Zeitschrift: L'Hôtâ
Herausgeber: Association de sauvegarde du patrimoine rural jurassien
Band: 18 (1994)

Artikel: La vieille cuisine
Autor: Erard, Raymond
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1064294

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

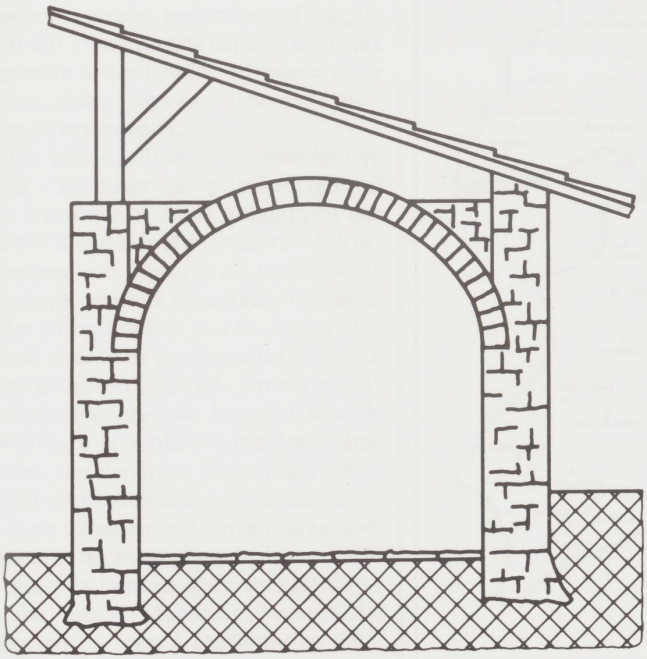
Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 30.11.2025

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

LA VIEILLE CUISINE

Si l'on revient assez en arrière, on se rappelle de ces vieilles cuisines qu'on trouvait dans beaucoup de maisons de chez nous. On les a presque toutes détruites parce que ce n'était pas quelque chose de pratique. Le plus souvent, on vivait sous une voûte où on séchait la viande. Il y avait de la fumée constamment ; on brûlait des aiguilles de sapin et du genièvre, surtout en été à cause des mouches.



Coupe schématique de la cuisine du Bois-Rebetez. Extrait de « A la recherche des anciennes habitations rurales jurassiennes » 1976.

Quatre poutres allaient d'un mur à l'autre, bien encastrées sur de grosses pierres. Les tuyaux arrivaient de partout, du four, de la chaudière, des fourneaux, enfin de tous les endroits où on faisait du feu. Il n'y avait pas de cheminée, la fumée partait dans la grange, c'était mauvais pour le fourrage. Le bétail n'aimait pas ce foin ou ce regain qui sentait mauvais.

Le ramoneur n'avait rien à nettoyer lors de sa tournée. Il fallait tout de même le payer. Cela ne coûtait pas très cher en ce temps-là.

Toutes les années, quelques jours avant la fête du village, on donnait un coup de chaux aux murs, on lavait les portes et fenêtres afin que tout ait de la façon pour recevoir les gens qui étaient invités à partager le repas de fête.

Cela n'allait pas long que tout était à nouveau sale à cause de cette fumée qu'il fallait supporter nuit et jour, toute l'année. On vivait dans la cuisine plus souvent qu'en chambre, on était habitué à cette misère. Certaines fois, les larmes coulaient sur la figure, mais on ne se plaignait pas, on était à l'abri et au chaud.

Si ces cuisines avaient pu parler, on aurait été étonné d'apprendre combien de porcs et autre viande ont été pendus pour sécher. Cela aurait donné une belle fortune.

Tout ceci est de l'histoire ancienne. Aujourd'hui on a de belles cuisines, même à la campagne, des locaux bien aménagés. C'est tant mieux, les femmes s'y plaisent beaucoup et puis, elles n'ont presque plus de mal !

Raymond Erard

Les
L'
E
suis
succ
alor
et re
Raif
mett
leur
phén
anac
pas,
tion
répo
mie
cent
L
effe
fait
l'esp
men
de s
dèle
mar
ques
spéc
mes
buti
créd
P
men
évoc
l'abl
Bon
après
vem
com