Zeitschrift: L'Hôtâ
Herausgeber: Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien
Band: 12 (1988)

Artikel: Les fourneaux a banc de Lajoux
Autor: Gogniat, Nicolas
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1064352

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: 25.08.2025

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

LES FOURNEAUX A BANC DE LAJOUX

L'art de se chauffer n'est pas une science nouvelle, mais évolutive comme toute autre technique.

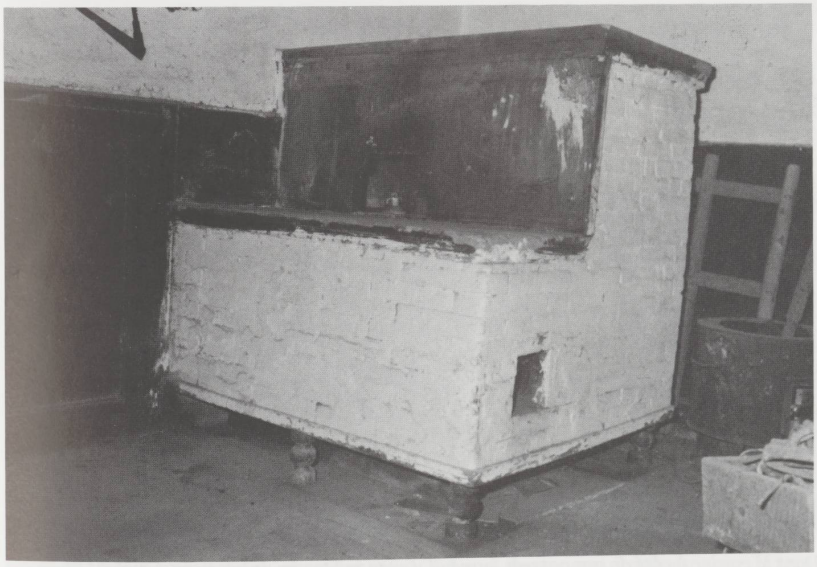
Tout d'abord, on se chauffait à feu ouvert dans la cheminée. Ensuite, on tempéra la chambre au moyen d'une platine en fonte dressée dans le mur entre le foyer et la chambre. Puis vint le système de « foyers fermés », c'est-à-dire, la construction d'un foyer en pierres réfractaires dont la fumée sortait par la gueule (avant la construction des canaux de cheminées).

L'ancêtre du fourneau à banc était né.

L'évolution suivit régulièrement son cours, on y construisit des « grillons » (gradins), un dossier pour augmenter sa surface de chauffe, on employa des matériaux plus modernes (briques réfractaires et catelles), mais surtout, on combina son système de chauffe avec les fumées du potager sis à la cuisine, de l'autre côté du mur, avant de l'abandonner au profit du chauffage central.

Si, jusqu'à la fin du XVIe siècle, on ne cuisait qu'à feu ouvert — sous la voûte ou dans la cheminée — en 1575, un certain Georg Waggenbrüchel de Constance, demande l'autorisation de construire en Suisse aussi, le nouveau potager fermé qu'il a inventé. La fumée de ce potager maçonné passait à travers le mur, par un canal, dans le banc du fourneau du poiye qu'elle tempérait, puis ressortait dans la cuisine par un autre canal.

Il appelait cette invention « Ars de parcendis lignis in coquendo ac calefaciendo conclavia » (Art d'épargner le bois pour la cuisson et le chauffage des chambres). En allemand : Kunst Holz zu sparen beim Kochen und beim Heizen der Zimmer. [1]



Ancien fourneau en briques, avec banc, dossier et fermeture supérieure en molasse.

Poêle à grillon (Séprais).

Poêle à « tourelle » (Prés-Derrière, Les Bois).

Elle eut beaucoup de succès et voilà pourquoi on appelle encore chez nous « kuntch » le fourneau à banc ! [2]

C'est ainsi que nos ancêtres chauffaient la « belle chambre » sans avoir les inconvénients de la fumée comme c'était le cas dans la cuisine.

Les pièces trop grandes pour être chauffées par le fourneau à banc étaient équipées d'un second fourneau portatif avec un long tuyau de fumée, la conduisant sous la voûte de la cuisine.

