

**Liste établie à vue de nez des objets que l'on peut trouver dans une cuisine :**

Grande cheminée  
Table  
Lampadaire  
Plafond  
Chaise  
Buffet  
Crédence  
Commode  
Assiettes  
Bols  
Tasses  
Sous-tasses  
Cuillère – cuiller  
Couteaux  
Fourneau – cuisinière  
Marmites  
Poêles  
Pots  
Service à thé  
Théière  
Service à café  
Cafetière  
Soupière  
Poche  
Cassotton  
Hachoir  
Planche à hacher et à découper  
Couteau à éplucher  
Rapes diverses  
Nappes  
Boîte à sel  
Boîte à sucre  
Boîte à farine  
Terrine à saindoux  
Pendule  
Petit bois  
Outil à faire le petit-bois  
Sciure empétrolée  
Caisse à bois et bois

Panier à pain  
Rouleau à pâte  
Plaques à gâteau  
Moules divers  
Moulin à café  
Poêle à café  
Filtre à thé  
Tappe à viande  
Couteaux à viande  
Egouttoire  
Passoire  
Couvercles  
Poche de bois et poche métallique, fer-blanc ou cuivre  
Sous-plat  
Fer à bricelets  
Fer à gaufres  
Bouteille, chianti  
Alimentation de base : sucre, sel, huile, vinaigre, farine, légumes, viande, fruits,  
porte-fruit  
Boîte à beurre  
Boîte à fromage  
Pot à lait  
Bidon à lait  
Salière  
Moulin à poivre  
Channes  
Moules à biscuit  
Plateau à fromage  
Panier à œufs ou à salade  
Saladier  
Coupe à fruit  
Service à salade  
Boîte à chicorée et à zuka  
Fouet  
Mixer divers  
Entonnoir  
Presse purée  
Râpes à légumes  
Balance  
Ouvre boîte  
Rondelle de découpe de la pâte  
Petits moule à pâte  
Mortier

Presse purée  
Spatule  
Louches  
Panières diverses  
Seringue ?  
Douille  
Pressoir à fruits  
Bocaux  
Hachoir à viande à fixer sur la table  
Ciseaux à découper  
Casse-noix  
Vide-pomme  
Passoires  
Poivrier  
Ouvre-boîte couteau – à roulettes –

### **La grande cheminée**

Au cœur de la maison combière d'autrefois, la cuisine, n'était éclairée que par une petite fenêtre à vent. Si par contre elle était au cœur d'un voisinage, la cuisine était borgne, avec juste quelques rayons de lumière provenant de la grande cheminée, et encore, les deux volets rabattus pour cause de mauvais temps, on n'y voyait goutte.

Quelques cheminées subsistent encore à la Vallée. Aucun recensement n'a jamais été fait de ces grandes bornes dites tuyé en Franche-Comté. Ici ou là dans nos villages elles subsistent. A titre d'exemple, chez Clerget à l'Abbaye, chez Jean-Luc Piguet aux Bioux, aux Mollards des Aubert, chez Trachsel au Séchey, à la ferme des Golay aux Charbonnières, à Sur le Crêt, ancienne maison de la Fontaine aux Allemands. Il y en a bien d'autres encore.

Nous avons pu en photographier quelques-unes, toujours en bois. Si la photo de l'extérieur donne quelques informations sur la manière dont elles sont construites, l'intérieur par contre, tout noir, n'offre de voir qu'un long canal pyramidal qui vous conduit au faite du toit semblant être situé presque au niveau des nuages !

Il est à craindre et à croire que ces cheminées, au gré des transformations des maisons, disparaîtront les unes après les autres. Souhaitons qu'il reste au moins celle des Mollards des Aubert, puisqu'il s'agit-là de la propriété d'une fondation qui a pour tâche de préserver dans toutes ses parties et toutes ses caractéristiques, une maison typique de la Vallée de Joux.



Grande cheminée de la maison Clerget à l'Abbaye.



L'intérieur est une grande pyramide tronquée à son extrémité supérieure. Dans presque toutes les maisons une verrière protège la vieille cuisine tout en lui donnant encore une lumière parcimonieuse.



Souvent le sol de ces vieilles cuisines est encore pavé de dalles de pierre que les siècles de passage ont polies. Elles sont belles et méritent d'être gardées autant que la cheminée elle-même.



La grande cheminée des Mollards sur le Brassus. Elle a été sablée.



