Zeitschrift: L'Hôtâ
Herausgeber: Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien
Band: 10 (1986)

Artikel: Les fours a pain de Lajoux
Autor: Gogniat, Nicolas
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1064286

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: 10.01.2026

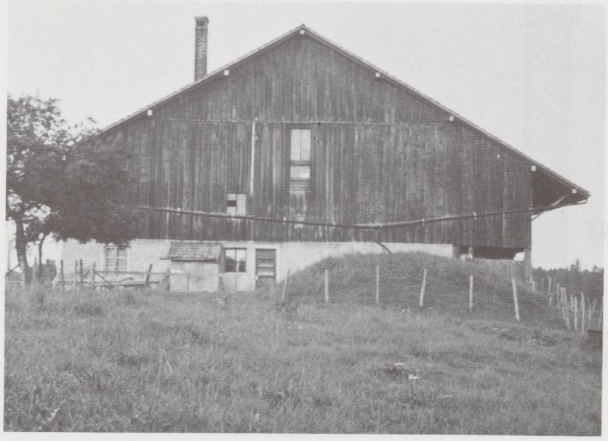
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

LES FOURS A PAIN DE LAJOUX

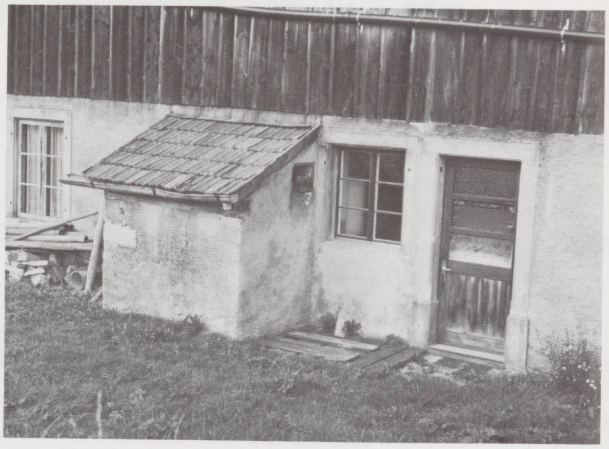
Préambule

Dans la société traditionnelle, nos ancêtres vivaient en autarcie. Pour subvenir à leurs besoins quotidiens, ils disposaient d'une organisation socio-économique bien différente de celle d'aujourd'hui et à cette époque le pain était la nourriture fondamentale. Le four était donc indispensable. Invention faite dans l'Antiquité, la construction a assez peu évolué. Il faut distinguer le four domestique ou privé du four banal. Le four banal est un four collectif, installé dans une petite construction édifiée sur la place du village. Il est étroitement lié aux droits par lesquels le seigneur obligeait les sujets à utiliser, sous peine d'amendes les fours, moulins, pressoirs, taureaux, scieries ou battoirs. On ne trouve pas trace de ce type de fours à Lajoux; j'ignore pourquoi. Dans la Courtine comme aux Franches-Montagnes, les fours à pain sont actuellement tous individuels et ceux inventoriés à Lajoux sont tous de ce genre.

Four extérieur avec plant de joubarbe. On devine encore l'ancienne toiture en tuiles.



Ferme de Derrière-les-Embreux, Lajoux.



Four extérieur plus récent, de forme rectangulaire.

Localisation

Sur les 82 fours à pain recensés, 55 sont construits dans l'épaisseur du mur de façade avec à l'extérieur du bâtiment un renflement arrondi d'environ 1 m 50 de diamètre. La « gueule » — ouverture — est accessible depuis la cuisine, du « coin feu ». On en compte 27 complètement à l'intérieur de la demeure. Le plus ancien (N° 35) est construit en molasse, à l'intérieur d'un bâtiment ; la maison est datée de 1625. Les plus récents sont construits en briques réfractaires. Les fours combinés avec les fourneaux à bancs sont également plus récents.

Un four intérieur était bien protégé de l'humidité, mieux isolé du froid, plus facile à chauffer et d'un entretien moindre.

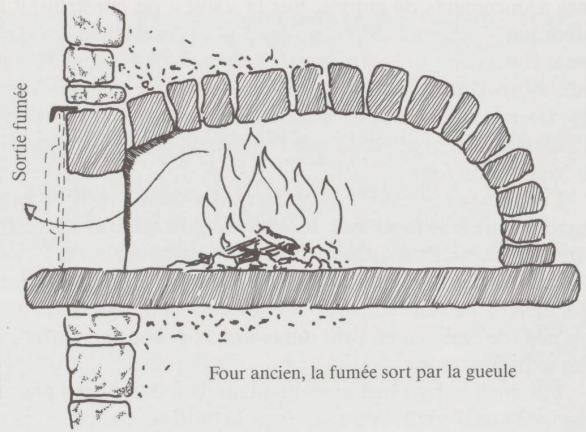
L'apparition de la brique réfractaire à la fin du XIXe siècle n'est pas étrangère à cette mutation. Elle constitue une meilleure isolation contre le feu que la construction d'un four en molasse.

Les anciennes demeures n'étaient pas volontiers démolies, mais en perpétuelles transformations. Seul le feu les anéantissait réellement et précipitait du même coup les habitants dans la ruine. La peur du feu était permanente d'où de grandes précautions pour isoler le four. (L'assurance immobilière du canton de Berne est obligatoire depuis 1806.)

