

# *CARNET D'HISTOIRE*

*N° 3. Mai 2023*



## *Sommaire :*

*Page 2 : EDITORIAL*

*Page 3 : L'AGE DU FER : LES GAULOIS A NOAILLES...  
ET AILLEURS.*

*Page 9 : L'ALIMENTATION DES GAULOIS*

*Page 12 : UNE PETITE HISTOIRE DE NOAILLES :  
PASSAGE DES CHARETTES A BOEUFs ...*



## **Editorial :**

*Après un détour par les temps plus modernes de la révolution, abordés dans le carnet numéro 2, nous reprenons le cours de l'histoire de notre commune là où nous l'avons laissé il y a un an : après les nomades du paléolithique, puis les agriculteurs du néolithique, une nouvelle civilisation va s'installer à Noailles à l'âge du fer : la civilisation Celte, celle de ceux que nous appelons les Gaulois.*

*Ils ne taillaient pas de menhirs puisque plus de 2000 ans les séparent des auteurs des mégalithes, ils ne mangeaient que peu de sanglier, mais parfois du chien, pour honorer leurs invités, ils ne vivaient pas dans des huttes au milieu de la forêt mais ils ont structuré nos campagnes qu'ils ont mises en culture, autant d'erreurs que les progrès de l'archéologie ont permis de corriger.*

*Ils sont "nos ancêtres les Gaulois", comme sont aussi nos ancêtres tous ceux qui les ont précédés et tous ceux qui les ont suivis, et ils sont aussi les ancêtres des Belges, des Hollandais, des habitants du nord de l'Italie, de la Suisse...*

*Nous espérons que ces quelques pages vous donnent envie d'en savoir un peu plus : la bibliographie en page 8 vous donnera quelques pistes pour en apprendre davantage*

### **Au service de tous...**

Les carnets d'histoire sont mis gratuitement à votre disposition à la Maison France Service, ils sont également téléchargeables sur le site : <https://www.noailles19.fr/page/livretpatrimoine>  
Et si vous ne pouvez ni venir les chercher, ni vous déplacer, faites le nous savoir et la commission patrimoine vous apportera le prochain carnet directement à votre domicile.

# L'AGE DU FER : LES GAULOIS A NOAILLES... ET AILLEURS.

L'âge du Fer est découpé en deux périodes :

- le premier âge du Fer (- 800 à - 450) ou période de Hallstatt
- le second âge du Fer (- 450 au changement d'ère) ou période de la Tène.

A Noailles, les recherches archéologiques ont livré :

- Des tessons de céramique de Hallstatt près des pertes de La Couze.
- Du mobilier de Hallstatt et de La Tène à la grotte des Allées (derrière le château de La Fage).
- Au dolmen de la route vieille, une sépulture de l'age de Hallstatt et des céramiques gauloises de La Tène.
- A la station antique des Allées de La Fage, des céramiques de l'époque de La Tène.

Que nous apprennent ces découvertes :

- Qu'il y avait, sur le territoire de la commune, une population appartenant à la culture de Hallstatt dès les débuts du premier âge du fer. (Par la suite, les épées ont été fabriquées en fer).
- Que cette population était à la limite ouest de la propagation de cette culture : voir ci-contre la carte de répartition des épées en bronze de Hallstatt, Noailles est représenté entouré d'un cercle).
- Que cette société était hiérarchisée : la sépulture du tumulus de la Route Vieille a donné lieu à des égards particuliers : sépulture individuelle à côté d'un caveau collectif, cette sépulture étant par ailleurs recouverte par un tumulus. Il semble donc que l'individu enterré là était un chef, un dominant. Monsieur Couchard, qui a fouillé ce tumulus en 1960, parlait de cet homme comme d'un "conquérant"...



Nous ne disposons, pour le premier âge du fer, d'aucun texte nous décrivant les sociétés et les hommes de cette époque. Il faut donc nous contenter de ce que nous apporte l'archéologie.

En revanche, pour le second âge du fer, des écrivains grecs et latins nous ont laissé quelques textes reprenant pour la plupart les récits que faisaient les commerçants au retour de leurs voyages. .

Par la suite, un savant grec, Posidonios d'Apamée, a voyagé en Gaule au début du premier siècle avant JC et si son œuvre a disparu, elle a été reprise par d'autres auteurs, en particulier Jules César, et nous décrit avec rigueur et précision le mode de vie des gaulois.

