

# Métiers d'autrefois : les chauffourniers

Autor(en): **Morier-Genoud, A.**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **50 (1960)**

PDF erstellt am: **18.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1005545>

## **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.

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 majalê po la fêdzô.*

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.* – *Tîñâ kôkôn kəmin la tchîvra tènè la 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.

*Pachâ (îthra) chu la trabatsè* – passer sur la table d'opération.

*Majalê* – faire boucherie.

*Lə majî* – la viande qu'on a en réserve. *Noj' an on bokon dè majî po chti l'avé* – 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 Chauffourniers

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 chauffour. 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 1<sup>er</sup> 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 «Raffor» 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'ai gardé le souvenir se sont faits chez nous, au Pays d'Enhaut, de 1920 à 1930.