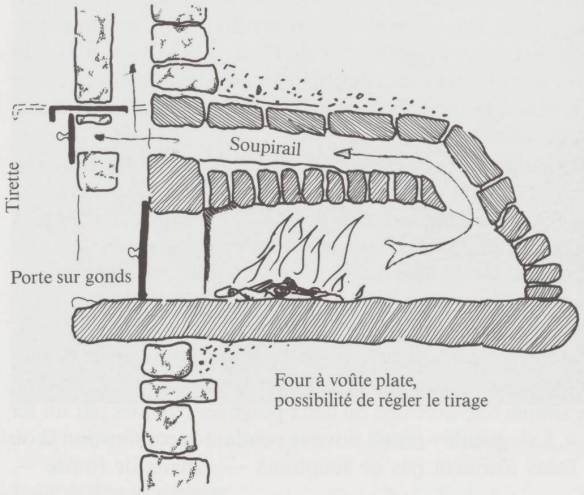
Construction

On commençait par le trumeau — socle —. Ce dernier était monté en pierres calcaires du pays, hourdées à la chaux. A l'intérieur du socle était aménagée une cavité pour recueillir les cendres (utilisées pour la lessive, comme engrais, etc.) dont l'ouverture se situait au-dessous de la « gueule » du four.

Ensuite on posait la « sôle » — ou âtre, ou plancher — à une hauteur de 90 cm du sol, qui correspond à celle de nos moder-



Four ancien, la fumée sort par la gueule



Four à voûte plate,
possibilité de régler le tirage

nes agencements de cuisine. Sur la « sôle » on construisait le « cordon », ceinture elliptique de 15 à 20 cm de haut comprenant l'ouverture ainsi que les premiers voussoirs (pierre de voûte). Ainsi l'arrière du four était en forme de « cul-de-four » (voûte en demi-coupole). Finalement on formait la voûte à l'aide d'un coffrage perdu que l'on brûlait sur place : c'était le « baptême du feu ».

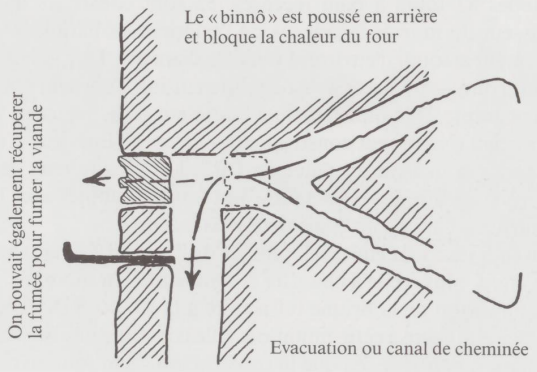
L'artisan remplissait l'espace libre entre les murs extérieurs en maçonnerie et le foyer avec de la terre ou du sable afin de créer une isolation thermique aussi efficace que possible.

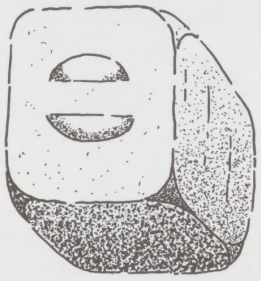
Tous les fours se ressemblent, mais tous sont différents dans les détails. Le four construit à l'extérieur était soigneusement protégé de l'eau par un petit toit couvert de bardeaux ou de tuiles selon l'époque.

Les superstitieux mettaient un plant de joubarbe qui prenait racine dans la toiture du four, pour le protéger du feu.

Y en avait-il en terre ? Toujours est-il que l'extrait du procès-verbal de l'assemblée communale du 15 avril 1848 mentionnait : « Joseph Frêne apprend par le maire des Genevez que ses administrés achètent de la terre de fourneau Sous-les-Cerneux (commune de Lajoux) pour le prix de Fr. 3.— le m³ », et plus loin « Messieurs Benjamin et Auguste Miserez sont tenus de verser cet argent à la caisse communale ». Etait-ce pour la construction de fours ?

La forme du four est également variable. Les plus anciens avaient une voûte plus arrondie (H = env. 50-55 cm) et la fumée s'échappait par la gueule. Les plus récents ont la voûte plus plate (H = 30-35 cm) et surtout un système de canaux de fumée qui partent de l'arrière du four pour conduire la fumée dans le canal existant ou sous le manteau de cheminée — cloche —. Les vieux les appellent « fours à feu inversés ». Le « binnô » permettait de régler le tirage du four, de maîtriser les fumées et de bloquer la chaleur dans le four pendant la cuisson. La porte était une simple tôle avec une ou deux poignées retenues par un fer « L ». La « gueule » restait ouverte pendant la combustion là où les fours n'avaient pas de soupiraux — canaux de fumée —.





Avec le « binnô » commençait le réglage
de l'air, de la fumée et de la chaleur

Après on trouve des portes « CLUS » en fonte, sur gonds, avec tirette pour ventilation ; ça progresse gentiment.

L'entretien

Les fours étaient construits par des artisans spécialisés. La durée de vie d'un four était très variable et dépendait du matériau choisi, des compétences du fournier et de l'intensité de son utilisation. Il ne m'a pas été possible d'obtenir des indications précises à ce sujet, mais selon les ouï-dire, on les réparait tous les 20 à 40 ans. C'était en général la sôle qui se détériorait en premier (raison pour laquelle on utilisait une « raïçhe » — racloir — en bois.

Consommation

Pour une fournée de 10 kg de farine, il a fallu environ 30 kg de bois de sapin (= 0,07 stère) avec un taux d'humidité de 16 %.

Cela représente une valeur calorifique de 114 kg/cal, c'est égal à la consommation de 11,2 kg de mazout ou 132 kW.

