Les fours à la Vallée de Joux

Autor(en): **Piguet, A.**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires**

Band (Jahr): **41 (1944)**

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-114013

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Les fours à la Vallée de Joux.

Par A. Piguet, Le Sentier.

Le plus ancien en date, celui de la celle bénédictine du Lieu-Poncet, n'a pas laissé de traces. Impossible de déterminer l'emplacement de cet édicule, apparu peut-être au Ve siècle déjà. Nous savons par contre où se trouvait l'infirmerie de cet établissement monastique.

Nous sommes mieux renseignés sur le four des Prémontrés de l'Abbaye du Lac. Celui-ci datait, comme l'ensemble du monastère, du début du XIIe siècle. Ce four monacal s'appuyait à l'enceinte non loin de la rive droite de la Lyonne. Les livres des reconnaissances locales font de rares allusions au four en question. Ils nous apprennent que l'établissement et ses «pré-héminences» (lisez proéminences), déjà ruineux lors de la conquête bernoise, se virent peu après convertis en trois maisons d'habitation. Il fallait pour cela que le dit four fût de dimensions singulières. Sans doute comprenait-il un fournil et un magasin de grains.

Les demeures provenues de l'ex-four ont disparu depuis des siècles. Les «chésaux» ont été aménagés en jardins, mais parfois la bèche vient buter contre les robustes assises du four d'antan.

Le village du Lieu, la *villa de Loco* des anciens documents, fit apparition au commencement du XIIe siècle. La localité connut, au cours des âges, non moins de cinq fours successifs.

Le plus ancien, situé à l'extrême N.-E. du village, disparut avant 1489.

Le second se trouvait au *Bas de Ville*, au sud. Une lignée de maisons s'y adossait témérairement.

Un troisième four fut édifié dans la partie centrale de la localité, au quartier du Carroz. Il devint la proie des flammes en 1691.

Reconstruit à proximité, le quatrième four devait durer un siècle environ. L'établissement s'amodiait chaque année. En 1693, le maître-fournier Hyppolyte Meylan en obtint la

concession au prix de 300 florins. Cette somme se partagea entre les membres de la «Confrairie du four», au nombre de 189. Les ayants droit touchèrent chacun 1½ florin environ. Les défaillants à l'assemblée annuelle de la St-André se voyaient privés de la moitié de ce qui leur revenait. D'aucuns firent mauvais usage de l'argent perçu, aussi la majorité décida-t-elle de capitaliser désormais le montant de la location en vue de réparations à faire au bâtiment.

Ce quatrième four renfermait à l'étage la salle des bourgeois du hameau du Lieu (à ne pas confondre avec les communiers). Le four du hameau des Charbonnières présentait une disposition identique[1]).

Un mandat gouvernemental de 1774 vint enjoindre aux gens du Lieu d'établir leur four ailleurs, eu égard au danger de conflagration. Un nouvel établissement, le cinquième de son espèce, fut bientôt construit un peu au midi du four condamné. Encore debout, le cinquième four frappe par sa forme massive rappelant celle d'un château fort. A une époque récente, la tranche orientale du four fut convertie en maison d'habitation, tandis que la partie occidentale se muait en remise. Rien ne demeure des anciennes installations intérieures. Ce nonobstant, les jeunes générations n'oublient pas à quelles fin cette lourde bâtisse servait jadis.

Ajoutons que le four en question n'avait pas de salle des bourgeois. L'hôtel de ville fournissait le local nécessaire. Sous le régime savoyard, les fours du Lieu furent vraiment communs et utilisés par l'ensemble des habitants. Le système changea peu après l'apparition des Bernois. Ceux-ci se mirent à accorder des licences de four aux particuliers.

Le premier à profiter chez nous de cette faveur fut Jehan Meyland, dit Perroud, fondateur de la maison qui devint le noyau du village du Séchey. Le 17 août 1544, Meylan obtint du banderet Thorman, du boursier Augspurger et du conseiller Claude May la faculté de «gaudir d'un four pour son ménage, pour un seul fourraige[2]) et non plus oultre», moyennant 6 gros valant chacun 12 deniers de cense annuelle (quelque 10 de nos francs actuels).

