

Le creux de feu

Ce qu'en dit Paul Hugger dans *Le Jura*, 1975, p. 161, en rapport avec la cuisine du Pré d'Etoy :

Le foyer se compose du creux du feu et de la cheminée qui le surmonte ; il est pourvu d'une potence tournante où l'on accroche la chaudière. Au Pré d'Etoy, l'âtre est ouvert devant, muré seulement derrière et de côté. Par mauvais temps, le vent et la pluie rabattent la fumée dans la cuisine et le fromager travaille, les yeux rougis, au milieu d'un épais nuage. De plus une grande partie de la chaleur se perd. C'est pourquoi, dans la plupart des autres chalets, un manteau en fer protège la chaudière, à moins qu'on ne chauffe à la vapeur.

André Dasen, dans *Le Gruyère*, 2013, p. 85 :

En ce début du XIXe siècle, l'équipement est assez rudimentaire, le fromager allume son feu à même le sol ou sur un emplacement rehaussé par des grosses pierres. La fumée s'évacue, soit par un trou aménagé dans le toit, soit par une grande cheminée de la hauteur du plafond pour les fromageries les mieux installées. Ce système, peu coûteux en construction, présente des inconvénients majeurs. La fumée envahit parfois toute la salle de fabrication, rendant la respiration difficile. De plus, une grande partie des calories fournies par le feu s'échappe dans l'atmosphère, et la température élevée à proximité de la chaudière rend le travail pénible pendant les opérations de chauffage. Les brûlures aux jambes sont fréquentes chez les fromagers. Pour se protéger, ils placent une grande planche en bois contre le rebord de la chaudière entre le feu et les jambes afin d'atténuer la température.

Pour améliorer ce système de chauffage très rudimentaire, on construit vers les années 1850, une cheminée avec un grand manteau capable de canaliser et d'évacuer la fumée. Cette cheminée placée contre un mur permet de chauffer deux chaudières tour à tour. Pour éviter la perte de combustible, on construit contre le mur et sous le manteau de la cheminée, un foyer en briques ou en pierres de forme demi-circulaire, d'un diamètre égal à celui de la chaudière. La demi-circonférence du foyer est ainsi en contact avec la paroi de la chaudière. Une échancrure d'une dizaine de centimètres est pratiquée au fond du foyer pour évacuer la fumée. Ce système améliore considérablement le tirage et renvoie les flammes vers le fond de l'âtre. Pendant son travail, le fromager peut se placer de côté et n'a plus à subir les rayonnements du feu. Ce système d'installation représente un progrès notable par rapport à celui décrit précédemment.

...

Chaudière à potence à foyer fixe.

Si le foyer demi-circulaire avec la hotte de cheminée représente déjà un réel progrès, il est encore loin d'être parfait. La chaleur de combustion est mal utilisée et le fromager est toujours incommodé par les fumées.

Ces incommodités de toutes sortes avec ce foyer ouvert, conduisent, vers le milieu du XIXe siècle, à l'invention de l'entourage métallique du creux du feu. Lucien Reymond en témoigne en 1863 alors que le système a déjà été introduit en France depuis une quinzaine d'années :

Journal de la Société vaudoise d'utilité publique, année 1863

Entourage de chaudière, ou appareil économique de chauffage.

Une des parties du domaine public qui dans tous les temps a mérité la sollicitude des gouvernements et des hommes éclairés, c'est sans contredit les forêts. La consommation prodigieuse que fait la société de leurs produits, a dès longtemps attiré l'attention des économistes de tous les pays. A mesure qu'on a pu se convaincre que l'accroissement annuel du bois est insuffisant pour fournir à la consommation, on a cherché par tous les moyens possibles à diminuer cette consommation ; on a simplifié et perfectionné les appareils de chauffage, on a modifié les constructions particulières et civiles, et l'on a eu recours sur une grande échelle au règne minéral pour combler le déficit du capital forestier.

Sans doute les améliorations obtenues ont procuré d'heureux résultats, mais elles n'ont pu que diminuer le mal sans le guérir radicalement. Tandis que d'un côté on économise les bois de service et de chauffage, d'un autre l'industrie, par ses progrès incessants, demande tous les jours davantage aux forêts. Aussi il reste encore beaucoup à faire sous ce rapport ; le champ des améliorations est loin d'être entièrement parcouru.

Il est une branche de notre industrie alpestre qui absorbe mal à propos une grande quantité de bois en pure perte, et qui pourtant serait susceptible d'être améliorée : c'est la fabrication des fromages.

Si un petit bénéfice peut, avec du temps et de la persévérance, être l'origine d'une grande fortune, une amélioration de ce genre, quelque chétive qu'elle soit en apparence, peut donner d'importants résultats et concourir puissamment à l'économie du produit des forêts.

Depuis longtemps déjà j'avais été frappé de la masse prodigieuse de bois qui se consume annuellement dans les chalets de nos montagnes, et avais acquis la conviction que cette dépense énorme pourrait être diminuée de beaucoup, par la raison qu'elle est due en grande partie à un défaut de construction des foyers.

Ces foyers, dans la plupart des cas, ne sont autre chose qu'un grand creux au milieu de la cuisine, et dans lequel il faut souvent près d'un quart de moule de bois pour chauffer la chaudière avec son contenu.

