Zeitschrift: Générations : aînés
Herausgeber: Société coopérative générations
Band: 28 (1998)
Heft: 10

Artikel: Le jour du pain
Autor: Rose, Marcelle
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-826806

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

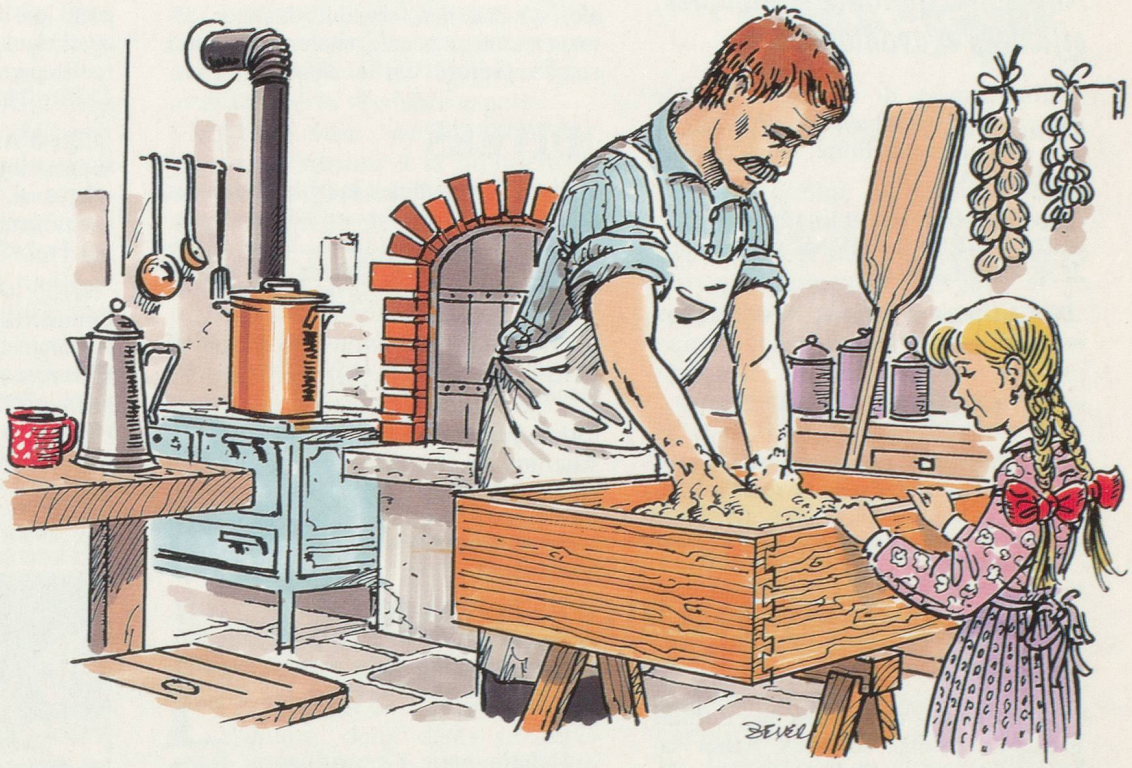
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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: 14.07.2025

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

Le jour du pain



Dans 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'usure, 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 le 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 faisions 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 préparions. 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