---

[1]) Encore aujourd'hui la salle de la municipalité du conseil de Lonay occupe l'étage du four banal désaffecté. — [2]) Une seule fournée à la fois, a-t-on probablement voulu dire.

L'exemple se révéla contagieux. En suite de requête et de supplication adressées à LL. EE., tous les communiers du Lieu purent profiter du même avantage, dès le 13 novembre 1549. La communauté bénéficiaire de cette mesure s'engagea à payer une cense annuelle de 12 florins (240 francs) pour le four commun. Elle promit de le maintenir «à ses coustes et despances», pour que les pauvres pussent continuer à y cuire leur pain et sécher leurs blés.

Désormais le four du Lieu devint l'apanage des miséreux. Les familles à leur aise s'accordèrent toutes un four particulier.

Le four du Séchey, mentionné plus haut, appartenait en commun aux descendants de Perrod. Ils en passèrent reconnaissance le 5 septembre 1607. Or, un seul des ayants droit était tenu pour responsable du payement de la cense. Il doit s'agir d'un cas tardif d'«*avanterie*». «L'avantier», en droit féodal, répondait de la taille d'une localité[1]). Un autre exemple d'«avanterie» sera signalé tout à l'heure au Pont.

Les fils de Vinet Rochat, premier du nom, possédaient aux Charbonnières un mas de 30 fauchées avec maison nouvellement édifiée. Encore domiciliés à l'Abbaye, Claude et Guillerme Rochat prêtèrent reconnaissance de leurs propriétés des rives du Brenet en 1490.

Les cinq petits-fils de Vinet, définitivement fixés aux Charbonnières, obtinrent droit de four personnel de Mgr de Tornafol le 25 janvier 1502[2]). Nul autre que les ayants droit n'était autorisé à cuire ses pâtes au four des Rochat. Le receveur de l'Abbaye percevait annuellement, à la St-Michel, 6 sols de cense pour cette concession. La cense demeurait invariable, qu'un ou plusieurs fours fussent en usage.

Berne confirma le droit de four des Rochat en 1549. Un demi-siècle plus tard, on les appela à prêter une reconnaissance générale de leurs fours. On comptait alors 29 familles Rochat dont 17 aux Grandes Charbonnières et 12 aux Petites (12 mai 1601).

Outre le cens global de 6 sols, le gouvernement exigea un quarteron d'orge de tous les Rochat résidant à l'orient du pont de l'Orbe et par conséquent bourgeois de l'Abbaye.

[1]) Voyez à ce sujet *Glossaire romand* t. II, 138—139 et *Mém. et doc.* XXI, 573. — [2]) «... facultatem erigendi ... in eorum domibus des Charboneres vel ibi circa unum furnum vel plures furnos ad coquendum panes suos vel pastam suam ...»

Berne reconnut par contre que les Rochat des Petites Charbonnières, soit Pra German, n'avaient aucune astriction au four des abbés ni au nouveau four du village de l'Abbaye.

Le nommé Louys Rochat des Grandes Charbonnières prit à sa charge le payement global de la cense, hypothéquant spécialement à cet effet sa terre de la Guinette.

A côté des fours des particuliers, les Grandes Charbonnières disposèrent d'un four commun avec salle des bourgeois du hameau à l'étage. Cet établissement fut abandonné au cours du siècle passé.

Les vastes édifices abandonnés par les Moines Blancs abritèrent bientôt certaines familles de colons. En 1600, des Berney alias Bertet, issus d'Humbert Bertet, métral de l'abbé; des Guignard, Aubert, Piguet et Gaulaz, originaires du Lieu; sans parler de gens venus de loin, des Vincent, des Lefert de Genève, un Baussard et des Grenier, en faisaient leur résidence.

L'état ruineux du four abbatial nécessita bientôt l'établissement d'un four commun un peu en amont, sur la même rive du torrent. Le bâtiment en question, désaffecté il y a un demi-siècle, sert actuellement de boulangerie.

A l'origine, les habitants du village de l'Abbaye jouissaient tous de l'aisance du four, c'est-à-dire du droit d'utiliser le four commun sous obligation de pourvoir à son maintien.

