

Le four banal dans les villages d'Entremont

Autor(en): **Suter, Karl**

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): **36 (1946)**

Heft 1

PDF erstellt am: **23.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1005768>

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.

l'angle droit sans forcer la charnière. Nous voyons sur la photo qu'afin d'éviter cet inconvénient, un arrêt a été prévu dans la construction même de la grange. Ce sont les deux poutres soutenant les montants du cadre qui dépassent à l'extérieur et qui sont entaillées dans ce but. Nous trouvons là la preuve que le système de la porte remonte à la date de la construction du bâtiment. Il est en effet impossible de fixer l'âge de la porte elle-même, car, malgré sa vieille apparence, elle peut avoir été renouvelée. Il y eut des réparations, puisque des charnières métalliques ont été adaptées au vantail de gauche, tandis que celui de droite fonctionne encore sur les gonds de bois. La serrure auberronnaise doit aussi avoir été ajoutée plus tard, peut-être en même temps que les charnières en fer. La fermeture primitive n'existe plus. On constate seulement sur l'un des montants, vers le milieu de la hauteur et sur la face perpendiculaire à la porte, une entaille carrée destinée à recevoir l'extrémité d'une traverse que l'on fixe au montant vis-à-vis, en l'introduisant dans la rainure en baionnette qui s'y trouve. Comme il y a une écurie en dessous on montait à l'étage par le donnoir et l'on fermait la porte de la grange de l'intérieur en la fixant à cette traverse, soit au moyen d'une corde, soit avec un tournet en bois.

Si la porte que je viens de décrire est actuellement unique, il n'en était pas de même autrefois. J'ai découvert déjà deux granges en-dessus de Rougemont et un fenil près de la Tannaz sur Flendruz, dont les montants des portes sont creusés de cavités caractéristiques pour ce système de gonds en bois. Les portes primitives n'y sont plus et ont été remplacées par le modèle actuel. Nous pouvons en conclure que l'inventeur vivait à la fin du 17^{me} siècle dans la contrée. Son nom ne nous est pas connu et nous ne pouvons que rendre un hommage posthume à un charpentier anonyme qui a su tirer parti des produits de la nature à un moment où la métallurgie et la serrurerie étaient encore peu répandues.

Le four banal dans les villages d'Entremont.

Par Karl Suter, Zurich.

Dans beaucoup de villages du Val d'Entremont, les paysans font leur pain eux-mêmes, ainsi à Liddes, à Vichères, à Champdonne, à Moulin, dans tous les hameaux de la commune d'Orsières, puis au Levron, à Vence, Etiers et Chamoille. A Bourg-St-Pierre, le four banal est supprimé depuis 1919. On apporte la farine au boulanger, ainsi que le bois pour chauffer son four.

A Sembrancher, Bovernier et Orsières-Ville le four banal a disparu; à Valettes il existe, mais n'est plus utilisé.

A Liddes, le four banal consiste en une maisonnette à deux pièces, dont l'une pour la fabrication du pain, l'autre pour celle de la pâte. Cette dernière pièce est bien chauffée, afin que la pâte, faite généralement de farine mi-froment mi-seigle, puisse fermenter plus vite. Ce sont les hommes, pères de famille, fils aînés, qui la préparent. Le consortage du four banal — presque toutes les familles y appartiennent — met en automne ce four aux enchères publiques à un prix fort modique. D'ordinaire, les locataires n'ont même rien à payer, vu qu'on est content d'en trouver! Il est d'usage que quatre hommes, souvent les mêmes durant plusieurs années, se chargent du four (les fourniers ou en patois *li fornār*). Ils cuisent le pain, toujours deux à deux pendant 24 heures, mettent à disposition le levain, tiennent la liste des ménages désirant faire leur pain, et les avertissent lorsque leur tour est venu de préparer la pâte. Si un ménage est empêché de cuire, par exemple par suite de l'absence des hommes, ou s'il ne se compose que de femmes, c'est un des quatre hommes qui fait la pâte contre paiement de 40 ct. par « mesure à pain » (10 kg). En dédommagement de leur travail au four, ces hommes reçoivent un pain par fournée.

