Zeitschrift: Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari

Herausgeber: Société suisse des traditions populaires

Band: 48 (1958)

Artikel: Description technique du fourneau de molasse fribourgeois

Autor: Pittet, Denis

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1005536

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

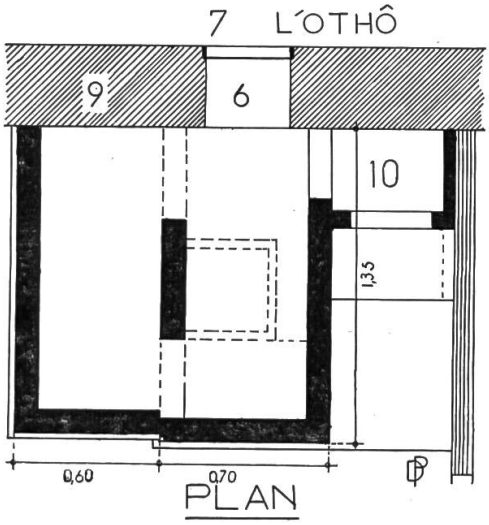
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

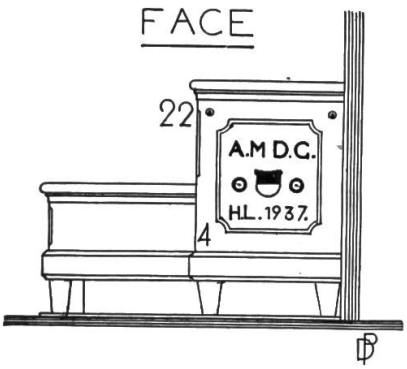
Download PDF: 13.07.2025

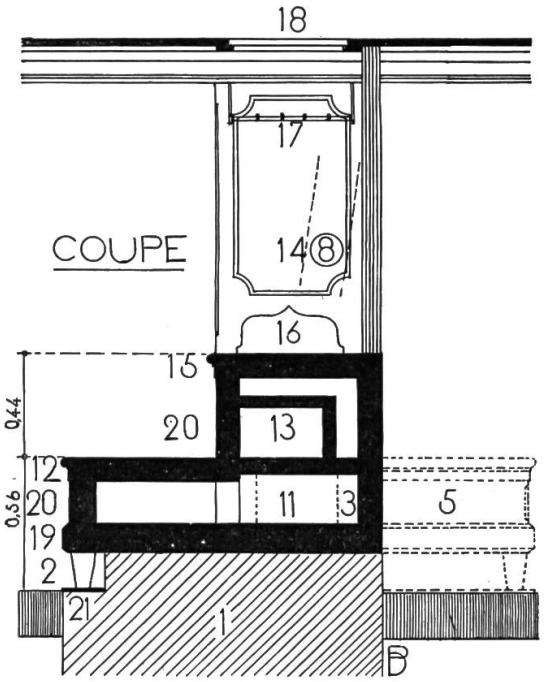
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Description technique du fourneau de molasse fribourgeois

par *Denis Pittet*, Magnedens







Chauffer une pierre pour emmagasiner la chaleur doit être un procédé vieux comme l'humanité. L'idée de faire des fourneaux de pierre est probablement venue de là.

En démolissant de vieux fourneaux de molasse, datant quelquefois de la fin du XVIIe siècle, en construisant de nouveaux modèles, il nous a été donné de constater une évolution normale dans l'amélioration de ces meubles caractéristiques de nos maisons paysannes.

Il s'agissait de trouver une molasse assez tendre plutôt grise que bleue absolument sans grains calcaires et aux *lits* pas trop marqués. Sortir jadis d'une carrière de molasse les *plates* nécessaires à la confection d'un fourneau n'était pas un travail facile. Il s'agissait de *trintsî* soit de faire des rainures d'environ 10 cm, de large et 60 cm de profondeur en employant un pic spécial, *la pạtsə a trintsị̂*. Il fallait ensuite *lever les bancs* en utilisant les *parmạlè* (plaques de fer), les *kunyẹ̀* (coins) et le *batèrạn*. Les blocs étaient débités en plaques en suivant les *lits*. Ce n'était certes pas chose facile; un petit défaut dans la pierre, un *poil* comme disaient les carriers pouvait faire dévier la fissure et donner une mauvaise *plate*. Façonner ces plaques brutes était un travail important pour

le tailleur de pierre Aussi les vieux fourneaux de nos villages étaient-ils bien souvent le plus simples possible. Nous avons trouvé un fourneau datant de l'année 1688 qui n'était qu'un vulgaire cube posé sur le plancher, même sans *pî* (pieds, numéro 2 du plan). Deux hautes *épondes* (3), un *fron* simple (4) et une *kouvêrta* à boudin (15). A l'*othô* (cuisine) se trouvait la large *bòtsə* (bouche, 6) fermée par un *èthopyô* (plaque de tôle) percée d'une *portèta* pour régler le tirage. Devant la *bòtsə* (6) il y avait un large *foyîdzou* (7). Une *bornèta* (8) passant dans le *kontrəfû* (9) recevait la fumée sur la *bòtse* pour la conduire à la *bouârna* (grande cheminée borgne). Le réglage du tirage dans la *bornèta* était fait par une glissière. Le tirage de cette *bornèta* laissait souvent à désirer et la fumée sortait par la *bòtsə* pour noircir les parois et le plafond de l'*othô* souvent déjà bien peu éclairé. Maints vieux fourneaux avaient la *karèta* ou *katsèta* (10), soit un petit fourneau latéral, perpendiculaire au grand, ayant *ban* et *kouvêrta* d'environ 70 cm de longueur. Une ouverture était pratiquée dans l'*éponda* pour chauffer un peu la *karèta*. *Ch'inkaratâ a la karèta* disait se cacher à cette *karèta*.

