Dialfrance

TRAVAUX DE LINGUISTIQUE ET DE FOLKLORE de Bourgogne

VOLUME PUBLIE

par la Commission de Linguistique et de Folklore de Bourgogne

sous le patronage et avec l'appui

de l'Académie des Sciences, Arts et Belles Lettres de Dijon
et de l'Association Bourguignonne des Sociétés Savantes

TOME I

110 pages - 70 illustrations

Edité en 1958
Réédition : 1964
Réédition : 1974

L'ARCHE D'OR
17, boulevard Paul-Doumer, DIJON
C.C.P. DIJON 864-21

C. - Anciennes Techniques

1. La fabrication du pain domestique en Côte-d'Or

par

M. A. COLOMBET

De 1946 à 1952, la Section de Linguistique et de Folklore de Dijon a diffusé le questionnaire suivant sur la panification domestique :

1. Existait-il des moulins manœuvrés à bras ? Où faisait-on moudre son grain dans votre localité ?

2. Relations du producteur et du meunier. Modes de paiement et autres usages.

3. Existait-il des tamis à farine (forme, matériaux, nom, etc.) ?

4. Nature de la farine : blé, seigle, etc.

5. Où conservait-on la farine, dans quel meuble ? Le décrire.

6. Décrivez le pétrin domestique (section de l'auge : semi-circulaire, trapézoïdale, rectangulaire). Différents types.

7. Préparation et composition de la pâte brassée. Précautions à prendre.

8. Forme et noms de la raclette à nettoyer le pétrin.

9. Nom du levain. Conservait-on le levain d'une cuisson à une autre, ou allait-on le chercher chez un voisin ? Faisait-on une croix sur le levain ? Pourquoi ? Le conservait-on sur une assiette spéciale ?

10. Comment favorisait-on la fermentation et savait-on qu'elle était suffisante ?

11. Formes, matériaux et noms des bannetons à pain. Poids des pains.

12. Emplacement et description du four domestique. Noms des différentes parties : sole dôme, bouche, cendrier.

13. Chauffage du four, enfournement, cuisson, défournement.

14. Description et noms des accessoires du four : fourgon, rable, étouffoir, balai à four, pelle, brosse à pain, etc.

15. Différentes sortes de pain.

16. Friandises cuites en même temps que le pain.

17. Durée de l'intervalle entre deux cuissons.

18. Conservation du pain. Description des meubles.

19. Nom et forme des objets en rapport avec le pain : corbeille, coupe-pain, grille-pain, etc. (croquis).

20. Qui entamait le pain le premier - Signe de croix ? Noms des morceaux coupés ? Evitait-on de placer le pain à l'envers et pourquoi ? Nom du reste du pain rapporté des champs ?

21. Expressions et dictons relatifs au pain. Sens.

21 bis Croyances autour du pain.

23. Tour de rôle entre les familles usagères d'un même four.

24. Pâtisserie domestique. Gâteaux. En quelles circonstances ? quels jours ?

25. Dans quelles circonstances offrait-on du pain (chanteau, pain bénit, cérémonie des relevailles, enterrement...) ?

26. Le pain chez le boulanger. Usages.

Malgré les circonstances défavorables, de nombreuses réponses ont pu être recueillies. Nous sommes heureux de pouvoir citer tout particulièrement les réponses de

Mmes Y. Lucy (Laignes et Griselles),
Patillon (Mirebeau) ;
MM. Aubry (Corcelles-les-Monts),
l'Abbé Battault (Merceuil),
Bourlier (région de Thil),
Briotet (Saussey),
H. David (Cessey-sur-Tille),
l'Abbé Deranton (Minot),
Durost (Spoy),
H. Huchon (Vitteaux et environs),
C. Labry (La Rochepot),
J.-M. Leneuf (Champdôtre),
Logeat (Nan-sous-Thil)
Mignot (Aubigny-la-Ronce),
Montenot (Duesme),
Mugnier (Corcelles-les-Ars),
l'Abbé Naudet (La Rochepot),
Sordet (Saint-Romain),
Sullerot (Beaunotte et environs),
Tirquit (Soissons-sur-Nacey).

Que tous ces dévoués collaborateurs trouvent ici l'expression de notre plus profonde reconnaissance.

Ce sont toutes leurs réponses, fort documentées, et d'autres (1) que nous avons systématisées dans le travail ci-dessous.

I. - Les différents genres de moulins.

Dans la plupart des localités de la Côte-d'Or, on s'adressait à des moulins à eau. Autrefois, presque chaque village avait son petit établissement. Les gros bourgs comme Laignes et Vitteaux en avaient plusieurs. Saint-Romain en possédait même six contigus plus un moulin à vent ! Il existait aussi surtout dans le sud-ouest du Châtillonnais et sur les plateaux du Beaunois des moulins à vent.

Nos informateurs connaissent l'existence des moulins à bras (Nan-sous-Thil), mais ils étaient inutilisés. A Laignes on précise qu'au XIXe siècle on pouvait encore voir chez les particuliers de petits moulins muraux à manivelle ressemblant à des entonnoirs pyramidaux en bois. Autrefois, les moulins à bras étaient davantage utilisés. L'abbé Sirurgue, curé de Saint-Thibault, rapporte que durant le terrible hiver 1788 à 1789, les rivières gelèrent et qu'on dut moudre le grain à l'aide de moulins à bras. Mais comme ces derniers ne suffisaient pas, on dut aussi recourir aux huiliers qui écrasèrent le grain sous leur pierre et on se servit même de petits moulins à poivre.

II. - Rapports du producteur et du meunier.

Ces rapports sont particulièrement bien expliqués par M. Huchon dont la réponse nous dispensera de longs commentaires :

« Le producteur donnait son blé au meunier et celui-ci lui rendait de la farine, du son et des recoupes (ou *remoulures*), moyennant une redevance de 1 fr. 75 à 2 francs par sac de 100 kilogs de blé. Parfois le meunier gardait pour son travail un pourcentage de farine. Cette pratique s'appelait le paiement en nature.

« Il est à noter qu'avant la guerre de 1914-1918 le blutage était au taux de 67 pour cent.

« Le producteur menait rarement son blé au moulin. C'était le meunier qui chaque semaine faisait sa tournée dans les villages et donnait à ses clients sac de farine contre sac de blé.

« La voiture du meunier était à ridelles pleines et entièrement peinte en blanc. Toujours attelée d'un fort cheval avec u âne en flèche. Chaque animal avait un co lier garni de gros grelots et de clochette appelé sous-gorge, ainsi de très loin on en tendait arriver le meunier. Au son des gre lots, on savait d'ailleurs quel était le meu nier qui faisait son entrée au village » (Région de Vitteaux).

A Champdôtre, où le moulin local ne tra vaillait pas pour les particuliers, les meu niers des environs faisaient prendre l grain à domicile avec leur voiture conduit par un cheval muni de grelots. Leur em ployé se nommait le *bardaw*. Parfois l producteur menait lui-même son grain a moulin qui avait sa préférence. Le paye ment se faisait en argent, parfois en natur (se payer en nature=*se keupé*). A Sois sons, c'était le payement *par coupage*.

A Mirebeau, les charretiers au servic des moulins se dénommaient *bardeaux*. L payement se faisait de deux manières *coupe* et argent. Comme *coupe*, le meunie prélevait 2 ou 3 kilogs de farine par 30 o 40 kilogs de blé. Comme argent, il prenai 1 fr. 50 pour 100 kilogs de blé et 1 fr. pou les autres grains. Il préférait assurémen la coupe qui ne nécessitait aucune comp tabilité.

A La Rochepot, le meunier rendait 64 kilos de farine pour 100 kilos de grain.

A Aubigny-la-Ronce, les meuniers sérieux rendaient la farine même du grain qui leu avait été remis par chaque paysan, car certains de ceux-ci donnaient quelquefois du grain de mauvaise qualité ou chargé d'impuretés. Le mode de payement était « soit à l'argent soit à la façon ». Dans ce dernier cas, le meunier conservait environ 5 % de la farine obtenue. Il devait rendre le son et les issues.

Dans l'Auxois, à Nuits-Saint-Georges, ce pourcentage gardé par le meunier s'appelait la *mouture*.

A Cessey-sur-Tille, on pratiquait la mouture à façon et la mouture à la coupe. Selon le premier système, le meunier rendait au producteur 68 kilos de farine pour 100 kilos d'apport et réclamait une somme de 1 fr. 50 pour son travail. Selon le second, le meunier rendait seulement 60 kilos et gardait les 8 kilos de différence comme rémunération. Pour les *enaros* (orge et maïs) ou les *trémies* (orge et avoine), la redevance n'était plus que de 1 fr. pour 100 kilos.

A Ruffey-lès-Beaune, quand la clientèle locale n'était pas suffisante, les deux meuniers effectuaient des tournées dans les villages voisins. A cet effet, le meunier ou

(1) Nous avons parfois, pour compléter ce travail, emprunté des renseignements à des ouvrages imprimés. Nous avons alors indiqué nos références.

le garçon meunier attelait un fort cheval à une longue charrette à basses ridelles et se promenait lentement dans les rues. Un gros grelot sphérique suspendu à l'une des attelles du collier annonçait son arrivée et son passage. Chacun jetait sur sa voiture le grain destiné à la mouture, ceux-ci par sacs de 2 à 3 doubles décalitres, ceux-là par quantité plus considérable. Les sacs portaient le nom du propriétaire ou un signe quelconque au crayon rouge ou à l'encre noire.

Le meunier ramenait à chacun la farine et le son. Il se faisait payer soit en argent à raison de 20 à 25 centimes le double décalitre, soit en nature. Dans ce cas il prélevait lui-même avant de moudre une quantité équivalente de grain quand il était honnête, mais souvent une quantité plus élevée quand il manquait de probité. Aussi la plupart des meuniers ne jouissaient pas d'une bonne réputation, surtout quand ils étaient locataires du moulin. Ceux-ci étaient-ils indélicats, ils perdaient vite leurs clients et il fallait que le propriétaire reprit leur place pour rétablir ses affaires.

Il va sans dire que les meuniers élevaient des troupes de canards et toutes sortes de volailles qui passaient pour être nourries à bon marché (1).

Dans la région montueuse d'Aubigny-la-Ronce, les meuniers de La Farge et de Sanvigne effectuèrent leurs transports à dos d'âne jusque vers 1860-1870.

III. - Les tamis à farine.

La majorité des tamis était de forme cylindrique en bois courbé avec treillis en crin (Soissons, Champdôtre) ou en soie (Cessey-sur-Tille).

A Laignes, les blutoirs étaient formés par 6 baguettes en bois qui réunissaient deux bagues hexagonales. Autour de ce prisme était tendue une gaze, peut-être en crins. Un axe traversait les deux bases et le blutoir horizontalement.

Ces tamis servaient aussi au tamisage des *gaudes* (farine de maïs) (Soissons).

A Saussey il existait des tamis pour la pâtisserie nommés *clives*. A Aubigny-la-Ronce, certains de ces tamis étaient rectangulaires. Ils étaient utilisés pour obtenir de la farine plus fine, pour la pâtisserie.

(1) D'après JOIGNEAUX, **Monographie de la commune de Ruffey-lès-Beaune**, Paris, 1889, p. 100 et 101.

Dans les moulins, il y avait des tamis de différentes grosseurs. A Cessey-sur-Tille, on dénommait *les zéros* la fine fleur de farine que laissait passer le crible le plus ténu. A La Rochepot les tamis de meunerie s'appelaient *sas*.

IV. - Nature de la farine.

A Ahuy, vers 1840-1850, le pain se faisait avec de l'orge à laquelle on ajoutait des pommes de terre rapées.

A Franxault, on mangeait couramment du pain de seigle et même d'orge (2).

A Vic-sous-Thil, au début du XIXe siècle, on consommait du pain d'orge, un peu plus tard vers 1875, ce fut un mélange de blé, de seigle et d'orge. Un vingtième des familles consommait cependant du pain de pur blé.

Autrefois à Vitteaux, le paysan vendait la presque totalité de son blé et faisait son pain avec de la farine d'orge et de seigle mélangée avec un peu de farine de froment. A partir du milieu du XIXe siècle, avec l'amélioration des conditions de la vie paysanne, cette pratique disparut et le pain fut exclusivement fabriqué avec de la farine de blé.

A La Rochepot les plus riches seuls utilisaient la farine de blé. Les plus pauvres se servaient de farine de seigle et surtout d'orge et de méteil.

A Corcelles-les-Ars et Merceuil, ainsi que dans la région de Thil, la farine de blé paraît avoir été seule employée à la fin du XIXe siècle, sauf en périodes de disette, où alors on mélangeait du seigle et du blé. En principe le seigle n'était cultivé que pour sa paille, utilisée pour confectionner des liens.

A Aubigny-la-Ronce, la farine de blé était le plus couramment employée. Cependant dans les mauvaises années on ajoutait à la farine de blé de la farine de seigle et de fèves.

A Spoy, selon la fortune de l'habitant, on avait recours à trois sortes de farine : farine de froment pour les plus aisés, farine de froment et de seigle (conceau) qui servait à obtenir le pain courant dit de ménage, farine de seigle pure produisant un pain bis pour les pauvres gens.

