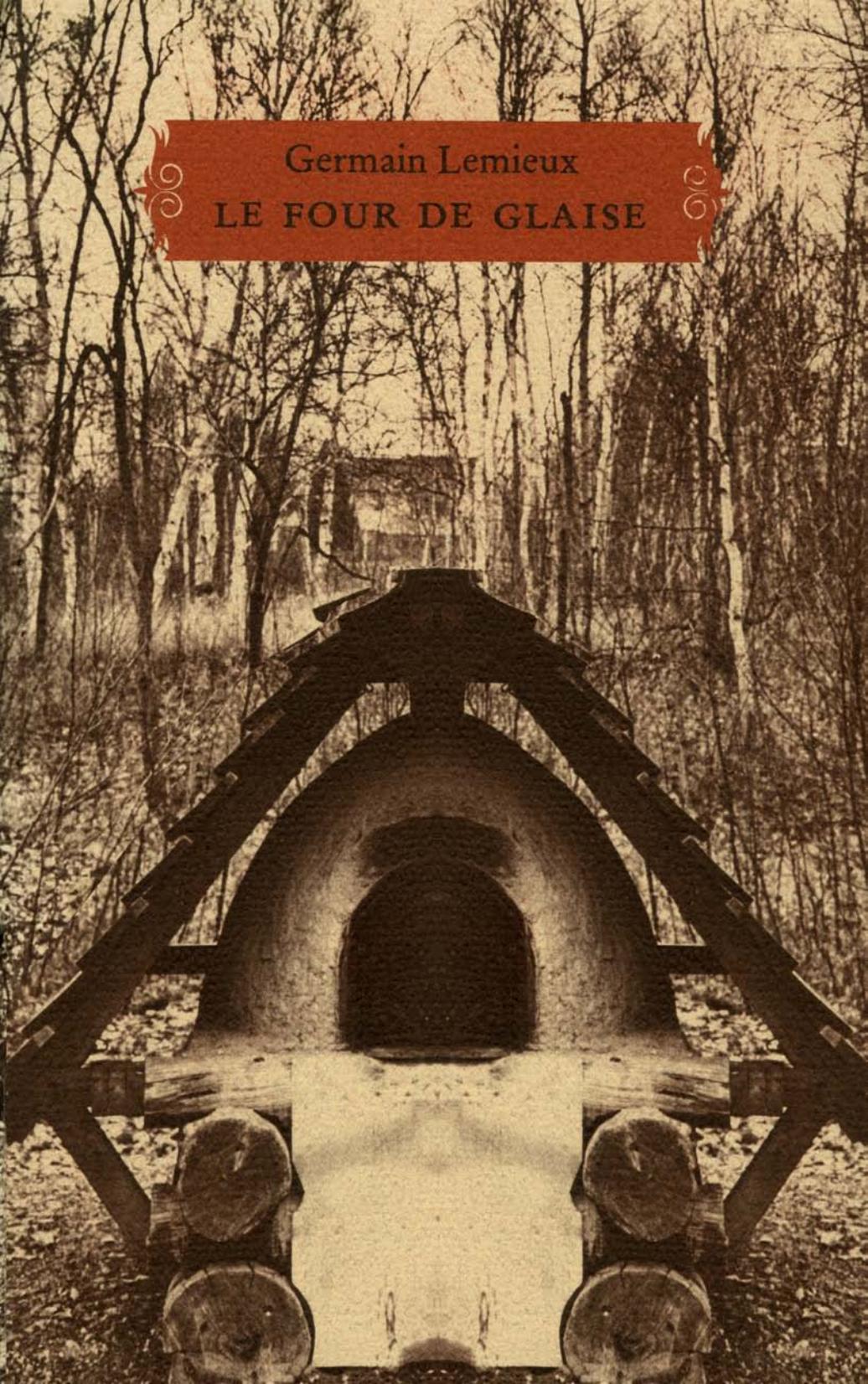


Germain Lemieux
LE FOUR DE GLAISE



Le four de glaise

Germain Lemieux
LE FOUR DE GLAISE

Les Éditions FM
Les Éditions Prise de Parole



Ces maisons d'édition bénéficient de subventions du Conseil des Arts de l'Ontario et du Conseil des Arts du Canada.

Photo couverture, Alfred Boyd; autres photos, Jean Gobeil, s.j.; dessins, 50 Carleton et associés; conception graphique, Tim Inkster.

Copyright © OTTAWA, 1981,
Centre franco-ontarien de folklore.

Distribution:

En Ontario: Les Éditions Prise de Parole
C.P. 550,
Sudbury (Ontario)
P3E 4R2
(705 675-6491)

Au Québec: Les Éditions FM
1113, rue Desnoyers
Laval (Québec)
H7C 1Y6
(514) 324-0712

ISBN 0-920814-41-7

PRÉSENTATION

Notre population a commencé, ces dernières années, à apprécier et même à imiter le style architectural ou artistique de la classe paysanne du XIX^e siècle. Les étudiants suivent avec plus d'intérêt les cours relatifs à la culture paysanne. Plus d'un artiste vient y puiser des sujets d'inspiration, qui pour une peinture, qui pour un modèle de poterie ou d'ameublement.

Ce retour au passé remet en valeur le sens artistique et pratique de l'ancien artisan, de l'ancien fermier de chez nous. C'est dans cet esprit d'une meilleure connaissance de la culture ancestrale que nous avons, ces dernières années, intensifié nos recherches, nos activités d'enseignement et nos réflexions sur les techniques pratiquées par nos parents et grands-parents. En préparant un cours sur la vie paysanne du XIX^e siècle, nous nous sommes rappelé le poétique four à pain de notre enfance. Témoin, à l'âge de dix ou onze ans, de la fabrication d'un four à pain, et invité, un peu plus tard, à participer activement à ce travail fatigant mais passionnant, nous avons continué, presque en secret, à utiliser à trois reprises, entre 1935 et 1944, cette technique du vieux paysan à barbe blanche que nous avons vu masser de la glaise autour d'un gabarit de branches d'aulne pour en tirer un four à pain. La pénurie de moyens matériels des maisons de vacances — où nous avons oeuvré en secret — nous a forcé à cultiver l'ingéniosité du paysan pour en arriver à cuire des fèves au lard sous une calotte de glaise que nous appelions un four.

Nous donnons ces détails pour mieux démontrer au lecteur comment un point de technique d'un lointain passé peut tout à coup prendre racine dans un milieu, à l'arrivée d'un nouveau citoyen.

Nous ne cacherons pas que plusieurs lectures et de nombreuses conversations avec des paysans ont stimulé notre mémoire et notre intérêt à propos de ce monument de glaise des siècles passés.

Nous sommes heureux de livrer à nos lecteurs, jeunes ou moins jeunes, une série d'expériences revécues ces derniers temps dans un milieu qui a très peu connu le four à pain traditionnel. A la suite de nos cours, plusieurs personnes de la

région de Sudbury ont manifesté le désir de se construire un four à pain au moins près de leur chalet d'été. Nous leur avons alors affirmé que nous publierions une technique de nature à leur venir en aide. Nous terminerons bientôt un diaporama sur "Le four à pain" de Sudbury. Ce dernier document expose à peu près la même technique que la présente monographie mais utilise un plus grand nombre de photographies.

Nous tenons à remercier le Père Jean Gobeil, professeur à l'Université de Sudbury, d'avoir été présent à chaque étape de la construction de notre four à pain pour fixer sur photos et diapositives les différents points de technique que nous voulions transmettre à nos lecteurs. Nous remercions également le Conseil des Arts de l'Ontario qui a collaboré à cette monographie en nous permettant de présenter plus tôt à l'éditeur un manuscrit qui aurait pu dormir assez longtemps dans les tiroirs du bureau.

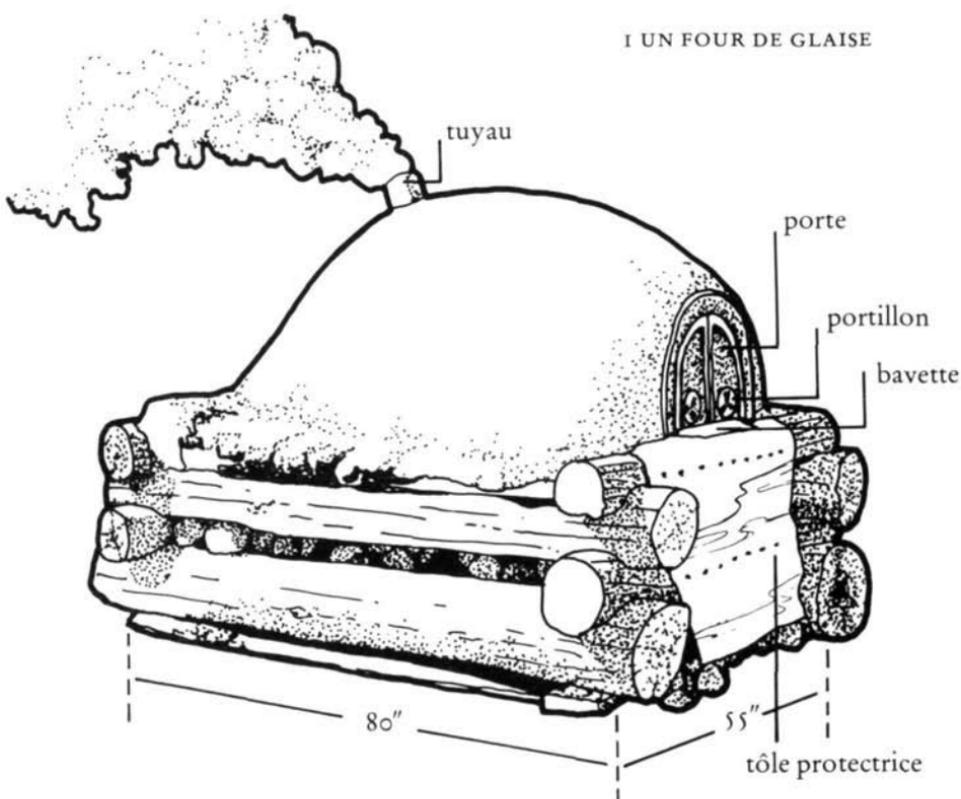
Notre plus grande ambition n'est pas tellement de vendre un livre de plus, mais de mieux faire connaître un autre point de la culture paysanne et, si possible, redonner à nos familles canadiennes l'occasion de renouer d'étroites relations avec le four à pain ancestral.

Le Directeur du
Centre franco-ontarien de folklore
Place Saint-Joseph
Sudbury, Ontario

Nous n'insisterons pas sur le rôle qu'a joué le four à pain dans la vie paysanne de nos grands-parents. Nous nous en tiendrons à la technique traditionnelle utilisée par nos ancêtres dans la construction de ce four de glaise sur lequel nos cuisinières canadiennes comptaient pour cuire le pain familial, les fèves au lard et nombre d'autres mets du menu paysan, au XIX^e siècle.

Le four qui apparaît sur les photos de cette monographie a été construit en mai 1980 à la Villa Loyola, chemin du Lac Long, à dix kilomètres de Sudbury. Il a servi à illustrer un point de "La Vie Paysanne", cours donné à l'Université de Sudbury, de septembre 1979 à mai 1980. Cette technique traditionnelle a été puisée à même l'expérience du constructeur, le Père Germain Lemieux, à celle de vieilles gens et à de nombreuses lectures sur le sujet. Après avoir longuement questionné les pionniers de la région de Sudbury, l'auteur de cette monographie a conclu que le four à pain n'avait pas été ou avait été assez peu

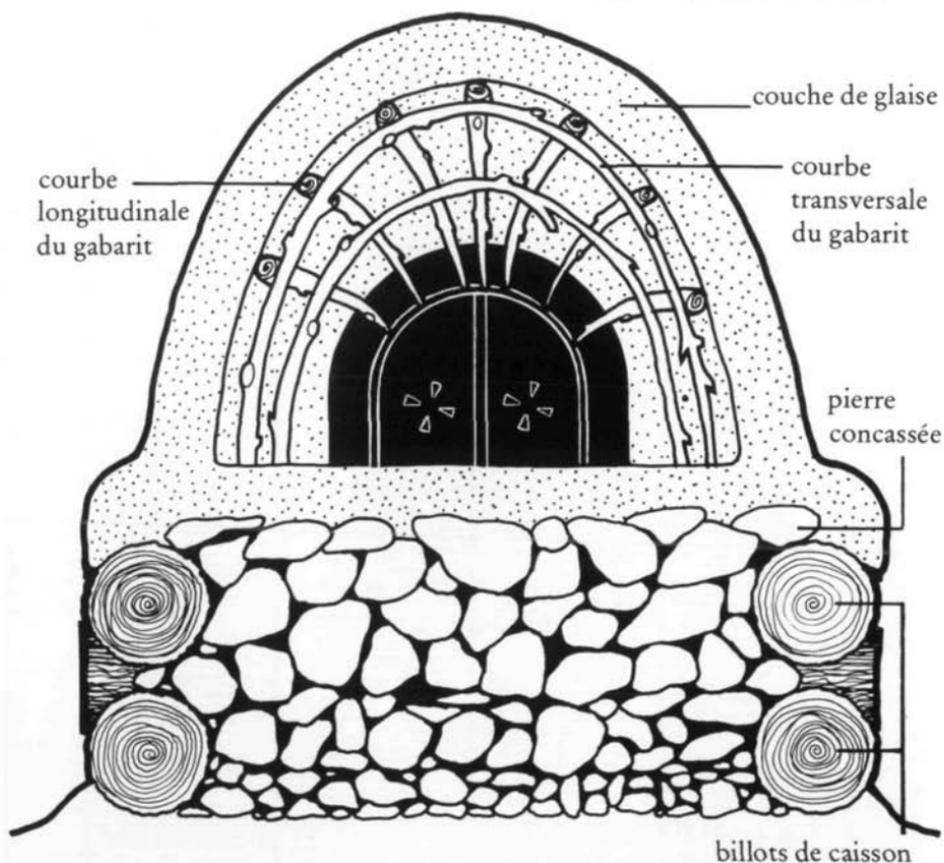
I UN FOUR DE GLAISE



utilisé dans notre milieu franco-ontarien. A Mattawa, cependant, des gens d'âge mûr se rappellent vaguement avoir vu un four de glaise, au cours de leur jeunesse.

