

Zeitschrift:	Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari
Herausgeber:	Société suisse des traditions populaires
Band:	48 (1958)
Artikel:	Le fourneau de molasse de nos vieilles maisons, à La Roche et ailleurs en Gruyère
Autor:	Brodard, F.-X.
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-1005533

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: 18.02.2026

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

trouvaient dans un endroit ou un autre de la ville, changeant souvent à cause de la surveillance de la police. Ils payèrent d'ailleurs plusieurs fortes amendes pour exercice illégal de la médecine. Mais la clientèle était toujours aussi nombreuse. A ce moment, ils distribuaient le plus souvent des ordonnances médicales en latin que les pharmaciens étaient très heureux de préparer.

Ils moururent, le premier, Baptiste, en 1943 à 84 ans, et Nicolas à 85 ans en 1947.

Leurs descendants héritèrent toute la documentation qu'ils possédaient, et qui est encore presque intacte aujourd'hui. Mais l'évolution de la science médicale et les conditions de vie, font que personne ne continue cette pratique, les lois actuelles étant aussi très sévères pour pareille activité.

De tout cela il ne reste plus qu'un petit commerce d'herboristerie fourniissant en plantes médicinales du Valais, quelques grossistes ou quelques pharmaciens-droguistes, utilisant des plantes non inscrites au Codex. C'est encore un morceau du passé très pittoresque et plein de charme qui s'en va, faisant place à une civilisation dont on préfère ne pas connaître l'issue.

Le fourneau de molasse dé nos vieilles maisons, à La Roche et ailleurs en Gruyère

par F.-X. Brodard, Estavayer-le-Lac

Je me souviens encore de notre ébahissement, durant les mobilisations de 1914-18, quand des soldats valaisans étant entrés à la chambre de famille chez nous à La Roche, demandèrent étonnés ce qu'était «cela» en désignant du doigt le fourneau (le poêle, pour parler français) qui ornait le coin de la grande chambre, *la pêyo*. Notre étonnement égalait le leur. Nous n'avions pas idée qu'on pût ignorer que «cela» c'était le poêle, *la fornî*. On s'expliqua. Nos hôtes étaient fort surpris de voir que ce poêle ne touchait pas le plafond, qu'on pouvait s'asseoir dessus, tout comme sur le banc de molasse, *la pyêta* dont il était flanqué. Le soir – c'était l'automne – on mit *na frêlâya ou fornî*, on le chauffa légèrement, et nos hôtes apprécierent vivement notre bon vieux fourneau. Nous arrivions quant à nous difficilement à imaginer qu'on pût se chauffer mieux. L'idée que l'on ne peut s'asseoir sur les radiateurs nous était désagréable.

Et pourtant, nos bons vieux fourneaux de molasse sont bel et bien en train de disparaître, sinon par voie de démolition, du moins par voie d'extinction. On n'en fait plus. On les raccommode encore, oui; mais au fur et à mesure que l'on bâtit de nouvelles maisons, le poêle y est remplacé par d'autres moyens de chauffage: central, mazout, ou même par des simili-

poèles en tôle, dont la forme rappelle celle des fourneaux en molasse d'autrefois. Il existe un fabricant de ces fourneaux à La Roche.

Il vaudrait la peine de faire une étude approfondie sur ces vieux poêles. Je suis en train de recueillir des matériaux sur le sujet, mais je voudrais simplement, dans cet article, vous donner un aperçu.