Des distinctions semblables existaient à Cessey-sur-Tille. Le laboureur aisé faisait

(2) MAILLARD, **Franxault**, Paris, 1911, p. 134.

usage de farine de blé pur. La plupart des familles, aux ressources moyennes, utilisaient la farine de froment mêlée de seigle et de sarrazin, pour produire un pain dont la couleur variait du bis au noir selon les proportions employées. Ce pain n'était d'ailleurs pas mauvais et notre correspondant ajoute « Mon palais garde la nostalgie de savoureux pains bis et tièdes ». Il y avait encore le pain *conseel* obtenu avec le produit des carémages (mélange de blé hâtif, de seigle et d'orge que l'on semait à la fin de l'hiver). Le plus souvent on se servait de ce pain inférieur pour la soupe des chiens.

A Saussey autrefois on ajoutait du seigle et de l'orge au blé.

A Champdôtre, on consommait le pain de *mêlée* (pain *d'môlé*), composé de blé additionné d'autres céréales et autour de 1850 on faisait du pain de farine de maïs *pain d'god*, pour la consommation courante, réservant deux miches de farine de blé pour mettre dans la soupe, parce que le pain ainsi fabriqué restait plus ferme.

A Nan, à la farine de blé on ajoutait également, il y a soixante-dix ans, et auparavant sans doute, de la farine servant à faire le pain des pommes de terre rapées.

Cependant dans les localités où le pain de seigle ou de conceau était en usage, on avait coutume de confectionner du pain blanc pour les fêtes. Aussi le pain blanc était-il considéré comme une friandise.

A Noël, au Jour de l'An, dans le Dijonnais et dans le Châtillonnais, il était d'usage pour le parrain d'offrir à son filleul un pain blanc. C'était selon les localités le *guigneu*, le *cogneu*, *l'epogne*, la *fouasse*. A Agencourt, chaque année pour le Jour de l'An, les habitants faisaient de petits pains qu'ils appelaient des *pains neus*. Dans l'Yonne on donnait le jour de Pâques, aux quêteurs des roulées, à Branches, une miche ronde ; à Neuilly, un pain blanc. Un pain était également offert à la nouvelle accouchée à Chassigny (1).

Plusieurs terriers prévoyaient une redevance de ce genre. A Bèze, les cuisiniers étaient tenus de donner chaque année pour Noël un coigneul à l'abbé de Saint-Prudent.

Lors des mariages dans le Mâconnais, chaque invité apportait une belle miche de pain blanc (2).

Les pains au lait étaient tout spécialement un régal. N'avons-nous tous pas chantonné, enfants taquineurs : « Bisque, bisque, rage, t'auras du fromage ; et moi un petit pain au lait pour te faire bisquer » ? Les pains au lait de la duchesse Isabelle furent célèbres au XVe siècle (3).

V. - Conservation de la farine.

A Champdôtre, Soissons, Nan, Aubigny-la-Ronce, dans la région de Thil, la farine était simplement conservée dans des sacs en toile de chanvre tressée assez serrée, au grenier. Il n'y avait d'ailleurs que peu de sacs car on préférait renouveler souvent sa provision au moulin voisin.

A Vitteaux on conservait la farine dans un grand coffre de bois appelé *farinière*, dans laquelle était toujours une grosse pelle en fer pour prendre la farine. A Merceuil certaines personnes préféraient ce mode, car elles prétendaient que la farine était moins tassée que dans un sac et risquait moins de s'échauffer et être envahie par les vers et les papillons.

A La Rochepot, on utilisait aussi une caisse de bois de chêne d'une contenance de deux ou trois sacs (le sac pesait 125 kilos).

A Spoy, on gardait la farine dans des tonneaux en paille de seigle cousue avec des lanières de ronce, comme des ruches rustiques. Leur forme était le plus souvent ronde, rarement ovale, de 1 mètre à 1 m. 20 de diamètre et de hauteur. Leur couvercle était de même nature. Il y avait aussi des coffres en bois rectangulaires de dimensions variables.

VI. - Les pétrins domestiques.

Dans la région de Vitteaux, on connaissait deux types de pétrins :

1° la *maie* ou huche, meuble en chêne ou en noyer ressemblant extérieurement à un buffet bas. Mais le dessus était amovible et formait couvercle. En soulevant ce dernier apparaissait le pétrin proprement dit demi-cylindrique. En dessous des rayons sur lesquels on mettait les miches de pain et divers ustensiles de cuisine.

2° la *pétrissoire*, meuble également en

(1) MOISET, **Les usages... de l'Yonne**, Bull. Soc. Sc. Yonne, 1888, p. 32, 59.

(2) JEANTON, **Le Mâconnais traditionaliste**, tome IV, p. 47.

(3) COURTÉPÉE, **Description...**, nouv. édit. tome I, p. 187.

chêne ou en noyer, composée d'une auge trapézoïdale formée par un couvercle et portée par quatre pieds, parfois tournés. Le fond de l'auge était plat.

Ces deux meubles étaient aussi connus à Merceuil, Corcelles-les-Ars, Aubigny-la-Ronce. Dans cette dernière localité, la maie avait des montants décorés de colonnes et ses portes ouvragées. Sa longueur était d'environ 1 m. 25. L'auge, en bois de chêne ou de noyer, avait une largeur de 0 m. 45 et une profondeur de 0,20 à 0,25. Les pétrins trapézoïdes étaient simplement constitués sans aucune décoration. Ils étaient simplement posés sur deux tréteaux.

A Corcelles-les-Monts et à Saint-Romain, trois types de pétrins connus :

— cuve rectangulaire évasée,
— cuve demi-circulaire,
— type maie, appelée à Corcelles-les-Monts *pétrissoire* ou *dressoir*.

Les deux premières sortes de ces pétrins étaient soit montés sur pieds, soit portatifs. Dans ce dernier cas on les posait sur deux chaises ou sur deux tréteaux, à l'endroit approprié.

Notre correspondant de Saint-Romain possède un très ancien pétrin fait d'un seul demi-tronc d'arbre évidé, aux pieds d'ailleurs fort bien galbés.

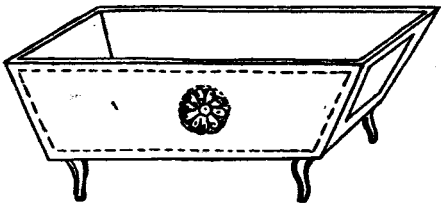
A Champdôtre le pétrin était anciennement une auge trapézoïdale avec ou sans pieds.

A Minot, le pétrin consistait en un coffre, en chêne, rectangulaire, mais demi-circulaire dans sa partie inférieure. Il était recouvert d'une grande planche d'un seul bloc, mesurant 2 mètres de longueur sur 0 m. 70 de large, coulissant sur des rainures et pouvant se pousser d'un côté ou d'un autre.

A Laignes, Soissons, la maie (type 1 de Vitteaux) était seule connue. On précise qu'à Laignes cette auge demi-cylindrique était faite généralement de lamelles de bois jointes.

A La Rochepot et dans la région de Thil l'auge était trapézoïdale. A Cessey-sur-Tille, l'auge appelée parfois « la fosse » était bien trapézoïdale, mais son fond était légèrement concave. Le couvercle virait sur des charnières.

De ces deux types lequel était le plus ancien ? Notre correspondant d'Aubigny-la-Ronce prétend que les maies sont plus anciennes que les pétrissoires trapézoïdales. Celui de Spoy émet l'opinion inverse. Je croirais plus volontiers ce dernier car la maie apparaît comme une combinaison de pétrin, de huche et de buffet bas donc meuble déjà évolué.



Huche à pieds galbés (Haute-Marne).

En Saône-et-Loire, la maie dite *pétrissoire* ou *pâtière* servait de table pour manger dans les maisons pauvres (1).

A Laignes, on connaissait des pétrins muraux également de section semi-circulaire, soit d'un bloc, soit faits de lamelles jointes.

Au moment de notre enquête (1952) faisaient encore leur pain quatre ménages à Corcelles-les-Monts, plusieurs à Saint-Romain ; ailleurs la panification n'était plus pratiquée. Elle avait cessé vers 1920, dans la région de Thil ; entre 1925 et 1930 à Beaunotte, vers 1935 à Aubigny-la-Ronce.

A Beaunotte, diverses raisons ont été mises en avant : pénurie de main-d'œuvre alors que la confection du pain nécessitait un temps assez long, tournées des boulangers devenant plus fréquentes, préférence accordée au pain frais, mieux cuit, plus doré, plus appétissant du boulanger, amélioration du sort du paysan qui peut se libérer de cette pénible sujétion que constituait la fabrication du pain.

Dans beaucoup de villages, l'usage réapparut entre 1940 et 1945 en raison des circonstances économiques.

VII. - La pâte à faire le pain.

Dans toute la Côte-d'Or l'opération s'effectuait en deux phases : Tout d'abord on « rafraîchissait » le levain en le brassant avec de l'eau, du sel et un peu de farine, puis le lendemain on pétrissait vigoureusement la pâte obtenue avec la quantité de farine nécessaire pour faire la fournée, des poignées de gros sel et de l'eau.

(1) JEANTON, o.c., tome IV, p. 87.

A Cessey-sur-Tille, on entreprenait la première de ces tâches si le levain était ou trop menu ou trop ancien de façon à obtenir un bloc de pâte d'environ 1 kilo.

A Spoy on « démêlait » le levain la veille au soir avec un bruchon de farine.

Voici quelques précisions sur le processus employé à Champdôtre :

On prenait le levain et on le mélangeait la veille au soir avec environ 1/5 de la farine totale. On employait de l'eau tiède sans sel. On amalgamait le tout dans un coin du pétrin et l'on retenait l'eau par un « barrage » de farine. On remettait le couvercle du pétrin et on laissait lever cette pâte la nuit. Le lendemain matin, on pétrissait toute la pâte avec de l'eau tiède et du sel. Il fallait éviter les courants d'air. Souvent on ajoutait une pomme de terre crue râpée par miche afin d'obtenir un pain plus blanc.

Voici quelques détails propres à l'Auxois. C'était en général la ménagère qui faisait le pain.

La veille, on confectionnait déjà un gros levain avec le petit levain emprunté au voisin et datant de plusieurs jours. Le lendemain, « le grand jour », on pétrissait la quantité de farine nécessaire à la maisonnée pour environ une semaine. Avant de commencer l'opération, la ménagère faisait le signe de croix. Il fallait « couper », rompre la pâte plusieurs fois et la brasser de façon que l'air y pénètre, tout en la tapant contre les parois latérales du pétrin. Certaines personnes ajoutaient à la pâte de la pomme de terre râpée afin que le pain se conservât plus longtemps frais.

Le brassage de la pâte était particulièrement long et pénible. Voici comment on y procédait dans la région de Thil. « Les deux mains enfoncées dans la pâte, on élevait l'ensemble de quelque dix à vingt centimètres pour la laisser retomber au fond de la maie, ce qui provoquait un claquement caractéristique répété à peu près à la cadence d'un battement par seconde. Au cours de cette opération, la pâte se réchauffait, se condensait et prenait cette qualité particulière de se détacher très commodément des mains, c'est à cette dernière condition que l'on constatait que la pâte était suffisamment pétrie ».

Le « grand jour » était une dure journée pour la femme, journée d'inquiétude aussi car si la pâte n'était pas assez ou trop levée, le pain n'était ni beau, ni bon et la ménagère devait pendant toute la semaine entendre les récriminations des consommateurs.

A Corcelles-les-Monts, le mélange une fois devenu homogène, on le laissait reposer non sans avoir tracé une croix dessus et l'avoir recouvert d'un drap ou d'une couverture.

L'usage d'ajouter de la pomme de terre râpée à la main (avec une râpe à fromage) afin d'obtenir un pain se conservant plus frais, est signalé à Saint-Romain, à Saussey (une pomme de terre par miche de 8 livres), à Aubigny-la-Ronce, à Merceuil, à Corcelles-les-Ars, à La Rochepot.

VIII. - La raclette à nettoyer le pétrin.

A Vitteaux différents modèles de raclettes étaient en usage, rectangulaire, trapézoïdale, arcellée à lame droite. Seule cette dernière forme était connue à Champdôtre (*rôkyôt'*). Elle était en fer. Le manche était recourbé en forme de col de cygne. A Minot la raclette se dénommait le « coupe-pâte », à Merceuil la *râclotte*, dans la région de Thil la *rakye*, à Aubigny-la-Ronce la *rakyotte* ou la *rape*. Dans ce dernier village, elle avait la forme d'un point d'interrogation et sa lame triangulaire avait environ 8 centimètres de base. A Cessey-sur-Tille, c'était la *râcle* façonnée d'un seul morceau de fer comme une petite pioche, mais dont la poignée, sans cambrure, faisait avec la surface active un angle plus aigu, ce qui lui valait un maniement plus rapide et une efficacité plus minutieuse. A Spoy, la *râcle* avait la forme d'un demi-cercle avec queue soudée à angle droit. A Saint-Romain la raclette de forme triangulaire à manche courbe ressemblait assez à celle employée autrefois par les ramoneurs.

IX. - Le levain.

A Vitteaux, on conservait parfois le levain d'une cuisson à l'autre dans une casserole en terre déposée dans la maie (maximum 10 ou 12 jours), mais le plus souvent on allait le chercher chez le voisin qui avait fait le pain depuis deux ou trois jours. On appelait cette pratique « passer le levain de maison en maison ».

Avant de servir du levain on faisait le signe de croix.