## A quoi pouvait ressembler Noailles au second âge du fer ?

Nous pouvons imaginer, vers La Fage mais peut être aussi ailleurs, une ferme au milieu d'un grand domaine rural de plusieurs dizaines d'hectares ou plus encore.

Cette ferme est composée d'un habitat principal abritant le chef et sa famille : C'est un vaste bâtiment rectangulaire aux murs en torchis et à la toiture en chaume ou en roseaux descendant très bas. Ce type d'habitat est bien adapté à la région: ses matériaux isolants lui assurent un bon confort d'autant plus qu'il est possible d'y faire du feu, la fumée s'évacuant au travers des fibres végétales de la couverture.

A proximité immédiate de cette demeure, des annexes : grenier sur pilotis, grange, étable et remises, et plusieurs appentis où pratiquer les divers artisanats, forge, tissage, poteries...

La cuisine se fait également à l'extérieur. (Voir article sur la cuisine gauloise)

Cet ensemble est clos par une palissade de pieux en bois, tant à but défensif que pour éviter la divagation des animaux. Elle est parfois entourée d'un fossé . Au plus proche de cette ferme sont élevés les troupeaux d'animaux de prestige, bovins et chevaux, qui démontrent la richesse de la famille dominante.

Dispersés dans la campagne environnante, au plus près de leurs cultures, se trouvent des habitats ouverts, plus modestes, où logent les familles dépendantes à qui sont confiés les cultures et les troupeaux de moutons, de chèvres et de porcs.



Une ferme gauloise. Source © Gaëtan Le Cloirec, Inrap

## Comment est composée la société gauloise :

### -1- Une société hiérarchisée et inégalitaire :

- Au sommet de la société, une "aristocratie" guerrière qui habite au milieu de vastes domaines.
- Une classe laborieuse de paysans plus ou moins libres qui dépendent des grands propriétaires.
- Des esclaves sans aucun droits, (mais il semble que l'esclavage était peu important en milieu rural).

### -2- Une société fondée sur la famille.

- Plusieurs familles apparentées forment un clan
- Plusieurs clans réunis forment une tribu qui est l'unité fondamentale de la société gauloise et qui occupe un territoire ( nommé "Pagus" par les romains, ce qui donnera "Pays" dans le sens pays de Brive, de Tulle, d'Uzerche...)
- Les tribus se groupent pour former des peuples, (dont le territoire sera nommé "civitas" par les romains). Il y a plus de cent peuples gaulois.

Notre commune est à la limite de trois de ces peuples :

- Les cadurques au sud (Capitale romaine Divona = Cahors)
- Les pétrocores à l'ouest (Capitale romaine Vésunna = Périgueux)
- Les lémoviques au nord (Capitale romaine Augustoritum = Limoges).

Il faut noter que les noms de ces capitales sont ceux que leur ont donné les romains. Les lémoviques d'avant la conquête romaine avaient leur principal oppidum à 20 km à l'est de Limoges, au lieu dit "Villejoubert", sur la commune de Saint Denis des murs.

Noailles semble avoir fait partie du peuple des Lémovices, et la forêt de Turenne, au sud, ancienne forêt de Belz servait de frontière avec les Cadurques. Un axe de communication très ancien passait entre Noailles et Jugeals-Nazareth pour contourner ensuite la forêt de Turenne par l'ouest. (Pr Labrousse)

### *Le mystère des Eleutètes :*

*César parle, au début de la guerre des Gaules, des Eleutètes, peuple voisin des cadurques. C'est la seule mention connue de ce peuple. Certains historiens voudraient les localiser dans le bas Limousin, d'autres dans l'ancien diocèse de Tulle, jusqu'à la Dordogne, d'autres encore entre le Cantal et l'Aveyron... Les Gaulois de Noailles étaient-ils des Eleutètes, et ces Eleutètes sont-ils ceux qui ont combattu les légions romaines à Uxellodunum, près de Vayrac ?*