Mais, tôt après l'apparition de cet établissement, divers particuliers aisés obtinrent la faculté de construire un four dans leur propre demeure, moyennant un entrage de 5 florins et une cense d'un quarteron d'orge livrable annuellement à la St-Martin, en «yver». Ces actes, reçus par égrège Nicolas Gachet, notaire juré de la Ville de Berne en 1569, furent ratifiés en Conseil souverain l'année suivante.

Les trois quarts des bourgeois suivirent cet exemple. Un petit nombre, les pauvres évidemment, dut se contenter du four commun.

Ajoutons que divers fours particuliers restèrent longtemps indivis entre deux ou trois familles intéressées.

Le vaste territoire du Chenit se colonisa tardivement. Le terrier de 1600 lui donne encore le nom méprisant de *Marest*. Il n'accéda à la dignité de commune qu'en 1646.

Au début de la colonisation, on ne comptait guère que des fermes ou des granges isolées. Rien d'étonnant, dans ces conditions, si le Chenit ne connut pas de four commun. On

ignore comment procédaient pour cuire leur pain les rares habitants avant l'octroi de la faculté de construire des fours particuliers.

Il y a lieu de distinguer trois phases dans l'établissement des fours de la région:

Le four constitua d'abord, vers 1600, un petit bâtiment indépendant. Nos ancêtres étaient logés à la même enseigne que les habitants des vallées grisonnes ou du Canada français [1]).

L'un de ces édicules, celui de la famille des Grands-Piguet, au hameau des Piguet-Dessous, se dressait droit en face de la ferme. Le chemin vicinal se glissait entre deux.

Cette petite construction, mentionnée par les reconnaissances familiales, s'agrandit par la suite d'une tannerie. Le bâtiment existe encore, transformé en atelier. Mais, qui se douterait qu'on cuisait jadis le pain et tannait le cuir en cet endroit?

Un verbal du Conseil du Lieu fait allusion à un autre four indépendant, celui de le Tillettaz, non loin des confins du Chenit. La commune accorda un certain nombre de plantes (sapins) en vue de la construction de l'édicule.

Nous ne sommes malheureusement pas renseignés sur d'autres fours de ce type.

Les fours protubérants vinrent à la mode vers la fin du XVIIe siècle. Ces petits édifices à un seul pan s'adossaient au mur extérieur de la grande cuisine borgne à cheminée bourguignonne. La plupart d'entre eux se trouvaient au midi de l'habitation, exceptionnellement au nord. La bouche du four s'ouvrait sur la cuisine où la ménagère pétrissait la pâte.

Quel fut le sort de nos fours protubérants? Ils disparurent les uns après les autres, au cours du siècle dernier, mais les traditions de famille en conservent parfois le souvenir.

Certains d'entre eux furent purement et simplement démolis pour agrandir le jardin. La bouche du four, arasée, servit désormais de porte. Un examen minutieux fera peut-être découvrir, encastrées dans le muraille, des portions du ceintre de l'ex-four.

L'un de ceux-ci, pourvu de nombreuses fenêtres, servit longtemps d'atelier d'horlogerie et aujourd'hui de chambre de ménage.

---

[1]) L. Hémon, «Maria Chapdelaine», p. 101.

Un autre encore, enrobé dans une annexe (un nouveau «rang»[1]) de maison disaient nos pères) ne se distingue plus de l'extérieur.

A ma connaissance, un unique four protubérant demeurait intact, vu du dehors du moins, celui de la maison foraine des Fuves, sur le Crêt de l'Orient. On l'apercevait en grimpant au Mont Tendre par la route des Esserts; dernier bâtiment à votre droite. Hélas! il vient d'être démoli à son tour.

Vers le milieu du XVIIIe siècle, nos fours subirent une nouvelle modification. On les logea désormais à la cuisine même, dans l'un des angles, ce qui réduisait quelque peu la pièce. Les fours intérieurs remplacèrent peu à peu les fours protubérants.

Le four de mon grand-père, dont suit la description, date de 1834 et appartient naturellement au dernier type.

Une pierre tendre, appelée ici «pierre à four» (*pyér a fouè*), dont il existe un banc dans le voisinage, servit à la construction de ce four, comme à celle de nombre d'autres.

