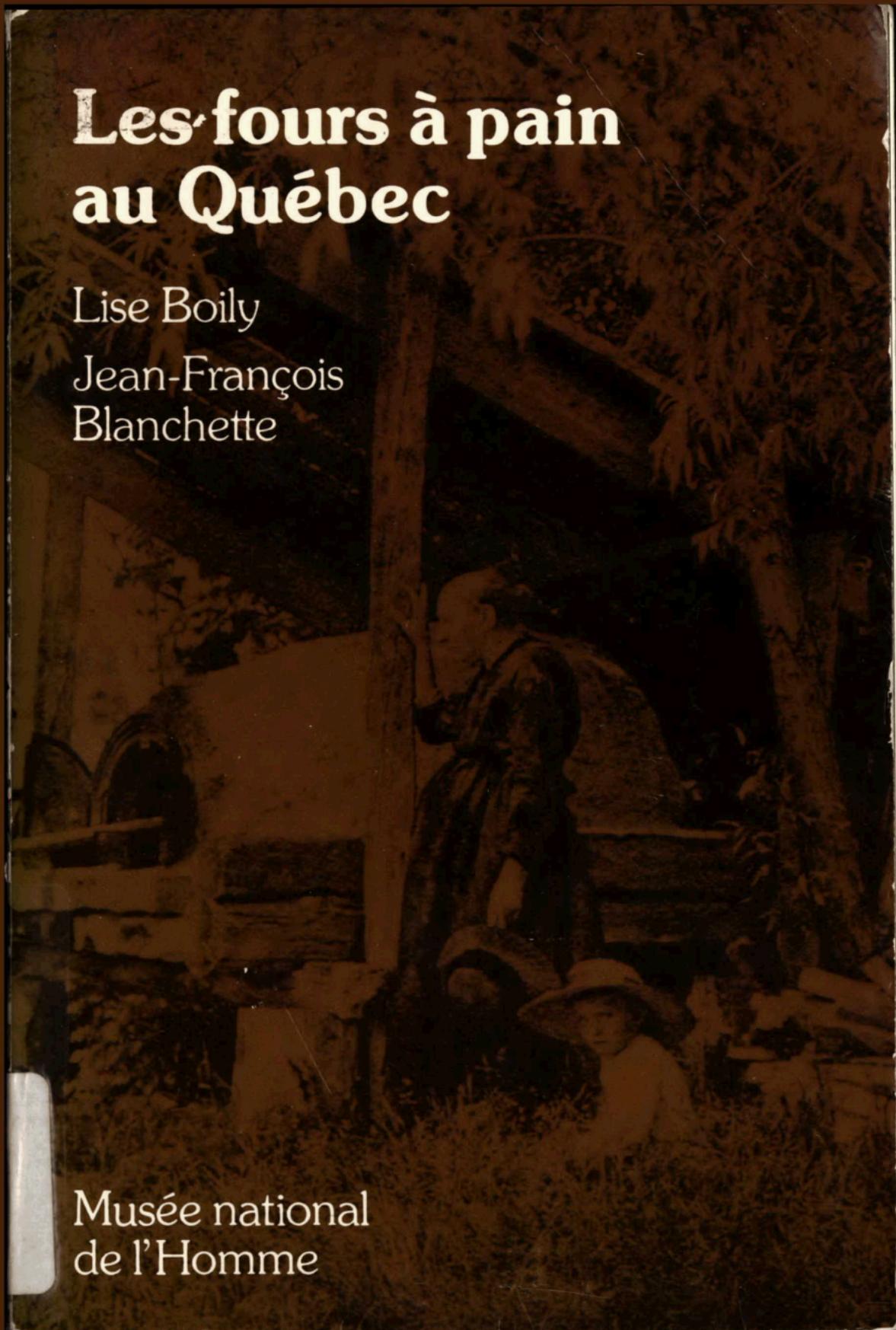


Les fours à pain au Québec

Lise Boily

Jean-François
Blanchette

Musée national
de l'Homme



Les fours à pain
au Québec

À Paul et Rachelle Carpentier

Musée national de l'Homme
Musées nationaux du Canada

National Museum of Man
National Museums of Canada

Conseil d'administration

Board of Trustees

Mr. George Ignatieff
M. André Bachand
Dr. W.E. Beckel
M. Jean des Gagniers
Mr. R.H. Kroft
M^{me} Marie-Paule LaBrègue
Mr. J.F. Longstaffe
M. Charles A. Lussier
Mr. Gower Markle
Dr. B. Margaret Meagher
Dr. William G. Schneider
M. Léon Simard
M^{me} Marie Tellier
Dr. Sally Weaver

Chairman
Vice-Président
Member
Membre
Member
Membre
Member
Membre
Member
Membre
Member
Membre
Member
Membre
Member

Secrétaire général

Secretary General

Mr. Bernard Ostry

Directeur
Musée national de l'Homme

Director
National Museum of Man

Dr. William E. Taylor, Jr.

Chef
Centre canadien d'études
sur la Culture traditionnelle

Chief
Canadian Centre
for Folk Culture Studies

M^{me} Carmen Roy

Conception graphique

Design

Jacques Charette et Associés Ltée

Révision

Staff editor

Madeleine Choquette-Delvaux

Les fours à pain au Québec

Lise Boily
Jean-François Blanchette

ISBN 0-660-00004-0







©Droits réservés au nom de la Couronne
Musée national de l'Homme
Musées nationaux du Canada
Ottawa, Canada
Premier trimestre 1976

N° de catalogue NM92-48/1975F

L'éditeur remplit les commandes postales
adressées aux
Musées nationaux du Canada
Service de distribution
Ottawa, Ontario

K1A 0M8

T0987654321
A79876

Imprimé au Canada

©Crown copyrights reserved
National Museum of Man
National Museums of Canada
Ottawa, Canada
First quarter 1976

Catalogue No. NM92-48/1975F

Available by mail
from the
National Museums of Canada
Marketing Services
Ottawa, Ontario

K1A 0M8

P0987654321
Y79876

Printed in Canada

Table des matières

Introduction. 1

Chapitre I

Les fours, 9

- Les fours d'extérieur, 12
- Les fours d'intérieur, 28
- Les diverses utilisations du four, 28
- Tableaux représentatifs, 32
- Considérations typologiques, 38
- Les faiseurs de fours, 40

Chapitre II

La construction d'un four à pain en terre à la rivière à Mars, 45

- Le bâti, 48
- L'âtre, 48
- Les portes, 51
- Le gabarit, 51
- La voûte, 54
- L'abri, 58
- Le séchage et la cuisson du four, 58

Chapitre III

Le pain, 73

- Les grains et farines, 76
- Les levains, 80
- La boulange, 84
- La préparation du four, 86*
- L'enfournement, 87*
- Le défoulement, 91*
- Les sortes de pain, 92
- La consommation, 92

Chapitre IV

La tradition orale, 95

- Les dictons et expressions populaires, 97
- Les chansons, 100
- Les contes et légendes, 101
- Les croyances populaires, sorts et conjurations, et présages, 102

- Conclusion, 105
- Lexique, 107
- Notes, 113
- Les informateurs, 119
- Bibliographie, 123

Note des éditeurs

La couleur du langage des informateurs est l'un des éléments les plus pittoresques de l'ouvrage. Certains termes sont typiquement québécois et le lecteur les comprendra sans peine. D'autres sont des régionalismes un peu moins connus, tandis qu'un certain nombre de mots désignant des matériaux et des techniques forment un vocabulaire assez inusité.

Il nous a semblé oiseux de farcir le texte d'italiques. Nous avons donc accepté comme courants les mots que définit le dictionnaire *Bélisle*, ne retenant les italiques que pour ceux qui ne s'y trouvent pas. Le lecteur trouvera la définition de ces derniers, entre autres, dans le lexique qui complète l'ouvrage.

Introduction

«Le four à pain n'est pas un four à pain.»

Cette affirmation semble bizarre pour présenter un ouvrage s'intitulant *Les fours à pain au Québec*. Nous voulons signifier par là que l'utilisation de ce four ne se limite pas à la cuisson du pain, mais qu'elle s'étend également à d'autres fonctions culinaires et domestiques.

Il y a plus; le four à pain en tant qu'élément matériel issu de la culture témoigne des autres sous-systèmes culturels tels l'économique, le social, le langage, le psychologique et les croyances.*

Ce travail tend à démontrer l'utilité de joindre les recherches sur la culture matérielle aux autres composantes du tout culturel. Le four à pain, loin d'être uniquement un objet, reflète une technique, un milieu physique, un niveau de vie, une organisation spatiale, une perception des choses, un mode de vie. On peut donc considérer le four comme un fait culturel total.

L'étude du four à pain fait appel également à une notion de plus en plus répandue, celle des modes de nutrition. Celle-ci renvoie à l'ensemble des idées et des activités que partagent les membres d'une même société concernant «la conceptualisation et l'évaluation, l'acquisition, la distribution, la conservation, la préparation et la consommation des aliments». ¹ Le fait de rattacher le four à pain à l'ensemble de la culture englobe cette notion à juste titre.

Grâce à une méthodologie rigoureuse, nous avons pu recueillir une documentation considérable dans divers dépôts d'archives et chez de nombreux informateurs, particulièrement dans les campagnes québécoises,

* On lira avec intérêt les travaux de James Deetz, Lewis Binford et David Clarke qui démontrent le lien des sous-systèmes de la culture et l'importance de considérer la culture matérielle dans une perspective englobante.

dont les plus révélatrices ont été celles du Saguenay-Lac-Saint-Jean, de Charlevoix, de Montmorency, de la Beauce et de Lotbinière et de la Rive Sud jusqu'à l'extrémité de la péninsule gaspésienne.

Les phases de notre recherche empruntent trois voies essentielles qui se traduisent par une historiographie du sujet, un relevé d'archives et une enquête sur le terrain.

La première démarche nous a permis de retracer de minces informations. À vrai dire, on trouve peu de choses sur les fours à pain dans les études parues jusqu'ici. Il y a cependant dans des ouvrages généraux sur le folklore canadien-français de brèves considérations sur le sujet; nous n'en signalons que quelques-unes.

Parmi les plus récentes, mentionnons celles de Robert-Lionel Séguin, qui rapportent la présence du four dans le complexe d'habitation à diverses époques de l'histoire du Canada français. L'auteur y formule des généralités en utilisant surtout les sources notariales.²

Par ailleurs, on trouve dans l'oeuvre de Félix-Antoine Savard la présentation savoureuse d'Alexis, *batteur* infatigable de fours en gaïse. L'auteur y décrit, dans une magnifique allégorie, les procédés de construction où tous les détails pertinents nous renseignent fort à point.³

Au début du siècle, on signale les écrits très révélateurs de Georges Bouchard, professeur à l'École d'agriculture de Sainte-Anne-de-la-Pocatière. S'adressant à ceux qu'intéresse l'agronomie ainsi qu'aux «bonnes gens», il donne de précieux conseils sur la construction artisanale des fours en terre.⁴

Nous avons poussé la curiosité jusqu'à consulter des documents français en essayant d'y retracer des éléments permettant de comparer la méthode de nos paysans à celle de nos ancêtres. Heureuse, cette démarche nous rapporta le savoir de la première Encyclopédie, celle de Diderot et d'Alembert.⁵ Cette oeuvre scientifique, qui veut connaître et décrire l'objet tel qu'il est et en montrer l'origine, nous livra le procédé de «construction d'un four à pain sans beaucoup de frais».⁶ La méthode qui y est décrite est la même que celle qu'emploient encore de nos jours certains cultivateurs québécois.

Enfin, il convient de faire remarquer que nous avons éliminé toute possibilité d'existence du four banal en consultant certains auteurs qui attestent, sans équivoque, que ce droit des seigneurs ne fut jamais exercé en Nouvelle-France.⁷ La remarque, toutefois, ne nie aucunement la présence du four seigneurial qui subvenait aux besoins du manoir.

La deuxième étape de notre recherche se résume à l'examen de quelques relevés d'archives notariales du Régime français.⁸ L'analyse des pièces nous amena à constater que les fours à pain n'y sont mentionnés que de façon sporadique.⁹ Lorsqu'ils le sont, la date indiquée correspond au moment de l'observation et non pas toujours à celle de la construction. Or, un four peut fort bien persister cent ans et apparaître à une époque où sa forme est désuète. De plus, l'utilisation des greffes pose le problème de la représentation des usagers qui diffèrent souvent selon les couches de la population. Les contrats révèlent que, dans les villes, on loue fréquemment les services d'ouvriers, souvent maçons, pour ériger ou refaire le four à pain. Or, ce ne semble pas du tout le cas dans les campagnes où l'on sollicitera plutôt l'aide du voisin ou d'un paysan reconnu pour son habileté. On s'acquitte alors des services rendus moyennant compensation alimentaire ou gîte; la visite au notaire ne sera pas nécessaire. Il arrivera qu'on construise son propre four sans que nul écrit le souligne; si nos bons paysans étaient

réputés pour construire leurs bâtiments eux-mêmes ou avec le concours des voisins du rang, point n'est besoin d'insister sur leur aptitude à mouler les fours.

En somme, les archives ne rendent pas compte de toutes ces réalités à l'égard des fours et l'échantillonnage que nous en avons tiré doit s'interpréter à la lumière de ces nuances.

La troisième phase, mais non la moindre, se définit par une enquête minutieuse sur le terrain. Nous insistons sur la portée fondamentale des témoignages précieux que nous ont livrés nos deux cents informateurs et qui ont amené à formuler des généralités pour l'ensemble des régions parcourues. Ils nous ont, de plus, permis de considérer le four à pain dans le contexte de la vie paysanne. Nos travaux sur place ont complété un éventail intéressant des emplacements des fours et nous ont fait saisir la signification de leur localisation par rapport à l'ensemble des activités domestiques; ils nous ont également fourni une meilleure connaissance des techniques de construction utilisées. Ils ont enfin facilité aux paysans l'expression libre de leurs connaissances. Ils savent décrire les objets avec naturel et relater de façon pittoresque les manifestations qui s'y rattachent.

Nos informateurs ont été questionnés de façon très objective. Nous n'avons posé que des questions neutres, car si l'on doit considérer l'ethnographie comme le cœur de la méthode convenant à une étude comme la nôtre, il est important que l'enquêteur s'efface devant son informateur, qui exprimera volontiers, en ses propres termes, ce qu'il connaît et ce qu'il vit. On ne se gardera jamais trop de suggérer des éléments de réponse susceptibles d'altérer la pensée originale de ceux qui informent. Tout au cours de notre enquête, nous avons considéré qu'une interview réussie était celle où notre informateur s'exclamait de notre ignorance et décidait d'emblée de nous livrer son savoir. C'est ainsi que nous fut transmise la perception qu'ont les gens du four à pain, et dans des termes propres au terroir québécois. Dans les pages qui suivent, nous avons, de préférence, reproduit ce langage pittoresque.

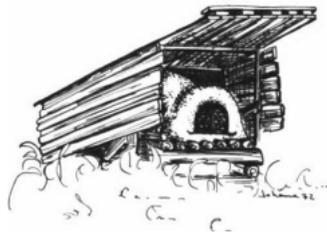
Dans une première partie, nous analysons les données recueillies sur les fours et leurs artisans. Dans une deuxième partie, nous présentons une étude technique de la construction d'un four en terre dans la région du Saguenay; le lecteur pourra s'y familiariser avec le modelage des fours de ce genre. On notera que la technique utilisée est la même que celle que décrit Diderot dans son *Encyclopédie* publiée entre 1751 et 1765. Par la suite, nous passons au chapitre de la panification où nous rappelons les données essentielles qui permettent d'apprécier à sa juste valeur ce mode de nutrition. En dernier lieu, nous mettons en relief les éléments de la tradition orale entourant le four à pain et tout ce qui s'y rattache.

Dans son ensemble, l'image que nous donnons des fours à pain est une reconstruction historique et il faut éviter de vouloir y reconnaître la situation générale qui prévaut actuellement dans les campagnes québécoises. Toutefois, nous pensons qu'elle s'y applique pour les années qui marquent le tournant du siècle, nos informateurs étant âgés, en moyenne, de 70 ans.

En terminant cette introduction, nous désirons remercier les personnes qui, par leur précieux appui, nous ont permis de réaliser cet ouvrage. M. Jean-Paul Simard de l'Université du Québec à Chicoutimi nous a encouragés à entreprendre les enquêtes sur le terrain, et a, de plus, intéressé son frère Louis-Joseph à construire le four que nous décrivons au deuxième chapitre. M^{me} Carmen Roy, chef du Centre canadien d'études sur la culture



Parmi les charmes de la vie rurale ancienne,
les décors familiers de la fournée se
dessinent toujours avec pittoresque.
Collection Notman,
Archives publiques du Canada,
nég. n° C-20615



Four extérieur en terre battue
Rang Saint-François, Saint-Urbain
(C^{té} de Charlevoix)
*Collection Blanchette, Archives du
C.C.E.C.T., * cote 113*



Four semi-intérieur à un bâtiment
détaché
Rang 5, Saint-Hilarion (C^{té} de Charlevoix)
*Collection Blanchette, Archives du
C.C.E.C.T., cote 104*

*C.C.E.C.T. indique le Centre canadien
d'études sur la Culture traditionnelle du
Musée national de l'Homme.



traditionnelle du Musée national de l'Homme, nous a donné les moyens de parfaire et terminer ce projet qui lui tenait à coeur. Paul Carpentier a cru, dès nos premières rencontres, à l'importance du sujet et à sa valeur; nous lui dédions ce travail pour souligner d'une façon particulière le dynamisme avec lequel il supervisa notre projet. M^{me} Johanne Blanchette-Émond a participé aux enquêtes sur le terrain au cours de l'été de 1972; les dessins qu'elle fit sur place sont en partie reproduits dans cette monographie.

Nous remercions, de plus, MM. Robert Bergeron et Jean-Noël Jacob, respectivement doyen des Études avancées et de la recherche et directeur des Services audio-visuels, à l'Université du Québec à Chicoutimi; les moyens techniques qu'ils ont mis à notre disposition nous ont facilité la tâche de recueillir les renseignements sur le terrain et nous ont souvent tiré d'embarras.

Enfin, nous sommes reconnaissants à tous nos sympathiques informateurs et aux nombreux chercheurs qui partagèrent nos préoccupations ou qui, à l'occasion, orientèrent notre démarche; ce sont: MM. Robert-Lionel Séguin, Thomas Lavoie, Luc Lacoursière, Jean-Claude Dupont, Paul-Louis Martin, Fernand Caron, Marcel Moussette, Jean-Charles Magnan et M^{me} Sylvie Vincent, sans oublier nos professeurs du Département d'anthropologie de l'Université Brown de Providence, en particulier M. James Deetz qui a suivi de près notre recherche et nous a prodigué de bien nécessaires encouragements. Un merci spécial s'adresse également aux directeurs et au personnel de plusieurs centres de recherche et de dépôts d'archives: le Centre de documentation en civilisation traditionnelle de l'Université du Québec à Trois-Rivières, le Centre de documentation de la Place Royale, à Québec, le Laboratoire d'anthropologie amérindienne du Québec, les Archives de folklore de l'Université Laval, la Bibliothèque nationale du Québec et la Société historique du Saguenay.

La présentation finale de ce travail est due à l'intérêt de Norman Boudreau, chef des publications et à Madeleine Choquette-Delvaux, rédacteur. Nous les remercions chaleureusement pour leur critique constructive dans la révision du manuscrit.

Chapitre 1



Les fours

Il convient, en premier lieu, de faire la distinction entre les fours dits de brique, ceux de terre et ceux de pierre: cette différenciation tient principalement au matériau de la voûte qui favorise la cuisson. Il varie non pas avec les époques mais selon la fortune des gens et la présence de matières premières convenables dans le milieu environnant. Notre enquête sur le terrain nous a montré qu'on utilisait de préférence un matériau peu dispendieux, celui qu'on trouve sur place.* Pour construire un four à peu de frais, quoi de mieux que la glaise ou la pierre? Les briquades de village offrent quelquefois un produit bon marché comme la brique des cuites moins réussies. Si l'on est quelque peu fortuné, on achètera de la brique de meilleure qualité et on ira même jusqu'à l'importer.

En second lieu, on observe une différence d'emplacement, certains fours pouvant être à l'extérieur et d'autres à l'intérieur, et nous croyons primordial de bien définir chacune des deux catégories.

Les fours d'extérieur sont totalement séparés ou isolés dans la cour et protégés par un simple abri. Dans chaque région on situera le four non loin de la demeure, mais on l'orientera de telle sorte que le vent dominant ne souffle pas la fumée ou les étincelles vers la maison.¹

Les fours d'intérieur peuvent se trouver au rez-de-chaussée, dans la cave, dans un appentis ou dans un bâtiment détaché. Dans chaque cas ils peuvent être soit complètement intérieurs soit semi-intérieurs.² Tous sont reliés à une cheminée.

*Il nous faut mentionner que, sur les chantiers, on cuisait souvent dans des fours portatifs en acier ou dans la cendre.

Nous croyons que cette distinction entre fours d'extérieur et fours d'intérieur reflète bien la réalité domestique. Tout four muni d'une cheminée est étroitement lié à une série de besognes ménagères précises; la cheminée, permettant l'aération nécessaire de la pièce, rend possible d'autres formes de travaux. Elle rattache donc fondamentalement le four à une activité intérieure.

Dans les études traitant de l'habitation rurale au Canada français, on a toujours considéré la maison en tant qu'intérieur et ce qui l'entoure en tant qu'extérieur. Cette interprétation ne nous semble pas correspondre à la réalité que nos informateurs nous ont décrite parfois explicitement, souvent implicitement. Ainsi, le bâtiment détaché dans lequel on place souvent le four devrait être considéré comme un second corps de logis où l'on déménage et vit pleinement à certaines périodes de l'année. Tôt au printemps jusque tard à l'automne, on s'y installe pour vaquer à des tâches domestiques diverses comme la panification, la lessive, le sérançage du lin, le cardage, le fumage de la viande, le séchage de produits végétaux, l'enroulage du tabac, voire même la préparation des repas et leur partage en commun.

Il semble qu'à certaines époques, selon des circonstances socio-économiques encore peu étudiées, on ait séparé pour des raisons pratiques, mais également psychologiques, travaux domestiques et repos, et orienté différemment la vie familiale selon la clémence des saisons. Ce transfert de lieu, cette dimension nouvelle du mode de vie mériterait analyse et interprétation.

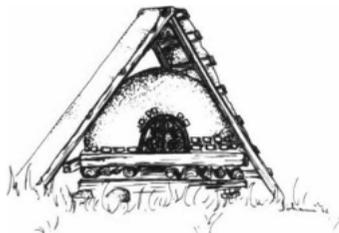
Un dernier mot s'impose. Si nous n'avons pas employé les termes «fournil», «cuisine d'été» ou «bas-côté», c'est que leur signification demeure encore très vague dans l'ethnographie québécoise. Il est certain qu'à une époque donnée de l'histoire de la Nouvelle-France ou du Canada, ces mots désignaient des lieux précis. Cependant, il faut admettre que les réalités matérielles de la vie traditionnelle ont changé et que le même vocabulaire, accusant un retard d'adaptation, s'est appliqué à une perception spatiale ou architecturale nouvelle. Par exemple, après avoir construit une maison plus grande, mieux appropriée aux besoins de la famille, on transformera la «vieille maison» en «fournil» ou «cuisine d'été» — d'où notre réticence à utiliser ces termes.

Les fours d'extérieur

Nous parlerons ici des fours dits de terre, de brique et de pierre. Les **fours de terre** sont des ouvrages de bousillage en forme de fer à cheval.³ Chevauchant à dos d'âne sur leur base, ces «ventres» aux larges parois cuisent le meilleur des pains. De facture simple, ils comportent une base, un isolant, un âtre, un moule, des portes, une voûte et un abri. Une description de chacune de ces parties nous aidera à mieux apprécier ces fours peu dispendieux qui connurent une grande popularité à l'époque où l'autarcie sur les fermes obligeait les habitants à tirer le maximum de la nature.

Une surface de terre aplanie ou un flanc de rocher sert le plus souvent de lit naturel à la base, qui peut être de bois, de pierres ou de ciment. Parmi les bois utilisés, le cèdre vient en tête pour sa résistance à la putréfaction, bois moins *pourrisseux* et de longue durée.⁴ Viennent ensuite le pin, le frêne, le sapin, le cyprès ainsi que l'épinette rouge ou noire. On dispose debout sur le sol ou sur de grandes pierres plates quatre bûches de

Les fours d'extérieur



Four en briques
Rang 8, Saint-Honoré (C^{te} de Dubuc)
Collection Blanchette, Archives du
C.C.E.C.T., cote 54



Four en terre
Saint-Simon de Rimouski
Collection Blanchette, Archives du
C.C.E.C.T., cote 201



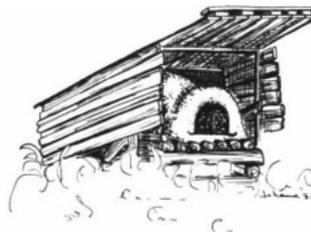
Four avec voûte en briques recouverte
d'une maçonnerie en pierres des champs
Kamouraska
Collection Blanchette, Archives du
C.C.E.C.T., cote 194



Four en terre avec petit rfon sur le col
Rang Saint-Laurent, Baie-Saint-Paul
Collection Blanchette, Archives du
C.C.E.C.T., cote 106



Four en briques et mortier
Rang Saint-Antoine, Baie-Saint-Paul
Collection Blanchette, Archives du
C.C.E.C.T., cote 120



Four en terre
Rang Saint-François, Saint-Urbain
Collection Blanchette, Archives du
C.C.E.C.T., cote 113



Four en terre avec col proéminent et voûte bien galbée.

Rang Saint-Louis, Saint-Fulgence

(C^{te} de Dubuc)

Collection Lise et Jean-François Blanchette

cèdre, qui servent de pattes, et on les retient par des soliveaux posés au sommet. On couche sur ces soliveaux un tablier de rondins d'épinette ou de frêne. Quelquefois on *braisse* de grands madriers en forme de cage au lieu de piquer verticalement des pieux. La plate-forme peut aussi prendre l'allure d'une *foutine* en pierre des champs liées par de la terre glaise ou du mortier. On creuse le sol d'environ un pied pour assise cette maçonnerie.⁵ On insère du sable comme tampon entre les pierres qu'on utilise parce qu'elles sont faciles à trouver et moins dangereuses pour le feu.

On emploie quelquefois un isolant entre le bâti et l'âtre. On remarque cette addition dans la description de plusieurs fours. Une grande pierre plate sert d'assiette à l'âtre et aux portes⁶; très récemment, on lui substitua une plaque de fonte⁷ ou de tôle⁸. On peut aussi appliquer directement sur le tablier une couche de terre forte avec de la paille⁹, un rang de briques¹⁰ ou de pierres de taille liées par de la glaise¹¹. Certains vont même jusqu'à placer des écorces de cèdre ou une poche de jute pour calfeutrer et empêcher la terre de glisser entre les interstices du plancher.¹²

L'âtre ou sole, plate-forme sur laquelle on dépose les pains à cuire, est généralement formée d'une épaisseur d'argile bleue tirée du lit des rivières, des battures du fleuve, des berges riches et graisseuses. Le choix de cette matière ne laisse pas indifférent puisqu'il influe sur la cuisson et la résistance du four. On choisit une terre qui casse en savon¹³, *graineuse*, *bleue*¹⁴, qui déboule, collante¹⁵, *fleurie*. Dans la région de la Malbaie, on prendra la glaise¹⁶ des côtes de Clermont¹⁷. À l'île aux Coudres, sur les bords du Saguenay, de même qu'à la Petite-Rivière et dans le Bas-du-Fleuve, on ira la chercher à marée baissante sur la longueur des battures.¹⁸ En Beauce, près de Scott, on se rendra non loin de la *briquade*.¹⁹ À Sainte-Anne-de-Chicoutimi on ira l'extraire des Terres Rompues.²⁰

Cette glaise, on la pilonne, on la masse et on la foule avec les pieds dans une auge simple ou bien on dirige un cheval qui la *boulangue* ou la patine sous la pression des sabots.²¹ On y incorpore généralement de la paille, mais aussi du mil, de la *taigne*²², du *foin de mer salé*²³, du crin de cheval²⁴ ou du poil de vache²⁵ comme liant, du sable pour assécher, amaigrir ou appauvrir²⁶ la terre, ou encore du sel pour la durcir²⁷ et l'imperméabiliser; on retrouve ce dernier emploi particulièrement en Gaspésie. Lorsque la terre travaillée se détache facilement en pains, on en revêt généreusement la surface de la base ou de l'isolant, s'il y a lieu. On applique uniformément huit bons pouces de ce mélange qui durcit à l'air libre. Plus l'épaisseur en est considérable, mieux la chaleur se conserve.²⁸ À certains endroits, on délimitera le pourtour de l'âtre par une ceinture de moellons qui aidera à retenir la terre et à soutenir la voûte.²⁹

Nous constatons une certaine diversité dans le matériau de l'âtre; ainsi, on utilisera des pierres des champs plates liées entre elles par du mortier fait de chaux vive, de sable et d'eau ou encore par de la terre glaise.³⁰ On trouve aussi les soles de briques que l'on appuie sur le cant ou sur le plat dans du sable *lousse* ou de l'argile. Les joints sont remplis de mortier, de terre grasse, de sable ou de ciment.³¹ Il arrivera que l'on constate la présence d'un double rang de briques.