A Champdôtre on ne conservait le levain pas plus d'une huitaine de jours. On se servait à cet effet d'une terrine ou d'un petit *breuchon* que l'on plaçait dans un endroit tempéré. Si le levain gonflait trop, on le pétrissait légèrement à la main, opé-

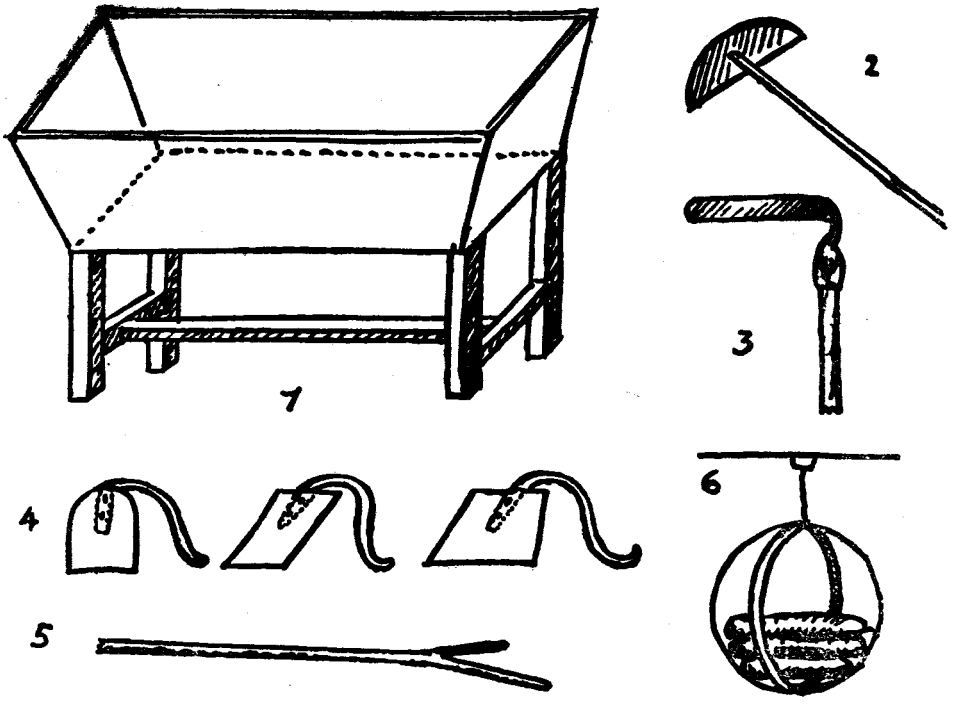
ration qui se nommait *rfréyé* (rebriser ?).

A Laignes on ne gardait le levain que cinq ou six jours. On le conservait dans une écuelle de terre.

A Saint-Romain on conservait le levain dans une petite *trappe* (terrine) en terre, recouverte d'un linge ; généralement on se le passait de voisin en voisin. Ainsi entretenu il durait indéfiniment. Aujourd'hui on préfère aller le chercher chez le boulanger.

sous et tout rempli de bulles d'air provoquées par la fermentation. C'est cette partie molle que l'on utilisait. Pour avoir un levain plus frais et plus actif, les paysans avaient coutume de se l'échanger mutuellement.

A Aubigny-la-Ronce, on n'oubliait pas de faire une coupure en forme de croix sur le levain tant par respect que pour aérer la pâte. A noter une curieuse utilisation de



VITTEAUX

1. Pétrissoire - 2. role ou raible - 3. role en fer - 4. Différents modèles de raclettes - 5. forgon - 6. conservation du pain.

Le signe de croix était de rigueur même chez les incroyants.

A Saussey, on jette un peu de sel sur le levain qu'on marque d'une croix.

A Cessey-sur-Tille le levain était gardé dans une terrine placée dans l'un des angles de la fosse de la maie.

Dans la région de Thil on renfermait le levain dans un creuset en grès. Ce morceau de pâte durcissait à sa partie supérieure mais restait mou et presque liquide en des-

ce levain. Lorsqu'une vache avait vêlé, on lui donnait une soupe constituée par un levain délayé dans de l'eau et du son auxquels on ajoutait encore de l'huile. C'était une récompense pour la bête et les vieux paysans prétendaient que ce breuvage facilitait la délivrance.

A Merceuil, le levain était conservé dans un petit pot en terre cuite vernie qui ne servait qu'à cet usage. Mais le plus souvent, on préférait l'acheter chez le boulanger, le

jour opportun.

A La Rochepot on ne gardait pas plus de dix jours le levain. Ce dernier était contenu dans un pot en grès.

A Baigneux, le levain était aussi conservé dans un pot en grès mais dans la cave.

X. - La fermentation.

Il semble qu'en Côte-d'Or plusieurs techniques aient été utilisées : certains laissaient la pâte fermenter dans la pétrissoire (Saint-Romain). D'autres remplissaient les bannetons avec la pâte obtenue et la laissaient ainsi fermenter. La plupart paraissent avoir déjà laissé fermenter la pâte dans la pétrissoire, puis après avoir rempli les bannetons, une seconde fois, moins longtemps.

La fermentation devait durer environ une heure et demie (Cessey), quelques heures (Duesme), une dizaine d'heures (Corcelles-les-Monts).

De toutes façons la pâte devait être tenue au chaud.

Si elle était dans la pétrissoire on étendait dessus une couverture ou même un édredon (Merceuil, Corcelles-les-Arts). On pouvait aussi placer une chaufferette à l'intérieur du pétrin (Spoy).

Si elle était dans les bannetons on plaçait ceux-ci dans un lit sous les couvertures et sous l'édredon (Merceuil, Corcelles-les-Ars, Vitteaux, Aubigny-la-Ronce, Spoy, Cessey-sur-Tille, Nan, Duesme), ou près du feu (Aubigny-la-Ronce).

En plein été, point n'était besoin de recourir à ces procédés. Parfois il n'était pas rare alors que la pâte « piquât » à une cadence accélérée. A Champdôtre, quand la pâte levait trop vite et que le four n'était pas prêt, on devait rfrévé la pâte, c'est-à-dire la couper et la repétrir.

On se rendait compte que la fermentation avait été suffisante quand la pâte avait augmenté de volume et surtout quand à sa surface apparaissaient de petites crevasses et des bulles. Dans la région de Thil on saupoudrait d'une légère couche de farine blanche la surface de la pâte. En se gonflant des gercures apparaissaient et on se rendait compte d'après leur largeur de l'amplitude de la fermentation. A Spoy on faisait attention à la formation de « glouglous ». A Aubigny-la-Ronce, on jugeait la fermentation suffisante si la pâte remontait lorsqu'on appuyait dessus avec la main. A Cessey-sur-Tille, une ménagère expérimentée savait reconnaître cet état optimum au simple contact de la main. Il ne fallait pas que la pâte s'éclaircit trop et qu'elle coulât. On observait également la hauteur de la pâte dans les bannetons, car la paroi de ceux-ci changeait de teinte au niveau où l'on arrêtait habituellement la pâte montante. A Nan, on mettait la pâte dans les bannetons mais sans les remplir complètement. Quand la pâte atteignait le bord, c'était le signe qu'elle était assez levée.

On ne manquait pas, en remplissant les bannetons, de conserver une partie de la pâte comme levain.

XI. - Les bannetons.

Les bannetons en usage en Côte-d'Or portent divers noms : ce sont les *bruchons* (Vitteaux, Saint-Romain, Cessey-sur-Tille Spoy, région de Thil), les *breuchons* (Champdôtre), les *peillaissons*, (Saussey), les *cabas* (Nan, région de Thil), les *bonons* (Aubigny-la-Ronce), les *bouènons* (Corcelles-les-Ars, Merceuil) et les *bouènerottes* (La Rochepot), pour pains de 2 kilos ; les *pannetons* (Minot).

Ils ont en général la forme d'un bol très évasé sans pied ou d'une cuvette circulaire assez profonde. Un de nos correspondants les compare avec juste raison aux cupules des glands de chênes. Leur diamètre variait entre 0,30 et 0,40. Ils étaient confectionnés en osier fin et très serré, parfois tressé sur une charpente forte de lamelles de bois. Leurs parois étaient tapissées de toiles. A Spoy on en connaissait en paille cousue de ronce.

Pour éviter que la pâte ne collât aux parois des bruchons, on saupoudrait ceux-ci, à Vitteaux, d'une mince couche de *faneur* (recoupe), à Champdôtre et à Soissons de *gaudes*, à Champdôtre également, de *poussé*, à Cessey, de *remoulage* ou petit son. (On nommait cette opération : *faner les bruchons*). (1).

A Spoy certaines familles avaient un bruchon en forme de couronne qui permettait de faire un pain de cette forme qui était mangé au repas qui suivait la « cuite ».

XII. - Le four de ménage.

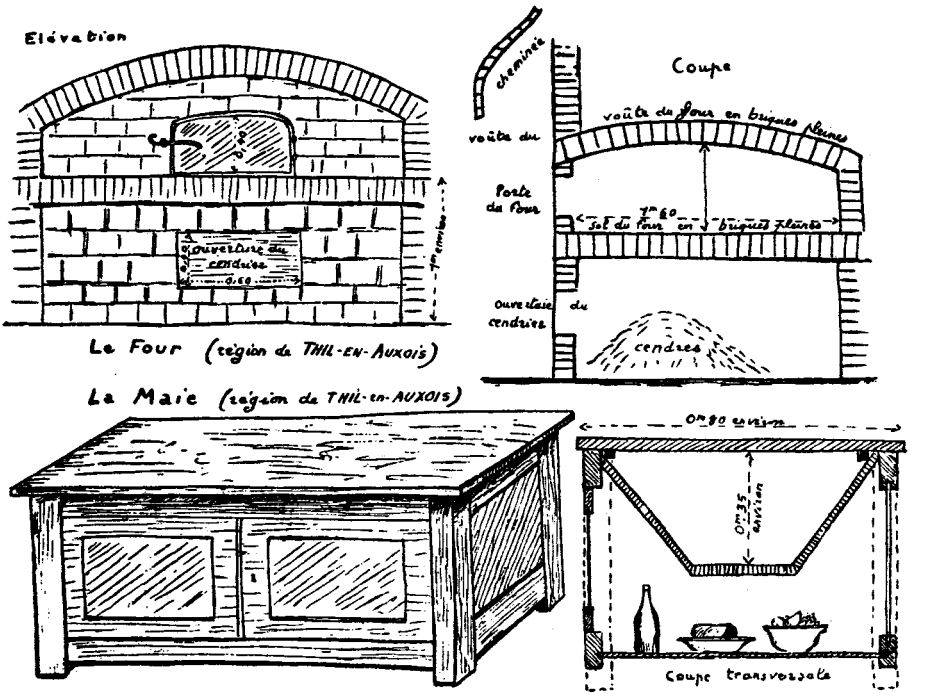
Dans la plupart des localités étudiées, il y eut jusqu'à la Révolution un four banal auquel les habitants devaient obligatoirement recourir. Aussi, sauf concessions particulières du seigneur, les fours individuels étaient très rares avant la Révolution. Tout

(1) Pendant la dernière guerre, on utilisa même de la sciure de bois (Cessey-sur-Tille).

au plus connaissait-on de petits fours pour des pâtisseries sans doute de menues dimensions et s'ouvrant sous la cheminée (1).

A Vitteaux le four de ménage était généralement situé dans un petit local appelé *chambre à four* à proximité de la maison d'habitation. La sole et le dôme du four étaient construits en briques pleines. La bouche du four était autrefois obstruée par une *tôle* qu'on enlevait et remettait à volonté. Aujourd'hui, c'est une porte en fonte montée sur charnières. Le cendrier était pratiqué dans la maçonnerie du mur, au bas de la gueule. L'étouffoir ou *braisière* était un gros pot en terre remplacé de nos jours par un récipient en tôle de forme cylindrique.

A Laignes, le four était placé dans la chambre commune servant de cuisine et de salle à manger. La bouche fermée par une plaque de tôle rectangulaire était sous le manteau de la large cheminée ; en haut et sur le côté droit ou gauche, mais plus généralement à gauche. A l'extérieur saillait le cul du four. Les maisons plus aisées possédaient leur chambre à four souvent indépendante de la maison (2). La sole était en terre battue, le dôme en briques ou en terre à four. Le cendrier était un trou pratiqué dans la maçonnerie et situé au-dessous du four.



A Champdôtre la gueule du four s'ouvrait très souvent dans la cuisine et la maçonnerie formait à l'extérieur le *ku d'fô* couvert d'un petit toit en pente. La gueule se fermait par une porte. En dessous était le *fonaw*. Le cendrier était le *soray* fermé par une plaque.

A Soissons les fours se trouvaient dans une pièce spéciale ou dans la cuisine.

(1) Voir LOGEAT, **Nan-sous-Thil**, p. 172.

(2) A Laignes, on signale dans la cave d'une maison datant du début du XIX siècle, un cul de four hexagonal empiétant sur une autre chambre où était une installation de bains avec baignoire de cuivre chauffée avec les braises du four. L'eau y était versée du rez-de-chaussée et évacuée dans une fosse recouverte de dalles.

A Nan on connaissait surtout la chambre à four.

A Beaunotte, les trois types ont existé : four s'ouvrant dans la cheminée et dont la masse forme à l'extérieur un cul de four — four isolé, la plupart du temps simplement protégé par un auvent — four dans une pièce spéciale accolée à l'habitation.