Nous entreprenons de renseigner le lecteur sur une technique traditionnelle, mais nous nous réservons le droit de suggérer certains procédés plus modernes qui accommoderaient de jeunes constructeurs de four désireux de parvenir au même but en prenant un sentier un peu plus direct. Par exemple, selon la technique traditionnelle, le gabarit (ou charpente) était fabriqué de branches de coudrier ou d'aulne; on peut facilement bâtir un gabarit tout aussi efficace en utilisant des planches de rebut qui reproduisent la ligne normale d'une coupole de four. De toute façon, ce gabarit va disparaître dans la flamme lors des premières attisées.

2 COUPE, VUE D'ARRIÈRE



Dans l'explication de la technique appliquée au cours de la construction d'un four à pain, nous tâcherons de procéder aussi clairement que possible, en soulignant les différentes étapes de ce travail qui peut se dérouler à un rythme bien particulier. Ainsi, on peut allouer trois semaines ou un mois à la construction de la base du four, mais il faudra élever la coupole de glaise en une seule journée.

LE PLAN

Un vieux constructeur de four n'aura pas besoin d'accorder beaucoup de temps à la préparation des plans de son monument de glaise. Il possède dans sa tête les mesures et les proportions qui assurent au four sa solidité et son élégance. Nous conseillons toutefois à un artisan inexpérimenté d'accorder une grande importance au dessin du plan. Autrement, le constructeur se trouvera devant des problèmes difficiles à résoudre. Si l'on ne prévoit pas les dimensions des vases qui sont destinés à entrer dans le four, on s'apercevra peut-être trop tard que la porte est trop petite, ou assez large mais pas assez haute. Si l'on possède une porte préfabriquée, il faudra en connaître les dimensions exactes pour tracer sur papier les différentes courbes qui assureront au four son élégance et son efficacité.

Un plan bien détaillé, comportant les mesures, la valeur des courbes, l'épaisseur des murs, l'emplacement du tuyau ... en plus d'économiser du temps pendant la construction du four, empêchera bien des défauts, difficiles ou même impossibles à corriger.

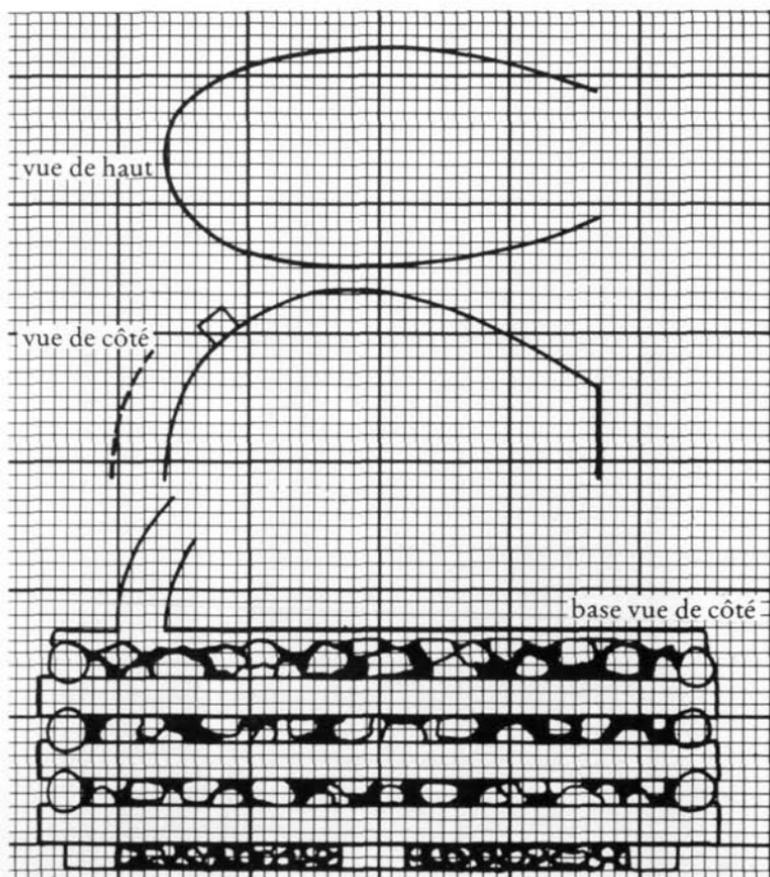
Voici les données générales d'un plan de four traditionnel:

Un four de grandeur normale (four familial) doit mesurer à l'intérieur des parois, environ 66 pouces de longueur et 35 pouces de largeur. Ces mesures sont celles de l'âtre. D'après le plan, le constructeur peut facilement ajouter 12 pouces de longueur et 20 pouces de largeur pour calculer les mesures de sa base. Donc, un caisson d'environ 80 pouces de longueur et 55 pouces de largeur donnera une surface suffisante pour soutenir un four traditionnel. N'oublions pas l'épaisseur des parois de 8 ou 10 pouces; et il faut que ces parois reposent entièrement sur

l'âtre. Fait aussi à remarquer, le four n'a qu'une paroi sur la longueur: celle du fond; dans le sens de la largeur, le four a deux parois: celle de gauche et celle de droite.

Quand on mesure les billots — si l'on utilise le caisson de bois — il faut se rappeler que les poutres transversales (sens de la largeur) sont placées à 5 ou 6 pouces du bout des poutres longitudinales. De même, ces dernières croisent les autres poutres à 5 ou 6 pouces de leur extrémité. En chiffres ronds, disons que les poutres, dans le sens de la longueur, devraient mesurer 9 pieds, tandis que les poutres transversales devraient mesurer près de 6 pieds de longueur.

3 LES PLANS



échelle: un carré = 2 pouces

LA BASE

Il faut rappeler qu'un four traditionnel se compose d'une base supportant une sorte de coupole de glaise. La base peut se composer de pierre, de brique, de ciment ou d'un caisson de bois rempli de pierre, de brique concassée. Cette base doit reposer sur un terrain solide, à l'épreuve de la gelée ou de l'érosion. Si la base n'est pas solide, la coupole de glaise va facilement se disloquer et laisser échapper la chaleur.

La base que nous avons utilisée se compose d'un caisson de poutres rondes (elles pourraient aussi être équarries), reliées dans les encoignures par des coches simples (pratiquées dans la surface inférieure du billot) pour empêcher ce caisson de céder sous la pression de la pierre. Ce genre de coche simple protège mieux le bois contre la pourriture que le système de coche double. De gros clous (8 pouces de longueur) plantés à la croisée des billots empêchent ces derniers de glisser sous la pression de la pierre ou de la brique.

Le caisson doit avoir à peu près 36 pouces de hauteur; on doit le bâtir de façon que la porte du four rejoigne approximativement le niveau de la poitrine. Une fois le caisson bien en place —

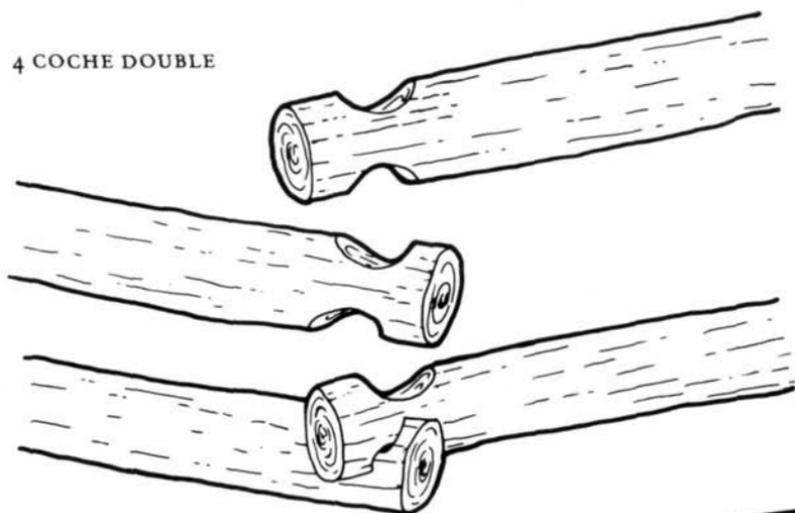


I LA BASE

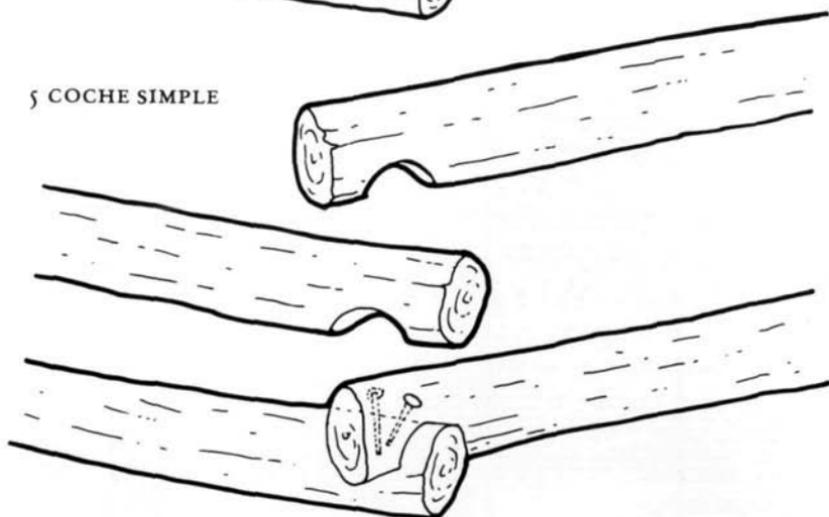
légèrement isolé du sol par des pierres – on le remplit de pierre ou de brique concassée. On se sert d'une masse pour tasser la pierre dans le caisson.

Cette base de pierre doit supporter l'âtre ou plate-forme de glaise sur laquelle va s'édifier la coupole du four. Pour s'assurer que la glaise ne s'enfuit pas trop facilement à travers la pierre concassée, on verse trois ou quatre pouces de gravier à la surface de la base de pierre. Ce gravier remplit les vides des premiers rangs de pierre et constitue un ferme appui à la glaise de l'âtre.

4 COCHE DOUBLE



5 COCHE SIMPLE



Pour ne pas diminuer la surface de l'âtre, on peut facilement placer des briques ou des blocs de ciment fendus en deux pour faire la jonction entre la pierre (ou le gravier) et les poutres arrondies. Il faudra, au cours de cette opération, utiliser le niveau en vue d'obtenir la même hauteur des deux côtés.

La base est maintenant prête à recevoir la couche de glaise qui constituera l'âtre. Souvent, on disposera de vieilles briques sur le gravier de la base, de façon que la glaise les enrobe et les incorpore à l'âtre. Ce procédé économise la glaise tout en assurant une grande force d'absorption de chaleur au cours de l'attisée.

LA GLAISE

Mais avant de songer à construire l'âtre du four, il a fallu se procurer de la glaise bleue ou de la glaise rouge ... La couleur importe peu. Sa qualité essentielle est d'être exempte de terre ou de sable qui la rende friable au feu. Une bonne glaise doit devenir dure comme du ciment et résister au feu. Les anciens conseillaient de laisser "fleurir" la glaise avant de l'employer. La glaise "fleurit", quand, exposée tout un hiver à la gelée – avant de la mélanger – elle acquiert une plus grande force de cohésion. Une fois boulangée et séchée, elle devient dure comme du ciment. Une glaise "fleurie" sera préférable pour la construction d'un four à une glaise récemment extraite.

Soulignons, en passant, que la vraie glaise est difficile à extraire, lourde à transporter, malpropre à manipuler. Nos pelles mécanisées rendent de grands services actuellement dans l'extraction de la glaise. Nous avons acheté la glaise de notre four chez le contracteur Alfred Pagnutti (Sand & Gravel, Ltd), rue Paris, Sudbury.

On a vu à transporter la glaise près de la base du four; il faut maintenant la boulangier, la piétiner, pour en faire une masse homogène et en extraire les corps étrangers, roche, bois, branche, écorce ...