Une fois l'âtre terminé, on procède à la pose des portes qui sont généralement de fonte. Ces dernières jouent un rôle important dans l'orientation et l'ébauche de la voûte. On les appuie sur l'avant de l'âtre avant même l'échafaudage du *gabarit*.



Parfois une grande pierre plate sert
d'assiette à la porte.
Saint-Augustin, lac Saint-Jean
Collection Blanchette, M.N.C. (Musées
nationaux du Canada) nég. n° 73-25922



Four sur tablier de rondins.
Saint-Honoré (C^{ie} de Dubuc)
Collection Blanchette,
M.C.N. nég. n° 73-25915



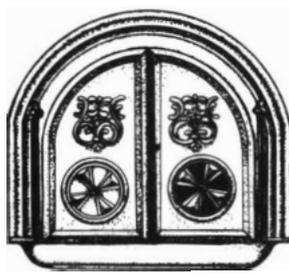
Porte assise sur une rangée de briques.
Fortierville (C¹⁶ de Lotbinière)
Collection Blanchette,
M.N.C. nég. n° 73-26005



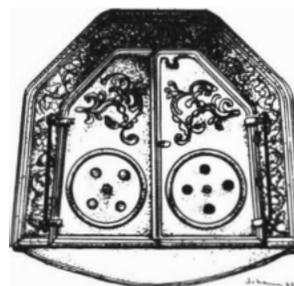
La main et le grattoir sont les instruments
les plus utilisés.
Collection Blanchette,
M.N.C. nég. n° 73-25979



Vieille porte de four, en bois, retenue par une togue.
Anse Saint-Jean (C^{té} de Saguenay)
Collection Blanchette,
M.N.C. nég. n° 73-25973



Modèle de porte appelé «œil de bouc»
Collection Blanchette, Archives du
C.C.E.C.T.



Modèle de porte de forme semi-polygonale.
Collection Blanchette, Archives du
C.C.E.C.T.

Les modèles les plus fréquents ont la forme d'un demi-cercle appelé «œil-de-bouc»³² et se décrivent comme suit: une *casserole* large de dix pouces sert d'*autel* au four. Un *cadrage* orné de moulures simples et soudé à la *casserole* dessine l'arcade, forme l'*embrasure* et soutient, par des gonds sur la façade, deux battants de porte dont les extrémités sont retenues par un trou dans le seuil. Chaque battant est orné d'un motif de gerbe stylisée et de petits *trapillons* ou *écoutilles* sont pratiqués au bas pour l'aération. L'arcade des portes se prolonge vers l'intérieur pour former une *tourelle* légèrement oblique et large de cinq pouces; cette dernière non seulement retient les *aulnes* du moule, mais facilite aussi le modelage du col. Les portes mesurent 23 pouces de largeur sur 18 de hauteur à l'extérieur. Elles sont coulées à partir de matrices en sable et leur provenance est souvent indiquée sur le *cadrage* au-dessus des deux battants. L'inscription, lorsqu'elle existe, se lit: BERNIER LOTBINIÈRE ou BERNIER. Quelques-unes ne portent aucune identification.

Ce modèle ne fut pas le seul existant car on sait qu'aux fonderies Méthot de Lotbinière on en coulait un autre de forme semi-polygonale. Celui-ci est très décoratif; l'encadrement est fait de lignes minces, cannelées et une traînée de feuillage court sur la largeur. Quatre gonds retiennent deux tiges de fonte soutenant les battants enjolivés de motifs floraux et portant au bas de petits yeux pour la tire. La *casserole* est demi-ovale. L'inscription MÉTHOT, lorsqu'elle est présente, borde la base. Ces portes rares auraient cessé d'être fabriquées avant celles en arcade.³³

Ces deux principaux modèles de portes en fonte dateraient de la seconde moitié du XIX^e siècle, et ils semblent suivre l'évolution des fonderies mentionnées:

*... les fonderies BERNIER et MÉTHOT de Lotbinière coulaient des portes doubles pour les fours à pain. Ce sont les deux seuls exemples documentés que je connaisse et ils situeraient la fabrication en tant que telle de portes de fours à pain après 1852.*³⁴

De plus, il convient d'ajouter que les gens identifient quelquefois la fonderie Terreau-Racine de Québec ou les petites fonderies locales comme celle d'Euchariste Lavoie de Baie-Saint-Paul, entre autres, comme origine de leurs portes. Il est difficile de retracer le moment précis où l'on a commencé à couler des portes de four au Québec. Toutefois les informations recueillies peuvent nous éclairer et nous faire comprendre que, sous le Régime français, les portes de fonte n'existaient pas³⁵ et que c'est possiblement par une série d'adaptations qu'on en vint à produire celles que l'on connaît.

Anciennement, et jusqu'à nos jours, dans certains cas, d'autres genres de portes servaient à fermer les fours. De fabrication très rudimentaire, elles se réduisaient souvent à un seul bouchoir de bois entouré de linges humides pendant la cuisson. De vieux cerceaux métalliques appuyés sur une roche plate, des pierres de taille assemblées de façon à former une ouverture carrée, de vieilles briques arquées ou cordées servaient facilement d'encadrement. Pendant la cuisson, on obstruait l'ouverture par une porte de bois recouverte de tôle et retenue par un linteau ou mieux par une énorme pierre plate.³⁶ Les portes d'anciennes fournaies à simple ou double battant, carrées, rectangulaires ou semi-circulaires étaient également utilisées de même que de simples plaques de tôle appuyées par de longues *togues*. Georges Bouchard, en 1918, donnait de façon intéressante les détails que voici:

L'ouverture du four était encadrée le plus souvent par un vieux «braisier» (chaudron) défoncé. On utilisait encore les vieilles «lisses

de carrioles», les bandages de roues hors d'usage. Plus tard on apprit à se servir des portes de poêle en fonte. Un couvert de chaudron, un panneau de bois nu ou recouvert de tôle devait fermer l'ouverture.³⁷

Ainsi, nous constatons qu'avant même d'utiliser les produits des fonderies, l'habitant savait, avec un peu d'imagination, trouver des solutions appropriées à ses problèmes d'ordre pratique.

L'âtre étant bien assis sur son socle, on procède à l'érection d'un modèle qui donnera la forme de la voûte. Parmi les matériaux utilisés pour ces carcasses, on choisit entre les *harts*, les barils, le sable mouillé monté en dôme, les couennes empilées, les bandages de roues de charrette. Une telle énumération nous oblige à donner quelques précisions.

Les *gabarits* les plus répandus sont faits de fascines d'aulne *lacées*, chaînées et *tressées*³⁸. En l'absence d'aulne, on utilise du coudrier, du tremble ou du jeune bouleau selon la richesse du milieu. Avec le bois assoupli, on cintre une arche squelettique allongée à cul haut, de préférence, pour respecter la meilleure et la plus ancienne des techniques³⁹ qui permet de *roulis* du feu dans le four. On pique l'extrémité des *gaulés* dans le bord de l'âtre, jusqu'au fond, pour toucher le tablier ou le dessus de la *foutine*. On latte le moule en longueur depuis l'arrière jusqu'à la *tourelle* des portes puis on le *maille* en largeur en tressant les *baratans* de manière à obtenir un *carrelage* uniforme. Le support à claire-voie laisse déjà deviner la voûte finale. On lie les *varangues* d'aulnes à leur croisement avec de la corde à lieuse, de la broche ou du fil à morue.⁴⁰ Plusieurs appliqueront sur ce *maillage* des écorces de cèdre⁴¹, des sacs de jute⁴², de la paille pour retenir les *torches* et éviter les trop grandes bosselures vers l'intérieur de la voûte.

Les quarts de farine, de pommes, les petits tonneaux ou les barils de mélasse servent parfois à la mise en place du modèle.⁴³ On appuie le quart sur l'âtre, on le fixe et, pour donner un rond complet, on cage quelques morceaux de bois sur les côtés ou on ajoute des couennes.⁴⁴

On emploie quelquefois du sable mouillé et bien tapé.⁴⁵ On prend uniquement du sable ou bien on corde du bois de poêle «à la hauteur voulue et on met du sable, plus haut en arrière qu'en avant»⁴⁶. Tout comme le faisait ce vieil artisan du Cap-au-Corbeau, on foulera aussi de la terre pour former le *gabarit*.⁴⁷ D'autres variantes apparaissent avec l'utilisation de vieux bandages de roues de charrette recouverts de treillis à poulet⁴⁸ ou encore de cages de bois empilé arrondies de foin séché⁴⁹.

Malgré toutes ces possibilités, il convient d'insister sur le fait que les *gabarits* d'aulnes sont de toute évidence les mieux adaptés, les plus recommandables, car les voûtes glaiseuses, au séchage naturel, subissent une légère contraction due à l'évaporation de l'eau. Si la forme est en bois souple, celle-ci épouse facilement le mouvement de resserrement et évite de la sorte les fortes cassures inutiles, alors qu'un *freimage* métallique risque d'entraîner ce résultat.⁵⁰

Le choix d'une terre facilitant l'édification de la voûte se fait selon les mêmes critères que pour la confection de l'âtre. Une argile bleue traitée à la manière d'une pâte à poterie et à laquelle on ajoute un dégraissant, un liant végétal ou minéral, offre la meilleure des textures.

On façonne des *miches* de terre, mêlées de foin ou de sable, que l'on applique d'abord sur les côtés et à la *tourelle* des portes, puis on *bourre* d'autres briques de terre qui vont longeant la base du *gabarit*. On pétrit les *torches* dont le poids varie entre 15 et 25 livres et on habille le moule. On



Un cerceau de métal peut servir de cadre
à la porte.
Rang Saint-Gabriel, Sainte-Marie
(C^{té} de Beauce)
Collection Blanchette,
M.N.C. nég. n° 73-25996



Squelette de harts servant de forme à la
voûte.
Collection Marius Barbeau 1936,
M.N.C. nég. n° 81097



pose à *coupe-joints*⁵¹ tous les pains de terre, on égalise, on tape, on polit de la main, en veillant à l'épaisseur des murs qui doivent atteindre de six à huit pouces à la base. On amincit les plaques de la voûte pour l'équilibre et on détache le *col* du four sur la façade. Ce *col* peu ou très accentué prend l'allure d'un petit *bourrelet* de terre, d'un cordon qui ceinture les portes. Il empêche la flamme de monter sur le four lors de l'allumage⁵² et renforce la structure autour de la porte⁵³. Dans certaines régions comme Charlevoix et le Saguenay-Lac-Saint-Jean, les *cols* portent quelquefois une parure de glaise: petit bonhomme⁵⁴, *rfion* en cône⁵⁵, ou encore la date de construction y est gravée⁵⁶. Comme dernière phase, on procède au lustrage de la voûte: on *plastre* pour fermer les joints⁵⁷, on masse à l'aide des mains ou d'un maillet la surface des hourdis. On polit la croupe, on flatte le four qui devient lisse et ruisselant par l'addition d'une fine glaçure de glaise qui en lute le tour.⁵⁸ Certains protégeront la voûte par une épaisseur de chaux ou de mortier.⁵⁹

On attend plusieurs jours pour laisser la terre s'assécher lentement et se raffermir avant d'allumer le premier feu. Ce séchage varie entre huit et quinze jours au minimum.⁶⁰ Plus le four sèche librement, meilleur est le résultat; un séchage brusque le casserait. On cuit progressivement le four par petites attisées répétées jusqu'à ce que les aulnes du *gabarit* tombent complètement et que la terre devienne rouge brique à l'intérieur.⁶¹ Il faut cuire le four comme un potier fait cuire sa poterie. Petit à petit, la voûte se contracte légèrement et des craquelures serpentent çà et là. Cela n'a rien d'alarmant: «À mesure que ça pétasse, on ajoute un peu de terre pour réparer les *crevasses*».⁶² Diderot, au XVIII^e siècle, souligne très bien les soins particuliers du séchage:

*Nous observons que les fours totalement construits en terre glaise, que l'on a ensuite fait durcir en l'échauffant graduellement peu à peu, jusqu'à ce qu'un feu extrêmement violent ait à soi vitrifié la terre glaise, sont les meilleurs; le pain y cuit facilement, parfaitement et à peu de frais, surtout, 1^o lorsque la voûte n'est pas trop élevée; 2^o lorsqu'on a eu soin de donner beaucoup d'épaisseur aux reins de la voûte, lorsque l'on a réparé exactement les crevasses.*⁶³

À cause de sa fragilité aux intempéries, on protège le four en glaise par un abri de bois ou de tôle. Il peut être en bardeaux de cèdre, en croûtes, en tôles recourbées sur la voûte avec rebords de planches verticales posées à couvre-joint.⁶⁴ La forme adoptée va du triangle au demi-cercle en passant par les auvents en U renversé et les toits en pente. En Gaspésie, nous remarquons que les abris sont facultatifs. Plusieurs fours sont laissés exposés aux intempéries.⁶⁵ En effet, l'addition de sel dans la terre, comme nous l'avons déjà mentionné, imperméabilise le four d'une certaine façon.

Pour protéger le sol du feu, il arrivera qu'on pave une petite terrasse de pierres plates ou de vieilles briques à l'avant du four.⁶⁶

En somme les fours en terre ne coûtent presque rien et se construisent rapidement: il faut une journée complète lorsque la base est installée. Ils sont, en outre, très durables.

Les **fours de brique** extérieurs sont d'allure régulière à lignes simples. La forme oblongue de la brique ne laisse guère de possibilité à la fantaisie de l'artisan. Plus dispendieux, ces fours exigent une assise solide en pierres, ciment ou bois lourd et commandent l'adaptation d'un *gabarit* très résistant.



Abri communément appelé «cabane du four».
Rang Saint-Pierre, Bagotville (C^{lé} de Dubuc)
Collection Blanchette,
M.N.C. nég. n^o 74-14539



Four en glaise avec col détaché portant un petit *rfion*
Rang Saint-Laurent, Baie-Saint-Paul
Collection Blanchette, Archives du C.C.E.C.T., cote 106



Four en terre répertorié dans Charlevoix.
Sur le *cordons* du four, on peut distinguer les restes d'une figurine de glaise façonnée et posée à cet endroit pour le plaisir des enfants.
Sainte-Mathilde
Collection Blanchette, Archives du C.C.E.C.T., cote 86



On érige la plate-forme de la même manière que pour les fours de terre. L'âtre est formé d'un pavage de briques sur le cant ou sur le plat, retenues par un mortier de chaux vive, de sable et d'eau ou par un ciment commun. On retrouve aussi des surfaces de pierres des champs revêtues de mortier⁶⁷ ou des étendues de briques enduites d'argile⁶⁸. Quant au gabarit, il ne peut se limiter à un seul treillage d'aulnes; il le faut plus ferme: on peut tailler des arcs de bois à la mesure nécessaire de la voûte, monter en dôme des planches de deux pouces sur quatre,⁶⁹ ériger en charpente des demi-cercles métalliques⁷⁰ ou fouler de la terre à la rondeur voulue⁷¹. Les briques suivent la ligne du support voûté; elles sont cordées sur le plat, se rapprochant l'une de l'autre dans les côtés et s'évasant vers l'extérieur sur le dessus de la voûte en raison de leur carrure. Le cant donne à l'intérieur une cambrure uniforme. On glisse des petits cailloux et du mortier pour tenir les briques en arcade et boucher les joints⁷²:

*Comme le moule est courbe, il s'ensuit que la face des briques qui se trouvent à la partie intérieure du four se touchent presque, tandis que celles du côté extérieur laissent un joint plus grand; ce joint sera comblé de mortier dans lequel on enfonce des petits coins de brique.*⁷³

On pare la voûte d'une épaisseur de mortier, de glaise, de ciment ou de chaux délayée pour préserver la brique et garder la chaleur.⁷⁴ En guise de protection, on juxtapose souvent, aux côtés de la voûte, un mur de pierres des champs liées par du mortier dont l'épaisseur atteint facilement un pied.⁷⁵ À quelques endroits, on *encabane* complètement le four dans une maçonnerie de pierres grossières et seul l'examen de l'intérieur par l'ouverture des portes nous donne alors l'idée exacte de l'aspect, de la dimension réelle de la voûte.⁷⁶ Un mur de brique forme souvent la façade. Les portes ainsi que les abris ressemblent à ceux des fours de glaise. Plusieurs fours de brique sont percés d'un trou à l'arrière ou sur le dessus de la voûte pour la *hale*. Cette caractéristique observée tant sur des fours de terre que de brique, est presque absente dans Charlevoix, mais abonde sur la Rive-Sud et dans le Bas-du-Fleuve. Quant à leur durabilité, elle est fonction de la qualité du gâchis utilisé pour les joints.

Nos rares trouvailles sur les **fours de pierre** nous rendront peu bavards. Notre enquête sur le terrain nous a mis en présence de vieux fours de brique et de terre et il est fort curieux que nous n'ayons retrouvé aucun spécimen de four de pierre. Ceux-ci semblent pourtant très anciens puisqu'on les mentionne dans des registres notariaux du Régime français. En 1667, le notaire Bénigne Basset décrit l'établissement du défunt Jean Cicot et y remarque la présence d'un four de pierre: «... Un gros mur de cheminée avec Ses Jambages aussy de Massonne, a terre, son four de pierre tel quel, & qui menasse ruyne...»⁷⁷. Le 27 mars 1677, un contrat «a été accordé Entre les partyes que le dit preneur fera faire sur ladite concession affermée pendant ledit bail Et construire Une cheminée de Massonnerie avec un four de pierre bien Massonné»⁷⁸. Nous retrouvons les 5 février et 11 avril 1699 dans les greffes du notaire Anthoine Adhémar deux nouvelles indications concernant des fours de pierre à chaux.⁷⁹

Ces relevés nous confirment l'existence de tels fours, mais ne nous disent pas pourquoi ils ont disparu alors que d'autres, érigés depuis des années, défient encore le temps. Cuisaient-ils vraiment bien? Quelle était leur endurance? Quelle importance réelle peut-on leur donner? Nos informateurs sont peu loquaces à ce sujet et, de plus, il est trop facile de



Four dont la voûte est en briques et dont tous les côtés ainsi que la façade sont protégés par une maçonnerie grossière.
Région de Kamouraska
Collection Blanchette, Archives du C.C.E.C.T., cote 194

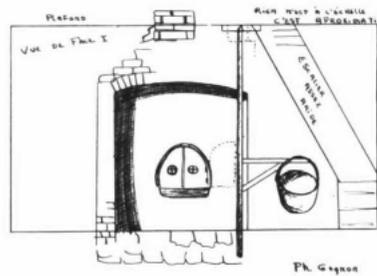
Un mur de briques constitue souvent la façade des fours de ce même matériau
Chambord (C^{té} de Roberval)
Collection Blanchette,
M.N.C. nég. n° 73-25949



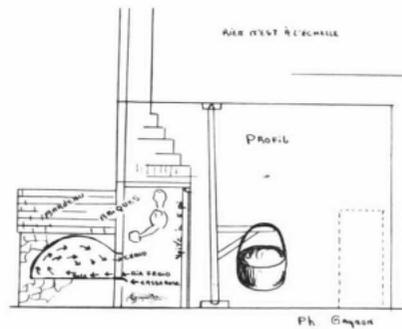
Four avec voûte en briques dont les côtés sont protégés par une maçonnerie de pierres des champs liées par du mortier.
Kamouraska
Collection Blanchette,
M.N.C. nég. n° 74-14626



«La vieille maison grise» et son four semi-intérieur, datant de 1850. Photographie d'un pastel de M. Philippe Gagnon, Chicoutimi, mai 1972.



Façade du four semi-intérieur de «La vieille maison grise» construite en 1850.
 Dessin à main levée de M. Philippe Gagnon,
 Chicoutimi, mai 1972
 Collection Blanchette, Archives du
 C.C.E.C.T., cote 32A



Façon d'utiliser le four dont les portes
 s'ouvraient dans le contrecœur de la cheminée
 Dessin à main levée de M. Philippe Gagnon,
 Chicoutimi, mai 1972
 Collection Blanchette, Archives du
 C.C.E.C.T., cote 32B

confondre un four dont la voûte en brique ou en terre battue est protégée par une maçonnerie en pierres avec un four dont la voûte est un habile montage de moellons!

Les fours d'intérieur

Nos pérégrinations dans les régions du Québec ont permis l'observation de fours très anciens dont la persistance se relie étroitement à leur localisation. Cachés dans la cave ou logés au rez-de-chaussée, semi-intérieurs ou intérieurs, entourés d'une maçonnerie, ces genres de fours communiquent tous avec de grandes cheminées qui enjambent un foyer et les portes ouvrent toujours sur la partie habitée de la maison ou du bâtiment où ils se trouvent. La boulangère et son pain y sont à l'abri des intempéries.

La datation des modèles répertoriés commence au milieu du XVIII^e siècle et se prolonge au début du XX^e.⁸⁰ Les diverses parties et les matériaux diffèrent très peu de ceux des fours d'extérieur décrits auparavant. Toutefois, nous constatons une régularité dans la base qui se définit presque toujours comme une *foutine* de grosses pierres tenues par du mortier. Il y a quelques exceptions où le bâti est fait de bois équarré. La sole est de pierres plates⁸¹, de briques⁸² ou simplement de terre battue⁸³. La voûte se résume à un assemblage de briques ou, très rarement, à une superposition symétrique de torchis.⁸⁴ Le col se confond avec la paroi de la cheminée et les portes s'ouvrent dans le contrecœur ou dans l'un des jambages. Le four peut donner sur l'arrière du foyer⁸⁵ ou y être juxtaposé⁸⁶. Dans ces deux cas, il faut toujours entrer dans le foyer pour aller au four. Nous retrouvons des exceptions où les fours communiquent avec la cheminée par un conduit. Le four est alors de biais par rapport au foyer et l'ouverture en est indépendante; le passage au four est plus facile.⁸⁷ Les cheminées encore existantes sont faites de pierres des champs réunies avec du mortier, mais jadis on faisait fréquemment la cheminée en bousillage.

Les diverses utilisations du four

Il est entendu que les fours à pain ont principalement servi à la cuisson du pain et nous décrivons largement cette technique dans une partie subséquente.

Il est, cependant, faux de croire que le four à pain limitait son oeuvre aux belles fournées. Allant de pair avec les obligations de la vie saisonnière, le four à pain a souvent multiplié son rôle utilitaire, il est polyvalent. Les propos recueillis sont bavards et attisent la curiosité. Si les fours se racontaient, leur verbe ne tarirait point!

Après la cuisson des pains, il faut au moins vingt-quatre heures pour que le four refroidisse.⁸⁸ Anciennement, on utilisait cette température affaiblie pour divers types de cuisson. Parmi les plats à l'honneur, la jarre de *bines* au lard salé gagnait chaque fois le fond du four et les fèves traitées avec lenteur laissaient échapper un fumet d'amandes. Aux périodes des fêtes, on cuisait au four des *tourtières*, des six-pâtes, des pâtés à la viande, certaines viandes, des battées de tartes et de galettes au sirop, des brioches, des gâteaux aux raisins et à la saison estivale s'ajoutaient mille et une pâtes de fruit comme les *chalands* aux bleuets.⁸⁹

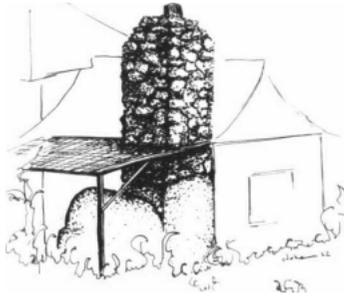
Les fours d'intérieur



Vue extérieure d'un bâtiment détaché auquel est rattaché un four.
Collection Blanchette, Archives du C.C.E.C.T., cote 104 extérieur



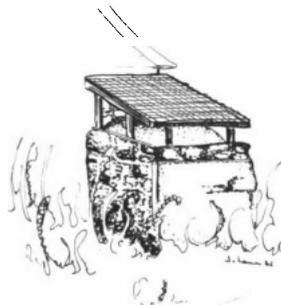
Même si la voûte est à l'extérieur, le four communique avec l'intérieur par les portes qui s'ouvrent dans le contrecoeur de la cheminée.
Saint-Hilarion (C^{lé} de Charlevoix)
Collection Blanchette, Archives du C.C.E.C.T., cote 104 intérieur



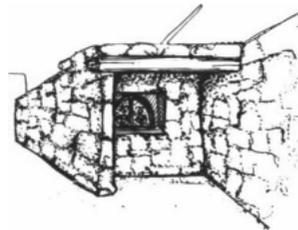
Four semi-intérieur à un bâtiment attenant
La Baleine, Île aux Coudres
Collection Blanchette, Archives du C.C.E.C.T., cote 141



Four dans un bâtiment détaché
Rang Saint-Gabriel, Baie-Saint-Paul
Collection Blanchette, Archives du C.C.E.C.T., cote 142



Four semi-intérieur à un bâtiment détaché
Sainte-Hélène, Kamouraska
Collection Blanchette, Archives du C.C.E.C.T., cote 196



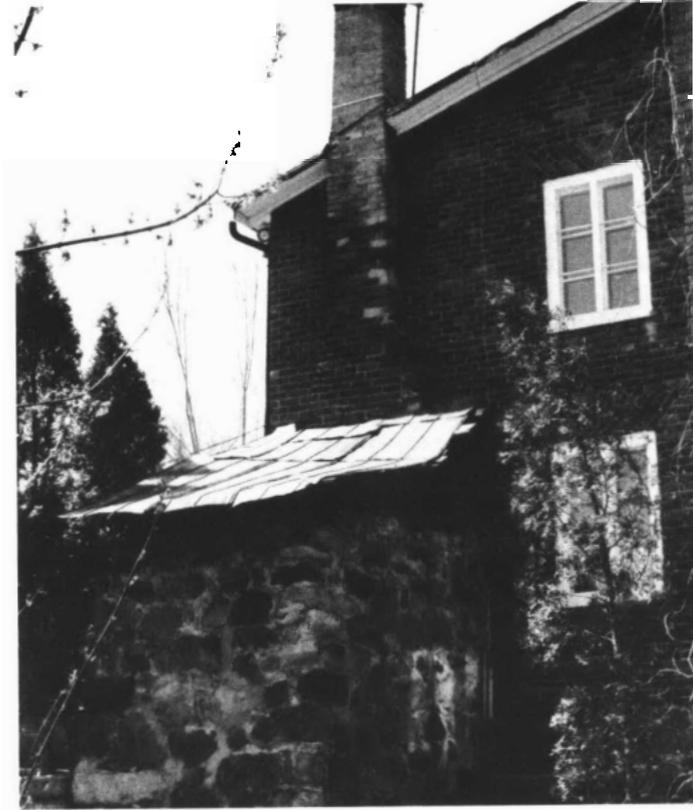
Four localisé dans la cave
Saint-Laurent, Île d'Orléans
Collection Blanchette, Archives du C.C.E.C.T., cote 148



Four semi-intérieur à un bâtiment
détaché.
Saint-Hilarion (C^{ité} de Charlevoix)
Collection *Blanchette*,
M.N.C. nég. n° 73-25993



Petit bâtiment détaché abritant le four.
Rang Saint-Gabriel, Baie-Saint-Paul
Collection *Blanchette*,
M.N.C. nég. n° 73-26061



Four semi-intérieur au rez-de-chaussée
Chicoutimi-Nord
Collection Blanchette,
M.N.C. nég. n° 74-14548



Four semi-intérieur à un bâtiment attenant.
Saint-Jean-Port-Joli
Collection Blanchette,
M.N.C. nég. n° 74-14616

Mis à part les services culinaires, le four encore chaud, libéré de toute braise, jouait le rôle d'un véritable stérilisateur. On y désinfectait la plume de poulet, de canard et d'oie, qui servait à la confection des matelas, des oreillers ainsi qu'au rembourrage des coussins. On lavait préalablement la plume que l'on entassait dans des poches de jute ou de coton, puis on la séchait au four pendant cinq ou six jours. Les senteurs et les parasites fréquents dans le tuyau mouraient à la chaleur.⁹⁰ On y a vu désinfecter aussi le linge des malades ainsi que leur vaisselle et leur paille dans les périodes de grandes fièvres.⁹¹ Cette dualité curieuse de nourriture et maladie ne peut s'expliquer que par l'énergie, la force du four qui transforme.

