En marge de la prochaine Fête du blé et du pain : le vieux moulin

Autor(en): **Baudraz, Suzanne**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Aînés : mensuel pour une retraite plus heureuse**

Band (Jahr): **8 (1978)**

Heft 6

PDF erstellt am: **01.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-829314

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

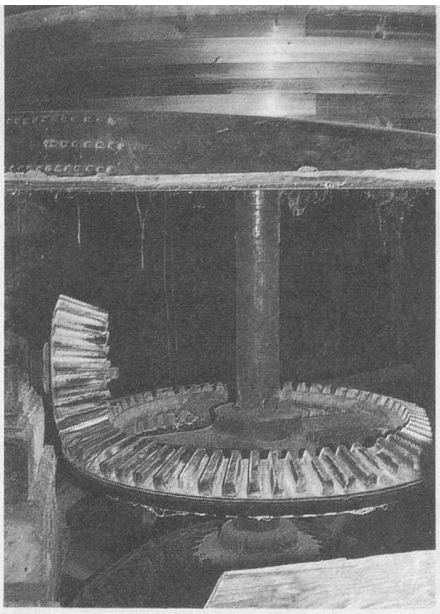
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

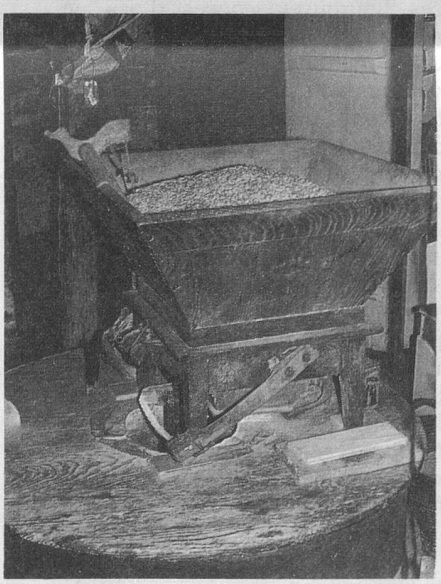
Pendant des siècles, et jusqu'à cinquante ans en arrière, chaque village possédait ses artisans: maçon, charpentier ou menuisier, charron, maréchal-ferrant, etc. Par contre, le meunier ne pouvait exercer son métier que dans les localités situées à proximité d'un cours d'eau, l'eau étant le seul moyen d'actionner un moulin, exception faite du vent en pays plat.
Notre petit hameau broyard en possédait deux, le «Moulin d'en-haut» et le «Moulin d'en-bas», situés à une centaine de mètres l'un au-dessous de l'autre. Leurs propriétaires utilisaient les mêmes eaux, se partageaient la clientèle de la région et vivaient en bons termes.
Ma maison natale abritait le «Moulin d'en-haut», à la sortie d'un ravin où coulait un ruisselet. Elle était cernée d'un côté par la forêt, de l'autre par des crêts servant de pâturages. L'horizon n'était pas large, mais quel asile de paix!
Les eaux de deux petites sources rejoignaient celles du ruisseau dans un étang; chaque été un gros orage en détruisait le mur... à notre grande joie! Une canalisation et des chéneaux précipitaient le précieux liquide dans les godets de la grande roue (4 à 5 m. de diamètre); le poids de l'eau faisait tourner la roue qui actionnait à son tour les meules et machines accessoires.
Cependant, cette force motrice naturelle s'avérait souvent insuffisante. Vers la fin du siècle, notre voisin fit l'acquisition d'un moteur à pétrole. Les détonations de cet engin malodorant nous terrorisaient, et il nous semblait que la farine devait sentir mauvais.
Quelques années plus tard, dès l'installation de l'électricité au village, mon père acheta un moteur électrique. Dès lors, l'activité régulière du moulin était assurée, et la clientèle mieux servie.

Le moulin était aménagé sur deux plans: le rez-de-chaussée contenait les coffres bien fermés recueillant les produits de la mouture, la grosse bascule sur laquelle on pesait les sacs de blé, de seigle ou d'orge qui encombraient la plus grande partie du local. A l'arrière, lieu interdit aux enfants: les machines de transmission, avec leurs nombreuses courroies.
Le premier étage abritait deux jeux de meules, l'un pour les graines fourragères et l'autre pour les céréales panifiables. Le premier se bornait à écraser les grains destinés au bétail. Au second étaient adjoints le blutoir et la «brède». Un jeu de meules en comprenait deux. L'inférieure, la plus grosse, était fixée au plancher; la supérieure était mobile.



En marge de la prochaine Fête du Blé et du Pain

Le vieux moulin



Au-dessus de la meule, le grain était d'abord versé dans un gros entonnoir quadrangulaire au fond duquel un clapet en régularisait le débit. C'est le mouvement à la fois régulier et saccadé de ce clapet qui produisait le tic-tac caractéristique résonnant dans toute la maison et berçant notre sommeil. Parfois, ce sommeil était troublé par d'intempestifs et vigoureux coups de sonnette: l'entonnoir était vide et réclamait un nouvel aliment (le moulin travaillait jour et nuit).

Le grain introduit entre les meules était alors broyé par leur frottement. Mais ce travail inlassable des meules leur faisait perdre peu à peu leurs aspérités, et il fallait les rhabiller. A point nommé apparaissait un jovial Fribourgeois prénommé Florentin, spécialiste en la matière. Le tic-tac s'arrêtait, on déplaçait la meule supérieure. A l'aide d'un marteau à large tranchant, l'habile ouvrier taillait à nouveau les petites rainures. La meule prenait l'aspect d'une gigantesque tarte découpée en tranches régulières, chacune striée de traits transversaux. Après quelques jours de patient et précieux labeur, Florentin, aidé du meunier, remettait tout en place. Et le joyeux tic-tac remplissait de plus belle la maison de son bruit familier.
Mais revenons à nos moutons, soit au travail du moulin: le blé moulu était transporté automatiquement de la meule au blutoir, long cylindre de fin tissu de soie, qui tamisait la farine et déposait les résidus dans la «brède». Celle-ci, combinaison de trois tamis, triait la semoule, le fin son et le gros son. Le tout était recueilli dans les coffres de l'étage inférieur, puis réparti dans les sacs fournis par la clientèle. Chaque semaine, un membre de la famille partait «faire la tournée», c'est-à-dire livrer à domicile les produits de la mouture. On empilait les sacs sur un grand char à pont. L'attelage était pourvu d'une grelottière dont les tintements sonores avertissaient les ménagères. On déchargeait farine et son, puis on entassait à la place de nouveaux sacs de céréales à destination du moulin.
Ainsi passaient les années. Notre domaine agricole était modeste, et la famille nombreuse, aussi le moulin apportait-il un bon appoint. Le samedi, on «faisait au four»; c'était la cuisson hebdomadaire du bon pain de ménage à nul autre pareil. A suivre ainsi le cheminement du blé des semailles au four, nous réalisions la somme d'efforts nécessaires à cet aboutissement, et nous en avons gardé le respect du pain.
Notre moulin s'est tu depuis longtemps. La guerre de 1914-1918 lui a porté un premier coup en mobilisant hommes et attelage. Par ailleurs les moulins agricoles apparaissaient dans les centres et grignotaient la clientèle. La nouvelle génération préférait développer l'agriculture et se désintéressait du moulin. Bref, rien ne résiste au progrès!
Reste le souvenir mélancolique des choses passées...

Suzanne Baudraz, 89 ans