

# folklore

45

## REVUE FOLKLORE

Directeur :

**J. CROS-MAYREVIEILLE**

Délégué régional  
de la Société du Folklore français  
et du Folklore colonial

Domaine de Mayrevieille  
par Carcassonne

Secrétaire :

**René NELLI**

Délégué régional  
du Musée des Arts et Traditions populaires  
de Paris

22, rue du Palais - Carcassonne

Rédaction : 75-77, Rue Trivalle - Carcassonne  
Abonnement: 30 fr. par an - Prix du numéro : 8 fr.

Adresser le montant au

“Groupe Audois d'Études Folkloriques”, Carcassonne

Compte Chèques Postaux N° 20.868 Montpellier

# **“ Folklore ”**

Revue trimestrielle publiée par le Centre  
de Documentation et le Musée Audois  
des Arts et Traditions populaires

*Fondateur : le Colonel Fernand CROS-MAYREVIEILLE*

---

**Tome VI**

**9<sup>me</sup> Année — N° 4**

**HIVER 1946**

**Folklore (9<sup>me</sup> année - n° 4)**

**Hiver 1946**

---

**SOMMAIRE**

---

J. MAFFRE

*La Moisson dans l'Aude*  
(Rouffiac d'Aude)

*Le battage du grain dans l'Aude*  
(Rouffiac d'Aude)

R. NELLI

*Les moulins à vent de Castelnaudary*

G. J. MOT

*Les Moulins à vent à Carcassonne*

D<sup>r</sup> CAYLA

*Termes techniques des pièces du moulin.*

René NELLI

*Les Livres*

Maurice NOGUÉ

*Bibliographie du Folklore Audois*  
2<sup>e</sup> Partie : Analyse Bibliographique (suite)

---

## La Moisson dans l'Aude

(Rouffiac d'Aude)

Dès le mois de Juin, les champs prennent une couleur qui va du jaune-paille des orges à l'or des blés, en passant par celui, plus rougeâtre des avoines. Juin et juillet sont dans nos pays les mois de la moisson. On a vu cependant des années exceptionnelles où la moisson était commencée en fin mai. En général, elle ne commence guère avant le 15 juin, pour se terminer vers le 20 juillet, avec les paumelles de printemps.

Ayant lieu à l'entour de l'équinoxe d'été, les travaux de la moisson revêtent un caractère particulier : on part de très bonne heure pour profiter de la fraîcheur du matin et, au moment de la grosse chaleur, on fait la sieste, pour travailler encore sur le tard jusqu'à la tombée de la nuit.

Autrefois ce travail était très pénible. Jusque vers 1850 on se servait pour « couper le blé » de faucilles (volamp) de forme assez cintrée, mesurant de 40 à 50 centimètres, et montées sur un manche de 15 centimètres. Le moissonneur coupait la paille de la main droite en la rabattant sur les épis debout et sur son bras gauche. Il déposait ensuite la brassée de paille sur le terrain moissonné, et de deux brassées on formait la gerbe. Il m'a été dit qu'un moissonneur expérimenté pouvait ainsi moissonner une trentaine d'ares par jour.

Pour attacher la gerbe, il faut confectionner un lien spécial : on prend une poignée de pailles parmi les plus longues. En les tenant par l'épi, on les égalise; puis on partage la « poignée » en deux parts égales. On applique les deux extrémités des parts ainsi obtenues, en croix, l'une contre l'autre, toujours du côté de l'épi, et on exerce une torsion d'un quart de tour. On pose alors le tout sur le sol et l'on met par dessus les deux brassées (*gabeta*) destinées à former la gerbe. On rapproche ensuite les deux bouts du lien et après les avoir enroulés par torsion, on termine le serrage à l'aide d'un bout de bois (*la bilha*) qui est ordinairement en buis et d'une longueur de 30 centimètres.

La faux a succédé à la faucille. Si le travail est moins pénible pour le moissonneur, il l'est autant, si non plus pour la « lieuse ». En effet, le premier n'a plus à se baisser pour couper la paille : il avance à petits pas, d'un rythme régulier en manœuvrant sa faux (*la dalha*) avec les deux bras. Avant de commencer le travail, il a battu la faux (*picar la dalha*) en frappant celle-ci à l'aide d'un marteau spécial sur une petite enclume portative (*las fargas*) formée d'une tige de fer de 0 m. 40, dont une extrémité, pointue, est destinée à être enfoncée dans le sol, et l'autre, constituée par une tête carrée, de 3 centimètres

de côté, reliée à un bec d'un demi centimètre, sert à supporter la faux. Au milieu de la tige, un croisillon en fer empêche « la farga » de s'enfoncer trop profondément dans le sol. On peut battre la faux soit sur le bec, soit sur le carré : il suffit de manœuvrer le marteau soit sur la tête, soit sur la dent. Une faux bien battue peut couper, sauf accidents, pendant 4 heures.

Pour aiguiser la faux sur le chantier, on se sert d'une pierre en silex éclaté, de forme allongée, appelée vulgairement (*peira de dalha*) mais que l'on devrait régulièrement appeler *coud*. Cette pierre est tenue constamment dans un étui (*lo coudié*) plein d'eau. Cet étui est une corne de bœuf, évidée, que le moissonneur suspend à l'aide d'un crochet de fer, en haut de son pantalon, et derrière.

A la faux est fixée une grille à trois pointes de fer, reliée par une corde au mancheron, et qui sert à retenir la paille et à la déposer sur le sol en rangs unis (*agalat*). Quelquefois les pointes de fer sont remplacées par des pointes de bois dur, mais alors il faut beaucoup d'habileté pour monter la grille.

Pour confectionner les gerbes, la « lieuse » se sert d'un petit rateau à quatre pointes. Le système de liage est le même que pour la moisson à la faucille.

L'apparition de la « faucheuse », puis celle de la « moissonneuse-lieuse » à traction animale ou mécanique, a permis, en simplifiant la tâche, de faire beaucoup plus de travail avec moins de peine. Des essais de moissonneuse-batteuse ont été faits également. Mais la faux demeure encore très en honneur dans une bonne partie de notre département.