Si l'on bâtit le four en été ou par une chaude journée de printemps, on mélangera la glaise au moyen des pieds et, de préférence, les pieds nus. Cette façon est appréciée des jeunes



2 PIÉTINEMENT DE LA GLAISE

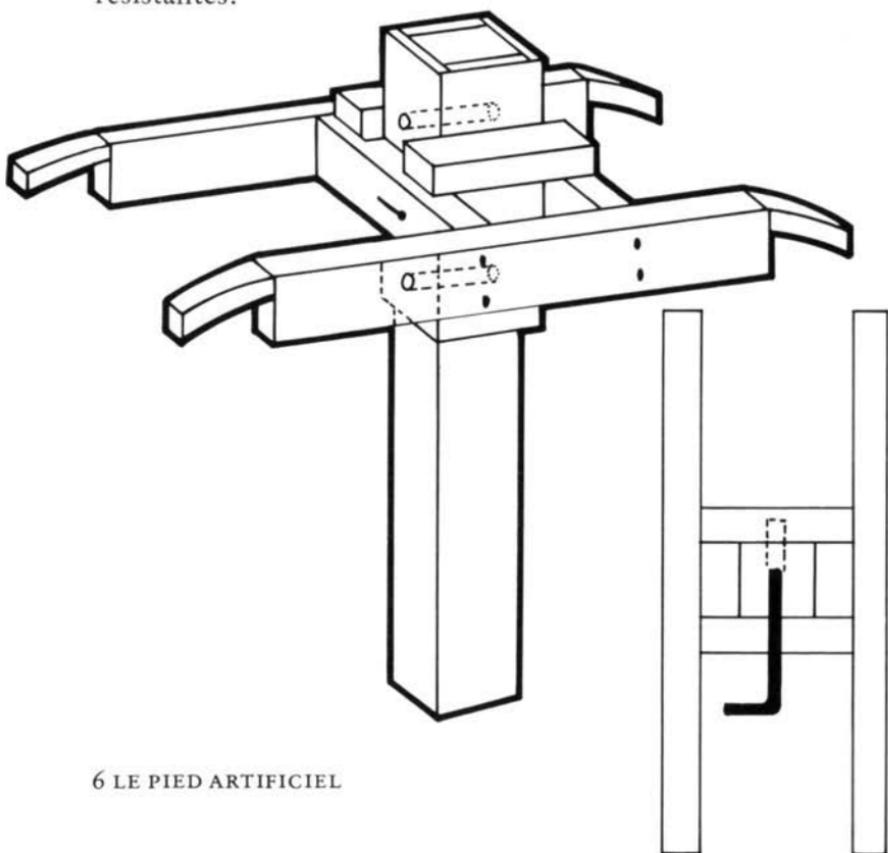
qui participent à la "corvée" du four de glaise.

Par une saison plutôt froide, on piétinera la glaise, les pieds chaussés de grosses chaussures à hautes jambières. Une botte de caoutchouc montant jusqu'au genou et à l'épreuve de l'eau

protège bien le pied contre la glaise froide, et permet à l'ouvrier de broyer plus facilement les mottes de glaise durcie.

Si la glaise devient trop dure (sèche), on y ajoute de l'eau; si elle devient trop molle, on y incorpore de la glaise séchée ou durcie. Les mélangeurs de glaise, chaussés de bottes, s'apercevront bientôt que la succion exercée par la glaise gluante rend difficile et fatigant le mouvement de levée des pieds. Toutefois, il faut remuer la glaise jusqu'au moment où un pain de glaise puisse se tenir ferme sans couler ni s'aplatir.

On peut piétiner la glaise dans une longue boîte ou sur un large panneau. Souvent on peut se servir d'une masse pour broyer les plus grosses mottes avant de les arroser d'eau. Même si l'on piétine la glaise, on peut avantageusement se servir d'un solide bâton qui puisse aider à pulvériser les mottes les plus résistantes.



6 LE PIED ARTIFICIEL

Voici, pour simplifier le mélange de la glaise, un instrument très simple, facile à construire, facile à manipuler, et qui travaille à la façon d'un pied artificiel. Il s'agit d'un cadre très solide relié à deux montants horizontaux terminés par des poignées, et enserrant un poteau de bois (4 x 4 pouces) qui peut s'allonger ou se raccourcir suivant la stature des deux ouvriers qui le manipulent.

Placés face à face, les ouvriers saisissent les poignées et impriment au pied artificiel un mouvement de montée et de descente au milieu d'un petit tas de glaise. La pression exercée sur ce pied de bois par les bras des ouvriers permet de broyer les mottes de glaise et de la mélanger à mesure qu'elle se liquéfie. La succion est facilement vaincue et le mouvement haut-bas se fait régulier et avec une réduction de fatigue. Un troisième participant muni d'une gratte ou d'une pelle, remet sous le pied de bois la glaise qui n'est pas suffisamment boulangée. Cet instrument très simple permet aux participants de tenir les pieds à une certaine distance de la glaise et de travailler d'une façon plus efficace. Ce pied de bois peut très bien mélanger la glaise dans le coin d'une grande (ou petite) boîte, par exemple. Les deux ouvriers peu-



3 CONSTRUCTION DE L'ÂTRE

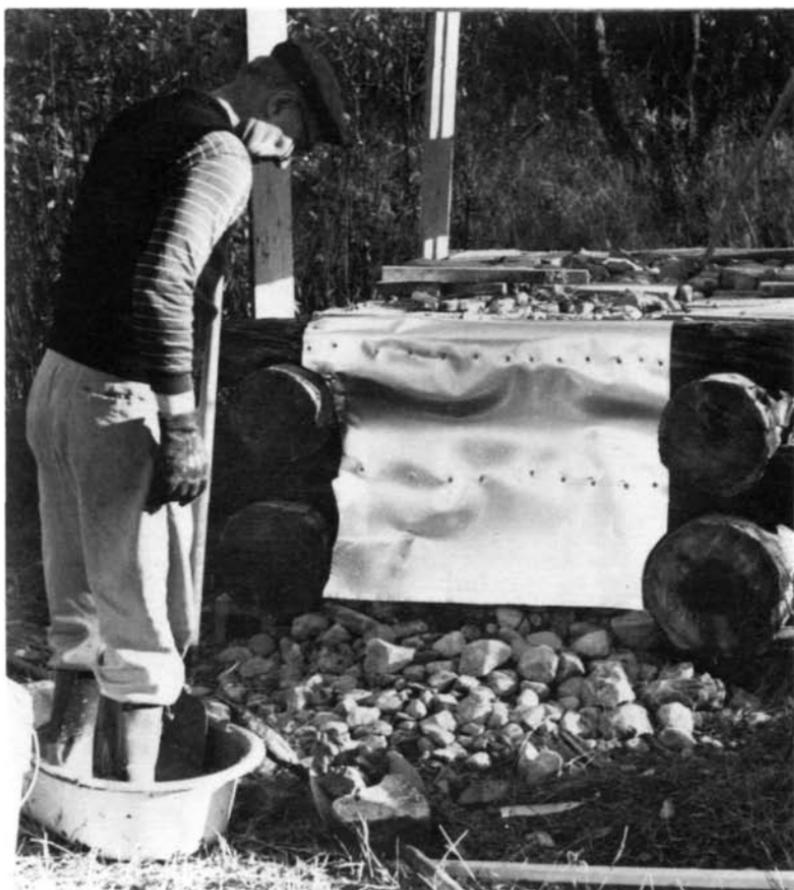
vent ainsi rester en dehors de la boîte et surveiller l'état de la glaise qu'ils ont la tâche de boulangier.

Dès qu'un pain de glaise est suffisamment consistant – notons que l'on n'incorpore pas de foin (ou de paille) à la glaise destinée à la plate-forme de l'âtre – on le donne au "maître d'oeuvre" qui va le masser sur la base et en faire, au moyen d'une truelle, une surface lisse à la grandeur du caisson. Une épaisseur de 6 ou 7 pouces de glaise est suffisante pour absorber la chaleur qui se dégagera du feu, lors de l'attisée. Si l'on incorpore de la brique à la glaise, l'âtre nécessitera une moindre quantité de cette dernière matière.

En fabriquant l'âtre, le maître d'oeuvre verra à garder cette surface au niveau, de gauche à droite, mais à relever l'arrière de deux et demi ou trois pouces en vue d'assurer un meilleur tirage au cours de l'attisée. Ce "niveautage" est simplifié si l'on fixe le long des billots de la base 4 ou 6 poteaux temporaires reliés par des planches clouées au niveau, à 24 ou 30 pouces au dessus de l'âtre. Un simple bâton de 24 ou 30 pouces sert à guider le maître d'oeuvre dans le nivellement de l'âtre en tous sens. Il verra à râcler, grâce à une assez lourde planche, la surface



4 'NIVEAUTAGE' DE L'ÂTRE



5 PROCÉDÉ DE 'NIVEAUTAGE'

encore molle, de façon à en faire disparaître les bosses ou les irrégularités.

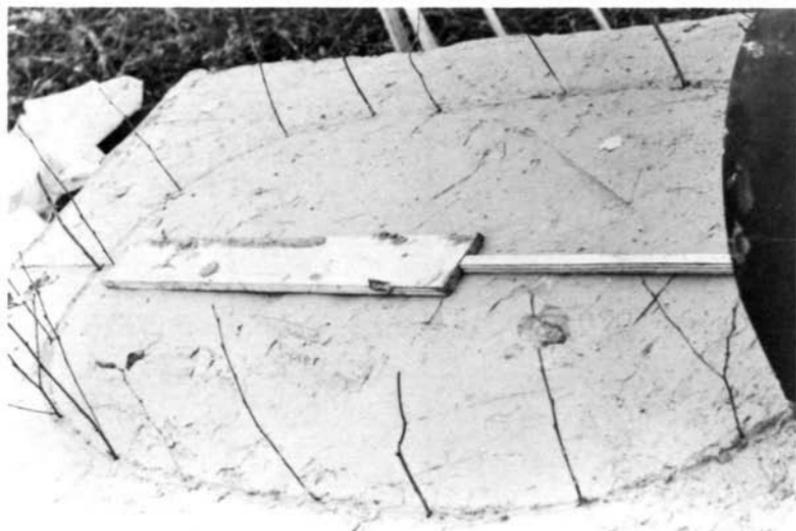
TÔLE PROTECTRICE

Le maître d'oeuvre qui façonne l'âtre n'oubliera pas de placer sur le mur de poutres qui supportent la porte une large pièce de tôle clouée sur le flanc de la poutre supérieure et descendant jusqu'au sol. Nous verrons plus loin que cette tôle constituera une protection contre le feu que pourraient allumer les tisons retirés de l'âtre par la porte.

GABARIT ET PORTE

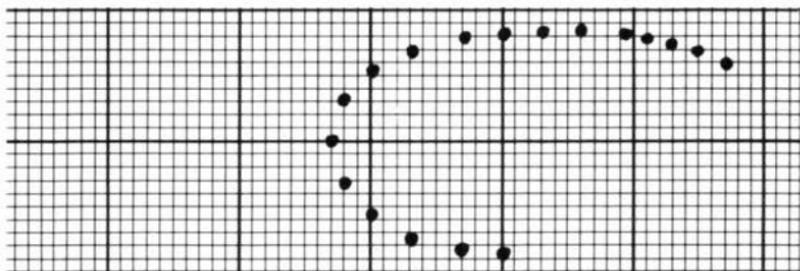
Quand on a terminé cette plate-forme de glaise qui deviendra l'âtre, il faut penser au gabarit et à la porte. Il est prudent de consulter les proportions du plan tracé sur du papier quadrillé, et imprimer à l'âtre, pendant que la glaise est encore malléable, une ligne délimitant le pourtour du gabarit qui rejoindra la porte.

6 LE TRACÉ DE LA COUPOLE AU NIVEAU DE L'ÂTRE



Le gabarit, comme on l'a remarqué au dessin 3, a une courbe ovale et prendra la forme d'un castor accroupi. En suivant les mesures inscrites sur le plan, on prendra, à partir du centre, des mesures qui conduiront à la forme ovale du dessin 3. On pourra percer, pendant que la glaise est malléable, des trous

7 LE PLAN DU TRACÉ



échelle: un carré = 2 pouces



7 LA PORTE VUE D'AVANT

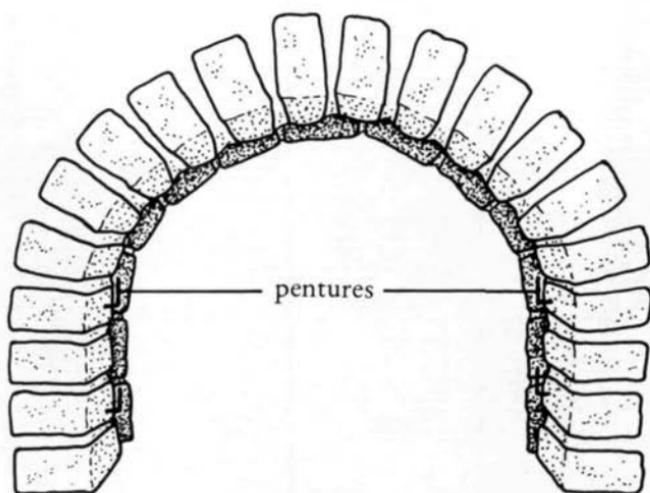


8 LA PORTE VUE D'ARRIÈRE

pour y insérer, quelques jours plus tard, les branches qui prendront une forme courbée allant de la pièce dorsale jusqu'à l'âtre. Il n'est pas nécessaire qu'une seule branche constitue une courbe de gabarit. On peut facilement employer deux branches que l'on soudera près de l'arc dorsal. Si une partie de la branche est trop faible pour épouser telle forme de courbe, on peut la renforcer en lui adjoignant, au moyen de broches, un bout de tige plus solide.

