à 1873 5.3

De 1873 à 1883 4.4

De 1883 à 1893 4.5

Chiffre de la population à diverses époques.

En 1836 461 habitants

1841 551

1851 421

1861 361

1872 346

1881 309

1891 260

1896 250

Emigration en étranger.

Il n'y a que quelques cas assez rares d'émigration à l'étranger. La moitié à peu près de ces émigrants perdent l'esprit de retour.

Immigration

Comme immigrants nous n'avons qu'une douzaine de terrassiers espagnols qui viennent travailler ici soit à la journée, soit à l'heure, soit à la tâche, du 1^{er} novembre vers le 1^{er} Mars de chaque année. Le but de ces gens-là est de gagner un peu d'argent pour le porter dans leur pays.

Pour y parvenir, ils se soumettent aux travaux les plus durs et les plus pénibles, ainsi qu'aux plus grandes privations; ils ne leur en coûte pas de coucher tout le temps sur la paille, pas plus que de se contenter exclusivement de soupe, de pain et d'eau, s'ils travaillent à la tâche.

Il est rare de leur voir dépenser un sou mal à propos; après s'être défrayés, ils rentrent

44
d'ordinaire dans leur pays avec une somme
de 60 francs environ, gagnés en France
pendant l'hiver. Leurs rapports avec les
indigènes sont courtois.

Vagabondage dans les Campagnes

Tout le monde se plaint du vagabondage
exercé dans les campagnes, soit par des ouvriers
sans travail, selon leur argument, soit par
des chemineaux venant des régions les plus
lointaines de la France, soit par des repris
de justice, soit par des Bohémiens ne relè-
vant d'aucun gouvernement, très habiles
et très expéditifs à voler, et à qui tout
est bon en fait de provisions ou de vête-
ments, soit par des diseurs de bonne
aventure ou soumaubutes qui font
toujours quelque duperie, grâce à leur
Cabinerie et à leur fourberie, ainsi qu'à
la sotte crédulité de certaines gens, soit enfin
par de vrais nécessiteux, cassés par l'âge,
brisés par le travail, ou atteints d'infirmités.

Parmi ces derniers, il y en a certainement un très grand nombre qui sont dans la misère par suite d'imprévoyance, mais on leur fait néanmoins la charité avec plaisir, ainsi qu'à tous ceux qui sont vraiment dignes d'intérêt, surtout si on les connaît.

Ce que je désirerais et ce que bien des gens souhaiteraient avec moi, c'est voir purger la France de tous les mendiants dangereux qui se sont fait un métier de la mendicité, qui croient les autres obligés de leur donner, qui se récrient, qui insultent si on ne les satisfait pas, qui sont la terreur des maisons isolées, notamment des femmes et des enfants qui se trouvent seuls chez eux.

Dans bien des cas on leur fait plutôt l'aumône par peur que par charité. Ces gens-là deviennent facilement criminels. Je ne pourrais citer que trop d'exemples.

Sont de ce nombre pas mal d'ouvriers sans travail, parce qu'ils ne veulent pas travailler, qui raisonnent comme de véritables anarchistes, les chemineaux, les Bohémiens et les Sarrasins.

Qu'y aurait-il à faire pour en débarrasser le pays, et établir plus de sécurité dans les campagnes? Interdire absolument la mendicité professionnelle à toute personne pouvant gagner sa vie, conduire dans une colonie les violateurs de cette défense, y compris les anarchistes, bien entendu, les obliger à manger du pain à la sueur de leur front, faire là, avec le plus grand soin, leur éducation morale et civique, les traiter avec bonté et humanité, mais les contraindre à remplir leur devoir d'homme.

On me répondra: Vous supprimeriez ainsi leur liberté individuelle. C'est vrai; mais ne se montrent-ils pas indignes de cette liberté puisqu'ils ne s'en servent que pour exploiter et opprimer leurs semblables? Sans compter qu'ils engendrent des adeptes. Si par malheur leurs théories venaient à prévaloir, ce serait la fin de la civilisation; nous retournerions à plusieurs siècles, à la loi du plus fort, et nul ne serait encouragé à faire valoir son bien.