Vieille cheminée de la Cornaz de bise, voisinage de deux maisons malheureusement démolies vers 1963. Un four avait été construit ultérieurement sous cette même grande cheminée. L'évier, en pierre sans doute, aurait été situé à vent, soit à droite de la photo.



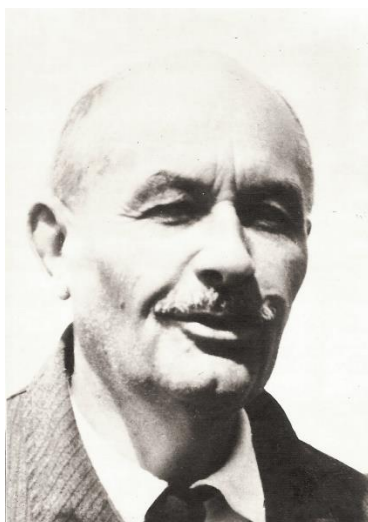
Le four. A gauche, la plaque arrière de la cheminée, chargée de chauffer la chambre se trouvant derrière. Au premier plan un banc à enchapler.

Nous n'avons malheureusement aucune photo authentique à proposer d'une famille se tenant derrière la table qu'il aurait pu y avoir dans une vieille cuisine. La raison tient de toute évidence à ce qu'il y avait si peu de lumière, qu'il n'était pas possible de faire des clichés valables.



On ne devrait pas le dire, mais cette composition est purement artificielle, réalisée grâce à l'IA. Le résultat est acceptable sans être probant. Une mauvaise photo vaudrait cent fois cette reconstitution.

Pour retrouver la vieille cuisine combière d'autrefois, il nous reste les témoignages d'Auguste Piguet qui l'a décrite dans une étude folklorique publiée par les Editions Le Pèlerin en 1999 :



Auguste Piguet (1874-1960)

*La porte franchie, nous pénétrons dans une vaste pièce toujours dans la pénombre, la cuisine. Elle n'a pas de fenêtres. La lumière lui vient d'en-haut, par la grande cheminée sous laquelle les ménagères peinaient à cuisiner sous cette clarté parcimonieuse tandis qu'un courant glacial s'abattait sur leurs épaules. Cette ouverture quadrangulaire mesure quelque 5 mètres de côté à la base, à la hauteur du plafond. Elle constitue deux pyramide tronquées superposées. Au faite du fût supérieur le vide se réduit à 1 m<sup>2</sup>.*

*De lourds volets de bois, solidement ferrés, les manteaux, peuvent être maniés d'en bas au moyen de deux chaînes. On les tient plus ou moins ouverts selon le temps qu'il fait.*

*La pyramide tronquée inférieure de la cheminée repose sur quatre colonnes d'une grande robustesse placées à deux mètres au-dessus du foyer. Ces sommiers reposent sur les murs séparant la cuisine du corridor et de la chambre de ménage. Les deux autres, reliés aux premiers par des mortaises à toute épreuve, manquent de soutien.*

*Ces cheminées béantes qui dominaient l'âtre, dites bourquignonne, ne furent plus construites au siècle dernier déjà. La pierre devint la règle. On procéda à la longue à la démolition de la plupart d'entr'elles. Celles qui subsistent sont fort appréciées pour le fumage des salaisons, à condition de n'y brûler que du bois.*

*Le foyer reposait sur un dallage plus ou moins spacieux qui revêtait parfois la cuisine entière. L'un des bords de ce foyer s'appuyait à l'épaisse muraille séparant la cuisine de la chambre de ménage. Les flammes venaient lécher, parfois jusqu'à la rougir, une plaque de fer à initiales et date encastrée dans le mur à l'arrière du foyer, le contre-feu.*

La bouche du four s'ouvrait dans l'une des murailles, face au foyer généralement.

Un robuste escalier de bois tendant à la salle de l'étage s'accrochait à l'une des faces de la pièce, s'il ne se trouvait parfois au néveau devant.

La fenêtre de la cuisine et l'évier, rarissime à la Vallée, étaient l'apanage des propriétaires huppés.

Cette cuisine à courant d'air, si peu confortable qu'elle fût, satisfaisait aux modestes besoins de la famille. On y préparait les repas, on y mangeait, on y passait les longues soirées d'hiver à travailler ou à deviser devant les troncs embrasés. La chaleur dépassait-elle les bornes, des sortes de chénaux de bois servaient de protection aux genoux. Ces engins, oubliés depuis des générations, répondaient au nom curieux d'"haucalles".