La porte sera préfabriquée, comme l'indique la photo, ou l'on devra la fabriquer de ses mains. De toute façon, il faudra qu'elle prenne place sur l'âtre, à l'avant du gabarit. Si elle est préfabriquée, on n'a qu'à la fixer à l'avant de l'âtre, en encastant sa base d'acier dans la glaise. Si l'on doit fabriquer sa porte sur place, on peut procéder de différentes façons. Nous en suggérons trois relativement faciles à réaliser.

a) Un cadre de brique soutenant une porte d'ancien poêle ou une porte taillée dans une feuille d'acier (ancien baril d'essence). Autour d'un cadre de bois arrondi en plein cintre (que l'on pourra enlever après le séchage), on construira une maçonnerie en brique, de façon que le premier rang de brique converge vers la porte légèrement en retrait. Ce portail peut prendre l'allure d'une entrée d'ancienne église de style roman. Une autre série de briques vient rencontrer, par l'arrière, ce



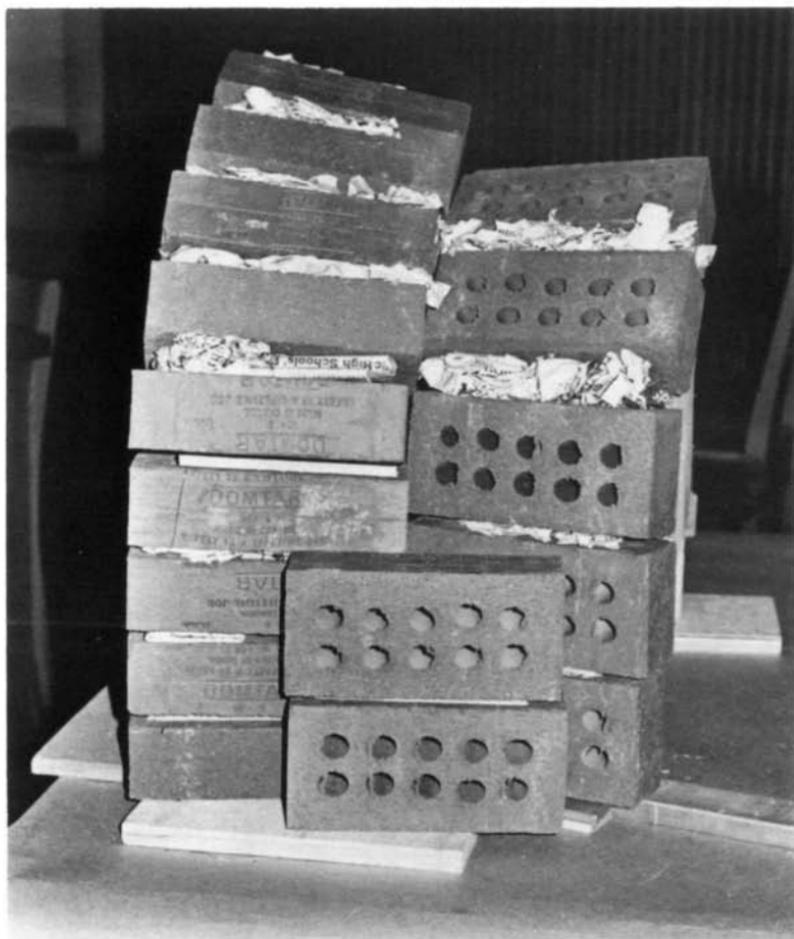
8 PORTE DE BRIQUE EN PLEIN CINTRE

mini portail, mais formant un tunnel de mesures légèrement plus petites. C'est sur l'extrémité de ces briques que la porte d'acier viendra s'appuyer quand on la fermera.

Remarquons que ce deuxième rang de briques a un angle d'inclinaison assez faible et se dirige, lui aussi, vers la partie antérieure du four.

On peut ajouter, presque à la jonction des deux arcs, un autre rang de briques qui agira comme une sorte d'arc-boutant; ce dernier déjouera la poussée des premiers rangs de briques et viendra faire corps avec la glaise qui recouvrira toute cette maçonnerie.

9 MAQUETTE DE BRIQUE:
LE PAPIER REMPLACE LE MORTIER



En empilant les briques qui convergent vers la porte, on pensera à insérer entre les briques, de chaque côté (si la porte est à double battant) deux supports ou tiges d'acier recourbées à angle droit, et qui serviront de points d'appui à la porte (ou aux deux battants).

Cette porte de four obligera le constructeur à allonger son âtre et, s'il veut conserver au four une ligne élégante, à l'élargir de 3 ou 4 pouces. C'est que les 7 ou 8 pouces alloués au portail sont autant de cubage enlevé au four. Le bois ne réchauffera que la partie allant de la porte à l'arrière de l'âtre.

Pour relier les briques qui constituent cette porte, on peut employer de la glaise ou du mortier. Dans la photo numéro 9 nous avons utilisé du papier pour simuler le mortier ou la glaise.

Dès que l'on a découpé (à la torche électrique) la porte dans une feuille d'acier, on y soude des anneaux qui s'ajusteront aux supports fixés dans le cadre de brique. Cette porte peut être d'une seule pièce ou divisée en deux battants. On pourra tailler dans la porte une ou deux petites ouvertures (portillons) destinées à activer le courant d'air dans le four, pendant l'attisée.

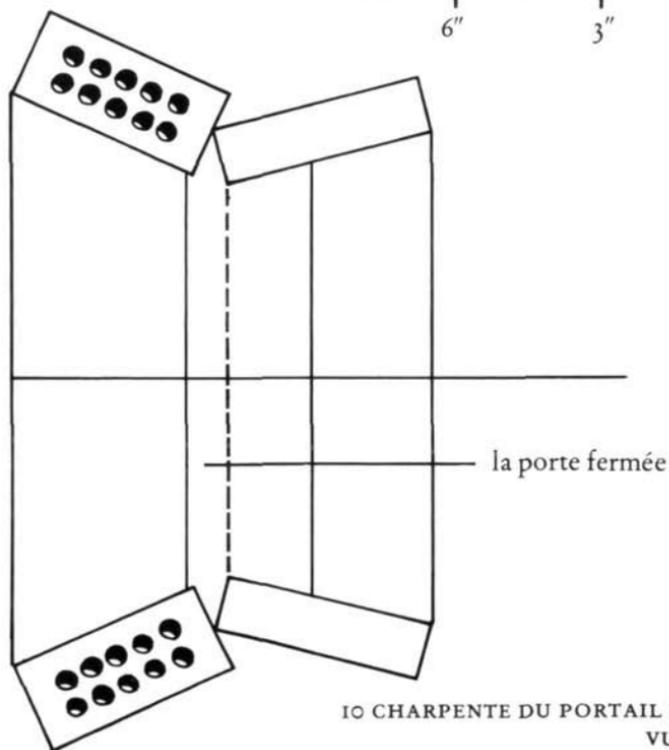
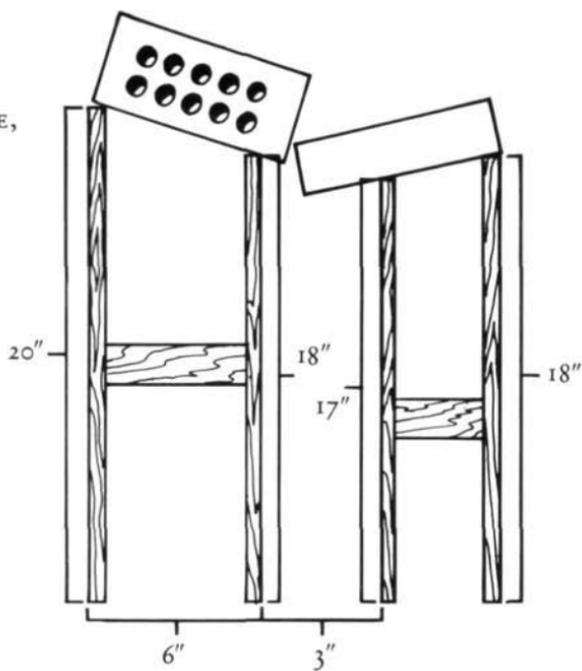
b) L'autre suggestion peut paraître plus simple à certains bricoleurs. On pourra encore utiliser l'acier d'un vieux baril d'essence (drum).

On taille d'abord dans la feuille d'acier une bande assez longue (et de 4 ou 5 pouces de largeur) qui fera, une fois courbée, tout le tour de la porte, comme une sorte de tunnel. On pourra tailler une autre pièce de 4 ou 5 pouces de largeur, en forme de fer aimanté et que l'on soudera à l'autre bande voûtée en tunnel.

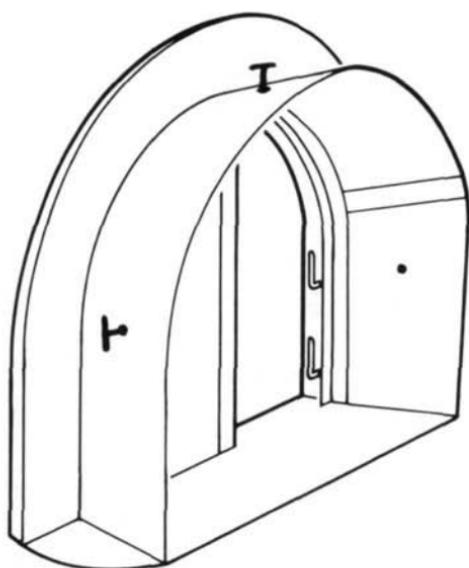
On pourra ajouter à cette dernière 2 ou 3 boulons, qui assureront sa solidité dans la glaise. On soudera de chaque côté de ce tunnel d'acier deux tiges à angle droit qui supporteront la porte (ou les battants de la porte) d'acier. On aura soin aussi de fixer au moyen de boulon (ou par soudure) un cordon de fer-angle qui servira d'appui à la porte fermée.

Reste maintenant à découper dans une feuille d'acier une porte unique ou à deux battants, et y souder des anneaux qui tourneront autour des supports fixés au cadre d'acier de la porte. On pourra également perforer dans la porte un ou deux

9 CHARPENTE
DU PORTAIL DE BRIQUE,
VUE DE CÔTÉ



10 CHARPENTE DU PORTAIL DE BRIQUE,
VUE DE HAUT



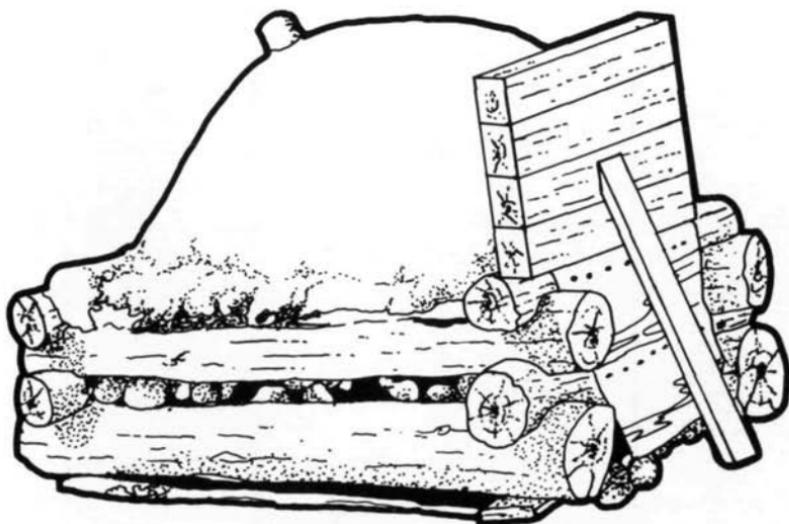
11 PORTE
ARTISANALE

portillons en vue d'activer le courant d'air.

Remarquons que, dans le cas de cette porte, la glaise entourera le tunnel d'acier et sera retenue à l'avant par la feuille d'acier, en fer à cheval, qui a été soudée au tunnel.

c) Ajoutons une autre suggestion aux deux précédentes.

12 FOUR À PORTE MOBILE



Nous avons utilisé ce système en pleine forêt, près d'une maison de campagne. On trouve une bande d'acier que l'on arrondit en forme de voûte. Cette sorte de demi-cercle sert de support à la glaise à l'entrée du four et permettra de fermer le four par une pierre ou un panneau indépendant du four.

Cependant, le four ne conservera pas toute l'élégance d'un four traditionnel. Vu de côté, il offrira à peu près ce galbe. Vu de face, il aura une apparence plus austère encore. La partie qui entoure l'ouverture est tout à fait perpendiculaire. On fermera le four en appuyant un panneau recouvert de tôle ou d'amiante – ou une pierre plate – sur la tablette du four et retenue en contact avec la face du four au moyen d'un étau. Ce procédé est très simple, facile à appliquer, mais peut enlever de la poésie au four à pain.

On connaît maintenant le genre de porte choisi; il faut fabriquer le gabarit en fonction des proportions de la porte.

Le gabarit est une sorte de charpente en forme d'oeuf dont une partie a été aplatie. Il servira à supporter la glaise en attendant le séchage de cette dernière. Il disparaîtra dans le feu d'une des premières atisées.

