

Fournes en Weppes 1939/1950

LA FETE DU 14 JUILLET

Le matin il y avait le traditionnel défilé avec : élèves des écoles, Anciens Combattants des deux guerres, Sapeurs Pompiers, Gymnastes musique Municipale, suivait enfin, Mr le Maire et son Conseil.

L'après midi une démonstration de gym était donnée place du kiosque

Dans ce but tous les agrès, ainsi que les tapis se retrouvaient là-bas.

L'exhibition s'effectuait sous la direction de notre regretté moniteur Roger Degorre. Du haut du kiosque la musique venait rythmer nos évolutions.

Venaient ensuite les fameux combats de vessie de cochon gonflée.

Plus tard, un mât de cocagne (sorte de poteau de but de rugby, enduit de savon noir) était érigé. Avant son élévation, des lots étaient fixés au sommet. La montée des candidats pouvaient alors démarrer sous les rires des spectateurs. Très très peu arrivaient au sommet

URGENCES DES ANNEES 45 - 50

Un seul médecin(Docteur Huart) pour Fournes et les environs. Seul le médecin de Sainghin avait quelques patients à Fournes et visitait à vélo. Pas d'infirmière, d'ambulance, ni kiné.(peut être, à l'époque un Fournois, démarrait dans la profession, c'était Henri Cardon. Il devait Etre le précurseur de l'agglomération Lilloise).

J'ai personnellement bénéficié des < urgences de l'époque > Etant scolarisé à Lille, rue des Meuniers, j'ai eu la malencontreuse idée de me briser la jambe lors d'un cours de gymnastique. Informés mes parents, organisent immédiatement mon rapatriement. C'est monsieur Plomb, garagiste, qui vient me prendre avec une traction avant Citroen En ce temps la N 41 passait dans le village, puis traversait Haubourdin et Loos, la chaussée était recouverte de pavés. Tant bien que mal ou plus mal, que bien, je m'installe sur la banquette arrière, et c'est grimaçant de douleurs que je parviens à Fournes, pestant contre les pavés. Arrive alors le docteur qui juge utile de me renvoyer à Lille , pour une radio. Réinstallation grand confort dans le même véhicule , pour un nouvel aller et retour. C'est alors que le docteur, aidé de son fils Jean, encore étudiant en médecine, entreprend le plâtrage. Tous deux, sans anesthésie, même locale, commencent à enrôler des bandes de plâtre humidifiées, autour de mon tibia. Inutile de vous dire que c'est avec grand soulagement, que je vis venir la fin de cette

réduction de fracture. Toutes les semaines le docteur venait me rendre visite.

Fièrement, il pénétrait dans la maison, Maman s'effaçait devant lui. Alors commençait le rituel cérémonial. Sur la table, reposait un bassin en faïence rempli d'eau, serviette plissée, et savon. Il savonnait ses énormes mains velues,

les séchait, s'approchait de moi, me tapotait le plâtre et s'informait de mon état général. Après une dernière ablution, coiffait son chapeau, nous saluait, et prenait congé. C'est alors que tranquillement, à pieds, il allait visiter un autre patient.

LE TRAIN MICHON

Pas de souvenir de ce train qui emmenait, les élèves de la gare de Don Sainghin à l'Ecole Supérieure Gombert. Par contre je me souviens très en, des trains de marchandises. Ils alimentaient l'essor Agricole, les gare traversées, et surtout la sucrerie Béghin à Marquillies et Bernard à Santes La machine à vapeur avait pour mécanicien, Gaston Marcy d'Aubers (oncle de germaine Bétremieux) et comme chauffeur Gaston Calibre de Don (dont l'épouse était Garde Barrière à ce même endroit).

La machine était entreposée et entretenue à la gare de Fromelles, le Chef en était M Carton.

Sur le parcours, pas de passage à niveau. La locomotive devait s'arrêter, le chauffeur descendait, se rendait avec précautions au milieu de la route, et stoppait les voitures si nécessaire, en agitant un drapeau rouge.

Un coup de sifflet émanait de la locomotive et péniblement, dans un brouillard de vapeur, le train redémarrait. Même scénario tout au long de la route, aussi rarement la machine atteignait sa vitesse de pointe !! Quand le train venait de Sainghin la voie montait légèrement. . Si il y avait un peu de surcharge, la loco s'essoufflait et les roues patinaient. Il fallait parfois, décrocher un wagon et revenir le prendre plus tard, tel était le T-G-V des Weppes ?.

L'ELEVAGE DU COCHON

Un jour, mon père nous ramena un petit porc tout malingre, aussi gros rat, et qui avait été rejeté par < mère truie >. Maman l'éleva au biberon. Quand nous vîmes qu'il allait survivre rapidement nous avons bâti une porcherie. Il était nourri avec les restes, plus des patates et betteraves, que nous allions glaner dans les champs. Cette nourriture élaborée pour la semaine, était cuite dans un immense chaudron en fonte(0,80 m de diamètre) reposant sur quatre murets en briques réfractaires et en dessous un foyer, c'est dans ce bac que Maman faisait bouillir sa lessive. Après la libération quand les Hollandais occupèrent le Château Delassus Dillies (perception actuelle) Nou bénéficions des restes de cuisine. Je n'irai pas dire que la viande, avait un goût de fromage de Hollande, mais notre cochon grossissait beaucoup plus rapidement. Chaque semaine quand on faisait sa litière, on le faisait sortir dans la cour, et on le lavait à la brosse de chiendent. Il adorait ce moment et se couchait sur le flanc. Notre animal

répondait au nom de < Musso > en hommage à Mussolini, allié de Adolphe Hitler !!!

Quelques mois plus tard, quand il atteignait allègrement 100 à 120 kilos , et malgré les bons moments passés ensemble ! Nous appelions le Boucher (en l'occurrence Arthur Bonnel) pour la mise à mort, puis le dépeçage.

Celui ci le faisait sortir, l'attirait doucement vers lui, et lui assénait un coup sur le front. Puis d'un coup de couteau au cœur, le saignait, récupérait le sang, qui par la suite devenait du boudin. Il parsemait ensuite la dépouille de paille, il l'enflammait afin de brûler la soie.

Il disposait alors un gros bâton, dans les tendons des pattes arrière, tirait la bête sur une échelle, préalablement disposée sur le sol à côté du cochon, et le ligaturait sur celle ci. L'ensemble ,enfin était redressé puis adossé sur un mur. La carcasse était ouverte, et tous les abats retirés. Commençaient alors la corvée des tripes et du boudin.

Quelques heures après, quand la viande était bien raffermie, c'est la découpe qui débutait. A l'époque, n'ayant pas de congélateurs, la viande était litée, dans d'énormes saloirs en grés et saupoudrée de gros sel. Les jambons étaient fumés par un boucher. Quelques morceaux de lard étaient réservés, pour ensuite être mixés avec , foie , chair de la tête du porc, ou encore ,viande de lapin, pour réaliser de très succulents pâtés. Maman réalisait aussi, avec lard et morceaux de lapin, ou lard et poulet, d'autre pâtés délicieux, qu'elle appelait < Pâtés à zoches(os) > actuel mais moins bon : Pot jevlesch. !!!

Toutes ces opérations demandaient largement une journée. Ayant trouvé l'opération rentable. < beaucoup de petits porcelets devinrent grands durant ces années de restriction

< Pour la plus grande joie de nos papilles gustatives >.