

En savoir plus sur le pain et les fours

L'homme fabrique du pain depuis l'antiquité. Il s'agissait alors de pain non levé, car on n'avait pas encore découvert les vertus de la levure. Ces galettes de pains étaient cuites sous la cendre. On dit du pain qu'il serait né un peu par hasard probablement il y a 5 000-6 000 ans au Proche Orient : une pâte à galette oubliée aurait fermenté un long moment avant d'être cuite et, fait nouveau, elle aurait gonflé.

▪ Conception des fours

Sous l'ancien régime et jusqu'à la révolution, les paysans cuisaient leur pains soit dans un four individuel, soit dans un four communal, soit dans un four banal appartenant au seigneur (qui percevait une redevance, souvent en nature, mais en contrepartie il devait entretenir le four et le chemin qui y menait).

A l'époque on construisait avec ce que l'on trouvait sur place et le réfractaire n'était pas nécessaire pour cuire du pain. Pour faire une brique naturelle en argile (glaise), il faut la cuire à mille degrés au moins, quand on chauffe un four à pain la température est de 300 à 400 degrés maximum, de plus la brique naturelle reste souple, elle se dilate sous l'effet de la chaleur sans casser. La brique réfractaire est plus rigide.

Il existait **deux types de fours à pains** :

- ✓ Le four accolé à une construction d'habitation et le four isolé, privé ou collectif. Généralement situé à quelques dizaines de mètres des habitations (probablement par mesure de sécurité) plutôt à l'est ou au sud.
- ✓ Le four banal : un bâtiment rectangulaire dont l'un des petits côtés était prolongé d'un hémicycle en « cul de four ».

La salle servait à la « boulange » du Fournier et aux dépôts des ménagères qui apportaient leurs « nichées ».

La sole du four est la surface sur laquelle sont placés d'abord le bois de chauffage et ensuite les futurs pains. Elle est réalisée avec un matériau réfractaire à base de silice 200. La sole est coiffée d'une voûte en dôme surbaissé, **la chapelle**.

La voûte du four forme l'espace de chauffe et de cuisson (300°).

Le four lui-même était précédé de **la hotte** qui servait de cheminée et sur laquelle s'ouvrait « la gueule du four », fermée d'une plaque de tôle ou en pierre, que l'on appelait **le bouchoir**.

Certains fours comportent **un cendrier**, un simple trou en bas à droite ou à gauche de la gueule du four. Les braises retirées du four sont mises dans le cendrier ou elles achèvent de se consumer pour donner une cendre très fine. Cette cendre était utilisée pour laver les draps et servaient aussi à faire du savon.

▪ Travail du fournier

De bon matin, le fournier chauffait son four avec la « **lande** » ou la « **buaille** ». Puis il ramenait la braise devant la gueule du four avec un « **rouabe** » sous les briques blanchies par la chaleur. Ensuite il enfournait les tourteaux qu'il avait prestement fait glisser sur sa « **palle** »

Le four bientôt garni, refermé, il ne restait qu'à contrôler la cuisson, en bavardant un brin.

Le proverbe ne dit-il pas : « Au four comme au moulin, on apprend les nouvelles » ?. Les miches croustillantes prenaient deux heures plus tard le chemin de la ferme. C'étaient de gros pains de 12 livres (**méteil**).

- Composition du pain - croyances

Bien souvent, le pain était noir ou gris, il n'y entrait pas toujours beaucoup de farine de froment, mais plutôt de la farine d'orge, de seigle, d'avoine, de millet, de sarrasin.

Le pain blanc, contenant d'avantage de froment, est réservé aux jours de fêtes ou encore aux enfants et aux vieillards, et chichement économisé.

C'est donc un mauvais pain que mangent nos ancêtres, ce qui ne les empêche pas d'en consommer énormément : 721gr par jour en 1637, 493gr par jour en 1854, 250gr par jour aujourd'hui. Chaque maison en cuisait environ toutes les 2 à 3 semaines.

Cuire son pain entre Noël et le jour de l'an aurait porté malheur (comme d'ailleurs le vendredi).

- Utilisation des fours

Le four à bois ne servait pas qu'à la cuisson du pain, il était utilisé aussi pour la cuisson de plats cuisinés comme les viandes rôties, les gâteaux et biscuits, les fèves au lard, etc. Les anciens l'utilisaient même pour stériliser les plumes de volatiles de la basse-cour afin de fabriquer des oreillers et autres accessoires. Le séchage de champignons et de plantes diverses se faisait aussi par son intermédiaire.