Quand venait la saison des moissons, on atténuait facilement la *courvée*⁹² de la *chaufferie* en passant le lin au four pour le préparer au *brayage*. On ficelait des *bonnefemmes* que l'on déposait sur des petites barres de fer pour empêcher le lin de brûler sur l'âtre.⁹³ L'écorce protégeant la fibre séchait et facilitait de la sorte le *brayage*. «Je vous dirai qu'une fois le pain retiré du four, lorsque nous avions du lin à brayer pour en faire de la filasse et ensuite de la toile, on remplissait le four de lin et ça le rendait propre à brayer.»⁹⁴ Dans *La Corvée* publié en 1917, l'auteur fait mention de cette utilisation particulière du four: «Nos vieux n'étaient pas d'humeur à brayer seuls des centaines de bottes de lin, en le faisant griller dans le four à pains.»⁹⁵

Le four se substituait également au séchoir quand venait le temps de fouler la grosse étoffe du pays. On roulait les bandes d'étoffe mouillée que l'on couchait dans le four après la cuite. Le foulage se rythmait à la chaleur et le tissage devenait graduellement plus serré.⁹⁶ Le four séchait les fines herbes comme le persil, la sarriette qu'on utilisait durant tout l'hiver.⁹⁷ Les menuisiers profitaient aussi de la tiédeur du four pour y assécher leur bois; cette pratique est encore en usage de nos jours à l'anse Saint-Jean dans la région du Saguenay.⁹⁸

Faute de fumoir, plusieurs habitants adaptaient des supports ou broches de fer au-dessus des portes du four. Ils entassaient sur l'âtre de la moulée de scie verte qu'ils enflammaient et ils entrouvraient les portes. Le feu brûlait lentement et dégagait une fumée qui boucanait la viande enrobée de mélasse et saupoudrée de quelques herbes aromatiques, la mélasse faisait rougir la viande; quelquefois, on trempait la viande dans de la saumure pendant quinze jours avant de la fumer.⁹⁹

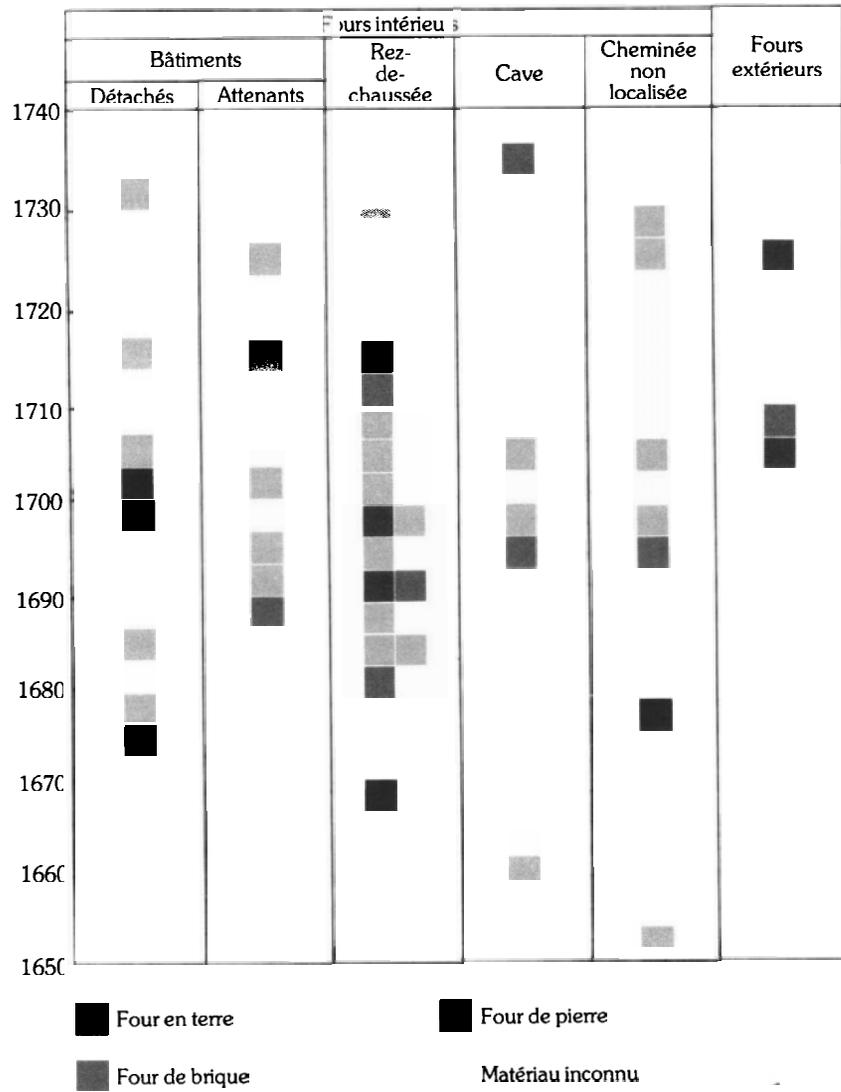
Après les fournées, d'autres emplois plus ordinaires se succédaient: quelques femmes brunissaient leur farine pour les ragoûts¹⁰⁰, d'autres y empilaient simplement le bois de four pour la prochaine cuite¹⁰¹.

Tableaux représentatifs

Les deux tableaux qui suivent résumant respectivement notre relevé d'archives et la compilation de notre travail sur le terrain.

Le tableau «Relevé d'archives» (Fig. 1) nous permet de constater l'existence sporadique des fours au cours de la période étudiée, soit de 1650 à 1740. Nombre de facteurs influent sur les composantes de ce tableau car, comme nous l'avons mentionné au début de cet ouvrage, les archives notariales ne nous révèlent que de façon très incomplète la présence des fours. On ne peut donc en tirer facilement de conclusions. Les dates citées dans le tableau correspondent à l'année où on a constaté l'existence du four, non à celle où on l'a construit.¹⁰²

Figure 1
 Relevé d'archives (en nombre absolu)
 Répertoire de fours de 1650 à 1740 selon quelques greffes de notaires





Néanmoins, ce tableau permet de constater l'existence de tous les genres de fours, dès le début du XVIII^e siècle. En 1704, on signale un four d'extérieur en terre dans un bail à ferme par Pre LeClerc à Jacques Gervais, où on y trouve les détails suivants: «... et four sur Icelle (terre) fait de terre simplement sur une Javelle séparée de la maison et exposé à l'air...»¹⁰³. En 1709, on parle aussi de four d'extérieur en brique: «Un four de brique garny d'un cercle de fer à son embouchure situé dans la cour de la dite maison...»¹⁰⁴.

On retrouve également des fours d'intérieur logés dans des bâtiments détachés. En 1673, on mentionne l'existence de tels fours: «Un quarré de Bastiment de bois de piece Sur piece de longueur de dix sept pieds, Sur Seise de large, avec son plancher de Madriers de bois de refonte, La cheminée, de Massonne a terre Jusqua la Sablière, avec ses Jambages, le reste de lad Cheminée de Bousillage, et Un Four y Joignant a terre, et Sa Porte ferment avec Un Verrouil Garnie de Ses pentures & Gons Sans Serrure ny Clef»¹⁰⁵. En mai 1692, on établit un marché entre Louis Prat pour Louis Jolliet avec André Crouton pour faire construire un «fournil»: «...comme aussy de raccommode le four, le réduire et le couvrir de planches en telle sorte que les eaux ne luy puisse faire aucun tart... et de parachever la cheminée dud four et icelle hausser à la hauteur nécessaire...»¹⁰⁶. Plus tard, en 1699, on y rapporte ce même genre de four dans un bail à loyer: «... de faire fe' par Led Bailleur un four a Cuire du pain Contenant deux minotz et demy ou Environ Lauthonne prochain, & Ensuite y poser un petit bastiment po' servir de boulangerie Clos & Couvert Le printemps prochain au plus Tard apres Les semances prochaines...»¹⁰⁷. Le «minotz» était une mesure courante pour les «grains»¹⁰⁸, il indiquait la quantité de farine qui devait être cuite dans une seule fournée et servait ainsi de référence pour donner des dimensions au four¹⁰⁹.

Les fours sis dans des bâtiments attenants à la maison apparaissent à quelques endroits. Le 14 août 1700, dans un contrat de vente de maison et place, on spécifie: «... Un apprentis de maçonnerie à deux étages avec four et cheminée que led. vendeur a fait faire...»¹¹⁰.

Les fours de rez-de-chaussée ne manquent pas à la liste et on en retrace une description en 1698 lors d'une signature de bail où il est enregistré que «... Led preneur promet de faire desmolir La Cheminée de terre En Ruynes qui est a Lad maon & En faire refaire une au'e a la mesme place de pierre avec de la terre, & un four de Terre...»¹¹¹.

Enfin, divers dossiers notariaux rappellent la présence de fours à la cave. En janvier 1727, on détaille les ententes d'un marché entre le Sieur Lapalme et Vincent Rorant et on peut y constater l'obligation de construire un tel four: «... faire Et fournir tous Les Matériaux nécessaires pour La construction d'un Batiment de trente pieds En quarré sçavoir... Un four dans La cave avec Un petite cheminée conduisant dans la grande...»¹¹².

Lorsque tous les inventaires du Régime français auront été dépouillés, nous pourrons alors déceler des mouvements chronologiques et possiblement des variantes géographiques.

Notre travail sur le terrain a permis d'étudier 113 fours; nos informateurs ont pu établir de façon certaine la date de construction de 99 d'entre eux. La localisation des fours et la répercussion qu'elle a sur leur durabilité est le premier élément qui influe sur nos données. De très vieux fours d'intérieur ont persisté jusqu'à nos jours pour cette raison. Leur nombre étant cependant limité, il nous donne peu d'indices quant aux

fluctuations de leur existence. Nous en avons observé qui avaient été construits dans le premier quart du XX^e siècle (Fig. 2).

Exposés aux intempéries plus que les autres, les fours d'extérieur¹¹³ résistent moins longtemps. Par contre, le nombre relevé nous permet de nuancer leur importance à partir de 1920. On remarquera sur le tableau une augmentation de ces fours entre 1920 et 1935. Cette augmentation correspond à l'application d'un régime autarcique qui atteint son point crucial vers 1930. On retrouve ce phénomène non seulement dans les campagnes mais aussi dans les villages et les petites villes de province. Dans ces dernières, on cesse d'acheter le pain du boulanger pour cuire soi-même au poêle, ou au four qu'on reconstruit à cet effet.

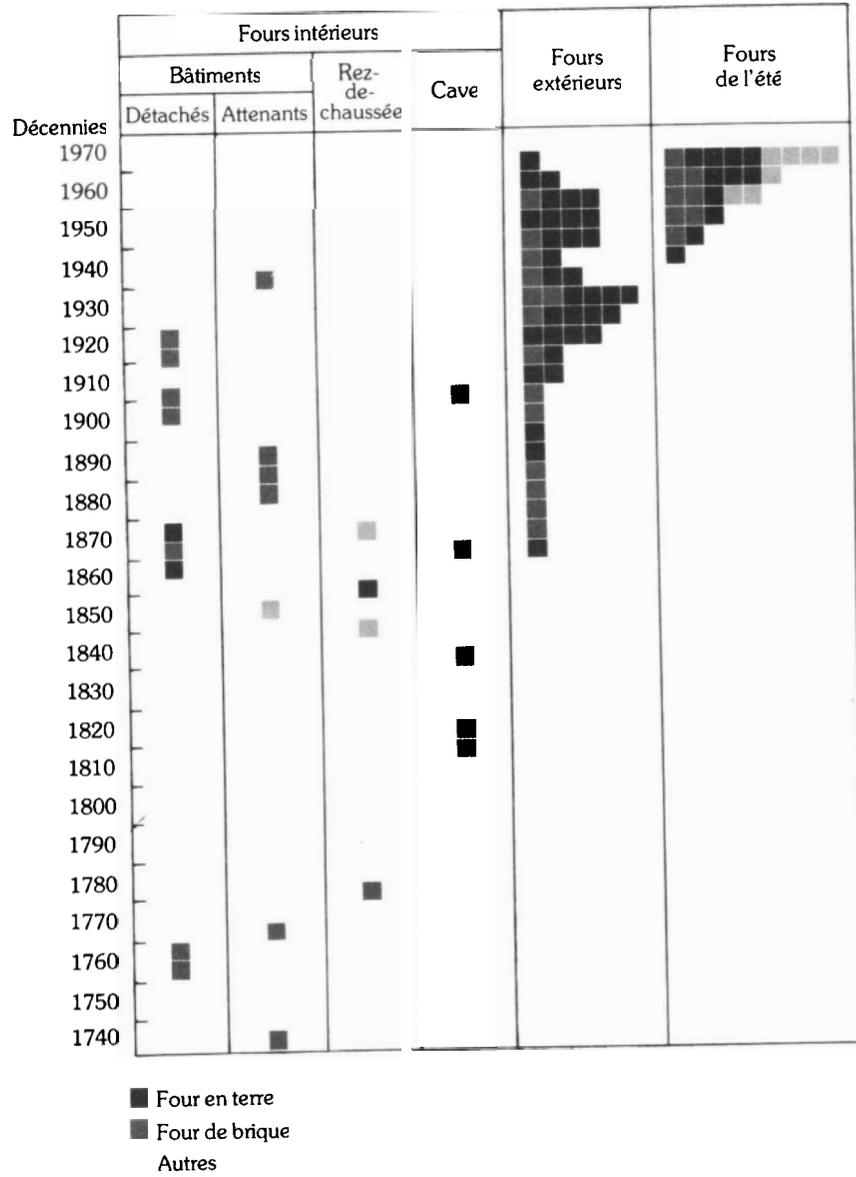
On voit plus haut dans notre tableau que peu de fours ont été construits dans les années 40. Par contre les années 50 révèlent un accroissement de leur nombre. Nos informateurs nous apprennent que le coût des engrais chimiques ainsi que des instruments aratoires devenus plus nécessaires à cette époque obligent à faire des économies dans d'autres domaines. On peut trouver curieux que ce soit la cause de la construction de fours. Bien sûr beaucoup de ménagères cuisent dans le fourneau du poêle durant ces années, mais la trop grande chaleur provoquée par quatre ou cinq fournées au cours de la même journée force certaines maîtresses de maison à cuire dans un four d'extérieur. Le four apportera la solution rapide pour cuire dans une seule fournée la vingtaine de gros pains nécessaires aux repas de la semaine. Le four à pain est donc étroitement lié à la composition du menu.¹¹⁴ Ainsi, tant que le pain demeure l'aliment premier dans la nourriture familiale, sa cuisson au four entraîne une importante économie et une meilleure organisation domestique.

Parlons enfin des fours que nous avons regroupés sous l'appellation «fours de l'été». Ces fours sont tous extérieurs. Nous avons classé dans cette catégorie les fours où l'on ne cuit que de temps à autre en été pour usage personnel, ou pour fin touristique en vue d'en retirer un pécule. Nous y avons inclus également quelques fours d'ornement où l'on n'a jamais cuit. Tous ces fours de l'été nous apparaissent comme la manifestation d'une fierté à remettre la tradition à l'honneur et un besoin d'identification culturelle.

De fait, le four à pain peut être considéré comme un élément de nationalisme. On l'utilise d'ailleurs très souvent comme symbole caractéristique des moeurs du pays. Regardons parmi les peintures et les sculptures entre autres et nous découvrons agréablement que les artistes choisissent souvent le four comme thème majeur. À Saint-Jean-Port-Joli, par exemple, les artistes de l'endroit nous offrent tout un choix de fours miniatures habilement sculptés. Examinons les dessins d'Edmond-J Massicotte, d'Horacio Walker ou des toiles de Lemelin, de Blanche Bolduc et de bien d'autres, et nous constatons la présence du four et de la cuiseuse. De plus, lors des processions pour les fêtes de la Saint-Jean-Baptiste, les citoyens sont toujours fiers d'illustrer par un char allégorique l'importance du vieux four et de la fournée. Cette pratique très en vogue au cours du siècle se poursuit encore aujourd'hui. Durant l'été 1972, nous avons retrouvé trois villages où l'on a spécialement construit un four à pain soit pour fêter la Saint-Jean comme à Saint-Pierre-les-Becquets, soit pour des fêtes de tricentenaire comme à Rivière-Ouelle ou de centenaire comme à Saint-Séverin.



Figure 2
 Compilation du travail sur le terrain, été 1972 (en nombre absolu)





Four en terre avec abri de planches à clan;
construit à l'été de 1971 à Saint-Ambroise
Il perpétue le souvenir.
Lac Saint-Jean
Collection Blanchette,
M.N.C. nég. n° AC-21-74-2



Un char allégorique illustrant la fournée
lors d'un défilé à l'occasion des fêtes
de la Saint-Jean-Baptiste.
Chambord, lac Saint-Jean
*Archives de la Société historique
du Saguenay, Chicoutimi.*

Considérations typologiques

Revenons à quelques considérations techniques et typologiques. Dans les tableaux que nous avons présentés, nous avons divisé les fours selon leur emplacement en y mentionnant le matériau. Une typologie du four devrait englober plus que cela; elle devrait tenir compte à la fois de la forme de la voûte et de son matériau, de la forme de l'abri, de la localisation du four et de son utilisation.

De tous ces aspects, la forme est l'élément essentiel parce que, dans la culture matérielle, comme l'a si bien démontré Henry Glassie¹¹⁵, elle est le caractère le plus traditionnel; elle se perpétue à travers l'espace et le temps. Ainsi la forme intérieure de la voûte accuse toujours une élévation graduelle depuis la porte jusqu'à l'arrière du four. Toutefois cette élévation doit être à un niveau moyen, ni trop haute ni trop basse par rapport à la dimension de la gueule, afin de permettre un bon roulement du feu dans le four. Diderot en fait la remarque dans son *Encyclopédie*. Nous avons voulu vérifier la variabilité de ce facteur dans les fours construits au Québec. Pour ce faire nous avons calculé ce que nous appellerons l'«indice du roulement» à l'aide des renseignements inscrits sur nos fiches techniques, qui donnaient toutes les dimensions exactes externes et internes des fours. Considérant que la hauteur maximale interne de la voûte est 100, cet indice représente la partie de la voûte qui s'élève au-dessus de la hauteur de la gueule. Il s'obtient par la formule suivante:

$$\frac{\text{hauteur interne de la voûte} - \text{hauteur de la gueule}}{\text{hauteur interne de la voûte}} \times 100$$

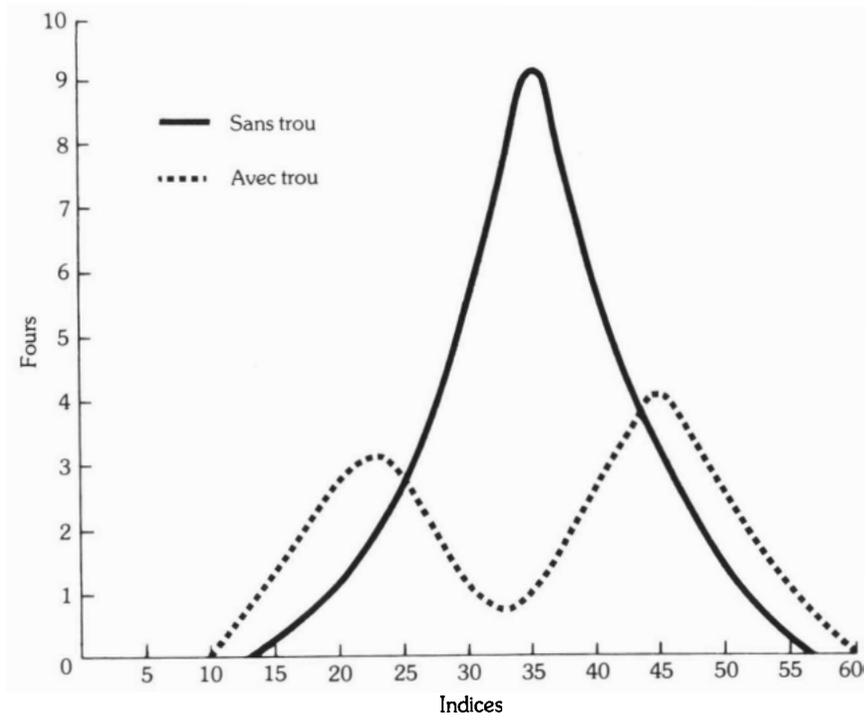
On a ainsi trouvé que l'indice moyen du roulement du feu dans tous les fours à pain observés est de 37. Autrement dit, la moyenne des fours avaient une voûte de 100 unités de haut et une gueule de 63; la voûte dépassait donc la hauteur de la gueule de 37 unités.

Nous sommes allés plus loin. Après avoir constaté que le tiers des fours possédait un trou à l'arrière pour la tire, nous nous sommes demandé s'il s'agissait d'une perte de la technique et à quel degré. Il semble en effet qu'on ait perdu la maîtrise de la forme traditionnelle et la confiance en celle-ci. Il faut se fier aux dires de nos vieux informateurs qui affirment volontiers que les vrais faiseurs de four donnaient la bonne élévation qui empêchait de perforer la voûte.¹¹⁶ Nous avons vérifié mathématiquement ces affirmations et le graphique des indices du roulement des fours, avec ou sans trou, donna une courbe accentuée pour les fours sans trou et un tracé ondulé, ayant un sommet à chaque extrémité, pour ceux avec trou (Fig. 3). On trouve donc un indice moyen de 36 pour les fours sans trou et deux indices pour les fours avec trous, soit un inférieur de 23 et un supérieur de 45. On peut donc suggérer, le nombre pour établir cette courbe étant inférieur à 100, qu'un trou était nécessaire pour les fours à trop petite ou trop grande élévation.

Quant à la forme extérieure des fours, elle est assujettie au matériau. Les voûtes de brique accusent une forme constante, invariable. Les fours de glaise laissent place à une alternative: la voûte peut être totalement continue depuis la porte jusqu'à l'arrière ou interrompue par la présence d'un col au-dessus de la porte. Ce col est probablement dû à l'apparition des portes avec *tourelle*. Une maçonnerie de pierre protège parfois le four, ce qui lui donne une nouvelle dimension sans rien changer toutefois à la forme même de la voûte.

Les fours d'extérieur possèdent parfois des abris inclinés vers l'arrière dont la forme suit celle des fours semi-intérieurs. Leur élévation est fonctionnelle; ces toits permettent d'accrocher des viandes pour les fumer et

Figure 3
Indice du roulement du feu dans le four



assurent une protection lors de l'enfournement. Quant aux autres formes de toits, elles ont un aspect architectural dont on n'a pu déceler les causes de variation.

La localisation du four varie énormément. D'après le relevé d'archives et nos recherches sur le terrain, il ne semble pas y avoir de particularité géographique: que les fours soient extérieurs ou intérieurs, on les retrouve indistinctement dans toutes les régions étudiées. Quant à leur localisation dans le temps, les relevés d'archives sont encore trop incomplets pour nous permettre de voir à quelle époque il y a concentration ou non de tel ou tel type de four.

Dans l'étude faite au cours de l'été 1972, nous avons essayé de mettre en rapport l'utilisation des fours avec leur localisation dans les propriétés de campagne. L'examen attentif des données nous laisse supposer que ces deux facteurs, localisation et utilisation, ont un lien direct avec l'histoire de l'organisation socio-économique de la vie paysanne. C'est ce que nous avons voulu montrer en mettant en relation le four avec les autres activités culinaires et domestiques.

Les faiseurs de four

La fabrication des fours à pain commande une technique précise que seuls de bons artisans savent maîtriser. On ne peut parler comme tel d'un métier de faiseur de four.

Les fours de brique sont, de façon générale, les seuls à être construits par des ouvriers, des briqueteurs. Leur fabrication ne donne pas lieu aux manifestations, aux expressions et aux métaphores si abondantes que l'on retrouve avec la construction des fours de glaise; tandis qu'on retrouve cinq termes ou expressions avec ceux-là, on en retrouve cinquante avec ceux-ci.

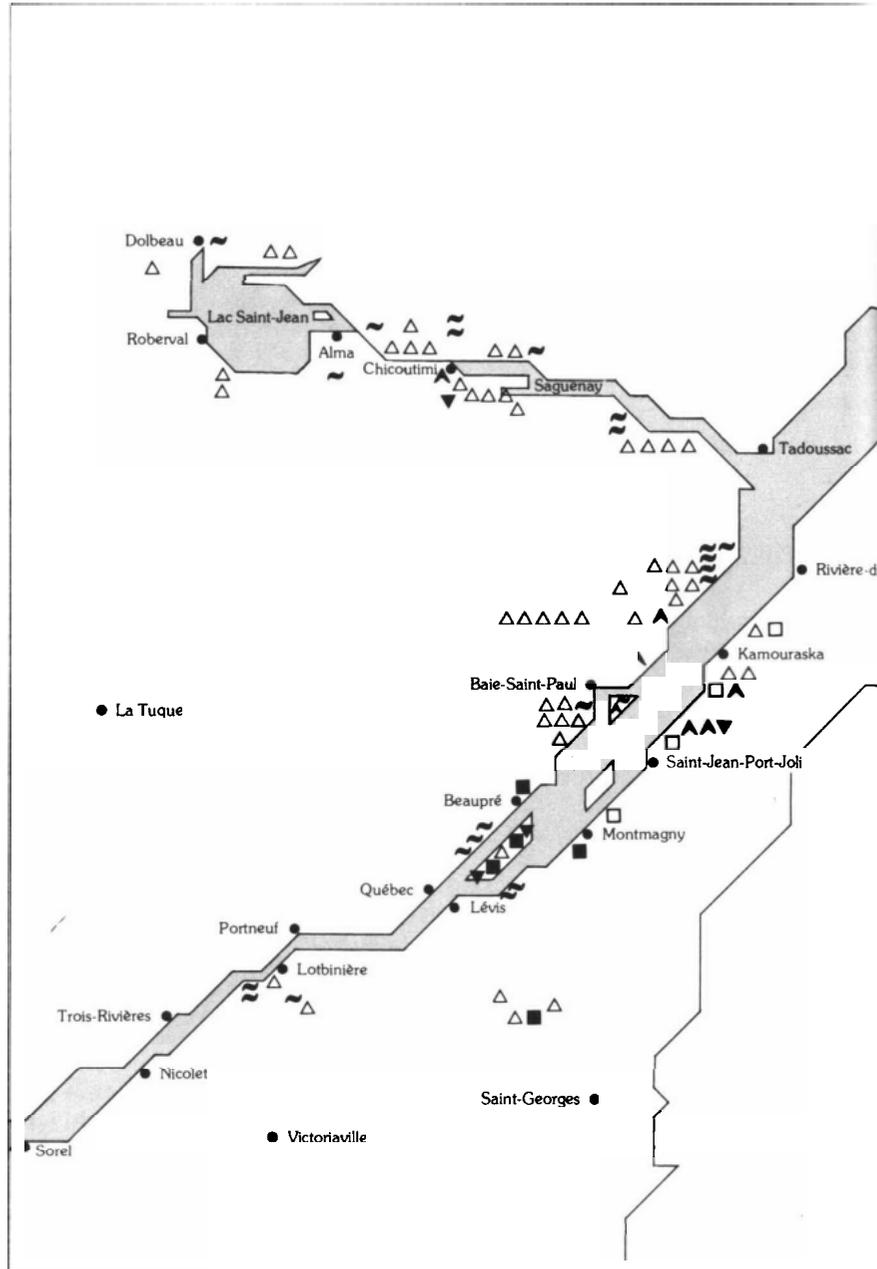
La fabrication des fours de terre, par contre, est du ressort des artisans. Parmi ceux-ci, nous retrouvons le faiseur, réputé pour ce genre de construction; il est connu à la ronde et parfois même dans toute la région. Citons, par exemple, Alexis dit Le Trotteur dont la réputation vit dans la mémoire des gens de tout le Saguenay-Lac-Saint-Jean et de Charlevoix. À quelques endroits, on rappelle l'adresse de certains constructeurs: à Baie-Sainte-Catherine, on mentionne Motté Dufour; à Chambord, Onésime Laforêt surnommé «Beau Poil»; à la Pointe-Bleue, «Léon des Bonnes Âmes»; à Saint-Charles-Borromée, Alexis Bradette; à Saint-Henri-de-Taillon, Ernest Tremblay; à Saint-Urbain, les frères Élie et François Lavoie, etc.