Ainsi on peut calculer le coût de cuisson pour 10 kg de farine ou 13 kg de pain.

bois 0,07 stère à Fr. 50.—	= Fr. 3.50
mazout 11.20 kg à Fr. 0.50	= Fr. 5.60
électricité 132 kW à 17,30 ct.	= Fr. 22.70

Par conséquent, l'électricité utilisée comme telle n'est pas un moyen économique et ne peut être comparée qu'avec un four spécifique.

Voûte de four en molasse.

Dates	Heures	Fonctions	Températures	Remarques
24.1.1986		Dérhumage	18°	Température du four avant préchauffage
25.1.1986			18°	Température de la pièce
			26°	Température du four avant l'allumage
	15 h 10	Allumage du four		
	16 h 10		250°	Température sur la sôle
	16 h 30		410°	Température sur la sôle
	16 h 45	Chaleur max.	900°	Température dans les flammes sous la voûte
	17 h	Entrée soupirail	390°	Température dans canaux de fumée
	17 h	Milieu soupirail	320°	Température dans canaux de fumée
	17 h	Sortie soupirail	310°	Température dans canaux de fumée
	17 h 20	Formation de la couronne		Disposer les braises le long du cordon
	17 h 30	Avant ouverture porte	460°	Température soupiraux
	17 h 30	Après ouverture porte	370°	
	17 h 30	Sur la sôle	385°	
	17 h 55	Evacuation des cendres		Autrefois récupérées
	18 h	Test de la farine	350°	Trop chaud, brûle instantanément
	18 h 10	Test de la farine	340°	Bon, farine blonde en 15 secondes
	18 h 10	Enfournage des divers gâteaux	310°	Fruits, crème, fromage
	18 h 25	Sortie des gâteaux	300°	Le four était un peu trop chaud
	18 h 45	Température	270°	La chaleur descend
		Enfournage de 13 pains et 3 tresses		Pains à l'arrière, tresses à l'avant
	19 h 10	Sortie des tresses	210°	Avant ouverture
			200°	Après ouverture
	19 h 30/35	Sortie des pains	190°	En deux temps (selon grandeur)
	21 h		140°	
	23 h 30	Mise au four potée viandes	110°	Pour le dîner du lendemain
26.1.1986	9 h 30		55°	
	22 h 45		35°	
27.1.1986	7 h		33°	
30.1.1986	20 h		23°	
1.2.1986		Stabilité à	19° - 18°	

Les mesures de températures ont été faites au moyen d'un thermo-couple - alliage CR-AL/CR.

Ces mesures ont été effectuées dans un four intérieur, à voûte plate et feu inversé (avec une porte).

Il est propriété de M. Philippe Gogniat et figure dans le N° 37 de l'inventaire ci-joint.

Les températures données pendant l'alimentation du four sont à prendre avec circonspection, elles sont très variables. La façon d'alimenter le feu où l'ouverture de la porte influence grandement sur les mesures. Ces dernières sont donc données à titre indicatif. Les qualités d'un four dépendent de ses capacités thermiques et de sa redistribution de la chaleur. A noter aussi que ces mesures ont été faites dans un four qui n'est pas régulièrement utilisé.

Conduite du four

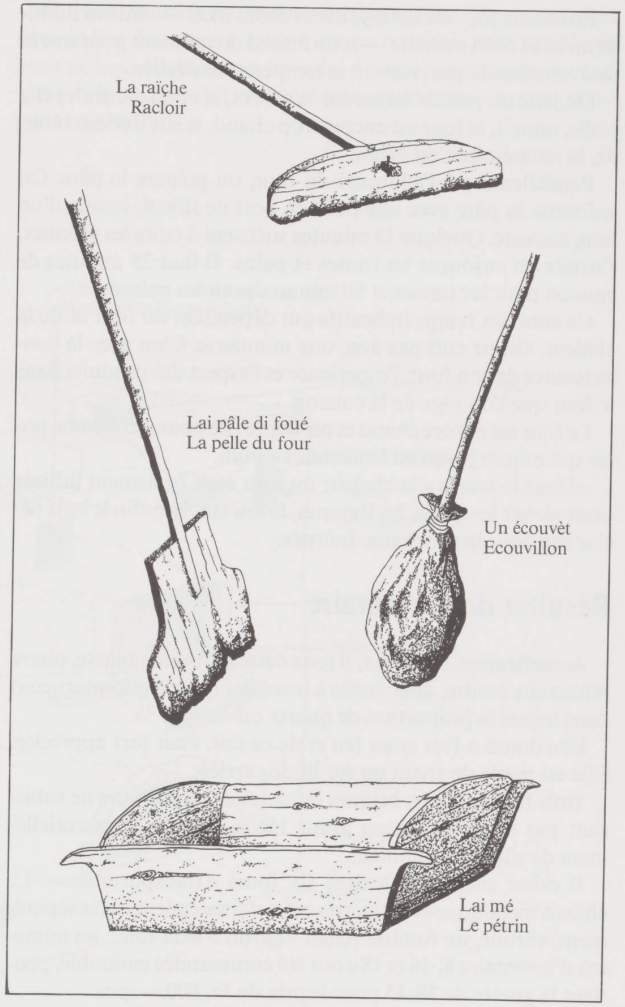
Il faut « dérhumer » la veille, en faisant un feu doux après l'avoir vidé du bois qu'on y avait entreposé au terme de la fournée précédente, afin qu'il soit bien sec.