Que faudrait-il pour entretenir dans une

Colonne les vagabonds dangereux? Une petite
armée spéciale; des sacrifices pécuniaires.

Pour mon compte, je ne serais pas fâché de
voir augmenter mes contributions pour atteindre
ce but, et je suis bien sûr que j'économiserais
plus d'un côté que je ne perdrais de l'autre.
Ajoutons à cela la tranquillité qui en résulterait
pour tout le monde.

Il me paraîtrait bon de rapatrier, au bout
d'un certain séjour dans la colonne, tout
individu qui inspirerait assez de confiance pour
être remis en pleine liberté.

En fait de vagabonds, le sexe masculin
l'emporte de beaucoup sur le sexe féminin.

Syndicats agricoles et unions
de syndicats. Sociétés coopératives
agricoles.

Il n'existe pas de Syndicat
agricole dans le canton de Garlin, mais il est
sérieusement question d'en créer un au chef lieu
de ce canton.

Mais par le besoin de l'association et
l'esprit de progrès, bien des propriétaires de

48
Couches se sont fait inscrire aux syndicats
voisins. Celui de Lembeux et celui de Hella.
Cela leur permet d'acheter à meilleur marché
et avec plus de garanties sur la qualité, des
marchandises, leurs engrais chimiques, leur
sulfate de cuivre, leur fil de fer, leur cipage
américain greffé, leurs charrues défouçures,
etc. Cela leur permet encore d'exposer leurs
animaux et leurs produits agricoles au
Concours Cantonal de Lembeux, par exemple.

Jusqu'ici, ces syndicats voisins, d'institution
assez récente, n'ont encore rien fait pour
faciliter la vente des produits agricoles de
leurs adhérents.

Petites coopératives locales pour
l'achat et l'emploi des machines.

Plusieurs propriétaires voisins s'associent
pour acheter une débucuse, comme ils
s'associent aussi pour la faire fonctionner, car
il faut 3 ou 4 paires de bœufs.

E. Amélioration du bétail.

L'espèce chevaline et l'espèce bovine

sont en progrès.

Les progrès de l'espèce chevaline sont dus en grande partie aux Etalons de l'Etat qui viennent aux Stations de Garlin et de Lembeye, depuis environ un siècle.

Il ajoute que le cheval du pays est généralement robuste, nerveux et intrépide; on ne peut que lui reprocher que le défaut de taille.

L'espèce bovine est en progrès constants; On sélectionne avec plus de soin que jadis les animaux reproducteurs; on fait des croisements bien compris, et on abaisse mieux les bêtes.

F. Reconstitution des vignobles.

Depuis 10 ans environ, la vigne du pays a succombé aux attaques du *Phylloxera*. Nombre de propriétaires, presque tous, essaient de se sauver, de réagir contre la mauvaise fortune, en plantant dans leurs meilleurs terrains des cépages américains greffés avec des plants français, et, de préférence, avec les espèces de la région: Cannat, piquepoult, arrefia, et plant de Grèce.

fo

Les porte-greffes qui ont donné les meilleurs résultats sont: le riparia et le rupestris.

Les producteurs directs Herbemont, Chello, Jaques, plant de St. Hélène, n'ont pas donné de bons résultats; ils se chlorosent dans nos terrains calcaires.

On ne peut pas encore se prononcer sur l'hybride Moenas et le Noah.

Les pépinières départementales situées aux chefs-lieux de Cantons viticoles et qui sont sous la direction du professeur départemental d'agriculture fournissent, depuis plusieurs années, à des prix très modérés, des boutures américaines à greffer.

Les syndicats fournissent également des espèces authentiques et à meilleur marché que les pépiniéristes ordinaires.

On ne soue pas de pulvérisateur; chaque propriétaire en est pourvu.

Au début de la reconstitution, il a été fait dans la commune un cours de greffage. On cultive mieux la vigne et on soigne mieux le vin qu'autrefois. Je crois cependant que ce pays est en retard sur le Bordelais et bien

51

d'autres régions viticoles en fait d'ampélographie et d'œnologie.