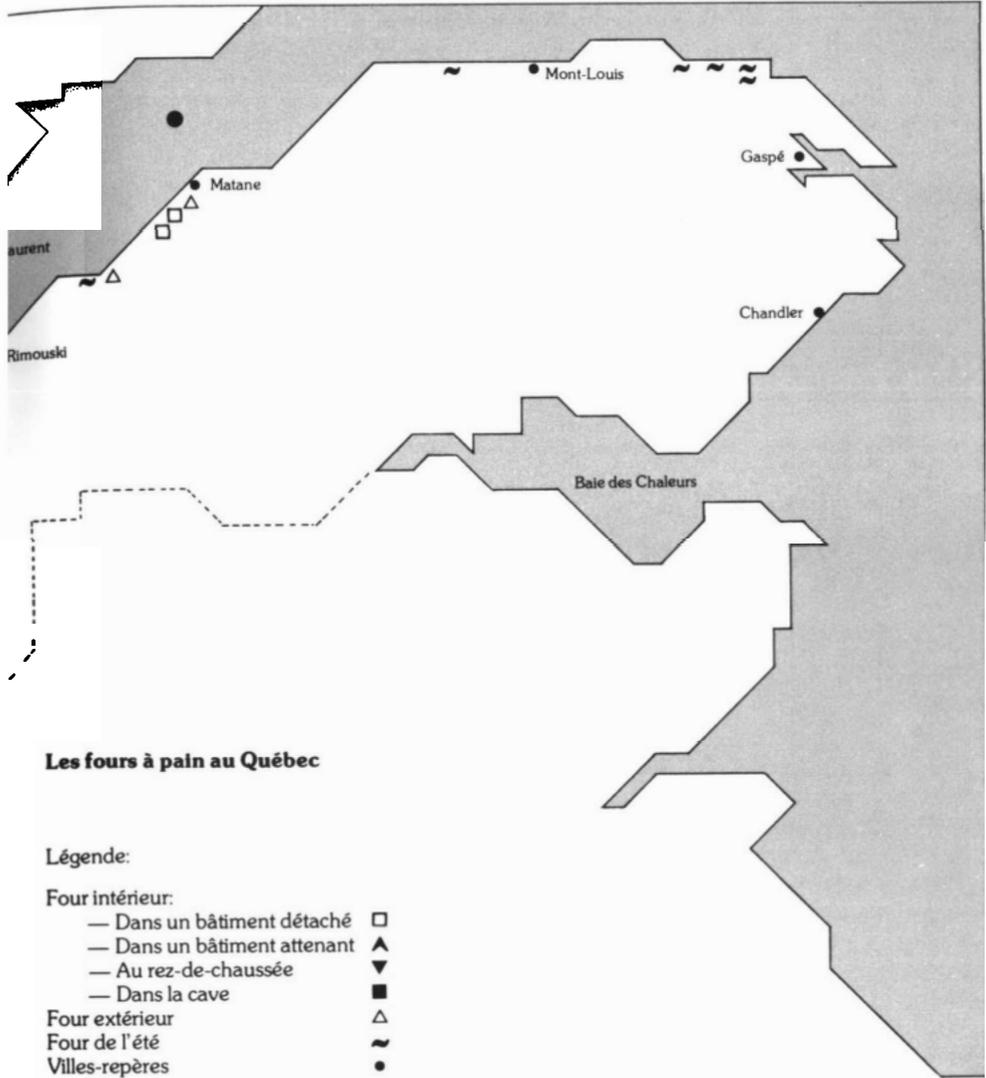
Mis à part ce groupe, nous retrouvons tous les artisans anonymes qui savent palper la matière avec soin, lui découvrir des qualités certaines et en créer des objets qu'ils font vivre par l'utilisation et le langage. Nos bons cultivateurs riches de leurs connaissances techniques deviennent facilement d'habiles constructeurs de four. Il n'est pas rare de les retrouver avec leurs termes colorés pour décrire la mise en place des matériaux. C'est d'ailleurs grâce à eux que nous avons retracé toute une foison de comparaisons, d'expressions et de manifestations encadrant le four à pain.

Les fours de glaise vivent, l'homme tire le vocabulaire qui les entoure de sa propre vie, de son milieu. La fabrication et l'existence de ces fours donnent lieu à une forme verbale expressive: «Le peuple (...) aime



Un faiseur de four, Polycarpe Bouchard.
Collection Marius Barbeau, 1937,
M.N.C. nég. n° 83519





Échelle 0 50 miles

aussi à employer des images qui font effet dans la conversation, des métaphores qui renforcent l'expression de sa pensée»¹¹⁷. Les artisans des fours de glaise comparent sans cesse avec ce qu'ils voient; leur vocabulaire étant limité, ils utilisent des métaphores tirées de leur connaissance très profonde de la nature et de leurs expériences. Ils rappellent ainsi que le bourrage d'un four en glaise ressemble au travail des hirondelles becquetant leur nid.¹¹⁸ Les artisans pétrissent leur four, ils comparent sans cesse le travail de la terre à celui de la panification: ils manipulent la terre comme une pâte à pain, ils parlent de pains de terre, de *miches de terre*. Ils disent que le four prend la forme d'un gros pain.¹¹⁹ Ils vont même jusqu'à désigner les parties du four par des termes propres aux êtres vivants. Ils parlent des pattes du four, du squelette, de la carcasse, des flancs, des reins, de la croupe, du dos, du ventre, de la panse, du cul, de la gueule. Ils renchérissent jusqu'à dire que «le four vomit ou dégueule lorsque la fumée ressort par les portes»¹²⁰.

La construction d'un four en glaise donne lieu à des manifestations spontanées: chants, danses, fébrilité des enfants, modelage d'animaux symboliques sur le col, baptême de four.

Félix-Antoine Savard, en évoquant le talent insurpassable d'Alexis, relate les transports joyeux qui accompagnaient et animaient le travail de cet artisan: «les enfants éclaboussés claquaient des mains» et lorsque la première cuite venait éprouver la qualité du dit four, «c'étaient des gestes et des danses sans fin»¹²¹. Les enfants imitent ce que fait l'artisan: ils se modèlent des petits pains de glaise et se façonnent des fours miniatures dont la qualité de cuisson peut égaler celle du gros.¹²² Ainsi, un informateur nous raconte que, tout jeune, à l'âge de huit ou dix ans, il se fit un petit four de glaise avec une base en bois et une forme en aulnes; sa mère lui fit spécialement des boules de pâte à pain dans des boîtes de sardines et la cuisson fut aussi réussie que dans le grand four.¹²³ Cette activité des enfants s'unit à la joie des familles qui célèbrent le nouveau four par un baptême: on *mouille* le four, on demande au curé de le bénir¹²⁴, on fait une veillée à laquelle voisins et amis se réjouissent¹²⁵.

Le thème animalier si présent dans l'artisanat québécois revient également avec les fours de glaise. Quelques artisans sculptent de petits animaux de glaise sur le col en guise de parure, de finition ou encore pour la joie des enfants:

*Nos artisans, dans le passé, se sont assez intéressés au monde animal de leur milieu pour en tirer des thèmes et pour y trouver une inspiration souvent amusante qui attire notre attention.*¹²⁶

On retrouve dans Charlevoix et au Saguenay le canard et le castor. Alexis Le Trotteur modelait à sa fantaisie de tels animaux sur le collet de ses fours¹²⁷ et d'autres artisans de Charlevoix posaient un canard en guet comme pour surveiller les allées et venues au four¹²⁸. On prolonge enfin ce thème en comparant la voûte du four à un castor blotti.¹²⁹ Cette image est sans doute, une fois de plus, une preuve servant à montrer que «le monde animal constitue pour l'imagination populaire un vaste champ de désignation métaphorique».¹³⁰

Chapitre II

La construction d'un four à pain en terre à la rivière à Mars

Au cours de l'été 1971, nous observions de près la construction d'un four à pain en terre. L'expérience de cette corvée familiale à laquelle nous avons assisté et les images retenues motivent la présentation de ce texte qui veut faire revivre la technique, l'artisan et son oeuvre.

Le modelage d'un four à pain en glaise témoigne d'une habileté consommée de l'homme qui se fait artisan. De la terre, il façonne une forme à ses besoins. Nous allons essayer de faire ressortir la portée de cette assertion en observant la construction d'un four à pain selon la méthode d'un cultivateur expérimenté de la région du Saguenay, M. Louis-Joseph Simard. Ce dernier fit le four parce qu'il croit que les techniques de ses jeunes années méritent d'être fixées pour les générations futures. Après nous avoir expliqué la méthode qu'il utilisait il y a trente-cinq ans, il la fit revivre pour nous.

La construction du four à laquelle nous assisterons s'est déroulée au terrain de camping de la paroisse Saint-Marc de Bagotville les 22 et 23 juin 1971. Ce terrain est situé sur le bord de la rivière à Mars¹ dans le rang Saint-Pierre de Bagotville. Déjà, en déterminant le lieu, on peut entrevoir qu'il sera facile de trouver les matériaux nécessaires. Dès lors, il suffit que l'artisan les choisisse de son oeil exercé.

M. Simard est aidé de très près par son gendre, M. Lauréat Lévesque. Il faut également mentionner la participation active de quelques membres de la famille et de jeunes du terrain de camping. Comme le dit M. Simard, cette construction se veut être une fête de famille. La stimulation des uns et des autres permettra l'achèvement du travail. M. Simard, dont l'âge égale celui de notre siècle, apprit tout jeune à faire des fours à pain de son grand-père Johnny Simard. Ce dernier ayant vécu à Baie-Saint-Paul apprit la technique de fabrication des fours à cet endroit. M. Louis-Joseph

Simard maîtrise avec aisance la méthode même de son grand-père. Il a participé à la construction de quelques fours avec ce dernier et il en fit lui-même. Son dernier date de trente-cinq ans, et a été utilisé lors du premier Carnaval Souvenir de Chicoutimi. M. Simard nous a décrit cette méthode, puis il nous en a fait la démonstration. Elle demeure conforme à la technique originale, abstraction faite de l'utilisation du ciment qui remplace l'ancien mortier fait de chaux et de sable.

Le four comprend des parties bien distinctes qui diffèrent par leur forme et le matériau utilisé. Ce sont: la base qui sert de socle pour l'âtre, les portes, la voûte et, enfin, l'abri qui protège le tout. La construction du four a exigé une journée de travail. On avait tout prévu et tout apporté sur place.

Le bâti

Pour assurer la solidité et la durabilité du four, on choisit pour la plate-forme des matériaux résistant aux intempéries. M. Simard utilise des pierres provenant de la rivière à Mars pour donner pleine force à la base. Il aplanit d'abord la terre et délimite sur le terrain la forme d'un rectangle de 75 pouces sur 47. Il dispose ensuite les plus grosses pierres sur le pourtour du rectangle et introduit les moyennes à l'intérieur de ce dernier. Entre les espaces, il coule du sable. Il monte graduellement cette *foutine* en ajoutant d'autres pierres sur le tracé du rectangle et à l'intérieur. Il verse toujours du sable entre les pierres. Il continue ainsi jusqu'à ce que la base mesure seize pouces. Le sable utilisé de cette manière, sert de tampon, d'isolant entre l'âtre et le sol. Dans une auge située près de l'emplacement du four, il délaie du ciment qu'il coule ensuite sur la *foutine*. Tous les espaces sont remplis et les pierres ainsi liées ne pourront se déplacer. La plate-forme donne une impression de lourdeur; elle est immuable, ferme, prête à supporter les autres parties massives du four.

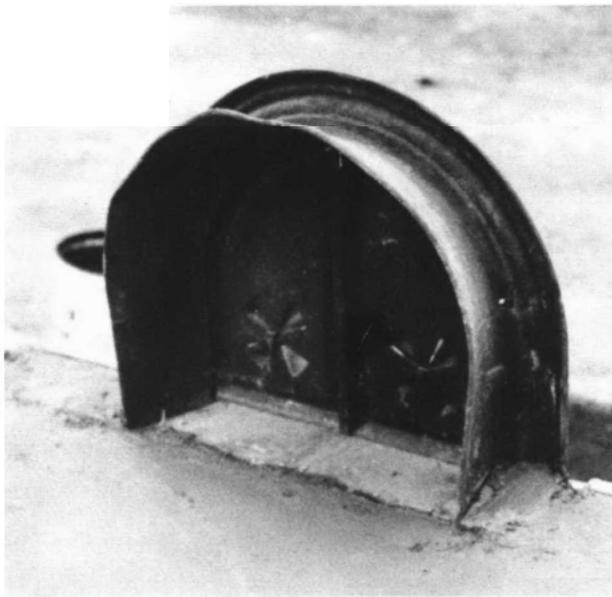
L'âtre

L'âtre, «partie sur laquelle repose la voûte du four»² est la première section qu'on appuie sur la plate-forme. C'est précisément sur cette surface horizontale que l'on pose les pains à cuire. On veillera donc à ce qu'elle soit le plus lisse possible.

M. Simard nous précise qu'il y a trente-cinq ans, lorsqu'il faisait un four, il choisissait de la brique pour faire l'âtre. Ici nous verrons qu'il utilisera du ciment. Pour déterminer la grandeur exacte de l'âtre, il prépare, avec des planches, un châssis rectangulaire qu'il applique directement sur les pierres de la plate-forme. Il l'ajuste solidement et insère dans le fond deux morceaux de madrier de deux pouces sur quatre, un vers l'avant et l'autre vers l'arrière, en prévision de l'abri. Ces deux madriers lui serviront de soutien. Ensuite, il prépare dans l'auge une portion généreuse de ciment qu'il coule à l'intérieur du châssis, jusqu'à la bordure, donnant ainsi une épaisseur de quatre pouces à l'âtre. Il égalise légèrement ce mortier une première fois et pose aussitôt les portes du four.



Une foutine de grosses pierres constitue
la base.
Collection Lise et Jean-François Blanchette



Le seuil des portes est assis à l'avant de
l'âtre.
Collection Lise et Jean-François Blanchette



Préparation des harts pour le gabarit.
Collection Lise et Jean-François Blanchette

Les portes

Les portes permettent d'orienter le *gabarit*, d'en retenir les aulnes et ferment la gueule du four. On utilise ici des portes dont l'arceau se prolonge vers l'intérieur. Cette *tourelle* soutient une extrémité des aulnes du *gabarit* et la maçonnerie qui constitue le *cordons* du four. Au-dessus des battants de la porte, on lit l'inscription à demi-effacée: BERNIER.

Connaissant le rôle important qu'elles jouent par la suite l'artisan les appuie à l'avant de l'âtre. Il fixe le seuil des portes dans le ciment qui durcit progressivement. Ainsi posées, elles se figeront en permanence. À l'aide d'une truelle, on finit d'égaliser la surface de l'âtre en faisant disparaître la moindre rugosité. Afin de permettre à la base et à l'âtre de durcir, on attend au lendemain pour la mise en place des autres sections du four.

Le gabarit

À l'aube du jour suivant, on procède à la coupe des aulnes. D'un pas alerte, M. Simard se rend au bout de sa terre jusqu'à une aunaie. Notre artisan mesure les harts et éprouve leur souplesse. De sa bonne vieille hache affilée, il tranche ceux qui répondent le mieux à son besoin. Il en choisit des longs et des courts. Il les ébranche et les attache avec de la broche pour en faire des fagots et les transporte sur son dos jusqu'à la grange où il prend quelques outils et une balle de foin.

On se rend à l'emplacement du four.

L'artisan vérifie la dureté du ciment de l'âtre et commence à délimiter la grandeur qu'il faut donner à la voûte. Il nous fait remarquer qu'anciennement on utilisait les boîtes à pain pour déterminer la grandeur nécessaire. Or, comme ce matin-là on les avait omises, M. Simard fabrique un croisement de bois large à l'arrière et s'égueulant vers l'avant pour rejoindre les portes. Il applique ce croisement sur le plancher de l'âtre. Tout autour, il pose à plat un *blocage* de bois qui servira à limiter l'étendue du *gabarit* et à retenir les aulnes de ce dernier. Traditionnellement, lorsque l'âtre était en terre glaise, on n'avait pas besoin de ce *blocage*, et lorsque l'âtre était fait de brique, on laissait les espaces appropriés. Mais ici, l'usage du ciment a causé un petit problème: on ne pouvait y piquer l'extrémité des aulnes.

Le *gabarit* est une sorte d'échafaudage fait en bois d'aulne et de noisetier; il sert à édifier la voûte du four. C'est le moule qui donne la forme; on pourrait dire encore que c'est un support, un cintre, sur lequel on applique les *torches* pétries. La description seule ne suffit pas. Il faut aller plus loin et saisir à travers la forme rustique toute l'ingéniosité de l'artisan qui connaît les attributs de la matière. La construction du *gabarit* exige une habileté, une adresse certaines. L'artisan doit entrelacer tous ces arcs avant que les aulnes ne sèchent et durcissent. D'après la méthode de M. Simard, la forme du *gabarit* doit être plus grande, plus ronde et plus haute à l'arrière qu'à l'avant. Ce modèle, une fois le four terminé, facilite le roulement de la flamme dans le cul du four et donne la possibilité à la voûte de se réchauffer uniformément. De plus, il assure un meilleur soutien de la charpente.

On devra à quelques reprises amincir un côté des aulnes et des noisetiers pour leur donner toute la maniabilité nécessaire. On utilisera l'aulne de préférence au noisetier car il se travaille plus facilement et



Orientation des premiers aulnes.
Collection Lise et Jean-François Blanchette



Mise en place des aulnes les plus longs.
Collection Lise et Jean-François Blanchette

présente plus de résistance. En fait, l'artisan ne prendra que deux ou trois noisetiers pour le cintrage.

Aidé de son gendre, M. Simard commence l'échafaudage: il prend un grand aulne, l'assouplit de ses mains sur toute la longueur, l'appuie sur son genou pour lui donner la courbe qu'il désire obtenir. Il cloue une des extrémités à l'arrière du croisement de bois, oriente l'aulne en plein centre au-dessus de l'âtre et porte l'autre extrémité à la gueule. Pour conserver la hauteur et l'angle donné, il pose une planche de bois au-dessous de l'aulne arqué vers l'arrière du four. Il prend un second aulne, l'assouplit également et le place vers l'arrière transversalement au premier. Les artisans vérifient si ces deux premiers aulnes sont bien centrés, ils les ajustent au besoin et prenant de la grosse broche les attachent solidement à leur jonction. Cette opération détermine la forme première du moule et sert de modèle pour l'orientation de ceux qui s'ajouteront.

Par la suite, les artisans placent les plus longs aulnes depuis le cul du four jusqu'à la gueule. Ils terminent ainsi le *gabarit* sur sa longueur en ajoutant sept aulnes qu'ils placent de chaque côté du premier. Ils utilisent les mêmes procédés, soit: amincissement à la hache, assouplissement avec les mains et sur le genou, pose de l'une des extrémités à l'arrière du croisement de bois, flexion à l'angle voulu, pose de l'autre extrémité à la gueule et enfin noeud de broche pour fixer la forme. On donne au *gabarit* une longueur suffisante, équilibrée par rapport à la hauteur.

Cette opération terminée, il faut maintenant corser la largeur en dressant transversalement d'autres aulnes. Les artisans choisissent les petits aulnes qui restent et comme le nombre se révèle insuffisant, M. Lévesque coupe quelques noisetiers en bordure de la rivière. La technique reste la même que celle appliquée pour *chaîner* le *gabarit*. Ils disposent les sept aulnes et noisetiers à l'avant et à l'arrière du premier aulne transversal. Ils les tressent directement sur les plus longs afin de renforcer le moule. MM. Simard et Lévesque encerclent solidement les aulnes de la longueur du *gabarit* et, prenant de la broche, ils nouent, à leur croisement, tous les harts de ce squelette. Cette méthode donne une forte résistance, une plus grande solidité au *gabarit* qui doit supporter la lourde chape de torches.

On termine ainsi le cintrage du modèle; on peut remarquer sa légère prééminence à l'arrière. Les artisans enlèvent le *blocage* de bois qui aidait à limiter l'étendue de la forme pendant la pose des aulnes. M. Simard nettoie la surface de l'âtre à l'aide d'un petit balai de feuilles fabriqué pour la circonstance et se tourne vers nous avec humour en s'exclamant: «Vous voyez bien que la nature fournit tout ce qu'on a besoin...»

La voûte

La séance de construction de la voûte a tout pour nous captiver: c'est la phase du bousillage où les artisans se font pétrisseurs et modelleurs. Ils travaillent, pour employer une expression de M. Simard, «à la manière des hirondelles»: pétrissant la terre humectée avec le foin, ils forment des *torches* dont les unes et les autres s'ajouteront à la *denture du gabarit* pour fixer la consistance de la voûte.

Différentes opérations étant requises pour la fabrication des *torches*, on a donc soin de préparer, près de l'emplacement du four, tous les accessoires nécessaires. On place une auge rectangulaire, la terre glaise



Pose des aulnes transversaux.
Collection Lise et Jean-François Blanchette



Le support à claire-voie laisse entrevoir
la coupe finale du four.
Collection Lise et Jean-François Blanchette



fleurie, une pelle, des seaux, le foin délié et deux petits établis faits de planches rustiques.

La glaise employée provient des côtes d'argile qui font face à la baie des Ha! Ha! On l'avait transportée au terrain de camping l'été précédent et le temps qu'elle y avait passé à découvert lui a permis de *fleurir*. L'expression «*terre fleurie*» signifie une terre asséchée qui a déjà subi les contractions du froid hivernal et qui, par la suite, se désagrège facilement; plus la terre est *fleurie*, mieux elle se travaille. Cette terre sera fort appréciée de nos artisans.

Notre septuagénaire commence à travailler la terre avec l'humour qui lui est si particulier. Évoquant la mémoire d'Alexis Le Trotteur, il défie les jeunes du terrain de camping de danser comme il se doit pour bien pilonner la terre. Les éclats de rire et les premiers claquements de pieds dans l'auge se révèlent vite de bon augure. Pour les jeunes, la danse prend ici une dimension nouvelle; ils ont de plus un défi à relever.

On place dans l'auge quelques bonnes pelletées de terre et on y verse de l'eau. Les danseurs aux pieds nus se mettent à fouler, à pilonner l'argile avec l'eau jusqu'à l'obtention d'une texture cohérente, plastique et lisse. Les artisans posent sur leur établi une bonne poignée de foin et puisent dans l'auge une motte d'argile humide. Par des mouvements fermes, ils pétrissent à grands coups le foin et l'argile, ils font *transpirer* la terre jusqu'à bonne consistance. Le foin, ce liant, ce dégraissant servant d'armature au four, doit être entièrement incorporé à l'argile; les artisans le savent bien et ils ne négligent en rien les empoignes solides de leurs mains. D'un geste adroit, ils soulèvent les *torches* ainsi préparées et commencent à les poser à l'avant du *gabarit*. Ils appuient les premières sur l'âtre en donnant au mur une épaisseur très généreuse: les reins de la voûte se doivent d'être solides pour supporter la masse des *plaques glaiseuses*.

Pendant que les danseurs continuent à mélanger terre et eau, les artisans empoignent une autre *motte* d'argile humide, mêlent le foin à cette pâte de terre et, de leurs larges mains, pétrissent à nouveau cette bauge. Ils manoeuvrent la terre comme une pâte à pain; plus ils la recourent, plus elle devient belle. Se rendant à l'avant de l'âtre, ils appliquent les nouveaux pains de terre par-dessus les premiers en longeant la *tourelle* des portes.

Un frémissement de plaisir enivre alors danseurs et artisans: de la terre surgit la forme et on ne cesse de s'émerveiller. Les danseurs pilassent dans l'auge pendant que MM. Simard et Lévesque continuent de modeler les *torches*. Dès qu'ils en terminent une, ils la placent à l'avant du *gabarit* en montant de manière à constituer le *bourellet* du four qui est cette partie prononcée de terre glaise juste au-dessus des portes. Déjà, à première vue, on se rend compte d'une différence entre les parois de la voûte et le *col* du four. Les murs atteignent facilement de neuf à dix pouces de largeur près de l'âtre et se rétrécissent en montant vers le dessus de la voûte. Une telle épaisseur est fonction d'un souci d'équilibre et de la chaleur qu'il faut conserver le plus longtemps possible.

Malgré le soleil qui est à son zénith et la chaleur qui se fait trop lourde par moments. Chacun oeuvre à sa tâche. Les danseurs piétinent, pataugent; les artisans pétrissent la pâte de terre et de foin. Tout cela exige d'eux un accord soutenu des bras, des mains et du corps entier. On range les *miches de terre* sur les aulnes cintrés. On les masse les unes après les autres et on les polit de la main une première fois. On ajoute quelquefois un peu d'eau à la surface.

Les muscles se réchauffent, une frénésie s'empare des travailleurs qui surveillent sans cesse la forme qui s'habille à vue d'oeil. Bientôt, la bosse

de la voûte se dessine. Les artisans reculent pour vérifier l'équilibre de cette masse terreuse. On continue à longer le *gabarit* vers l'arrière en se souciant de donner la bonne épaisseur aux torchis qui s'appuient sur l'âtre et en amincissant ceux qui constituent le dessus de la voûte.

Pour accélérer le travail, on incorpore la paille directement dans l'auge et M^{mes} Simard et Girard viennent aider à façonner les *galettes de terre*. La construction prend l'allure d'une vraie fête de famille et on se réjouit de cette participation collective.

Les artisans continuent d'appliquer les *torches* vers le cul du four. Déjà la belle forme lisse, le galbe de la voûte ressort du décor. Le cintre est presque tout habillé de terre, et l'on ne distingue plus que quelques croisements d'aulnes. Petit à petit, on mure le cul: on applique solidement les derniers pains de terre. C'est avec un sourire de satisfaction que M. Lévesque pose le dernier au milieu des exclamations de joie venant des participants et des spectateurs. On rêve déjà à la première fournée.

Le travail n'est cependant pas tout à fait terminé. De leurs larges mains, couvertes de *grignons*³, les artisans lissent toutes les *torches* accolées, égalisent la forme et, s'imbibant les mains d'eau, lustrent toute la surface de terre. Quelques brindilles de paille percent ça et là.

Le four est devenu réalité et, pour employer une expression délicieuse de Félix-Antoine Savard, «l'urne à feu»⁴ est prête pour la première cuisson.

L'abri

Pour éviter la désagrégation des matériaux, on construit un abri en triangle qui protégera le four des intempéries. L'abri est très simple en lui-même: il s'agit d'une toiture faite de planches à *clan* qui surplombe la voûte et qui descend jusqu'à la base.

M. Lévesque enlève les planches qui avaient servi au châssis de l'âtre. Seules les extrémités des deux madriers ressortent des deux côtés de l'âtre. C'est à partir de ces madriers qu'il érige des chevrons montant au-dessus de la voûte jusqu'à l'entretoise. Il pose sur ce *cadrage* de bois un rang de planches de tremble et ensuite un rang de couvre-joints. Il termine le toit de l'abri en posant le faitage. L'abri ne touche en rien la maçonnerie de la voûte.

Le séchage et la cuisson du four

Le four séchera à l'air pendant au moins huit jours avant la première attisée afin de permettre l'évaporation de l'eau. Jour après jour, quelques *craquelures* apparaîtront sur la voûte, mais elles seront aussitôt réparées. Le huitième jour, on pourra faire un petit feu pour faire tomber les aulnes du *gabarit* et durcir lentement la voûte. Les cuissons successives affermiront le four.