Avant l'apparition des machines, les moissonneurs étaient nourris par le propriétaire. Après le casse-croûte du matin (on tuait le ver : *tuar lo verme*), la maîtresse de maison, ou la cuisinière, apportait le petit déjeuner (vers les sept heures). Il était composé ordinairement de jambon, d'œufs, de fromage. On se reposait trois quarts d'heure environ, puis on reprenait le travail jusqu'à 9 heures. Nouveau repos d'un quart d'heure, où l'on buvait un coup (*levar l'ega*). A onze heures, le repas était encore apporté aux moissonneurs, qui s'asseyaient sur l'herbe et faisaient bon accueil au bouillon de poule farcie, aux légumes, à la viande, aux fruits. Puis on faisait la sieste jusqu'à deux heures, sous la grosse chaleur qui invitait au « *som* ». Après quoi les hommes battaient les faux et l'on reprenait le travail. A quatre heures : demi-heure de repos. Le goûter consistait souvent en une salade fraîche et quelques fruits. A six heures (le repas du soir était encore pris aux champs) : repos d'une heure. Et l'on se remettait à travailler jusqu'à la nuit tombante. L'on rentrait alors au logis, fatigué, mais content, au chant des cigales.

Le dernier jour de la moisson, le chef d'équipe, le « *monsente* », faisait un bouquet avec les plus beaux épis qu'il avait soigneusement mis de côté, et l'offrait, en rentrant, à la maîtresse de maison. Celle-ci le plaçait bien en évidence dans la principale pièce de la maison où il devait rester jusqu'à la ré-

*colte suivante*. Puis elle organisait le « *Dius-ba-bol* » (Dieu le veut). C'était le repas qui marquait la fin de la moisson. Il prenait figure souvent de véritable festin où l'on servait les meilleurs mets de la cuisine traditionnelle (volailles, frites d'oie, omelette au rhum, pâtisseries de la maison, etc). La « *Blanquette* » coulait à flots. Et les chants se poursuivaient tard dans la nuit.....

Quelques propriétaires donnaient leurs moissons à forfait. Dans ce cas les forfaitiers guidaient le travail comme ils l'entendaient, mais à la fin, si le maître était satisfait, il leur donnait un supplément (*fasià l'estrena* : il faisait l'étrenne).

La moisson terminée, on mettait les gerbes en petits tas (*amontar*). Chaque tas s'appelait une *monta*. La forme et le nombre des gerbes variait avec la qualité du grain et son état de maturité. Aujourd'hui, on entasse l'avoine et l'orge *en croix* et *par douzaines*, de façon que les épis d'une seule d'entre-elles reposent sur le sol. On met alternativement deux autres gerbes sur les premières et l'on obtient ainsi un tas de douze gerbes dont une seule est exposée aux intempéries et aux oiseaux. Quelquefois on met les gerbes *accollées* sur deux rangs de dix et *debout*. Ce sont alors des « *vintenas* ». Cette façon de procéder permet un séchage, et un battage, plus rapides, mais elle a l'inconvénient d'offrir une plus grande surface aux perturbations atmosphériques. Le blé s'entasse (*encaissat*) par tas de quatorze ou de vingt-deux. On place deux gerbes, comme dans la méthode « en croix », puis, de chaque côté, selon le cas, on place trois ou quatre gerbes, de façon que les épis reposent sur les deux gerbes placées en-dessous. Sur le premier lit, on dispose deux autres gerbes, et ainsi de suite... en veillant à ce que la dernière soit le plus possible à l'abri du Cers (vent du nord). Cette méthode préserve le grain des intempéries.

Quand le grain est jugé suffisamment sec, on le transporte à l'aide de charrettes sur l'aire à dépiquer, où l'on dresse les gerbiers (*garbieiras*). Ceux-ci, de forme généralement ovale, quelquefois ronde, sont dressés par de véritables spécialistes : *garbieraires*. Pour qu'un gerbier soit réussi, il faut que la pluie ne puisse pas y pénétrer, sinon le grain s'échaufferait et commencerait à germer, pour peu que l'on attende quelques jours à le battre. Il faut donc disposer la gerbe de telle façon qu'elle rejette l'eau de pluie. Il y a tout un art d'éviter les gouttières qui requièrent une grande habileté.... On achève la *garbiera*, en la coiffant avec deux rangs de gerbes, inclinées à 45 degrés, qui jouent le rôle de tuiles.

Autrefois quand on battait au rouleau, les propriétaires avaient un « sol à dépiquer » : *l'iera*, autour duquel on plaçait les gerbes pour ne pas gêner le battage. Aujourd'hui, comme on utilise les batteuses mécaniques, on resserre, au contraire, le plus possible les gerbiers les uns contre les autres sur le milieu du sol, en les disposant sur deux ou plusieurs rangs entre lesquels on laisse un passage libre pour le matériel. Le battage est ainsi plus rapide.

## Le battage du grain dans l'Aude

(Rouffiac d'Aude)

La première machine à battre dont on ait gardé le souvenir était constituée par un solide bâton avec lequel on frappait l'épi, ou plutôt la gerbe, pour en faire tomber les grains. Puis vint le *fléau* (flagel) composé de deux bâtons articulés à l'aide desquels on frappait sur les gerbes étendues au soleil. Le grain, chauffé, tombait facilement. On formait, pour ce travail, des équipes de quatre hommes vigoureux qui, manœuvrant adroitement le fléau, avaient tôt fait d'extraire le grain de la paille. Les quatre fléaux tombant alternativement sur la gerbe faisaient un roulement monotone et caractéristique (tac-a-tac).

Un premier perfectionnement, ce fut le dépiquage « *a las egas* ». Des conducteurs de juments : *égassiers*, véritables entrepreneurs de battage, venus souvent de Catalogne, parcouraient le pays pendant les mois d'été. Ils allaient de borde en borde, de village en village, amenant leurs huit ou douze juments.