De la ~~tr~~, soit cuisine, on passait à la chambre de ménage par une porte pratiquée dans un mur de 60 cm d'épaisseur. Deux fenêtres géminées assuraient à la pièce plus profonde que large une clarté médiocre. On l'appelait le poyle.

Un seul moyen de chauffage à l'origine: la plaque ou contre-feu encastree dans le mur à l'arrière du foyer.

Devant la plaque se voyait un curieux renfoncement aux trois flancs en biseau pour faciliter le rayonnement de la chaleur. Les vieux aimaient s'asseoir sur le rebord du plancher, les pieds dans la cavette. Ils y faisaient, disait-on, le "cafornet" (la sieste).

Le cavet, variante de cavette, présentait quelque danger pour les bambins fôlotrant dans la chambre de ménage. L'un d'eux ne s'en vint-il pas buter contre la plaque incandescente? La peau de la joue resta collée au fer. Le pauvre porta sa longue vie durant les traces de sa mésaventure (1822).

Au-dessus de la cavette on avait coutume d'aménager des placards dans la muraille. Ils répondaient au nom de buffets de la plaque.

Les fourneaux firent leur entrée dans les cures d'abord, au cours de la seconde moitié du XVII<sup>ème</sup> siècle. Il s'agissait d'abord de fourneaux en pierre, apparemment circulaires. Puis vinrent des fourneaux de molasse, de catelles, que les poëliers du dehors, dénommés "catalans", venaient poser eux-mêmes. Enfin on installa des fourneaux de fer dont les plus petits, à trois pieds, nous arrivèrent de France il y a un siècle et demi environ.

Quelques chauffe-panses nous sont signalés au XVIII<sup>ème</sup> siècle dans les auberges. C'étaient des cheminées d'appartement. Les fourneaux de fer à trois pieds, puis à quatre pieds, les potagers, vinrent faciliter le travail de la ménagère.

En prolongement ouest de la cuisine, il y avait d'ordinaire une pièce parcimonieusement éclairée, la chambre derrière, "tsaubrelion" de dimensions réduites.

## Deux cuisines d'autrefois dans une même maison



Dans une partie du rez, le four.





La cuisine « moderne ».



Et l'on retrouve dans la foulée une autre cuisine.



La cuisinière. A gauche la porte donnant sur la « belle chambre ! »



Coin cuisine. Sur la cuisinière le boille électrique pour l'eau chaude. Une cuisinière électrique ou à gaz complète déjà l'ensemble. L'évier à droite. La fenêtre donne au vent. Sol de catelles telles qu'elles ont été posées en 1901, date de construction de la maison suite à l'incendie de 1900. Nous sommes donc aux Charbonnières et au haut du village. La grande table est à droite.



Même cuisine que ci-dessus. Dans certaines on trouvait une armoire voire la crédence, dans d'autres on voyait des armoires encastrées, comme ici. La table a son importance. Une toile cirée recouvre un plateau qui aura été peint en beige tout comme les pieds. Dans le coin, la caisse à bois. Elle n'est plus là ce qu'elle était.



La table de la cuisine du haut de page aura été décapée, repeinte et donne cette table de chalet.



