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: 50 (1960)

Artikel: Métiers d'autrefois : les chaufourniers

Autor: Morier-Genoud, A.

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1005545

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: 15.07.2025

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

On cuit pour la première fois du jambon avec les premiers choux le jour du Scapulaire (deuxième dimanche de juillet). On y ajoute les premières pommes de terre.

Des lardons (*lè grâbè*, en français régional «greubons»), on fait dans la Broye du gâteau appelé: gâteau à la rasure. Dans la Gruyère, on met les lardons dans les pommes de terre frites.

Proverbes se rattachant à la boucherie

Nyon l'è majalę̂ po la fędzo.
Nul n'est boucher pour le foie (cf. explication ci-dessus page 18*).
Chi kə ch'intsotənè chin kayon / Ch'invêrnè chin bakon.
Celui qui s'estive sans cochon / S'hiverne sans lard.
Expressions. – Tînå kôkon kəmin la tchîvra tęnè lə kutî – détester quelqu'un comme la chèvre déteste le couteau. Autrefois on assomait sans les saigner les chèvres, les moutons, les veaux, d'où cette expression.
Pachå (îthrə) chu lə trabətsę̂ – passer sur la table d'opération.
Majalå – faire boucherie.
Lə maji – la viande qu'on a en réserve. *Noj' an on bokon dè maji po chti l'əvê* – nous avons une petite provision de viande de boucherie pour cet hiver.
In'majiyî – briser en mille miettes.

NB. – On tue rarement à domicile d'autres bêtes que le cochon, sauf en cas d'urgence, de maladie ou d'accident.

Métiers d'autrefois – Les Chaufourniers

par *A. Morier-Genoud*, Château-d'Œx

Le calcaire abonde dans nos montagnes. En tirer la chaux est l'opération la plus simple du monde, beaucoup plus facile que la préparation d'une bonne soupe aux choux. Il suffit de «cuire» la pierre pendant un temps suffisant, le gaz carbonique s'en échappe, laissant des blocs blanchâtres de chaux vive.

Jusqu'à la fin du siècle dernier, alors que les transports étaient difficiles, la construction d'un bâtiment était toujours précédée de celle d'un chaufour. On entassait quelques mètres cubes de blocs calcaires en ménageant au-dessous la cavité de chauffage, assez semblable à celle d'un four à pain. Il s'agissait encore de préparer quelques toises de bois à brûler, l'équivalent d'une trentaine de stères. L'heure «H» arrivée, on allumait le feu qui ne devait plus s'éteindre pendant quelques jours.

Donnons ici la parole à Jean-David Henchoz, constructeur du «Grand-Chalet» de Rossinière dont tous les livres de géographie ont vanté les

113 fenêtres (chiffre faux, d'ailleurs). Son livre de raison nous donne la chronologie des opérations:

«Le 31 juillet, Gabriel vint mettre le feu au chaufour, environ les deux heures».
«La nuit du dit jour, il se l'est gardé»
«Le 1er août aussi, et la nuit»
«Le trois, dimanche, et la nuit»
«Le quatre, lundi, et la nuit»
«Le cinq, boucha le chaufour».

Le deux août semble avoir été jour de chômage. En fait «Gabriel» avait le droit d'avoir sommeil et on lui «cord» son tour de cadran au lit, ce jour-là. On trouve ailleurs le compte d'un autre ouvrier qui vint assurer la garde du four le deux août et la nuit suivante. Il avait donc fallu cinq jours pour «cuire» la pierre.

La chaux vive arrosée d'eau se transforme en chaux éteinte qui donne avec le sable un excellent mortier. La transformation de chaux vive en chaux éteinte produit une violente chaleur: une partie de l'eau s'en trouve vaporisée et le dégagement de vapeur projette des particules de chaux qui peuvent brûler gravement les yeux; il se forme de petits volcans qui crachent leurs matériaux et les projettent de toutes parts.

En recouvrant le chaufour de terre, on peut conserver la chaux pendant longtemps. L'an dernier, un de mes voisins du Monteiller me fit appeler. Il creusait une fosse à purin en contre-bas de sa grange et mit à jour un chaufour dont il ignorait la présence. Un lit de charbon était surmonté d'une couche de chaux de trente centimètres d'épaisseur, le tout recouvert d'un mètre de terre. Le four datait de la construction de la grange en 1885. Quant à la chaux, vieille de septante-quatre ans, elle était en parfait état et fut aussitôt utilisée pour blanchir les murs de la maison.

Si l'on préparait des chaufours un peu partout, certains lieux se prêtaient particulièrement bien à cet usage, tant par l'espace disponible que par la proximité d'une carrière. Ces endroits ont souvent pris le nom de «Raffor» ou «Raffour», équivalent patois de chaufour.

Les «Raffour» abondent en pays romand; on en retrouve jusqu'en Alsace et en Dauphiné. Dans le petit coin de terre que je connais particulièrement, j'en compte un à Château-d'Œx, un à Rossinière et un aux Mosses.

L'amélioration des voies de communication a donné de la valeur au bois de chauffage tout en permettant l'amenée de ciment. Les derniers chaufours dont j'aie gardé le souvenir se sont faits chez nous, au Pays d'Enhaut, de 1920 à 1930.