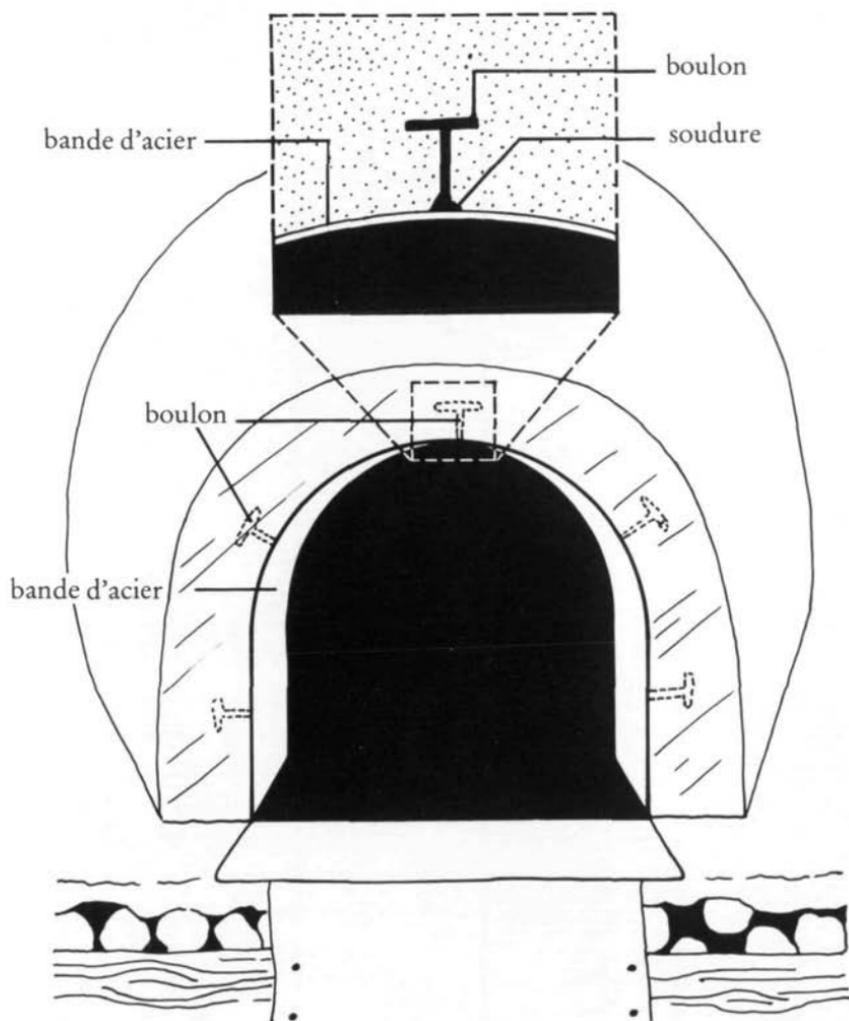
On le fabrique, selon la technique traditionnelle, de tiges de coudrier ou d'autre arbrisseau à tige flexible. La pièce maîtresse du gabarit est la courbe dorsale, allant de l'arrière de l'âtre (A) à la partie supérieure de la porte (B). On lit sur le plan les mesures qui indiquent plusieurs points de cette courbe.

On plantera la branche d'arbre dans l'âtre, au point A, et, au moyen de supports (de 18, 24, 29, 28, 24, 19 pouces) on obtient la courbe choisie par le bâtisseur du four. Cette branche dorsale commandera la forme des courbes transversales, en a, b, c, d ... d'après la forme ovoïde (d'oeuf) tracée sur l'âtre en conformité avec les mesures du plan (dessin 3). Il s'agit d'enfoncer les branches transversales dans les trous perforés sur le pourtour de l'âtre, et de les courber de façon à rejoindre la branche dorsale et le point correspondant, de l'autre côté, en faisant une courbe régulière. On fixe solidement, au moyen d'une corde (ou d'une broche très flexible), la courbe transversale à la branche dorsale.

Après la pose de quatre ou cinq courbes transversales, on commence à placer d'autres branches dans le sens de la lon-

gueur (presque parallèles à la branche dorsale) et qui seront solidement fixées aux courbes transversales déjà en place. Bientôt ce gabarit de branches relativement faibles prend la forme d'un castor accroupi et s'avère passablement fort. Toutes les courbes longitudinales doivent venir entrer sous la tourelle (ou tunnel) de la porte. Il faut surveiller la tension de ces branches. Si elles sont trop fortes, elles peuvent tendre à changer la posi-

13 DEVANTURE DU FOUR À PAIN
À PORTE MOBILE



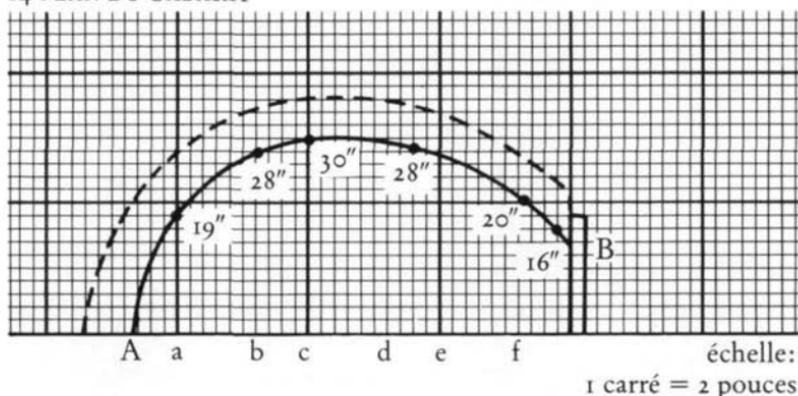


10 GABARIT VUE D'ARRIÈRE

tion verticale de la porte. On neutralise cet effet par des pesées attachées à la porte ou aux tiges longitudinales.

Le gabarit de tiges de coudrier, répétons-le, relève d'une technique ancienne. Il y a moyen, de nos jours, de bâtir un gabarit tout aussi solide en utilisant des panneaux de planches de rebut, pourvu que ces panneaux soient arrondis de façon à reproduire la courbe des tiges d'arbrisseaux. On retourne au plan et l'on peut fabriquer des panneaux qui correspondent aux mesures du plan.

14 PLAN DU GABARIT



On dispose ces panneaux verticalement sur l'âtre et on les relie avec des planchettes assez souples. Il en résulte une charpente moins élégante que celle de branches d'aulne ou de coudrrier mais aussi solide. Même si les lattes longitudinales ne sont pas toutes de la même épaisseur, elles pourront supporter temporairement la glaise ... et tout ce bois disparate brûlera quand on allumera le feu dans le four.

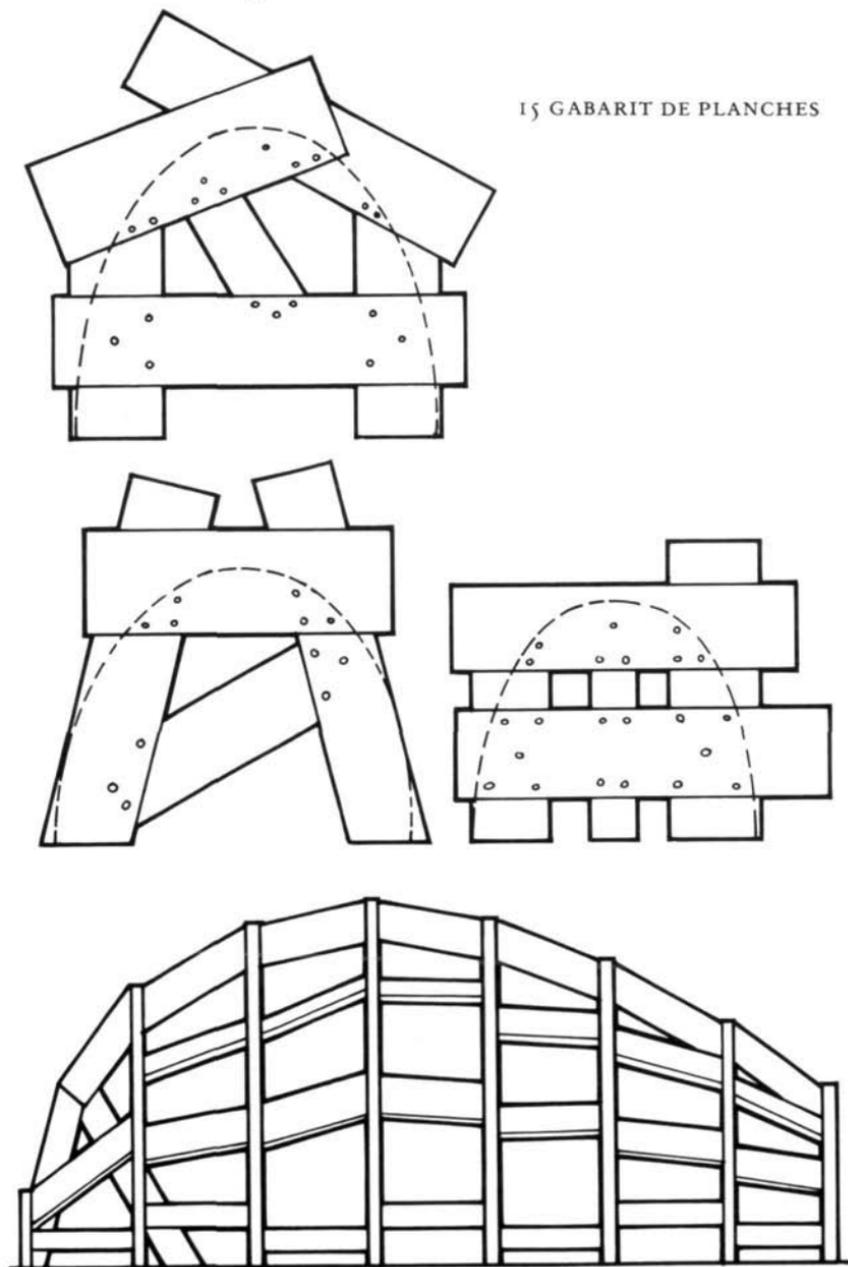
On peut tout aussi bien bâtir le gabarit dans un garage ou une boutique; il s'agit de le bâtir assez solide pour le transporter, en temps opportun, sur l'âtre déjà préparé. Au moyen de cordes, de broches, de supports additionnels à l'intérieur, on peut



11 LE GABARIT

fabriquer un bon gabarit (de branches ou de planches) que l'on fixera solidement sur l'âtre grâce à des pesées ou à des tenons de bois fixés dans la glaise.

15 GABARIT DE PLANCHES



Tous les travaux précédents, construction de la base, de l'âtre et du gabarit, ont pu se faire en plusieurs journées, même plusieurs semaines. Cependant, la pose de la glaise sur le gabarit doit s'exécuter en UNE SEULE journée. Il faut tout préparer d'avance, outils, porte, masse, boîte, tuyau, foin, eau ... rassembler une équipe d'ouvriers d'une certaine force — organiser, au besoin, une corvée — pour que, à une heure précise, telle journée, on entreprenne la construction de la coupole de glaise que sera le four à pain.

Quelle journée choisir? Une journée froide, une journée tiède, une journée ensoleillée ou humide? Le choix d'une journée dépend un peu de la saison. Une chaude journée de juillet, par exemple, permettra aux mélangeurs de glaise de travailler pieds nus. Par contre, les ouvriers seront incommodés par la sueur. Une journée d'avril forcera les participants à recourir aux mitaines et aux gants. Pour plusieurs, mieux vaut travailler dans la chaleur que dans un froid humide.

Proposons comme idéale une journée de juin, une journée de bon vent, ensoleillée mais de façon intermittente. Sauf, le cas où le four est bâti sous un toit (permanent ou temporaire), il ne faut pas risquer de travailler à la pluie. La glaise deviendrait trop fluide et pourrait compromettre la forme élégante prévue pour le four. Il faut aussi que la glaise placée au niveau de l'âtre durcisse un peu avant de recevoir le lourd fardeau des couches supérieures.

De toute façon, c'est au maître d'oeuvre que revient la tâche de choisir sa journée et son équipe d'ouvriers. Il verra, dès le début de la journée, à s'adjoindre un assistant qui l'aide dans la pose de la glaise. Après une heure ou deux, cet aide sera assez habile pour surveiller lui-même la technique de pains de glaise mélangée au foin, et savoir comment les disposer autour du gabarit. Cette présence d'un aide-apprenti permettra au maître d'oeuvre de s'absenter, de se reposer quelques minutes de temps en temps sans ralentir le travail ou en compromettre la qualité. N'essayons pas de tricher! Si la glaise n'est pas bien préparée, si l'on néglige de bien tasser tous les pains de glaise autour du gabarit, de larges lézardes apparaîtront dans les

parois et laisseront la chaleur s'échapper. Ce sera un four "manqué"!

En principe, il faudrait que la pose de la glaise se fasse sans interruption; une seconde équipe – ou une partie de l'équipe – devrait assurer la continuité du travail pendant le diner et la collation. Cependant, même si l'on prend une heure pour diner, la dernière couche de glaise n'a pas eu le temps de sécher au point d'empêcher la soudure avec la première couche de l'après-midi. Il reste toujours la possibilité d'humecter la glaise déjà en place pour lui rendre son état gluant propre à la jonction des pains d'argile.

