

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:	50 (1960)
Artikel:	Foyers et cheminées
Autor:	Weiss, Richard / Schüle, Ernest
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-1005549

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: 16.01.2026

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

Pour montrer les multiples rapports que R. Weiss établit entre la maison paysanne, la nature et l'homme, nous reproduisons ci-contre le tableau schématique qui sert de conclusion à son livre (p. 324) et qui en rappelle les principales têtes de chapitres.

Nous nous réjouissons que, à l'instar de Brockmann-Jerosch (p. 42), R. Weiss se soit dit que «l'heure est sans doute venue de [re]classer le gros du matériel acquis, afin d'offrir aux recherches de détail de nouvelles bases de départ et ... de faire le point».

De sa manière de faire le point, nous donnons ci-dessous un exemple caractéristique, en offrant à nos lecteurs la version française du chapitre «Foyers et cheminées» (Weiss, p. 103-121). Les clichés originaux qui ornent le texte ont été gracieusement mis à notre disposition par M. Rentsch, éditeur.

D'autre part, le livre de R. Weiss est fait pour servir de cadre et de point de départ à de nouvelles recherches de détail. Il les appelle, puisqu'il attire notre attention sur les cases vides qui restent à remplir. En attendant que l'enquête systématique sur la maison paysanne suisse, que notre Société a mise en chantier, porte ses premiers fruits, toute étude de détail, toute information sur telle particularité locale ou régionale est bienvenue et fera progresser la recherche scientifique.

Réd.

Foyers et cheminées

par *Richard Weiss*,

(Adaptation française d'*Ernest Schüle*, Crans-sur-Sierre)

Nombreuses sont les variétés de foyers et de cheminées que nous rencontrons dans les diverses maisons paysannes de la Suisse. Nous essayons de les grouper ici d'après les éléments fonctionnels qui permettent d'en comprendre la genèse et l'évolution.

1° *Feu ouvert, avec libre échappement des étincelles et de la fumée*

Le foyer le plus simple qu'on puisse s'imaginer se rencontre encore dans certains de nos chalets d'alpage et de nos mayens. Ces bâtiments, situés en dehors des villages et utilisés seulement pendant quelques mois de l'année, ont conservé des détails de construction et d'aménagement intérieur fort archaïques qu'on ne trouve plus dans les maisons d'habitation des villages.

Ce foyer primitif est une simple fosse dans le sol en terre battue (fig. 6 a). Le feu qui y brûle sans protection, chauffe le lait de la grande chaudière ; les étincelles s'envolent librement, tandis que la fumée s'échappe par les interstices de la toiture et des parois (fig. 1 a).

Dans les installations de chalet plus perfectionnées, le foyer réservé à la chaudière est entouré d'un garde-cendre en tôle, ne serait-ce que pour éco-

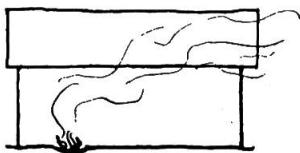


Fig. 1 a.

Echappement libre de la fumée: *maison à fumée*. Le feu ouvert brûle dans une fosse. – Habitations temporaires des Alpes.

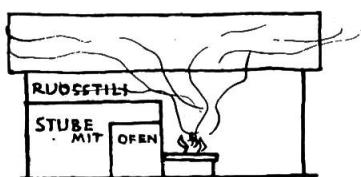


Fig. 1 b.

Echappement libre de la fumée: *cuisine à fumée*, accompagnée d'une chambre chauffée et libre de fumée. – Survivances sporadiques en Suisse centrale et dans quelques régions alpines.

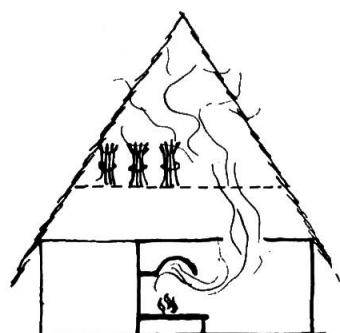


Fig. 2 a.

Feu ouvert et *pare-étincelles*: hotte en clayonnage, «Hurd, Gwælb».



Fig. 2 b.

Feu ouvert et *pare-étincelles*: voûte de tuf, en berceau, avec ouverture vers le séchoir, «vôte». – Jura bernois.

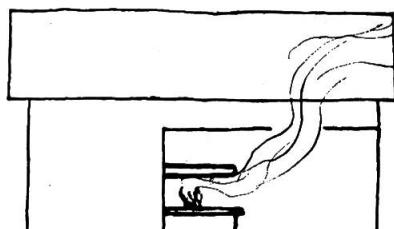


Fig. 2 c.

Feu ouvert et *pare-étincelles*: assemblage de poutres horizontales, «Asme, Rassle».

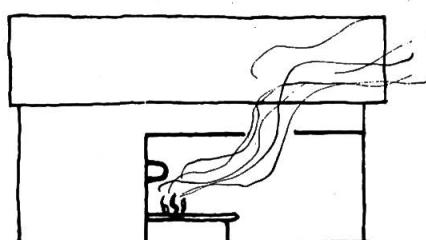


Fig. 2 d.

Feu ouvert et *pare-étincelles*: pierre scellée horizontalement dans le mur, «Flammenstein».

Fig. 3 a.
Feu ouvert et *conduit de fumée* : cheminée en planches.

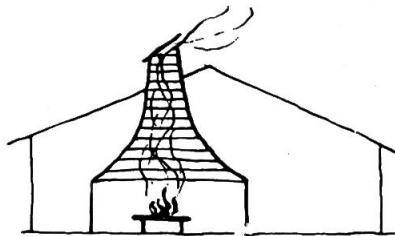


Fig. 3 b.
Feu ouvert et *conduit de fumée* : cheminée en clayonnage (toute ou en partie).