Le vin de Bouchez jouit néanmoins, à juste titre, d'une grande réputation, bien méritée. Le plus apprécié et qu'on ne consomme guère que comme vin d'extra, c'est celui qui est produit par le cépage arifia; il est blanc; on le met presque toujours en bouteilles; il pèse environ 14° et a un goût de terroir très agréable. Ce vin se distingue notamment par sa finesse et son arôme.

Le vin rouge est également très fin et pèse de 12° à 14° ; il est très riche en tannin.

Le piquipoult est un vin blanc fort agréable; il sent aussi le terroir, et pèse de 9° à 11° degrés.

Services rendus aux populations rurales.

a. Enseignement agricole. Le professeur départemental d'agriculture vient, le plus souvent au chef-lieu de Canton, une fois l'an, traiter un sujet essentiellement pratique.

Au concours cantonal de Lembege, un homme très compétent, appelé quelquefois de bien loin, vient également porter la parole sur

Le

une question capitale, comme la reconstitution
de nos vignobles au moyen de cépages américains.

Le président du Comité prononce également
chaque année, à la proclamation du palmarès,
un discours très intéressant, portant sur
l'ensemble des animaux et d'objets exposés,
sur les progrès accomplis, sur ceux qui
restent à réaliser, sur les voies et moyens
propres à conduire rapidement au but, sur
l'orientation à donner à telle ou telle branche
de notre industrie agricole; en un mot, il loue
ce qui mérite des éloges et critique pater-
nellement ce qui doit être condamné.

Le président, que j'ai particulièrement en
vue c'est M. Doleris à Lembeye.

Trois ou quatre fois l'an, les Syndiqués
se réunissent, et, sous la direction du
Président ou du Vice-Président, s'entretiennent
de ce qui peut les intéresser le plus.

Chacun se fait un devoir et un plaisir
de communiquer à ses camarades le résultat
de ses efforts et de ses expériences. Inutile
de dire que cela profite à tout le monde, et
que les Syndiqués sont en progrès marqué

sur les autres. Chaque concours démontre une marche ascendante vers l'idéal. Ce n'est pas tout. Les cultivateurs de la région le connaissent mieux, l'aiment et l'estiment davantage. En un mot le désir de mieux faire, et l'esprit de solidarité se développent, chaque jour, dans ces bienfaisantes associations.

On trouve par-ci par-là des champs d'expériences où, presque toujours, les démonstrations sont probantes. Ces champs sont pour beaucoup dans les nombreux labours de défoncement qui s'exécutent aujourd'hui ainsi que dans l'usage des engrais chimiques, et dans la sélection des semences.

Surtout, dans ce pays, l'enseignement agricole est donné, à l'école primaire, avec un soin tout particulier. Cet enseignement s'appuie sur des expériences pratiques faites au jardin ou dans quelque champ voisin. Les promenades scolaires viennent aussi le corroborer.

E. Prévoyance et assistance.

Il n'y a pas de société de secours mutuels. Depuis un an seulement plusieurs jeunes personnes et plusieurs clercs font partie des

La Mutualité Scolaire.

On verse 0,40 par semaine, 0,85 sont destinés à distribuer des secours aux sociétaires en cas de maladie, et 0,65 sont destinés à la caisse des retraites pour la vieillesse. On peut, si l'on veut, verser davantage pour cette Caisse.

Pour toute maladie qui dure plus de quatre jours, on reçoit 0,50 par jour pendant les deux premiers mois, et 0,40 par jour pendant le 3^e mois. Passé ce délai, on peut encore recevoir un secours, si la situation de la Caisse commune le permet.

Pas de Syndicats agricoles spéciaux, ni d'unions de syndicats agricoles, ni de sociétés coopératives agricoles, ni d'institutions de crédit agricole, ni de crédit hypothécaire, ni de crédit réel sur gage.

Petit résumé sur Conches.

Le territoire de la Commune de Conches couvrent essentiellement à la vigne soit en raison de la nature argilo-calcaire soit à cause de son climat sec ^{part} par suite des

son altitude, 200^m environ.

Durant des siècles, le vin de Couchy a été exporté par grandes quantités 2000 hectolitres en moyenne chaque année, en Belgique, en Hollande, en Angleterre, etc.