12 JUTE SUR LE GABARIT



Pendant que les mélangeurs de glaise se mettent au travail, le maître d'oeuvre doit procéder à une autre tâche facile mais importante: recouvrir le gabarit d'écorces ou de lanières d'étoffes qui empêchent la glaise de passer à travers cette charpente à claire-voie. Nous, nous avons utilisé une pièce de jute. Deux ou trois sacs de tissu plastique, un vieux drap, des sacs de papier ... tout ce qui est apte à garder la glaise à l'extérieur du gabarit peut être utilisé.

Les ouvriers préposés au mélange de la glaise sont maintenant à l'oeuvre. On a placé quelques pelletées de glaise plus ou moins séchée dans le coin d'une boîte d'assez grandes dimen-



13 MÉLANGE DE LA GLAISE



14 FOIN MÉLANGÉ À LA GLAISE

sions ou sur une plate-forme de bois. On se sert de ses pieds (nus ou chaussés) ou du pied mécanique pour d'abord écraser les mottes et ensuite boulangier l'argile en y ajoutant de l'eau, au besoin. Tout corps étranger doit être repéré et extirpé de la masse gluante.

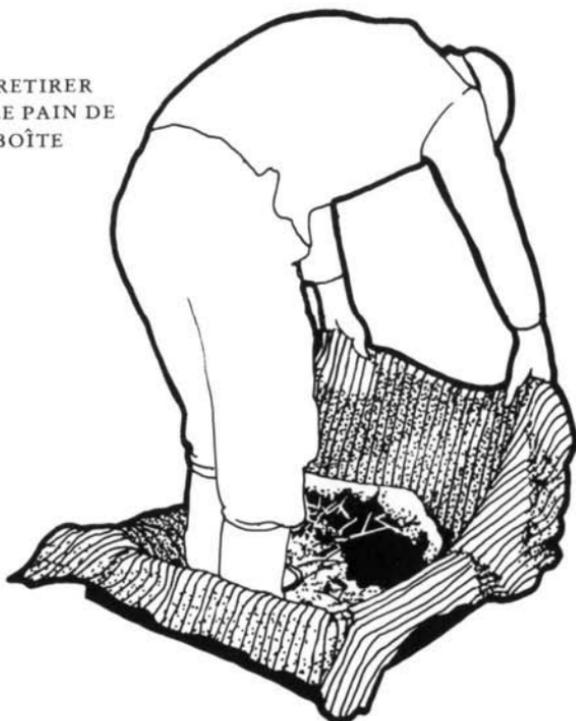
Quand on constate que la glaise est homogène et passablement consistante, on en transporte une couple de pelletées dans une boîte plus petite où l'on procédera à l'incorporation du foin dans le pain de glaise.

On piétine (avec les pieds) la glaise en la réduisant à une épaisse couche au fond de la boîte; on éparpille une couple de poignées de foin sec à la surface de la glaise. Le foin donnera de la cohésion à la glaise, et l'empêchera de se fendiller en séchant. Puis, on replie les bouts de cette galette de glaise vers le centre, on la piétine de nouveau, on y ajoute un peu de foin, si nécessaire, et, après l'avoir boulangée en différents sens, on la porte, sous forme de pain, au maître d'oeuvre.

Le procédé que l'on vient d'expliquer donne un bon résultat, mais fait perdre un temps précieux. On peut améliorer ce procédé en plaçant au fond de la boîte – avant d'y déposer la glaise – une pièce de jute ou de matériel plastique auquel la glaise n'adhère pas. Le tissu de jute ou de plastique excède la boîte de plusieurs pouces.

On place la glaise sur le tissu déployé au fond de la boîte, on piétine la glaise et le foin. Au lieu de retirer du fond de la boîte, avec les doigts ou une pelle, la couche de glaise passablement durcie, on tire la jute ou le tissu plastique. Le bout de la couche de glaise se soulève immédiatement; on le rabat vers le centre de la boîte, et on boulangé la glaise avec le pied; on fait le même geste à l'autre bout de la boîte, on piétine, aussi souvent et aussi longtemps que l'on veut, ce mélange de glaise et de foin. Quand on juge la glaise suffisamment consistante, on tire le tissu par un bout puis par l'autre. De la boîte on extrait une sorte de rouleau de glaise que l'on porte au maître d'oeuvre. Ce dernier place ce pain de glaise sur l'âtre, à l'extérieur du gabarit. Il peut le placer à côté de la porte ou à l'arrière du gabarit, en distribuant les autres pains tantôt à droite, tantôt à gauche du premier.

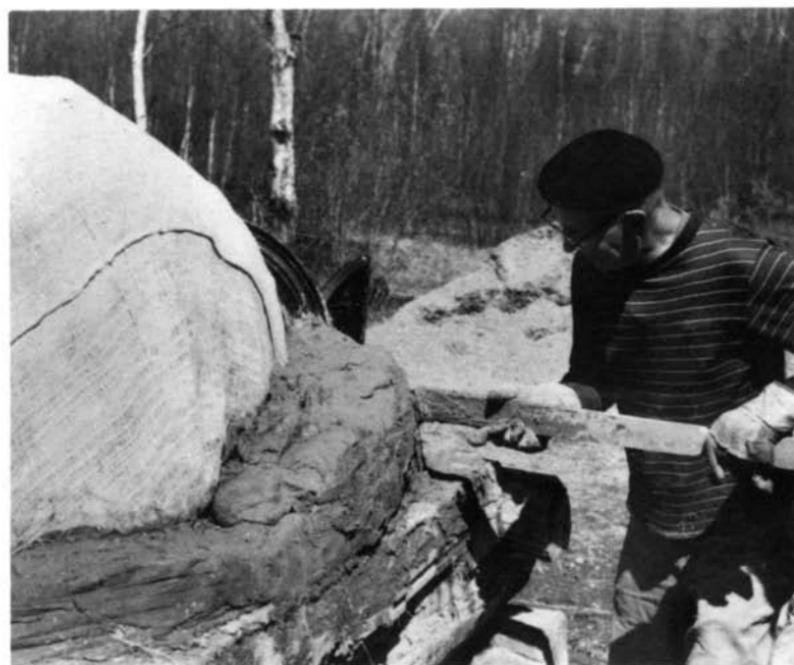
16 MOYEN DE RETIRER FACILEMENT LE PAIN DE GLAISE DE LA BOÎTE



Les mains protégées par de bons gants de cuir, le maître d'oeuvre tasse, du poing, cette masse pâteuse. Il la réduit à des dimensions d'environ huit pouces de base. Ce sera l'épaisseur



15 POSE DE LA GLAISE



16 MARTELLEMENT DE LA GLAISE

de la paroi du four. Il se sert souvent d'une masse de bois formant, d'un côté, une sorte de marteau, et de l'autre côté, une sorte de hache. Cette masse permet plus facilement de chasser l'air qui a pu s'introduire dans la glaise, de tasser le pain de glaise sur le gabarit et sur l'âtre où la couche précédente est déjà en place.

À mesure que la paroi s'élève, le maître d'oeuvre a soin de polir, de son gant ou à la truelle, l'extérieur de l'épaisse couche de glaise encore humide. Dès que la glaise perdra de son humidité, le responsable du travail versera un peu d'eau à la surface de la paroi pour mieux polir l'extérieur du four. Quand le maître d'oeuvre a complété un rang de glaise autour du gabarit, il en commence un autre, en ayant soin, si besoin en est,



17 POLISSAGE DE LA PAROI

d'humidifier la couche qui sèche depuis peut-être une heure.

Le maître d'oeuvre apportera un grand soin à bien tasser la glaise autour de la porte et de la tourelle qui la prolonge. Il faut prendre garde de conserver à la voûte qui aboutit au plein cintre de la porte la même épaisseur que les parois des autres parties. Bien plus, il faut augmenter l'épaisseur de cette voûte qui sera plus exposée à la chaleur que les parois latérales.

Une fois la porte complètement entourée de glaise, il faut songer au tuyau. On a dû en préciser l'endroit sur le plan.

On place une "feuille de tuyau" de tôle dans une position un peu inclinée vers l'arrière, en l'appuyant sur le gabarit. (On a soin de perforer la jute ou l'écorce qui pourrait couper le tirage du tuyau, lors de la première attisée). Dès que le maître d'oeuvre a choisi le lieu et la position du tuyau, il l'entoure de glaise, quitte à compléter plus tard la courbe prévue pour l'arrière du four. Encore là, il faut tasser attentivement la glaise et s'assurer que toute poche d'air soit éliminée.

Dans certaines régions du Québec, le constructeur de four ne place pas de tuyau ni de cheminée sur la coupole de glaise. Dans ce cas, la fermière qui utilise le four doit savoir comment entrecroiser son bois sur l'âtre au moment de l'attisée. Le courant d'air pourvoyeur d'oxygène doit entrer par le bas de la



18 VÉRIFICATION DE L'ÉPAISSEUR DE LA PAROI



porte (sous le bois de chauffage), et la fumée produite par la combustion doit se diriger vers l'extérieur par la même porte. Un four sans tuyau prendra plus de temps à se réchauffer mais conservera sa chaleur plus longtemps que le four à tuyau.

Quant à nous, nous conseillons de placer un tuyau à l'arrière de la voûte du four. Si l'on découvre le secret du chauffage permettant à la fumée de s'échapper par la porte, on peut toujours fermer le tuyau à jamais au moyen d'un pain de glaise.

La calotte du gabarit disparaît rapidement vers la fin des travaux. Il ne faut rien précipiter parce que la pose de la glaise tire à sa fin. Il faut s'assurer que la voûte du four soit assez épaisse, plus épaisse que les parois latérales; il faut humecter certaines parties de la surface et combler les moindres enfonce-

ments. C'est le temps, avant que la glaise ne sèche à l'extérieur, d'humecter la surface, de la polir avec la main remplie de glaise à demi gluante ou de battre légèrement, au moyen d'une barre solide, la paroi humectée. C'est une façon de combler de multiples petites fissures qui apparaissent, à cette étape du travail.



20 DERNIÈRE ÉTAPE

Il est possible que l'équipe des ouvriers se sente envahie par la fatigue avant la fin de la journée. Il faut lui rappeler que l'on ne peut abandonner la pose de la glaise avant que la coupole ne soit complétée, le soir même. Si l'on travaille en corvée, on peut stimuler le courage en annonçant le souper ou la veillée, en louant les efforts soutenus et méritoires des ouvriers dans la chaleur ou le froid. Coûte que coûte, on doit terminer la cons-

truction de la coupole de glaise avant la nuit. Une équipe de six ou sept hommes peut facilement passer à travers ce défi, en un jour, entre neuf et dix-sept heures, à condition que l'on ne perde pas de temps à charroyer l'eau ou à chercher les outils.

LE SÉCHAGE DE LA GLAISE

Dès le lendemain matin, il faut commencer à surveiller le séchage de la glaise. Le propriétaire du four ou le maître d'oeuvre doit tenir compte d'un principe important: il faut, le plus possible, que l'intérieur du four sèche aussi rapidement que l'extérieur. Autrement, on s'expose à voir apparaître d'inquiétantes lézardes. Dès qu'une fissure apparaît sous l'effet de l'air ou du soleil, il faut l'humidifier et la remplir de glaise à demi liquide sous la pression de la main ou d'une légère masse.

Il est évident que la glaise, au moment de son pétrissage, a absorbé une certaine quantité d'eau; c'est cette eau qu'elle doit éliminer pendant la période de séchage. Il faut que cette période soit relativement lente, sinon la glaise va se fendiller et s'effriter.

Voici un moyen assez simple de faire sécher l'intérieur du four à peu près en même temps que l'extérieur.

Pour empêcher l'extérieur de sécher trop rapidement, on pourra disposer sur la coupole une toile directement en contact avec la glaise. Au besoin, il suffira d'une toile humide ou d'une vieille couverture de laine humectée.

Pendant ce temps, il faut activer la circulation de l'air à l'intérieur du four. La façon traditionnelle consistait à allumer un feu très doux sur l'âtre, mais de façon à ne pas mettre le feu au gabarit. On peut préparer ce feu dans un plat ou un récipient de métal, en ayant soin de suspendre dans la voûte du gabarit une feuille de tôle pour protéger la charpente contre les étincelles. Le feu active le courant d'air qui chasse l'humidité à l'extérieur. Peu à peu (pendant trois ou quatre jours), la glaise sèche à l'intérieur et à l'extérieur. Un bon jour, on allume une petite attisée dans le four, sans protéger le gabarit. Ce dernier, à cause de l'humidité de la glaise, est imbibé d'eau. Il ne se laisse presque pas attaquer par le feu, lors de cette première attisée. Mais



21 SÉCHAGE DE LA COUPOLE

le feu a commencé à transformer la glaise en brique. Dès la deuxième ou la troisième attisée, le gabarit et tous les supports de bois vont disparaître sans mettre la coupole en danger. Il suffira d'avoir l'oeil sur l'extérieur de la coupole pendant quelques jours pour surveiller la réaction de la glaise sous l'effet de la chaleur intérieure et extérieure.