BEAUNOTTE
Four en saillie sur pilotis

A La Rochepot, on distinguait les noms suivants pour les différentes parties du four : la *sole*, la *voûte*, la *gueule*, le *forno* (dans lequel on faisait cuire des pommes de terre *à la peau*).

A Minot, le four avait en général un diamètre de 2 mètres et une hauteur de 0,50. Il était construit en briques ou, plus rarement, en terre réfractaire. La gueule du four avait environ 1 m. de largeur sur 0.50 de hauteur. Pendant la cuisson, elle était obstruée par une plaque de tôle avec poignée, plaque que l'on faisait glisser sur des *glissoires*. Le plat du four s'appelait la *sole*, l'entrée le *gueulon*. Il y avait aussi un cendrier.

A Baigneux, on disait volontiers qu'il fallait que la voûte du four soit assez élevée « afin d'attirer le pain » et ainsi de mieux le faire gonfler.

A Aubigny-la-Ronce, les fermes les plus importantes avaient une chambre à four séparée de l'habitation. Dans les chaumières modestes le four s'ouvrait sous la cheminée de la salle commune. A l'extérieur la partie saillante, le *cul de four*, était recouvert de lave. La dimension de ces fours était variable. Certains ne pouvaient cuire qu'une huitaine de pains. D'autres pouvaient servir pour une vingtaine de pains. Les différentes parties d'un four étaient : les *pavés* (la sole), la *voûte* (le dôme), la *bouche* (la gueule), le *cenré* ou *forné* (cendrier).

Pour notre correspondant de Corcelles-les-Ars, le type le plus ancien semble être le four s'ouvrant dans la pièce d'habitation. Postérieurement le four fut isolé dans une pièce spéciale (chambre à four).

Dans la région de Thil et de Ruffey-lès-Beaune, on connaissait aussi les deux types : dans la salle commune, sous la cheminée et dans une pièce spéciale (*chambre du fo*, à Thil). De toutes façons, la bouche du four était précédée d'une hotte surmontée d'une cheminée pour l'évacuation de la fumée.

A Spoy, le four se trouvait le plus souvent dans un bâtiment spécial assez éloigné de la maison, en raison des risques d'incendie. Les premiers fours individuels que l'on construisit furent entièrement en terre battue (terre rose dont la carrière existe encore à Echirey, près du passage à niveau). Puis on en édifia en briques. Les différentes parties d'un four portaient les noms suivants : l'*aire* (la sole), le *coutre* (partie cintrée), la *voûte* (dôme), la *gueule* (la bouche). Sous le four existait une cavité, le *foneuw*, où l'on mettait les cendres chaudes.

A Cessey-sur-Tille, la chambre à four était également assez isolée par crainte des incendies (toits de chaume ou de lèches). Parfois un pigeonnier était installé dans le grenier. Le four était construit en briques. Il comprenait une sole circulaire d'environ deux mètres de diamètre, une paroi courbe, que les géomètres appelleraient zone et, au faîte, un petit plafond circulaire plat. La porte qui fermait la *gueule* ou le *gueulard* du four était en tôle ou en fonte avec levier et poignée.

A Saint-Romain, la plupart des fours se trouvent généralement dans une pièce spéciale, à l'ados de la cheminée. Quelques-uns, plus petits, s'ouvrent dans la cheminée de la cuisine, sur le côté. Dans la plupart de ces fours se trouve une petite lucarne qui permet de se rendre compte si, à l'intérieur, le pain est cuit. Les familles qui n'avaient pas de four louaient celui d'un voisin pour leur fournée : 30 francs par an !

A Gissey-sur-Ouche l'emplacement réservé sous le four pour y déposer les cendres se nommait la *foneute*.

A Corcelles-les-Monts, on remarque que dans les plus anciennes constructions le four était adossé à la maison. On a utilisé la brique et la terre réfractaire battue et cuite. Certains quartiers avaient un four

commun, ce qui permettait de dépenser un peu moins de combustible, car chaque utilisateur profitait de la chaleur de son prédécesseur. Sous le four était le *foneu* ou *cenreille* pour déposer les cendres.

XIII. - Chauffage du four. Utilisation.

A Champdôtre on chauffait le four surtout avec des fagots. On observait la voûte qui passait par les couleurs suivantes : noir (à cause de la fumée dégagée), blanc, puis enfin rouge. Cette dernière couleur indiquait que le four était assez chaud. On enlevait alors la braise et on enfournait.

A Vitteaux et à Nan, on utilisait des fagots d'épines provenant de la taille des haies vives clôturant les prés fort nombreux, comme on le sait, dans l'Auxois. A Merceuil de même parfois, mais la ménagère n'aimait pas ce mode, car le feu était trop vif et il était malaisé de se rendre compte si le four était chauffé à point.

A Vitteaux, à Saint-Romain, à Spoy, à Cessey-sur--Tille, à Aubigny-la-Ronce, à Minot et à la Rochepot, on disait que le four était assez chaud quand le dôme était devenu blanc. A Spoy, on ajoutait qu'il fallait qu'on voie des *éplues* (étincelles) se détacher de la voûte. A Cessey-sur-Tille on employait pour le chauffage du four deux substantiels fagots jetés l'un à droite, l'autre à gauche et que l'on allumait avec des copeaux ou de la paille. On en soutenait ensuite la flamme au moyen de jonchées de perchettes. De loin en loin entrebaillait le portillon pour déplacer des brandons et égaliser la température des surfaces au vu de leurs couleurs respectives. A Saint-Romain, La Rochepot, pays de vignes, on utilisait des sarments et des branches de buis.

A Soissons on chauffait le four avec du bois blanc refendu, plus rarement avec de la charbonnette. La durée de la cuisson était de une heure, une heure un quart.

A Corcelles-les-Monts on utilisait trois à quatre fagots. Pour bien chauffer un four il fallait une heure. Dans la région de Thil on comptait une heure ou deux. A Vitteaux, pour que le four puisse cuire des miches de cinq kilos, on comptait une heure de chauffe. A Mirebeau, trois fagots suffisaient.

L'utilisation du four au moment opportun posait à la ménagère un délicat problème de synchronisation de ces diverses opérations. Il fallait en effet que le chauffage à point du four coïncidât avec la fermentation optima du pain.

On raclait les braises, on nettoyait l'aire avec un chiffon mouillé. On refermait quelques minutes la porte de façon que la chaleur du four s'égalisât en tous ses points. Puis on enfournait.

Voici comment l'opération s'effectuait à Cessey-sur-Tille :

« Une pelle en bois reçoit une pincée de son. On y retourne le bruchon plein de pâte puis on glisse la miche dans les profondeurs du four. On y dispose les unités par rangées concentriques en commençant par les plus grosses miches que l'on place tout contre les parois brûlantes. Les plus petites vont au centre et le moins possible sur le devant. Il fallait faire basculer d'un geste prompt au milieu de la pelle et un peu en avant pour qu'il soit plus facile d'imprimer à la charge la glissade sur la sole. Quel instant d'émotion ! Si la motte crème et odorante allait se retrouver dans le cendrier ! Au moment d'enfourner, un large couteau de cuisine servait à tracer sur le dos arrondi de ces grosses loupes quelques signes ou dessins : des traits entrecroisés en carrés, en losanges et surtout une incision plus émouvante, celle de la croix. La miche entrait christianisée dans le brasier ».

A Corcelles-les-Monts le marquage de la croix était aussi pratiqué. Il en était de même à Duesme, Merceuil, Spoy.

A Merceuil, la ménagère appuyait sur une *plote* (pieu de bois fixé sur trois pieds), placée près de la gueule du four, la pelle en bois dont le long manche reposait lui-même sur un autre trépied, meuble ou chaise. Elle saupoudrait de farine la pelle et la miche de pâte et y vidait le contenu du banneton.

Dans la région de Thil, l'enfournement requérait la présence de deux personnes. L'une tenait la pelle à four qui était saupoudrée de farine ou de son et qui reposait sur le bord de la bouche du four, l'autre apportait le premier *bruchon*, le renversait vivement sur la pelle, le retirait. La personne qui tenait la pelle la poussait jusqu'au fond du four, la retirait d'un geste sec et vif afin que la pâte restât en place au fond du four. On remplissait progressivement ainsi le four, sans laisser de place perdue et sans que, d'autre part, les miches déposées entrent en contact les unes avec les autres.

La durée normale d'une cuisson, d'une *cuite* était d'une heure (Cessey-sur-Tille, Minot, Corcelles-les-Monts, Aubigny-la-Ronce, Spoy), d'une heure et demie à La Rochepot.

La ménagère ne manquait pas de surveiller de temps à autre la cuisson. Si le four apparaissait trop chaud, il fallait laisser ouverte la porte pendant quelques instants ou placer à l'intérieur une grosse pierre froide (Mirebeau). Certaines miches se doraient plus vite que d'autres. On disait à Merceuil que le pain avait été trop *saisi*. Il fallait les tourner ou les éloigner et mettre à leur place d'autres unités encore toutes pâles de manière à assurer à chacune une cuisson homogène et à toutes, ensemble, à peu près le même degré de maturation (Cessey-sur-Tille).

Quand la cuisson était entièrement terminée, on défournait. Les pains étaient empoignés rapidement et frottés avec une brosse de soie pour faire disparaître toute trace de cendres. On avait empilé les gros bruchons dans le coin de la table de la maie. On dressait contre ce buttoir improvisé la première miche et toutes les autres à la suite. On laissait la fournée ainsi se refroidir. Quelques heures plus tard on la serrait, selon une disposition semblable, dans la maie (Cessey-sur-Tille).

La ménagère ne manquait pas quand elle avait terminé son dur labeur de boire une rasade de goutte afin d'éviter tout refroidissement pernicieux.

XIV. - Les accessoires du fournil.

D'après les réponses que nous avons reçues nous avons pu constater que les différents outils servant à la panification domestique variaient quelque peu et que leurs noms ne correspondaient pas toujours entre eux. Une description minutieuse de chacun d'eux apparaît utile pour chaque localité.

A Champdôtre on distinguait :

a) le *freugnon*, fourche entièrement en bois pour remuer le bois du fagot qui flambait et en activer la combustion. Parfois on utilisait un simple bâton.

b) le *rôl* pour enlever la braise du four jugé assez chaud.

c) la *pôl*, pelle plate en fer à longue douille servant à enlever la braise et à la tirer et aussi à enfourner de petits objets. On utilisait aussi pour retirer le pain du four.

d) le *sôray*, étouffoir qui recevait la braise et se bouchait avec une plaque de fonte.

e) *l'ékeuvè*, torchon mouillé attaché à l'extrémité d'une petite ficelle elle-même fixée au bout d'un bâton que l'on employait pour nettoyer le four avant d'enfourner. Il est à noter que certaines personnes ne s'en servaient pas de peur de refroidir le four.

f) *la pôl de fô*, pelle à four, en bois, de forme ronde.

g) *l'étyuèl*, récipient en bois servant à enfourner le *pain d'gôd*, moins consistant que le pain ordinaire. Ce récipient (creux) se retournait dans le four pour y laisser tomber la pâte.

A Vitteaux, on connaissait : le *forgon*, fourche en bois à deux dents inégales qui servait à remuer le bois des fagots quand il flambait dans le four, ceci pour répartir le combustible sur les surfaces à chauffer. Evidemment, l'extrémité de cette fourche était rapidement carbonisée. Mais il était facile de la remplacer. — Le *rôle* ou *roible* qui était constitué par la partie en segment de cercle du fond d'un tonneau à laquelle on fixait un manche. Il servait à tirer du four les cendres et la braise. Depuis le début de ce siècle le role est métallique et a la forme d'un angle droit. — Le balai à four ou *écouvillon* qui était un linge ou morceau de serpillère fixé au bout d'un long bâton avec lequel on nettoyait le four immédiatement après l'enlèvement des cendres et de la braise. Pour que ce linge ne brûle pas on le plongeait dans l'eau avant chaque opération. — La pelle ronde qui servait à enfourner les miches. — Parfois il y avait une pelle étroite et allongée pour enfourner les plats et les *tôles* à tartes. Cette même pelle servait aussi à défourner les miches. — La brosse à pain qui était simplement une aile d'oie ou de dinde. On remarquera que les anciens allaient à l'économie pour ces divers ustensiles. Tout était rudimentaire.

A Cessey-sur-Tille, on distinguait aussi :

a) la *révaule* ou *riaule*, planchette cintrée à long manche pour *ébraiser*, c'est-à-dire enlever les braises et les cendres ;

b) l'*étouffoir*, gros cylindre de tôle où l'on versait les braises encore chaudes ;

c) le balai enveloppé d'un sac mouillé pour enlever les parcelles de cendres qui pouvaient demeurer sur la sole ;

d) la pelle en bois, arrondie et plate, au manche long de 2 mètres, pour enfourner ;

e) la pelle en tôle, également à long manche, pour retirer les pains ;

f) la brosse de soie pour essuyer les pains.

Dans la région de Thil, il y avait :

a) le *rouôle* à lame plate, incurvée, pour ramener les tisons à la bouche du four. Avec une pelle ordinaire ou le fer d'une vieille bêche désaffectée, on les déversait dans une grosse marmite de fonte pour qu'en se refroidissant ils formassent de la braise. Le *rouôle* servait aussi pour aller chercher les miches cuites jusqu'au fond du four.