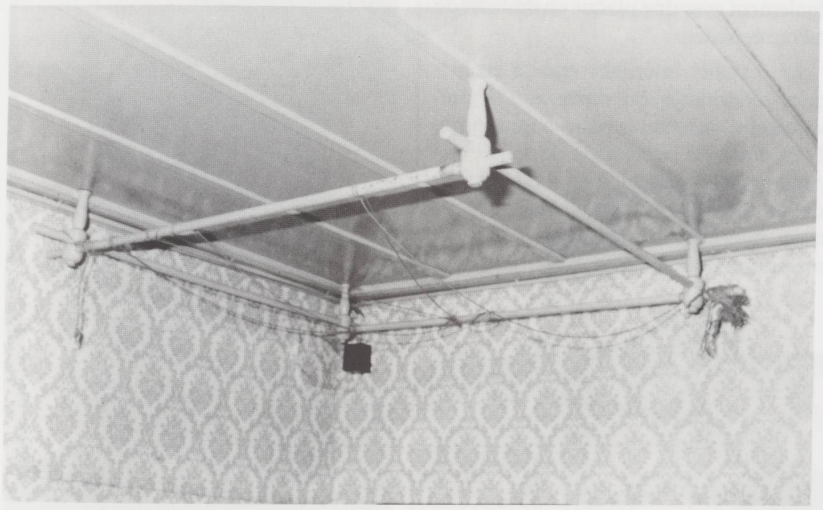
On profitait du fourneau non seulement pour chauffer, mais pour s'y reposer, pour sécher le linge que l'on suspendait sur un pendoir en bois fixé au-dessous du plafond. On l'employait même pour accéder à la chambre haute par une ouverture au plafond appelée trappon — car souvent il n'y avait pas d'escaliers pour l'étage — qu'on tempérait en laissant le trappon ouvert.

Tous les fourneaux à banc de Lajoux, à une exception près, sont constitués de deux corps, le banc et le dossier, avec une longueur de banc variant de 113 à 167 cm. La hauteur complète varie de 130 à 172 cm. Le premier banc a une hauteur de 60 à 80 cm et une profondeur de 36 à 55 cm ; on y grimpe par un petit banc amovible, en bois.

Le dossier du fourneau a une profondeur allant de 10 à 92 cm.

A Lajoux, il n'y a qu'un fourneau sans dossier ; il est très petit : longueur 100 cm, largeur 95 cm, hauteur 95 cm.

Dans la cuisine à côté de son potager fermé, il y avait la bouche du corps principal du fourneau du poiye.



Pendoir encore en service de nos jours.

A l'intérieur du fourneau, entre les canaux de fumée, bien au chaud, une petite niche était aménagée, c'était le cœur du fourneau. Elle avait pour nom la cavette. C'est là que nous mettions chauffer les petits sacs de noyaux de cerises que nous prenions le soir pour aller nous coucher.

Nous avions plaisir de substituer à ces petites bouillottes, nos habits roulés en pelote que nous retrouvions tempérés le lendemain matin. Que de fois nos mitaines et bonnets y ont roussi !

C'est dans la cavette que nous mettions également sécher les quartiers de pommes pour l'hiver. Aux grandes occasions, quand nous mangions dans la chambre, maman l'employait comme chauffe-plats.

La construction

Le fourneau à banc était toujours érigé à dos du potager de la cuisine. Il était implanté dans la chambre de nombreuses façons avec son banc parallèle ou perpendiculaire au mur de la cuisine. Parfois, il séparait le poiye de la chambre à coucher, appelé simplement « le cabinet » — de par son étroitesse — et le tempérait par une face du fourneau.

Il arrive qu'il reste un petit espace entre le mur et le fourneau, endroit qui sert de fourre-tout.

Le fourneau était construit sur une pièce de base monolithique en molasse ou calcaire, qui faisait assise et servait de fondations.

Ensuite, dans l'ordre, le poêlier commençait la construction du socle en briques ou en bois, posait la sôle en molasse ou en calcaire, voire même en bois. Elle était doublée en briques posées de chant,

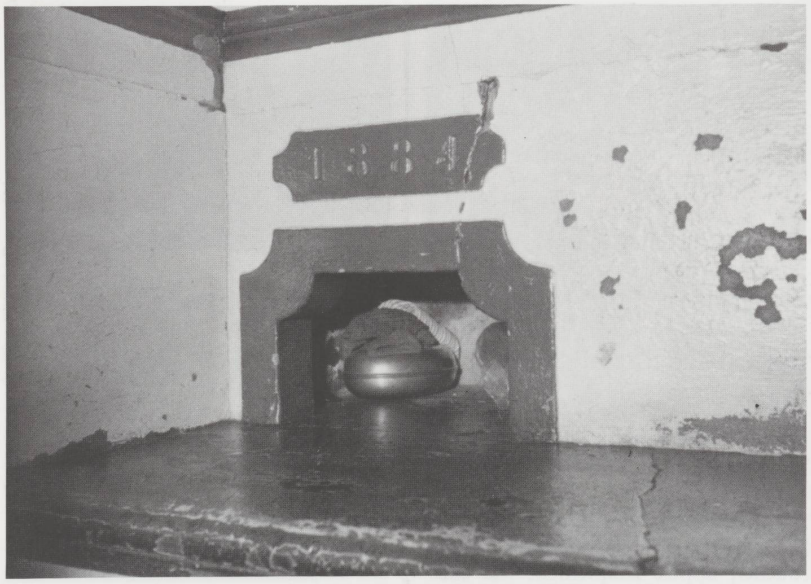
Ancien fourneau en pierre, sans dossier, daté de 1625, à Lajoux.