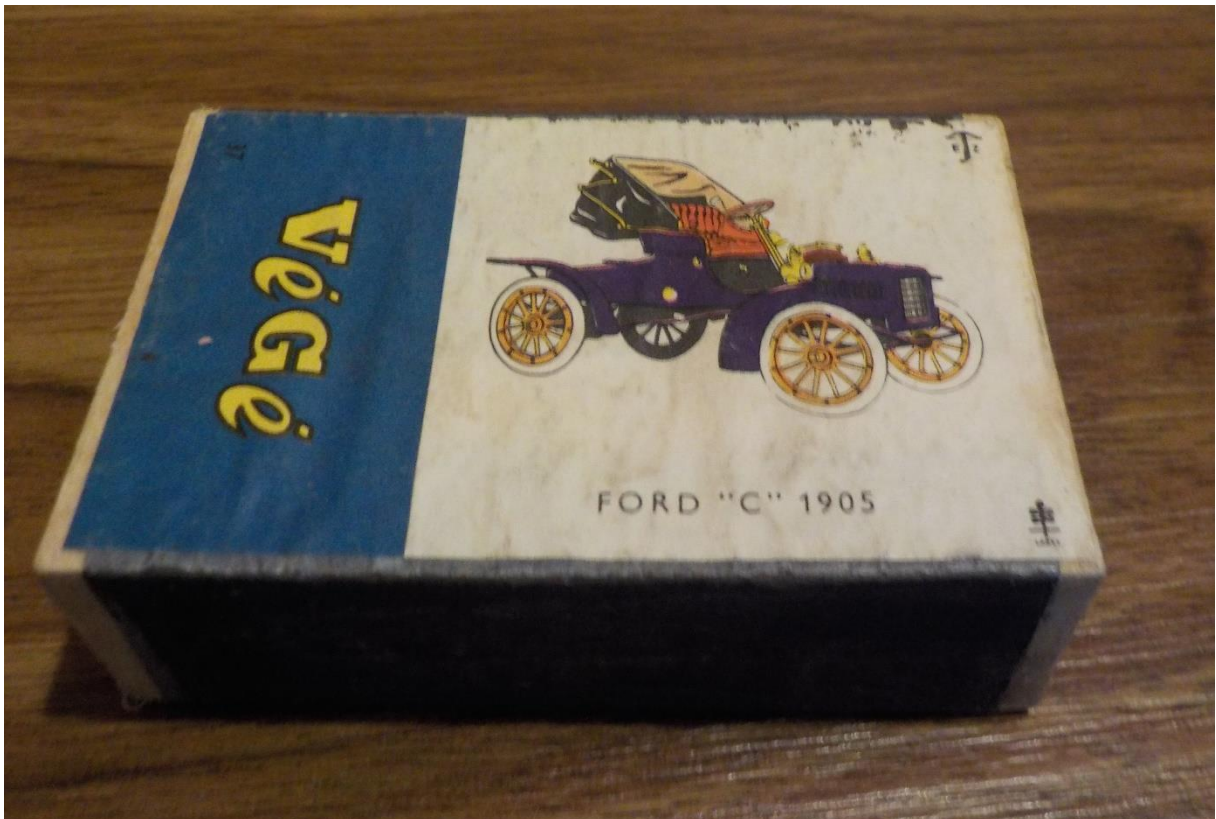
La fameuse cuisinière « Le Rêve ».



Marque italienne « Zappas ».



Ne jamais oublier les allumettes.





Madame est à ses casseroles... Il y aura toujours le calendrier quelque part sur l'une des parois de la cuisine. Et pourquoi pas, une ficelle pour y étendre au moins les linges que l'on sert pour essuyer la vaisselle.



La cuisine et la cuisinière avec !



Une très rare photo d'un coin d'une cuisine combière.



A gauche, la crédence, avec toutes les assiettes alignées. Il s'agit naturellement là d'une reconstitution, puisqu'une table de cuisine devrait plutôt être rectangulaire qu'ovale !



En France voisine. Admirez la grande cheminée, la table, le gros rouge et naturellement la composition de la famille. Plus le chapeau du père !



En France. Photo authentique ou recomposée ?

## Aperçu d'un matériel de cuisine



Un service de table pour 25.- , qui dit mieux ?



Salière.



Le pot de grès pour le saindoux.



Des casseroles en veux-tu en voilà. En cuivre, en laiton, en alu, en fer-blanc, en inox pour finir.



Jeu de casseroles en laiton.



Casseroles en laiton.



Marmite en cuivre.



Petit chaudron en cuivre.



Casseroles en alu et en cuivre.



Le laiton offre sa jolie couleur.



Casserole en alu.



Cantine.



Ancienne balance.



Passetout.



Râpes à légumes.



Râpe à légume avec manivelle.



Pa de maison sans un tire-bouchon.



Tire-bouchons à l'antique.



Des passoire de tous formats.



Le fouet mécanique.



Le hachoir et sa planche.