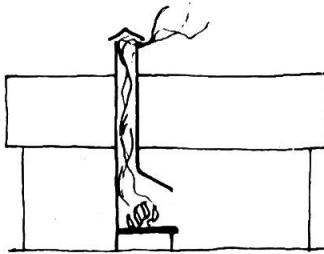


Fig. 3 c.
Feu ouvert et *conduit de fumée* : cheminée accolée, en maçonnerie, «Muurchämi, etc.».

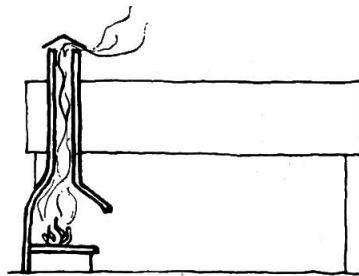


Fig. 3 d.
Feu ouvert et *conduit de fumée* : cheminée maçonnée dont le canal est encastré dans le mur extérieur de la maison. – Tessin.

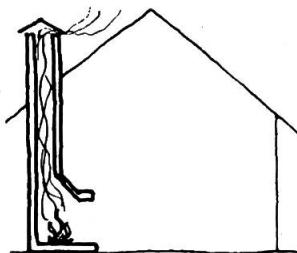


Fig. 4.
Fourneau potager et *conduit de fumée*. – Aujourd'hui presque partout.

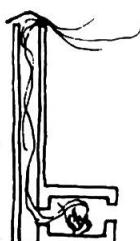


Fig. 1-4
Le chemin que prend la fumée de la cuisine : types d'installations (voir leur répartition sur la carte de p. 40*).

nomiser le bois de chauffage (fig. 6b). A côté de ce foyer principal, on en installe un autre pour la cuisson des repas, plus petit, mais plus commode aussi : c'est une grande dalle, montée sur un socle de pierres ou de maçonnerie à 25 ou 50 cm du sol.

Ainsi les foyers des chalets d'alpage et des mayens rejoignent dans leur évolution un état de choses qui caractérisait, au XIX^e siècle encore, bien des habitations permanentes de nos régions alpines (fig. 6d et 7). Même au village, cette dalle surélevée se trouvait parfois encore au centre de la cuisine. A l'origine, c'est là apparemment la place normale du foyer. Les marmites et les casseroles pendaient à la crémaillère ou reposaient sur des trépieds, au-dessus de la braise. Rien n'empêchait les étincelles de monter vers la charpente du toit ni la fumée de se répandre librement dans ces cuisines (qu'on appelle *Rauchküchen* et que nous appellerons ici *cuisines à fumée*¹). A côté de la cuisine à fumée, il y avait généralement une chambre de ménage, libre de fumée, puisque son poêle se chargeait et s'allumait de la cuisine (fig. 6e). La chambre formait un bloc fermé à l'intérieur de la maison, une sorte de cube étanche dont la surface supérieure servait d'entre-pôt. Ce plancher supérieur communiquait avec la cuisine, de sorte que la fumée s'y répandait librement; en suisse allemand, il porte le nom de *Ruosstili*, c'est-à-dire plancher imprégné de suie et où tout s'en imprègne (fig. 1b).

C'est dans la Suisse centrale que la cuisine à fumée, avec la «Ruosstili», s'est maintenue le plus longtemps; elle y était courante au XIX^e siècle encore. On pourrait s'en étonner. En effet, la Suisse primitive n'est-elle pas le domaine par excellence des maisons de bois et des toits en bardeaux? Or ce qui a contribué ailleurs à faire remplacer les cuisines à fumée par des installations présentant un moins grand danger d'incendie, ce ne fut guère l'emploi du bois dans la construction des maisons, mais surtout le fait que les habitations se trouvaient groupées en villages compacts. Pour ce motif, les règlements communaux interdisent la cuisine à fumée, dès le XVII^e siècle, dans les villages de l'Engadine et du Haut-Valais.

Dans une grande partie de la Suisse occidentale, c'est la cheminée en planches, dite «cheminée burgonde», qui est venue remédier aux inconvénients des cuisines primitives à fumée.

2° *Feu ouvert et pare-étincelles*

Dans les vieilles maisons du Plateau suisse qui étaient couvertes de chaume (Argovie, Bâle, Soleure, Berne), on trouve le feu ouvert sur l'âtre encore au siècle passé; ce sont les prescriptions des assurances contre les incendies qui l'y ont fait disparaître. Dans le plan de ces habitations, le foyer

¹ D'après le terme *maison à fumée* que Paul Budry a choisi pour rendre le nom allemand de *Rauchhaus*, dans sa traduction de Brockmann-Jerosch, *La maison paysanne suisse*. Neuchâtel 1933.