épaisseur environ 9 à 10 cm, collées avec une pâte de terre de fourneau très mince.

Les murs, épais de 10 cm, étaient également hourdés à la terre de fourneau. Le crépissage avait 2 à 3 mm seulement.

Le banc était toujours en molasse, épaisseur 7 à 10 cm. Le dossier du fourneau était maçonné en briques comme le premier corps et la couverture se faisait également avec une plaque en molasse de même épaisseur.

Les canaux intérieurs étaient en briques réfractaires ou molasse. On prévoyait des ouvertures pour le ramonage. Le système de circulation de fumée dépendait de la position du potager, du canal du fumée et de la complexité des canaux intérieurs afin de tirer profit au maximum de la chaleur.



Cavette.

Dos de fourneau dans chambre à coucher. Il est «ceinturé» parce qu'il menaçait ruine.

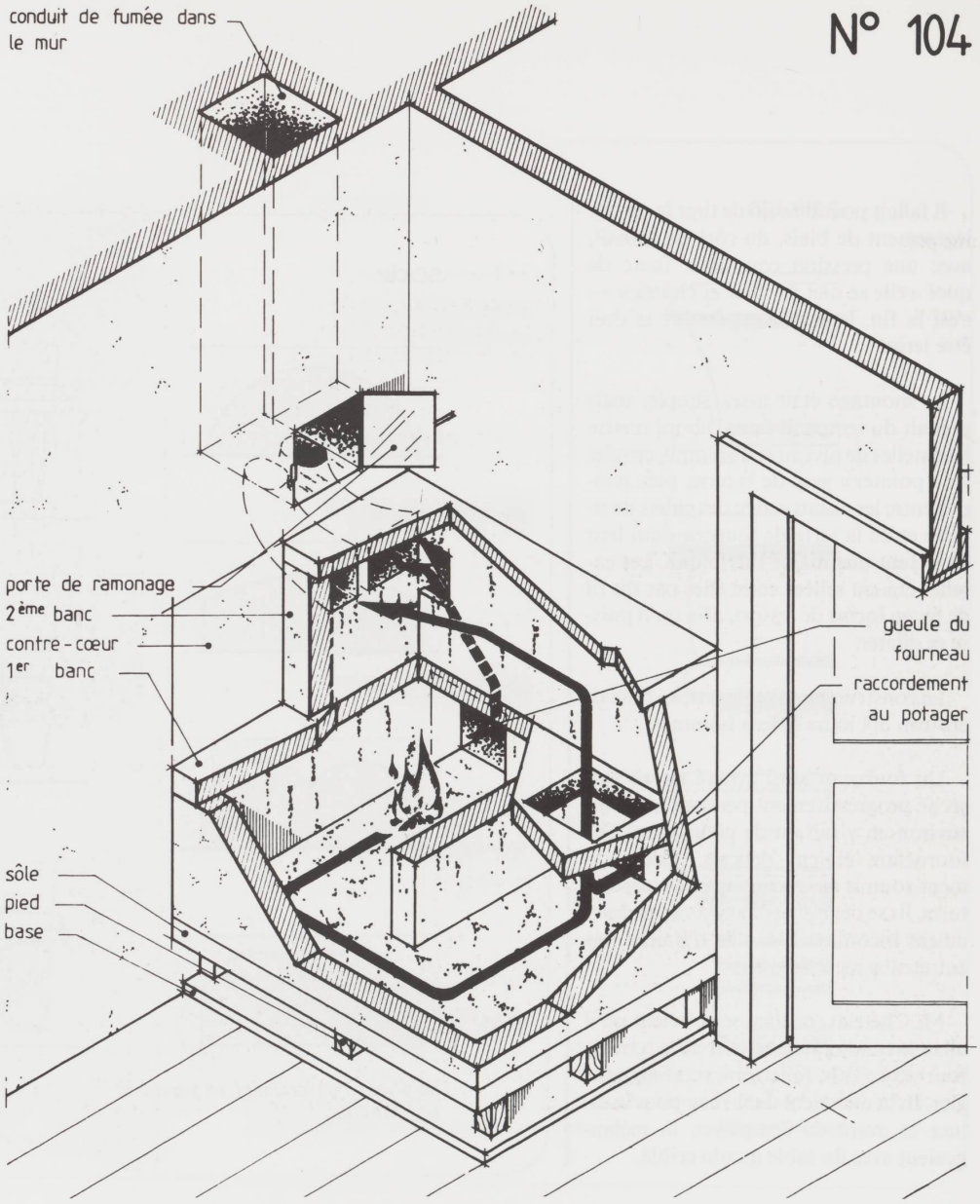
Les plaques de molasse étaient notamment commandées à Krauchthal (BE).

