



**Office du Tourisme
de la Ville de Chièvres**
Grand Place, 30 à 7950 Chièvres
068/64.59.61
www.otchievres.be



Musée de la Vie Rurale
28, rue Augustin Melsens
7950 Huissignies – Chièvres
musee.vierurale@skynet.be
www.musee-huissignies.com

Donne-nous aujourd'hui le pain de ce jour.

À la campagne. La population rurale cultive son propre blé et cuit même généralement son propre pain. Jusque la fin du XVIII^e siècle, les seigneurs se réservaient le monopole de la cuisson du pain dans le « four banal » et prélevaient des redevances ou banalités à chaque utilisation.

Le « ban » représente un pouvoir de commander et de punir si nécessaire, exercé sur un certain territoire par une autorité, en général le seigneur. En est dérivé le mot : « banalité » qui est une servitude consistant dans l'usage obligatoire par tous les tenanciers, et contre paiement d'une rétribution, d'un moyen de production appartenant au seigneur. Ce droit de monopole découle des droits de police et de justice. Les nobles et ecclésiastiques n'y sont pas soumis. Les principales banalités s'appliquent dans notre région au moulin, au four.



Après la révolution, la banalité cesse. Une des nourritures essentielles est toujours le pain. Jusque la première moitié du XX^e siècle quand la mécanisation n'avait pas encore fait son apparition dans nos campagnes, les divers travaux de la ferme : le labour, la moisson, le battage, les soins du bétail etc. demandaient une grande main d'œuvre. Les grandes fermes sont alors de véritables petites communautés qu'il faut naturellement nourrir ; et

dans nombreuses de ces grandes fermes, un four à pain fut construit.

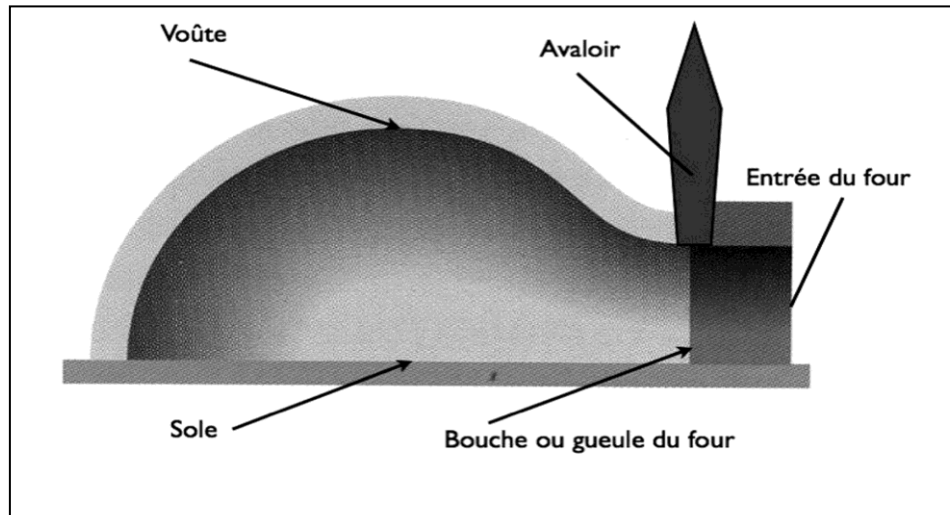
Un tel four peut se trouver tant à l'intérieur qu'à l'extérieur. Dans ce dernier cas, il peut être attenant à une habitation, une grange, une étable ou être bâti de façon totalement indépendante ; ou faire partie d'un fournil, lequel est souvent postérieur à la construction du four. Autrefois, ces fours étaient chauffés uniquement au feu de bois. Les matériaux réfractaires qui les constituaient accumulaient la chaleur qu'ils restituaient doucement pour cuire la pâte.

En fait de matériaux réfractaires on utilise la brique sur-cuite, celle-ci ayant subi une deuxième cuisson, résiste à la chaleur ; tapotée elle « sonnait » comme le verre.

Quelles que soient leur modalité de construction et leur allure générale, les anciens fours que l'on peut encore rencontrer ici et là possèdent une structure similaire. Une sole surmontée par une voûte en constitue la pièce maîtresse.

La sole est la surface du four qui reçoit d'abord le bois de chauffage et sur laquelle sont ensuite disposés les pâtons lorsque la température souhaitée est obtenue.

La sole du four de forme ovoïde est la plus adaptée. Les joints sont obturés à l'aide d'un mortier de terre, à savoir de la glaise mélangée à de l'eau.