est déplacé vers le centre du bâtiment et il se trouve accolé à un mur intérieur, pour éloigner le feu des quatre pans du toit descendant très bas. Néanmoins, comme la paille prend feu encore plus facilement que le bois, il fallait empêcher à tout prix que les étincelles ne montent jusqu'à la toiture, d'où l'installation du pare-étincelles. Dans la maison suisse, on connaît divers systèmes de pare-étincelles. Le plus répandu en est la «Hurd» ou le «Gwælb», une hotte étanche, en forme de coupole au-dessus du foyer, tressée de gaules et enduite de terre glaise, qui arrête les étincelles à hauteur d'homme (fig. 2a). La fumée par contre, après avoir léché la viande qu'on accroche aux barres de la «Hurd», continue à monter vers les combles où elle contribue à sécher les gerbes, à conserver au sec le grain; pour finir, elle file par quelque interstice du toit de chaume qui, à son tour, est tout imprégné de suie et de poix. On voit que cette fumée, libérée des étincelles, est bienvenue pour l'agriculteur qui l'emploie pour le séchage de son blé. Aussi l'extension de la «Hurd» s'inscrit-elle entièrement dans l'aire de la maison typique du paysan qui s'adonne essentiellement à la culture des céréales; maison caractérisée en outre par le toit de chaume et par les poinçons supportant le faîte. – Depuis la fin du XIX^e siècle, depuis le temps où Hunziker fit ses enquêtes sur la maison paysanne suisse, la «Hurd» est totalement sortie de l'usage; là où on ne l'a pas démolie, on l'a transformée en manteau de cheminée et complétée par un conduit qui sert à évacuer la fumée.

Un autre dispositif, de fonction analogue mais différent quant aux matériaux employés, est le «Flammenstein», une pierre scellée horizontalement dans le mur de manière à faire saillie et contre laquelle viennent s'éteindre les étincelles (voir fig. 2d et 8). On en voit encore dans nombre de maisons bernoises, même dans celles où l'installation d'une cheminée en maçonnerie l'a rendue superflue.

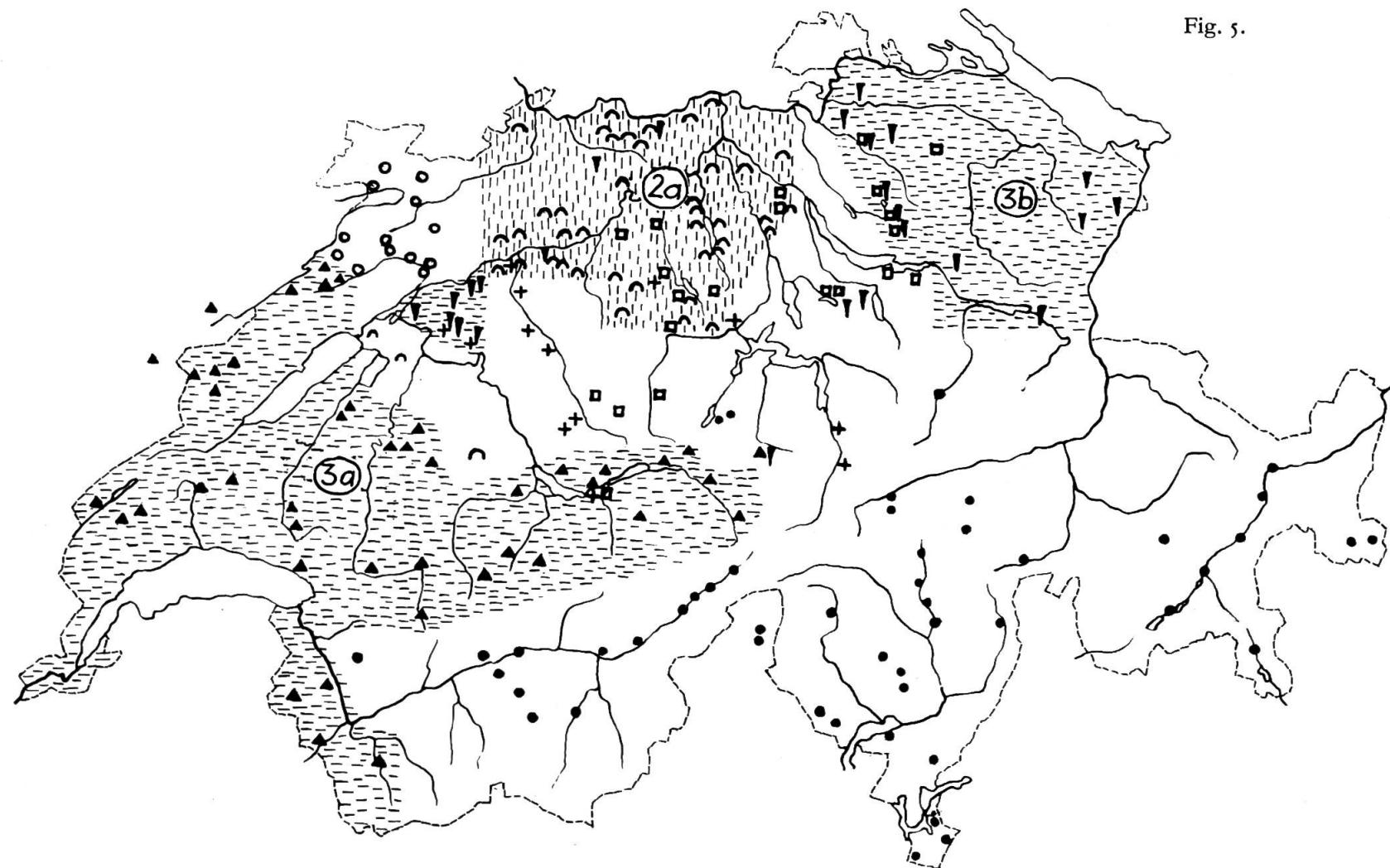
Un troisième type de pare-étincelles enfin consiste en un assemblage de poutres horizontales au-dessus du foyer (voir fig. 2c), que les dialectes alémaniques désignent par *Asme*, *Rassle*, etc., termes attestés dès la fin du moyen âge. On y accrochait la viande qu'on voulait exposer à la fumée, et surtout on y entassait le bois qu'on voulait faire sécher, malgré le manifeste danger d'incendie que représentait cette installation.