Les gerbes étaient placées *debout* sur l'aire. L'égassier faisait tourner ses juments autour de lui et celles-ci sautaient sur les gerbes, en commençant par un coin, et en les attaquant l'une après l'autre, en tournant. Le piétinement des animaux avait vite fait d'égrener les épis. Le conducteur avançait au fur et à mesure jusqu'à ce que toutes les gerbes étendues fussent piétinées. Puis avec des *bigossas* on enlevait la paille pour la séparer du grain. Cela s'appelait : *arrancar lo cabelh* (arracher la paille dépourvue de grains). Ce mode de battage était pénible mais plus rapide que le fléau.

Pour ventiler le grain on l'entassait en piles orientées dans le sens du vent, et l'on passait parfois toute la nuit à pelleter le grain avec des pelles spéciales, d'une seule pièce et en bois (*palas a ventar*). Il paraît qu'une bonne équipe sachant bien utiliser le vent, allait vite en besogne. Il en est resté un proverbe : *Quand lo vent ventà, cal ventar* (quand le vent souffle, il faut venter).

Puis vint le *rouleau* (rollèu) : cylindre de pierre (monobloc) creux ou plein suivant le cas et plus ou moins lourd. Selon l'importance de l'exploitation, il y avait des rouleaux pour un, pour deux, pour quatre chevaux. Les chevaux attelés à l'aide d'un timon, faisaient tourner le rouleau sur les gerbes placées horizontalement, cette fois, et en rond. Le conducteur se tenait au centre et, en enroulant ou en déroulant une solide corde autour d'un piquet planté dans une pierre trouée, il maintenait les

chevaux à une distance plus ou moins éloignée du centre de l'*amolat* (la jonchée de gerbes à battre). Pour activer l'égrènement, une équipe de *forquejaires* (hommes armés de fourches en bois), s'éparpillait, de temps à autre, sur la jonchée et, avec leurs fourches, enlevaient adroitement la paille soulevée par le rouleau et le piétinement des chevaux. Quelquefois, pour hâter encore l'égrènement, on ajoutait au rouleau une *batarela* : tronc d'arbre muni de cannelures, qui en tournant à une plus grande vitesse, faisait tomber le grain. Quand la couche de paille était assez mince, on dételait les chevaux, et les « fourquejaires », après l'avoir secouée, entassaient la paille autour du centre, c'est-à-dire autour de l'*egassier* (qui est ici le conducteur du rouleau). Cette opération s'appelait : *montar lo cabelh* (entasser la paille autour de l'égassier). Elle devait être faite avant le repas de midi.

L'après-midi, il n'y avait plus qu'à « faire la paille », c'est-à-dire : à étendre la paille par jonchées très minces sur lesquelles passait le rouleau au trot des chevaux. La paille, ainsi écrasée, était rejetée, avec des fourches de bois, en dehors : *sul cordón*.

Dès que toute la paille était mise à part, on rentrait le grain en se servant de râtaux de bois à dix ou douze pointes (*cougatiers*), puis on charriait la paille à la *palhera* (au dehors) ou au *palher* (sous couvert), à l'aide de *bourrasses* (toiles grossières de 2 mètres de côté). Il arrivait parfois qu'un orage survint à l'improviste avant que la paille ne soit engrangée. Cela obligeait « los battaires » à étendre à nouveau la paille sur l'aire pour la faire sécher, et cela retardait d'autant le dépiquage. Ce repos forcé s'appelait « *far un jasant* » (faire un « dormant », ne rien faire).

Une fois la paille enlevée, on ventait le grain avec un ventilateur et cette opération se poursuivait jusqu'au milieu de la nuit...

Avec le dépiquage « au manège » le grain était séparé instantanément de la paille, ce qui permettait d'arrêter le travail à n'importe quel moment et de rentrer la paille au fur et à mesure. Mais il fallait venter tout le grain, à la fin du dépiquage. Aujourd'hui tous les travaux dont nous venons de parler, ont été facilités d'abord par la batteuse à vapeur que l'on déplaçait à l'aide de chevaux ou de bœufs, puis par la batteuse mûe par tracteur, et enfin, électrique. Mais on quitte ici le domaine du Folklore.....

Joseph MAFFRE.

---

---

Table des articles sur la "Moisson dans l'Aude"  
contenus dans  
les 45 premiers numéros de "Folklore"

---

En attendant que paraisse la table générale des articles ou note parus dans la revue « Folklore » de 1938 à 1948, nous croyons être utiles aux chercheurs en publiant ici la liste des articles de la revue intéressant la moisson dans l'Aude.

- 1) **Les outils de la moisson.** — L'évolution de l'ancien outillage agricole dans l'Aude et les départements voisins au cours du XIX<sup>me</sup> siècle (culture des céréales) par Charles PARAIN. — Folklore : 3<sup>me</sup> année, n° 2. Juillet-décembre 1940. pages 56-61.
- 2) **Faucilles, faux.** — Les premiers résultats de l'enquête sur l'outillage agricole. — Folklore : 3<sup>me</sup> année, n° 2. Juillet-décembre 1940. pages 42-47.
- 3) **Jougattes** par Clodion ROGUES. — Folklore : Août 1938. page 38.
- 4) **Coulasses** par Clodion ROGUES. — Folklore : Octobre 1938. page 139.
- 5) **Coulasses.** — Note de Mlle GARDEL. — Folklore : 2<sup>me</sup> année, n° 2. Février 1939. page 51.
- 6) **La moisson** (pays de Termenès) par l'abbé ASTRUC. — Folklore : Septembre 1938. pages 110-113.
- 7) **Remarques au sujet de la moisson** par U. GIBERT. — Folklore : Octobre 1938. page 140.
- 8) **Note sur la moisson en Minervois** par Laurent MATHIEU. — Folklore : 2<sup>me</sup> année, n° 2. Février 1939. pages 50-51.
- 9) **Folklore de la moisson : Valets sorciers** par Joseph MAFRE. — Folklore : Tome V, 6<sup>me</sup> année. n° 1, 1943, pages 7-8.
- 10) **L'esprit de routine et le progrès dans l'outillage agricole** par Joseph VERGUES. — Folklore : 3<sup>me</sup> année. n° 2, Juillet-décembre 1940, pages 62-64.