## Les gaulois : un peuple d'agriculteurs.

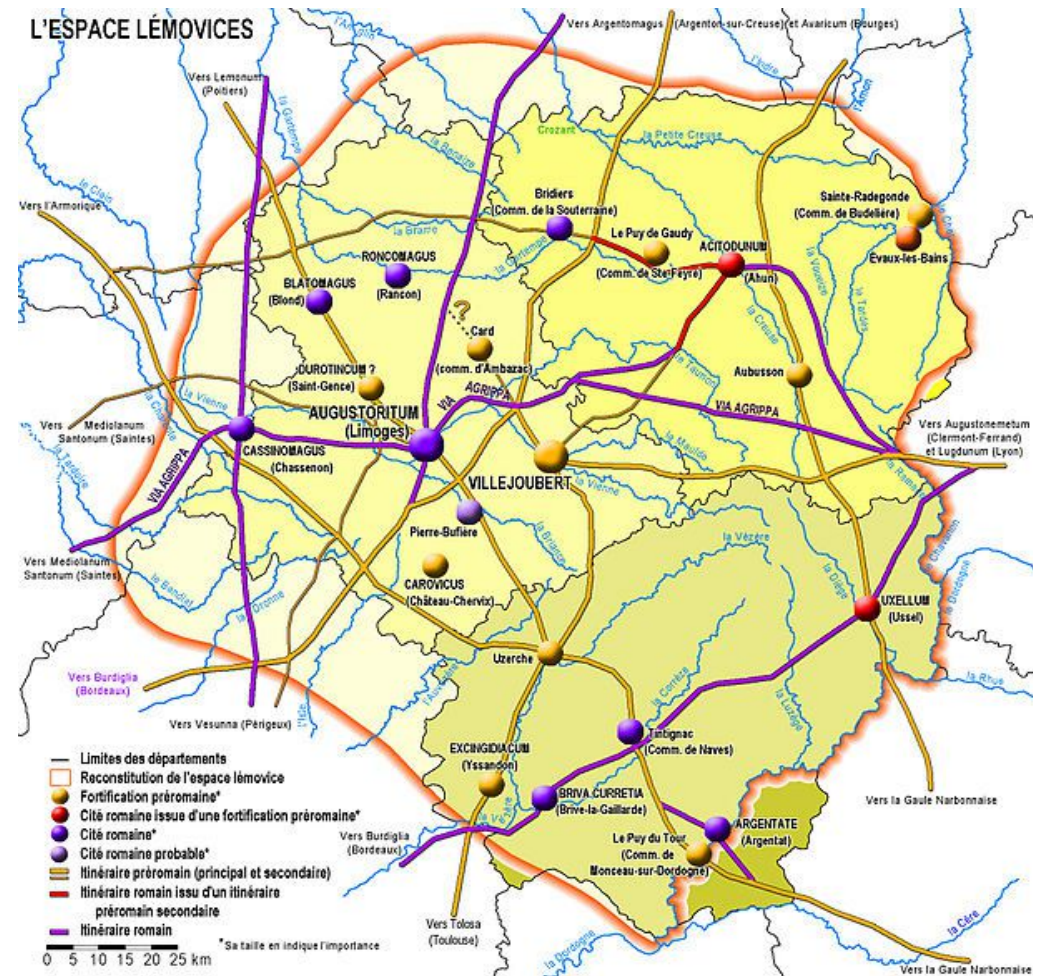
Les villes gauloises sont rares et elles n'apparaissent qu'à partir du deuxième siècle avant notre ère. Ce ne sont que des gros bourgs commerciaux aux carrefours des routes ou aux franchissements des cours d'eau. Certains oppidums, lieux souvent élevés et fortifiés, vont également se peupler à partir du premier siècle, mais la plupart des gaulois vivent à la campagne, dans un habitat dispersé.

Ce qui fait la richesse et le prestige des grands propriétaires, c'est l'étendue de leurs domaines et l'abondance de leurs troupeaux.

La civilisation des Celtes a apporté plusieurs innovations en matière d'agriculture : labourage de terres lourdes, élevage, assolement, faux, socs de charrues en fer ou habillés de fer, moulin à grain rotatif...

La mise en culture des sols a entraîné une déforestation du territoire : on estime qu'il y avait moins de forêts vers -200 qu'aujourd'hui !

La plus grande partie des terres est dévolue à l'élevage, la plus petite partie aux cultures..../...