Les danseurs pilonnent l'argile avec l'eau.
Collection Lise et Jean-François Blanchette



M. Simard façonne un pain de terre.
Collection Lise et Jean-François Blanchette



L'artisan mélange le foin à la pâte de terre.
Collection Lise et Jean-François Blanchette



On modèle les torches.
Collection Lise et Jean-François Blanchette



On donne une épaisseur généreuse
aux parois des côtés.
Collection Lise et Jean-François Blanchette



La tourelle des portes va dessiner la forme
du col.
Collection Lise et Jean-François Blanchette



On range les torches en suivant l'arcade
des portes.
Collection Lise et Jean-François Blanchette



Une véritable corvée familiale!
Collection Lise et Jean-François Blanchette



On vérifie l'équilibre de la forme.
Collection Lise et Jean-François Blanchette



Le gabarit s'habille à vue d'oeil.
Collection Lise et Jean-François Blanchette



M^{me} Louis-Philippe Simard pétrit un pain
de terre pendant que M. Lévesque vérifie
les parois.
Collection Lise et Jean-François Blanchette



L'antre du four s'obscurcit peu à peu!
Collection Lise et Jean-François Blanchette



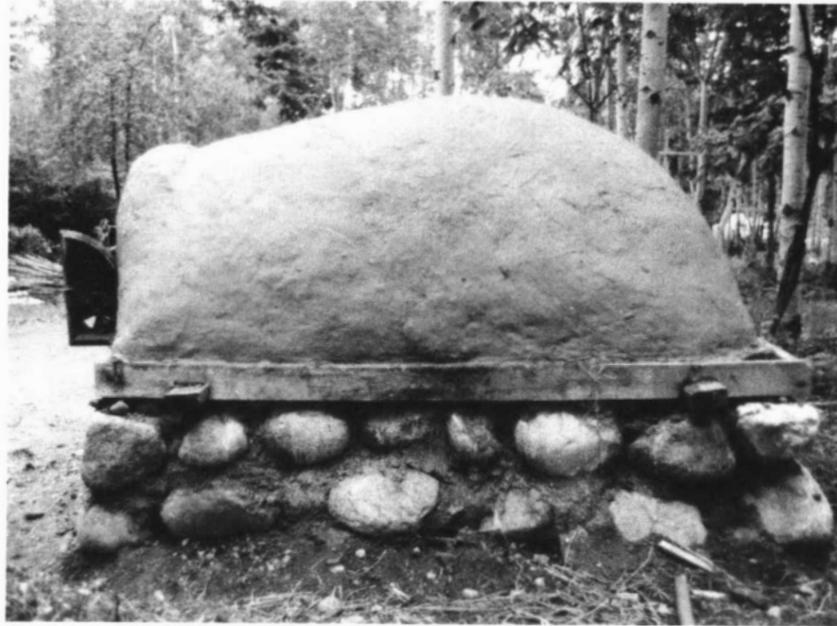
La pose des dernières torches.
Collection Lise et Jean-François Blanchette



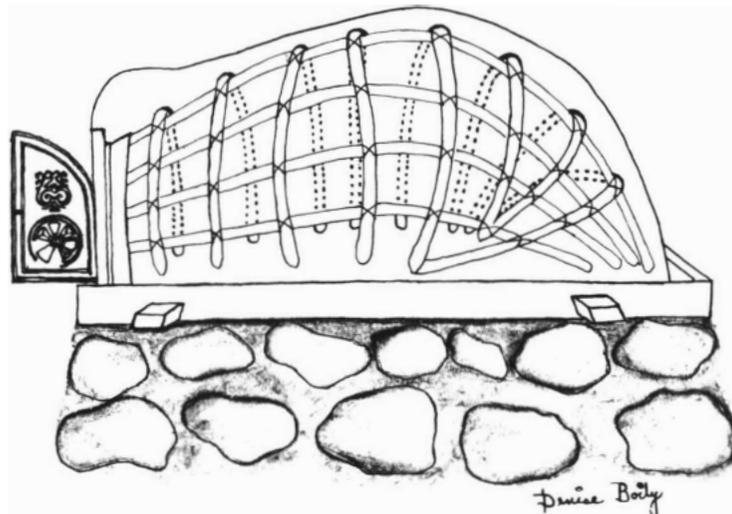
Les artisans obturent les derniers joints.
Collection Lise et Jean-François Blanchette



M. Lévesque lute le col.
Collection Lise et Jean-François Blanchette



Le four se profile comme un castor accroupi.
Collection Lise et Jean-François Blanchette



Les différentes parties du four depuis la base, l'ossature jusqu'à sa forme finale.
Dessin de Denise Boily
Collection Blanchette, Archives du C.C.E.C.T.



Construction de l'abri.
Collection Lise et Jean-François Blanchette



Application des planches à couvre-joint.
Collection Lise et Jean-François Blanchette



Pose du faitage.
Collection Lise et Jean-François Blanchette



«L'urne à feu» n'attend plus que les
miches.
Collection Lise et Jean-François Blanchette

Chapitre III

Le pain

La fabrication du pain semble facile en soi. On croirait avec simplicité qu'il s'agit d'un tour de magie bien répété entre la chaleur et la pâte. Or, il y a dans cette fabrication un secret rapport entre la nature et l'homme qui en utilise subtilement les attributs; il suffit de penser à l'attention qu'on doit porter au degré de chaleur, aux ingrédients ainsi qu'aux techniques de manipulation. Toutes les dames âgées ou d'âge moyen, qui ont cuit au cours de leur vie ou cuisent encore, nous rappellent constamment au long de notre enquête que réussir le pain est presque un art. Le pain, cet aliment «sacré» de nos ancêtres, ce «mets roulé en boule, rempli d'yeux, lippu, gibbeux, aigre ou doux, ovale ou rond, tendre ou dur, noir ou blanc, nécessaire à la vie»¹, demeure un sujet de grand intérêt.

Nous étudierons, étape par étape, la fabrication de cette précieuse denrée; nous verrons les différentes farines utilisées, les levains employés et les divers pains qu'on peut obtenir. Nous essaierons de mettre en évidence l'opposition entre le pain dit «d'habitant» et notre pain actuel auquel un de nos informateurs attribue volontiers le goût particulier de petit lait de chaux.²

La panification ou connaissance pratique de savoir transformer la farine en pain se divise en phases précises, bien mesurées. Ce sont, tout d'abord, le pétrissage de la pâte, puis la fermentation et, enfin, la cuisson qui délivre et dore les pâtons. Farine, levain, eau, quelquefois sucre, sel et gras forment les principaux ingrédients. Nous resterons fidèles aux recettes de nos informateurs qui ont cuit tant de fois cet aliment de base. Nous nous référerons quelquefois à deux importants ouvrages du ministère de l'Agriculture de la province de Québec: *La Grande erreur du pain blanc* publié en 1916³ et *Le Pain de ménage* publié en 1934 et réédité en 1940⁴. Le premier de ces bulletins dénonce les conséquences fâcheuses de l'abandon



du pain naturel et préconise le retour à ce dernier. Le second veut encourager «plus activement la campagne déjà entreprise en faveur de l'emploi de la farine domestique et de la cuisson du pain à domicile»⁵. De plus, il incite à une plus grande autarcie de vie sur la ferme: «Cette campagne qui peut être considérée plutôt comme une mise au point, arrive à la bonne heure, puisque la période de dépression actuelle oblige chacun à tirer partie de tout pour rester en mesure de faire honneur à ses affaires»⁶. Aussi, ne nous surprenons pas si l'on y trouve des indications pour construire des fours soit de terre ou de brique, ainsi que plusieurs recettes culinaires.

Les grains et farines

La farine constitue l'élément premier permettant la boulange. Sa texture, sa légèreté, sa couleur laissent présager la qualité de la mie. Nos habitants en ont utilisé de toutes sortes et, cela, pour des raisons liées tantôt aux régions, aux sols, au climat, tantôt aux périodes de crise économique, aux épidémies ravageant les récoltes et, depuis les dernières décennies, à l'influence de la publicité qui propageait l'utilisation de la fameuse farine blanche obtenue par les nouveaux procédés industriels.

Si on remonte à l'histoire de la Nouvelle-France, on saisit tout l'impact que le besoin de farine panifiable a provoqué sur la survivance du peuple et l'économie d'alors. Pour le mieux comprendre, il suffit de savoir à quelles obligations était tenue la Compagnie des Cent Associés en ce qui concernait la distribution du blé aux premiers colons. «... le blé était l'élément par excellence indispensable à la vie. Il en était de même pour tous les Français d'alors. La base de la nourriture était le pain»⁷. Le blé apparaît comme la céréale qui donnera l'énergie nécessaire. Jean Hamelin, dans son étude *Économie et Société en Nouvelle-France*, exprime l'importance première du blé dans la colonie:

Ce rôle déterminant du blé s'explique par le fait que les Canadiens d'alors, comme leurs frères de France, sont de gros consommateurs de pain. «Un ouvrier, écrit l'auteur de la relation de 1636, mange par semaine deux pains de six à sept livres». Raudot affirme, en 1716, que «le colon mange deux livres de pain par jour et six onces de lard».** Le pain est donc l'élément de base dans la nourriture de la population.*⁸

Pour moudre ce grain, on utilise dans les tout débuts «des mortiers de bois ou de pierre»⁹ mais on introduit les moulins à farine petit à petit. En 1685, on compte 41 moulins à farine pour tout le Canada et, en 1734, le nombre passe à 118.¹⁰ Même si le blé semble avoir été la céréale de prédilection pour la panification dans les siècles passés, il faudrait toutefois se rappeler les disettes et les mauvaises récoltes pour admettre que nos ancêtres en ont certainement utilisé d'autres pour faire leur farine. Ils étaient originaires de France où, depuis longtemps, on employait d'autres grains: «À l'égard des Bleds, le froment est toujours le meilleur; le méteil vient après, puis le Seigle et l'Orge, et enfin l'Avoine, les Pois et la Vesce»¹¹. Cet extrait nous aide à comprendre que les premiers colons ont sans doute puisé à d'autres sources

**Les Relations des Jésuites*, publié par R.C. Thwaites, Cleveland, 1896-1901. Voir l'année 1636: Q45, CIX, p. 152 sq.

***Raudot au Ministre, 27 novembre 1706*. Archives des Colonies déposées aux Archives nationales de Paris, série B, CILA, 24, p. 336.



La cuiseuse attentive surveille tous les
signes qui présagent la bonne cuite.
Archives publiques du Canada,
nég. n° C-21266



La cuiseuse doit procéder avec agilité et manipuler avec adresse les longs accessoires.
Archives publiques du Canada,
nég. n° C-21270

que le froment l'élément farineux pour leur pain. Entre autres, si on remonte à la période précédant la Conquête, on trouve une situation de famine qui force les gens à tirer profit du peu qu'ils ont: «22.9bre. 1756... Comme l'année a été fort mauvaise, on mêle des pois avec la farine pour faire le pain, quart de pois sur quart de farine»¹². Cette autre citation ne vient que renchéris les doutes possibles: «Les habitants pauvres se nourrissent avec du pain fait de la farine de pois, un aliment souverainement indigeste»¹³. De plus il sera bon de noter que, vers les années 1850, on fait bon usage du pain d'orge dans la région du Saguenay:

*La fertilité du pays dans le voisinage du Lac Saint-Jean peut être montrée du fait qu'à Chicoutimi un fermier a mangé du pain d'orge fait de la récolte de cette année.*¹⁴

Au XX^e siècle, les cultures favorisant la panification sont très diversifiées: blé, orge, seigle, sarrasin, avoine, blé d'inde et certaines sortes de fèves.

Le blé constitue la céréale par excellence: «Tous les groupes alimentaires y sont représentés: amidon, albumine, graisses, sels minéraux».¹⁵ Tous les agriculteurs ne cultivent pas le blé au Québec. Cette culture s'avère impossible dans certaines régions et, de plus, elle est souvent influencée par la courte durée de la saison de végétation. Il faut choisir le bon grain:

Seules deux variétés de blé peuvent chez nous être cultivées assez avantageusement. Tout en étant hâtives, elles possèdent une bonne valeur boulangère. Ce sont les suivantes: 1—Le Blé Marquis: productif, semi-hâtif, d'excellente qualité boulangère... 2—Le Blé Garnet: productif, très hâtif... de bonne qualité boulangère... Il convient bien aux régions du Nord.»¹⁶

Plusieurs de nos informateurs ont, à maintes reprises, rappelé leurs habitudes: ils ont cultivé le blé, ils en ont moulu le grain pour avoir de la *fleur d'habitant* et produire le pain naturel. Ils insistent sur leur préférence pour le blé. Ils en préparaient le pain «d'habitant» riche en valeur nutritive, de couleur brunâtre et à saveur d'amande. La qualité de la farine de blé s'est altérée au rythme de l'évolution des techniques de mouture depuis les moulins à meules de pierre jusqu'à l'avènement des meuneries utilisant les nouveaux procédés industriels dans la seconde moitié du XIX^e siècle. Les moulins se sont vite acclimatés à l'industrialisation; on a remis les meules de pierre pour installer des cylindres métalliques. La qualité des farines se détériora et, de *pâton* en *pâton*, on constata «la grande erreur du pain blanc»¹⁷. La farine de blé entier plutôt brune céda le pas à la farine blanche considérée comme une «erreur alimentaire»: elle a remplacé la «farine substantielle et non blutée... c'est une farine peu nutritive, sans minéraux, phosphore et ferments digestibles et en plus constipante.»¹⁸ La pure farine de blé entier est devenue une denrée artisanale.

Quoiqu'il en soit, le froment ne fut pas seul à procurer la farine panifiable. L'orge moulu a comblé bien des fois les besoins des familles, particulièrement lorsque la réserve de blé était à sec.¹⁹ Ce grain qui avait besoin d'être plus moulu que le blé donnait un pain noir, *mouilleux* et coriace à manger.²⁰

Le seigle, plus aisé à cultiver que le blé et de croissance rapide a fourni un pain brun, pesant, plus indigeste.²¹ On procédait quelquefois à un mélange de farine de blé et de seigle; ce moyen faisait durer la farine de blé surtout lorsque la famille était nombreuse et que la quantité boulangère de la dernière récolte était plus ou moins abondante. D'autres motifs viennent s'y joindre:



*Souvent on ajoute à la farine de froment un peu de seigle pour deux raisons: 1° on croit que cette addition maintient le pain plus longtemps frais. 2° Le seigle communique au pain une saveur qui est assez recherchée.*²²

On moulait aussi la graine de sarrasin pour en obtenir l'albumen farineux. Les gens cultivaient ce blé noir qui poussait dans la plupart des sols et sous presque tous les climats. La farine de sarrasin satisfaisait bien des goûts même si elle est plus tassée que celle du blé, plus brune et plus épaisse. Elle formait un pain lourd, *plottant*, c'est-à-dire *mouilleux* avec des yeux très petits et noirs de la couleur même du grain.²³

Certaines gens ont parlé de farine d'avoine, mais comme ce grain donne trop de son, l'emploi en fut plutôt restreint. Chez l'habitant de Saint-Justin, on remarque un mélange de blé et de maïs: «Le pain est fait de farine de froment à laquelle on ajoute quelquefois un peu de farine de maïs qui rend le pain plus friable.»²⁴ D'autres soulignent l'emploi d'une sorte de fève moulue pour panifier.²⁵

En dernier lieu, nous insisterons sur le fait que la qualité de la farine n'est pas sans influence, au contraire:

*La valeur boulangère des farines réside dans la facilité qu'a la pâte d'emprisonner le gaz né de la fermentation. Cette propriété dépend du gluten. Toutes les céréales n'ont pas une valeur boulangère égale. Les bonnes céréales à bouillies, comme le sorgho, le sarrasin, le maïs, l'avoine et le riz, pauvres en gluten, donnent en boulangerie un produit lourd. Le seigle produit une farine utilisable pour la fabrication du pain, mais inférieure à celle du blé. (...) Le blé est la céréale panifiable par excellence.*²⁶

On peut dire en somme que l'utilisation des farines panifiables dans nos cuisines canadiennes-françaises depuis un siècle et plus, est liée à des facteurs aussi divers que le climat, la nature du sol, le niveau de vie, les goûts bien typiques des habitants et la publicité en faveur de la farine blanche.

Les levains

Le processus de fermentation tenant une place primordiale dans la fabrication du pain, il est nécessaire de décrire le levain, ingrédient qui active la pâte pour la rendre à son point d'apprêt. Tout d'abord, qu'est-ce que la fermentation, quel est son rôle? La réponse à ces questions nous aidera à mieux comprendre les prochains énoncés. La fermentation «a pour but de transformer l'amidon en dextrine et celle-ci en glucose qui se transforme à son tour en alcool et en acide carbonique. C'est le dégagement de nombreuses bulles de cet acide carbonique qui fait lever la pâte et former les 'yeux' du pain».²⁷ Cette réaction est provoquée par l'utilisation de certains levains.

La fameuse levure industrielle apparue dans les premières années du XX^e siècle a trahi l'usage des levains domestiques, tout en assurant la régularité de meilleures fournées, il faut bien l'admettre. Avec elle, bien de vieux secrets furent relégués aux oubliettes. Aujourd'hui, il n'est pas aisé de retracer les données éparses cachant les formules magiques des ferments qui gonflaient les pains d'habitant. À ce sujet, nous avons retrouvé des lieux privilégiés où les recettes culinaires des ancêtres se sont transmises et ont persisté même après l'avènement des galettes commerciales. Quelques témoins nous ont livré leurs connaissances; des textes anciens et de plus récents ont répondu à nos interrogations.

Les premiers colons installés en Nouvelle-France empruntèrent leurs levains aux techniques culinaires de la mère-patrie. Certaines ressemblances entre les vieux levains, antérieurs à la galette à cuire ici au pays, et les levains fabriqués dans les cuisines françaises du XVIII^e siècle semblent nous fournir les jalons nécessaires à une meilleure interprétation. Le levain « n'est autre chose qu'une pâte crue qu'on a gardée pendant sept ou huit jours et qui s'est aigrie; ... Ce levain se prend ordinairement de la pâte de la dernière fournée de pain qu'on a faite, soit de froment, de méteil ou autre nature de pain qu'on veut faire; ce levain qui n'est qu'un morceau de pâte gros à peu près comme la tête, en s'aigrissant fermente et fait fermenter la pâte où on le met». ²⁸ Ce vieux procédé français a laissé sa marque dans nos usages domestiques car nous avons pu relever les preuves de cette influence au cours de notre enquête. Jacques Rousseau a également écrit dans son histoire du pain quelques remarques fort à propos sur le levain qu'il définit comme «une pâte surie qu'on ajoute à la pâte fraîche au cours du pétrissage». ²⁹

Ce procédé semble assez simple et pour cause. Les farines utilisées pour la panification renferment, à des degrés différents, un pourcentage de gluten, élément qui favorise la fermentation du pain. Ainsi, avant même l'apparition du levain commercial, il était possible d'obtenir l'apprêt de la pâte grâce aux propriétés de ce gluten. Encore fallait-il être bon mitron pour donner le juste dosage et choisir la céréale la plus riche en gluten.

Pour plusieurs de nos informateurs, les scènes domestiques passées sont encore toutes fraîches à la mémoire. Avant la venue sur le marché de la galette à pain, les femmes gardaient un restant de pâte crue de la dernière boulange et le faisaient surir au chaud dans un petit récipient posé près des poutres du plafond de la cuisine. Plusieurs faisaient sécher cette portion de pâte dans un coin de la huche. La pâte fermentait et développait une nouvelle force pour la prochaine cuite. Après cinq ou huit jours, on pouvait tremper cette boule de pâte dans l'eau avec un peu de sel pour qu'elle se défasse aisément. On lui ajoutait un peu de farine, puis on incorporait le tout au mélange de farine à boulanger. C'est ainsi qu'une nouvelle texture de pâte se dilatait. Il s'est produit des cas où l'on se prêtait entre voisins cette boule de pâte parce qu'on avait omis de se garder un petit reste de la dernière cuite ou encore qu'on n'avait pas suffisamment de levain pour le nombre de pains à faire. Cet emprunt du levain donnait lieu à la taquinerie, à la bonne plaisanterie. ³⁰

Nos informateurs ne sont pas seuls à relater cette technique culinaire. Certains auteurs canadiens-français en témoignent pour la fin du XIX^e siècle et le début du XX^e. En peu de termes, voilà ce qu'on retrouve: «Lorsque la pâte est faite (c'est-à-dire farine mélangée avec eau), on en sépare une certaine quantité que l'on tient en réserve. Elle éprouve la fermentation de la nuit et du jour, se transforme en levain, et sert pour ferment pour la pâte du lendemain.» ³¹ Plus près de nous, Eugénie Paré écrivait en 1940: «Jadis, on faisait le pain avec un levain de pâte.» ³²

Le levain de pâte surie ne fut pas seul en usage. Nos anciens étaient trop subtils pour négliger la part des éléments naturels mis à leur portée. Le *houmelon* et la patate jouent conséquemment un rôle actif. Le houblon sert depuis longtemps à aromatiser la bière. Selon Jacques Rousseau, il est connu depuis la plus haute antiquité et fut introduit en Nouvelle-France dès le début. Depuis le XVI^e siècle on l'utilise «comme condiment du pain, non pas directement, mais ajouté au levain sous forme d'infusion». ³³ Le houblon est une plante vivace qui croît facilement et qui peut agir comme

levure; les anciens se faisaient du *stock* avec les fleurs et les feuilles de cette plante. Habituellement, on détrempe la *lice* la veille au soir. Certains la préparaient dans une tinette de bois qui servait aussi de tinette à beurre³⁴, d'autres la faisaient dans une cruche appelée communément la « cruche de *stock* » ou encore la plaçaient au chaud dans le côté de la huche réservé au levain³⁵. Les recettes recueillies révèlent quelques variantes régionales. Très souvent, on prend des feuilles et des fleurs de houblon que l'on ébouillante; on coule le bouillon auquel on ajoute de la farine de blé et on laisse aigrir le tout.³⁶ Quelquefois, on ajoute à ce mélange de l'eau de patates bouillies pour donner plus de force.³⁷

Petit à petit, on incorpora la pomme de terre au mélange de *houmelon* et de farine. La patate, parce que riche en amidon, sera utilisée pour son apport catalysant au travail des ferments qui provoquent la levée du *pâton* de farine. On utilisa la patate bouillie écrasée finement avec ou sans pelure. On employa aussi la patate crue tranchée mince ou râpée. Certains informateurs ont même cuit avec un seul levain de patates. Ils faisaient bouillir des pommes de terre avec la pelure, ils pilaient le tout, le laissant surir et sécher. Une sorte de champignon s'y développait. Quand ils voulaient utiliser ce levain, ils le trempaient douze heures d'avance dans un récipient bien fermé.³⁸ D'autres ajoutaient soit du lait suri à la préparation de patates, soit un peu de farine, de l'eau, du sucre.³⁹ Le levain de patate fut souvent marié avec le houblon. Le mélange de la patate et du houblon offrait l'avantage d'un meilleur résultat. En général, on ébouillantait les feuilles et les fleurs de houblon avec le bouillon des patates cuites et on laissait infuser. On pilait les patates très finement avec ou sans la pelure et on y ajoutait le bouillon coulé préalablement. On épaississait avec un peu de *fleur* et on assaisonnait légèrement de sel et de sucre. Quelquefois, on remplaçait le sucre par la mélasse qui activait tout aussi bien la fermentation. Certaines cuisinières trempaient le *houmelon* dans le sirop noir avant d'y ajouter les autres ingrédients.⁴⁰ Une informatrice nous a donné ces précisions:

*Avant l'apparition des levures à la mode, nos grands-mères se servaient de houblon bouilli avec des patates. Une fois cette préparation écrasée et tamisée, on ajoutait un peu de farine pour en faire une pâte que l'on divisait en petites galettes et que l'on faisait sécher sans les faire cuire et ceci servait pour les prochaines cuites. Et l'on croit même que c'est de cette préparation dont on parlait quand l'on disait que l'on allait emprunter un levain.*⁴¹

Quelquefois, ce levain présentait une toute autre consistance: les femmes s'échangeaient une bouteille contenant un levain liquide composé de jus de patates bouillies, de houblon, d'eau. Quand elles utilisaient une partie de ce liquide, elles ajoutaient aussitôt une nouvelle quantité d'eau. Ainsi le levain se continuait dans cette mémorable cruche de *stock* que les enfants cherchaient d'un arpent à l'autre au gré des températures saisonnières. C'était le bon temps des « cuites à la bouteille »⁴².

Quant à la patate, elle va subsister dans les usages domestiques. Même avec la galette commerciale, elle sera employée comme aide à la fermentation et, encore aujourd'hui, elle satisfait aux préférences de certaines cuiseuses qui incorporent des patates à leur pâte de pain parce que: « Ça fait mieux lever et ça donne meilleur goût. »⁴³

Outre ces différents levains, nous avons aussi découvert l'utilisation d'une certaine galette de sarrasin ayant des propriétés fermentatives. Cette galette très rudimentaire se composait d'un mélange de farine de sarrasin

avec un peu d'eau. On prenait soin de sécher les petits pâtons aux poutres du plafond de la cuisine. Pour chaque cuite, on détrempeait deux galettes dans de l'eau à laquelle on ajoutait de la fleur d'habitant.⁴⁴

Toutes ces données nous rendent à même de constater qu'il ne manquait rien, ou presque, à la connaissance pratique des ancêtres. Avec le peu fourni par la nature, ils ont montré un pragmatisme complet.

Le début du XX^e siècle a marqué un tournant dans la continuité de ces techniques culinaires. Il y a quelque soixante-dix ans, la galette commerciale vint s'offrir au consommateur. La raison en est sûrement liée au progrès de la chimie culinaire. Mais, est-ce réellement un progrès ou un palliatif? La correspondance des événements nous suggère qu'il y a une relation directe entre la production de levain industriel et l'utilisation des nouveaux procédés de mouture à cylindres, qui, on le sait, altéraient la qualité des farines. Si on se rappelle le levain de pâte surie entre autres, on sait qu'une fermentation naturelle se produisait à l'intérieur et pouvait être conservée grâce à l'élasticité fournie par le gluten contenu dans la farine. Tant que les farines gardaient leurs ferments et leur gluten, on pouvait réussir les anciens levains. Mais les échecs répétés avec les nouvelles farines a peut-être rendu obligatoire la fabrication des levains que l'on connaît. On peut vérifier cette hypothèse à l'appui de certains auteurs. On sait que le gluten contribue à la fermentation et que les farines en ont un pourcentage variable. Si les grains sont moulus par des meules, ils ne perdent presque rien de leur valeur. Par contre, si l'on utilise le procédé de mouture à cylindres, le grain perd de ses éléments et entre autres ses ferments: «La minoterie à cylindres élimine les ferments.»⁴⁵ De plus, «l'appauvrissement en gluten des farines du commerce est une des objections qu'on fait à la mouture à cylindres.»⁴⁶ Et Eugénie Paré ajoute: «Les farines faibles en gluten fournissent une pâte qui cherche à s'étendre plutôt qu'à lever.»⁴⁷

Donc, si on détériore la farine, il ne faut plus attendre la même force d'elle. Diminuons son pourcentage de gluten, détruisons ses ferments et le jeu est fait: il faut introduire des levains plus puissants. Les incompatibilités du progrès technique et des usages domestiques au début du siècle accentuent la relation entre l'apparition des levures commerciales et les nouveaux procédés de mouture.

Les premières galettes à cuire sur le marché étaient rondes, elles furent suivies, quelques années plus tard, de galettes carrées. Selon nos informateurs, ces petites pâtes séchées de levure se composaient d'un mélange bien proportionné de houblon, de patate et d'extrait de malt;⁴⁸ la «Royal» fut sans contredit la plus populaire. Par la suite, on utilisa de la levure en brique qu'on achetait chez le boulanger et, enfin, on arriva à la levure en poudre que l'on trouve facilement aujourd'hui dans de petits sachets jaunes.

La préparation de la galette était réellement plus facile et plus sûre. La veille de la boulange, on faisait tremper deux ou trois galettes dans de l'eau tiède, on leur ajoutait une pincée de sel, du sucre; environ deux heures plus tard, après la dissolution du sucre et du sel, on épaississait légèrement le mélange avec de la farine; on attendait une légère levée, puis on rafraîchissait avec de l'eau et de la farine. Il arrivait qu'on renforçât ce levain avec deux ou trois patates bouillies et pilées. La patate, disait-on, gardait au pain son humidité.⁴⁹ Toutefois l'emploi de la pomme de terre était facultatif tout comme l'addition de gras pouvait l'être. Quelques-unes de nos informatrices ont conservé bonne mémoire de la préparation du levain à la galette; voici le témoignage de l'une d'elles:

*À l'heure du souper ma mère préparait deux galettes Royal avec de l'eau, du sucre, du sel, l'eau de quatre ou cinq patates bouillies et les patates écrasées; quand elle avait tout mêlé et que le sucre et le sel étaient fondus, elle ajoutait un peu de farine avant de se coucher. Ça faisait du stock qui levait toute la nuit.*⁵⁰

Dans plusieurs foyers, on plaçait le contenant de levain sur le *bowleur* du poêle pour le garder à une bonne température toute la nuit. La galette à pain a joui d'une bonne popularité et son énergie lui a même valu la préférence de brasseurs populaires qui savaient corser la bière domestique.⁵¹

La boulange

La confection du pain se fait dans la huche ou maie⁵², grand contenant de bois fermé par un couvercle, reposant sur quatre pieds et dont les côtés se resserrent légèrement vers le bas. Elle est faite de pin, merisier, sapin, etc. On a utilisé la huche pendant très longtemps et elle a subsisté dans les cuisines même après l'apparition des pétrins mécaniques. Le modèle le plus caractéristique est divisé en deux sections à l'intérieur, l'une réservée au levain, l'autre à la farine.⁵³ La huche à auge simple est aussi cependant, couramment utilisée. À certains endroits, on retrouve la «table-huche» ou boîte sur pieds dont le couvercle en forme de plateau rond se relève contre le mur. Après le pétrissage de la pâte, on rabat le plateau qui sert alors de table pour manger.⁵⁴ Apparentée à cette dernière, la «chaise à boulanger» munie de bras et d'un dossier peut s'abaisser de manière à former un tablier. Une fois le dossier relevé, on retrouve un meuble très fonctionnel pour la maison.⁵⁵ Certaines huches sont pourvues d'un petit tiroir destiné au levain en pâte qu'on y laisse à surir. Quelquefois aussi, on aperçoit au bas de ces meubles une armoire fermée où l'on emmagasine la cuite de pain.⁵⁶ Nées du sens pratique qui animait l'esprit des anciens, ces variantes gardent leur influence jusqu'à l'avènement des pétrins mécaniques au début du siècle. Ces nouveaux aides à palettes atténuent vite la difficulté du pénible pétrissage à la main tout en économisant un temps précieux. Il en existe des modèles variés à source d'énergie manuelle ou électrique.