3° *Feu ouvert et cheminée*

Le remplacement du pare-étincelles par la cheminée à tirage marque un progrès très sensible dans l'aménagement de la cuisine. Non seulement la cheminée garantit une protection plus efficace contre les incendies, mais elle augmente aussi le confort de l'habitation. La cuisine perd son aspect sombre et primitif, parce que la cheminée évacue la fumée qui pénétrait, imprégnait et noircissait tout, et qu'on a fini par trouver gênante.

Fig. 5.

40*



Légende de fig. 5.

Répartition géographique (au XIX^e siècle) de quelques installations décrites p. 38* et 39*.

Feu ouvert et pare-étincelles:

-  type 2a: «Hurd, Gwælb».
-  type 2b: «vôte».
-  type 2c: «Asme, Rassle».
-  type 2d: «Flammenstein».

Feu ouvert et cheminée:

-  type 3a: cheminée en planches.
 -  type 3b: cheminée en clayonnage.
 -  types 3c et 3d: cheminée en maçonnerie.
-

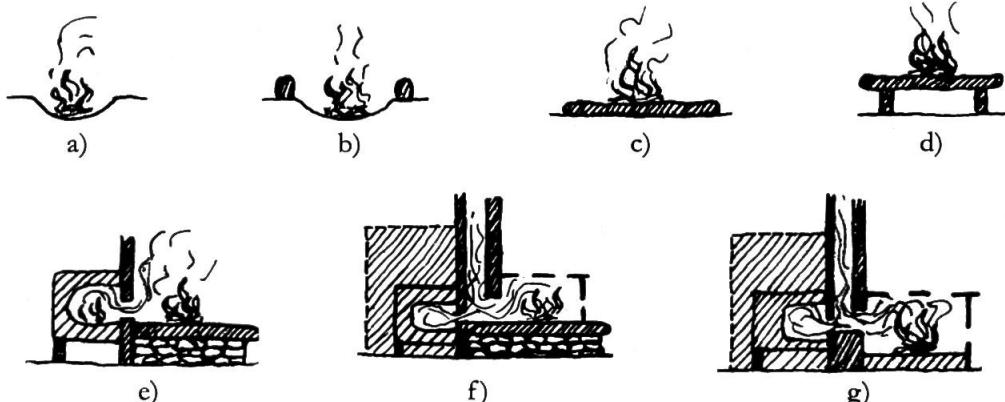


Fig. 6. Types de foyers.

- a) Le feu brûle sans protection dans une fosse.
 - b) Fosse entourée d'un garde-cendre.
 - c) Dalle à fleur de terre.
 - d) Dalle surélevée.
 - e) Foyer sur dalle, à la cuisine. Le grand poêle de la chambre se charge de la cuisine.
 - f) Fourneau économique installé sur l'ancienne dalle du foyer.
A la chambre, poêle et siège chauffé.
 - g) A la place de l'ancienne dalle du foyer, le fourneau potager.
-

Avant la cheminée en maçonnerie, le Plateau suisse a connu deux autres types: la cheminée en clayonnage et la cheminée en planches.

La cheminée en clayonnage est faite de branchements tressés enduits de terre glaise. Voilà qui rappelle la construction de la «Hurd»; mais il y a entre les deux installations cette différence essentielle que la coupole de la



Fig. 7. Feu ouvert, sur dalle surélevée, surmonté d'une cheminée en maçonnerie. — Lötschental (Valais).

cheminée en clayonnage s'ouvre au sommet vers un canal à fumée, qui est également en clayonnage ou souvent déjà en maçonnerie (fig. 3 b). À date plus récente, le manteau tressé a parfois été remplacé par un manteau de tôle, devenu inutile à son tour après l'adoption du fourneau potager. La cheminée en clayonnage est un élément caractéristique de la maison paysanne de la Suisse orientale (région où le colombage joue un grand rôle dans la construction des parois). Elle se trouve en outre dans une petite aire bernoise, dans la région de Lyss (cf. fig. 5).

La cheminée en planches, qui appartient à la Suisse occidentale, a la forme d'une pyramide tronquée qui recouvre toute la cuisine ou une bonne partie de sa surface (fig. 3 a et 9). Cet entonnoir renversé (fig. 10 b) rassemble la fumée pour la conduire hors de la maison. D'autre part, comme en général la cuisine de la maison tripartite n'a pas de fenêtres — elle se trouve souvent située à l'intérieur du bâtiment, éloignée des murs extérieurs —, c'est également par cette grande cheminée que pénètre un filet de lumière. Voilà d'ail-