Au lieu d'allumer un petit feu surveillé par une tôle, le constructeur moderne peut activer le courant d'air à l'intérieur du four en y installant, près de la porte, un éventail électrique qui force l'air à circuler dans le four et à s'échapper, en partie, par le tuyau. Cette circulation d'air chasse l'humidité de la glaise. Par un temps pluvieux ou très humide, mieux vaut utiliser la petite attisée dont la chaleur va sécher la glaise et activer la circulation d'air à l'intérieur du four.

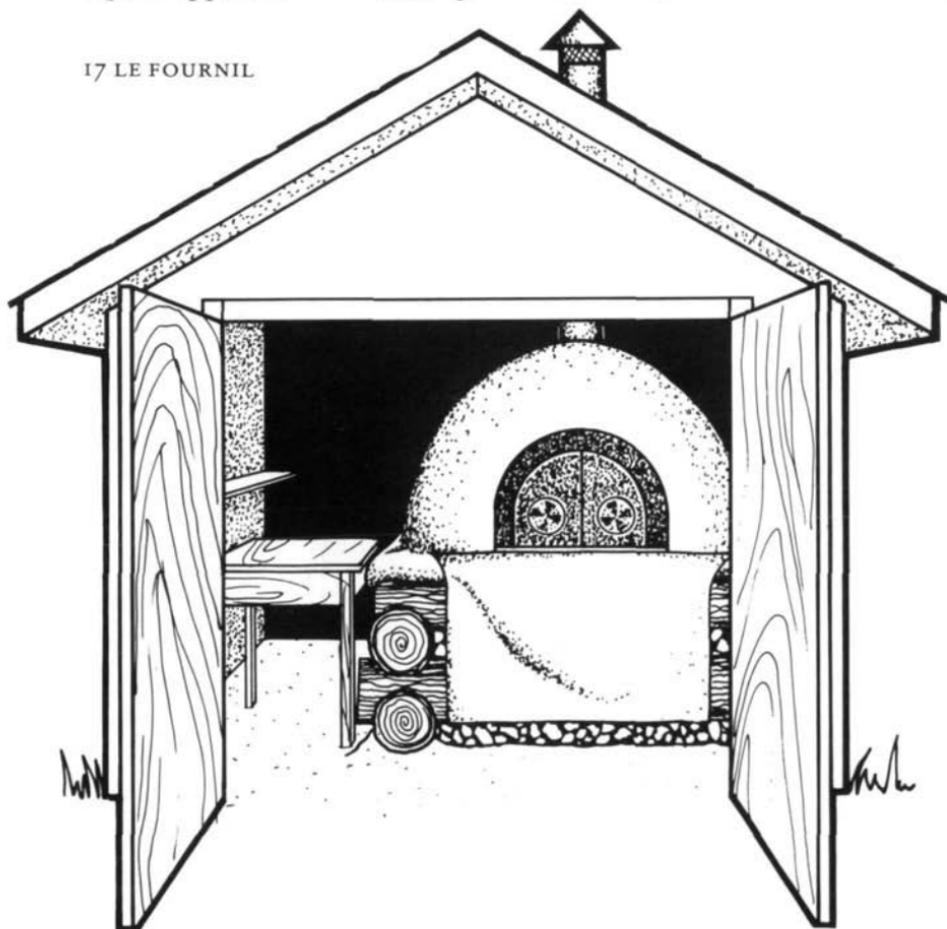
LE FOURNIL

Souvent nos ancêtres bâtissaient leur four à l'intérieur d'un hangar ou d'une cabane que l'on appelait le fournil. C'est dans cette cabane que la fermière pétrissait son pain, le mettait dans des moules de tôle et le laissait lever dans la douce chaleur du

four. Quand la pâte était levée, la fermière plaçait les casseroles dans le four chauffé à une température qu'elle vérifiait en maintenant, quelques secondes, la main dans le four. Il est bien entendu que le pain cuit sur l'âtre où quelques minutes plus tôt flambaient les bûches de bois. L'âtre a été nettoyé de ses braises, même de ses cendres, et maintenant il cuit le pain.

La fermière fera lever son pain dans la maison, si le four est en dehors d'un fournil, sous une "cabane à four". Peu de temps après la construction du four, on élève au moins un toit au-dessus de la coupole du four pour la protéger contre la pluie et le soleil. On doit voir à ce que ce toit ou les murs de cette cabane ne passent pas trop près de la glaise. Il peut arriver un accident, il peut apparaître une faille qui nécessite l'intervention d'un

17 LE FOURNIL



ouvrier. Il faut que ce dernier puisse circuler à l'aise entre le four et les murs ou le toit de la cabane.

Lors de la construction de notre cabane à four réduite à deux pans de toit, nous avons adapté ce principe à notre situation. Nous avons bâti une forte charpente, puis nous avons cloué, deux par deux ou trois par trois, les planches du toit sur de courtes pièces de charpente. Ces parties de toit sont retenues à la membrure par des crochets solides. En cas d'accident ou d'inspection de routine, on peut enlever ces panneaux en quelques minutes, et travailler à l'aise autour de la carapace du four. Seules les trois planches formant le sommet du toit sont fixées sur la membrure au moyen de clous.

Au moment où l'on commence à chauffer le four, on devra se fabriquer ou se procurer quelques accessoires intimement liés à la cuite du pain: le grattoir, la main et un réceptacle destiné à recevoir les braises du four.

Le grattoir est une lamelle de bois – souvent recouverte de tôle – reliée à un long manche, dont on se sert pour tirer hors du four les cendres et les braises résultant de l'attisée. La lamelle



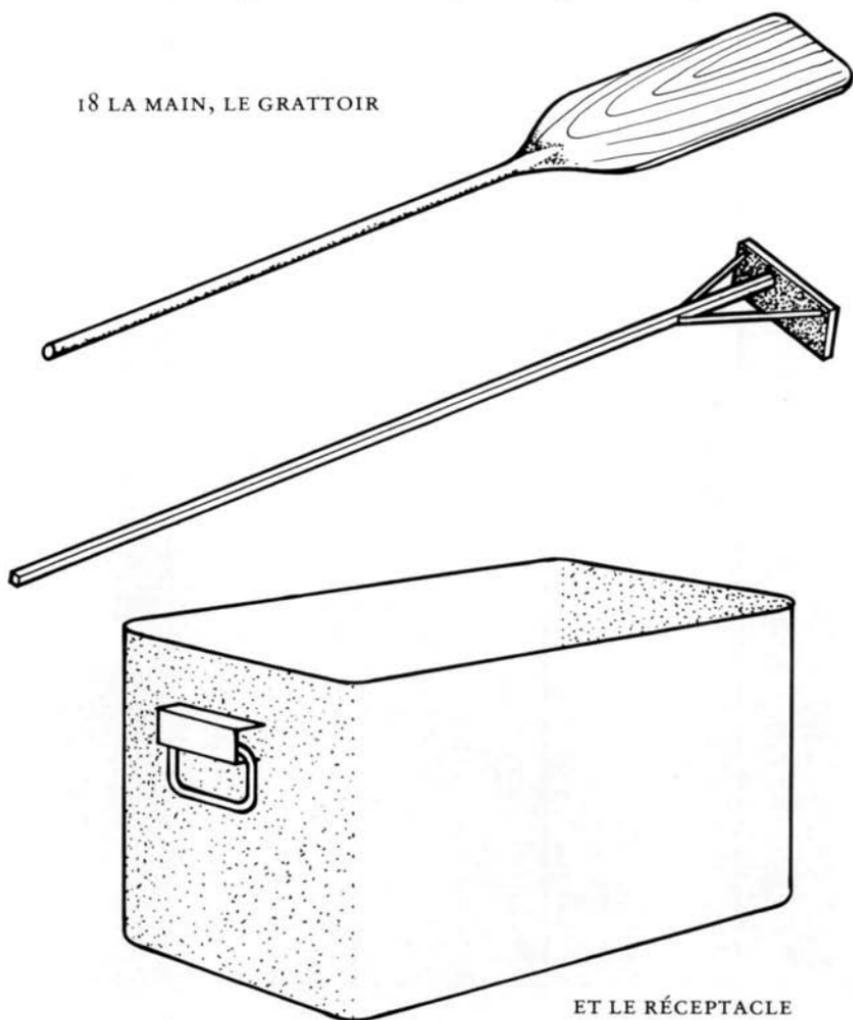
22 FOUR À SIMPLE CABANE

de bois doit épouser l'angle formé par l'âtre et la paroi de glaise. Cette forme du grattoir permet d'enlever les braises même le long des parois sans heurter celles-ci.

La main est une pelle, munie d'un long manche, destinée à aller déposer les casseroles sur l'âtre avant la cuisson et à retirer ces mêmes moules après la cuisson du pain. Cette pelle ou main est très amincie à son extrémité pour lui permettre de glisser facilement sous la casserole ou le pot de fèves au lard au moment de les retirer du four.

Même si l'on parle d'un four à pain, on peut aussi y faire cuire

18 LA MAIN, LE GRATTOIR



des fèves dans un chaudron de fonte ou un pot de grès, une fois le pain retiré du four. Pendant l'attisée, la chaleur s'emmagasine dans l'épais mur de glaise; cette glaise surchauffée continue à irradier la chaleur longtemps après la disparition du feu et des braises.

Un troisième accessoire consiste en un réceptacle de métal dans lequel on dépose les braises et les tisons enflammés, à leur sortie du four. Même si la large feuille de tôle placée sous la "tablette" de la porte semble gêner le style de ce monument, elle joue un rôle très utile au moment où les braises sortent du four. Elle empêche qu'un tison ou une étincelle ne tombe sur une poutre de la base et ne détruise toute l'installation.

On dépose les cendres rouges dans ce récipient et on le transporte un peu à l'écart; au besoin, on le recouvre d'une tôle ou d'un couvercle pour éloigner tout danger d'incendie. Parfois, au moment d'allumer une autre attisée, on ira chercher, dans ce récipient, des pièces de bois carbonisé et donc très inflammable.

Si l'on a opté pour le four à tuyau, il faudra, un peu avant de



23 L'ÉCHELLE

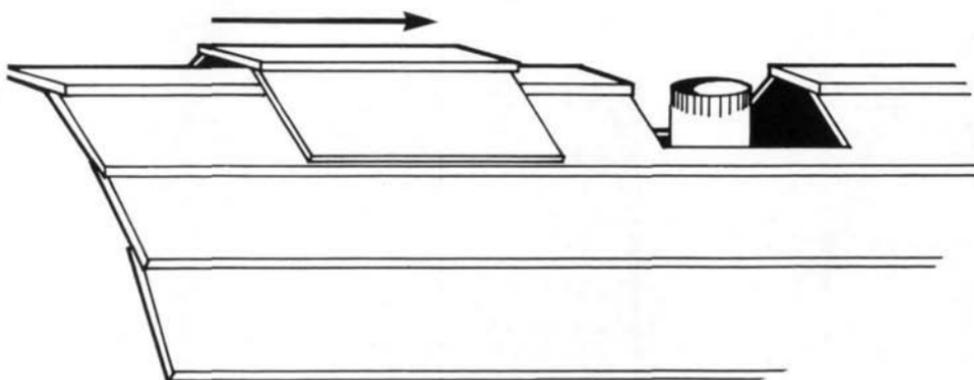
mettre le feu au bois de l'âtre, monter sur la cabane (ou passer en arrière du four) pour adapter à la feuille de tôle qui sort du four, un plus long tuyau destiné à activer le tirage de la flambée. Ce tuyau mobile – on l'enlèvera pendant la cuisson du pain et l'on fermera hermétiquement le trou du tuyau – ce tuyau, composé d'une ou deux feuilles de tuyau de poêle, est généralement surmonté d'un chapeau conique qui tue les étincelles. Avant de mettre le feu au bois dans l'âtre, on prend le tuyau mobile et on va l'adapter à la courte feuille qui sort de la glaise du four. Parfois, il sera plus simple d'aller faire la jonction des deux tuyaux en grim pant sur le toit de la cabane au moyen d'une échelle.

Il faut avoir soin d'isoler avec de la tôle ou de l'amiante, le carreau du toit par où sort le tuyau allongé.