Source de la carte :  
Michel87093. [https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Espace\\_L%C3%A9movices.jpg?uselang=fr](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Espace_L%C3%A9movices.jpg?uselang=fr)

### *Gaulois, Celtes ou Galates ?*

*Comment nommer les habitants de ce qui deviendra la France ? Les grecs les nomment Keltoi (Celtes), les romains parlent de Galli puis de Gaulois. Dominique Garcia (voir bibliographie) évoque la racine "GAL" du nom "Galates". qui signifie en gaulois : "les hommes forts", "les costauds". Il semble que pour se nommer, les habitants de nos contrées utilisaient surtout le nom de leur peuple ou celui de leur tribu.*

.../... Les moissons se font en deux temps : on récolte en premier les épis murs, puis on fauche les tiges pour utiliser la paille comme litière ou comme couverture pour les habitations.

Les jardins fournissent les plantes racines et les légumineuses essentielles à l'alimentation. les arbres fruitiers sont également cultivés.

Les Gaulois pratiquent également l'apiculture qui donne le miel indispensable aux pâtisseries... et à l'hydromel.

#### Un système politique élaboré

Chaque "pays" possède un conseil où se rassemblent les aristocrates et qui prend toutes les décisions concernant la tribu. Il en est de même au niveau des peuples qui sont dirigés par ce que César appelle un Sénat, souvent composé de 600 "sénateurs" à l'imitation de celui de Massalia (Marseille). Cette assemblée élit un roi (Vergobret) pour une durée déterminée et contrôle ses décisions.

De la même manière, en cas de guerre, c'est une assemblée de guerriers qui élit un chef de guerre pour les mener au combat.

Dans les faits, ce sont les plus riches et les plus puissantes familles aristocratiques qui occupent les places les plus prestigieuses et rémunératrices et utilisant le système de "clientélisme" : à tous les niveaux, les puissants obtiennent, par des cadeaux faits aux moins puissants (banquets, présents, argent...), leurs suffrages et leur dévouement.

#### Importance du banquet.

Pour s'assurer la fidélité de sa clientèle, il est indispensable d'offrir des banquets qui rassemblent l'élite autour de grands festins. Les participants s'assoient en cercle (par sentiment d'égalité), avec au premier rang les guerriers et les chefs (qui sont aussi des guerriers). Parmi eux circulent des serviteurs, souvent esclaves, qui offrent des boissons dans un grand récipient (cratère) où chacun boit à son tour. Offrir du vin est un signe de grande richesse. Les Gaulois le boivent pur, ce qui étonne les Grecs et les Romains qui ont l'habitude de le couper d'eau. La profusion de viandes est aussi un moyen pour celui qui offre le banquet de montrer sa richesse et de s'assurer une vaste clientèle.

A l'occasion des banquets, les bardes chantent les exploits des ancêtres lors des guerres passées. Le banquet est aussi un lieu de discussions politiques, de débats et d'affrontements entre diverses factions qui dégénèrent parfois en combats...

#### *Quelques noms gaulois en Corrèze :*

*Argentat : Argentate*

*Brive : Briva = pont, gué*

*Ussel : Uxellum = lieu élevé*

*Yssandon : Excingidiacum*

*La rivière Corrèze : Curretia (Briva curetia : le pont ou le gué sur la Corrèze)*

## La religion gauloise :

Les plus anciens représentants des religions en Gaule sont les Vates et les Bardes.

- Les Bardes : ce sont des poètes, chanteurs, satiristes et panégyristes. Ils chantent les exploits des guerriers, tressent des lauriers à leurs hôtes généreux... et se moquent des autres. Ce sont eux qui connaissent les généalogies des aristocrates. Leur parole est sacrée.
- Les Vates : ce sont des devins et des sacrificateurs. Ils célèbrent le culte de la nature, comme les chamanes.
- Les Druides : ils apparaissent plus tardivement. Ils sont mathématiciens, astrologues, philosophes, médecins, diplomates, juges... Pas étonnant donc que leurs études durent 20 ans. Ils prennent au 3ème siècle l'ascendant sur les Vates et les Bardes : ce sont eux qui vont détenir le savoir historique et qui vont procéder aux sacrifices. Ils sont souvent issus des castes aristocratiques, participent au pouvoir politique et sont garants d'une justice plus indépendante de ce pouvoir. Ils connaissent l'écriture, en particulier le grec, mais se réservent cette connaissance, utilisant le transfert des connaissances par voie orale pour mieux le contrôler.