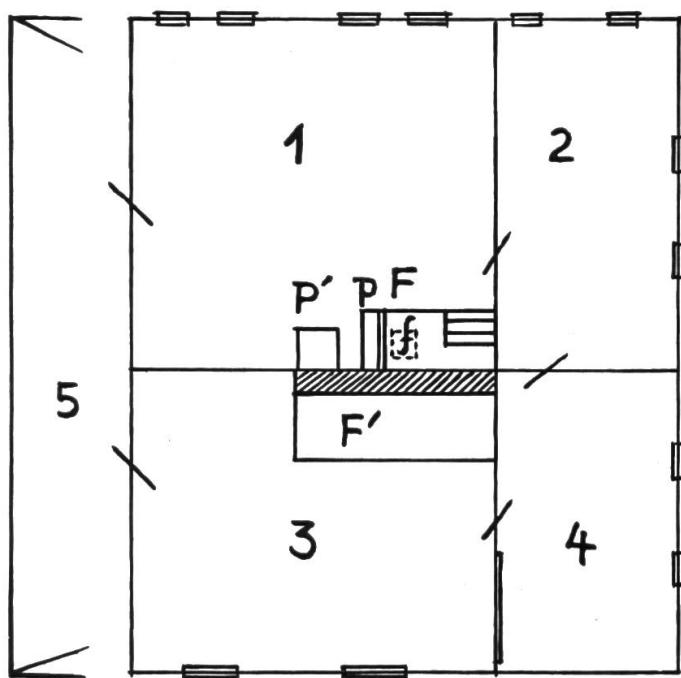
Le fourneau (car on ne l'appelle jamais autrement en français régional, bien que le mot poêle soit scolairement connu et utilisé à l'école seulement) est toujours situé dans un coin de la chambre principale qui s'appelle *pêyo* (poêle en vieux français) d'où «la chambre où se trouve le fourneau» a vu son nom passer au fourneau: le poêle, tandis que le patois a gardé à chacun des deux objets son nom.

La bouche du fourneau se trouve à la cuisine, dans le coin. C'est de là qu'on chauffe le fourneau. D'où la devinette: *Pantho ou pêyo, moua à l'othô*, panse à la chambre, gueule à la cuisine, car c'est à la cuisine que l'on «donne à manger» au fourneau, dont le corps, la panse se trouve à la chambre. La réponse à cette devinette est «le fourneau»; est-il besoin de le dire? Pour en finir avec la bouche du fourneau, *la bôtsa dou fornî*, elle est fermée par *la portèta*.

Au fond, un canal horizontal, situé en-dessus de la porte parallèlement à la cavité où est introduit le fagot, conduit la fumée dans la cheminée borgogne, *la bouârna*. Ce canal est fermé par une pierre à peu près cubique appelée *la bornèta*, alors que le mot a certainement désigné primitivement le canal entier. Toute cette installation se trouve au coin du *foyidzo*, l'âtre, où l'on cuisinait autrefois, directement sur le foyer, dans des marmites à pieds, ou suspendues à la crémaillère, *le kamâhyo*. Le mur qui limite le foyer et dans lequel s'ouvre la porte du fourneau s'appelle le *kontra-fû*, le contre-feu. Il est bien évident que c'est avant tout la fumée des fagots brûlés au fourneau qui sert à fumer le cochon suspendu (en pièces détachées) aux perches *lè lardèrè* situées dans la borne, ou même dans la chambre à fumer qui donne sur la borne.

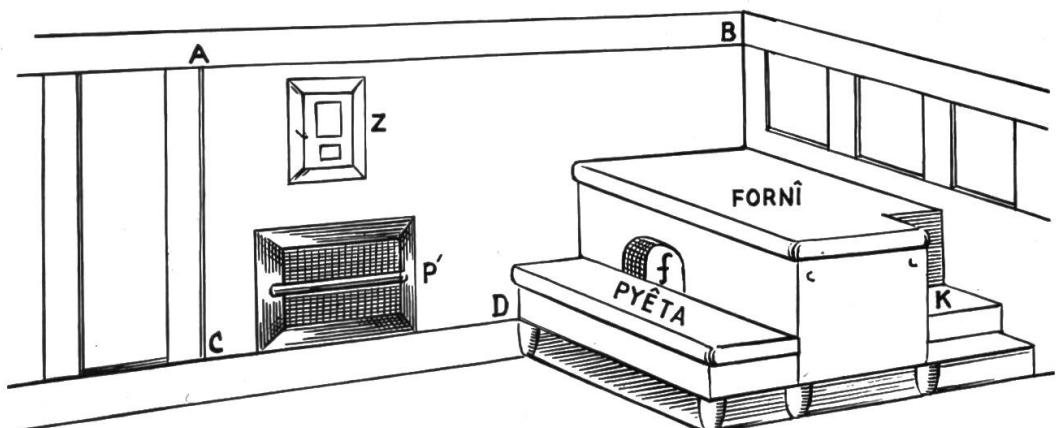
Passons maintenant à la chambre et examinons de plus près notre fourneau. Il peut être plus ou moins perfectionné. Les plus anciens se composent uniquement du fourneau proprement dit, devant lequel on a placé un banc de bois. C'est tout. Il n'y en a plus guère. On les plaçait plutôt dans la chambre de dessus *le pêya dêchu*. Un premier perfectionnement consiste à avoir, accolé au fourneau, un banc de molasse qui se chauffe lui aussi, *la pyêta* (*pyâta* plus exactement).