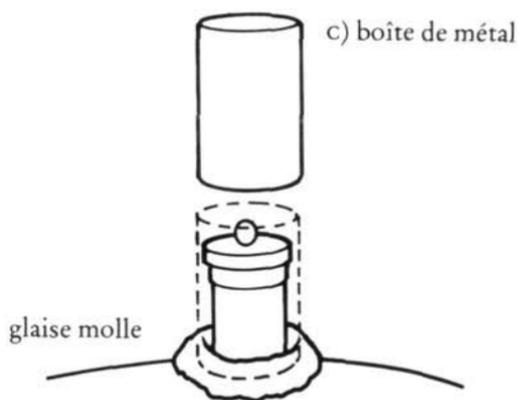
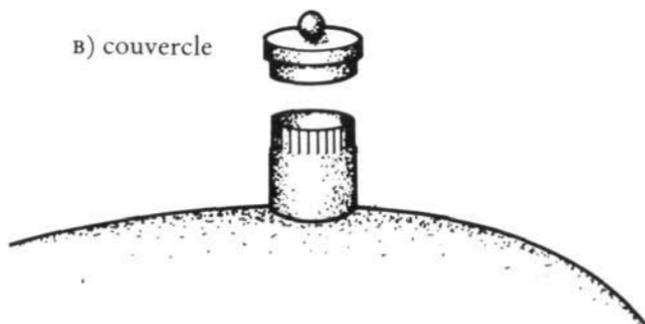
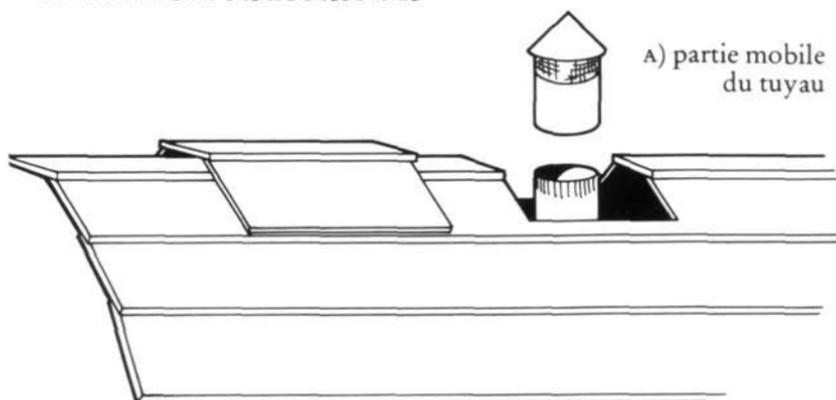
Quand on n'utilise pas le four, on glisse, sur le trou réservé à la sortie du tuyau, une sorte de faux toit pour empêcher la pluie d'attaquer la glaise du four.

Quelques instants avant de libérer l'âtre de ses braises, il faut fermer le tuyau hermétiquement. On enlève la partie mobile du tuyau, en utilisant des gants épais ou des mitaines pourvues d'isolants d'amiante. On a eu soin de se trouver ou de fabriquer un couvercle (avec poignée) qui s'adapte à la sortie du tuyau. Cependant, ce couvercle ne suffit pas; il faut assurer l'étanchéité de cette sortie, en renversant sur le tuyau bouché, une boîte de métal – une grosse boîte de jus de pomme, par exemple – qui s'adapte à la surface du four au moyen d'une masse de

19 LE FAUX TOIT



20 LE TUYAU ET SES ACCESSOIRES



glaise molle disposée à une couple de pouces du tuyau.

Cette boîte constitue un isolant très efficace. La glaise molle va sécher mais s'enlèvera facilement après le temps de cuisson.

LE BOIS DE FOUR

On peut difficilement parler de four à pain sans parler de bois de chauffage dit "bois de four".

Le bois de four sera de deux catégories: un bois sec, très inflammable et du bois qui puisse donner beaucoup de chaleur en assez peu de temps.

La première catégorie comprend le cèdre et le pin fendus en de minces lattes aptes à s'enflammer facilement. Nous adjoindrons également à cette catégorie, d'autres arbres, sapin, épinette, qui, à cause de leur résine, alimentent facilement la flamme.

Dans la seconde catégorie, mentionnons les bois durs, entre autres, le bouleau, le merisier et l'érable. Les bois durs produisent beaucoup de braise et donc beaucoup de chaleur. Quand le feu commence à consumer les fines lamelles de cèdre ou de pin, on dispose, sur ce feu, des bûches, rondes ou fendues, de bois plus consistant.

La longueur du bois de four variera avec la longueur de l'âtre; on peut fixer, comme longueur normale des bûches, 35 ou 40 pouces. Même si les baguettes ou les bûches sont plus courtes, la chaleur du foyer n'en variera pas d'une façon sensible. Deux bûches de 18 pouces donneront autant de chaleur qu'une seule de 36 pouces. Les deux bûches séparées s'enflammeront peut-être plus facilement qu'une seule d'une longueur double.

LA CHALEUR DU FOUR

La chaleur d'un four de glaise ne peut pas se mesurer aussi facilement et avec autant de précision que celle d'un poêle à gaz ou d'un fourneau électrique. La grande loi qui préside à l'évaluation de la chaleur d'un four dépend, en grande partie, de l'expérience. Nos bonnes grand-mères se trompaient rarement

sur la chaleur du four à pain; parfois elles se guidaient sur la couleur de la glaise, parfois sur la capacité de leur main nue à résister pendant 8 ou 10 secondes ... à la chaleur du four.

Laissons à d'autres le soin de donner des conseils sur la préparation du pain, des fèves au lard, des ragoûts ou cipâtes cuits au four. Il est certain que cette cuisson lente dans une chaleur qui n'émane pas directement de la flamme donne aux aliments une saveur que ne peut donner le four électrique ou le poêle à gaz. Notre affirmation ne peut être mise en doute par un bon cordon bleu que l'expérience a formé. Encore une fois, nous nous inclinons devant les résultats culinaires dus à l'expérience même de nos cuisiniers de chantiers en forêt.

DÉCEPTION POSSIBLE

A ceux qui songeraient à se bâtir un four à pain, nous leur dirions de prendre patience. Même s'ils savent comment tasser la pierre dans le caisson de base, même s'ils peuvent fabriquer un gabarit et l'entourer de glaise pétrie au pied ou à l'aide d'un mélangeur, qu'ils ne se découragent pas si leur premier four ne donne pas le rendement escompté. On est rarement certain de la qualité de l'argile, de la quantité de foin incorporé au pain de glaise, de la quantité d'humidité que contient la coupole du four! Un tison peut échapper à la surveillance de la cuisinière qui fait le premier essai du four et détruire four et fournil en quelques minutes. On n'avait peut-être pas eu la prudence de maintenir, dans le traditionnel baril, la quantité d'eau suffisante pour éteindre ce rapide incendie!

COÛT DE CONSTRUCTION

Nous terminerons cette monographie par un bref chapitre plus ou moins optimiste sur le coût approximatif d'un four à pain. Disons brutalement que ce coût pourra atteindre, en 1982, trois mille (\$3000) dollars, si l'on fait construire le four par un entrepreneur. Ce dernier devra payer les billots de caisson, la pierre concassée et le gravier de la base. Il peut trouver plus économi-

que ou plus pratique de construire la base de pierre taillée ou de brique déjà utilisée. Il devra acheter une porte (s'il en trouve),* près de trois verges cubes de glaise, acheter et faire transporter les billots, la pierre, la brique, la glaise.... Il devra fabriquer l'âtre, le gabarit, la coupole et la cabane à four, en plus du grattoir et de la main.

Le contracteur fera le travail lui-même, y compris la pose de la glaise, ou il louera les services d'un homme expérimenté.

Mais un bon bricoleur peut fabriquer lui-même, à moindre coût, une grande partie de son four. La plus grande dépense de ce projet regarde la main-d'oeuvre. S'il peut lui-même fabriquer sa porte, sa base, son gabarit, il économise plus de la moitié du coût de son four. S'il peut profiter d'une aide gratuite pour la pose de la glaise – corvée, amis ou membres de la famille – il s'en tirera pour quelques centaines de dollars: la valeur du bois de la cabane, la valeur d'un repas pour régaler les membres de la corvée.

Il va sans dire qu'un homme propriétaire d'un lot à bois et d'une ferme trouvera chez lui les éléments les plus essentiels à son four. De plus, s'il dispose d'une bonne main-d'oeuvre ou de nombreux amis qui acceptent de l'aider à l'occasion d'un congé ou d'une fête de famille, le four à pain coûtera une somme très minime.

Quelques amis peuvent facilement s'associer pour acheter la glaise, fabriquer la porte du four ou le gabarit. Le même maître d'oeuvre peut présider à la construction de deux ou trois fours dans le même village.

Le secret d'une construction économique réside dans la prévoyance et la planification. Quelqu'un peut profiter d'une démolition pour se procurer de la pierre, des poutres ou de la brique. Il peut prendre occasion du creusage d'un fossé ou d'un système d'acqueduc pour se procurer de la glaise à bon marché. Si un baril d'acier lui tombe sous la main, il peut, avec un ami, se fabriquer une porte d'acier.... Même s'il attend deux ou trois ans, il pourra se fabriquer un four sans dépenser beaucoup d'argent.

* Une ancienne compagnie de poêles, la Compagnie Bélanger de Lislet a recommencé, nous dit-on, à fabriquer des portes de four de style traditionnel.

Rappelons que le four à pain ne semble pas avoir joué un rôle important dans la vie paysanne de notre région. Les centaines vont commencer à se succéder avec 1983. Au cours de ces célébrations régionales, certains citoyens voudront peut-être faire revivre, dans leur cour, ou près de la maison de campagne, l'antique four à pain. Nous espérons que ces notes pourront les encourager à reconstituer ce monument caractéristique de notre héritage ancestral!

Un fait est certain! De nos jours, le four à pain est une entreprise de luxe et non une nécessité. On prendra plaisir à le construire, on associera facilement le fumet d'un pain ou d'un ragoût à un souvenir d'enfance à la campagne ou dans tel camp de vacance. Pour certaines âmes de poètes, les sommes investies dans un four traditionnel seront facilement compensées par une mèche de flamme échappée de la gueule du four lors d'une soirée enténébrée, par le pétilllement de la braise sur l'âtre, par la fumée bleutée qui s'échappe du tuyau pour se laisser bousculer par le vent, à l'orée de la forêt.

Les musiciens, en plus de goûter la poésie rurale qui émane de l'appentis de vieilles planches protégeant la grise coupole du four, se laisseront peut-être prendre par le rythme du vieil employé qui fend le bois de four en turlutant la chanson de l'ancêtre paysan:



Fen-dez du bois, chauff-fez le four! Dor- mez, la



belle, il n'est pas en- cor jour! A la clai- re fon-



tai- ne, M'en al- lant pro- me- ner. J'ai trou- vé l'eau



si bel- le, Que Je m'y suis bai- gné! Fen-dez ...

INDEX

- Assistant* du maître d'oeuvre, lors de la construction d'un four, 33.
- Base* à caisson; pierre, ciment, 13.
- Bois* destiné au caisson (base), 13; de chauffage, 51.
- Braises* voir *Cendres*. *Brique* incorporée à la glaise de l'âtre, 15; porte fabriquée sur place dans un cadre de brique, 23.
- Cabane* à four (son rôle), 45.
- Caisson* de bois (billots) 13s.
- Cendres* (braises) enlevées de l'âtre du four, 48.
- Chaleur* du four à évaluer; technique des vieilles paysannes, 45, 51s.
- Coût* approximatif d'un four à pain, 52s.
- Déception* possible lors de la construction d'un premier four à pain, 52.
- Dimensions* de la porte préfabriquée, 11; de l'âtre, 11; des billots de caisson, 11s.
- Écorces* destinées à empêcher la glaise de s'échapper à travers les trous du gabarit, 35.
- Encochement* des billots d'un caisson, 14.
- Épaisseur* de la paroi de glaise d'un four à pain, 37 et 39.
- Fleurir* – glaise fleurie, 15.
- Foin* mélangé à la glaise, 36.
- Fournil* chez les anciens, 44.
- Gabarit* traditionnel fait de branches d'aulne, 29; moderne: fait de planches de rebut, 30; fabriqué en dehors de l'âtre, 31.
- Glaise* (âtre) plate-forme de glaise, 14ss; façons de la boulanger, 18; où la boulanger, 17; épaisseur de la glaise, sur l'âtre, 19; glaise "fleurie" à la gelée, 15; glaise trop dure ou trop molle, 17; pose de la glaise sur le gabarit, 33ss.
- Grattoir*: instrument destiné à retirer les braises de l'âtre du four, 46s.
- Jute* – pièce de jute placée sur le gabarit à claire-voie, 35.
- Main*: pelle destinée à enfourner le pain ou à le retirer du four, 46s.
- Maître d'oeuvre*: Dans la construction d'un four de glaise, technicien qui assume la responsabilité des travaux, 33.

Mélangeurs de glaise: en vue de l'âtre, 18s; en vue de la coupole du four, 29s.

Mets cuits au four, 9.

Niveau – usage du niveau dans la construction du caisson, 19.

Pelle voir *Main*.

Plan: mesures et proportions, 11s; en vue des mesures de l'âtre, 11.

Pieds nus ou chaussés pour boulangier la glaise, 15; pied artificiel, 17s, 36.

Plastique – bandes ou sacs de plastique pour couvrir le gabarit, 35; pour faciliter le mélange de la glaise et du foin, dans une boîte, 36.

Porte du four: prévoir ses dimensions, 11; préfabriquée, 22; fabriquée sur place: cadre de brique, 23; fabriquée sur place: bandes d'acier, 25; composée d'un panneau amovible ou d'une pierre plate, 27.

Saison (temps): relations entre la température et pose de la glaise sur le gabarit, 33.

Séchage de la glaise du four, 43s.

Succion exercée par la glaise gluante, 17.

Technique traditionnelle du four, 9; traditionnelle modernisée, 10; pour simplifier la confection d'un pain de glaise destiné au faiseur de four: pièce de jute ou de plastique, 35; pour activer le séchage de la glaise à l'intérieur du four, 43s; pour installer une cabane à four démontable, 45; pour fermer hermétiquement le tuyau du four, 49.

Tisons voir *Cendres*.

Tôle: son rôle, sous la porte du four, 20, 48.

Toit permanent ou temporaire, 33; faux toit, 46.

Truelle dans la construction d'un four, 19, 39.

Tuyau – four à tuyau, 40, 47; four sans tuyau, 40s; tuyau mobile, 49.

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES

NOTES