Le lendemain, 3 heures avant l'enfournage, on allume le feu avec un fagot de sapin. Ensuite la flamme est entretenue avec du « quartelage » (bois de sapin bûché à une longueur de 60 cm). Le bois de four est choisi avec soin parmi les bûches les moins noueuses.

La voûte du four d'abord se noircit puis change doucement de couleur et quand la température voulue est bientôt atteinte, elle blanchit.

Alors, le fournier dispose les braises en couronne le long du cordon afin de tirer profit au maximum de leur chaleur. Quand elles sont bien retombées, elles sont retirées avec le « raïçhe » — racloir — en bois et déposées dans la niche à cendres.

Jadis certaines personnes récupéraient les braises pour allumer un fourneau, d'autres les mettaient dans un récipient métallique à l'écurie, pour assécher la condensation hivernale, d'autres encore les semaient sur les sentiers verglacés.



Ensuite le four est nettoyé avec l'écouvillon — chiffon humide au bout d'un manche — et on attend un moment pour que le four surchauffé parvienne à la température désirée.

On jette un peu de farine sur la sôle et, si en 15 secondes elle brûle, noircit, le four est encore trop chaud, si elle devient blonde, la température est idéale.

Parallèlement à l'allumage du four, on prépare la pâte. On enfourne la pâte avec une pelle en bois de tilleul, munie d'un long manche. Quelque 15 minutes suffisent à cuire les gâteaux. Ensuite on enfourne les tresses et pains. Il faut 25 minutes de cuisson pour les tresses et 50 minutes pour les pains.

Ce sont des temps indicatifs qui dépendent du four et de la chaleur. On ne cuit pas avec une minuterie. C'est avec la connaissance de son four, l'expérience et l'aspect des produits dans le four que l'on juge de la cuisson.

Le four est encore chaud et on en profite pour y cuire une potée qui mijote jusqu'au lendemain à midi.

« Dans le temps » la chaleur du four était également utilisée pour sécher les fruits, les légumes, le lin, etc., et enfin le bois nécessaire pour la prochaine fournée.

Résultat de l'inventaire

Actuellement, à Lajoux, il reste deux fours en molasse, pierre réfractaire tendre, donc facile à travailler (grès argilo-marneux) dans lequel la proportion de quartz est de ⅓ à ⅔.

Elle durcit à l'air et au feu et de ce fait, était fort appréciée. Elle est posée de chant ou sur lit de carrière.

Trois fours sont en briques réfractaires (argile pure ne subissant pas de déformation avant 1560°, composée essentiellement de silicate d'alumine).

Il existe encore également six fours « transportables ». Le châssis métallique et les pierres réfractaires étaient livrés séparément, ensuite, un fumiste venait « garnir » ledit four : les numéros d'inventaire 8, 16 et 18 c ont été commandés ensemble, pendant la guerre de 39-45 pour le prix de Fr. 600.—/pce.

Pour terminer, citons les fourneaux à bancs qui n'entrent dans cette étude que parce qu'étroitement liés au coin feu et dont certains ont été utilisés occasionnellement pour cuire du pain en hiver. Ils méritent d'être une fois étudiés. Coin intime des amours naissantes, des « trioles » — contes —, fauteuil des vieillards ; si leurs cavettes pouvaient nous conter...

Conclusions

Conservons les fours qui ont échappé à la pelle et à la pioche ; remettons-les en état et entretenons-les, car leur utilisation n'est pas plus onéreuse qu'un four électrique. Quant au plaisir de cuire son pain, il n'a pas de prix, surtout si les voisins vous tiennent compagnie et s'unissent autour du mystère des ferments qui engendrent le pain.

Inventaire

A l'aide des plans cadastraux et des registres matricules datés de 1853 à 1946, j'ai dénombré 118 maisons habitables dans la commune de Lajoux, comprenant le village, les Vacheries et Fornet.

27 maisons étaient équipées d'un four à pain intérieur, aujourd'hui il n'en reste que 3.

55 maisons avaient un four extérieur, il n'en reste aujourd'hui que 2, en tout et pour tout !

A ce jour, en plus des fours maçonnés, on compte encore 6 fours à pain « portatifs » construits en fer.