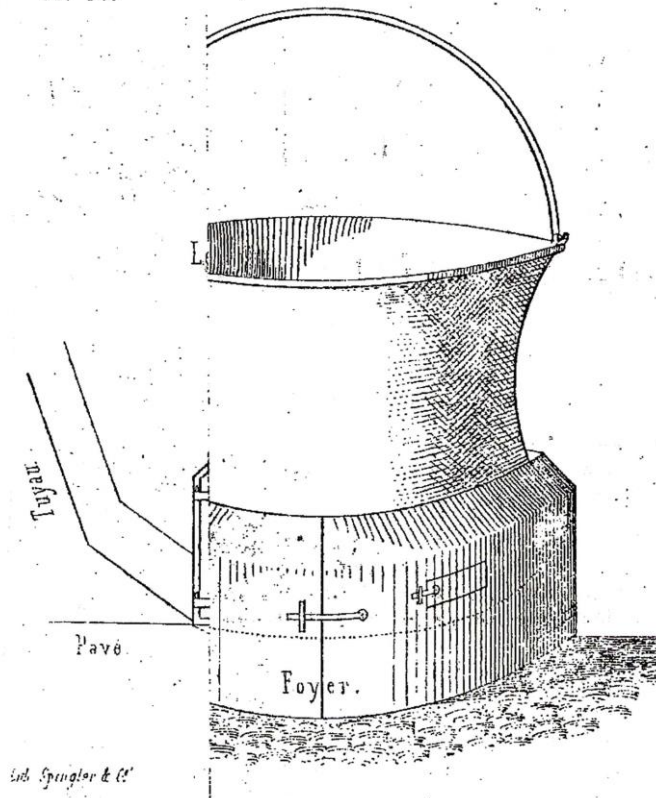
Dans un voyage que j'ai fait l'année dernière dans les environs de Champagnole (département du Jura), j'ai trouvé la solution de ce problème et découvert le moyen d'obtenir le résultat économique que je m'étais proposé.

Il s'agit tout simplement d'établir un appareil en forte tôle qui enveloppe hermétiquement la partie inférieure de la chaudière et qui par le moyen de deux portes s'ouvre et se ferme à volonté pour la laisser passer. (Voir les figures ci-jointes.) Une petite porte est placée dans une des grandes pour établir le courant d'air nécessaire, et du côté opposé est adapté un tuyau, conducteur de la fumée. Cet appareil se pose sur un pavé convenablement dressé, et évasé en

forme de soucoupe sous la chaudière, qui se trouve ainsi placée comme une marmite sur un fourneau potager. Il est facile de se rendre compte de l'économie qui résulte de ce moyen de chauffage : avec du bois fendu très mince et en petite quantité, on obtient tout de suite le degré de chaleur nécessaire.

On en peut voir un au chalet de la montagne des Grands-Plats, où l'essai que j'en ai fait a complètement réussi.

L'expérience a fait connaître qu'il faut, au moins en moyenne, pour la fabrication des fromages d'un été, un moule de bois de sapin pour 6 vaches, soit environ 14 moules pour un élevage de 80 vaches. (Quelques personnes comptent un moule pour 5 vaches.) Les renseignements que j'ai recueillis et l'essai que j'en ai fait ont prouvé qu'avec un entourage en question on peut compter sur une diminution des $\frac{2}{3}$ de la consommation du bois, soit environ 9 moules sur 14.



On peut faire établir un de ces entourages pour le prix de 100 fr. ; à quoi il faut ajouter le transport, qui est peu de chose, et les réparations presque toujours indispensables au foyer ; ce qui fait que dans bien des chalets cette réparation serait payée la première année par l'économie faite sur le bois.

Cet appareil procure de plus une grande propreté à la cuisine : le contenu de la chaudière est préservé de toute saleté provenant du feu, et le fruitier n'est plus incommodé par la fumée. Le fermier fait de plus une grande économie de main d'œuvre sur la fabrication de son bois.

Si tous les chalets du district de La Vallée étaient pourvus d'un semblable appareil, il résulterait pour les forêts de cette contrée une économie annuelle de passé 600 moules

de bois. En appliquant le même calcul à tout le canton de Vaud, on arriverait à un chiffre qui pourrait paraître fabuleux, mais qui pourtant n'aurait rien d'exagéré. En ajoutant à cela tous les bois qu'on emploie mal à propos en clôtures dans bien des montagnes, et qu'on laisse souvent pourrir sur le sol, on arriverait à économiser annuellement une quantité de bois suffisante pour alimenter de charbon les grandes et importantes usines de Vallorbe.

A l'époque où nous vivons, ces sortes de calculs se font tous les jours; ils sont importants au double point de vue de l'économie sociale et de l'intérêt des propriétaires et fermiers de montagnes. Aussi je leur recommande à tous ce nouveau système de foyer, et me ferai un plaisir de fournir tous les renseignements désirables.

Vallée de Joux, le 28 janvier 1865.

L. REYMOND, garde-chef.

Vers la reconstitution d'un creux de feu



Le matériel est le suivant, qui provient du creux de feu du chalet des Grands Esserts sur la commune du Lieu. Il faudra tailler dans toute cette ferraille, réadapter, rapetisser en vertu d'un mur d'entourage semi-circulaire plus petit. Rude boulot pour un non professionnel.



Ça fume encore quelque peu, mais l'un dans l'autre et par rapport aux périodes anciennes, c'est correct, sans plus !



On a tout de même gardé le fourneau traditionnel pour l'hiver.



Intérieur de Chalet du Jura Vaudois. (Pré de L' Haut-Dessus) alt. 1305 m.

1393

Pré de l'Haut-Dessus, entourage à gauche, avec le couvercle.



Chalet de la Thomasette 10.8.192