Les catelles venaient des maisons Kohler de Mache-Bienne ou Ganz & Cie de Embrach qui en fournit encore.

Les fourneaux en catelles sont plus récents que les fourneaux maçonnés, mais plus délicats à monter, car le poêlier était obligé de tailler en biais le chant de chaque catelle. Pour que la terre adhère bien, il était poncé sur la pierre de carborundum.

N° 104

Vue éclatée.



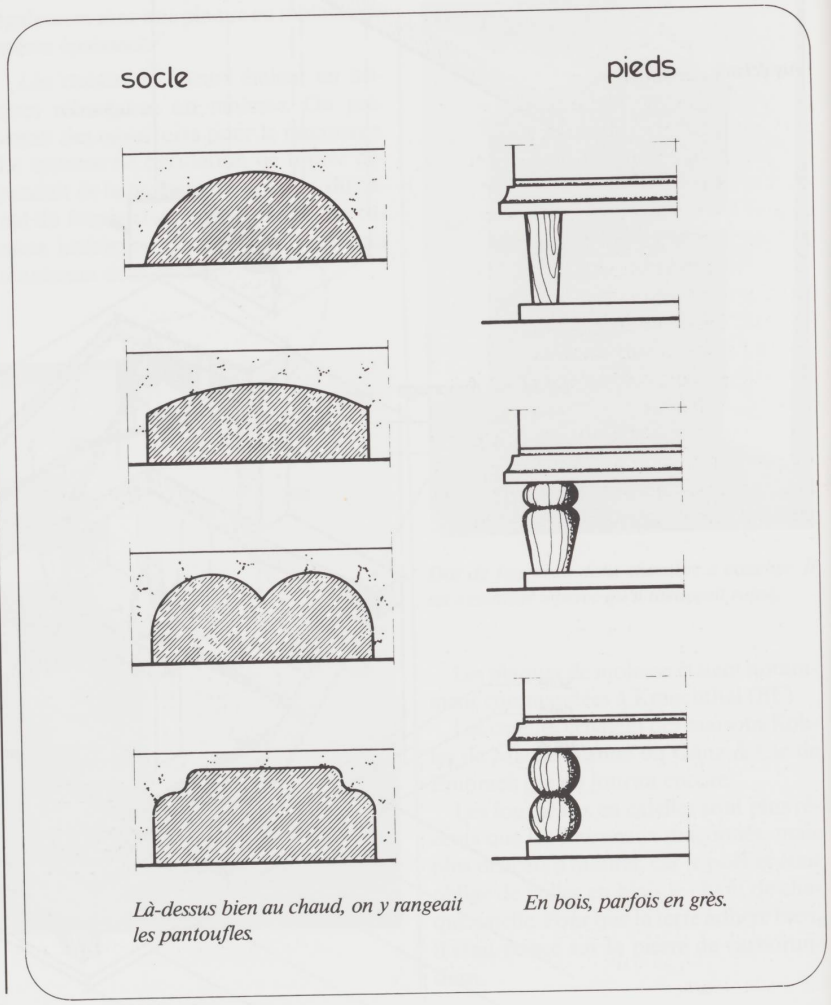
Il fallait prendre soin de tirer la catelle légèrement de biais, du côté de l'émail, avec une pression constante, faute de quoi « elle se met à vibrer et chante » — c'est la fin, la catelle est fendue et doit être jetée.

Le montage était assez simple, mais prenait du temps. Il faut d'abord mettre les catelles de niveau et d'aplomb, ensuite les « pointer » avec de la terre, puis remplir entre les « cous » avec des galets de rivière et de la terre de fourneau qui leur confèrent une masse thermique. Les catelles étaient reliées entre elles par du fil de fer en forme de ressort, afin qu'il puisse se dilater.

La construction d'un fourneau prenait environ dix jours à deux hommes.

Un fourneau ainsi achevé devait être séché progressivement pendant un mois environ en y faisant de petits feux. Ces fourneaux étaient délicats. Constamment soumis aux variations de températures, ils se dégradaient assez vite et devenaient inconfortables s'ils n'étaient pas entretenus régulièrement.

M. Chételat, poêlier, se souvient qu'il allait avec son père chercher de la terre de fourneau « Aux Tuileries », vers Saignelégier. Ils la mettaient dans l'eau pour la diluer et avant de l'employer, la mélangeaient avec du sable moulu criblé.



Là-dessus bien au chaud, on y rangeait les pantoufles.

En bois, parfois en grès.