Souvenirs

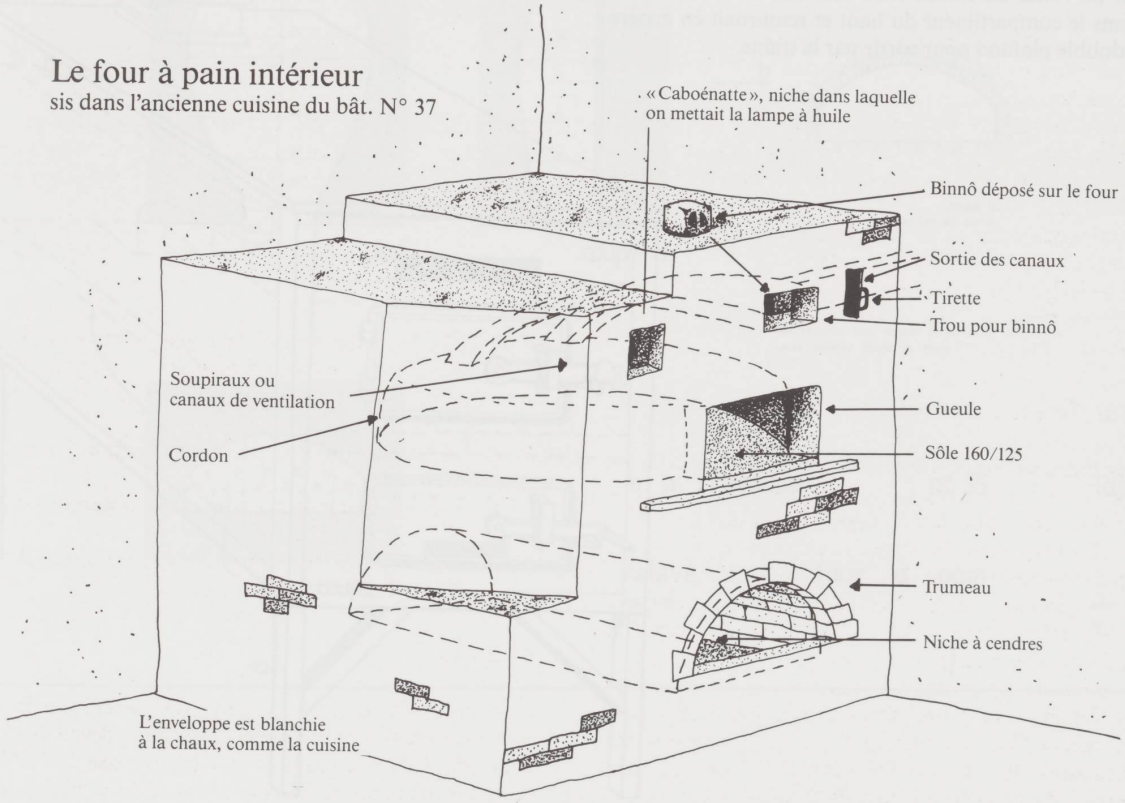
Du temps où j'étais gamin, je garde un souvenir mitigé des jours dits « du four ». Notre mère, suroccupée, devait être « au four et au moulin » : du four au pétrin à la cocasse, à la table et les mains pleines de farine, nous surprenait à faire des « niches »

car on mésestimait sa surveillance, occupée qu'elle était. Bref, impérative, elle nous envoyait jouer plus loin, nous grondait parce qu'on avait oublié le cadet, nous disait qu'il fallait vite mettre du savon sur la brûlure que le plus malin s'était faite en approchant du four, qu'elle regarderait bientôt le bobo... !

Et nous, heureux de pouvoir mettre une des longues bûches dans le feu de temps à autres, on en profitait pour retirer un bout de bois allumé pour faire des dessins rouges et fumants à tours de bras dans l'air enfumé de la grande cuisine trop exiguë pour ce jour-là.

Le four à pain intérieur

sis dans l'ancienne cuisine du bât. N° 37

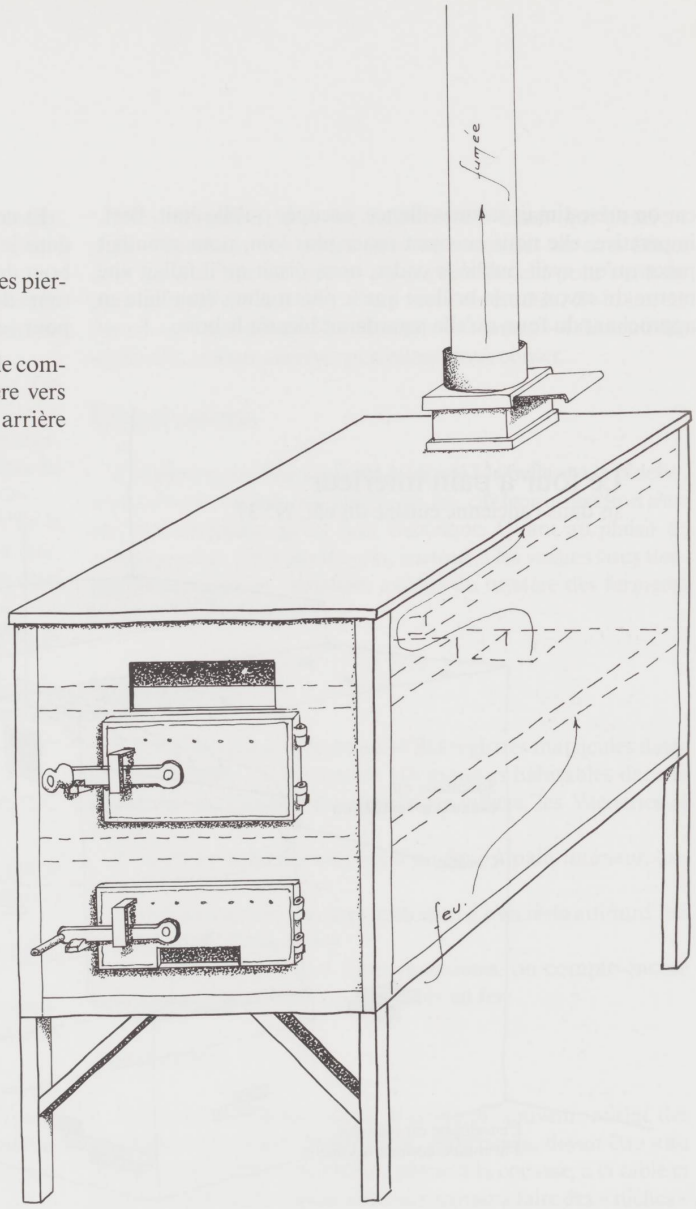


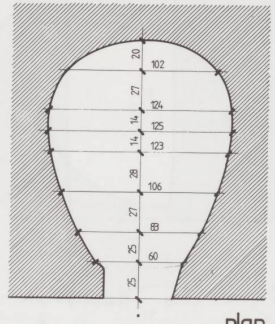
Four à pain dit « transportable »

Construction métallique garnie intérieurement avec des pierres réfractaires.