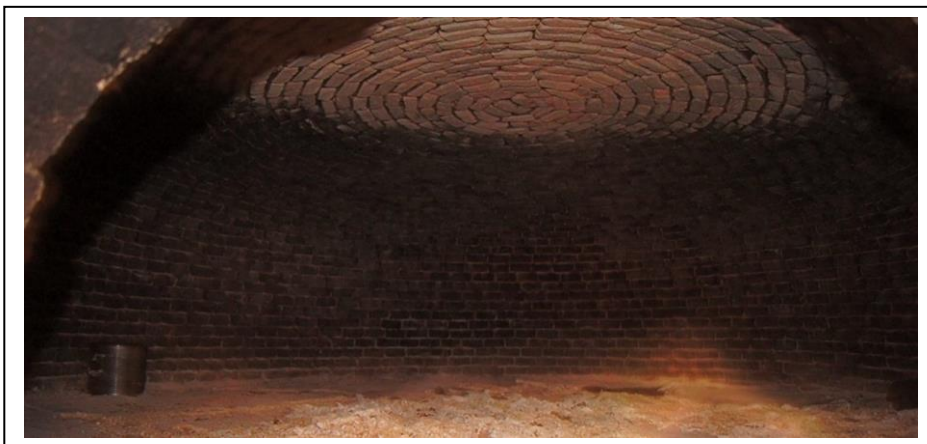


La voûte du four constitue l'espace de chauffe et de cuisson ; elle était parfois dénommée « chapelle ». Elle doit emmagasiner la chaleur, qui est ensuite restituée en cours de cuisson. C'est pour cette raison qu'elle possède un galbe qui assure un rendement meilleur que ne le feraient des parois verticales et un plafond plat lesquels seraient pourtant moins difficiles à construire.

Comment fait-on la voûte ? On montait en premier une couronne de deux à trois rangs de briques autour de l'emplacement de la sole. Puis on posait les carreaux de celle-ci jointifs, en s'arrêtant à un cm de la couronne pour la dilatation. Ensuite, on remplissait le four avec du sable mouillé ou de la terre pour former le galbe du four. Sur ce galbe on posait et maçonnait les briques de la voûte. Puis, cette maçonnerie sèche, on enlève le sable ou la terre.

Les fours à pain encore existants comportent généralement une voûte en briques sur lesquelles est appliquée une couche de sable d'une bonne vingtaine de centimètres qui emmagasine la chaleur.

La bouche ou gueule du four est l'ouverture relativement étroite et cintrée qui est fermée pendant la cuisson. D'après l'Encyclopédie de Diderot elle doit faire 60 % de la hauteur de la voûte, sa largeur dépend de la grandeur des pains qu'on veut y cuire. C'est par cette ouverture que le bois de chauffage est introduit dans le four : l'air frais pénètre par sa partie inférieure pour faciliter la combustion, et la fumée s'échappe par sa partie supérieure. Cette dernière, selon les aménagements, part directement dans l'air ambiant où est évacuée dans un conduit.



C'est aussi par la gueule du four que les braises sont brassées et évacuées, que les pâtons sont enfournés et que les pains sont retirés lorsqu'ils sont cuits.

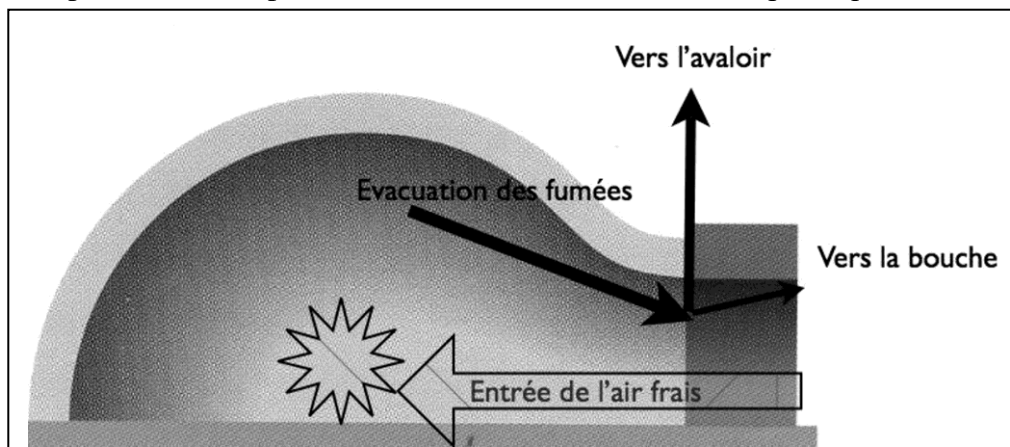
Les transferts thermiques entre le cœur du four et l'extérieur doivent être limités au maximum. En conséquence une sérieuse isolation doit

être pratiquée autour de la voûte et sous la sole. Les anciens fours à pain sont ainsi édifiés sur une assise et recouverts de sable sec remplissant une fonction d'isolation et d'accumulation de chaleur.