## La guerre des Gaules à Noailles ?

D'après César, en -52, près de 10 000 combattants Lémoviques ont été envoyés à Alésia et leur chef, Sédullos y fut tué. Bien que les chiffres de César soient à prendre avec précautions, ils montrent que la quasi-totalité des guerriers a pris part à la guerre. Il est donc vraisemblable que des gaulois de Noailles soient allés combattre à Alésia. En sont-ils revenus, y ont-ils été tués, ou emmenés en esclavage à Rome ? Certains historiens évoquent le nombre d'un million de morts et un million d'esclaves pendant la guerre des Gaules...

La bataille d'Uxellodunum : En -51, un an après Alésia, les gaulois du cadurque Luctérios et de Drappés, poursuivis par les légions romaines, s'enferment dans l'oppidum d'Uxellodunum (le Puy d'Issolud, près de Vayrac.) Leur résistance fut telle qu'il fallut que César vienne lui-même sur place pour y mettre fin. Les gaulois de Noailles ont peut-être vu passer les guerriers gaulois et les légions romaines qui les suivaient...

Bibliographie : ont été utilisés pour écrire cet article :

Jean Louis Brunaux : Les Gaulois. Edition Les Belles Lettres 2005

Christine Delaplace / Jérôme France : Histoire des Gaules. Armand Collin/ Masson 1995

Françoise Audouze / Olivier Buchsenschutz : Villes, villages et campagnes de l'Europe celtique. Hachette 1989.

Quelques conférences de Jean Louis Brunaux et de Dominique Garcia (Président de l'INRAP) sont également visibles sur You Tube...



## L'alimentation des gaulois.

Si quelqu'un vous pose la question : "Que mangeaient les gaulois ?" votre réponse sera probablement : "Des sangliers !"

En réalité, ce n'est ni tout à fait exact, ni tout à fait faux.

L'alimentation gauloise est un sujet mal appréhendé. La culture celte étant orale, transmise par les druides, les connaissances que nous avons des pratiques alimentaires reposent sur les données archéologiques : os d'animaux retrouvés dans les dépotoirs de l'époque, graines et récipients où elles étaient stockés, ustensiles de cuisine contenant les traces des plats préparés.

La cuisine gauloise était variée et équilibrée. Les gaulois mangeaient très peu entre le lever et le coucher du soleil, ils se réservaient pour le repas du soir, le seul pour lequel ils se "mettaient à table", en fait assis en rond par terre, sur des branchages ou des litières de paille. Ils mangeaient avec les mains, dans des bols et des écuelles en céramique. Les aliments étaient cuits dans des chaudrons, sur des feux de bois ou dans des fours, à l'écart de l'habitation par crainte des incendies.

Peu de gibier au cours des repas, contrairement aux idées reçues.

La chasse au chevreuil, au cerf et au sanglier était réservée aux familles de statut élevé. De plus, le territoire recouvert par les forêts ayant de plus en plus diminué, il semble que la chasse la plus pratiquée était celle du lièvre.

L'essentiel des animaux consommés provenait d'espèces domestiques ( porcs, bovins, ovins et caprins, lapins...). La consommation de viande de cheval et de chien était réservée aux banquets des classes les plus aisées. Très peu de volailles, mais du poisson. poissons de mer et Coquillages, transportés dans des amphores d'eau de mer, poissons d'eau douce et... escargots.

La charcuterie était très appréciée des gaulois qui étaient des experts en salaisons. La conservation des aliments se faisait aussi par maturation, confit ou séchage. Ils connaissaient le sel, mais pas les épices .../...



Vaisselle datant des Gaulois exposée au Musée de Bibracte © Flickr

## Aliments consommés :

- Légumes : fèves, pois, lentilles, oignons, choux, ail, asperges, pissenlits, carottes blanches...
- Céréales : Blé, orge, avoine, épeautre, consommées sous forme de bouillies et de galettes...
- Fruits : prunelles, framboises, pommes, fraises, noisettes, merises (petit fruit à chair ferme proche de la cerise) baies de sureau...

Les gaulois raffolaient des saveurs sucrées, en particulier du miel. ils étaient friands de gâteaux à base de lait cuit et de miel.