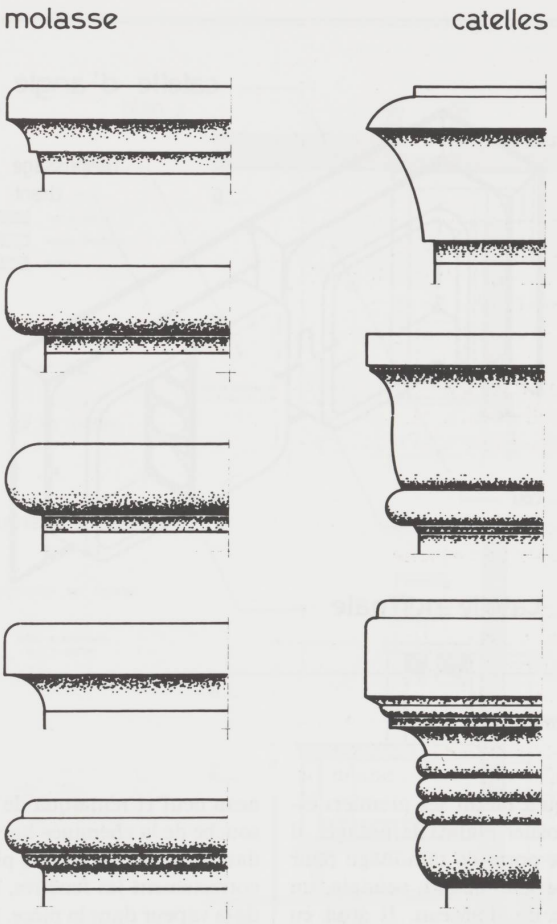
Les vieux y ajoutaient des paillettes d'orge. M. Chételat ne peut en donner la cause précise, mais il pense que c'était pour une raison de dilatation et peut-être aussi une économie de matériel.

Maintenant, pour réparer les anciens fourneaux montés en terre, M. Chételat achète des briques en terre non cuite à la tuilerie de Laufon. Il les laisse 10 à 12 heures tremper dans l'eau avant de les pétrir, puis de s'en servir.

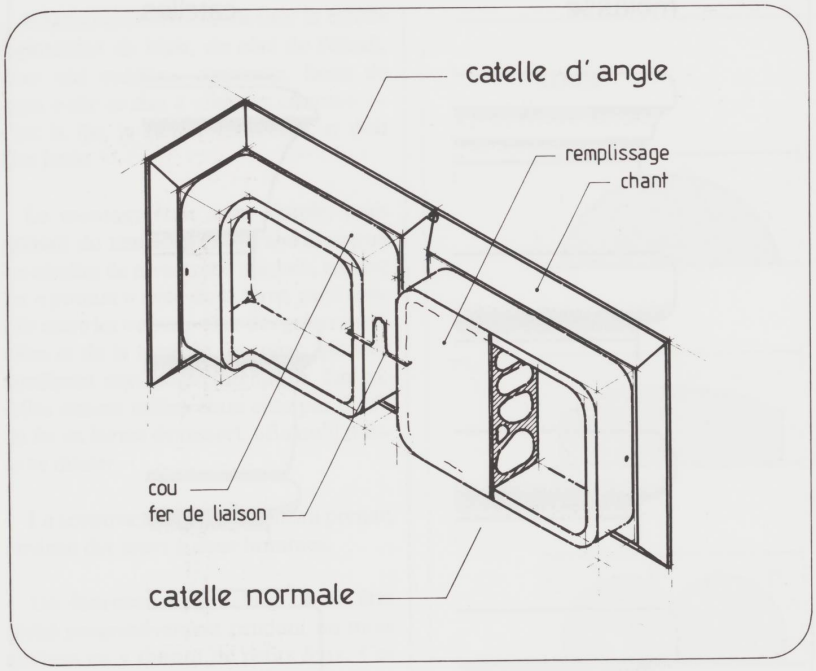
Il est bien entendu qu'aujourd'hui les nouveaux fourneaux sont montés avec des catelles et cimentés avec une colle qui résiste à la chaleur.

Le poêlier de l'époque, à l'instar de tous les artisans qui allaient travailler dans une demeure éloignée, mangeait et couchait chez le maître de l'ouvrage, c'est-à-dire son client ; quelquefois, pour des raisons diverses, il couchait chez le voisin ou au restaurant.

De ces soirées mémorables, M. Chételat garde de bons souvenirs, mais aussi de mauvais. Parfois, on trouvait toutes les excuses pour ne point dormir, y manger était déjà un supplice. Il se souvient aussi, ayant terminé son travail en fin de journée, qu'il se fit reconduire en traîneau de Lajoux à la gare de Lajoux. Le conducteur et lui partirent dans une tempête de neige et se sont perdus. Ce sont des hommes du village, à leur recherche, qui les ont retrouvés transis de froid et crevant de peur, sûrs qu'ils ne reverraient jamais les leurs.