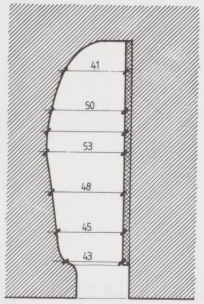
Ces fours venaient de Suisse allemande.

Ils ont deux étages, mais on ne faisait du feu que dans le compartiment du fond. La fumée était conduite de l'arrière vers l'avant dans le compartiment du haut et retournait en arrière entre un double plafond pour sortir par la traîne.

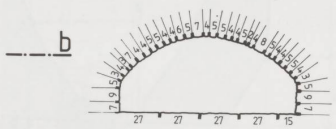




plan

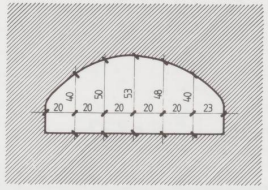


coupe a



coupe b
disposition des pierres

sole, regarnie avec briques réfractaires 27 × 27 × 4
voute, molasse posée de chant



coupe b

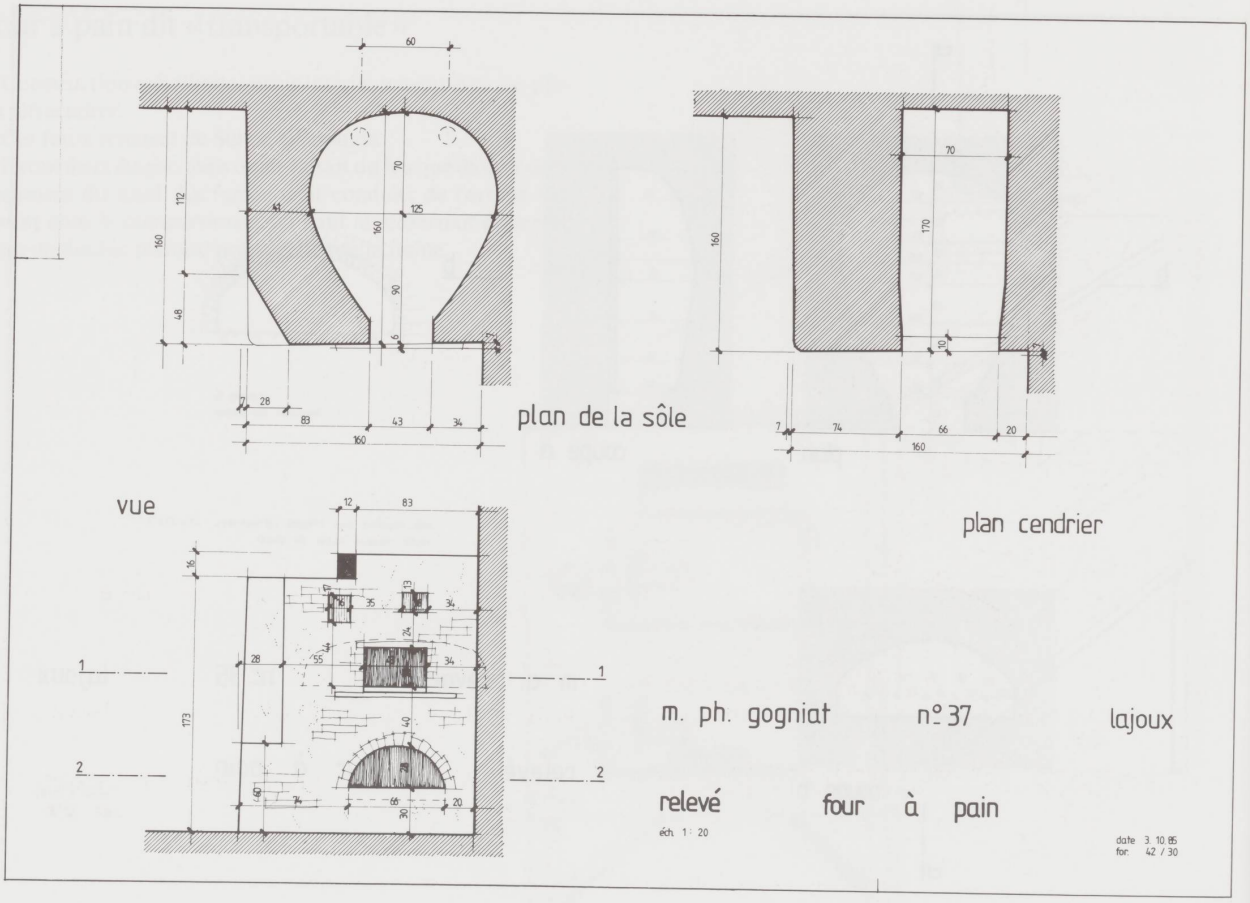
a

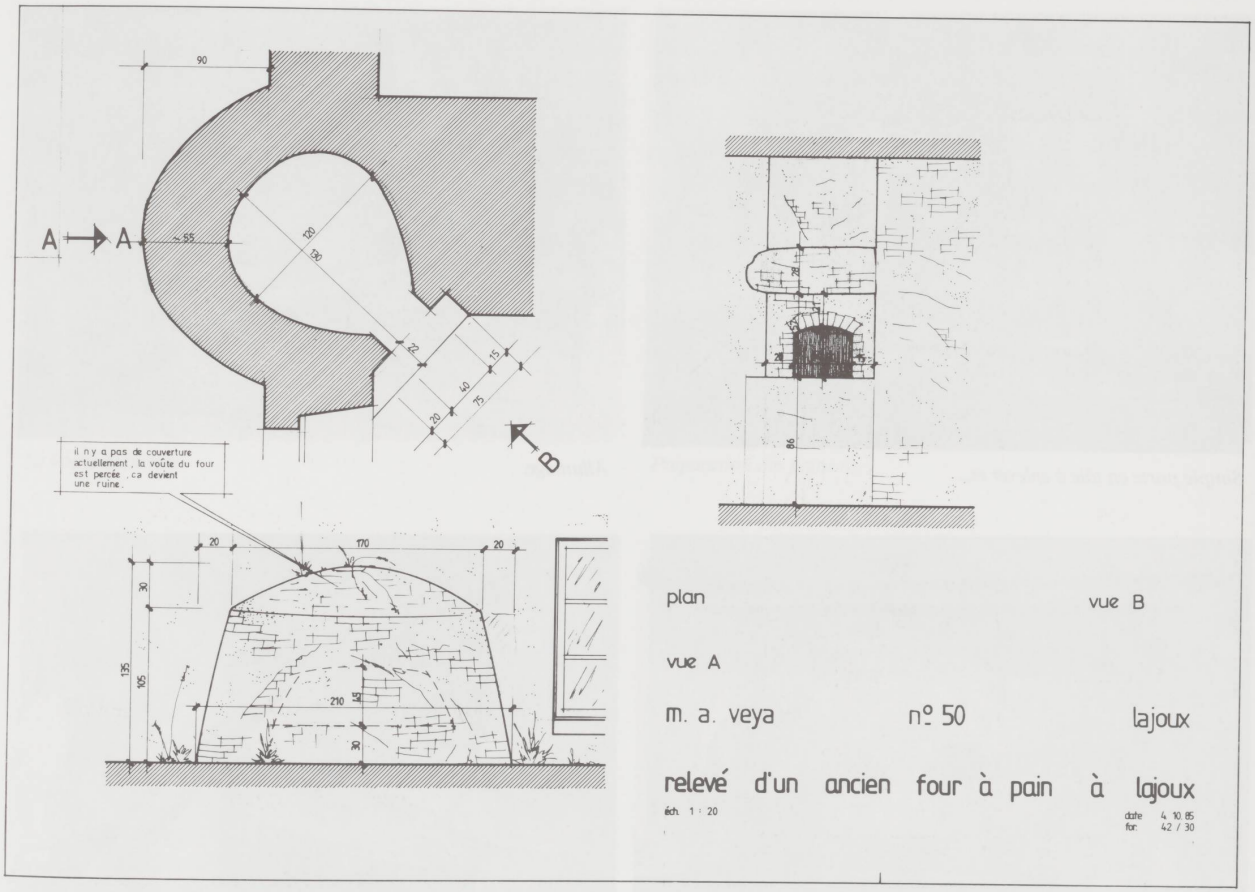