La porte du four ferme la bouche afin de maintenir la chaleur et la vapeur dans le cœur du dispositif. Elle est généralement réalisée en tôle, parfois en fonte.

Une entrée englobante, l'autel, surmontée d'un avaloir est aménagée sur devant de la gueule. Dans ce cas, les fumées sont dirigées vers le conduit de cheminée. Il n'y a donc pas de cheminée à l'intérieur du four ! L'autel présente aussi un double objet : servir d'appui pour les pelles lors des opérations d'enfournement et de défournement et dans certains cas elle peut accessoirement servir de petite desserte temporaire. La hauteur de l'entrée et par conséquent de la sole par rapport au sol était celle du coude, bras replié, de l'utilisateur du four.

La cuisson avait lieu une fois par semaine, voire par quinzaine. C'était tout un art de conduire le feu dans ces fours chauffés au bois, il fallait répartir les braises sur la surface de la sole avec de longues barres de fer recourbées, les ringards, suivant la puissance du feu, d'abord au centre puis sur le pourtour. Le changement de teinte de la voûte indiquait la bonne température (elle blanchissait), cela porte ouverte, après on ramenait les braises derrière la porte que l'on refermait entrebâillée.



La veille de la cuisson, on fait une petite flambée : on dérhume le four afin d'enlever l'humidité dans les briques pour éviter l'éclatement.

Le choix du bois était important. Le bois blanc

convenait pour sa flamme qui chauffait la voûte et le bon bois (hêtre) pour chauffer l'âtre grâce à ses braises. Pour la chauffe des fours à pain, on brûlait les brindilles, les branchages, les menus bois des taillis. La confection des fagots se faisait de préférence avec les bois de feuillus. Les bois résineux ont l'inconvénient de se consumer rapidement et de projeter des escarbilles.

Les cendres étaient retirées ensuite, la sole nettoyée avec un linge humide au bout d'un long manche (la vapeur d'eau donne du brillant à la croûte du pain) et le pain est enfourné et la porte du four est fermée. On commence par les pains les plus gros sur les côtés car ils nécessitent un temps de cuisson plus long et on termine par les petites pièces. Les pains n'étaient pas uniformément cuits comme maintenant, certains l'étaient plus que d'autres.

L'utilisation d'un four suppose un minimum d'instruments adaptés, remarquables par la longueur de leur manche.



La fourche métallique ou en bois à deux ou trois dents est utilisée pour alimenter en fagots et bûches le four lors de l'opération de chauffe.

Le ringard, rangion, racloir ou râble voire

rouable en bois à l'origine et métallique plus tard est employé pour retirer les braises lorsque le four est à température. C'est une longue tige métallique (+- 2 m), munie à une extrémité d'un manche en bois et de l'autre aplatie et recourbée Cet outil servait également dans un premier temps à déplacer la braise sur la sole afin que cette dernière soit uniformément chauffée.

La pelle, pour enfourner et défourner les pains.

Le cendrier permet de recevoir le surplus de braises et les cendres.

Au temps passé, rien ne se perdait. On ne jetait pas les cendres très fines, triées avec soin afin d'éliminer les braises non complètement brûlées : elles étaient utilisées pour laver les draps dans le « balbutoir » en bois. On alternait couche de cendre et couche de draps et on versait de l'eau bouillante qui passait à travers le linge.

L'écouvillon, enfin, est une longue perche à l'extrémité de laquelle est fixée une toile de jute mouillée ou de vieux chiffons ou le crin de la queue d'un cheval. Trempé dans un récipient d'eau il est passé avec un mouvement tournant dans le four pour finir le nettoyage de la sole après le passage du ringard pour débarrasser la sole des cendres résiduelles. Son humidité permet également un léger refroidissement de la sole en cas de température trop élevée avant l'enfournement des pains.

Quelques adages sur le four à pain.

On ne peut pas être au four et au moulin : on ne peut pas être partout à la fois ou faire deux choses à la fois.

Faire un four : c'est échouer en parlant d'un spectacle, d'une réunion.

Faute de public, on éteignait les chandelles de la salle qui devenait **noire comme un four**.

A mal enfourner on fait les pains cornus : un mauvais début entraîne un mauvais résultat.

Un vieux four est plus aisé à chauffer qu'un neuf : une femme mûre est plus facile à allumer qu'une jeune.

Pour le Musée, Eric Louviau
