

LE FOUR A PAIN

A une époque où il n'existait ni boulangers, ni boulangeries, le four à pain avait une importance considérable. Chaque village possédait le sien, bâti sur le « couderc », le pré communal.

On distinguait trois sortes de fours : les fours banaux, les fours sectionaux et les fours individuels.

Les premiers étaient la propriété des puissants, des seigneurs et il fallait, pour les utiliser, s'acquitter de certaines « banalités », autrement dit de certaines taxes, comme le « fournage » qui consistait à abandonner au maître des lieux une partie de la fournée.

Les seconds, les fours sectionaux, étaient réservés à certaines communautés villageoises.

Quant aux derniers, de dimensions nettement moins importantes que les autres, ils appartenaient à des familles aisées qui, parce qu'elles voulaient éviter toute promiscuité avec le bas peuple, les avaient fait construire à leur usage exclusif, à l'intérieur même de leur propriété.

Généralement, c'est la maîtresse de maison qui se chargeait de la fabrication du pain. Elle commençait par pétrir un mélange de farine, de levain, de sel et d'eau, jusqu'à obtenir une pâte consistante. Puis, avec cette pâte, elle confectionnait des boules, des « pâtons », qu'elle marquait d'une croix ou d'un autre signe distinctif avant de les placer dans de petites panetières en osier tressé appelées « paillasses ». Ensuite, elle rassemblait toutes ces « paillasses », et se rendait au four. Le four, allumé depuis plusieurs heures déjà, était maintenant à la bonne température comme on pouvait en juger à la couleur des briques qui, du rose, était passée au blanc. Il ne restait donc plus qu'à enfourner un à un ses « pâtons », à l'aide de « là pavà », une pelle en bois à long manche, et à patienter jusqu'à la fin de la cuisson.

La cuisson terminée, une fois les pains sortis du four, la maîtresse de maison se devait d'accomplir encore une tâche : récupérer, à l'aide du « retable », sorte de racloir, toutes les cendres. Car à cette époque, on ne laissait rien se perdre. Pas même les cendres qui étaient utilisées pour conserver les saucissons, laver le linge (eh oui !), ou encore comme engrais.