## Les moulins à vent de Castelnaudary

(réponse au questionnaire de M. Varagnac  
paru dans le bulletin de la  
Société française des historiens locaux)

Le vent marin (l'auta) et le vent du Nord (le Cers) soufflent presque continuellement à Castelnaudary et dans le Lauragais. Dans cette région, qui n'est arrosée que par des ruisseaux de faible débit, c'est le vent et non point l'eau, qui fournissait, naguère, la force nécessaire aux moulins où le blé et le maïs étaient moulus.

Les moulins du Lauragais étaient des « Moulins à pile ». Ils étaient portés sur une tour, ayant la forme d'un cône tronqué, et construits en moëllons extraits des nombreuses carrières qui existent non loin de Castelnaudary. On y entraît par une porte assez large au-dessus de laquelle s'ouvrait une fenêtre. C'est par cette fenêtre que l'on hissait les sacs de grains à l'aide d'une poulie appelée « carrela ». La toiture, la « capelada » était toute en bois et très légère. Ce toit, les ailes et le grand arbre étaient mobiles et pouvaient tourner pour « se mettre au vent ». Les ailes étaient au nombre de deux et mesuraient environ 12 mètres. Les leviers, qui les portaient, se croisaient et passaient dans des mortaises de l'arbre tournant (1). Chaque aile avait deux volants sur lesquels s'appliquaient les voiles scuténées à chaque bout par des « antes » (qui sont les traverses intermédiaires et parallèles aux autres). Ces ailes à claire-voie, « on aurait dit de grandes échelles », note M. BARET, en 1927 (2). Leur largeur diminuait en allant vers le moyeu. Elles étaient légèrement incurvées pour permettre au vent de glisser sur les voiles. Le meunier garnissait les ailes de *toiles* ou de *panneaux de bois* selon la pression du vent. « Rares étaient les jours, nous dit M. BARET, où les moulins ne pouvaient tourner faute de vent. Toutes ailes équipées la moindre bise suffisait à les mettre en marche ». Les moulins avaient un frein pour arrêter le mouvement et une « queue » ou longue pièce de bois, du côté opposé aux ailes, pour les mettre au vent. D'autres moulins avaient un dispositif intérieur actionné par une manivelle...

Avant de pénétrer à l'intérieur du moulin, signalons la girouette, en forme d'entonnoir, placée au sommet du toit. C'est elle qui renseignait exactement le meunier sur la direction du vent.....

Trois marches à gravir : et nous voici à l'intérieur. Nous apercevons un grand coffre circulaire en bois qui abrite les

meules de granit, tournant l'une sur l'autre de façon à pouvoir écraser les grains. La meule inférieure est fixe; la meule supérieure est actionnée par un arbre vertical mù, lui-même par un engrenage que mettent en mouvement les ailes du moulin.

A la partie supérieure du coffre se trouve une ouverture par laquelle le meunier introduit le grain. En-bas est un orifice d'où s'échappe la farine blutée par un dispositif actionné lui aussi par le vent et qui produit le tic-tac légendaire. Son et farine sont reçus dans un caisson en bois (d'après Paul BARET).

Une trappe pratiquée dans le plafond donne passage à une échelle qui permet d'accéder au grenier.

« Peu de meubles : une petite table servant de bureau et un escabeau. Sur les murs : des images d'Epinal. Dans un coin : des sacs contenant le grain; dans un autre des sacs contenant la farine. Et c'est tout ». (Paul BARET).

Tels étaient les moulins à vent de Castelnaudary vers 1890. Aujourd'hui les moulins de la ville ne tournent plus. Mais on peut voir encore leurs tours coniques à demi ruinées et, le plus souvent dépourvues de leur « capelada » et de leurs ailes, sur les hauteurs qui dominent la ville.



Il y a une trentaine d'années, nous signale M. BARET, un constructeur de Castelnaudary avait imaginé une sorte de moulin métallique qui pouvait s'adapter aux vieilles constructions. Une tourelle en fer remplaçait l'antique « capelada » et supportait des ailes de même métal. « Avec ce système le meunier n'avait pas besoin de mettre les voiles » « à la main ». De simples volets de bois s'ouvraient ou se fermaient sur les ailes. Et ce dispositif était manœuvré de l'intérieur. On a pu voir tourner ce moulin pendant de longues années, à Castelnaudary, au bord du grand bassin. Bien que son type n'intéresse en rien le Folklore, j'ai cru devoir le mentionner ici pour mémoire. Ce moulin, et les deux autres, équipés de façon traditionnelle qui s'élevaient à côté de lui, ont cessé depuis longtemps de moudre..



La plupart des moulins de Castelnaudary - ou plutôt leurs tours désaffectées, sont situés sur la colline du Pech (notamment près de l'actuel château-d'eau). Il y en avait d'autres près de la route de Revel; trois ou quatre derrière les casernes. Sur l'ancienne route de Carcassonne, près de l'écluse Saint-Roch, il y en avait trois. A proximité de la route nationale de Narbonne à Toulouse existait le moulin dit « de Sainte-Catherine ». Sur la route de Fendeille, enfin, après le pont « del President », quelques moulins sont encore visibles, plus ou moins déséquipés.

Presque tous les villages des environs avaient un ou deux moulins : Saint-Félix de Lauragais, Villeneuve-la-Comtal, Saint-Papoul. La Bastide... la plupart ne tournent plus, mais certains ont conservé leur équipement à peu près intact.

« Au » Mas Sainte-Puelle « les moulins servaient parfois à actionner les meules pour la trituration de la pierre à plâtre. » (Paul BARET).



Les meuniers allaient chercher le grain à domicile et y rapportaient la farine : ils transportaient les sacs, (*amarels* en langue d'oc) dans des hottes d'osier placées de chaque côté de leurs ânes. Les colliers étaient garnis de clochettes pour annoncer leur approche (cf : Paul BARET : « Certains meuniers portaient les amarels sur les épaules et faisaient des prodiges pour en maintenir sept ou huit en équilibre, l'un sur l'autre. »)

Beaucoup de familles de Castelnaudary jusqu'au début de ce siècle fabriquaient leur pain et faisaient moudre leur blé au fur et à mesure de leurs besoins. On consommait aussi beaucoup de *millas* - sorte de bouillie de maïs - qui dans les familles pauvres remplaçait souvent le pain. Les meuniers avaient donc à satisfaire une nombreuse clientèle.