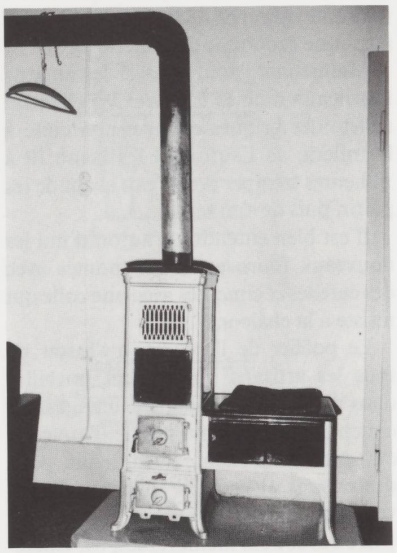
Le bord du banc en molasse est mouluré. *Frises carrelage.*



Système de montage.

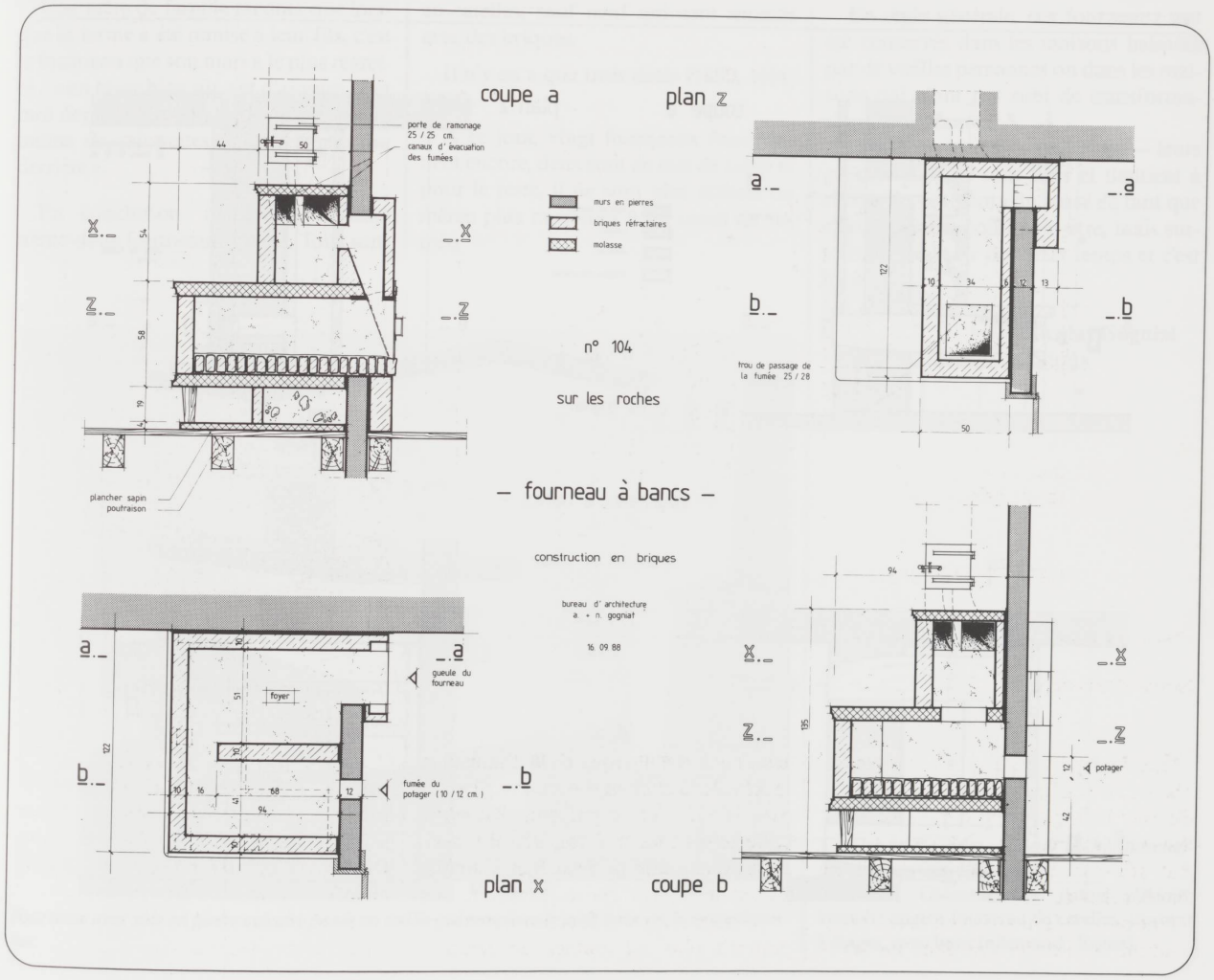
Une fois qu'il faisait ses premiers essais, notre poêlier alluma le potager, il alla ouvrir la porte de ramonage pour observer l'intérieur, quand, soudain, un chat s'éclipsa du fourneau. Il avait eu chaud, celui-là...