Il y a une soixantaine d'années les scies mécaniques sont arrivées pour faciliter grandement le travail de la molasse nécessaire à la construction des fourneaux. Les carriers vendaient des plaques tirées exactement d'épaisseur. Parlons d'un détail important. Les scies peuvent débiter de minces plaques de molasse, travail qui n'était pas facile jadis pour les simples fabricants de fourneaux de nos villages. C'est ainsi qu'on a pu faire et placer dans les fourneaux de minces *lanvouètè* de 2 pouces ½ qui font tourbillonner les flammes et mieux chauffer les pierres. Les fourneaux dits mécaniques étaient trouvés. D'autre part la *lanvouèta* (11) placée au niveau de la *pyèta* (12) avait permis l'aménagement de la très utile *fornalèta* (13).

Certains fourneaux avaient le *parpin* (14) soit une plaque ouvrée, encastrée dans le *kontrəfû* (6), allant de la *kouvêrta* (15) au *hyî* (plafond de la chambre). On y voyait quelquefois une excavation, la *pyètina* (16). Près du plafond, à partir du *parpin*, jusqu'au bout du fourneau, on trouvait souvent les *pèrtsètè* (17) suspendues aux *fəlârè* (poutres ouvrées). Les *pèrtsètè* étaient mobiles pour permettre d'utiliser la *trapa* (18). Cette ouverture faite au plancher du *pâyou duchu* (étage) pour arriver au *pâyou dèjo* en sautant sur le fourneau était facile à faire jadis vu que les poutraisons des étages ne comprenaient que les *fəlârè* et un épais plancher cloué sur celles-ci.

La poutraison sur la cave ne permettait pas de placer les fourneaux de molasse sans faire une *trontsə* (1) en cailloux et mortier de chaux grasse. En démolissant une bien vieille *trontsə* nous avions découvert une cache à trésors qui aurait été bien difficile à trouver. Le trésor supposé n'était plus dans sa cachette. Le *fon* (19) était posé sur la *trontsə* et ses bords saillants étaient soutenus par les *pî* (2) coniques ou à chanfreins, posés sur le *kâdrə* (21) en bois dur. Sur le *fon* venaient les *pititè j-èpondè* (20),

le *fron* (4) et la *lạ̊rdzə èpọnda* (3). La *pyèta* (banc, 12) et la *kouvệrta* fermaient le tout.

Les simples fourneaux ont une haute *kouvệrta* et un *ban-pyèta* (dessin 3). Là où la place le permettait on ajoutait la *karèta* (10). Dans ce cas il n'était pas possible de faire un second *ban* dans *le pậyou dêrậ* (5). Ce n'était pas le *fornị̂ a doû ban.*

Nous avons encore trouvé des fourneaux ayant deux crochets au *fron.* On menaçait les enfants désobéissants de les attacher à ces crochets. On y suspendait différents objets, une grande brosse par exemple. Nous avons souvenance d'avoir entendu donner une appellation spéciale à ces *krotsè*, appellation perdue croyons-nous. Nous avons entendu dire que les fourneaux de molasse chauffaient mieux quand ils n'étaient pas peints.

Dans nos maisons paysannes on remplace de plus en plus les fourneaux qui nous intéressent par des appareils de chauffage plus modernes. C'est un peu de poésie rustique qui s'en va comme dans tant d'autres domaines.

Dans quelques fermes importantes on installe cependant encore de grands et beaux fourneaux qui méritent le juste nom de poêle en carreaux de faïence. Il y en a même qui possèdent un petit four à pain où l'on peut cuire quelques miches sans frais.

Médecins et guérisseurs à Nendaz

par *R.-C. Schüle*

Aujourd'hui aucun village valaisan, même lorsqu'en hiver les avalanches coupent les communications avec la vallée centrale, ne reste plus sans secours médical. L'hélicoptère ou l'avion apportent rapidement des secours en cas de nécessité ou descendent un malade ou un blessé à l'hôpital le plus proche. Qu'en était-il il y a 50 ans? Pas question d'avion bien entendu, ni de téléphérique, souvent même pas de route carossable. Et pourtant les habitants des villages n'étaient pas sans ressources devant la maladie, comme nous voudrions le démontrer par les faits que nous avons notés dans la commune de Nendaz et qui nous reportent aux premières années de ce siècle.

Le médecin le plus proche demeurait à Sion. On n'avait recours à lui qu'en cas de nécessité absolue, car on craignait les frais et l'on redoutait les séjours à l'hôpital. Lors d'un accident grave ou d'une maladie aiguë, le médecin arrivait souvent trop tard – il fallait bien deux à trois heures pour descendre à la ville, à pied ou à dos de mulet, et autant pour remonter avec le médecin – souvent le malade était déjà à l'agonie. Dans ces conditions