Riche de tous ces accessoires techniques, l'activité de la boulangerie ne cesse d'éveiller la curiosité. La transformation de la farine, de l'eau et du levain a toujours fasciné les gens et même les boulangers de métier qui, de fait, sont seuls «contents d'être dans le pétrin»⁵⁷. Avec un bref rappel de la boulange traditionnelle nous apprécierons mieux la manipulation nécessaire à la bonne cuite et le caractère laborieux de cette tâche domestique toujours bénie préalablement d'un signe de croix.⁵⁸

Pour cuire, on prend soin de préparer un levain. On place de la *fleur d'habitant* et une pincée de sel dans la huche que l'on approche du poêle en hiver pour réchauffer légèrement la farine. Lorsque le levain et la farine sont prêts, on creuse un puits dans cette dernière et l'on y verse le levain. D'abord avec les doigts, on incorpore délicatement de la farine au levain de manière à ne point étouffer le mélange. Puis, on ajoute graduellement de l'eau tiède de façon à obtenir une pâte plutôt ferme que molle; il faut prendre garde de ne point «noier le Meûnier»⁵⁹. À l'aide des bras, on soulève légèrement la pâte en traçant des huit dans la huche. L'air pénètre et gonfle petit à petit le *pâton*. On boulange de la sorte jusqu'à ce que la pâte ne colle plus et soit devenue uniforme, élastique. On la laisse lever une première fois, pendant une heure environ. On la rabaisse, puis elle lève une



Il faut vraiment surveiller le point du four
et de la pâte sinon...
Collection Marius Barbeau,
M.N.C. nég. n° 83536

seconde fois à pleine capacité, c'est-à-dire au double de son volume. Enfin, on verse la pâte sur le couvert de la huche légèrement fariné et on la pétrit avec les paumes jusqu'à ce qu'elle crie. Comme dernière opération, on la tourne, on la modèle en pains. C'est ainsi qu'elle lève une dernière fois jusqu'à ce qu'elle soit prête à enfourner.

Pendant ce travail, il est essentiel d'éviter tout courant d'air et de maintenir une chaleur constante dans la pièce. «Je me souviens quand papa avait fini de travailler la pâte, il faisait un petit signe en forme de croix, tout en la recouvrant soigneusement pour ne pas qu'elle prenne froid (facteur très important pour que la levure ait sa pleine force).»⁶⁰ En hiver, il faut pallier à la rigueur du froid en haussant la température de la maison; plus il fait chaud, plus le pain lève vite et haut. Pour activer la levée de la pâte, certaines femmes placent une bouilloire d'eau chaude dans le côté inutilisé de la huche.

Lorsqu'on a fini de former les pains, on les pose soit dans des moules graissés avec une couenne de lard salé soit simplement sur une planchette de bois saupoudrée de farine. Pour la joie des enfants, les mères *tourment*, de plus, des bonhommes en pâte et des petits pains ronds.⁶¹ Ces délices lèvent, cuisent dans des boîtes de sardines nettoyées ou des boîtes de poudre à pâte. Ils se gonflent dans la fournée à l'ombre des gros pains de ménage. C'est lorsque toute cette pâte commence la dernière levée qu'on allume le four. Les gens préfèrent à tout autre le goût du pain cuit dans les anciens fours et rien ne leur est plus agréable que de surveiller à la fois le point du four et de la pâte.

On cuit indistinctement été comme hiver, quoiqu'en cette dernière saison, on espace la cuite d'une quinzaine à l'autre, le pain pouvant être facilement mis au froid, et se conserver plus longtemps qu'en été. La grosseur moyenne d'une fournée varie entre quinze et vingt-quatre pains: le nombre est fonction des bouches à nourrir. On boulangé le matin et, l'après-midi, on cuit le pain. Cette longue préparation devient souvent la responsabilité du père de famille lorsque la mère se voit enceinte ou que l'hiver se fait trop rude. Plusieurs épouses n'ont rien caché du talent que leurs maris possèdent pour pétrir les pains jusqu'à leur plus belle forme. Quelques-uns même réussissent à mieux assouplir le pain, à le faire mieux lever grâce à la force de leurs bras qui étirent, ballottent la pâte.⁶²

La préparation du four

Comme nous l'avons dit précédemment, c'est pendant la dernière levée de la pâte que l'on prend soin d'allumer le four. Cette tâche s'accomplit avec des gestes rituels et donne lieu à une ambiance de fête. La famille s'abandonne à la joie de vivre autour du four.

On chauffe avec un bois spécial, le «bois de four», qui est taillé selon la longueur de l'âtre, dans le but de répartir proportionnellement la chaleur. Il est mince, presque en éclisse, et sec. On choisit de préférence le bois de cèdre pour sa rapidité à brûler ou encore du pin sec, de l'épinette, de bonnes branches de sapin gommé, du tremble, du bois de marée, des petits rondins, bref ce que le milieu peut offrir. On remise toujours ce bois près du four et il est formellement interdit d'y toucher. Une attisée requiert une quinzaine de morceaux environ, et deux attisées sont pratique courante. On croisaille, on *bijouette* le bois sur toute l'étendue de l'âtre. On peut, à la première attisée, le placer près des portes et le pousser vers le fond du four à

la deuxième.⁶³ Parfois aussi, on cage le bois, on le *lace*, on le monte en pyramide ou on le place en pointe comme une tente. Ces différentes façons permettent une meilleure circulation de l'air, donnent plus de *tire*, de *hale*. On introduit des petites écorces sèches entre les morceaux.

La mère, le père ou l'aîné des enfants enflamme l'écorce qui propage petit à petit le feu bienfaisant. On laisse les portes grandes ouvertes pour permettre la ventilation. La flamme court, tourne, flotte le long des parois de la voûte qui se réchauffe à l'égal de la sole. Le feu crie, siffle, «*couraille* chaque bord du **bois**»⁶⁴ et le four bourdonne en crachant une fumée noire. Le bois grésille puis s'affaisse en une traînée de braises rouges qu'on laisse *abattre*.

À l'aide d'une *rouape*, on répand la braise sur l'âtre. On ferme les portes et les *trapillons* pour laisser la chaleur pénétrer les parois et recoins. Si le four est muni d'une petite ouverture à l'arrière, on la bouche avec une cheville de bois. Ce chauffage dure à peu près une heure et demie. Avec un *grattoué*, on retire la braise que l'on jette dans un vieux seau servant d'étouffoir. On peut aussi répartir les braises dans les côtés, au fond du four ou encore à la gueule si le four n'est pas tout à fait à la bonne température. Certains même laissent cette braise durant la cuisson.⁶⁵

Pour connaître le point du four, on use de procédés très empiriques. Le plus répandu est celui de la main: on avance la main et l'avant-bras dans le four; on compte jusqu'à un nombre variant selon les informateurs: 4, 10, 20, 25, 32.⁶⁶ Chaque ménagère a son point de repère; si elle peut garder le bras jusqu'au nombre limite, c'est que le four est prêt; par contre si elle doit retirer hâtivement son bras, le four est trop chaud et on le laisse *abattre* encore en ouvrant les portes quelques minutes. On sait aussi que le four est trop chaud, si, en y mettant un morceau de papier journal, ce dernier s'enflamme rapidement.⁶⁷ Une belle voûte blanchie de même qu'une braise amortie, bien *rabattue*, devenue cendre, sont les signes manifestes de la chaleur qu'il faut.

On peut employer d'autres moyens; on prend une poignée de moulée à cochon que l'on jette sur l'âtre; si cette moulée prend un peu de temps à brûler c'est l'annonce du moment d'enfourner.⁶⁸ On peut également utiliser la double méthode qui consiste à vérifier et la voûte et l'âtre au même moment. Il se peut, en effet, que la voûte seule soit prête et non l'âtre. La voûte doit présenter une couleur blanchâtre unie; quant à l'âtre, il suffit d'y jeter une poignée de farine, si cette dernière devient d'un beau jaune doré cela signifie qu'il est temps d'y déposer les pains.⁶⁹

La *cuisseuse* prend soin de bien écouillonner le four. Elle balaie légèrement les poussières de charbon puis dépêche les enfants et toute la maisonnée à la corvée du transport des boîtes contenant les pains gonflés à craquer: c'est la «*procession des charroyeurs*»⁷⁰. Tout en se hâtant, chacun évite de brasser les boîtes, de les échapper ou de toucher la pâte de peur qu'elle ne *recale*.

L'enfournement

Avec une adresse exemplaire, «l'enfourneuse» *arrime* les plus gros pains en premier, c'est-à-dire qu'elle les corde l'un contre l'autre dans le fond et la bordure du four de manière à laisser la place du milieu et de l'entrée pour les pains cuits sur la sole ainsi que pour les petits pains des enfants qui prennent moins de temps à cuire que les gros pains à deux fesses ou les miches.



On vérifie la chaleur du four.
Collection Blanchette,
M.N.C. nég. n° AC-21-73-3



Les mains industrieuses et la chaleur
des parois assurent la saveur de chaque
miche.
Archives publiques du Canada,
nég. n° PA-44086

L'enfournage des pains est relativement facile quoiqu'il faille encore une grande adresse pour manipuler les instruments.

Parmi ceux-ci, mentionnons le *grattoir*, appelé aussi *grattoué*, *rouape* ou *rouable*, sorte de racloir en bois, à long manche et mesurant trois pouces de largeur. Cet outil sert à attiser le feu, à étendre la braise dans le four et à retirer les tisons, la cendre. Plusieurs personnes utilisaient de même cette gratte pour tirer légèrement les boîtes avant de les sortir complètement du four.⁷¹ Le *tisonnier*, ou encore *fourgon* est une longue perche de bois ou de fer avec laquelle on brasse le feu et secoue les braises.⁷² La *griffe* ou *broche*, tige de fer recourbée à l'une des extrémités, permet d'accrocher, d'avancer les boîtes lors du défournage.⁷³ N'oublions pas, enfin, la fameuse *palette à pain* ou *pelle à four* ou mieux encore la *main*, sorte de large spatule plate en bois léger et à long manche. On la glisse sous les moules pour enfourner et défourner le pain.⁷⁴ On remise ordinairement tout cet outillage sur le dos du four. La boulangère doit savoir maîtriser ces instruments malgré leur longueur parfois gênante, et procéder avec agilité.

L'enfournement ressemble à une bande dessinée montrant une kyrielle de formes blanches s'engouffrant les unes après les autres dans une gueule ardente. Des bras animent le décor avec une rapidité surprenante: il ne faut pas tiédir le four et faire couler la pâte. On dépose une première boîte sur la pelle que l'on baisse délicatement à la hauteur de l'âtre; on l'introduit dans le four jusqu'au fond et, d'une pression courte de la main, on secoue la palette qui, par son côté le plus effilé, laisse tomber le pain. D'une casserole à l'autre c'est le même geste, la même minutie. Lorsque les fesses et les miches sont rangées, on occupe le centre et le devant du four avec les pains cuits sur l'âtre et les plus petits.

L'expression «cuire sur l'âtre» signifie que la pâte cuit directement déposée sur la sole (âtre). Autrefois ce type de cuisson était courant et, récemment encore, certaines femmes cuisaient de la sorte lorsqu'elles étaient à court de tôles ou qu'elles n'arrivaient pas à retrouver toutes les *pannes* qui servaient à différents usages après la cuite. À ce sujet, écoutons ce que nous raconte Louis Hémon dans *Maria Chapdelaine*:

*Les soirs de cuisson, l'on envoyait Téléphore à la recherche des boîtes à pain, qui se trouvaient invariablement dispersées dans tous les coins de la maison ou du hangar, parce qu'elles avaient servi tous les jours à mesurer l'avoine au cheval ou le blé d'Inde aux poules, sans compter vingt autres usages inattendus qu'on leur trouvait à chaque instant.*⁷⁵

On utilisait habituellement de grosses boîtes profondes en tôle noire ou en fer blanc, qui contenaient les pains à deux fesses et des récipients circulaires pour les miches. Ces contenants n'ont pas d'emploi exclusif si l'on considère les données de certains informateurs et d'auteurs qui rappellent la fréquence de la cuisson sur la sole. Un nonagénaire a ainsi vu sa grand-mère maternelle cuire le pain sur l'âtre sans casserole aucune.⁷⁶ Jean-Baptiste Cloutier, en 1888, décrit les dernières étapes de la préparation des pains qui sont simplement formés en boules saupoudrées de farine et laissées à lever dans une sorte d'auge jusqu'à la cuisson. Il ajoute: «On les met aussi dans des casseroles de tôle pour les faire cuire»⁷⁷; plus loin, il détaille la mise au four:

Chaque pain est ensuite placé sur une pelle saupoudrée de farine grossière ou recoupette, et l'on procède à l'enfournement... Les



Les miches se dorent à la vigueur du four.
Collection Blanchette,
M.N.C. nég. n° 74-14568



La bonne saveur de mie fraîche aiguise
l'appétit...
Collection Marius Barbeau, 1936,
M.N.C. nég. n° 81100

*pains abandonnent aisément la pelle au moyen d'un petit mouvement qu'on lui imprime. Les pains mis dans les casseroles n'exigent pas cette précaution.*⁷⁸

La méthode de cuisson sur la sole a longtemps régné au pays. Cette technique s'est perpétuée et a, souvent même, rendu service aux gens qui se trouvaient démunis à la dernière minute. Pour réaliser cette cuisson, il faut boulangier une pâte plus épaisse, plus ferme ou encore donner au pain une forme plus allongée.

*J'ai cuit moi-même le pain sur l'âtre du four, la pâte est la même que celle que nous cuisons dans les casseroles. Nous, nous faisons le pain sur l'âtre quand nous manquions de récipients pour le mettre. Je pétrissais mon pain de la même manière que l'autre et je le laissais lever sur une petite planche, lui donnant une forme plus longue que large et je le laissais lever (ou prendre du volume). Quand venait l'heure de la fournée je transportais ma petite planche garnie de son pain près du four une fois que les boîtes contenant les autres pains étaient rendues au fond du four. Je nettoyait avec un balai quelconque l'entrée du four pour que le plancher ou encore mieux l'âtre soit propre et je prenais le pain que je serrais au centre entre mes pouces et mes index mais pas assez fort pour en faire deux parties séparées, puis je le pliais les parties l'une sur l'autre après l'avoir déposé sur la palette. Je donnais un petit coup avec mon poing afin que les parties demeurent collées l'une à l'autre et je le poussais avec la palette l'aidant de mon autre main à le faire se poser sur l'âtre; le tour était joué.*⁷⁹

Lorsque ces pains sont bien assis, on aligne à la porte les petits pains ronds des enfants. On les dispose à cet endroit parce qu'étant de volume réduit, il leur faut peu de temps pour cuire, soit entre une demi-heure et trois-quarts d'heure environ.

On ferme les portes du four garni des pâtons renflés. Si la chaleur saisit trop vite la croûte, le pain risque de ne pas lever et de brûler. Alors, on donne du jour en ouvrant les *trapillons* ou la porte.⁸⁰ La cuisson dure en moyenne une heure et demie.⁸¹ Les pains cuits dans les boîtes lèvent plus haut que ceux qui sont cuits sur l'âtre, mais tous se bronzent et s'étirent à la vigueur du four. Les yeux de la mie se figent de chaleur et des petits cris de pâte percent le silence du four qui transforme. La cuiseuse à son poste prend en patience les dernières minutes d'attente en espérant la plus belle des fournées: des pains bien galbés, jaunes comme de l'or.⁸²

Quand le temps de cuisson est expiré, elle vérifie d'un coup d'oeil la dorure. Elle prend un pain dans ses mains, frappe du poing le dessous de la croûte: si le pain sonne creux, c'est signe que la cuisson est terminée.⁸³

Le défournement

C'est au grand plaisir de tous que commence le défournement; une saveur de mie fraîche aiguise l'appétit. À l'aide de la *griffe*, on avance légèrement les boîtes que l'on glisse ensuite sur la pelle. On dépose un à un les pains sur une table aménagée près du four. On les couche sur le cant⁸⁴ pour éviter que le pain ne s'écrase ou ne cale, pour le laisser *frédir*⁸⁵, *ressuer*⁸⁶ et sécher. Certains *cordent* leurs pains debout en rangées pour le faire rassir.⁸⁷ D'autres le gardent à suer dans les boîtes pendant quelques minutes puis

le retournement sur la croûte du dessus.⁸⁸ D'autres encore serrent les pains l'un à côté de l'autre.

Selon les gens et les régions, les habitudes varient concernant l'endroit où on range les pains et les contenants destinés à les conserver frais. La huche, sans contredit, constitue le lieu idéal,⁸⁹ mais on les dépose aussi dans les armoires intérieures du hangar du four⁹⁰, de la cave⁹¹, de la cuisine ou de la laiterie pendant l'été⁹². Les canistres à lait offrent un abri hermétique gardant la souplesse au pain⁹³; on utilise également les quarts de pommes.⁹⁴ Quand le four est abattu, on peut y garder le pain.⁹⁵ Chez certains vieux, l'habitude de la ration les forçait au système suivant: dans le grenier de la maison, on enfilait tous les pains sur une broche pour les faire sécher et obliger de la sorte les enfants à se priver. Cette pratique fait vraiment exception même si, dans quelques familles, la distribution du pain n'a lieu qu'une seule fois au cours du repas.

Les sortes de pain

Les habitants nomment «pain de ménage» ou «pain de famille» cet aliment essentiel qu'ils fabriquent eux-mêmes à la maison dans leur four et sous-entend une opposition catégorique au pain du boulanger.

Ce pain de ménage emprunte cependant de nombreuses autres appellations selon sa forme et parfois sa composition. On fabrique le pain à deux fesses (grosses boules de pâte accolées), la miche (simple pain rond), le pain tressé, le pain champignon et le pain cuisse, sans oublier le *gâteau d'habitant*, semblable au pain ordinaire mais plus sucré.

On cuit de même le pain blanc, le pain de blé entier, de son, de seigle, d'orge, de sarrasin et le pain à l'anis.

La consommation

La forte consommation du pain dans les familles québécoises fut toujours accompagnée d'un profond respect. Aliment sacré, le pain donne lieu à certains rites accomplis scrupuleusement par le père ou le grand-père.

On pose la miche de pain sur la table près de l'assiette du chef de famille et avant de tailler la première *entome*, il y trace une croix avec le couteau pour remercier Dieu. L'homme essuie la lame du couteau sur le rebord de sa chemise et coupe les tranches qu'il distribue de l'aîné au cadet. Écoutons nos informateurs: «C'était mon grand-père dans son temps qui coupait le pain; avant de le couper il signalait le pain avec le couteau. Le pain est donné par ordre d'importance en commençant par l'aîné.»⁹⁶ «L'homme de la maison faisait un signe de croix sur le pain et le taillait ensuite.»⁹⁷ «Le père sert le pain et fait une croix avant de le trancher; il le signe afin de toujours avoir du pain à la table. Il sert au plus vieux en premier et le plus jeune en dernier.»⁹⁸ À l'exception d'un petit nombre, cette coutume disparaît devant l'abondance et la facilité: «Aujourd'hui le pain c'est bien normal mais dans ce temps-là il y avait un respect pour le pain.»⁹⁹

Certaines de nos oeuvres littéraires rappellent ces gestes de la vie quotidienne. Albert Laberge, entre autres, raconte dans *La Scouine*:

De son grand couteau pointu à manche de bois noir, Urgèle Deschamps, assis au haut bout de la table, traça rapidement une croix sur la miche que sa femme Mâço venait de sortir de la huche.



Le four à pain «c'était la vie»...
Collection Marius Barbeau,
M.N.C. nég. n° 81099



Dans un langage plein de métaphores, les
enfants sont considérés comme des pains...
Collection Blanchette,
M.N.C. nég. n° AC-21-74-4

*Ayant ainsi marqué du signe de la rédemption le pain du souper, l'homme se mit à le couper par morceaux qu'il empilait devant lui.*¹⁰⁰

L'habitude de rompre le pain ne semble pas avoir existé au pays. Cette manière de faire est fort mal vue et gravement insultante pour le maître de maison.¹⁰¹

Les belles cuites parent la table et les pains manqués servent à différents usages. Les pains «gras cuits», lourds, à mie serrée servent de pâture aux volailles ou aux cochons.¹⁰² Avec le pain sec, on cuisine de la poutine.¹⁰³ La croûte de pain brûlé permet la préparation d'un café ordinaire bien goûté des habitants: «Avec la croûte du pain brûlé, on faisait du café avec du lait chaud: c'était une fête.»¹⁰⁴ On trempe les graines brûlées dans l'eau bouillante ou, encore, on y mélange des grains d'orge grillés: «Aux graines de pain brûlé, on ajoute de l'orge grillé. On moule le grain d'orge grillé avec les graines de pain brûlé et cela donne du café.»¹⁰⁵ Dans le Bas-du-Fleuve et en Gaspésie, on fabrique du vin des croûtes de pain brûlé. Nous citerons à ce propos les témoignages de deux informatrices:

*Les vieux faisaient du vin avec la croûte du pain brûlé, des raisins secs, des oranges, de la levure, du sucre. Ils laissaient fermenter cela trois semaines un mois dans une cruche avec un linge dessus, puis ils coulaient ça; c'était comme du «porter». Les femmes prenaient ça pour se donner de la vigueur.*¹⁰⁶

L'autre nous dit:

*Avec le pain brûlé, on faisait du café, il y en a qui faisaient du «porter» en y ajoutant du houmelon et de la galette, du sirop noir, du sucre, de l'eau.*¹⁰⁷

On utilise également la croûte de pain brûlé pour éliminer la diarrhée chez les animaux.¹⁰⁸

La médecine populaire de la Gaspésie accorde au pain certaines propriétés médicinales. On conseille, par exemple, de boire une infusion de croûte de pain pour hâter l'accouchement¹⁰⁹ et, pour calmer les effets d'une piqûre, on recommande d'«appliquer un cataplasme fait de pâte à pain, de mélasse et de beurre.»¹¹⁰

Chapitre IV

La tradition orale

Les dictons et expressions populaires

Puissant et respecté dans la tradition québécoise le four à pain, ainsi que les activités s'y rattachant, alimente un répertoire de dictons et d'expressions populaires pénétrés de sagesse et d'humour. Sous le couvert des mots se glisse une réflexion à portée sociale ou morale. L'habitant colore ses phrases en fonction des situations.

Dans leur ensemble, les références au four demeurent étroitement liées à la vie même: «On a été élevé dans la porte du four»¹, «Le four c'était la vie»². Comme la mère de famille permet une continuité dans le cycle de la vie, on associe également cette dernière au four.³

À certains moments, on satisfait aux agacements, aux impatiences occasionnés par la vie sociale en utilisant l'expression «Envoyer sur le four, sous le four»⁴ pour envoyer promener quelqu'un. Sans doute est-ce par relation avec la besogne de tous les jours; on envoie sous le four les vitres nuisibles et autres fragments inutiles qui nous incommode. On dira «chauffer le four» pour signifier «boire des spiritueux»⁵. On pourra accuser quelqu'un dont le visage est taché de noir d'«avoir la clef du four sur la figure»⁶. On manifestera l'échec, l'insuccès, la faillite d'une entreprise par l'expression «faire four»⁷.

Les parties du four et les instruments utilisés pour la boulange serviront aux comparaisons et aux railleries; ainsi, on dira de petites ouvertures qu'elles ne sont «pas plus grandes que la gueule d'un four»⁸. À quelqu'un qui se moque d'un autre tout en n'étant pas mieux que lui, on ripostera qu'il est «la pelle qui se moque du fourgon»⁹.

La huche viendra à son tour se mêler au langage et servira parfois de mesure, quand pour parler d'un petit enfant, on chuchotera qu'il est «haut comme la huche»¹⁰. En d'autres circonstances, la huche fera l'objet d'associations intimes avec la postérité, avec les enfants; elle servira de

réservoir. Dans les grandes familles, on ne s'inquiète pas de l'avenir: «Quand le bon Dieu remplit les berceaux, il n'oublie pas de remplir la huche»¹¹. L'enfant assure la pérennité de la famille comme le pain sa survivance. Les enfants sont considérés comme des pains; chaque enfant qui naît dans la famille devient «un pain de plus dans la huche»¹² et quand le malheur arrache un enfant à la vie, on dira que la mère «perd un pain de sa cuite»¹³. Une mère témoignera souvent de la bonté de ses enfants en exprimant qu'ils sont «le vrai bon pain»¹⁴. En plusieurs endroits, les derniers de famille seront confondus aux «grattures» ou «gratins de la huche»¹⁵, et l'on dira d'un enfant à croissance très rapide qu'il «profite comme pâte à la huche»¹⁶. Outre cette dimension, on fait d'autres relations avec la huche; ainsi, lorsque les réserves sont vides ou qu'il n'y a presque rien à se mettre sous la dent, on admettra volontiers qu'il faut «manger les gratins de la huche»¹⁷. On adoptera aussi l'expression «être gratin» pour signifier qu'une personne est trop économe, avare. Enfin si quelqu'un est mal pris, dans l'embarras, on le plaindra «d'être dans le pétrin»¹⁸.

Le pain, par son importance, sa forme ou sa texture, va, à bien des égards, donner cours à nombre de dictons ou d'expressions populaires.

«Vous avez-t-y cuit?»¹⁹, voilà la façon bien campagnarde de demander le pain à table. On dira: «Demander son pain» pour mendier, quêter pour vivre.²⁰ D'un rentier à l'aise on mentionnera qu'il «a du pain de cuit»²¹. D'un égoïste ou d'un avare, on rétorquera aisément qu'il «mange son pain dans sa poche ou dans son sac»²². En parlant d'un fainéant, d'un paresseux, on supposera qu'il «ne vaut pas le pain qu'il mange»²³. Quand le travail nous accaparera, nous déclarerons volontiers qu'il y a «du pain sur la planche»²⁴. Se priver pour les autres se traduira fréquemment par «s'ôter le pain de la bouche»²⁵. On se vantera d'avoir acquis «pour un morceau de pain»²⁶ un objet payé à bas prix.

Des visiteurs impromptus à l'heure du repas chez une femme mesquine railleront à la porte: «Sauver le pain»²⁷. Pour souligner la bienveillance d'une personne, on s'entendra pour dire qu'elle est «bonne comme du bon pain»²⁸. À quelqu'un dont la mine triste et abattue trahit une déception, on demandera s'il «a perdu un pain de sa fourmée»²⁹. On accètera un certain défaitisme face au peu d'avancement que l'on a ou au maigre avoir que l'on possède en répétant continuellement: «Quand on est né pour un petit pain, ça ne sert à rien...»³⁰ On traduira par «gagner son pain à la sueur de son front» le dur labeur d'une personne pour faire vivre ses enfants.³¹ Un passage temporaire à la pauvreté, à la disette se formulera en disant simplement que: «Faute de pain, on mange de la galette»³². De façon générale, on admettra qu'il est préférable de subir d'abord les difficultés, les embûches pour mieux jouir des bonheurs qui les suivent: «Dans la vie, il faut toujours commencer par manger le pain noir, ensuite manger le pain blanc»³³. Le pain noir devient synonyme de misère alors que le blanc est symbole d'une certaine aisance.