Les meuniers étaient vêtus généralement d'une blouse de lin, blanche ou grise. Ils se coiffaient d'une sorte de casquette à visière ou d'un bonnet blanc avec gland de même couleur pendant sur le côté.....

Je n'ai rien pu recueillir de bien caractéristique sur les coutumes des meuniers de Castelnaudary ou de la région. Un vieux meunier du « Mas-Saintes-Puelles m'a dit cependant que l'on immobilisait les ailes du moulin en croix de Saint-André lorsqu'il y avait eu un décès au village. Et aussi pour la fête de Saint-Pierre Nolasque, patron de la commune, fin Janvier. Quand la mort frappait la famille du meunier, les ailes du moulin étaient alors tournées face à la maison d'habitation ».

René NELLI

---

Note 1. — Manuel agricole et domestique des termes qui s'appliquent aux choses usuelles, à l'usage principalement des habitants du Midi de la France, par M. POUMAREDE. Toulouse, 1841.

Note 2. — Les moulins à vent à Castelnaudary, par Paul BARET (Journal l'Aude à Toulouse, 2me année, n° 13, Janvier 1927).

---

## Les Moulins à vent à Carcassonne

---

L'ensellement sur lequel est élevé la Cité et le coteau au pied duquel s'est étalé le bourg ont été utilisés pour la construction de moulins à vent à Carcassonne.

Dans la ville haute ce furent tout simplement les tours qui furent utilisées comme corps du moulin; sur le front Nord de la première enceinte deux tours portant encore le nom de moulins étaient équipées à cet usage : La Tour du moulin du Connétable, proche de la Connétablie qui lui a donné son nom, la plus haute des tours gallo-romaines, devait avoir le moulin bana<sup>l</sup> et royal alimentant la garnison de la forteresse; puis à la 4<sup>me</sup> tour à la suite, celle du Moulin d'Avar, figurant avec ses ailes et son système d'orientation dans la vue de 1462, tout à côté, dans la courtine s'ouvre, dans l'embrasure des merlons le monte-charge utilisé pour le passage des grains et farines; les Avar furent une lignée de meuniers aux XVI<sup>me</sup> et XVII<sup>me</sup> siècles. Sur le front Sud, la Tour du Moulin du Midi était à l'usage du Chapitre qui avait son cellier au pied et son four à la tour du Four Saint-Nazaire.

Le faubourg de la Gravette avait deux moulins dont les corps coniques subsistent, l'un à la côte 124 de la carte d'Etat-Major, l'autre au dessus de la Croix-Bourbon.

Dans le bourg et sur le coteau de Grazaillle tournaient trois moulins, le premier au tènement de Cantegril, près le cimetière de Saint-Vincent, le deuxième le long de la route de Toulouse, au ramonetage de la Reille et le troisième, en bordure de la même route, au dessus de Cucurlis.

Dans la ville basse elle-même, près de la Porte de Toulouse (maison Tomey) une petite éminence plantée d'ormeaux portait un moulin figurant sur le tableau de l'entrée de Louis XIII en 1622.

A l'emplacement actuel de la chapelle du Calvaire, dans le bastion de ce nom, s'élevait une haute tour dite la Tour Grosse surmontée d'un moulin que les consuls affermaient et dont le revenu servait à payer les régents des écoles situées tout proche (Lycée de garçons); la rue Littré actuelle s'appelait rue des Moulins, et le moulin à vent pour arroser les jardins du Calvaire perpétue le souvenir de l'ancien.

L'alimentation de Carcassonne était donc assurée par neuf moulins sous l'Ancien Régime.

G. J. Mor.

---

**Termes techniques des pièces du moulin  
empruntés à un glossaire occitan-français en préparation**

**Boyca** : Crapaudine en bois de buis sur laquelle porte l'arbre vertical.

**Buc** : Corps tronc-conique du moulin, construit en pierres, chaux et sable, à trois étages; Jusqu'au premier plancher : quatre pans d'épaisseur pour les murs. (Arzens, 2 Septembre 1623).

**Capelhade** : Toiture conique, mobile, en bois.

**Corbo** : Cercle de fer ceinturant les meules.

**Laisse** : Coffre à mettre la mouture. Coffre à mettre le son.

**Lanterno** : Engrenages assurant la translation des mouvements horizontaux et verticaux.

**Lenquet** : Cliquet.

**Molo** : Meule en pierre meulière (calcaire cétacé) provenant surtout de Saint-Jean de Molières (près d'Azilhane), Saint-Julien-les-Molières et de Molières (près de Ladern).

**Mouli d'auro** : Moulin à vent.

**Moulinasse** : Ruine de moulin.

**Nadilho** : Anille.

**Pic** : Marteau pointu à repiquer les meules.

**Rouhet** : Engrenage de l'arbre horizontal.

**Trabessou** : Charpente de la toiture.

**Tremege** : Trémie.

**Vel** : Toile.

**Velier** : Armature des ailes constituée par des barres et des traverses.

Docteur CAYLA.

---

## LES LIVRES

---

**Contes populaires de Guyenne, par Claude Seignolle.** (préface d'A. van Gennep). 2 volumes. G. P. Maisonneuve. Paris 1946.

Pourquoi les contes qui jusqu'à ce jour étaient « inoubliables », ont-ils cessé de l'être, vers le début de ce siècle ? Pourquoi disparaissent-ils maintenant ? Nous ne rechercherons pas ici les causes de cette disparition liées, évidemment, à l'évolution fatale de l'économique et du social. Mais nous nous féliciterons de ce que des savants comme M. Seignolle, s'emploient encore à les recueillir. M. Seignolle vient de sauver de l'oubli plus de cent cinquante contes de Guyenne, classés en contes merveilleux et romanesques, contes animaux, contes facétieux, récits divers, qui doivent former l'essentiel du folklore littéraire de cette province. Après les recueils de Sebillot, Cosquin, Bladé, c'est là un effort de recensement auquel, dans ce domaine, nous n'étions plus guère habitués... Impossible, dans cette brève note, d'analyser tous les contes que nous apporte M. Seignolle. Il est, d'ailleurs, plus sage d'attendre les commentaires qu'il nous en promet et qui constitueront le troisième tome de son grand ouvrage...