Le consortage est dirigé par deux recteurs, renouvelés tous les deux ans. Tous les consorts doivent accepter cette charge à tour de rôle. En outre, huit consorts sont désignés chaque année, également à tour de rôle, pour préparer les bûches, au nombre de 1600 environ, servant à chauffer le four le premier jour de chaque cuite. D'habitude, ils s'en vont dans la forêt par groupes de deux pour couper le bois désigné par la commune. De plus, chaque famille doit apporter pour l'entretien du feu trois bûches par « mesure à pain ». A Liddes, on fait le pain six fois par an. Chaque période de cuisson dure deux semaines. Jadis, vers 1910, elle durait environ un mois parce que les ménages étaient encore plus nombreux. Chaque fournée donne 60 à 65 kg de pain. Si le pain est devenu dur au point qu'on ne puisse plus le couper avec les dents, on le morcelle à l'aide de la « coupe à pain », petite planche où un couteau est fixé à une chaînette.

Au Levron, le four banal est également mis aux enchères publiques chaque année. Les prix atteints sont plutôt bas, de 20 à 25 fr., exceptionnellement 30 fr. avant la guerre, depuis 1941 de 50 à 60 fr. Pour devenir membre de la société du four, il faut verser sa part du coût de la construction (60 fr.). Il est défendu aux consorts de cuire le pain d'un non-consort sous peine d'une amende de 20 fr. pour chaque parti. La société est dirigée



Photo K. Suter.

Four banal dans le district d'Entremont. Toit à large auvent abritant de la pluie.

par un comité de trois membres élus pour quatre ans, et rééligibles après cette période. Au Levron, on cuit 10 à 12 fois par an à intervalles assez réguliers; deux ou trois dates sont mêmes fixées, ainsi celle de la St-Antoine (17 janvier) et celle de la St-Jean (24 juin).

Le temps des moissons amène à Champdonne un va-et-vient animé. Chaque ménage rentre de ses champs de blé plusieurs dizaines de charges de mulet. Souvent les mulets arrivent en longue file, chaque bête suivie d'un homme qui la dirige avec deux bâtons qu'il emploie en même temps pour soutenir et maintenir en équilibre la charge.

En certains endroits, le battage du blé se fait encore au fléau, dans la commune de Liddes surtout, en partie aussi au Levron. Là, la moitié de la population environ use de ce procédé, tandis que les autres vont se servir de la batteuse à Sembrancher. Il existe aussi quelques batteuses à main. Le grain est

moulu dans un des rares moulins à eau. Les habitants de Vence et Chemin, où l'eau est fort rare, sont même obligés de faire moudre à Sembrancher, Vollèges ou Martigny.

Un échange de cloches sous la Terreur.

Par Auguste Piguet, Le Sentier.

Au temps de LL.EE., Le Lieu disposait de deux églises. La petite, au village même, était de beaucoup la plus ancienne. Elle répondit longtemps au nom de St-Théodule.

La grande église se dressait sur l'esplanade de la Rochette, à deux pas de la future gare. Ce lieu de culte avait fait son apparition peu après la conquête de 1536.

Le clocher de la grande église abritait deux cloches. Maître Pierre Dreffet de Coppet, résidant à Vevey, les avait fondues au Lieu même, en 1780. Mais ces cloches causèrent de grands ennuis aux gouverneurs en 1781, 1785, 1786 et 1793. A cette dernière date, l'une des cloches se fendit.

La Comté limitrophe pâtissait, en ce temps-là, des excès révolutionnaires. La Convention, à court de métal pour fondre des canons et frapper des monnaies, exigea de toutes les églises possédant plusieurs cloches, la livraison du superflu.

La mission des conventionnels qui opéra dans le Haut-Doubs, fit preuve d'une modération relative. Mais un nouveau commissaire fut désigné en la personne de Bernard de Saintes. La crainte de cet inflexible petit personnage, dut pousser l'autorité de Mouthe à mettre d'une façon singulière, une des cloches de l'église à l'abri. On proposa à ceux du Lieu d'échanger leur campane fêlée contre une cloche saine, comptant bien racheter l'exilée une fois la tourmente passée.

Comment expliquer que des démarches dans ce sens n'aient jamais été faites? (Les verbaux du conseil du Lieu en peuvent témoigner). Lorsqu'en 1815 la paix enfin se rétablit, plus de vingt ans avaient passé depuis la transaction. Les promoteurs de l'échange n'étaient plus au nombre des vivants. Le voile de l'oubli descendait peu à peu sur l'incident de quatre-vingt-treize.

Inaugurée en 1742, l'église de Mouthe possédait une sonnerie remarquable par l'harmonie et la beauté de ses accords, nous apprend l'« Histoire du Prieuré et de la Terre seigneuriale de Mouthe » de J. Musy. Le carillon comprenait quatre cloches. Chacune répondait au prénom féminisé de son parrain, accolé à celui de sa marraine.

La plus ancienne des cloches, la Jeanne-Pierrette, datait de 1650. Nous ne savons si elle était petite ou grande.