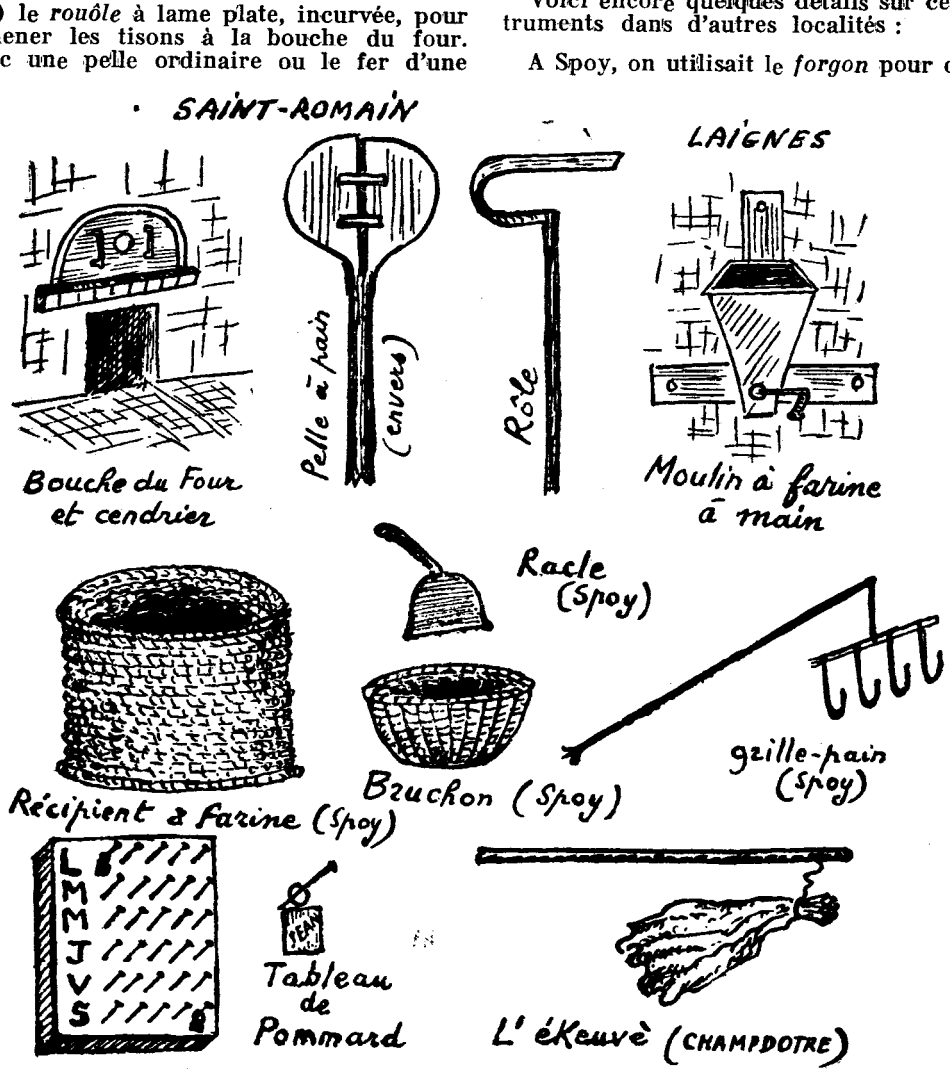
b) la pelle à four, généralement ronde, à long manche.

c) la brosse à pain qui était une vulgaire brosse de chiendent.

Voici encore quelques détails sur ces instruments dans d'autres localités :

A Spoy, on utilisait le *forgon* pour déplacer les fagots en ignition, la *braisière* pour recueillir les braises.

A Aubigny-la-Ronce, il y avait le *feurgon*, morceau de bois ayant un fourchon pour remuer le feu ; le *rouaule* en fer plat au bout d'un long manche de bois et servant à racler la braise.



A Merceuil, il y avait le *role* en forme de J muni d'un grand manche en bois ; la *forgonnère*, pour éparpiller les branches enflammées ou les rassembler afin de les attiser davantage. (On plaçait aussi au bout de cette *forgonnère* un torchon mouillé pour nettoyer complètement la sole) ; *lè pole é enfourner* en bois, *lè pole é déforner* en fer.

A Saint-Romain, on connaissait le *role* (en forme de J), le *fourgon* pour attiser le feu, le *touffoir*, pour recueillir la braise.

A Corcelles-les-Monts, on trouvait le *fergon*, pour engager le bois à l'intérieur du four, une large pelle en bois pour enfourner le pain, une pelle moins large pour les en retirer, un *riole* pour retirer la braise, l'*étouffoir*.

A Saussey, on cite : le *feurgon*, le *riole*, le *rain* (pour nettoyer le four), les *polles* la *brousse* (brosse à pain).

A Minot étaient employés : le *fregon*, perche en bois fourchue d'une longueur de 2 mètres pour empiler le bois dans le four, le *rouable* pour retirer la braise, l'*étouffoir* qui recueille celle-ci, le *rétourneau*, pour placer la pâte d'un côté ou d'un autre à l'intérieur du four, la brosse à pain.

A La Rochepot, il y avait le *fourché* à deux dents, l'une de 0 m. 20 de longueur, l'autre de 0 m. 30, le *rouole*, la pelle en bois pour enfourner, la pelle en fer pour défourner.

A Aubaine, le *forgon* en fer fourchu, pour activer le feu et la *role*, à lame courbe et à long manche de bois, pour déplacer la braise du four.

A Duesme, le *riaule* servait à retirer la braise, pour défourner on utilisait une fourche de bois.

A Soissons, on mentionne le *rouôle* servant à remuer les miches en cours de cuissn afin de séparer les *embasures* (traces que laisse sur chaque pain le contact avec le pain voisin).

XV. - Diverses sortes de pain.

Une seule sorte de pain partout : la miche, plus ou moins énorme, très croustillante, quand elle sortait du four, à la mie peu trouée.

A Saint-Romain on confectionnait quelques couronnes. A Aubigny-la-Ronce on ne manquait pas de cuire une couronne *épwègne*. A Spoy de même. A Cessey, pour confectionner une couronne, la ménagère plongeait un poing résolu au cœur d'une grosse motte de pâte, écartait à deux mains les bords de la trouée, les régularisait, les arrondissait, quelques coups de doigt en travers de la pâte pour mouvementer sa crête et l'on mettait au four.

A Minot on faisait aussi des pains ovales de 1 kilo environ.

A Saussey et à La Rochepot on fabriquait pour les enfants de petites flûtes.

Le poids des pains était assez variable, A Saint-Romain, dans la région de Thil, à Aubigny-la-Ronce, leur poids oscillait entre 2 et 3 kilos. A Vitteaux, les miches rondes pesaient de 3 à 5 kilos. A La Rochepot de 2 à 4 kilos. A Champdôtre, de 2 à 5 kilos et demi. A Corcelles-les-Ars, de 3 à 4 kilos. A Soissons, elles ne dépassaient pas 2 kilos. A Minot, on en trouvait de 1 à 3 kilos.

XVI. - Friandises cuites à l'occasion de la fabrication du pain.

On profitait en général du chauffage du four pour faire diverses pâtisseries. Certaines étaient introduites en même temps que le pain. D'autres, notamment à Nan, après le défournement.

A Vitteaux : galettes salées, gâteaux de riz, galettes de pommes de terre, appelées *tartouffés*, *tarporins* ou *bourre-doguins* ou *étouffe-chrétiens*, miches grasses.

A Champdôtre, de la galette (farine de blé, lait, œufs, graisse, beurre).

A Beaunotte, une espèce de galette faite de pâte de pain salée et d'un œuf dite *Saint-Michel*.

A Soissons : pains de lait, *fias* (flans), *fouies* (pain de composition normale, mais recouvert d'un glacis de crème, d'huile et de sucre), gaufres, *fantaisies* (pour Carnaval), *brioches* (pour la fête locale).

A Laignes : tarte à la bouillie, gougères.

A Bligny-le-Sec : le *michèou*, petite miche que la ménagère faisait avec le restant de la pâte. A Beaunotte, on faisait croire aux enfants que le *micheu* était bien meilleur que le reste de la fournée. A Saint-Martin-du-Mont, ce petit pain fabriqué avec le reste de la pâte se dénommait le *totya* quoique le vrai *totya* ait été un gâteau à base d'œufs et de beurre. A Duesme, c'était la *michetôte*.

A Cessey-sur-Tille : galettes feuilletées, galettes sèches, *salées*. Les jours de *frairie* (fêtes), on déposait sur le devant du four des pâtés de volailles, des rôtis, des flans, des tartes, des chaussons.

A Spoy, la *salée* (pâte additionnée de saindoux et parfois de crème fraîche).

l'échelle était dressée verticalement. Voici la description qu'en donne Lex : « Les montants ne sont reliés qu'à leurs extrémités et dont les barreaux perpendiculaires au plan de ces montants, s'en détachent en avant l'un à la hauteur de l'autre. Chaque miche de pain repose à plat sur deux barreaux correspondants » (1). Jeanton donne également pour le Mâconnais la description d'une sorte d'échelle fixée au plafond et séparée en cases par des arçons le *tortier* (2).

4° Les miches pouvaient être aussi tout simplement conservées dans la partie inférieure de la maie, dans l'espèce de placard qui était au bas de celle-ci (Merceuil, Corcelles-les-Ars, Vitteaux, Cessey-sur-Tille).

A Vitteaux, la fournée pouvait être conservée dans un tonneau défoncé et remisé dans la cave. A signaler qu'à Merceuil une personne gardait sa réserve de pain au pied de son lit, sous l'édredon. Elle le laissait ainsi même lorsqu'elle s'y couchait. Le pain entamé était placé dans la région de Thil dans le tiroir de la table de la grande salle commune. A Aubigny-la-Ronce il était conservé dans une nappe blanhe à côtes, en toile de chanvre, sur une extrémité de la table familiale. A Spoy il était remisé dans le pétrin.

XIX. - Objets en rapport avec le pain.

1° A peu près partout on connaissait un couteau spécial pour couper de larges tranches de pain dans la miche. C'était le *coupe-pain,* dont l'usage a presque totalement disparu. Il ressemblait à une sorte de faucille (Spoy, région de Thil), ou à une serpe allongée dont la lame avait environ 17 centimètres de longueur (Merceuil, Laignes, Vitteaux).

A Corcelles-les-Monts, notre correspondant en possède un exemplaire qui a la forme d'une petite serpette dont le dos, droit et coupant, servait à hâcher les menus légumes : persil, ail, échalotte, etc.

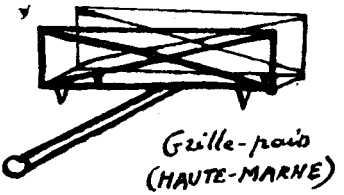
Dans certaines régions, on avait également de grands couteaux (Aubigny-la-Ronce, Thil).

D'ailleurs chaque usager avait aussi un couteau personnel et chacun se taillait son morceau à sa guise. L'emploi d'un couteau spécial pour le pain n'était donc pas requis.

2° Le grille-pain n'existait que dans quelques familles car à la campagne ce n'était pas l'habitude de faire griller du pain. L'instrument avait la forme de deux petites grilles rectangulaires accolées. On introduisait entre elles la tranche de pain que l'on faisait griller sur les braises de l'âtre (Aubigny-la-Ronce, région de Thil, Vitteaux).

A Cessey-sur-Tille, le grille-pain ressemblait à un petit râteau dont les dents recourbées maintenaient la tranche à brunir.

A Spoy il était composé de quatre crochets fixés à une tige articulée à un manche. Cet objet très finement exécuté par les forgerons locaux était, ainsi que les pelles et pincettes de foyers, offert en cadeau de mariage par ces artisans.



3° L'usage des corbeilles était à peu près inconnu.

XX. - Pratiques relatives au pain.

C'était toujours le chef de famille (Soissons, Corcelles-les-Monts, La Rochepot, Minot) ou la maîtresse de maison (Laignes, Vitteaux, Aubigny-la-Ronce) qui entamait le pain et le coupait après avoir tracé sur le revers de la miche un signe de croix avec la pointe du couteau. Chacun recevait son morceau de pain avec respect. On n'aurait pas eu l'idée de le lancer. On ne coupait pas non plus d'avance du pain dans une corbeille ou sur un plat.

A Spoy, notre correspondant ajoute que c'était un signe d'autorité que de couper le pain.

Quelle explication donnait-on du signe de croix ? A Champdôtre, La Rochepot, Merceuil, c'était pour remercier Dieu. A Soissons c'était pour que le Diable sorte de dedans et qu'on ait toute sa vie du pain à manger. A Laignes, Cessey-sur-Tille, ce geste était interprété comme une sorte de bénédicité muet. A Aubigny -la Ronce c'était pour bénir le pain. A Cessey-sur-Tille, une idée superstitieuse doublait parfois la pensée religieuse. On signe la miche « pour avoir du pain toute sa vie ».

Ce signe de croix est encore pratiqué dans beaucoup de familles, mais il a souvent dégénéré en un vulgaire geste super-

(1) LEX, **Le langage populaire de Mâcon...**, p. 47.
(2) **JEANTON**, o.c., IV, p. 88.

stitieux, dont la signification se perd de plus en plus (région de Thil).