Parmi ces contes de Guyenne figurent trois récits : *Jean de l'Ours*, *les fils du pêcheur*, *Psyché*, qui nous intéressent au plus haut point, parce qu'ils forment le fond du Légendaire méridional. On connaît les explications de *Jean de l'Ours*, proposées par les ethnographes depuis Cosquin. Ce personnage, qui entre dans *autant de mimes que de contes*, a subi la contamination de « l'homme sauvage », au moins en Languedoc-Provence, et à partir du 12<sup>me</sup> siècle. Nous montrerons prochainement en publiant les chaînons intermédiaires, c'est-à-dire les récits où ils « fusionnent », qu'il s'agit d'un seul et même héros légendaire.

L'ours de la chandeleur n'est peut-être, dans nos régions (Languedoc-Provence) qu'un « homme sauvage ». (De même, la bête de la chandeleur — si elle est femme — comme à Las-tours (Aude) — est tantôt une chèvre, tantôt une « femme des bois ») et son humanisation s'est accomplie sous la pression des constantes mêmes de l'imagination, surtout sur le plan sexuel... Ce qui n'empêche pas, bien entendu, de rechercher le point d'origine des fabulations détaillées, anecdotiques, voire historiques, auxquelles il a donné lieu...

Le conte des fils du pêcheur — bien étudié par Cosquin — diffère, chez M. Seignolle, de la version que nous en avons publiée ici-même. L'objet « sympathique » — celui qui renseigne à distance sur le sort advenu aux trois frères — est, dans le tex-

te de Guyenne, le sang du roi des Poissons recueilli dans trois fioles, ou (variante) une fleur née de la queue du poisson plantée dans le jardin, et qui se fane quand le héros est tué. Dans la version languedocienne, c'est un laurier (*la plus excellente métamorphose de l'âme en plante*, disait Elien) qui joue ce rôle. Cosquin avait très bien vu que les trois fils du pêcheur étaient, en réalité, la réincarnation du Poisson (cf. : dans Cosquin : « la reine des poissons, où l'un d'eux dit expressément qu'il veut combattre le dragon et délivrer la jeune fille « *parce qu'il n'a pas d'âme à sauver* » ). Peut-être faudrait-il insister sur ce fait que si les trois frères sont *jumeaux* (et identiques), l'un d'eux seulement est le fils direct du roi des Poissons. C'est lui qui a le pouvoir de ressusciter ses deux frères. Théorie générale, déjà ancienne proposée, pour la première fois, je crois, par *Otto Rank* (*Don Juan : une étude sur le double*) et, somme toute, encore, très défendable, à voir comment se comportent les jumeaux dans la Légende.

Le mythe de Psyché (le prince habillé d'une peau de bête) a été étudié comparativement par Emile Dermenghem, pour l'Afrique du Nord. Le conte recueilli par M. Seignolle, en Guyenne, comporte l'« introduction » classique (...le père part en voyage et rapporte à chacune de ses filles un cadeau; le cadeau fait à la plus jeune est en rapport avec l'apparition du monstre qui l'épousera...), que l'on trouve aussi bien dans les contes locaux de Cosquin que dans le « caftan d'amour tacheté de passion », analysé par Dermenghem, mais qui manque — à ma connaissance — dans nos versions languedociennes...

Les contes d'animaux fournis par M. Seignolle sont aussi d'une grande richesse. Mais je renonce à les passer tous en revue même sommairement. Tous les folkloristes, d'ailleurs, auront bientôt entre les mains les « Contes de Guyenne »... Ajoutons seulement que le livre est préfacé par A. van Gennep. Rien de ce qu'écrivit M. van Gennep, qui semble, presque à lui seul, porter sur ses épaules, le poids du Folklore français, ne peut nous laisser indifférents. Ces quelques pages sont un modèle de critique sagace et mesurée. Pourtant je trouve son jugement sur la psychanalyse (appliquée au Folklore) un peu injuste, ou moins indulgent que celui qu'il portait sur Riklin, dans « la formation des légendes »... La psychanalyse, je le concède, n'explique pas tout dans nos contes, mais elle isole l'élément *humain permanent*, qui fait, précisément que de tels contes accrochent la mémoire et deviennent inoubliables. Qu'on le veuille ou non, les trois contes dont il a été parlé plus haut, et qui vivent encore, ont une forte tonalité sexuelle. L'image de l'ours et celle de la femme, associées, semblent exciter l'imagination de tous les primitifs. La tentation de rapt est souvent mimée à l'aide de personnages déguisés en ours... Je sais, par ailleurs, des villages de l'Aude où le Roi des Poissons déclenche encore, chez les femmes et les filles, une légère émotion, à l'état très faible, bien sûr, mais qui peut tourner au rire nerveux. Parce qu'on leur défendait autrefois d'aller seules à la rivière, à la nuit tombante, à cause du roi des Poissons. On craint l'efficacité fécondante des

Dieux... Dans la version de ce conte, publiée par le brave abbé Bessou, on voit bien à la réaction qu'elle marque contre le vieux mythe, que le sens en avait été obscurément perçu : l'abbé *fait mourir d'indigestion la femme du pêcheur*, sans doute pour la punir de la faute... mythique, qu'elle a commise en mangeant le roi fécondateur. Et, bien entendu, les trois fils n'ont rien à voir avec le Poisson. Ils sont nés avant l'aventure de la rivière. L'abbé ne sait pas non plus, se dépêtrer de l'obligation traditionnelle de faire dormir les trois frères jumeaux, tour à tour, avec la même fille royale. Et il s'en tire comme il peut en démolissant le mythe. Avec de telles versions, le conte n'a plus qu'à disparaître. Mais en disparaissant, il apporte la preuve que ce qui le faisait perdurer, c'était bien ces éléments profonds qu'il délivre dans notre inconscient...