m. a. crevoisier n° 35 lajoux

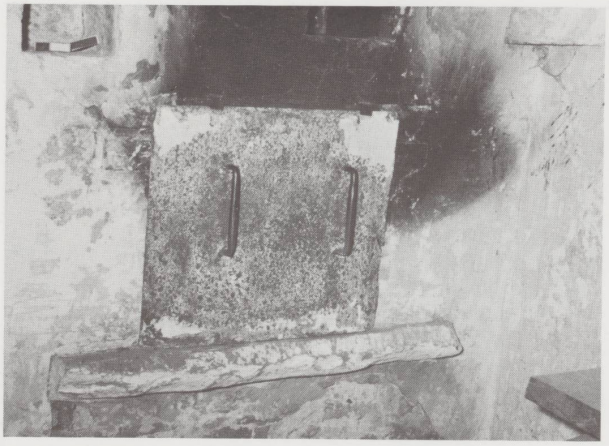
relevé four à pain

éch. 1:20

date 3. 10. 85
for. 42 / 30

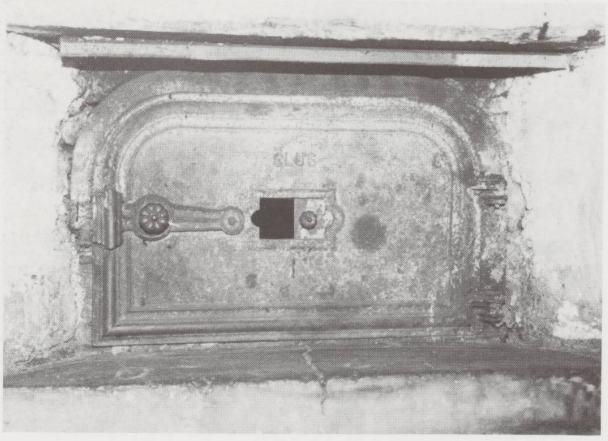

plan de la sôle
plan cendrier
vue
m. ph. gogniat
n° 37
lajoux
relevé
four à pain
éch. 1 : 20
date 3. 10 85
for: 42 / 30


90
A
A
~55
120
130
22
15
40
75
20
B
il n'y a pas de couverture actuellement, la voûte du four est percée, ca devient une ruine.
20
170
20
30
135
105
210
150
30
86
plan
vue B
vue A
m. a. veya
n° 50
lajoux
relevé d'un ancien four à pain à lajoux
éch. 1 : 20
date 4.10.85
for: 42 / 30



Simple porte en tôle à enlever et...