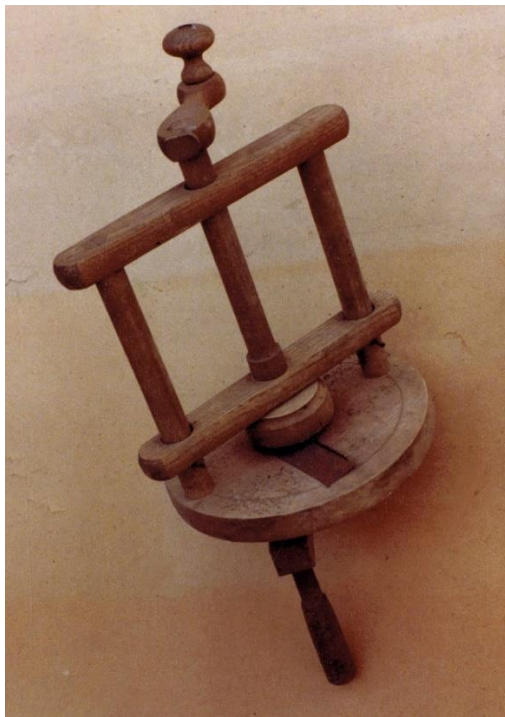


Deux mortiers et pilons.





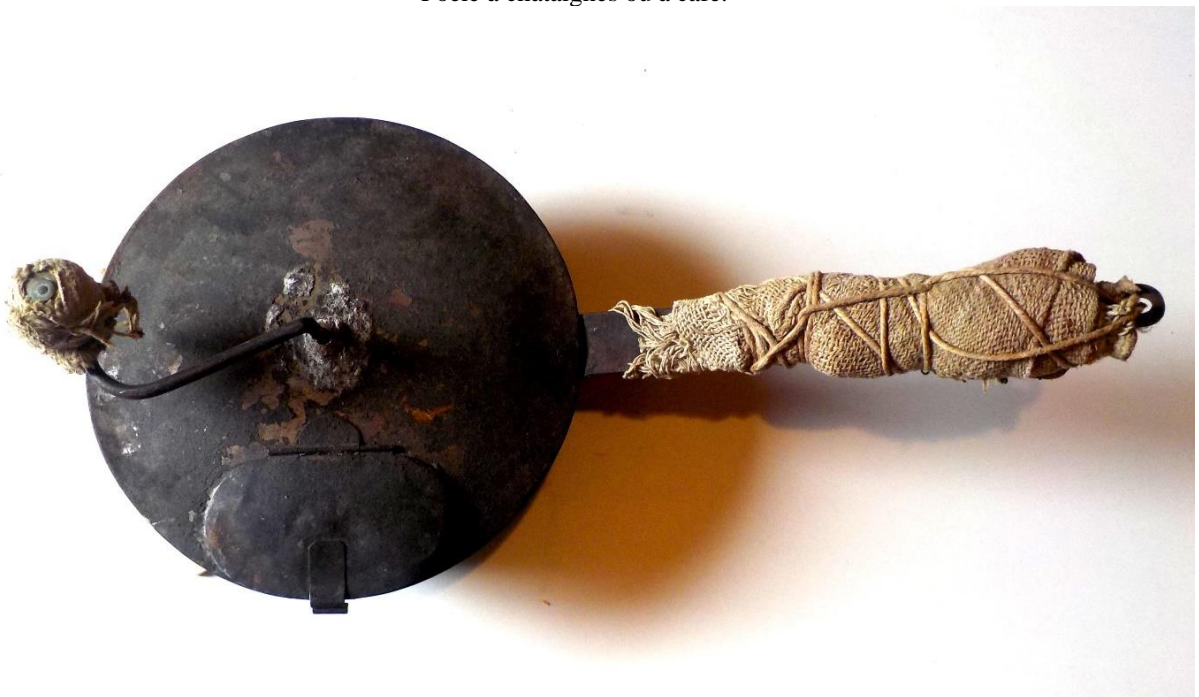
Pilon.



Râpe à légumes en bois.