Dans les versions méridionales — plus justiciables de la psychanalyse — l'aîné dort, *une jambe hors du lit*; Ses deux frères l'imitent nécessairement, et la morale est sauve, mystérieusement sauve. Car il faut être aveugle pour ne pas voir que cette *« jambe hors du lit »*, sans *aller chercher les tabous nuptiaux ni même les nuits de Tobie* — si elle est la meilleure sauvegarde de la vertu de la jeune femme, comporte un élément irrationnel, mais significatif, sur lequel la psychanalyse a bien son mot à dire, ou, si non la psychanalyse, du moins *la symbolique* qu'elle a révélée....

Du reste, la psychanalyse qui doit servir à l'interprétation des contes, diffère profondément de celle dont on use à l'égard des individus — et des malades. Il s'agit ici d'une analyse sociale portant sur un inconscient *sain*, et sur ses manifestations *fixées, invariables* (dans une certaine mesure), *« déposées »*...; sur un inconscient collectif *réduit à ses constantes par une sédimentation séculaire*. Et la méthode comparative peut apporter à cette analyse plus d'éléments d'information, plus de *garanties*, plus de précision, que les phénomènes fugitifs révélateurs de l'inconscient, à l'analyse individuelle. C'est en matière de Folklore, beaucoup plus qu'en médecine, que, pour ma part, je ferais confiance à la Psychanalyse.

René NELLI.

---

## BIBLIOGRAPHIE

### DU FOLKLORE AUDOIS <sup>(1)</sup>

---

#### II. - ANALYSE BIBLIOGRAPHIQUE (suite)

---

##### 9° - Les Moyens de Transport

- 222 **Fédié.** — *Le Comté de Razès.* — p. 234 sq. — flottage sur l'Aude du bois de construction.
- 223 **Maffre** (Joseph). — *Le transport du bois par flottage sur l'Aude vers 1895.* — F. A. 25 — décembre 1941 — p. 299 sq. — radeau d'une douzaine d'arbres ou « carras » — travail du « carrassier ».
- 224 **Astruc.** — *Termes.* — p. 119 sq. — moyens de transport dans le Termenès au XIX<sup>m</sup> s. — bêtes de bât, leur harnachement.
- 225 **Pébernard.** — *Histoire de Conques.* — p. 163 sq. — attelage du bœuf de labour — défauts dans l'ancien temps — démonstration mathématique de l'amélioration survenue — (extr. S. A. S. C. 1899, même pagination).
- 226 **Rogues** (Clodion). — *A propos des « Coulasses ».* — F. A. 8. — octobre 1938 — p. 139 — description des « coulasses » ou collier de harnachement en usage dans le Narbonnais pour les labours.
- 227 **Vergues.** — *Chroniques Agricoles 1940.* — p. 79 sq. — conduire des chevaux — chariots et charrettes — harnachement, colliers languedociens.
- 228 **Vergues.** *Chroniques Agricoles 1941.* — p. 31 sq. — A propos du cheval — ses travaux à la vigne — son entretien.

---

(1) Voir N<sup>o</sup> 38 à 44.

## B - LE TRAVAIL OU LES MOYENS D'EXISTENCE

## 1° Le Travail au Village

- 229 **Maffre.** *Etablissements Agricoles du Midi sous la Domination Romaine* — Grands domaines créés par les Romains dans la Narbonnaise — cultures de la vigne, de l'olivier — travaux des champs et des vignes — cépages originaires de la Gaule — condition des travailleurs et administration de la Narbonnaise au V<sup>m</sup>e siècle — (extr. Bull. Soc. Archéologiq. de Béziers — 2<sup>e</sup> série — t. VI — 1872 — p. 193 sq.).
- 230 **Trouvé.** — *Description Aude.* — p. 463 sq. — modes de cultures des terres p. 470 sq. — semailles et moissons p. 487 sq. — travaux de la vigne — p. 493 sq. — cueillette des olives et moulins à huile — comment on recueille l'huile — p. 515 sq. — autres cultures agricoles : pommes de terre, lin, colza, coton, pastel, betterave — édification des clôtures.
- 231 **Barbut.** — *Historiq. Culture des Céréales.* — Répartition des céréales — variétés cultivées — semailles — matériel agricole.
- 232 *Annuaire de l'Aude pour 1841.* — p. 217 sq. — Agriculture — industrie de la soie — plantation de mûriers — reboisement — culture des céréales — vignes — cheptel.
- 233 **Cornet-Peyrusse.** — *Programme de l'Aude.* — p. 52 sq. — mode d'exploitation du sol — p. 58 sq. constitution des exploitations rurales — p. 62 sq. — cultures — p. 74 sq. — bétail.
- 234 **Rivals.** — *Agriculture dans l'Aude - 1899-1900.* — p. 99 sq. — procédés de la culture — défrichements — dessèchements — drainages — prairies et cultures fourragères — céréales — horticulture — cultures industrielles — vignes — vignification — pépinières — arbres à fruits — sériciculture — apiculture — pisciculture — animaux — bois et forêts.
- 235 **Pellegrin-Caillon.** — *Agriculture Aude en 1939* — p. 171 sq. — systèmes de cultures — jardins potagers et maraichers — vergers, pépinières — bois et forêts — vignes, pratiques culturales caractéristiques, disposition du vignoble, son entretien, divers cépages, défenses contre maladies et insectes — vinification et caves coopératives — p. 342 sq. production animale — entretien des animaux — leurs produits.