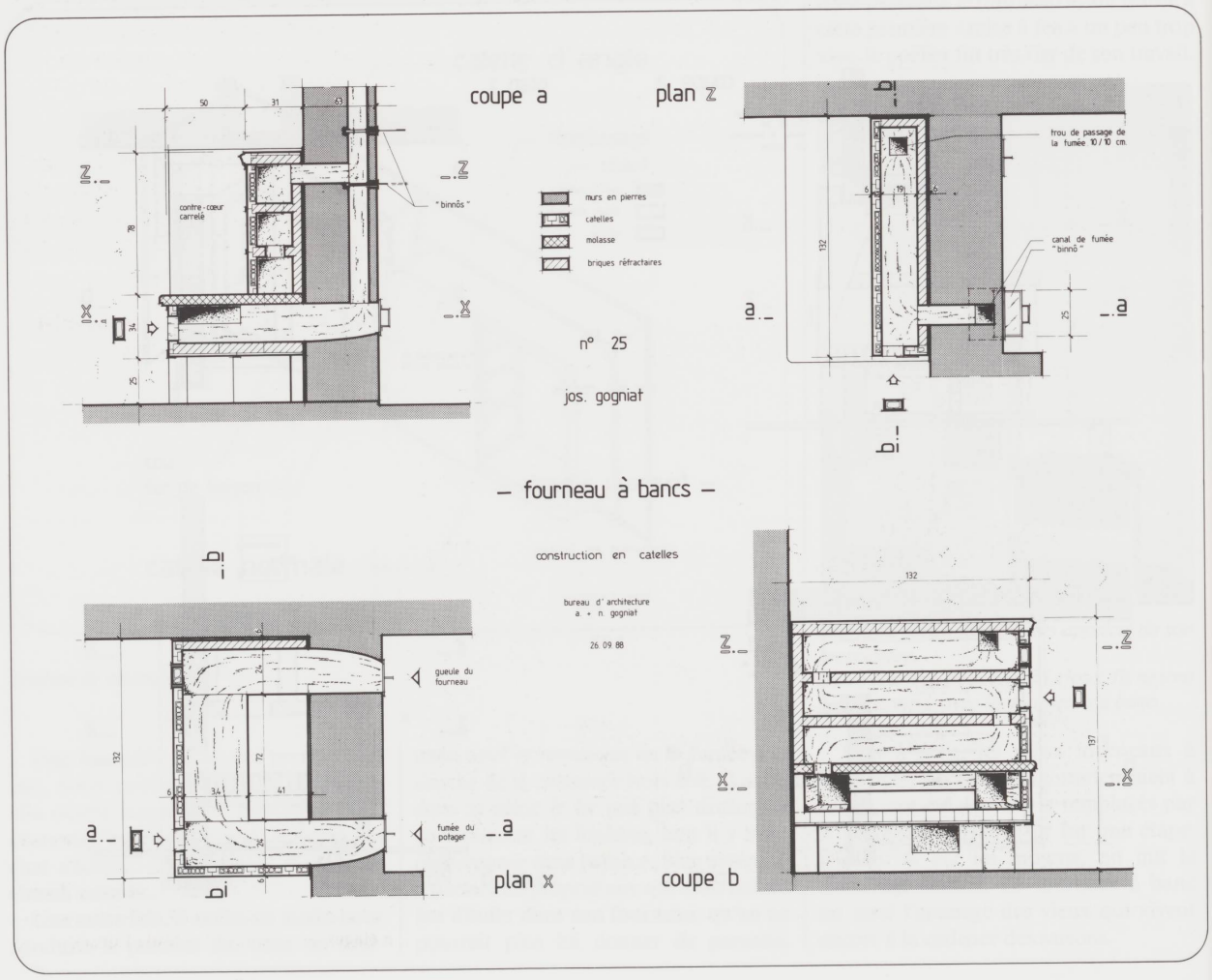
Une autre fois, il arriva un matin pour conduire le premier feu dans un fourneau neuf et remarqua de la fumée à la souche de la cheminée hors-toit. Il entra dans la pièce et ne put plus distinguer correctement les fenêtres, tant il y avait de la vapeur dans la pièce. Bien entendu, il déclara au propriétaire qui avait fait un feu d'enfer dans son fourneau, qu'on ne pourrait plus lui donner de garantie, mais plus tard, le fourneau ayant résisté à cette première « mise à feu » un peu trop vive, le poêlier fut très fier de son travail.