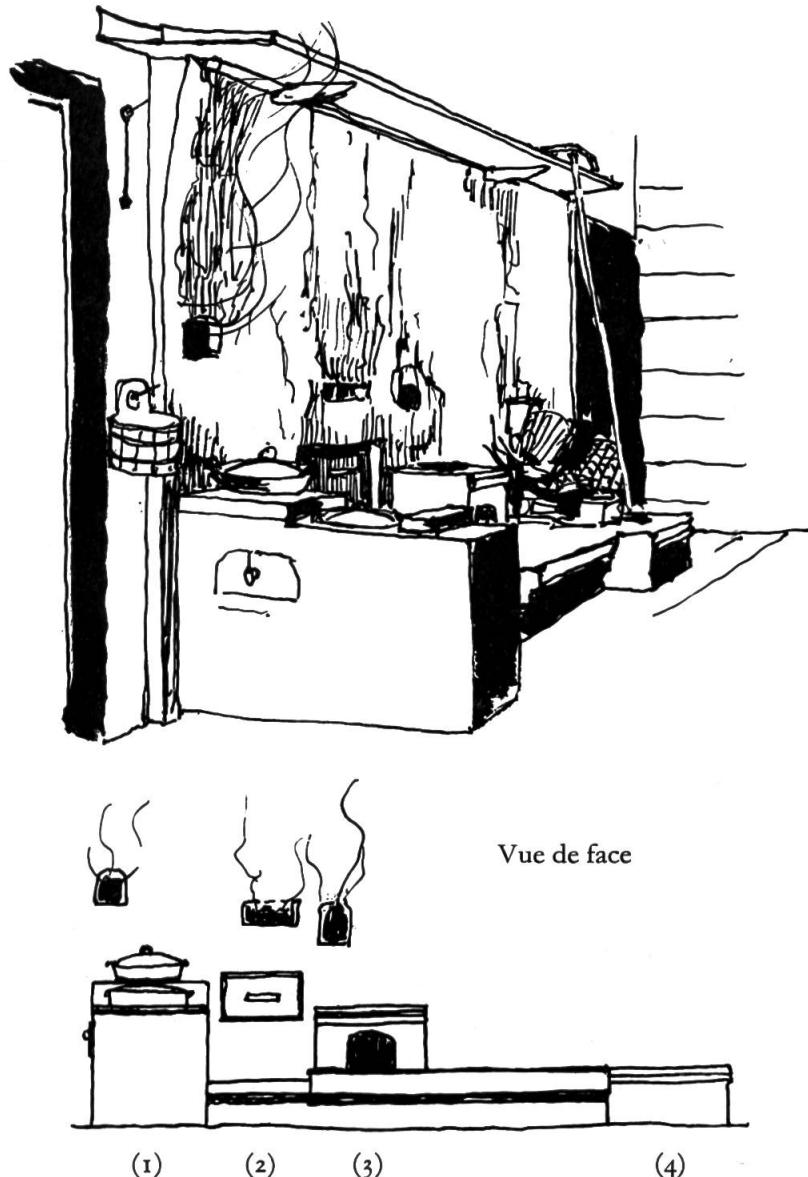


Fig. 8. Fourneau économique, en maçonnerie (1). La fumée touche la pierre horizontale («Flammenstein») avant de monter vers les combles et de sortir par les interstices du toit. A droite, la dalle de l'ancien foyer ouvert (4). Au centre, fourneau pour la grande chaudière (3); bouche et soupirail du poêle de la chambre (2). – Röthenbach/Emmental (Berne), seconde moitié du XIX^e siècle.

leurs pourquoi, dans certaines de ces cuisines, le foyer a gardé la place centrale qu'il devait y occuper à l'origine. Pour empêcher la pluie et la neige d'entrer par ce puits, l'ouverture supérieure de la cheminée peut être fermée par un couvercle basculant (parfois il y en a deux) qu'on manœuvre de la cuisine au moyen d'une perche ou d'une corde. Ce sont ces couvercles qui, à l'extérieur révèlent l'existence des grandes cheminées en planches (fig. 10a).