- 236 **Bloch** (Camille). — *La Viticulture Languedocienne avant 1789*. — Dans Rev. Pyrénées, 1896 — p. 593 sq. — Bull. Soc. Languedoc. de Géographie — 1896 — t. XIX — p. 87 sq. — commerce des vins — méventes au XVIII<sup>me</sup> s. — procédé pour analyser les alcools.
- 237 **Bloch** (Camille). — *La Question Viticole il y a cent ans* — S. A. S. C. 1894 — p. 83 sq. — la viticulture méridionale d'après les « Mémoires sur le Languedoc » écrits en 1788 par M. de Ballainvilliers — commerce des vins et eaux-de-vie.
- 238 **Barbut**. — *Le Vignoble dans l'Aude* (1). — Etat du vignoble de Jouarres — travaux aux vignes : plantations, greffages, espacements, encépagement, fumures, taille, accidents et maladies — personnel de l'exploitation — animaux de travail — travaux à la cave au moment des vendanges : cuves, pressoirs.
- 239 **Vergues**. — *Chroniques Agricoles* 1938. — p. 51 sq. — Leçons du Passé : les viticulteurs du Narbonnais vers 1890 — p. 69 sq. — Comparaison : midi viticole — p. 105 sq. — L'Aude en 1803 : agriculture — vignes — industrie.
- 240 **Vergues**. — *Chroniques Agricoles* 1939. — p. 15 sq. — excursion agricole en Lauragais — culture des champs de céréales — élevage du porc.
- 241 **Vergues**. — *Chroniques Agricoles* 1940. — p. 55 sq. — la vigne en 1867 dans le sud ouest — p. 73 sq. — retour à la terre — travaux des champs et des vignes.
- 242 **Rogues** (Clodion). — *La Poudo*. — F. A. 21 — juillet décembre 1940 — p. 65-66 — la taille de la vigne.
- 243 **Cayla**. — *Essai sur Ginestas au début du XVI<sup>me</sup> siècle*. — p. 46 sq. — économie rurale — nature et modes des cultures au nord de la région narbonnaise à cette époque — oliviers, vignes, champs de céréales coupées en vert « fer-rajals ».
- 244 **Régné**. — *Livre de Raison d'un Bourgeois d'Armissan*. — p. 5 sq. — travaux agricoles dans le Narbonnais au début du XVIII<sup>me</sup> siècle. — culture des céréales, de la vigne — (extr. C. A. N. 1913 — p. 440 sq.).
- 245 **Mathieu** (L.). — *Lou País de Cauanho*. — C. N. Juillet-aout 1933. p. 105-106 — culture du pastel tinctorial — description de la plante.

---

(1) Cet ouvrage concerne le domaine de Jouarres, commune d'Azille — Voir du même auteur ses études générales sur la vigne et le vin dans l'Aude, parues de 1892 à 1924 — Carcassonne — édit. Polère — Gabelle — Bonnafous — in-8°.

- 246 **Trouvé.** — *Description Aude.* — p. 632 sq. — fabriques de papier et de carton à Brousses, St-Denis et Villalier — chapellerie dans le Limouxin.
- 247 **David.** — *La Montagne Noire.* — p. 95 sq. — cultures : céréales, oliviers, châtaigniers, pommes de terre — industries de la forêt : travail du bois, verreries, forges — industries de l'eau courante : moulins, papeterie.
- 248 **Sicard** (Germain). — *Arrosage automatique usité dans la Montagne Noire.* — S. E. S. A. 1934 — p. 268-270 — système d'irrigation des prés et jardins en terrasses à Lespinassière.
- 249 **Gibert.** — *Notes sur Lauraguel.* — p. 64 sq. — Lauraguel agricole : industrie de la soie, magnanerie — récoltes de lin — garance — vignes — cheptel.
- 250 **Pariset.** — *Economie Lauragais.* — p. 52 sq. — cultures du blé — maïs — fourrages — p. 64 sq. — travaux agricoles à la charrue — à la main — maîtres-valets — journaliers.
- 251 **Dufaur.** — *En Lauragais.* — p. 185 sq. — les oies — leur gavage.
- 252 **Sivade** (Henry). — *Analyse de Documents intéressant la Seigneurie de Portel. XVIII<sup>me</sup> siècle.* — S. A. S. C. 1931 — p. 173 — élevage des moutons — leur dénomination locale.
- 253 **Cabirol.** — *Montlaur-en-Val.* — p. 97 sq. — élevage du mouton — petite industrie : chaux, tuiles, charbon, fer, bois — p. 199 sq. — défrichements.
- 254 **Pébernard.** — *Histoire de Conques.* — p. 161 sq. — agriculture : oliviers, vignes, céréales — élevage du mouton — (extr. S. A. S. C. 1899 — même pagination).
- 255 **Montagné** (Abbé Paul). — *La Bargado.* — F. A. 4 — Juin 1938 — p. 52 sq. — travail de décortication du lin et du chanvre — opérations successives à Montréal — instrument « bargos » — travail de la fileuse.
- 256 **Fagot.** — *Folk-Lore Lauragais.* — t. VII — p. 339 sq. — le filage — travail et outils.
- 257 **Barbut.** — *Une utilisation de la Neige.* — à Pradelles-Cabardès neige transformée en barres de glaces et expédiées.
- 258 **Sicard** (G.). — *Excursion au Pic de Nore.* — S. E. S. A. 1914, p. 26 — conservation de la neige à Pradelles-Cabardès et transportée dans le Narbonnais à l'époque des chaleurs.  
(à suivre).

M. N.

## *LA REVUE PUBLIERA PROCHAINEMENT :*

Les Proverbes de l'Aude (suite) par Louis Alibert.

La Cuisine et la table dans l'Aude.

Bibliographie du Folklore Audois (suite) par Maurice Nogué.

---

La revue rend compte de tous les livres ou articles, intéressant l'Ethnographie folklorique, qui lui sont adressés : 22, rue du Palais Carcassonne.

### **JEAN CHARLES-BRUN**

Les Régionalistes de France viennent de perdre leur animateur en la personne de Jean CHARLES-BRUN, fondateur et délégué de la Fédération Régionaliste Française.

Le Comité Directeur de la F. R. F. a décidé de constituer une société des Amis de CHARLES-BRUN qui aura pour mission de perpétuer son souvenir et de poursuivre son œuvre.

Tous les régionalistes auront à cœur de participer à la souscription qui d'ores et déjà est ouverte en vue d'assurer au regretté Maître une sépulture digne de lui au cimetière du Père-Lachaise.

Adresser les fonds au Trésorier de la Fédération Régionaliste Française : Me Bernard APPERT, 10, Rue de Sèvres (Mandat postal ou chèque bancaire) ou au C. C. P. de la F. R. F. Paris 1636-86.