Le four qui nous occupe, d'assez petit module, a un diamètre intérieur de 1,35 m. Sa voûte, haute de 60 cm à la clé, repose sur des pieds droits de 20 cm.

Une simple plaque de fer, sans gonds ni loquet, ferme la bouche du four. La fumée s'échappe par les bords. Pour faciliter l'opération, le maître-maçon d'antan a aménagé sur le devant du four une sorte de niche cintrée de 12 cm de profondeur et de 1,40 m de hauteur, dite «renvoi de fumée». Aucun conduit oblique, dans le genre de celui que M. Delachaux a signalé à l'Etivaz (*Folklore suisse* 1943, p. 11*) n'existe chez nous.

Lorsque le tirage manquait, on suffoquait à la cuisine, transformée en étouffoir (*ètòfisou*). On y remédiait en quelque mesure en ouvrant la porte de la cuisine (*dɔ la tõ*) et celle du *tsā*. Cette dernière donnait sur la grange.

Un petit solier s'étendait au-dessus du four. Ce lieu très sec servait à achever de sécher du bois, de la tourbe ou du blé humide. On le dénommait *su lou tsā́*, parfois francisé en «sur le châ»[2]).

Le renvoi de fumée se terminait en bas par une tablette

[1]) Espace de 3 à 4 m entre deux poutres de soutien. Les fermes comprenaient autrefois cinq à six «rangs» ou «*rê*». — [2]) Semble répondre à *calidu*, tandis que le nominatif *calidus* donnait *tsó*. A cet unique vestige près le cas sujet triompha du cas régime correspondant. Voyez Odin, «Phonologie des patois du Canton de Vaud» § 20

en «pierre à four» faisant saillie de 20 cm et longue de 1,20 m. Ce rebord, où le fournier appuyait sa pelle, portait le nom d'*ótè*. L'«autel» du four se trouvait à 90 cm du pavé de la cuisine.

Les fours du dernier type signalé sont eux-mêmes en voie de disparition. De deux douzaines et plus qu'on en comptait autrefois dans mon hameau de Derrière-la-Côte, il n'en reste plus que trois.

Certains des anciens fours firent place à une cage d'escalier, d'autres se virent convertis en alcôve ou en arrière-boutique. On se contenta de murer la bouche de l'un d'eux, si bien que seuls les initiés connaissent son existence.

Vers la fin du XVIIe siècle, selon les procès-verbaux du Conseil du Lieu, les «hostes» (aubergistes) vinrent concurrencer les fours des particuliers. Le droit de boulangerie et de boucherie s'affermait, d'ordinaire aux pintiers. Ceux-ci s'engageaient à fournir du pain et de la viande à un prix fixé aux bourgeois qui venaient à en manquer.

Au début du XIXe siècle, on comptait déjà deux vraies boulangeries au Chenit. Leur commerce prit de l'importance au fur et à mesure que l'industrie horlogère progressait, reléguant à l'arrière-plan la culture des céréales.

Au milieu du siècle dernier, notre population fit fréquemment usage de pain venu de France. Des Bois-d'amonniers[1]) de l'un et l'autre sexe l'apportaient sur leur dos, même par les temps les plus rigoureux. C'étaient d'ordinaire de grosses miches de Bourgogne pesant 6 livres. On y voyait des signes gravés dans la croûte. Les traits représentaient les livres; les points les onces.

A l'heure actuelle, les rares fours particuliers encore existants demeurent inactifs. Depuis près de trois quarts de siècle, chacun achète son pain chez le boulanger.

Un établissement public fit pourtant un certain temps exception: l'hôpital des pauvres de l'Orient. Le directeur, vrai factotum, remplissait les fonctions de fournier jusqu'après 1890. Il fabriquait un pain de ménage dont on disait merveille.

Une fois n'est pas coutume. Il arrivait à certaines familles de faire au four une fois par année, à l'occasion du Nouvel-an. Bien me souvient avoir assisté, de 1880 à 1884, à l'enfournement par mon grand-père de gâteaux, de «taillers, de coucons et de cricholes». Evénement inoubliable pour nous autres gamins!

[1]) Gens de Bois-d'Amont, village frontière au Département du Jura.