Les différentes sortes de morceaux de pain portaient les noms suivants :

A Champdôtre : *lôche* (pour la soupe), *brik'* (morceau quelconque). *kugnon* (gros morceau), *kargno* (péjoratif), *bizé* (morceau de pain bénit qu'on porte à celui qui doit l'offrir la prochaine fois).

A Vitteaux, on parlait des tranches, du *croûton*. On appelait l'endroit où deux miches se sont touchées dans le four « le baiser du mitron ». Cette dénomination est également connue en Mâconnais (1).

A Soissons, un morceau de pain coupé était une *brique*.

A Minot, selon la grosseur : le *quartier*, le *croûton*, le *quignon*.

A Gissey-sur-Ouche, un gros morceau de pain était un *tiau*.

A Aubigny-la-Ronce, un morceau de pain peu épais était une *reutie*, un gros morceau un *gruillon*.

A Corcelles-les-Monts, le premier morceau de la miche était le *croûton* et le dernier le *chanteau*.

A Cessey-sur-Tille, le morceau de reste est le *chignon*.

A Saussey, un petit morceau de pain est une *louache*.

Le morceau de pain rapporté des champs par les travailleurs était, presque partout, l'objet de croyances. Il portait d'ailleurs un nom spécial : le *pain aux yèvres* (Corcelles-les-Monts, le *pain au lièvre* (Spoy), le *pain du yeuvre* (lièvre) (Champdôtre), le *paingn' ô yévr'* (Bligny-le-Sec), le *pain d'yeuve* (Merceuil) — *le pain d'oiseau* (2) (Vitteaux) — le *pain du coucou* (3) ou le *pain des uselots* [oiselets] (Soissons) — le *chantiau* (Laignes).

On faisait croire aux enfants qu'il était meilleur que le pain ordinaire. Aussi ne manquaient-ils pas de le réclamer pour s'en régaler. Ils le trouvaient encore bien meilleur lorsque le travailleur revenait des bois. Sans doute s'était-il chargé de toutes les senteurs agrestes ou forestières et apparaissait-il d'autant plus délicieux.

(1) LEX, o.c., p. 9.

(2) Le **pain d'oiseau** est aussi le nom vulgaire du **sedum acre à Bligny-le-Sec** et du **saxifrage des murailles** (Morvan).

(3) Le **pain de coucou** était aussi le nom de l'oxalie oseille (Morvan).

A Lamarche-sur-Saône, quand on n'ava rien à donner aux enfants pour leur go ter, on trempait un morceau de pain da l'eau et on mettait dessus quelques grai de sel, c'était la *rotie de bique*.

Partout on évitait de placer la miche l'envers. A Vitteaux la maîtresse de maiso disait qu'on ne doit pas gagner son pa sur le dos (comme les filles de mauvai vie). A Champdôtre, Aubigny, Soisson Minot, Saussey, Saint-Romain, Spoy, un t acte portait malheur. A Merceuil cela pr ageait la mort du maître de maison. « T ferais mourir papa », disait la mère famille à l'enfant qui avait commis cet incartade. A Laignes, ce geste était seul ment incorrect. A Cessey-sur-Tille, on sait que celui qui posait la miche sur s dos ne saura jamais gagner convenableme son pain.

XXI. - Expressions et dictons relatifs au pain et au fournage.

Tout d'abord, il convient de dire que pain était autrefois entouré d'un très gra respect. Nous avons signalé les signes croix que la ménagère traçait sur le leva les fournées, que le chef de la maison t çait sur la miche avant de la couper. Ch cun regardait et attendait en silence s morceau. Le maître le tendait aux con ves et ne l'aurait jamais jeté. On ne co pait pas le pain d'avance. On ne le plaç pas à l'envers. On conservait précieu ment les restes et dans beaucoup de fam les on apprenait aux enfants à ne laiss aucune miette. De même on leur reco mandait de rompre leur pain et non p de le couper avec un couteau. Les croya ces, même superstitieuses, relatives à la p sition à plat du pain reflètent encore antique respect.

Aussi il ne faut pas s'étonner que soie nombreux les expressions et les dicto relatifs au pain comme au fournage, a meuniers, etc.

Voici un certain nombre d'expressio recueillies à Champdôtre :

— *la brik du vachay* : morceau de pa donné à celui qui garde les vaches.

— *bayé l'bizé :* désigner quelqu'un po vous succéder (par plaisanterie, on s'adr se à une personne qui vient de se mar en lui disant : « *é qui que tu baye bizé ?* » « A qui tu donnes le bizé », c'e à-dire qui d'après toi se mariera la p chaine fois.

— *An vô myeû étr' doré un chyou*
Que doré un anfônou.

Il vaut mieux être derrière un « chieur »
Que derrière un enfourneur.

(Un enfourneur risque de vous donner un coup avec le long manche de sa pelle).

— *An vô myeû ôlè è lè miche qu'ô médsin.*

Il vaut mieux aller à la miche qu'au médecin (c'est-à-dire : avoir bon appétit, être bien portant).

— *Lè pôl' keu s'meuk du freugon.*

La pelle qui se moque du fourgon (même sens que : l'Hôpital qui se moque de la Charité).

— *Mégé son pain byan l'preumay.*

Manger son pain blanc le premier (avoir été heureux dans sa jeunesse et connaître des jours misérables dans sa vieillesse).

A Vitteaux, Spoy, Bligny-le-Sec, Saussey, dans la région de Thil, cette dernière expression était aussi connue.

A Bligny-le-Sec, on rencontre encore les expressions suivantes :

— *Preûmètr' pu d'beûr ke d'paingne.*

Promettre plus de beurre que de pain (faire des promesses trop belles pour qu'on puisse espérer qu'elles soient tenues).

— *Ewà du paingne su lè pyinche*, avoir du pain sur la planche (avoir beaucoup de travail [expression aussi connue à Spoy].

— *An-n' peû pa étr' è lè fwa ô fô è pé ô meûlin.*

On ne peut pas être à la fois au four et puis au moulin (on ne peut pas faire deux choses à la fois).

— *Sè n'a pa teûjô stukyé chofè l'fô ky' anfon-n'.*

Ce n'est pas toujours celui qui a chauffé le four qui enfourne (ce n'est pas toujours celui qui a fait quelque travail qui en profite).

— *An-i fé nwa kman dan l'ku du fô.*

Il y fait noir comme dans un four.

Dans le Beaunois on a relevé :

— *Aivoir du pain sur l'a*, avoir du pain sur l'ais (la planche) [être riche] (1).

Dans le Mâconnais :

— *Large qu'man de les courbeilles pre beter le pan* (2).

Large comme des corbeilles pour mettre le pain.

Dans le Morvan (3) :

— *Souvent lai polle se fout du feurgon.*

— *Mieux vaut ein bâtié* [marchand de blé] *qu'ein huissier.*

— *Mieux vaut ailer au m'lin qu'au médecin.*

— *Mieux vaut d'vant vot' quiais l'ch'vau du mugnier que le su du médecin* (mieux vaut devant votre portillon le cheval du meunier que celui du médecin).

A Gemeaux une bonne vieille grand-mère disait à l'un de ses petits-fils qui revenant de l'école essayait de parler français : « *T'ié bonne megne, vai, de palai françai, parle qu'ment l'paigne que tu méges* » (Tu as bonne mine, va, de parler français, parle comme le pain que tu manges).

A Saussey :

— *Ct'ti qu'man pain meusi* (mauvais comme pain moisi).

Voici d'autres expressions propres à la région de Vitteaux :

— *Un mange-pain mal gagné* (un fainéant).

— *Je t'enverrai manger du pain blanc ;* c'est-à-dire, je te traduirai en justice, je te ferai un procès.

Autrefois, il y avait entre paysans beaucoup de différends (enlèvement de bornes, bétail qui pâturait sur autrui, maraudage, etc.). Aussi on allait souvent devant le juge de paix au chef-lieu de canton. Les parties cassaient la croûte chez le boulanger qui était aussi aubergiste et y mangeaient du pain blanc par opposition au pain de ménage.

Cette dernière locution était également usitée dans le canton de Précy, pour la même raison, et dans l'Yonne. On disait aussi familièrement : *Ce procès va lui coûter des miches.*

A Bligny-le-Sec l'expression française était rendue en patois par *méjé d'lè miche longue*, probablement parce que seul le boulanger du chef-lieu de canton fabriquait du pain en « baguettes ».

Voici d'autres expressions, en français, usitées à Spoy :

— *avoir la moitié de son pain cuit*

(1) BIGARNE, **Patois et locutions du pays de Beaune**, 1891, p. 85.

(2) LEX, **Le langage populaire de Mâcon**, p. 12.

(3) **L'Ame du Morvan**, p. 142.

(éprouver une déception après un semblant de réussite).

— *Long comme un jour sans pain.*

— *S'ôter le pain de la bouche* (se priver sottement).

— *Faire passer le goût du pain* (éprouver une vive émotion, voire mourir ou tuer).

— *C'est pain bénit* (réussi, avantageux, succulent) (1).

— *Gagner son pain à la sueur de son front.*

— *Etre dans la gueule du four* (être exposé à un danger).

— *Celui qui ne sait pas couper le pain ne sait pas le gagner* (proverbe connu aussi à Minot).

Dans la région de Thil, on disait : *on coupe son pain comme on le gagne.* Couper le pain était jadis un geste rituel. Il fallait obtenir de longues tranches d'un bout à l'autre. Celui qui coupait la miche de travers passait pour un désordonné et par conséquent comme peu enclin à un travail discipliné et bien fait.

A Minot : *Qui jette le pain aux chiens est vilain.*

A Mirebeau : *Celui qui jette le pain est bien près d'en manquer.*

Ces deux derniers aphorismes trahissent bien la vénération dont le pain était jadis entouré.

Dans l'Yonne, en parlant du père qui mariait sa fille cadette avant l'aînée on disait : *il enfourne le michon avant la miche.* Le michon était le nom du petit pain confectionné avec le dernier reste de pâte.

— *Manger de la miche* (être heureux) (2). Cette expression est également connue dans le Morvan (3). Pour bien comprendre il faut connaître le sens particulier qu'avait dans ces régions la miche : c'était le pain confectionné avec la fine fleur de la farine de seigle et le plus souvent de froment : c'était le pain des grands jours de fête.

J'ai relevé aussi en Bourgogne :

— *A mal enfourner on fait les pains cornus.*

En Saône-et-Loire la « foire des bêtes à pain » désigne la louée des domestiques (4).

Les meuniers avaient, avons-nous dit, fort mauvaise presse, souvent d'ailleurs à tort car beaucoup de nos correspondants nous vantent la conscience de ceux de leur localité.

A Antheuil, une devinette les visait spécialement : « Il n'y a rien de plus hardi que la chemise d'un meunier. Pourquoi ? Parce qu'elle prend tous les matins un larron au collet ».

A Minot on disait plaisamment qu'il n'y aurait pas un meunier qui irait au Paradis.

Dans la région de Thil, on disait de certains villages ayant peu d'habitants : « Tel village a cent habitants et cent un voleurs car le meunier compte pour deux ».

XXI bis. - Croyances autour du pain.

On est frappé du rôle que joue le pain dans un certain nombre de pratiques ou de croyances superstitieuses.

Chacun sait qu'il y a des lieux maudits qu'il ne faut traverser qu'en ayant sur soi un morceau de pain et du sel.

En Côte-d'Or on citait tout spécialement le ravin de Gallafre, celui de Bourbilly, la ferme de Morveau près de Dijon, le lieu-dit *Le Père Menegaue* à Gemeaux, la Come du Vaux, près de Beauregard, commune de Thostes ;

Si tu n'évos ni pain ni sau

Dans lé Come du Vaux tu resteraus (5).

Le pain et le sel étaient ainsi considérés comme des préservatifs contre les esprits malins.

A Cormatin et à Dracé, en Saône-et-Loire, on bénissait du pain et du sel le 17 janvier, pour les distribuer au bétail (6).

A Bligny-sur-Ouche, lors de la fête de saint Sébastien, chaque confrère faisait bénir un petit pain qu'il distribuait ensuite à

(1) MARION, **Légendes et traditions populaires de la Côte-d'Or**, p. 72, rapporte que certains vieillards considéraient le pain bénit comme un porte bonheur, aussi en conservaient-ils dans leurs poches. JEANTON, o.c., IV, p. 77, cite un dicton du Mâconnais énigmatique : **Il est toujours à revenir comme le pain bénit de Burgy.** Peut-être Burgy était-il une petite paroisse et le tour d'offrir le pain à bénir revenait-il bien souvent.

(2) GIRARD, **Mém. de la Commis. de la C.-d'Or**, XXI, 538.

(3) **L'Ame du Morvan**, p. 129.

(4) LEX, o.c., p. 11. — LEVAINVILLE, **le Morvan**, p. 143.

(5) COLLIN, **Thostes**, p. 435.

(6) JEANTON, o.c., t. II p. 52, et t. II p. 14

ses amis ; ces morceaux de ce pain avaient la vertu de guérir les animaux malades.

Dans l'Yonne à Vezinnes, pour la Saint-Roch, on bénissait du pain qui avait une vertu prophylactique pour les animaux (1). Dans d'autres localités, le pain destiné aux bestiaux était béni pendant les Rogations ou le jour de la Sainte-Croix (2). A Sailly, c'était pour le jour de la Saint-Laurent (3).