Fourneau « monoplace » très apprécié de son propriétaire.
Il en existe trois de ce type à Lajoux. Ils ne sont pas répertoriés avec les fourneaux à banc.

Petit à petit, les vieux fourneaux à banc usés, fissurés, qui commençaient à fumer, ont été démolis et remplacés par le fourneau portatif. Ce fut une étape. Dès qu'on eut les moyens, on mit le chauffage central. Le fourneau à banc est resté l'apanage des vieux qui vivent encore à la cadence des saisons.


coupe a
plan z
porte de ramonage 25 / 25 cm.
canaux d' évacuation des fumées
murs en pierres
briques réfractaires
molasse
n° 104
sur les roches
trou de passage de la fumée 25 / 28
plancher sapin poutraison
– fourneau à bancs –
construction en briques
bureau d' architecture a + n. gogniat
16 09 88
gueule du fourneau
foyer
fumée du potager (10 / 12 cm.)
potager
plan x
coupe b


coupe a
plan z
contre-cœur carrelé
"binnôs"
murs en pierres
catelles
molasse
briques réfractaires
n° 25
jos. gogniat
trou de passage de la fumée 10/10 cm
canal de fumée "binnô"
– fourneau à bancs –
construction en catelles
bureau d'architecture a. + n. gogniat
26.09.88
gueule du fourneau
fumée du potager
plan x
coupe b

Une mère de famille raconte que lorsque la ferme a été remise à leur fils, c'est le fourneau que son mari a le plus regretté... « en hiver bien sûr » et d'ajouter : « et moi depuis ce moment-là j'ai beaucoup moins de salopettes à « taconner » au derrière ».

En conclusion, à Lajoux, il reste trente-deux fourneaux à banc. Tous sont en catelles, sauf neuf qui sont montés avec des briques.

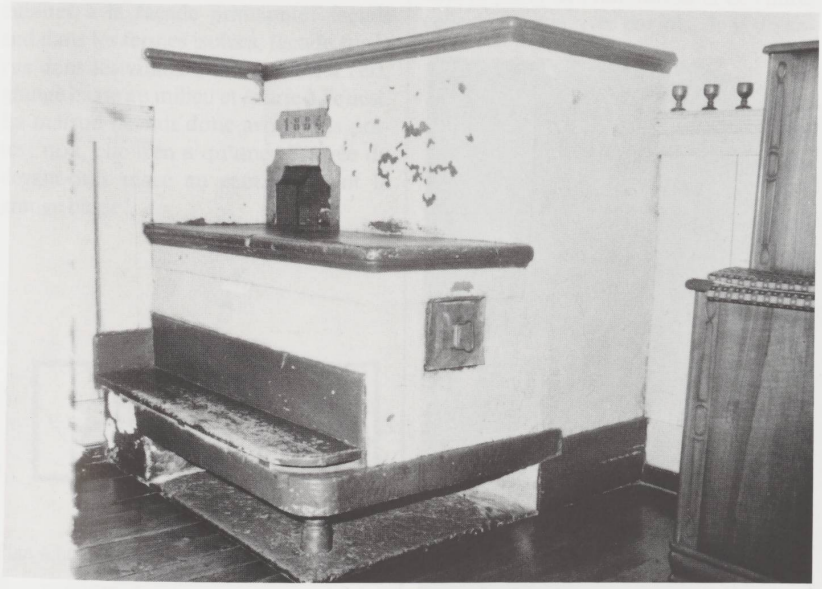
Il n'y en a que trois datés (1880, 1891, 1893).

A ce jour, vingt fourneaux fonctionnent encore, deux sont en état de ruine et pour le reste, il ne sont plus utilisés ou même plus raccordés à un canal de fumée.

En règle générale, ces fourneaux ont été conservés dans les maisons habitées par de vieilles personnes ou dans les maisons qui n'ont pas subi de transformations importantes.

Dans tous les cas — sauf deux — leurs propriétaires en sont fiers et tiennent à conserver ce témoin du passé en tant que chauffage d'appoint peut-être, mais surtout en souvenir du vieux temps et c'est bien ainsi.

Nicolas Gogniat
Lajoux



Fourneau avec sôle en pierre calcaire posée en saillie qui remplace le petit banc en bois traditionnel.

[1] Tiré de R. Weiss : *Häuser und Landschaften der Schweiz, 1973,* p. 119.

[2] Vatré : *Glossaire des patois d'Ajoie:* kuntch : ancien fourneau de catelles, souvent à étages, avec banc (allemand : Kunst).

L

I

ça
bâ
pl
di
m
no

qu
ha
vé
XV
cul
suc
rue
gra
La
tes
dev
gra

1.

Plan
E
G
C
D-H