

Les chanvrières



Les chanvrières où « Tchanvîres » sont des terres où l'on cultivait le chanvre. Vu notre sol pas très riche, on cultivait le chanvre de préférence au lin. C'était la matière de base pour fabriquer les vêtements. Dans tous nos villages, il y avait de petites étendues de chanvre appelées « chambrîres ou tchanvîres ». Ces terrains étaient près du village. Pour passer du chanvre à l'habit ou toile, il y avait du travail : rouissage, séchage, broyage, pilonnage, teillage, le peignage, le filage, le dévidage et le rembobinage. Seulement alors, on pouvait porter ses pelotes chez le tisserand du village.

Il y avait de ces cultures dans chaque village avant 1850. Il y avait même des moulins à chanvre qui broyait les tiges pour séparer les fibres de l'écorce, mais cette opération pouvait aussi se faire manuellement.

Les graines étaient utilisées pour la fabrication de l'huile.

Beaucoup de lieux-dits rappellent cette époque dans nos villages. C'est le cas des « tchanvîres » à Baillamont, à Petit-Fays et à Cornimont et de « tchamblines » à Bièvre.

A Petit-Fays, il y avait deux familles Lambot « non-parentes » de près en tous cas. Pour les distinguer, on en appelait une « les tchanvîres ». C'était celle qui possédait ce genre de culture.

Cette culture disparut comme bien d'autres. On préféra ce qui était tout fait et qui demandait moins de mal.

Le chanvre est une plante à feuilles palmées, cultivé pour sa tige fournissant une excellente fibre textile et pour ses graines ou chènevis. Ces graines sont oléagineuses et fournissaient de l'huile d'alimentation ou d'éclairage

Les houblonnières



Encore une culture qui n'existe plus, mais qui a laissé des traces. En effet on peut encore voir dans certaines haies, courir des pieds de houblon.

Les houblonnières approvisionnaient les brasseries banales qui existaient dans chaque village avant la Révolution française. Les particuliers faisaient aussi leur bière et en avait besoin pour donner un goût caractéristique à leur breuvage.

Le houblon était cultivé non loin des villages. Le terrain était divisé en fosses. Chaque fosse comprenait un nombre de perches où l'on faisait grimper le houblon parfois à plus de 5 mètres. Il fallait ensuite le laisser sécher pour l'utiliser.

C'était un signe de richesse. On en cite fréquemment comme « répondant » pour ceux qui se destinaient à la prêtrise.

Il y a encore des lieux-dits qui rappellent cette culture. Si ce n'est pas directement le mot « houblonîre », on trouve encore des « fosses » à Monceau et Graide. Il a aussi des perches « pietches » à Orchimont. Cependant ces mots peuvent avoir une autre signification. A chacun sa vérité.

Comme le chanvre, le houblon a disparu tout comme les brasseurs, mais la bière est toujours là, fabriquée avec du houblon d'Allemagne ou d'Europe centrale.

Le houblon est une plante grimpante cultivée pour ses cônes ou inflorescences femelles employées pour aromatiser la bière.