Le pain était la nourriture préférée des fées. Ainsi à Etalente on jetait du pain à la fée Greg qui hantait la source de la Coquille. Même coutume à Chatillon-sur-Seine le jour de la Chandeleur à la source de la Douix et à Magny-Lambert, à la fée de la fontaine Cruanne (4). A Lamargelle les femmes allaient le jour de la Chandeleur tremper une croûte de pain dans la source au pied des Roches Saint-Claude afin d'avoir du pain blanc toute l'année. La croûte de pain, enveloppée dans un linge blanc, était portée à la main. On appelait cette coutume la *croutotte*. Primitivement ce devait être une offrande à la fée de la source.

Le pain était l'objet de touchantes coutumes.

A Montlay, dans les premiers jours de l'année, on mettait en réserve une petite miche que l'on appelait *lai miche du Bon Dieu* et qu'on donnait au premier pauvre qui se présentait à la porte. Dans le Morvan c'était *l'époigne* du jour des Rois que l'on conservait à cet usage.

A Saint-Romain, on disait que, lorsque le pain était posé à l'envers, si un moine ou un mendiant entrait à ce moment-là, il aurait le droit d'emporter toute la miche. Même dit dans l'Yonne.

Comme autres croyances relatives au pain, nous citerons celles qui concernent les périodes où il était défendu de le fabriquer.

En Côte-d'Or régnait le dicton suivant : *A la Saint-Thomas, Cuis ton pain, Bue tes draps, Dans trois jours, Noël tu auras.*

En effet la ménagère devait se hâter de faire sa fournée car il était interdit de procéder à la fabrication du pain de Noël à la Circoncision (Montlay) et même dans certaines localités, jusqu'aux Rois.

(1) MOISET, **Usages, croyances...**, Bull. Soc. Sa. Yonne, 1888, p. 93.

(2) Id., p. 35.

(3) Id., p. 146.

(4) **Revue du Folklore Français**, t. V, 1934, p. 161.

Celui qui enfreignait cette prohibition risquait de mourir dans l'année.

Le vendredi saint était aussi un jour d'interdiction.

Dans l'Yonne, on ne chauffait jamais le four le jour de la Saint-Laurent (1).

Dans le même ordre d'idées nous relaterons que dans l'Yonne, il était défendu de parler pendant que l'on pétrissait le pain (2).

Enfin nous ne voudrions pas oublier de mentionner la place que tient le pain dans la littérature populaire.

Sans parler de la ronde enfantine « C'est la Marie qui a fait son pain... » ou de la formulette bien connue « Une poule sur un mur, qui picotait du pain dur... », nous citerons quelques textes plus proprement bourguignons.

A Gemeaux, on chantait :

Voicéin lé-z-aivan de Noueil,
Voicéin lé tarme du fonneil [*fournier*],
Teu lé gomichon [*miches*] *son mégé,*
Ma le fonneil n'a pas paié.

A Messigny :

Allons en vendange
Pour gagner cinq sous,
. . . . . .
Manger du pain d'orge
Encore pas son saoul.

A Recey-sur-Ource :

L'alouette et le pinson,
Voulant un jour se marier,
Il voulaient faire un festin,
Mais ils n'avaient pas de pain.
. . . . . .

Et voici pour terminer une petite plaisanterie qui avait cours à Saint-Martin-du Mont.

Quand un habitant faisait son pain, le voisin qui passait devant sa demeure ne manquait pas de l'interroger malicieusement : « Tu fais du *totya ?* » (Le totya était un gâteau à base d'œufs et de beurre). L'interpellé s'empressait de répliquer : « *Oui du totya k'è lié è l'ya !* » (Oui du gâteau qu'est lié avec de l'eau !).

XXII. - Indications diverses.

A propos de *l'étyuèl* dont il a été question à Champdôtre, celle-ci avait donné lieu

(1) MOISET, o.c., p. 122.

(2) **Mém. de la Commission des Antiq. de la Côte-d'Or**, XXI, p. 519.

à un curieux usage : à l'occasion des mariages, les jeunes gens tendaient *l'étyuél* à la porte de la salle du repas de noces. Après ce geste symbolique ils étaient invités à entrer et on les régalait. *L'étyuèl* fut peu à peu remplacée dans ce domaine par la *pôl deû fô* en bois, mais l'expression originaire demeura.

Lorsqu'un malade était à la diète, on lui donnait de *l'yô pàné*, on l'obtenait en faisant tremper des croûtes de pain dans de l'eau.

Quand une famille cuisait son pain dans un four qui ne lui appartenait pas, elle donnait un pain fait dans une *bouenne-rotte* au propriétaire qui d'ailleurs guidait la *fornère* c'est-à-dire la cuisson.

XXIII. - Emploi d'un four commun.

Dans certaines campagnes, il n'y avait qu'un four par quartier. Chaque semaine, le four était donc employé par une dizaine de ménages. Comment faire pour fixer le jour et l'heure de chacun afin d'éviter chicanes et disputes ?

Voici comment les choses se passaient à Pommard vers 1910 : Au mur du four était fixée une planchette où figurient tous les jours de la semaine sauf le dimanche avec plusieurs clous en face de chaque jour. Chaque ménage avait une étiquette à son nom. Quand on voulait cuire le lundi de bonne heure on suspendait son étiquette au premier clou, si au contraire on désirait cuire en fin de soirée on la suspendait au dernier clou. Evidemment les premières personnes venues choisissaient les moment les plus propices, les suivantes se contentaient de ce qui restait. Quand la cuisson était terminée on se *démarquait* en enlevant l'étiquette pour l'accrocher à l'un des clous latéraux de la planchette.

XXIV. - Pâtisseries domestiques.

Nous avons déjà cité un certain nombre de pâtisseries que l'on faisait cuire soit en même temps que le pain soit après. Voici de nouveaux détails.

A Spoy, pour les fêtes, le *Tue-Chien* de la moisson, la tonte des moutons, les vendanges, la Saint-Eloi, la Saint-Vincent, etc. : brioches tartes aux fruits, l'hiver aux pruneaux.

A Corcelles-lès-Ars, Merceuil, de la brioche, des flans à la semoule et aux fruits (cerises, prunes, pommes, courge). On chauffait le four un peu moins fort que pour le pain.

A Cessey-sur-Tille : les tartes, les chaussons, les *tartes-chaussons* avec leur dôme piqué à la fourchette, l'assemblage des pâtes à la base pincé en fraise, un petit ombilic au sommet pour l'échappement des vapeurs.

A Aubigny-la-Ronce, pour les fêtes, les mariages, les baptêmes, les premières communions : des flans, des brioches, des biscuits de Savoie.

A Corcelles-les-Monts, on faisait pour la fête patronale des fournées entières de brioches car les invités étaient nombreux durant les deux jours de festivités et chaque famille en emportait une en souvenir et en cadeau. Ce temps de largesse est hélas révolu !

A Saussey : gaufres, *fantaisies*, *beugnots*, brioches selon les époques.

Il est à remarquer qu'aujourd'hui pour les fêtes on allume encore dans maint village le four domestique afin de cuire les nombreuses pâtisseries nécessaires. C'est le seul et ultime usage de cet élément de la maison qui a fourni la nourriture principales de tant de générations.

XXV. - Le pain dans les usages cérémoniels.

Sous la forme du *chanteau* le pain avait une valeur cérémonielle et quasi-juridique.

On sait que le chanteau était primitivement ce qui restait d'une miche. C'est en ce sens qu'il jouait un rôle lors des relevailles. En Saône-et-Loire, la jeune femme était accompagnée de sa mère ou d'une voisine portant un croûton de pain qui était béni par le prêtre puis donné à la première personne rencontrée à la sortie de l'église. La personne qui recevait le croûton avait les plus grandes chances d'avoir un enfant dans le courant de l'année (1).

Le pain jouait aussi un certain rôle dans les rites de mariage. En Saône-et-Loire, à l'entrée de la maison des beaux-parents, ceux-ci présentaient aux mariés un croûton de pain et dans une coupe du vin sucré. Les mariés devaient mordre à belles dents sur ce croûton. Les parents de la fille commentaient cette cérémonie en disant aux jeunes époux que désormais tout devait être commun entre eux (2).

Le pain figurait aussi au cours des céré-

(1) JEANTON, o.c., IV, p. 9.
(2) Id., IV, p. 46.

monies des funérailles. Il était courant en Côte-d'Or, dans l'Yonne et en Haute-Marne d'offrir au prêtre un pain et une bouteille de vin (1). En Côted'Or, l'usage était connu à Aubigny-la-Ronce, Merceuil, Corcelles-les-Ars, Bligny-sur-Ouche et Vandénesse. Il subsiste encore à Saussey et à Pouillenay. Cette offrande se faisait très souvent également lors du service de quarantaine ou du *bout de l'An* (Bouze). A Soissons, on n'offrait qu'un pain sur une serviette, jusqu'en 1914.

Dans plusieurs endroits de la Puisaye, les personnes qui voulaient honorer leurs morts font bénir à la messe pendant un an un pain qui est présenté aux assistants avec un couteau afin qu'ils en coupent un morceau à leur gré.

Chacun sait le rôle éminent qu'a joué le pain bénit au cours des diverses cérémonies religieuses.

Dans tous les villages, chaque dimanche et aux jours de grandes fêtes, après l'Evangile, une jeune fille de la famille qui avait la charge d'offrir le pain se présentait avec une miche (mais le plus souvent une couronne ou même une brioche) respectueusement posée contre une serviette blanche. Le pain une fois béni était remis au sacristain qui le partageait en petits morceaux et le distribuait à l'assistance. A noter que la corbeille ne circulait pas dans l'assistance, mais la première personne du banc, vers l'allée, prenait le nombre de fragments qu'il fallait, les disposait sur son livre de messe ouvert et faisait circuler entre les fidèles ce dernier. Chacun prenait un morceau en passant et le mangeait en se signant. Le sacristain remettait un gros morceau de pain à la famille qui devait offrir le pain à la prochaine occasion. C'était le *chanteau*.

Tel était le scénario qui se déroulait à peu près immuable dans toutes les paroisses jusqu'à la guerre de 1940. Les restrictions économiques qui pesèrent à ce moment même sur nos villages les plus riches firent disparaître la coutume et lorsque la situation alimentaire fut redevenue normale, l'usage ne reprit que dans de très rares localités. Toutefois M. le Curé de Minot a signalé que dans sa paroisse l'offrande du pain à bénir n'a pas été suspendu pendant la guerre. Dans d'autres paroisses, le pain bénit ne réapparaît que lors des grandes fêtes. (A Bussières et à Beneuvre, par exemple, le jour de la fête patronale et le jour de la communion solennelle).

Il est curieux de remarquer que, à une époque sans doute récente, le pain de ménage pourtant si saint, si christianisé n'avait pas semblé dans un certain nombre de villages, suffisamment digne de la messe paroissiale. C'est au boulanger que l'on commandait le pain qui devait être offert, pain qui se transformait en brioche les jours de solennité (Cessey, Minot, Aubigny-la-Ronce, etc.).

A Athée et à Poncey, chaque famille offrait à tour de rôle le pain bénit à la messe du dimanche. Les pauvres gens en étaient dispensés. Cette miche était cuite par le boulanger dans une forme spéciale ornée de moulures. On la frottait avec de l'œuf avant cuisson. Une fillette parfois une femme la portait sur le bras à l'offerte. Une fois bénite, les marguilliers la coupaient en petits morceaux qu'ils venaient distribuer à tous.

Il y avait rarement des récalcitrants. A Spoy les familles pauvres donnaient un simple pain, les familles aisées une brioche. A Saint-Romain, il en allait de même.

A Merceuil et à Corcelles-les-Ars, le pain était présenté à la bénédction avant la messe. Il était distribué en menues portions après la Consécration.

A Vitteaux, le pain bénit était jadis offert sur la tête par l'un des membres de la famille dont le tour était arrivé. Un beau bonnet était donné en cadeau à cette personne (1).

A Spoy, on avait coutume de rapporter de l'église des morceaux de pain bénit pour les absents, les malades, les petits enfants. Même usage à Saint-Romain.

L'usage du pain bénit avait également cours pour les fêtes des confréries. Ainsi à Minot pour la Sainte-Catherine, la Sainte-Barbe, on distribuait de la brioche, mais alors confectionnée par des particuliers. A Spoy, à Corcelles-les-Monts, le pain bénit était distribué à la Saint-Eloi, à la Saint-Vincent, à la Saint-Nicolas, à la Sainte-Catherine. Le chanteau était remis à celui qui serait l'année suivante le bâtonnier.

