

La gamme des marchandises offertes par les forains est fort étendue : vêtements et chaussures de travail, sellerie, quincaillerie, outillage varié, cordes, lingerie et bonneterie, vaisselle, mercerie, etc ... On achète ce dont on a besoin et même, le talent persuasif du bonimenteur aidant, ce qui est moins utile.

La foire, c'est aussi la fête pour tous les âges. Celle des enfants avec les marchands de jouets, de bonbons et de pains d'épice, avec les manèges toujours pris d'assaut. Qui ne se rappelle, attendri, celui de notre compatriote Joseph Lachenal dit *Snaillon*, qu'un âne placé au centre faisait tourner, et dont le limonaire était mû par une manivelle à main ? Certes, avec toutes ses lumières, le manège Dufaux faisait plus *riche*, mais il ne daignait pas s'installer à Fillinges ... Celle des jeunes avec les balançoires qu'on lançait aussi haut que possible, les voltigeurs chers aux amateurs de sensations fortes, les cirques, à la vérité bien modestes, dont les singes au derrière pelé faisaient scandale et provoquaient cette réflexion d'une Fillingeoise : « *Ce que ces bêtes sont vilaines ! ... Comment peut-on croire que l'homme en descende ?* ». Celle des grands avec les multiples arrêts dans les cafés, les jeux de quilles et le bal ...

N'oublions pas les vendeurs de chansons à la mode : ils avaient leurs fidèles. La femme chante, l'homme l'accompagne à l'accordéon, les gens font cercle autour d'eux et reprennent en chœur le refrain ... C'est ainsi que dans les années 20, on fredonne *Nuit de Chine, Sous le soleil marocain, Mon Paris, Valencia, Ramona, Les Ombres qui passent*, etc ...

Recettes de nos arrières, arrières... grand-mères

(Pour) faire promptement
d'excellent vinaigre:

Il faut du bon vin fort dans lequel
vous mettrés du poivre long, et du
levain de
pain de seigle qui soit bien aigre.

*faire promptement d'excellent
vinaigre*

Autre (recette) :

ayé la charge d'un cheval de poirres
sauvages,
pilés les bien, et les laissés
fermenter durant
3 jours dans un tonneau et puis
durant 30 jours
vous les arroserés de 2 pots d'eau
par jour dans laquelle eau,
vous aurés fait bouillir du
gingembre, et
du poivre long : au bout de 30 jours,
vous presserés
les poires et vous aurés du bon
vinaigre.

*Il faut du bon vin fort dans lequel
vous mettrés du poivre long et du levain de
pain de seigle qui soit bien aigre.*

autre

*ayé la charge d'un cheval de poirres sauvages
pilés les bien, et les laissés fermenter durant
3 jours dans un tonneau et puis durant 30 jours
vous les arroserés de 2 pots d'eau par jour dans laquelle
eau vous aurés fait bouillir du gingembre et
du poivre long. au bout de 30 jours vous presserés
les poires pilés et vous aurés du bon vinaigre*