Allumage.



... porte en fonte.

La sortie des braises.

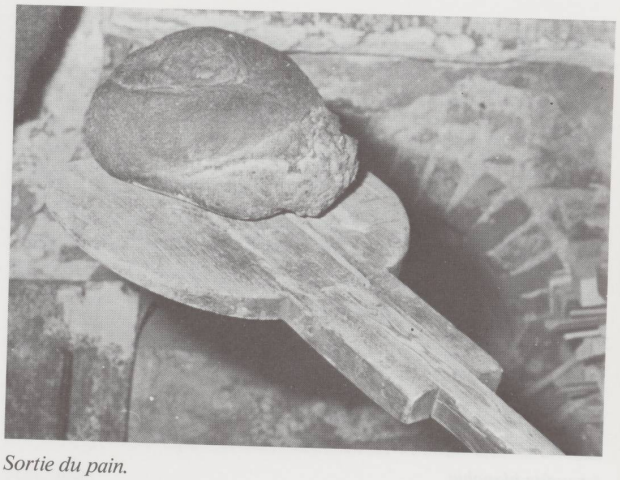
La voûte blanchie.

Préparation des pains.

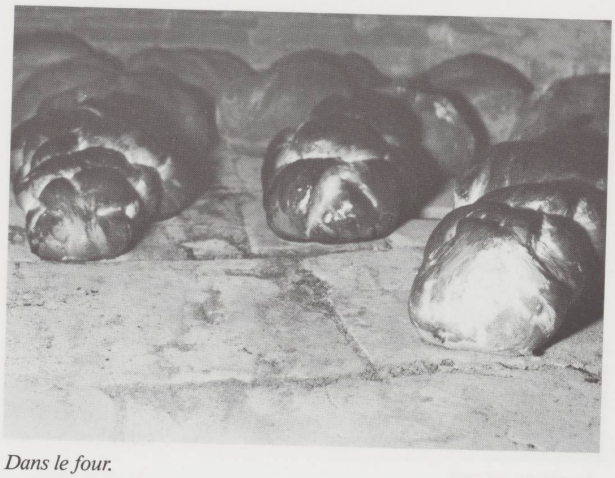
Il faut mettre les mains à la pâte.

Le gâteau est cuit.

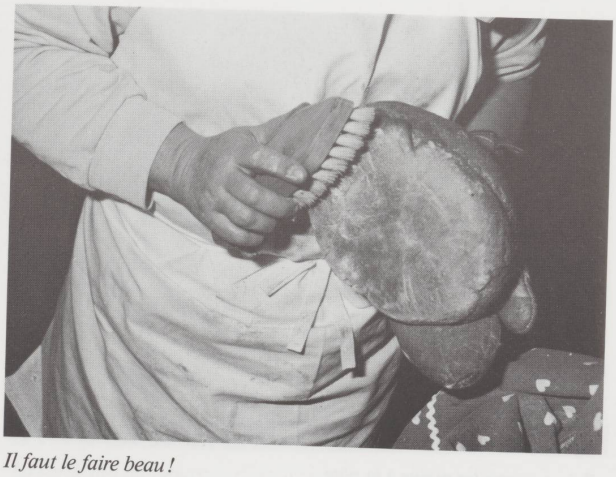
C'est au tour du pain.



Sortie du pain.

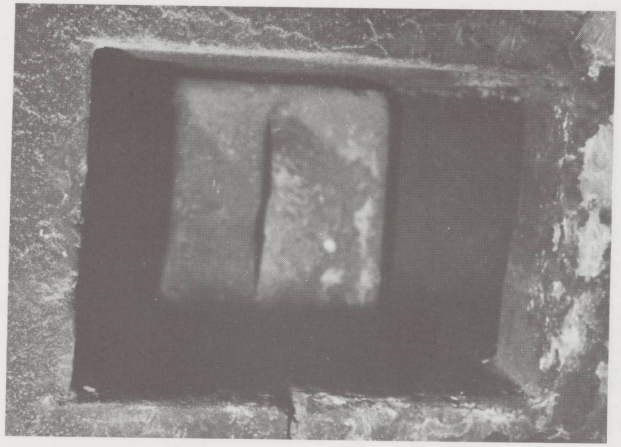


Dans le four.



Il faut le faire beau !

Ancienne cuisine.



Le bïnno est poussé au fond.

Gueule du four et voûte en briques réfractaires, aplatie.

« Coin feu. »

Récupération de la fumée pour fumage de la viande.

Autre exemple, un four... valdotain.

Four transportable.

Mes remerciements vont à toutes les personnes qui ont collaboré à cette étude et en particulier à Marianne et Philippe, propriétaires, à Eliane et Anne, « boulangères », et au Loux, fournier.

Lajoux, le 13 février 1986.

Nicolas Gogniat

Sources

— Poilâne, *Guide de l'amateur du Pain.* Editions Robert Laffont, 1981.
— Delacrétaz P., *Les vieux fours à pain.* Edition de la Thièle, Yverdon, 1979.
— Plans cadastraux mis à jour en 1853, conservés à la commune de 2718 Lajoux et à l'Office du patrimoine historique, 2900 Porrentruy.
— Registre matricule de 1889-1920 et 1920-1946.
— Cadastre et impôt foncier du Jura, matricule de rôle de la commune de Lajoux: 1856-1868; 1868-1877 (ces documents se trouvent dans les archives de 2718 Lajoux; 1877-1895.