Le pain conserve un aspect sacré et dans les familles, on ne tolérera jamais le gaspillage du pain: «On ne jette pas le pain du bon Dieu»³⁴. Le pain est aussi présent dans certaines manifestations de la vie. Lorsque les maris entretiennent longtemps la bonne galanterie auprès de leur femme, on se réjouira que «le pain des noces dure encore»³⁵. De plus, quand on fêtera les épousailles des fils, le père avant de léguer son bien «tâtera la bru»³⁶, c'est-à-dire qu'il éprouvera la capacité de l'une et de l'autre en vérifiant entre autre la qualité du pain qu'elles boulangent. D'une femme qui cuit mal, on dira qu'elle «est une femme de pain massif»³⁷.



«Le vieux four en a connu des moissons
d'épis et des générations d'humains! Bien
des familles doivent la vie à sa flamme
créatrice!» (Georges Bouchard, 1918)
Archives publiques du Canada,
nég. n° PA-43333

Il arrivera de parler en termes de pain pour caricaturer des personnes. À quelqu'un de polisson, de peu délicat, de malappris, on dira habituellement qu'il est «grossier comme un pain d'orge»³⁸. On traitera de «pain de suif»³⁹ quiconque se révèle propre à rien, incapable, maladroit. Un voisin antipathique méritera le surnom de «pain d'épices»⁴⁰.

La fournée a laissé également son empreinte sur la couleur du langage. Par exemple, une *cuisseuse* constatant le peu de qualité de ses pains à la sortie du four conviendra avec regret qu'elle a réussi une vraie «cuite de potasse»⁴¹.

À propos de farine, on entendra quelquefois: «Le diable a chié dans ma farine»⁴²; cette expression se dit surtout lorsque après avoir fait moudre leur blé, les habitants constatent qu'une méchante herbe appelée «vesse-ron» s'est glissée dans la farine en lui donnant un goût âcre. On utilisera également le proverbe: «La farine du diable retourne en son» pour signifier que tout «Bien mal acquis ne profite jamais»⁴³. Des gens gais, joyeux, débordant de vie seront aisément appelés «sous-farine»⁴⁴.

Enfin, lorsque les pains sont criblés d'yeux, les enfants s'amuseront parfois à prétendre qu'ils peuvent «jouer à la cachette entre la mie et la croûte»⁴⁵.

Les chansons

Le peuple a chanté le four à pain, la fournée. Nos grands-mères fredonnaient des airs entraînants lorsqu'elles boulangaient. Quelques informateurs ont repris des couplets de vieilles chansons comme *Le petit Grégoire*,⁴⁶ *La berceuse blanche*,⁴⁷ *Les blés d'or*,⁴⁸ *Le bon pain d'habitant*. Dans la première, on trouve une comparaison ironique à la huche:

*La maman du petit homme
Lui dit un matin
À seize ans t'es haut tout comme
Notre huche à pain.*

Dans la seconde, on ressent la sécurité que procure la présence du pain dans la maison:

*Avez-vous faim
Tout plein les huches
Y a du pain.*

Dans quelques-unes de ces vieilles chansons, on retrouve le diable même mêlé au thème du four:

*Le diable a été su le boulanger
C'est pour l'affaire qui s'est fait attraper
Le boulanger l'a pris l'a fourré dans son four
Mais l'diable y a joué un cré bon tour
Y a parti avec le derrière du four.*⁴⁹

Cette version se rapproche de celle retrouvée par Marcel Rioux et intitulée: *Le diable est venu dans la ville*⁵⁰. De fait, cette chanson connue également sous le titre *Le diable bafoué* est une contrepartie à *La récolte du diable*: les corps de métiers, cette fois-ci, se vengent à leur manière de la malice du démon lequel finit toujours par s'échapper mais après maints déboires.

D'autres refrains tantôt railleurs tantôt louangeurs s'ajoutent à cette courte liste. On retrouve entre autres *Le vol des pâtés chauds* où Michaud doit payer cher sa gourmandise. Viennent ensuite *Les jours de la semaine* où la chaîne des journées commande les tâches habituelles: «Le mercredi la

bonn' femme cuit du pain»⁵¹. Plus élogieux sont les versets de la chanson *Le pain*, dont le refrain se lit comme suit:

*Le pain, le pain,
Est du genre humain
Le mets le plus sain
Vive le pain.*⁵²

Enfin en attisant le four, on chantonne gaiement: *Fendez le bois, chauffez le four.*⁵³

Nos gens ont perdu la douce habitude de fredonner pour rythmer le travail de boulangerie. Tout cela se chantait autrefois, nos informateurs l'affirment; ils conviennent cependant que l'abandon des fours a étouffé les sons...

Les contes et légendes

Tout comme le four vit dans de vieilles chansons, il est également le théâtre de manifestations diaboliques transmises par quelques contes et légendes. On veut chercher à y expliquer des réalités cosmiques et existentielles comme l'origine de la vie, les animaux, les paris des hommes, leurs prétentions.

Ici nous parlerons plutôt d'extraits de contes dont l'intérêt couvre d'évidence l'anecdote. L'un des thèmes exploités est celui de punition: le four devient un lieu de souffrance, sans doute à cause de son aspect quelque peu austère: obscur, exigü, il contient le feu qui punit, la chaleur qui transforme. «Dans les contes, on enfermera dans le four les gens que l'on veut punir, dont on veut se débarrasser.»⁵⁴ Dans certains contes le four sert de scène aux duels entre Saint-Pierre et le Malin et, dans d'autres, il devient le lieu des défis entre les hommes et le diable.

Quelques légendes véhiculent cette part de croyances. On flairé dans la conscience des vieux des souvenirs qui viennent s'exprimer par de courts récits:

*Il arriva qu'un curé étant à faire ses visites paroissiales se trouva chez une femme pauvre. Cette femme avait deux enfants: un garçon et une fille. Comme les enfants n'avaient rien pour s'habiller convenablement, ils se cachèrent dans le four à pain. Au cours de la rencontre, le curé demanda à la femme où étaient ses enfants... (silence). En s'en allant, le curé passa près du four à pain; les portes s'ouvrirent et il en sortit deux petits diables.*⁵⁵

C'était une punition pour s'être caché du curé ajoute notre vieille narratrice. Cet épisode recèle une certaine analogie avec le fragment que voici:

*Une mère voulant punir ses deux enfants les enferme dans le four, elle le ferme et le chauffe et lorsqu'elle l'ouvre, il en sort deux petits ours, un du sexe féminin et l'autre du sexe masculin.*⁵⁶

Il y a encore cet incident maléfique lié étroitement aux *jeteux* de sorts; dans ce cas, le sort a porté à l'intérieur du four qui transforme:

*Anciennement, il passait des quêtes; quand les femmes étaient seules et qu'elles avaient des enfants, elles avaient souvent peur. Une fois, il arriva qu'une femme pour protéger son enfant le cacha dans le four. Quand le mendiant fut parti, la femme alla pour chercher son enfant dans le four; elle y trouva un singe à la place.*⁵⁷

Notre collecte est peu fournie, mais il y a derrière les séquences retenues un certain symbolisme. On retiendra les deux aspects suivants: le four punit et transforme.

Les croyances populaires, sorts et conjurations, et présages

Le pressentiment de forces inconnues, la crainte entretenue par l'ignorance ont nourri dans notre culture une prolifération de croyances dont plusieurs se rattachent à la fabrication du pain et à son utilisation. Les écrits et surtout les précieux souvenirs de nos informateurs décrivent les hantises que la crédulité populaire ne cessait d'entretenir.

La croyance aux quêtoux *jeteux* de sorts est la plus répandue et nous la retrouvons d'un village à l'autre. Les quêtoux avaient à leur acquis une grande puissance: «Ils étaient une bénédiction ou une malédiction»⁵⁸. Si l'accueil réservé à ces gueux se teintait d'impatience ou si l'on n'offrait ni aumône, ni nourriture, ni gîte ceux-ci, en maugréant, faisaient volte-face et prononçaient autant d'incantations néfastes à l'intention de la famille. Tout échec et anomalie quelconque, survenant par la suite, s'interprétait par le pouvoir maléfique des quêtoux.

Combien de femmes, mains à la pâte, écopèrent de pareils sorts et ne purent cuire des années durant. Le nombre de ces cas est imposant. Nous citons les plus significatifs, omettant les noms de ces informateurs. Au lac St-Jean, par exemple, on retrouve ces détails:

Un jour ma mère boulangeait son pain et parce qu'elle avait les mains dans la pâte, elle refusa de donner de l'argent à un quêtoux. Le pain n'a point levé et à partir de ce jour elle manqua ses cuites. Jamais elle n'a été capable d'en refaire. Elle était certaine que le quêtoux lui avait jeté un sort.

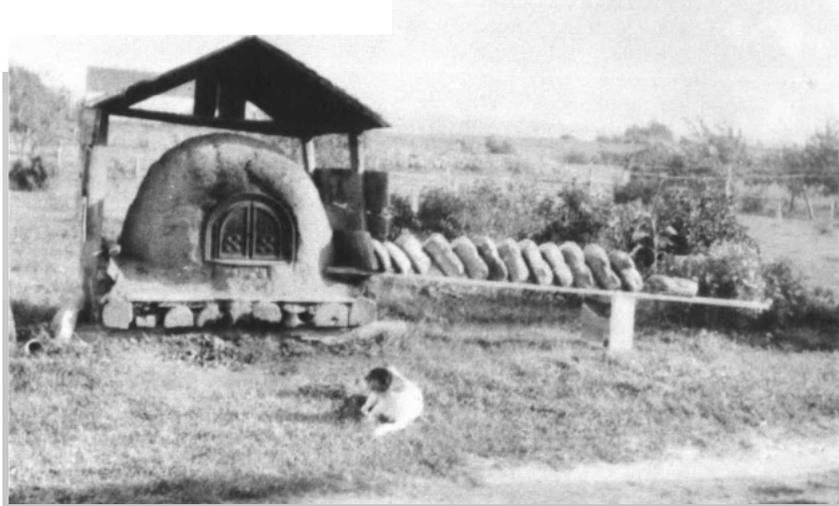
Dans Charlevoix, on nous confie:

Lorsque les femmes ne réussissaient pas leur pain ou que le pain surissait, canissait, les femmes croyaient facilement qu'un sort leur avait été jeté par un quêtoux parce qu'elles n'avaient pas fait l'aumône.

À l'île d'Orléans: «Si les femmes manquaient plusieurs fois leur cuite de pains, elles disaient qu'on leur avait jeté un sort.» En somme, quand le pain ne se conservait pas plus de deux jours, quand il devenait pâteux ou moisissait et que les échecs de cuites se succédaient, on accusait facilement les mendiants.⁵⁹

Devait-on souffrir ces malheurs? Pouvait-on les racheter? En s'appliquant à des rites particuliers, il était possible de conjurer les sorts sur le pain. On en dissipait les effets par le feu et les aiguilles ou encore par l'utilisation du jonc nuptial. Dans le premier cas, on piquait d'aiguilles un pain de la cuite manquée puis on le jetait au feu pour le brûler. *Le jeteux* de sorts, semble-t-il, endurait comme punition tout ce qu'on faisait subir au pain et il en souffrait tellement qu'il allait jusqu'à abandonner le sort jeté. Cette méthode fut expérimentée par un informateur qui en relate les circonstances:

Ma tante avait eu un sort d'un quêtoux pendant sept à huit jours. Le pain n'était pas cuit à l'intérieur, la mie était élastique et sentait la charogne, le pain était comme de la potasse bien que la croûte fût belle. J'avais entendu dire par les anciens que pour ôter le sort, il



Les délices de la fournée sont déposés sur le cant pour éviter que la mie ne s'affaisse.
Archives publiques du Canada, nég. n° PA-44083



«On a été élevé dans la porte du four.»
Les chemins de fer nationaux, Almanach de l'Action sociale catholique, 1929

*fallait piquer le pain d'aiguilles et le brûler. C'est ce que je fis et le lendemain ma tante refit du pain. Il fut très bien réussi comme auparavant.*⁶⁰

Dans le second cas, la femme plaçait son alliance dans la nouvelle pâte.⁶¹

Pierre-Georges Roy a déjà souligné que «les quêteux de jadis avaient la réputation de jeter des sorts... Si un animal mourait d'une façon étrange, si le pain brûlait au feu, si les poules couveuses avaient peu de «petits», si la brassée de savon ne voulait pas tourner, on mettait tout de suite la cause du mal sur le *jeteux* de sorts.»⁶² Aujourd'hui, on n'entend jamais les boulangers se plaindre de subir l'influence de tels sorts, mais comme le souligne cet autre informateur: «De nos jours avec les nouvelles lois sociales les quêteux ne passent plus...»

Outre l'importance accordée au sort, il est possible de percevoir l'effet que certains états de la femme peuvent avoir sur la préparation du pain. Ainsi, si une femme cuit souffrant de fièvre, sa pâte ne lèvera pas.⁶³ Une femme ayant de l'acidité dans le sang ne réussira jamais son pain.⁶⁴

On trouve quelques présages relatifs à la nourriture. Nos gens signaient le pain avant de l'entamer ou se signaient avant de boulanger. Cette pratique encore d'usage dans quelques familles signifie toujours la reconnaissance de l'homme envers Dieu, mais vient aussi prévoir sa bonté pour les jours prochains. On conseillera ainsi de toujours «faire une croix sur le pain, pour en avoir le lendemain»⁶⁵. En plus, on s'abstiendra d'oublis fâcheux: «Si vous êtes appelé à vous déplacer alors que vous êtes à couper une tranche de pain et que vous laissez le couteau piqué dans le pain, il vous arrivera un malheur.»⁶⁶ Pour faire sourire la chance, on prendra soin de conserver du pain béni au bon endroit, par exemple: «Du pain béni dans la sacoche permet d'avoir toujours de l'argent.»⁶⁷ On prétendra facilement retrouver le corps d'un noyé avec l'aide d'un morceau de pain béni: «Lancez dans l'eau un morceau de pain béni. Il flotte et se met à tourbillonner lorsqu'il est au-dessus de l'endroit où repose le corps du noyé.»⁶⁸

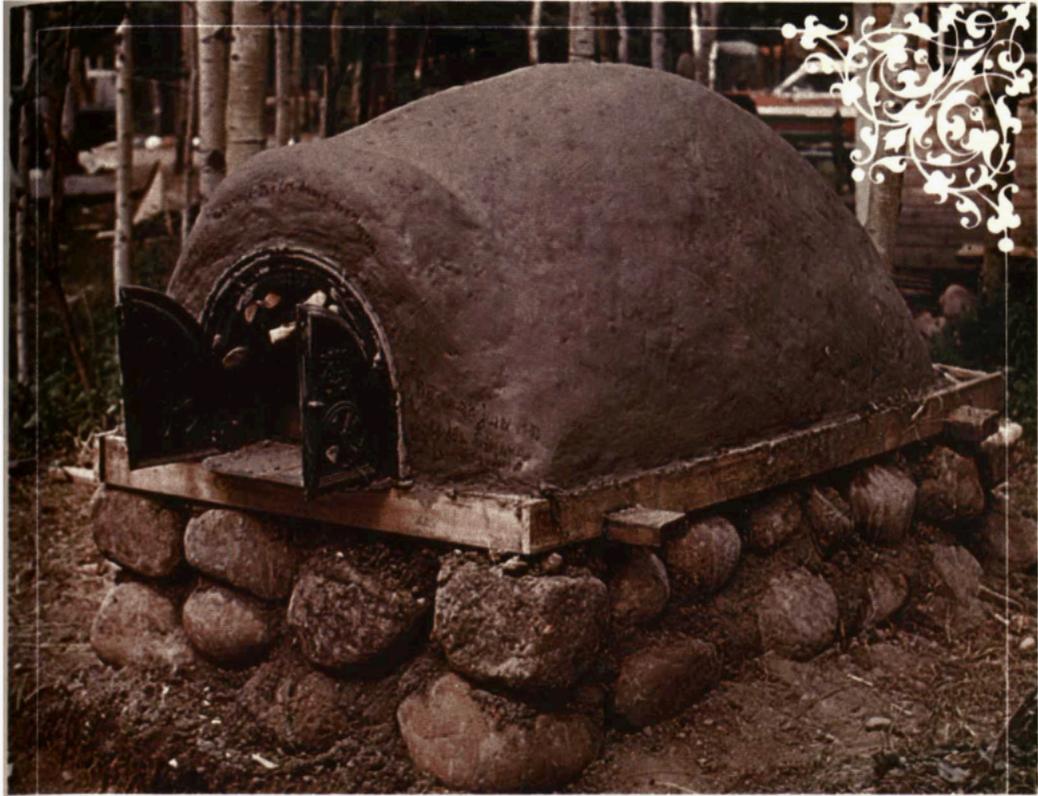
On craindra par moments les effets nuisibles de certains phénomènes naturels. On redoutait ainsi les effets du tonnerre parce que le levain se trouait et la pâte ne pouvait donc plus lever.⁶⁹



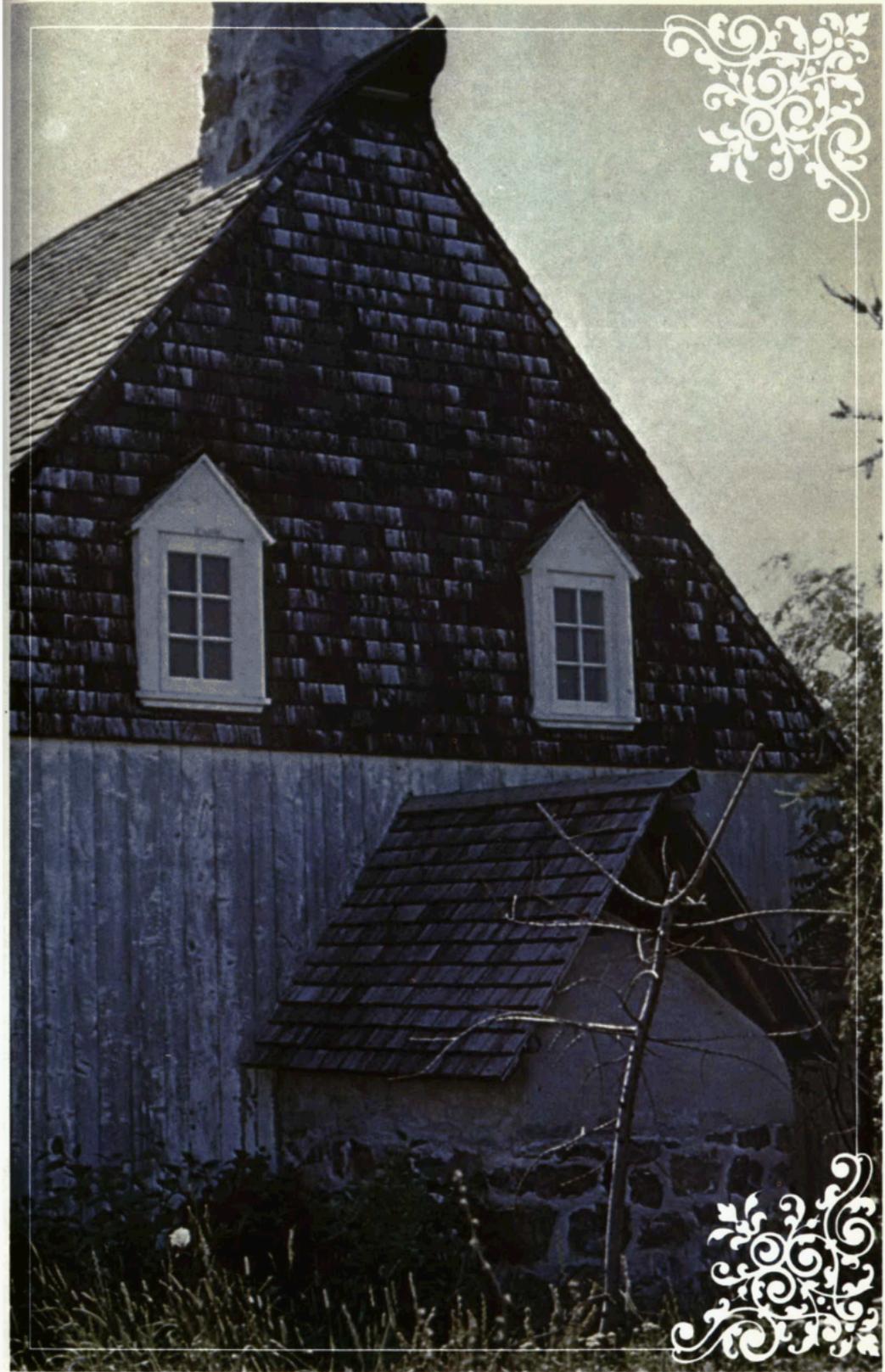






















Conclusion

Des techniques propres à la fabrication des fours nous sommes passés à l'activité principale à laquelle ils sont reliés, la panification, pour enfin aller explorer dans le champ de la tradition orale les aspects révélateurs de ces deux réalités.

Nous avons intégré quelques éléments d'histoire afin de donner une dimension temporelle aux phénomènes observés au cours de notre enquête. Il en découle que le four à pain est rattaché essentiellement au régime autarcique; il conserve toutefois toute son utilité dans les régions préindustrielles voire même dans les campagnes d'un pays industrialisé: des conditions socio-économiques défavorables imposèrent un retour à ces moyens d'autosubsistance.

Nous n'avons pas limité cette étude à une seule description technique car nous croyons que tout objet de la culture matérielle doit être rattaché à la perception que l'on en a dans la tradition orale afin d'en comprendre toute la réalité.

Cette relation nous a permis de retenir deux observations générales: l'habitant connaît les attributs de la matière et ce savoir donne à son langage la couleur qu'on lui connaît; le four à pain transforme et ce pouvoir transformateur se révèle dans la littérature orale.

Rappelons brièvement les éléments de ces affirmations. Dans le langage qu'il emploie le paysan se réfère toujours à des phénomènes qu'il connaît et applique ces derniers à des réalités qui leur ressemblent selon différents points de vue. Il suffit de se rappeler toute la richesse orale entourant les fours de glaise. Ainsi le paysan associe volontiers les phases de la fabrication du four en glaise à la boulange, au travail des hirondelles; il en va de même pour les parties du four qu'il dénomme au moyen de termes propres aux êtres vivants tels les pattes, la gueule, le dos, le cul, etc. Cette



caractéristique de son langage s'applique également au pain dont il associe l'importance à celle des enfants. Il sera bon de souligner que la tombée en désuétude des fours a tari la source d'un parler imagé dont il a été difficile de recueillir les quelques fragments que nous possédons. Par contre, si la récupération des métaphores entourant le pain s'est révélée plus riche, c'est que la panification domestique a survécu au four. Ainsi, maintenant cet usage, on a perpétué l'expression orale qu'il y avait autour.

Quant à la transformation dont le four est responsable, elle est due au fait qu'il retient dans ses parois la chaleur nécessaire à toute conversion. Le four transforme en un pain savoureux la pâte qui, en elle-même, est considérée non comestible. Il transforme aussi des matières végétales qui doivent être asséchées pour être utilisables. Il tue les microbes dont est infesté le linge des malades. La connaissance de cette transformation matérielle nous conduit directement à un rôle similaire dans la littérature orale et particulièrement dans les contes et les légendes où tout ce qui ne plaît pas est métamorphosé dans le four.

En somme, il y a une animation autour du four à pain qui aide à mieux comprendre que ce dernier vit avec ceux qui le font et l'utilisent.

Lexique*

L'italique indique les régionalismes, les anglicismes et les mots employés abusivement. Les chiffres entre parenthèses réfèrent aux informateurs qui utilisent ces termes et qui en ont parfois donné la définition. Les éditeurs ont ajouté les renseignements entre parenthèses.

abattre le feu (133)
faire amortir jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de braise

abattre le four, on laisse (41) (63)
on laisse refroidir le four

arrimer (56)
corder les pains l'un contre l'autre

aulnes
(branches flexibles servant à former le *gabarit*; lorsqu'on le peut, on utilise des branches d'aulne, d'où l'emploi abusif)

autel
(seuil du four)

baratans (59) (103)
aulnes

battée (152)
un lot, une quantité de galettes, de tartes

batteur de fours en glaise
(bâisseur de four en glaise)

bijouetter (91)
croiser le bois dans le four pour chauffer ce dernier

bines
(fèves, haricots blancs; de l'anglais *beans*)

bleue, terre (61) (80)
terre argileuse, glaiseuse

blocage
(châssis, cadre de bois)

bonnefemmes
(bottes de lin)

boulangier (62) (91)
mêler la terre

bourrelet (92)
partie qui surplombe les portes et qui se détache de la voûte

bourrer
façonner les *torches* en tassant fermement le foin avec la glaise

bowleur
(réservoir à eau chaude d'un poêle; de l'anglais *boiler*)

braisser (croiser; de l'anglais <i>to brace</i>)	cintrer (214) monter le gabarit
brayage (de «braye»)	<i>clan</i> , planches à (corruption de «planches à clin»)
<i>briquade</i> (corruption de «briqueterie»)	<i>col</i> (91) (voir: <i>bourrelet</i>)
briques de terre (91) poignées de terre auxquelles on ajoute du foin, quelquefois du sable, et qui servent à monter la voûte des fours en glaise	<i>collet</i> (91) (voir: <i>bourrelet</i>)
<i>broche</i> (96) instrument pour halier le pain	<i>collier</i> (81) (voir: <i>bourrelet</i>)
<i>cabane</i> du four (36) abri servant à protéger le four	cordées, briques appuyées l'une sur l'autre
<i>cadrage</i> (corruption de «cadre»)	<i>cordier</i> (placer les uns près des autres)
<i>canistres</i> à lait (bidon; de l'anglais <i>canister</i>)	<i>cordon</i> (voir: <i>bourrelet</i>)
carcasse (214) forme, modèle pour la voûte fait avec des <i>harts</i> , de jeunes arbres, des aulnes de préférence	<i>couler</i> (faire répandre la pâte de chaque côté des parois de la boîte à pain)
<i>carrelage</i> (quadrillage)	<i>coupe-joints</i> (103) (joints alternés; de l'anglais <i>broken joints</i>)
<i>casseroles</i> (32) tablette des portes	<i>courvée</i> (92) (corruption de «corvée»)
<i>chaîner</i> (analogie avec la technique du tissage où l'on retrouve la chaîne [longueur] et la trame [largeur])	<i>craquelure</i> (fente)
<i>chaland</i> aux bleuets (18) au Saguenay, pâtes de fruits faites de bleuets	<i>crie</i> , la pâte crépitemment qu'on entend lorsque les bulles d'air retenues dans la pâte sont libérées
champignon, pain en Gaspésie, pain dont le dessus est bombé comme la tête d'un champignon	croisailler (108) (193) croiser le bois dans le four
<i>chaufferie</i> installation sommaire qui prenait place autrefois lors de la corvée du <i>brayage</i> du lin On creusait une fosse servant de braisier et au-dessus de celle-ci, on érigeait l'échafaud sur lequel séchait le lin	<i>croupe</i> (92) se dit d'un four bien tourné, dont la voûte est bien arrondie, prononcée à l'arrière
cheville (45) bouchon de bois pour boucher le trou à l'arrière du four	<i>cuisseuse</i> (121) femme qui boulange et cuit le pain
cintre (86) (voir: carcasse)	cuisse, pain (pain en long)
	cul (2) arrière du four
	déboule, terre qui (53) terre glaise, séchée au soleil, qui se détache, qui s'égrène facilement
	défourner (1) (2) sortir le pain du four