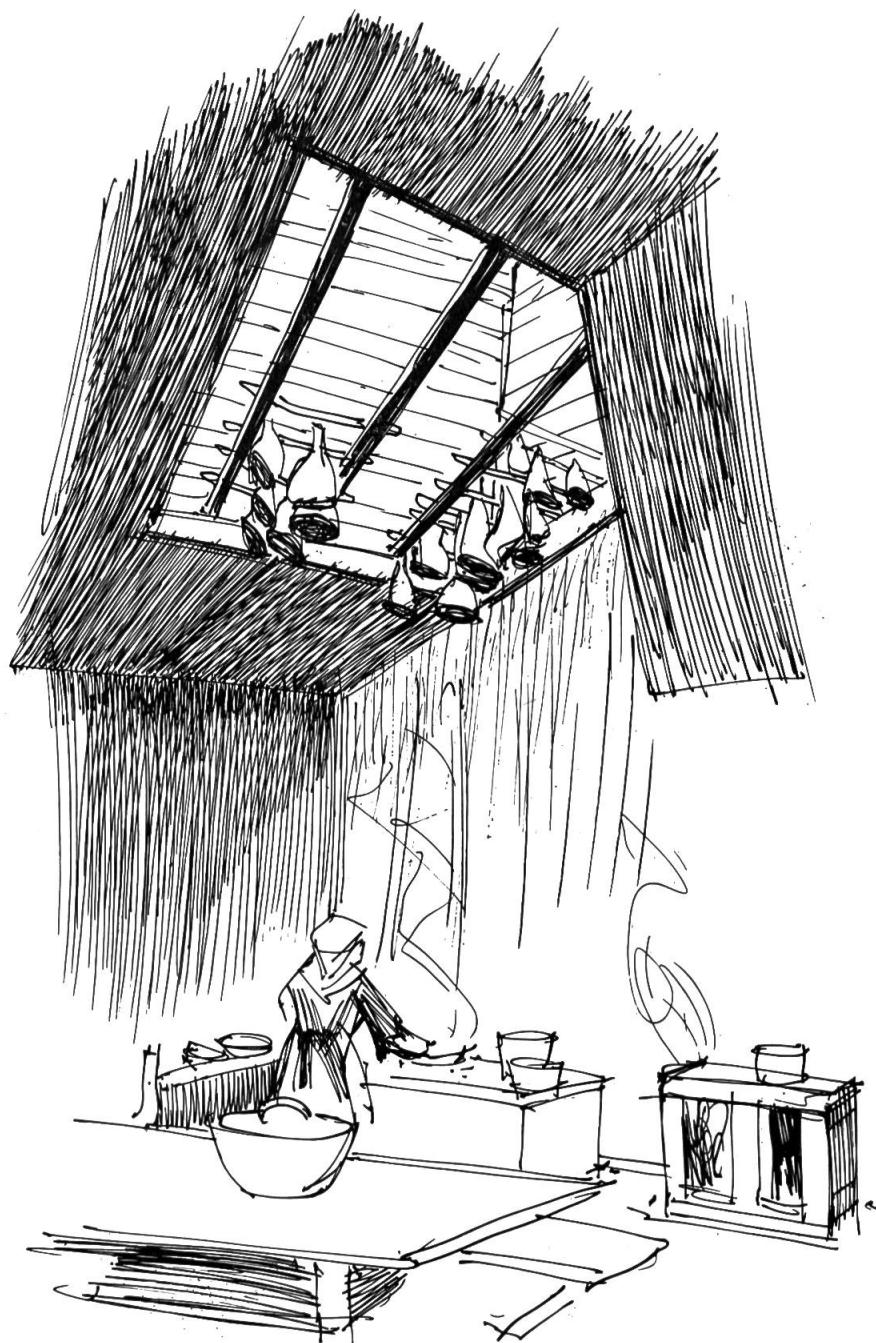


Fig. 9. Cuisine surmontée d'une cheminée en planches. Le fourneau potager n'a pas de conduit de fumée. A droite, un autre fourneau, qui sert à cuire la nourriture des cochons. Au premier plan, la table de famille. – Bundtels (Fribourg).

J. Hunziker² a désigné cette cheminée par le nom de *Burgunderkamin*. Appellation ambiguë qu'on a rendue tantôt par *cheminée burgonde*³, tantôt

² *Das Schweizer Haus*, Aarau 1900 ss.

³ Hunziker, *La maison suisse*, trad. F. Broillet, Lausanne et Aarau 1902 ss.: par ex. I, 3; IV, 41 ; VI, 61.

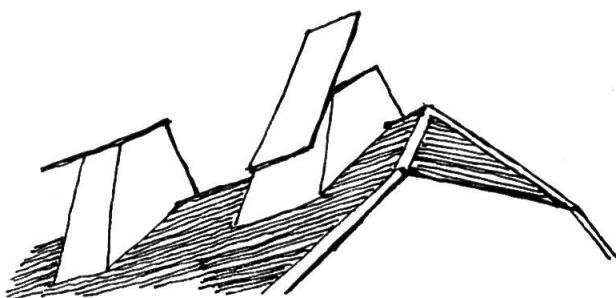


Fig. 10a. Cheminée en planches: couvercle fermé et couvercle ouvert.



Fig. 10b. Cheminée en planches: la pyramide traverse le galetas. – Champéry (Valais).

par *cheminée bourguignonne*⁴. Pour Hunziker, la cheminée en planches était l'héritage des Burgondes qui se sont établis en Suisse romande au V^e siècle. Or il ne fait pas de doute, pour nous, qu'elle ne s'est introduite dans la maison paysanne que bien plus tard, même après le moyen âge. Du point de vue technologique, la cheminée en clayonnage représente d'ailleurs une forme manifestement plus primitive que la cheminée dite «burgonde». L'appellation *cheminée bourguignonne* n'est pas heureuse non plus, parce que ce type de construction, s'il trouve un pendant dans la maison bressane, n'est nullement caractéristique pour l'architecture paysanne de toute la Bourgogne. Comme le font MM. Brockmann-Jerosch et Gschwend, nous préférerons à ces noms, qui manquent de précision, l'appellation descriptive de *cheminée en planches*.

Venons-en à un troisième type de cheminée connu en Suisse: la cheminée en maçonnerie. Ses représentants les plus marquants et les plus anciens se trouvent au Tessin et dans d'autres régions des Alpes. Toutefois, au siècle passé, la cuisine à fumée y était encore fort répandue; la fumée s'échappait soit par la porte et les interstices des murs, soit par une ouverture ménagée à cet effet dans une paroi et protégée souvent par une dalle horizontale (fig. 11). Ce trou à fumée, qu'on voit encore dans les vieux bâtiments du

⁴ P. Budry dans Brockmann-Jerosch, op. cit., p. 30; A. Piguet ms.



Fig. 11. Dans la paroi de la maison, ouverture pour l'évacuation de la fumée. — Lurengo (Tessin).

Tessin septentrional, est en quelque sorte le point de départ pour l'installation d'une cheminée. Et il n'est pas rare de voir alors le foyer et le manteau de cheminée se placer dans une niche de la paroi; à cette niche peut correspondre, à l'extérieur de la maison, une saillie qui se prolonge dans le conduit à fumée qu'elle supporte (fig. 12); ailleurs, c'est dans le mur même que ce canal monte jusqu'au toit (fig. 3 d).

Dans la cuisine tessinoise, l'âtre, sous le manteau proéminent de la cheminée, est installé presque à fleur de sol (fig. 13). Le foyer remplit ici une double fonction: cuisson des aliments et chauffage de la cuisine; tout comme aujourd'hui encore dans la maison paysanne de l'Europe méridionale et occidentale, tout comme autrefois dans les châteaux du moyen âge.