Mieux encore, vous aurez, entre le fourneau et la paroi, un recoin où l'on accède par une marche et qu'on appelle *la katsêta*, la cachette. C'est habituellement là que s'asseoient les vieillards de la famille en hiver. Il n'y a place que pour une personne. *La katsêta* s'appelle *la katsè* dans la Haute-Gruyère, *la kadô* dans la Broye.



- 1 *pêyo*, chambre de famille
- 2 *tsambra*, chambre
- 3 *òthô*, cuisine
- 4 *tsambrêta*, chambrette
- 5 *pouêrto*, corridor
- F *fornî* (avec *pyêta* (P) et *katsêta*)
- P' *pyêtina*
- F' *foyîdzo*, foyer
- partie en noir: *kontrafû*
- f *fornalêta*

Plan du rez de chaussée



- | | | | |
|---------|------------------------------|----|------------------------|
| A B C D | <i>kontrafû</i> (contre-feu) | P' | <i>pyêtina</i> |
| Fornî | fourneau | f | <i>fornalêta</i> |
| Pyêta | banc de pierre | Z | <i>boufê</i> (armoire) |
| K | <i>katsêta</i> | | |

Mais un perfectionnement apprécié entre tous est *la fornalèta*, la fournalette, cavité pratiquée dans le corps du fourneau, et dans laquelle on peut mettre au chaud des aliments, sécher des pommes ou des poires en petites quantités. Elle est fermée par un couvercle en bois, *la portèta de la fornalèta*.

A côté du fourneau se trouve une sorte de renflement rectangulaire pratiqué dans le mur du contre-feu, et muni d'une tringle en bois placée horizontalement: *la pyètina*, la platine. Chose curieuse, actuellement, bien des gens en ignorent l'utilité. Elle n'en manquait pas pourtant. Comme on faisait à manger de l'autre côté du mur, à la cuisine, sur le foyer, *la pyètina* devenait bien tiède. On y mettait sécher les souliers et les guêtres en hiver.

Pour ne rien oublier, disons encore qu'au-dessus du fourneau étaient disposées des tringles, en carré, ou rayonnant d'un centre comme les rais d'une roue, *lè pértstè*, où l'on mettait sécher les langes des bébés en hiver surtout, ou d'autres menus objets: mouchoirs, chaussettes, etc.

De plus, dans certaines maisons, une sorte de trappe rectangulaire de la grosseur d'un trou d'homme, était pratiquée dans le plafond, au-dessus du fourneau. On l'ouvrait à la veillée pour que l'air chaud tempérât quelque peu la chambre dessus où couchaient les garçons. Vous pensez bien que les garçons utilisaient cette trappe pour monter et descendre, de préférence à l'escalier plus long et plus compliqué. De là le nom de *kakabouébo* donné à cette trappe dont les exemplaires sont actuellement rares.

Comment jouit-on des avantages du fourneau? On peut s'installer sur *la pyèta*, jambes allongées, confortablement, le dos appuyé au contre-feu. Si l'on est plusieurs, on s'assied côté à côté sur le fourneau, pieds sur *la pyèta* où peuvent prendre place plusieurs personnes encore, assises côté à côté, le dos au fourneau. On arrive à s'y loger à six et sept, en se serrant un peu. Et le soir, avant d'aller au lit, on s'installe à genoux sur *la pyèta*, coudes appuyée sur le fourneau, pour faire sa prière, tout comme le matin, à la mauvaise saison. On place ensuite ses chaussettes sur *la pyèta*, ses chaussures dessous, pour les trouver chaudes et sèches le matin.