Boissons : Les gaulois buvaient différentes boissons issues des plantes, la plus connue étant la cervoise, bière d'orge sans houblon et sans mousse. Ils consommaient également de l'hydromel, mélange d'eau et de miel.

Le vin, provenant des échanges commerciaux avec cités méditerranéennes, était un produit coûteux réservé à l'élite qui le buvait pur. Comme l'huile, il était conservé dans des amphores.

## Sources :

- l'alimentation gauloise. Denis Marechal. archéologue à l'INRAP. Article paru dans la revue Histoire antique et médiévale, hors série n°17, « Les gaulois, artisans et guerriers », décembre 2008
- <https://momes.parents.fr/apprendre/matieres-scolaires/histoire-geographie-emc/histoire/le-menu-des-gaulois-que-mangeaient-vercingetorix-et-les-siens-833850>
- C'est pas sorcier : "Au temps des Gaulois".

## DEUX RECETTES « GAULOISES »

Les recettes de la page suivante sont tirées et adaptées de l'ouvrage d'Anne Flouest et Jean-Paul Romac, La Cuisine gauloise continue (2006) : dans ce recueil, les auteurs nous livrent 300 recettes que les gaulois auraient pu réaliser (on ne possède aucun livre de cuisine de l'époque), qui se basent sur des études archéologiques réalisées sur des sites gaulois, notamment celui de Bibracte en Bourgogne.



## **LENTILLES AU LAIT ET AUX PISSENLITS.**

*On a retrouvé à plusieurs reprises des traces de caséine à l'intérieur de pots gaulois. On peut en déduire que ces pots contenaient du lait...et donc que l'on utilisait du lait dans les plats. Les pots retrouvés en contexte archéologique sont poreux. Leur cuisson était inférieure à 1100°C, ce qui ne permettait pas aux grains de sable de fondre et donc de rendre étanche la céramique. Ainsi, il était conseillé de faire bouillir du lait dans ces récipients lors de leur première utilisation, afin que les molécules de caséine pénètrent les parois du pot et améliorent son étanchéité.*

*La recette ci-dessous se cuisine donc avec du lait, mais également avec des pissenlits = ces derniers seraient les ancêtres des endives...!*

### **I N G R E D I E N T S** (pour 4 personnes)

1 poignée de lentilles par personne  
1 tranche de poitrine fumée, demi-sel ou fumée  
1/2 carotte  
1/2 oignon  
2 grosses poignées de pissenlits, de préférence en bouton  
Sel, herbes aromatiques et morceaux de raifort  
Du lait

### **P R E P A R A T I O N**

Faire bouillir le lait, puis le refroidir en le coupant avec autant d'eau fraîche.  
Dans un récipient, verser les lentilles et ajouter l'oignon grossièrement coupé, les carottes en rondelles et la tranche de poitrine coupée en morceaux.  
Couvrir à hauteur après avoir versé le lait tiède. Saler et ajouter deux rondelles de raifort, ainsi que quelques herbes aromatiques.  
Couvrir avec un bouchon de pissenlits : les pissenlits cuiront à la vapeur et éviteront que les lentilles ne sèchent (et que le lait bouillant ne déborde).  
Mettre le pot et son couvercle au coin du feu et laisser cuire une heure.

## **GATEAU A L'ORGE ET AUX POMMES.**

### **I N G R E D I E N T S** (pour 4 personnes)

200 g d'orge (à pré cuire dans du lait)  
4 pommes  
3 œufs  
25cl de lait  
1 c. à soupe de sirop de fleurs de sureau  
2 c. à soupe de farine  
2 c. à soupe de miel  
Un peu de cidre

### **P R E P A R A T I O N**

Couper les pommes en quartiers et les arroser d'un filet de cidre.  
Faire fondre le miel dans le lait. Mettre de côté.  
Dans un récipient, battre les œufs puis les ajouter aux pommes, avec le sirop de fleurs de sureau, l'orge (préculite dans du lait), la farine et le mélange miel/lait. Mélanger le tout.  
Graisser et fariner un plat puis verser la préparation.  
Cuire à feu très doux au coin du feu.  
Vous saurez quand le gâteau est cuit lorsque les bords seront légèrement brûlés et se détacheront du plat.

## UNE PETITE HISTOIRE DE NOAILLES : PASSAGE DES CHARETTES A BOEUFs ...

Du vingt sixiesme juin mil sept cen dix et neuf à Noailles...