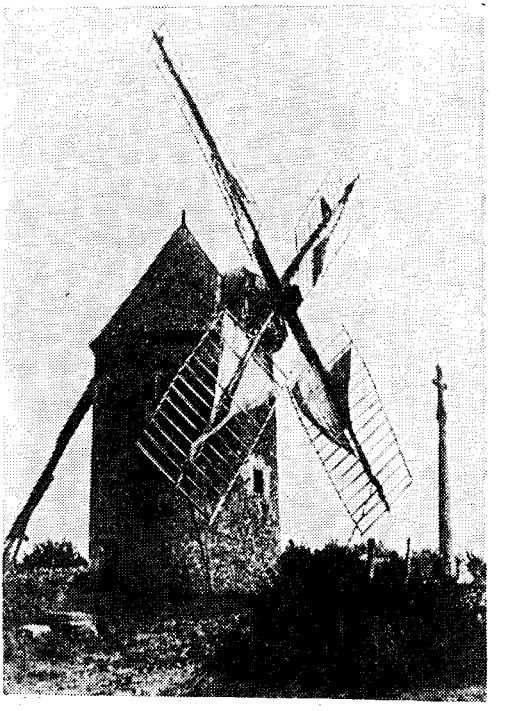
A Cessey-sur-Tille, le détenteur du bâton de la confrérie de *Saint-Quetoifle* (Saint-Christophe), titulaire de la paroisse, rap-

(1) VAN GENNEP, **Folklore de la Bourgogne**, p. 58. — H. de FONTENAY, in **Mém. Soc. Eduenne**, 1888, p. 33. — **Commis. des Antiq. de la Côte-d'Or**, XXII, p. 552.

(1) **Bull. de la Soc. des Sciences de Semur**, novembre 1946, p. 29.

SOUSSEY

Maison à galerie



MONTCEAU

Ancien moulin à vent

monies des funérailles. Il était courant en Côte-d'Or, dans l'Yonne et en Haute-Marne d'offrir au prêtre un pain et une bouteille de vin (1). En Côted'Or, l'usage était connu à Aubigny-la-Ronce, Merceuil, Corcelles-les-Ars, Bligny-sur-Ouche et Vandènesse. Il subsiste encore à Saussey et à Pouillenay. Cette offrande se faisait très souvent également lors du service de quarantaine ou du *bout de l'An* (Bouze). A Soissons, on n'offrait qu'un pain sur une serviette, jusqu'en 1914.

Dans plusieurs endroits de la Puisaye, les personnes qui voulaient honorer leurs morts font bénir à la messe pendant un an un pain qui est présenté aux assistants avec un couteau afin qu'ils en coupent un morceau à leur gré.

Chacun sait le rôle éminent qu'a joué le pain bénit au cours des diverses cérémonies religieuses.

Dans tous les villages, chaque dimanche et aux jours de grandes fêtes, après l'Evangile, une jeune fille de la famille qui avait la charge d'offrir le pain se présentait avec une miche (mais le plus souvent une couronne ou même une brioche) respectueusement posée contre une serviette blanche. Le pain une fois béni était remis au sacristain qui le partageait en petits morceaux et le distribuait à l'assistance. A noter que la corbeille ne circulait pas dans l'assistance, mais la première personne du banc, vers l'allée, prenait le nombre de fragments qu'il fallait, les disposait sur son livre de messe ouvert et faisait circuler entre les fidèles ce dernier. Chacun prenait un morceau en passant et le mangeait en se signant. Le sacristain remettait un gros morceau de pain à la famille qui devait offrir le pain à la prochaine occasion. C'était le *chanteau.*

Tel était le scénario qui se déroulait à peu près immuable dans toutes les paroisses jusqu'à la guerre de 1940. Les restrictions économiques qui pesèrent à ce moment même sur nos villages les plus riches firent disparaître la coutume et lorsque la situation alimentaire fut redevenue normale, l'usage ne reprit que dans de très rares localités. Toutefois M. le Curé de Minot a signalé que dans sa paroisse l'offrande du pain à bénir n'a pas été suspendu pendant la guerre. Dans d'autres paroisses, le pain bénit ne réapparaît que lors des grandes fêtes. (A Bussières et à Beneuvre, par exemple, le jour de la fête patronale et le jour de la communion solennelle).

Il est curieux de remarquer que, à une époque sans doute récente, le pain de ménage pourtant si saint, si christianisé n'avait pas semblé dans un certain nombre de villages, suffisamment digne de la messe paroissiale. C'est au boulanger que l'on commandait le pain qui devait être offert, pain qui se transformait en brioche les jours de solennité (Cessey, Minot, Aubigny-la-Ronce, etc.).

A Athée et à Poncey, chaque famille offrait à tour de rôle le pain bénit à la messe du dimanche. Les pauvres gens en étaient dispensés. Cette miche était cuite par le boulanger dans une forme spéciale ornée de moulures. On la frottait avec de l'œuf avant cuisson. Une fillette parfois une femme la portait sur le bras à l'offerte. Une fois bénite, les marguilliers la coupaient en petits morceaux qu'ils venaient distribuer à tous.

Il y avait rarement des récalcitrants. A Spoy les familles pauvres donnaient un simple pain, les familles aisées une brioche. A Saint-Romain, il en allait de même.

A Merceuil et à Corcelles-les-Ars, le pain était présenté à la bénédction avant la messe. Il était distribué en menues portions après la Consécration.

A Vitteaux, le pain bénit était jadis offert sur la tête par l'un des membres de la famille dont le tour était arrivé. Un beau bonnet était donné en cadeau à cette personne (1).

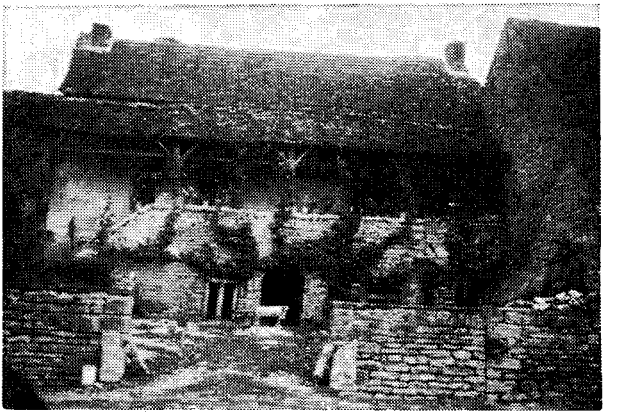
A Spoy, on avait coutume de rapporter de l'église des morceaux de pain bénit pour les absents, les malades, les petits enfants. Même usage à Saint-Romain.

L'usage du pain bénit avait également cours pour les fêtes des confréries. Ainsi à Minot pour la Sainte-Catherine, la Sainte-Barbe, on distribuait de la brioche, mais alors confectionnée par des particuliers. A Spoy, à Corcelles-les-Monts, le pain bénit était distribué à la Saint-Eloi, à la Saint-Vincent, à la Saint-Nicolas, à la Sainte-Catherine. Le chanteau était remis à celui qui serait l'année suivante le bâtonnier.

A Cessey-sur-Tille, le détenteur du bâton de la confrérie de *Saint-Quetoifle* (Saint-Christophe), titulaire de la paroisse, rap-

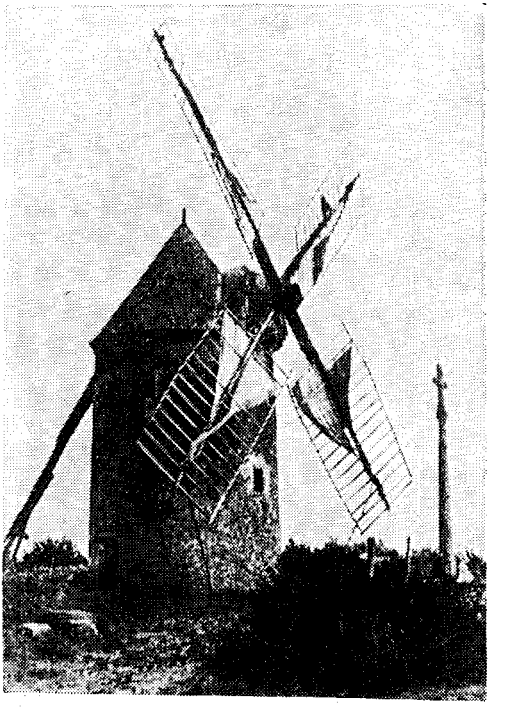
(1) VAN GENNEP, **Folklore de la Bourgogne**, p. 58. — H. de FONTENAY, in **Mém. Soc. Eduenne**, 1888, p. 33. — **Commis. des Antiq. de la Côte-d'Or**, XXII, p. 552.

(1) **Bull. de la Soc. des Sciences de Semur**, novembre 1946, p. 29.



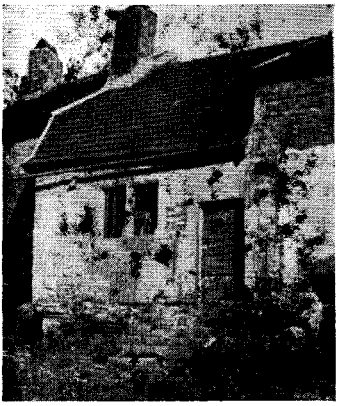
SOUSSEY

Maison à galerie



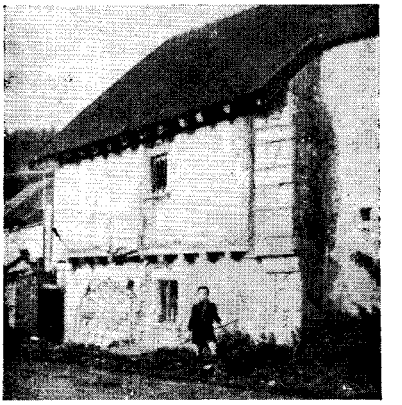
MONTCEAU

Ancien moulin à vent



BEAUNOTTE

Maison près de l'église.



BEAUNOTTE

Maison à encorbellement

(aujourd'hui détruite).

CHAMBOLLE

Maison à perron couvert et balcon.

FONTAINES-LES-DIJON

Maison à perron couvert.

porte le 25 juillet la statuette et offre le pain. La jeune fille qui détient celui de sainte Catherine se prête au même rite le 25 novembre et le laboureur qui rassemble ses compagnons de métier autour du repas de la Saint-Eloi le présente le 1er décembre.

Au sujet du chanteau, voici quelques détails :

« Le morceau, plus gros, laissé dans la corbeille de l'église, après distribution aux fidèles et entouré d'un linge, constitue le chanteau. Ordre de transmission immuable, chaque feu sait de quel feu voisin il reçoit cette invite concrète, à quel autre feu voisin il la passe huit jours plus tard. Ainsi le quignon bénit accomplit-il, à la cadence septimanale, le tour du village, selon un itinéraire qui remonte au moins au concordat de 1803, date à laquelle le paysan ne dut, à coup sûr, que remettre en vigueur une tradition de l'ancien régime ». (Cessey).

A Saint-Romain, le marguillier mettait de côté un gros morceau de pain bénit pour le curé, puis de substantielles tranches pour les chantres et les fabriciens, enfin le chanteau. Quand après la distribution aux fidèles il restait encore de petits morceaux de pain bénit, les enfants de chœur et de catéchisme se les partageaient. Parfois quand l'assistance était clairsemée et qu'il y avait du pain bénit en surnombre, l'ultime reste finissait dans la soupe de M. le Curé !

A Saussey on distinguait le *chanteau* et la *lèche*. Le *chanteau* était remis à celui qui devait donner le pain bénit, la *lèche* à celui qui l'avait donné.

A Mirebeau le *chanteau* était remis dans un linge blanc.

⁂

Le pain pouvait même constituer une redevance dans certaines seigneuries au même titre que d'aliments plus précieux comme les poulets ou le vin.

Ainsi à Minot, les mariés, le jour de leurs noces, devaient porter au château une miche de pain en même temps qu'une pièce de chair et un pot de vin.

A Fontenelle les habitants devaient à leur seigneur trente petits pains appelés les *servis* (1).

A Fangy, les nouveaux mariés devaient à la communauté des *varlets* (garçons), le jour de leurs épousailles, s'ils venaient à quitter le village, un droit dit *aventage* consistant notamment en un pain.

A Gilly-lès-Vougeot, un droit curial payé le lendemain des noces consistait également en 1460 en un pain, une pinte de vin et de la chandelle (2).

XXVI. - Chez le boulanger.

Certains boulangers de campagne ne manquent pas encore de faire une croix sur leurs miches. On la remarque très bien après la cuisson au dos du pain (Minot).

A Laignes, le boulanger vendait son pain en faisant usage de la taille qui se composait d'une double baguette de bois dont une moitié demeurait à la boulangerie et l'autre au client, « à la pratique », comme on disait. Il joignait les deux baguettes et les encochait d'un trait de scie à chaque livre de pain vendue. Le client payait son dû après un certain nombre d'encoches.

Les tailles ont été usitées en Côte-d'Or dans un grand nombre de villages jusqu'à une époque récente. Elles étaient encore utilisées à Dijon vers 1925.

Le morceau qui complétait le poids du gros pain s'appelait *récompenson* à Laignes. Les enfants le mangeaient en rentrant chez eux. A Dijon, c'était le *trait*.

Conclusion.

Au terme de cette enquête dont les résultats ont été heureusement abondants et de choix, nous pouvons nous rendre compte quelle place la fabrication du pain domestique tenait autrefois dans la vie de nos villages et quelle valeur était attachée à cet aliment primordial et fondamental.

Tous nos correspondants se sont plu à évoquer nostalgiquement le rituel plein de noblesse et de grandeur de cette opération, comme aussi, plus prosaïquement, l'appétissante odeur des miches dorées sortant du four familial.

Et comme un vieillard le disait, gravement, à l'un de nos enquêteurs : « Le pain, c'est bien la vie, le vin, le sang de l'homme ! ».

---

(1) GASCON, **Fontaine-Française**, p. 389.

(2) Archives de la Côte-d'Or, 11 H reg. 944, f 10.