

# Le jour du pain

Autor(en): **Rose, Marcelle**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Généralions : aînés**

Band (Jahr): **28 (1998)**

Heft 10

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-826806>

## **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.

# Le jour du pain

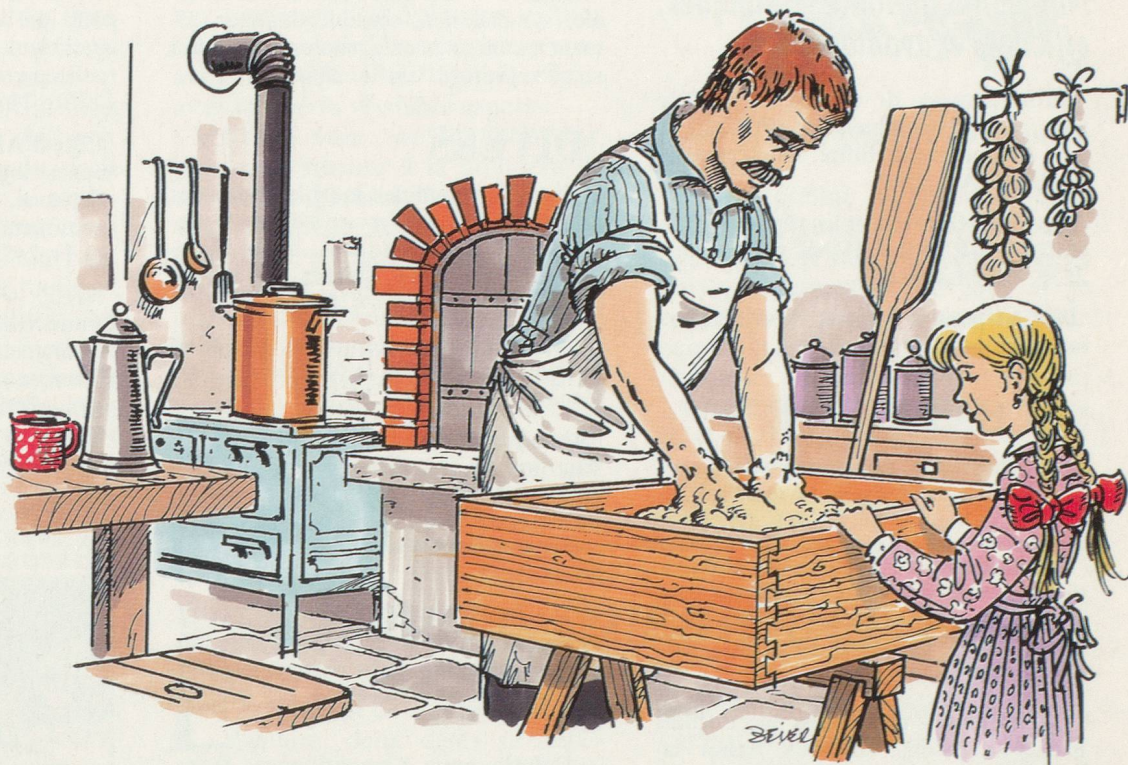
**D**ans ma maison, située au bout du village, la fabrication du pain se faisait dans la cuisine. Celle-ci, avec son sol de terre battue, recouverte de dalles de pierre grossièrement équarries, mais stables et lisses à force d'années d'usage, était de dimensions assez grande. Une seule fenêtre l'éclairait, au-dessus d'un évier de pierre.

Une grande table en hêtre, entourée d'un banc, de deux chaises et de deux tabourets occupait le centre de la pièce. Le fourneau à bois, en fonte, servait à cuire les aliments, et se trouvait à côté du four à pain. On y cuisait aussi les pommes de terre. C'est aussi là qu'on faisait cuire l'eau pour dégrossir le linge, qu'on frottait à la main.

Le jour du pain, nous l'appelions aussi «faire au four», et nous le faisions chaque quinzaine. Très tôt le matin, après avoir soigné les bêtes et pris le petit-déjeuner, du café, du lait, du pain et du fromage, mon père sortait la «maie», le pétrin, qu'il posait sur des tréteaux. Il versait ensuite quelques mesures de farine, de l'eau et du sel. Il y allait au jugé, avec son expérience. Puis il ajoutait le levain acheté la veille et pétrissait longuement. Je le vois encore penché au-dessus du pétrin, ses «han, han!» lorsque chaque levée de pain retombait de ses mains puissantes, jusqu'à ce que celle-là soit souple, lisse et brillante.

On prélevait dans une écuelle la valeur de deux bonnes poignées de pâte – le levain – gardé à la cave, dans un endroit frais, pour la prochaine famille.

Pendant que la pâte levait à bonne température, mon père préparait le four, avec des fagots de brindilles.



Puis il répartissait les braises. Sur une grande pelle en bois, à long manche, ma mère saupoudrait de la farine avant de déposer des boules de pâte bien arrondies, incisées au-dessus. Mon père les faisait alors délicatement glisser dans le four. On comptait environ deux heures et demie de cuisson. On fabriquait six à sept miches de pain. Ma mère, installée dans la pièce attenante à la cuisine, avait déjà préparé la pâte au lait et l'étendait sur de grandes plaques à gâteau. Les gâteaux aux pommes de terre ou au fromage, ce jour-là, étaient servis au dîner avec le café au lait. Puis suivaient ceux à la crème et aux fruits de saison, fraises, framboises, cerises, prunes, pommes. Ceux-ci composaient le repas du soir et les goûters des jours suivants. Nous faisons généralement six à huit gâteaux. Mais pour les fêtes de la Saint-Martin et de fin d'année, ce n'étaient pas moins de dix à quinze tartes à la crème et tresses au beurre que nous prépa-

rons. On badigeonnait les bords et le dessus des tresses avec un mélange de safran, œuf et lait qui donnait une belle couleur dorée. Ensuite, c'était le tour des tourtes, toujours bien levées et cuites à point, grâce aux connaissances de ma mère. On les fourrait au café ou au chocolat.

Le temps de cuisson du pain étant écoulé, mon père les sortait l'un après l'autre et les rangeait dans la huche. Un plaisir pour les yeux et quelle odeur!

On avait droit au «croûtât»: c'étaient de petites boules de pain accolées à la miche et que l'on mangeait toutes chaudes, en se brûlant les doigts.

Il régnait chaque fois une atmosphère de fête. Les enfants impatients et tout excités attendaient la sortie des gâteaux pour la dégustation. C'était vraiment délicieux, j'en ai encore l'eau à la bouche!

*Marcelle Rose*