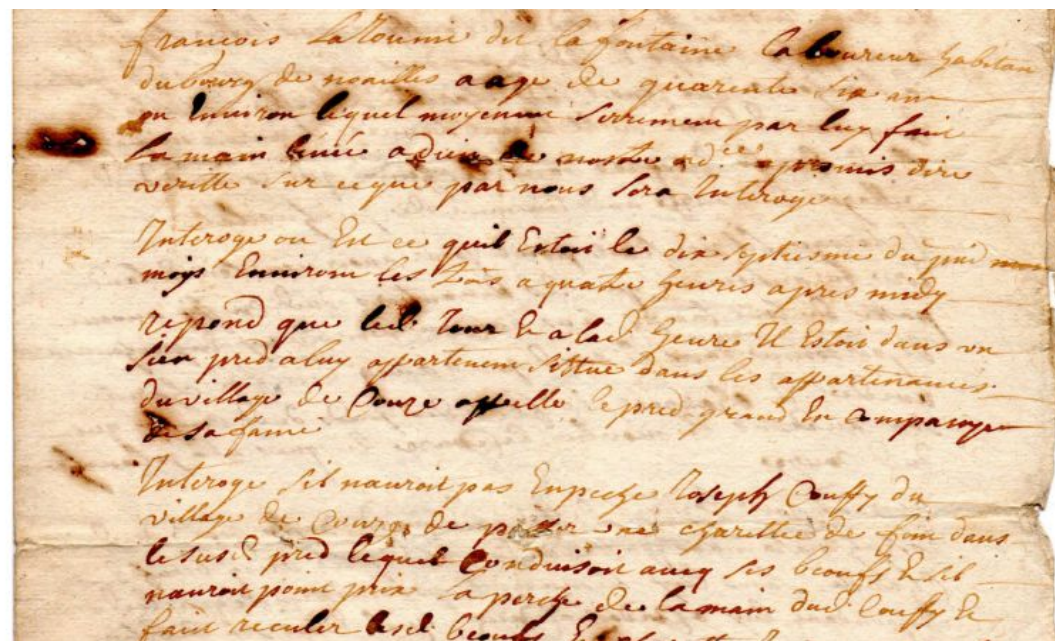
François Lajoinie dit la fontaine laboureur habitan du bourg de Noailles agé de quarante six ans ou environ lequel moyement serment par luy fait la main levée à Dieu de notre ordonnance a promis dire vérité sur ce que par nous interogé

Interogé ou est ce qu il estoit le dix septieme du present moys environ les trois a quatre heures après midy

Répond que le dit jour et à la dite heure il estoit dans un sien pred a luy appartenet sittue dans les appartenances du village de Couze appelle le pred grand en compagne de sa fame.

Interoge s il n auroit pas empeche Joseph Couffy du village de Couze de passer une charetée de foin dans le sus dit pred lequel conduisait aveq ses bœufs et s il nauroit point prix la perche de la main dudit Couffy et fait reculer les dits bœufs et charrette jusques proche le ruyssau du dit Couze et hoste la tachoire qui la tenait et nauroit point mene les dits bœufs jusques dans le chemin qui conduit du dit village de Couze au tenement de Peuguschal.

Repond quil est vray quil fut audevant les bœufs du dit Couffy et auroit dit a iceluy qui devoit luy avoir demande permission de passe dans son dit pred avec ses bœufs et charrette qui luy causoit un damage tres considerable en luy passant dans l'herbe de son dit pred comme il faisoit lequel Couffy lui aurait dit quil y passeroit en depit qu'il en eust cette foys et a l'avenir et le dit qui repond luy auroi dit orsquils veroit cella et dans ses contestations la fame du dit repondant seroit survenue pour eviter quelque malheur et des que la fame dudit repondant fut proche deux le dit Couffy l auroit faite tomber par terre et le dit qui repond auroit prie le dit Couffy en luy disant que l obligerait de crier justice et d abord le dit Couffy auroit jette sa perche devant ses bœufs et le dit repondant ayant prise et hoste latachoire qui tenoit la dite charrette et celle laissée sur le meme endroit ou il l'avoit trouvéz il auroit mene les dits bœufs jusques dans le chemin qui conduit dudit village de Couze au dit tenement de Peuhuschal.