Il reuint alors, de ce chef, dans cette commune, bon au mal au, une somme de 50.000 francs. Cela a duré jusqu'en 1852, époque de l'invasion de l'oïdium, et nombre d'années se sont écoulées avant qu'on ait pu ou voulu combattre la maladie par le soufre.

C'est alors que commença vraiment la décadence de cette localité. Bien des terrains jusque là si riches en vignobles se convertirent en friche, ou parce qu'ils sont d'accès trop difficile et que le fumier manque pour y cultiver des céréales d'une façon rémunératrice, ou faute de bras, car l'émigration s'accrut chaque année.

La gêne, la misère succédèrent partout à une aisance et à un bien être relatifs.

Quelques propriétaires essayèrent de se sauver et y réussirent en plantant du piquetoult Cépâge bas, à vin blanc, moins sujet à l'oïdium.

que l'ancien plant du pays l'arrêta, ou même indemne de cette maladie dans les premiers temps qui exigent moins de travail, et que, tout compte fait, rapporte davantage. Aujourd'hui on s'est tellement habitué au vin piqûepoult qu'on ne sait plus s'en passer.

De 1870 à 1885, le piqûepoult semble devoir sauver le pays, mais en 1885 le mildew vint à son tour détruire toute la récolte, et répand le découragement dans le camp des viticulteurs. Plus de vin jusqu'en 1888, où l'on fit usage avec succès, pour la première fois, de la bouillie bordelaise.

On avait à peine appris à combattre le mildew qu'un nouvel ennemi plus terrible que les deux autres vint lui aussi s'attaquer à tous les vignobles et les détruire soit graduellement en procédant par tâches plus ou moins circulaires, soit d'emblée. Je veux parler du maudit *phylloxera* auquel nul vignoble de la commune n'a résisté, nonobstant divers traitements au sulfure de carbone et qui a imposé la reconstitution de nos vignes au moyen de porte-greffes ou

Hybrides américains, Ce qui coûte très cher.

Depuis 3 ans, une nouvelle maladie très redoutable pendant les années pluvieuses, le Black-rot, est venue aussi détruire ou diminuer considérablement la récolte de la vigne au printemps de 1899, l'anthracnose a pour la première fois fait également beaucoup de mal aux vignobles de cette commune.

On se prépare à en prévenir le retour en badigeonnant, en hiver, le cep et principalement la branche à fruit avec un mélange de 1/20 d'acide sulfurique et 19/20 d'eau.

Quant au Black-rot, on n'a encore rien trouvé de mieux pour le prévenir ou le combattre que la bouillie bordelaise appliquée à temps.

Faut-il s'étonner de toujours voir diminuer la population, en présence de tant de graves maladies contre la vigne, seule plante susceptible de produire ici un revenu assez satisfaisant?

Il résulte de tout ce qui précède que la valeur vénale de la terre ainsi que celle des locaux a considérablement baissé.

à propos de locaux, voici quelques chose d'anormal: La construction d'un local quelconque coûte dans ce pays exorbitamment cher, la pierre moellon ou les cailloux reviennent, non compris le charroi, 3,50 le mètre cube, le quintal des chaux 2,50, le sable 9,00 le mètre cube rendu à pied

d'œuvre et le bois de charpente de 60 à 90^f le mètre cube.
La main d'œuvre des ouvriers constructeurs est aussi
relativement chère: le maçon, le charpentier et le
menuisier prennent non nourris, 3^f par jour, nourris
1⁵⁰ ou 1⁷⁵. Le plâtrier et le tapissier prennent,
nourris, 3⁵⁰ ou 4^f par jour. Il faut payer en outre
le transport du plâtre et nous sommes à 20 km.
de la gare la plus rapprochée.

Les manœuvres de toute condition gagnent, non
nourris, 2^f par jour; nourris, 1⁰⁰.

Et cependant si une maison ou une grange
est à vendre on n'en retire le plus souvent que
la ^{moitié} $\frac{1}{2}$, le $\frac{1}{3}$ ou le $\frac{1}{4}$ de sa valeur intrinsèque.
Ce qui tient, je crois, à la dépopulation de la
campagne et à la pénurie d'argent.

A Couchez, le 28 Septembre 1899

Si Institutrice,

Propriétaire à Couchez.