Je n'ai rien dit encore des sculptures qui ornent le fourneau. J'y reviendrai une autre fois, car j'aimerais illustrer le sujet plus richement que ne me le permet l'état actuel de ma documentation. Aussi me suis-je contenté de vous présenter simplement le fourneau de mollasse, en vous en donnant des croquis pour vous aider à suivre cet exposé quelque peu aride.

Quant chauffe-t-on le fourneau? Souvent; voilà en un mot la réponse. Car il ne fait pas très chaud en Gruyère. Aussi, dès l'automne, c'est-à-dire dès septembre, et même en plein été, quand il fait de longues périodes de mauvais temps, on chauffe le fourneau. Pas comme en hiver, non; on y met *na fralaya*, le soir seulement, moyennant quoi le fourneau aura conservé encore un peu de chaleur le matin, surtout si l'on a pris la précaution de le couvrir la nuit de quelque vieille couverture.

En hiver, on y met un bon fagot le soir et un le matin; et même, s'il fait particulièrement froid, on y mettra encore un fagot au cours de la journée. Après quoi, pour ne rien laisser perdre, une fois le fagot brûlé et la braise poussée bien à fond (afin qu'elle soit le plus efficace possible pour chauffer la chambre), on met sécher dans la bouche du fourneau le fagot prochain ou le bois de feu. Mais il faut veiller à ce que *la chètchya* ainsi placée ne brûle pas. Ce n'est pas toujours si facile. Aussi l'opération est-elle confiée habituellement à une grande personne ou à un enfant de confiance!

Mœurs fribourgeoises d'autrefois (Lac)

par *Edouard Helper*, Lausanne

Notre voisin, un ouvrier-jardinier, avait 8 enfants et il gagnait frs. 2.50 par jour. Il est vrai qu'à l'époque, vers 1890, une miche de pain de 4 kgs coûtait 60 centimes et le reste à l'avenant. Mais que sont 4 kgs de pain pour des gosses dont l'aîné avait 15 ans? Le père, au surplus, n'avait souvent pas de travail en hiver et il n'y avait pas l'assurance-chômage. Il arrivait alors, que le pain même manquait sur la table. Ne parlons pas de la viande qu'on ne voyait qu'une fois par semaine. Encore n'était-ce que du deuxième ou du troisième choix. Et c'est du petit-lait qu'on servait aux gosses, car il coûtait moins cher ...

A cette époque, les enfants de la petite cité de Morat devaient payer aux-mêmes le matériel scolaire. On se débrouillait alors comme on pouvait et le plus souvent les moins fortunés ou plutôt les plus pauvres, rachetaient les livres de leurs aînés passant dans une classe supérieure.

Le petit tableau plutôt sombre qui précède, doit mieux éclairer ce qui va suivre.

De tout temps on plaçait chez des paysans des personnes des deux sexes âgées et pauvres qui n'avaient ni foyer ni situation. Parfois, les autorités devaient payer une pension lors même que ces pauvres bougres étaient astreints à travailler durement. On plaçait également les enfants de familles nombreuses et pauvres à la campagne, durant les longues vacances de l'été. Les deux aînés de notre ouvrier-jardinier, âgés de 14 et 13 ans, subirent ce sort et c'est l'aîné, François, qui nous a narré comment cela s'est passé.

Donnons-lui la parole:

«Ce n'est pas de gaieté de cœur que je me suis rendu dans la modeste ferme du village voisin pour y passer les deux mois de vacances scolaires. J'avais peur de n'être pas assez fort et de ne pas supporter les durs travaux. Mais enfin, je me suis présenté un dimanche soir au patron, un vieux célibataire bourru, dont la sœur tenait le ménage. On me logea dans un local à deux lits, situé aux combles, droit sous les tuiles. Le second lit était occupé