françois Lajoinie dit la fontaine Laboureur habitan  
du bourg de noailles agé de quarante six ans  
ou environ lequel moyement serment par luy fait  
la main levée à Dieu de nostre ordonnance a promis dire  
vérité sur ce que par nous sera interogé

Interoge ou est ce qu'il estoit le dix septiesme du present  
moys Environ les trois a quatre heures après midy

Repond que le dit jour et a la dite heure il estoit dans un  
sien pred a luy appartenant sittue dans les appartenances  
du village de Couze appelle le pred grand en compagne  
de sa femme

Interoge s'il n'auroit pas empeché Joseph Couffy du  
village de Couze de passer une charrette de foin dans  
le sus dit pred lequel conduisoit avec ses bœufs et s'il  
n'auroit point prix la perche de la main dudit Couffy et  
fait reculer les dits bœufs et charrette



audition a dit bienle Contenir scrible & parister &  
ny vouloir augmenter ny diminuer & adeler une  
Raison signer deus par nous acquis & nous avons  
signe sury nostre greffier docteur. Comme au bas  
De chaque page avons signe malgoyre lui!  
De laquelle susd audition nous heulnau susd  
avons Concedu & adonons que l'ame tra  
Communiqua au present docteur & signifié au  
present de la partu plimante fust avoit les dans  
audition dnd lui la susd pour moy & au susd  
avons signe malgoyre heulnau

*Malgoyre* & greffier nrm docteur & promane dnd  
pntes raturs  
Solus dnd 166

Interoge s il ne seait point pour avoir veu ou entendu dire ou autrement que les devantiens du dit Couffy avoint passe de tout temps sans aucun trouble ny enpechement de personne dans le sus dit pred aveq et charrette vide et chargee de foin des preds du dit Couffy qui sont dessus du moulin de Couze jusques a la planche du dit Couze

Repond que jamais defun bernard Couffy père du dit Joseph na  
jamais passe dans son dit pred aveq bœufs et charrette sans luy  
permission ce que le dit repondant luy acordoit a cause quil estoit son  
debiteur d'une somme considerable et quil na jamais veu seu entendu

dire ny autrement que les devantiens du dit Couffy ayent eut jamais passe avec bœufs et charrette chargee de foin dans le sus dit pred ledit qui repond offre de verifier a la dite Bouyssou que deffunt Bernard Couffy son mary luy a demande permission pour passer son foin aveq ses bœufs et charettes lequel Couffy disoit qui ne demandoit aucun chemin dans le pred du dit qui repond, dit de plus le dit Lajoanie que les preds du dit Couffy qui sont au dessus le moulin de Couze jusques a la planche du dit Couze confrontent aveq le chemin qui va du dit moulin de Couze au dit village est praticable pour les bœufs et charettes et que par consequant la dite Bouyssou ne peut avoir aucun droit de passage dans son dit pred

Interoge sy luy meme na pas la coupe herbe de son dit pred pour faire le passage des bœufs et charettes du dit Couffy mary de la dite Bouyssou pendant trois ou quatre annes dans le temps que le dit Couffy vouloit retirer son foin

Repond qu'il na jamais coupe derbe de son dit pred pour faire le passage des bœufs et cherette pour laisser passer le foin dudit Couffy synon deux ou trois annees que le dit Couffy et le dit qui repond fauchoit tous les deux leurs preds a la foys lesquels se donneroient permission lun lautre de passer leurs foins avec bœufs et charettes dans leurs preds et autres deux annees le dit qui repond nayant fauche le sien ledit Couffy luy auroit demande permission de passer faucher pour faire le chemin et passage de ses bœufs et charrette pour passer le foin du pred que le dit Couffy auroit aquis du nomme Guary de la Brande ce que le dit qui repond luy acorda nosant le refuser seulement que du pred du dit Guary et non autrement Et sy le dit Couffy hust voulu passer dans le pred du dit qui repond sans luy avoir demande premission icelluy repondent se seroit oppose au dit passage

Interoge de dire la veritte a dit l avoir ditte et plus na este interoge. Lecture faite de son audition a dit icelle contenir veritte y persister et ny vouloir aucmenter ny diminuer et a declare ne savoir signer de par nous requis et nous avons signe avec notre greffier doffice comme au bas de chaque page ainsin signe Malpeyre lieutenant