Quand la cheminée maçonnée s'est-elle introduite dans nos vallées alpines? L'état actuel de nos connaissances ne permet pas encore de répondre avec certitude à cette question. Remarquons toutefois que, dans les hameaux isolés d'Intragna par exemple (Centovalli), nombre de cheminées datent de 1800 environ, ce qu'attestent les millésimes inscrits sur leurs mitres artistiquement formées; les maisons elles-mêmes, en revanche, sont plus anciennes. Mais dans les villages tessinois de la plaine et dans les maisons de propriétaires aisées, la cheminée remonte sans doute bien plus haut. On s'imagine aisément combien on a souhaité purger de la fumée ces cuisines d'autrefois qui étaient la principale pièce de séjour dans la maison tessinoise. Pièce où la vie gravitait naturellement autour du foyer dispensateur de chaleur. A l'origine, celui-ci a dû se trouver au centre de la cuisine; de cet état de choses très archaïque, quelques rares spécimens se sont conservés au Tessin, tandis qu'il se rencontre plus fréquemment encore dans l'Italie du Nord. Dans ces cuisines à fumée, la construction d'une cheminée ne pouvait être envisagée que si, auparavant ou simultanément, le foyer était déplacé vers une des parois extérieures de la maison.

En Engadine, les anciens règlements communaux nous fournissent quelques indications fort intéressantes. Dès le XVII^e siècle (par exemple en 1610 à St. Moritz), on y exige, dans toutes les maisons où elles n'existaient pas

Fig. 12a. Cheminée accolée: elle surmonte la niche qui renferme le foyer.



Fig. 12b. Cheminée analogue, accolée à la façade postérieure d'une maison de bois. – Vals (Grisons).



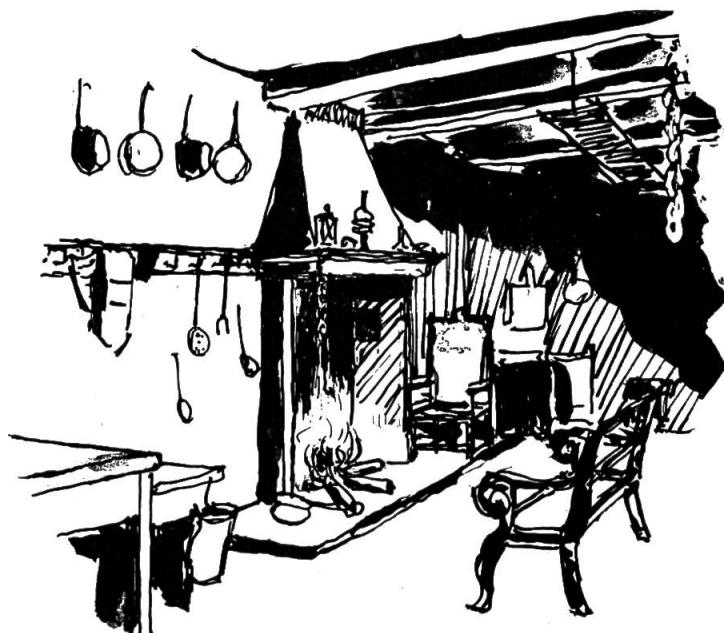


Fig. 13. Foyer et
cheminée d'une
cuisine tessinoise. –
Ronco-Gerra.

encore, l'installation de cheminées en même temps que la construction de voûtes maçonnées au-dessus des cuisines. De tels règlements ont eu une grande influence lorsqu'il a fallu rebâtir les maisons dévastées au cours de la guerre de 1622. Comme cette reconstruction groupait les bâtiments en files serrées dans les villages, il était indispensable en effet d'appliquer désormais des prescriptions très strictes de la police du feu, pour prévenir le danger d'incendies. Si l'on sait que l'Engadine est, dans nos Alpes, une des régions les plus ouvertes au progrès, on appréciera à sa juste valeur ce témoignage d'une vallée où, au début du XVII^e siècle encore, la cheminée était loin d'être générale dans la maison paysanne.

Dans les agglomérations compactes du Valais, le problème du feu s'est posé de manière analogue, mais les solutions adoptées rappellent plutôt celles du Tessin que celles de l'Engadine. La maison de la vallée de Conches, qui est toute en bois, a été dotée d'un appendice en maçonnerie accolé à la paroi postérieure et qui renferme une niche pour le foyer et supporte le canal à fumée (fig. 3 c). Cette cheminée accolée, qu'on appelle *Muurchämi*, *Herdstock*, *Muurstock* ou *Steistock* dans les patois valaisans, se retrouve notamment dans les Grisons et dans le Vorarlberg; on se gardera toutefois d'y voir un élément de construction apporté par les colonisateurs valaisans, parce que cet appendice, s'il est particulièrement fréquent à Vals (Grisons; voir fig. 12 b), n'apparaît dans cette station des Walser qu'à partir du XVIII^e siècle, longtemps donc après leurs migrations. Il se peut néanmoins que cette cheminée accolée remonte ailleurs à une époque bien plus lointaine. Elle pourrait avoir contribué en effet, dans certaines régions au moins, à propager la tradition de construire toute la cuisine en maçonnerie, à trans-