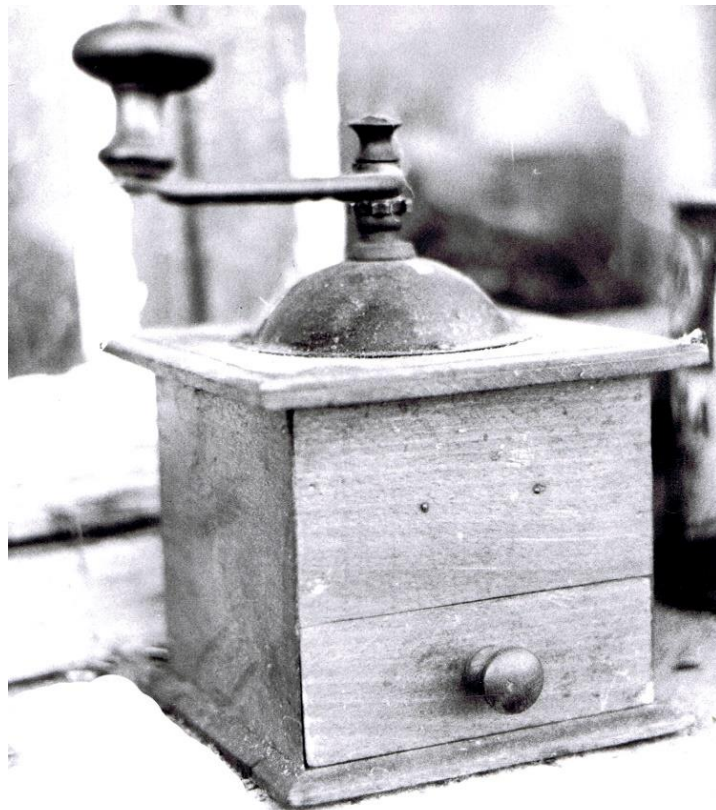
Poêle à châtaignes ou à café.



Celle-là a bien vécu.



Celle-là aussi.



Le moulin à café.



Théière en porcelaine et en fer-blanc.



La théière en fer-blanc des Saiset.



Le pot à thé.



Cassette d'un litre en cuivre. Va avec la cuisinière à laquelle on l'accroche par la barre du tour.



Cassette de cuivre.



Idem.



Idem.



Poche en étain.



Poche en fer émaillé.



Deux poches en fer-blanc.



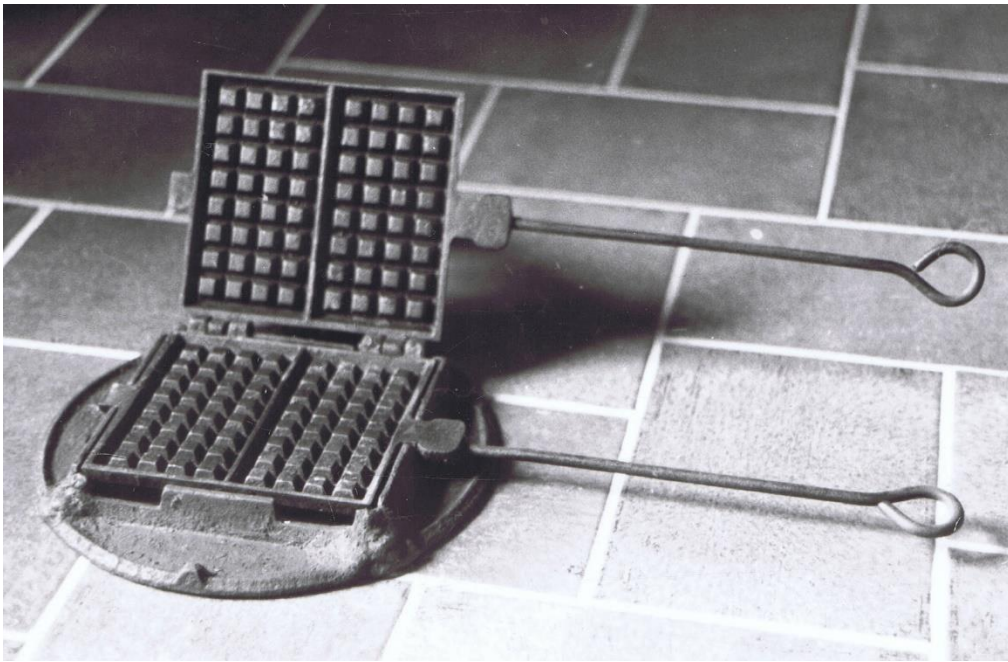
La grande plaque à gâteaux, de pruneaux de préférence



Fer à bricelets.



Fer à gaufre.



Deux fers à gaufres.



Seau en zinc.



Egouttoir d'évier en bois.



Panière à salade ou à œufs.



La Dame-Jeanne des Le Coultre-Vautier du Bas-du-Chenit.



Les pots de terre cuite émaillée si chers à nos aïeux.



Le seau à charbon, plutôt pour le fourneau d'une chambre que pour la cuisinière de la cuisine que l'on chauffe toujours au bois.



Les channes se trouveront plus volontiers sur le buffet de la chambre qu'à la cuisine.

Voir aussi dossier complémentaire.