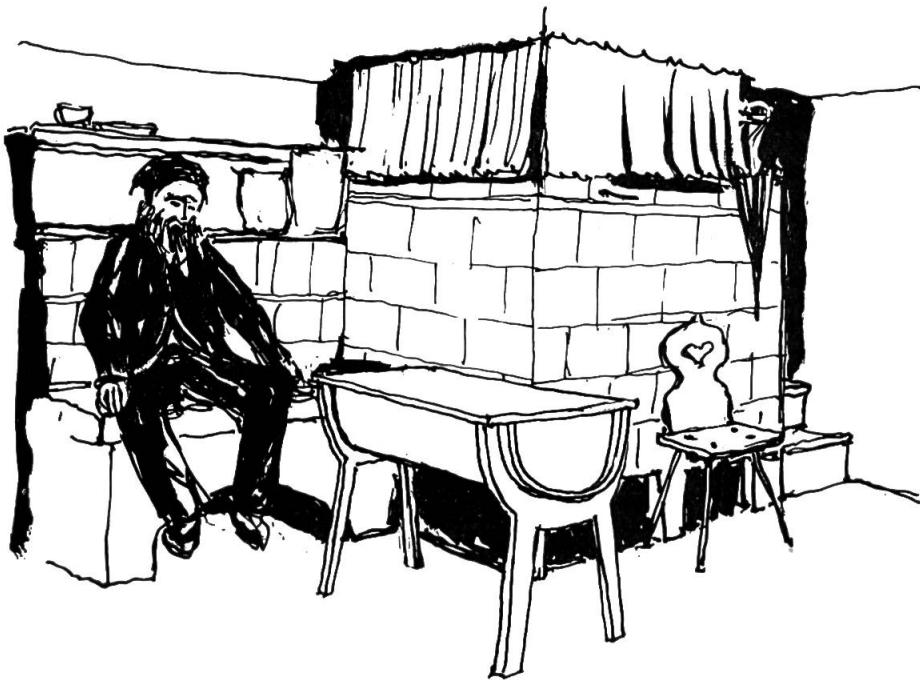


Fig. 14. Poèle de la chambre. A gauche, siège («Kunst») chauffé par le feu du fourneau de cuisine. – Stadel (Zurich).

former ainsi la maison de bois (qui est encore le type caractéristique du versant septentrional des Alpes) en une maison mixte faite de bois et de pierre (types actuels du Valais alpin, du Tessin septentrional et des Grisons).

4° Fourneau potager

Des perfectionnements apportés successivement au foyer de la cuisine, le fourneau potager tel que nous le connaissons aujourd’hui, représente le dernier chaînon. Le feu s’y trouve enfermé. La fumée passe directement au canal de la cheminée, sans pouvoir se répandre dans la cuisine (fig. 4). Le fourneau satisfait donc aux besoins de sécurité et de propreté; il permet en outre d’économiser le bois de chauffage. Il n’y a que la viande qui ne peut plus être fumée comme auparavant: à cet effet, on a installé dans la maison paysanne un local spécial, le fumoir.

Le fourneau potager n’a pas pris pied simultanément dans toutes les parties de la Suisse. Au Tessin, la cheminée a précédé le fourneau. L’ordre est inverse dans le secteur central du Plateau suisse où le toit de chaume, de hauteur considérable, a rendu particulièrement difficile la construction d’une cheminée maçonnée: tandis que celle-ci n’y apparaît qu’au siècle passé, c’est depuis le XVI^e siècle que le potager a remplacé successivement le foyer à feu ouvert, pour des raisons d’économie surtout, le bois de chauffage commençant à se faire rare. Ce même motif, mais dans la seconde moitié du XIX^e siècle seulement, a ouvert au fourneau de cuisine la porte de la maison alpine (Grisons, Valais, etc.).

Le fourneau potager est attesté en Suisse alémanique depuis le milieu du XVI^e siècle, sous le nom de *Holzersparungskunst* (ou «*ars de parcendis lignis in coquendo ac calefaciendo conclave*» = art d'économiser le bois, tant en faisant la cuisine qu'en chauffant les chambres). De là provient le terme alémanique *Kunst* qui désigne dans certains patois le fourneau potager lui-même, dans d'autres, un siège muré à côté du grand poêle de la chambre, qui reçoit une partie de la chaleur dégagée par le fourneau de la cuisine (fig. 6f-g et 14).

Les formes les plus rudimentaires du fourneau économique que nous ayons rencontrées en Suisse sont des cubes de maçonnerie placés sur l'ancienne dalle du foyer (fig. 6f) ou à ses côtés; parfois même, la fumée ne passe pas directement du potager dans le canal d'une cheminée, mais elle monte librement, à la sortie d'un conduit fermé très court, vers les combles de la maison (fig. 8). Plus tard, on a adopté des potagers fixes offrant divers perfectionnements tels que: plaque métallique sur soubassement de pierre, corps de fourneau entièrement en fer. L'évolution aboutit aux potagers de fabrique, meubles indépendants pouvant être installés dans n'importe quelle cuisine (fig. 6g), que ce soit le «fourneau français», avec raccordement direct au canal de la cheminée, ou enfin la cuisinière électrique.

Le fourneau potager et le conduit de fumée montant au-dessus du toit ont permis de bannir de la cuisine la fumée importune. Dans son évolution, la cuisine a rejoint ainsi, à plusieurs siècles de distance, la chambre de ménage qui, libre de toute fumée, a été jusqu'alors la seule pièce vraiment confortable de l'habitation paysanne.

Index

- | | | |
|--|--|---|
| <p>accouchement, facilité 6*, 7*</p> <p>affections pulmonaires 8*</p> <p>anémique 7*</p> <p>asthme 8*</p> <p>astrologue 11*</p> <p>Atlas de folklore suisse,
– présentation 13*
– aires de détails 33*</p> <p>Bénichon 21*</p> <p>billles (jeu) 27*, manière 50*</p> | <p>de les lancer 27*</p> <p>boucherie 18*s, boucher ambulant 18*, cadeau de viande au curé 21*, ébouillantage du porc 19*, estimation du poids du porc 18*</p> <p>bronchite 8*</p> <p>cartomancienne 11*</p> <p>chaîne traînée par l'auto 8*, note 2</p> | <p>chaux vive, éteinte 23*, extraction de la chaux 22*</p> <p>chaufours 22*s.</p> <p>cheminée, histoire 45*, – évolution 46*
– accolée 48*, à tirage 39*
– en appendice 48*, en clayonnage 41*s, en maçonnerie 45*, 46*, en planches 45* (fig. 10b)</p> |
|--|--|---|