<i>denture du gabarit</i> (2) disposition de chaque jointure du gabarit. L'équilibre d'une jointure à une autre assure l'enchaînement dans l'édification de la voûte.	<i>freimage</i> (91) (169) (voir: carcasse; de l'anglais <i>framing</i>)
	<i>gabarit</i> (2) (18) (voir: carcasse)
donner du jour (22) ouvrir les <i>écoutilles</i> ou les petites ouvertures dans la porte pour diminuer la chaleur	galette à pain (levain; on dit aussi «galette à cuire»)
<i>écoutilles</i> (voir: trapillons)	galettes de terre (200) (voir: briques de terre)
égueulant, s' (1) en se rétrécissant vers les portes	<i>gâteau d'habitant</i> (103) pain fait de pâte ordinaire, mais plus sucré
embrasure (22) tour de fer qui paraît à l'extérieur et qui tient les deux portes	<i>gaules</i> (165) petits morceaux de bois souple
<i>encabaner</i> (de «cabane»; recouvrir entièrement)	<i>graineuse, terre</i> (60) (corruption de «granuleuse»)
enfourner (33) (46) (54) (82) (84) mettre le pain au four	gras cuit, pain (17 informateurs répartis à travers les régions parcourues) pain à mie serrée, pain sans yeux. Pain non cuit à l'intérieur, pâteux, mouilleux, mastic.
entome (92) (117) (152) première tranche du pain avec la croûte ou encore les deux croûtes du bout (corruption de «entame»)	gratins (51) petites brindilles de pâte de pain qui restent au fond de la huche après que l'on a terminé de boulanger, de pétrir le pain
famille, pain de (126) fait par la ménagère	gratte (15 informateurs) planche en travers au bout d'une tige, pour étendre la braise (51) (81) (117) (169) (206)
fascines (201) petites branches pour <i>gabarit</i>	instrument pour ôter la braise (54) (62) (68) (86) (91) (92) (103) (153) (169) (200)
fesses, pain à deux (2) (192) (206) (214) pain à deux boules	<i>grattoué</i> (41) (96) (117) (201) instrument pour haler la braise
<i>fleur d'habitant</i> (91) farine (emploi abusif emprunté à l'expression «fine fleur de farine»)	<i>grattoir</i> (193) instrument pour sortir, haler le pain
<i>fleurie, terre</i> (1) (62) terre qui a gelé, qui a durci	<i>grattures</i> (voir: gratins)
<i>foin de mer salé</i> (jonc, ou encore <i>spartine</i> comme l'appelle Félix-Antoine Savard dans <i>L'Abatis</i>)	griffe (144) instrument pour haler le pain
fourgon (56) (93) instrument pour étendre la braise	<i>grignons</i> d'après Roch Valin, linguiste, ce terme est un canadienisme. Il désigne ici les particules de terre séchée prises sur les poils des mains et des avant-bras
fournée (84) ensemble des pains qui vont au four	gueule du four (46) (56) (59) (86) (96) (108) (172) ouverture du four à la porte, devant du four, entrée
<i>foutine</i> (82) (108) base du four (de l'anglais <i>footing</i>)	<i>hale</i> (1) (2) prise de l'air dans le four
<i>frédir</i> (corruption de «refroidir»)	

harts (44) (92) (96) (170)
jeunes arbres

houmelon
(corruption de «houblon»)

jeteux de sorts
(corruption de «jeteur de sorts»)

lacé (110)
(entrelacé)

lice (22) (24) (77) (104)
mélange qui fait la levure. Nom donné au levain par les Anciens.

lousse
(meuble; de l'anglais *loose*)

maçonne (103) (126)
fondation, maçonnerie en pierres et mortier

maillage
(treillage)

mailler
(treillager)

main
(voir: pelle)

mains de terre
(voir: briques de terre)

ménage, pain de (156)
fait par la ménagère dans sa maison, dans son four

miche (91) ✓
pain rond

miches de terre
(voir: briques de terre)

mottes de terre (1) (56) (108) (170)
(voir: briques de terre)

mouiller le four
prendre une consommation pour souligner cette occasion spéciale

mouilleux, pain
pain très humide; mie élastique

pains de terre (68) (72) (78) (101)
(voir: briques de terre)

palette à pain (20 informateurs)
instrument pour pousser le pain, pour enfoumer

panne
moule à pain

partance (165)
début, ébauche

pelle (16 informateurs)
longue tige au bout d'une planche amincie pour mettre le pain dans le four

plaques glaiseuses
(voir: briques de terre)

plastrer
(ravalier, boucher les joints; de l'anglais *to plaster*)

plate-forme (2) (81) (101)
base du four

plottant, pain (36)
(voir: gras cuit, pain; corruption de «pelotant»)

point de cuire (108)
quand la pâte est juste bien levée pour la mettre au four

point de la pâte (52)
(voir: point de cuire)

point du four
(degré de chaleur que le four doit atteindre pour cuire le pain)

poumisseux (21 informateurs)
(qui pourrit facilement; corruption de «poumissant»)

rabattre
(voir: abattre)

recaïer
(affaisser)

répand, le pain (173)
pain qui a renversé

ressuer (103)
refroidir

rfion
(corruption de «fion»)

rouape (174)
gratte pour tirer la braise
(corruption de «rouable»)

roulis (1)
circulation continue, *roulement* de l'air dans le four

six-pâtes (206)
mets fait de rangs de patates, de viandes et de pâtes
(Bas-du-Fleuve et Gaspésie)

sole (56) (71) (84) (121)
(voir: àtre)

stock
(levain; de l'anglais *stock*)

taigne (103)
sorte de foin qui n'a pas trop de feuillage; il pousse de la *taigne* quand la terre est faible

tire (1)
prise de l'air dans le four

togue (33)
longue perche ou bâton qui sert à appuyer la porte
(probablement de l'anglais *tongue*)

torches (56) (59) (62) (172) (214)
(voir: briques de terre)

tourelle (56)
grand rebord qui entoure l'encadrement des portes et sur lequel débute la forme du col

tourner le pain (54)
pétrir la pâte

tourtère (42) (53) (59) (79) (86)
mets fait de patates mélangées avec des cubes de viande et cuit dans une chaudière dont le fond et les côtés sont entourés d'une abaisse
(lac Saint-Jean)

transpirer
faire sortir le surplus d'eau qui entre dans la préparation du mélange

trapillons (174)
petites rondelles pour donner de l'air

varangues d'aulnes (63)
(aulnes courbées)

voûte (80) (86) (121)
partie, forme ronde du four

yeux (91) (103) (193) (201) (214)
cavités, bulles d'air dans la mie

* Au cours de leur enquête, les auteurs ont effectué un relevé d'intérêt linguistique plus élaboré que celui-ci. Les personnes désirant le consulter pourront le faire en s'adressant au

*Centre canadien d'études
sur la culture traditionnelle
Musées nationaux du Canada
Ottawa, Ontario
K1A 0M8*

Notes

L'abréviation «Inf.» signifie informateur; elle est suivie des numéros des informateurs en question dont on donnera la liste plus loin.

Notes de l'introduction

- 1 «This concept of foodways refers to the whole interrelated system of food conceptualization and evaluation, procurement, distribution, preservation, preparation, consumption, and nutrition shared by all the members of a particular society.» (Anderson 1970: 57.) *Foodways* a été traduit par «modes de nutrition».
- 2 Séguin 1967 et 1969.
- 3 Savard 1943: 143-146.
- 4 Bouchard, Georges 1918; 1926: 78-83.
- 5 Diderot 1782: 151-154.
- 6 *Idem* p. 152.
- 7 Labignette 1964: 497. Roy, Pierre-Georges: BRH 1924, vol. 30 n°9: 257-259.
- 8 Les documents analysés nous proviennent de M. Robert-Lionel Séguin, directeur du Centre de documentation en civilisation traditionnelle de l'Université du Québec à Trois-Rivières et de M. Fernand Caron du Centre de documentation de la Place Royale, Ministère des Affaires Culturelles à Québec. Les greffes analysés proviennent des Archives Judiciaires de Montréal:

Anthoine Adhémar (1668-1714), Jean-Baptiste Adhémar (1714-1754) et Bénigne Basset (1657-1699); et des Archives Judiciaires de Québec: Guillaume Audouart (1647-1663), Louis Chambalon (1692-1716), Pierre Duquet (1663-1687), Michel Fillion (1660-1688), François Genaple (1682-1709) et Gilles Rageot (1666-1692).

- 9 De nombreux actes notariaux sont d'ailleurs absents des archives. On remarquera à la suite d'André Vachon (1962) que la conservation des minutes notariales ne faisait pas l'objet d'une très grande minutie avant 1733.

Notes du Chapitre 1

- 1 Inf. 121, 32.
- 2 Dont la voûte est à l'extérieur mais les portes ouvrant à l'intérieur.
- 3 Inf. 188.
- 4 Inf. 169, 86, 88, 89, 102, 107, 113, 127, 144, 18, 44, 73, 78, 95, 177, 165, 192, 193, 200, 209, 214.
- 5 Inf. 31, 34, 53, 61, 82, 90, 101, 110, 103, 112, 125, 126, 139.
- 6 Inf. 172, 171, 64.
- 7 Inf. 175.
- 8 Inf. 57, 118.
- 9 Inf. 55, 86.
- 10 Inf. 175.

- 11 Inf. 106.
12 Inf. 59, 60, 119.
13 Inf. 59.
14 Inf. 61, 80.
15 Inf. 86.
16 Inf. 78.
17 Inf. 101, 103.
18 Inf. 139.
19 Inf. 166.
20 Inf. 53.
21 Inf. 62, 192, 200, 201.
22 Inf. 103.
23 Inf. 118, 125.
24 Inf. 118.
25 Inf. 126.
26 Inf. 92, 110.
27 Inf. 214.
28 Inf. 61, 80, 92.
29 Inf. 41, 46, 73, 86, 99, 102, 111, 117, 120.
30 Inf. 125, 145.
31 Inf. 18, 33, 62, 64, 86, 88, 89, 96, 106, 110, 116, 135, 139, 172, 178, 200.
32 Communication personnelle de M. René Desruisseaux qui a travaillé à la fonderie Bernier, Lotbinière, 14 juillet 1972.
33 *Idem*
34 Communication personnelle de Marcel Moussette, le 29 novembre 1972.
Il précise les détails suivants:
«Fonderie Bernier:
Débute vers 1852, à Lotbinière
Henri Bernier est associé à E. E. Méthot jusqu'en 1854
La fonderie fonctionne jusqu'en 1925
Fonderie Méthot:
E. E. Méthot a probablement sa propre fonderie vers la fin des années 1850 (1859)
En 1868, la fonderie est achetée par J. L. O. Vidal
La fonderie est vendue à l'encan en 1874.»
35 *Idem*
36 Inf. 95, 172.
37 Bouchard, Georges 1918: 408.
38 Inf. 110.
39 Inf. 1, 27, 30.
40 Inf. 214.
41 Inf. 41, 56, 84, 103, 108, 113, 172, 171, 170, 169, 165, 177, 178, 201, 214;
Bouchard, Georges 1918: 407.
42 Inf. 44, 46, 30, 33, 53, 58, 59, 60, 88, 89, 144.
43 Inf. 106, 118, 175, 176.
44 Inf. 108, 175.
45 Inf. 37, 185, 190.
46 Inf. 121.
47 Inf. 125.
48 Inf. 116, 124, 135, 162, 180.
49 Inf. 190, 207.
50 Inf. 62.
51 Inf. 103.
52 Inf. 177.
53 Inf. 106.
54 Inf. 86.
55 Inf. 106.
56 Inf. 41, 117, 166.
57 Inf. 165, 91.
58 Inf. 108, 170.
59 Inf. 95, 99, 113, 134, 193.
60 Inf. 18, 80, 33, 90, 133, 201.
61 Inf. 81, 126, 144.
62 Inf. 60.
63 Diderot, *Encyclopédie*... ; voir le terme «four».
64 Inf. 91.
65 Inf. 210, 211, 212, 213.
66 Inf. 46, 57.
67 Inf. 145.
68 Inf. 194.
69 Inf. 159, 210.
70 Inf. 49, 162.
71 Inf. 121.
72 Inf. 188.
73 Paré 1940: 18.
74 Inf. 105, 119, 120, 159, 160, 161, 194, 197, 203, 208, 210, 212, 213.
75 Inf. 120, 195, 203.
76 Inf. 194.
77 «Procès verbal de la prisée des immeubles de défunt Jean Cicot», 17 juillet 1667, Bénigne Basset, AJM.
78 «Bail à ferme fait par Jean Millois a Jacques Parent», 27 mars 1677, Michel Fillion, AJQ.
79 (Vente par Mr. le Gardeur et Dame de St pere son epouse au Sieur Amyault», 5 février 1699, Anthoine Adhémar, AJM.
«Inventaire des Biens de défunt Le Cour, Bouchard et Le Blanc sa femme», 11 avril 1699, Anthoine Adhémar, AJM.
80 Inf. 205, 196, 142, 122, 104, 188, 204, 183, 138, 153, 189, 157, 141, 123, 23, 147, 148, 152, 182, 184, 186, 187, 190, 168
81 Inf. 205.
82 Inf. 104, 122, 123, 148, 182, 186, 187, 183, 153, 188, 189, 191, 196, 142, 204.
83 Inf. 141.
84 Inf. 91, 168.
85 Inf. 32, 138, 152, 141, 123, 148, 168, 182, 184, 186, 187.
86 Inf. 189, 157, 155.
87 Inf. 189.
88 Inf. 33, 94.
89 Inf. 18, 37, 47, 74, 25, 26, 42, 80, 163, 58, 32, 201, 192, 159, 63, 18, 78, 55, 59, 82, 54, 170, 152, 117, 33.
90 Inf. 3, 193, 96, 153, 108, 60, 165, 71, 194, 91, 206, 126, 189, 86, 171, 168, 46, 107, 92, 169.
91 Inf. 56, 71, 77, 125, 103.
92 Dans *La Corvée*, deuxième concours littéraire de la Société St-Jean-Baptiste de Montréal, 1917, p. 119.
93 Inf. 144.
94 Inf. 193.
95 *La Corvée*, op. cit., p. 122.
96 Inf. 48, 93, 108.
97 Inf. 153.
98 Inf. 96, 100, 214.

- 99 Inf. 32, 145, 84, 73, 28, 179, 91.
 100 Inf. 156.
 101 Inf. 81, 107.
 102 Voir l'Introduction, note 8.
 103 Bail à ferme par Pre LeClerc a Jacques Gervais, 14 avril 1704, François Genaple, AJQ.
 104 Bail Veuve Minet à Jean Cornuau, 10 mars 1709, François Genaple, AJQ.
 105 Inventaire des biens meubles et immeubles de defunt Anthoine Courtemanche dit Jollycoeur, 3 juillet 1673, Bénigne Basset, AJM.
 106 **Marché Louis Prat pour Louis Jolliet** avec André Coutron, 11 mai 1692, Louis Chambalon, AJQ.
 107 Bail à Loyer par Decarry a Delaunay, 2 may 1699, Anthoine Adhémar, AJM.
 108 Séguin 1967: 188.
 109 La valeur du minot changea avec le temps et il est difficile de le comparer avec des mesures de capacité modernes. Notons cependant qu'il faut quatre minots pour faire un setier (Séguin 1967: 188; Trudel 1968: 238). Un setier vaut entre 150 et 300 litres (*Petit Robert*).
 110 Vente de maison et place par le S. Denis Mallet à Jq. Pajan, 14 août 1700, François Genaple, AJQ.
 111 Bail a Loyer par de Veaux & sa feme a Bourbon, 4 may, 1698, Anthoine Adhémar, AJM.
 112 Devis et marché fait entre le sr. Lapalme et Vincent Rorant, 26 janvier 1727, Jean-Baptiste Adhémar, AJM.
 113 Les deux tiers des fours d'extérieur observés sont de terre; l'autre tiers est de brique.
 114 Fred Kniffen (1960) a expliqué qu'en Louisiane française, la présence ou l'absence des fours à pain d'extérieur était conditionnée par la présence ou l'absence du blé; le blé semble en effet y avoir été le seul grain panifiable ayant servi à la cuisson au four (*outdoor French oven*). Nous montrons plus loin dans cette étude que d'autres grains que le blé ont servi à la cuisson du pain au four au Canada français.
 115 Glassie 1968: 8 sqq.
 116 Inf. 1, 2, 92, 103.
 117 Roy, Carmen 1962: 185.
 118 Inf. 1, 169.
 119 Inf. 160.
 120 Communication personnelle de Jean-Claude Dupont, le 23 octobre 1972.
 121 Savard 1943: 146.
 122 Inf. 214, 166, 92.
 123 Inf. 97.
 124 Inf. 126.
 125 Inf. 82.
 126 Barbeau 1942: 204. Inf. 62.
 127 Inf. 34, 36.
 128 Inf. 101, 109.
 129 Girard 1967: 17.
 130 Lavoie 1971: 51.

Notes du Chapitre II

- 1 Nom donné à la rivière en raison du **premier colon établi à son embouchure** en 1838: Mars Simard. (Tremblay 1968: 239)
- 2 Valin 1947: 314.
- 3 Savard 1943: 146.
- 4 Savard 1943: 146.

Notes du Chapitre III

- 1 Bergeron 1947: 124.
- 2 Inf. 56.
- 3 Nadeau 1916.
- 4 Paré 1940.
- 5 Paré 1940: 30.
- 6 Paré 1934: plat verso
- 7 Labignette 1964: 490.
- 8 Hamelin 1960: 66.
- 9 Labrie 1970: 3.
- 10 Fauteux 1927: 351, 360.
- 11 Liger 1832 (Tome I): 80.
- 12 Lefebvre 1961: 103.
- 13 Berthelot 1924: 104.
- 14 Russell 1857: 125-126.
- 15 Nadeau 1916: 13.
- 16 Paré 1940: 1
- 17 Nadeau 1916.
- 18 Communication personnelle de Jean-Charles Magnan, le 2 décembre 1972.
- 19 Inf. 103.
- 20 Inf. 92, 96, 126, 166.
- 21 Inf. 104, 182.
- 22 **Cloutier 1888: 112.**
- 23 Inf. 133, 36.
- 24 Falardeau *et al*, 1968: 93.
- 25 Inf. 91.
- 26 Rousseau 1938: 12
- 27 Paré 1940: 6.
- 28 Liger 1832: 83-84.
- 29 Rousseau 1938: 12.
- 30 Inf. 194, 56, 86, 81, 93, 101, 108, 125, 126, 166, 171, 207, 96, 103, 109, **173, 201, 215, 133, 189.**
- 31 Cloutier 1888: 113.
- 32 Paré 1940: 7.
- 33 Rousseau 1938: 12
- 34 Inf. 189.
- 35 Inf. 149.
- 36 Inf. 41, 34, 149.
- 37 Inf. 41, 54, 173.
- 38 Inf. 215.
- 39 Inf. 25, 43, 104, 151.
- 40 Inf. 58, 182, 173, 207, 18, 54, 189, 92, 34, 41, 149.
- 41 Inf. 193.
- 42 **Inf. 166, 96, 34.**
- 43 Inf. 206.

- 44 Inf. 107, 133.
45 Nadeau 1916: 16.
46 Nadeau 1916: 14.
47 Paré 1940: 2.
48 Inf. 13.
49 Inf. 42, 84, 173, 205.
50 Inf. 36.
51 Inf. 78.
52 Inf. 215.
53 Inf. 54, 55, 149.
54 Dupont, s.d.
55 *Idem*.
56 *Idem*.
57 Bergeron 1947: 35.
58 Inf. 189.
59 Liger 1832 (Tome 1): 85.
60 Communication personnelle de Lily Boily-Pelletier, le 4 décembre 1972.
61 Inf. 55, 101.
62 Inf. 126, 153.
63 Inf. 152.
64 Inf. 86.
65 Inf. 53, 170, 18.
66 Cela dépend de la grandeur du four, de son matériau et de fait le chiffre est l'indice du rapport entre la chaleur du four et l'endurance de la personne.
67 Inf. 214.
68 Inf. 188.
69 Inf. 103.
70 Inf. 152.
71 Inf. 51, 201, 174, 169, 86, 160, 117, 193, 68, 62, 92, 46, 153.
72 Inf. 56, 121, 169.
73 Inf. 96, 144.
74 Inf. 54, 55, 78, 166, 193. Pour la main voir Bouchard, Georges 1917: 409.
75 Hémon 1957: 79.
76 Inf. 188.
77 Cloutier 1888: 114.
78 *Ibid.* 114-115.
79 Inf. 193.
80 Inf. 81, 82, 206, 192.
81 Inf. 193, 54, 93, 121, 96, 46, 62, 77, 86, 200, 59, 91, 117, 104, 80, 126, 107.
82 Inf. 121.
83 Inf. 192.
84 Inf. 107, 153, 126, 90, 104, 101, 86, 96, 84, 144, 171, 146.
85 Inf. 121.
86 Inf. 103.
87 Inf. 92, 153, 117, 91.
88 Inf. 152, 201, 206, 103, 182, 166, 169.
89 Inf. 156, 160, 121, 107, 91, 117.
90 Inf. 153.
91 Inf. 152.
92 Inf. 144.
93 Inf. 101, 92.
94 Inf. 206, 96.
95 Inf. 51.
96 Inf. 92.
97 Inf. 214.
98 Inf. 152.
99 Inf. 91.
100 Laberge 1918: 1.
101 Communication personnelle de Jean-Claude Dupont, octobre 1972.
102 Inf. 107, 146, 159, 175.
103 Inf. 153, 171.
104 Inf. 86.
105 Inf. 189.
106 Inf. 207.
107 Inf. 206.
108 Inf. 214.
109 Roy, Carmen 1962: 65.
110 *Ibid.* : 80.

Notes du Chapitre IV

- 1 Inf. 67.
2 Inf. 32.
3 Nos informateurs nous ont livré peu de **métaphores ou d'expressions à ce sujet et nous n'avons pas voulu indûment pousser l'analyse. Toutefois, il serait bon de référer le lecteur à l'interprétation que Sigmund Freud donne sur le four et le feu dans son *Introduction à la Psychanalyse*. Le four est présenté comme «symbole de la femme et de la matrice». Freud rapporte aussi que «dans certaines régions de l'Allemagne on dit d'une femme qui vient d'accoucher: son four s'est effondré.» **Leslie Abemathy nous mentionnait que le long du Mississippi dans l'état de l'Arkansas, on employait l'expression «Elle en a un dans le four» pour dire d'une femme qu'elle était enceinte: «She has one in the oven» (Communication personnelle, janvier 1973).**
4 *Glossaire du Parler français au Canada*, 1930: 351. (Designé désormais par le sigle GPFC.)
5 Dionne 1909: 334.
6 *Ibid.*: 333.
7 *Ibid.* : 334.
8 Inf. 41.
9 Inf. 93.
10 Inf. 51.
11 Communication personnelle de Lily Boily-Pelletier le 12 octobre 1972.
12 Inf. 25.
13 Inf. 96.
14 Inf. 215.
15 Lacoursière 1950: 76.
16 Dionne 1909: 381.
17 Inf. 51.
18 Inf. 46.
19 Inf. 92.
20 Dionne 1909: 497.
21 *Ibid.*: 497.
22 Belisle 1957: 875.
23 *Idem*.
24 Sens populaire.
25 Dionne 1909: 497.
26 Belisle 1957: 875.**

- 27 Communication personnelle de
Jean-Claude Dupont, octobre 1972.
- 28 Inf. 215.
Communication personnelle de Lily
Boily-Pelletier, octobre 1972.
- 29 Inf. 56.
- 30 Édouard Fournier, Victoriaville. Souvenir
d'enfance, 1952, dossier des Archives
de Folklore de l'Université Laval.
- 31 Inf. 215.
- 32 Inf. 215.
- 33 Inf. 215.
- 34 Dupont, s.d.
- 35 Roy, Pierre-Georges, BRH 1923: 310.
- 36 Dupont, s.d.
- 37 *Idem*.
- 38 Fiches de travail d'Édouard-Zotique
Massicotte déposées aux Archives
nationales du Québec à Montréal,
Département des Manuscrits.
- 39 GPFC 1930: 489.
- 40 Communication personnelle de
Jean-Claude Dupont, octobre 1972.
- 41 Inf. 192.
- 42 Inf. 158.
- 43 Denise Labelle, 10 décembre 1952, Les
Archives de Folklore de l'Université Laval.
- 44 GPFC, Québec, L'Action sociale, 1968: 340.
- 45 Inf. 200.
- 46 Inf. 18, 92.
- 47 Inf. 18.
- 48 Inf. 92.
- 49 Inf. 62.
- 50 Pouinard 1950 (Vol. 2): 62.
- 51 Allaire 1931: 123.
- 52 Massicotte, *op. cit.*
- 53 Gagnon 1908: 112-113
- 54 Communication personnelle de
Jean-Claude Dupont, 23 octobre 1972.
- 55 Inf. 164.
- 56 Dupont, s.d.
- 57 Inf. 121.
- 58 Inf. 92.
- 59 Plus de vingt informateurs nous ont
relaté des faits précis sur ce sujet.
- 60 Recueilli dans le comté de Kamouraska.
- 61 Communication personnelle de
Jean-Claude Dupont, octobre 1972.
- 62 Roy, Pierre-Georges, 1944: 78.
- 63 Inf. 91.
- 64 Inf. 96.
- 65 Roy, Carmen 1962: 98.
Inf. 152.
- 66 Roy, Carmen 1962: 102.
- 67 Rousseau *et al.* 1950: 81.
- 68 *Ibid.*: 84.
- 69 Boiteau 1949: 8.

Les informateurs

- | | |
|---|---|
| 1 M. et M ^{me} Louis-Joseph Simard, Bagotville | 33 M ^{me} Stella Harvey, Saint-Fulgence |
| 2 M. Théophile Tremblay, Anse Saint-Jean | 34 M. et M ^{me} Thomas Harvey, Saint-Fulgence |
| 3 M ^{me} Arthur Boily, Saint-Félicien | 35 M ^{me} François Côté, Valin |
| 4 M. Alphonse Badeau, Fortierville | 36 M. et M ^{me} Louis-Philippe Turcotte,
Saint-Fulgence |
| 5 M. Robert Simard, Chicoutimi | 37 M. François-Xavier Tremblay,
Saint-Fulgence |
| 6 M. Charles-Albert Desgagné, Saint-Gédéon | 38 M. Louis-Joseph Simard, Saint-Fulgence |
| 7 M ^{me} Lily Boily-Pelletier, Montréal | 39 M. Napoléon Tremblay, Saint-Fulgence |
| 8 M ^{me} Ernest Larouche,
Saint-Coeur-de-Marie | 40 M. Edmond Dallaire, Saint-Fulgence |
| 9 M. Louis-Joseph Émond, Port-Alfred | 41 M. Georges Tremblay dit Richard,
Saint-Fulgence |
| 10 M. Sylvio Dumas, Québec | 42 M ^{me} Maurice Morin, Grande-Baie |
| 11 M ^{lle} Yvonne Fournier, Laterrière | 43 M. Marcel Lavoie, Grande-Baie |
| 12 M ^{me} Adrien Gagné, Laterrière | 44 M. Edmond Poulin, Grande-Baie |
| 13 M. J.-Adrien Gagnon, Laterrière | 45 M. Osias Tremblay, Grande-Baie |
| 14 M. J.-Cyrille Émond, Laterrière | 46 M. Édouard Gagnon, Grande-Baie |
| 15 M ^{me} Flavien Grenon, Laterrière | 47 M. Joseph-Noël Claveau, Bagotville |
| 16 <i>Idem</i> | 48 M. Gérard Gobeil, Chicoutimi |
| 17 M ^{me} Elphège Claveau, Bagotville | 49 M. et M ^{me} Jean-Charles Tremblay,
Chicoutimi |
| 18 M. Louis-Joseph Simard, Bagotville | 50 M. Marcel Lapointe, Chicoutimi |
| 19 <i>Idem</i> | 51 M ^{re} Victor Tremblay, Chicoutimi |
| 20 <i>Idem</i> | 52 M ^{me} Monique Bouchard, Jonquière |
| 22 M. Jean-Marie Simard, Port-Alfred | 53 M ^{me} Jean-Baptiste Tremblay,
Saint-Honoré |
| 23 M ^{lles} Madeleine et Marina Brassard,
Chicoutimi-Nord | 54 M ^{me} Alias Flaman, Saint-Honoré |
| 24 M ^{me} Thomas Blanchette, Chicoutimi | 55 M. Joseph-Hercule Simard,
Saint-Ambroise |
| 25 M. et M ^{me} Alphonse Blackburn, Chicoutimi | 56 M. Johnny Bouchard, Saint-Ambroise |
| 26 M. Laurent Beaulieu, Chicoutimi | 57 M ^{me} Jean-Arthur Tremblay,
Saint-Ambroise |
| 27 M ^{me} Pitt Saulnier, Chicoutimi | |
| 28 M. Henri Belley, Chicoutimi | |
| 29 M. Léon Savard, Chicoutimi-Nord | |
| 30 M. Léonce Villeneuve, Valin | |
| 31 M. Philippe Lavoie, Saint-Fulgence | |
| 32 M. Philippe Gagnon, Chicoutimi | |

- 58 M^{me} Armand Gagné,
Saint-Charles-Borromé
- 59 M. Édouard Harvey,
Saint-Charles-Borromé
- 60 M. René Gagné, Saint-Charles-Borromé
- 61 M. Paul-Henri Lavoie, Saint-Nazaire
- 62 M. Joseph Gagnon, Saint-Henri-de-Taillon
- 63 M. Joseph Fortin,
Sainte-Monique-de-Honfleur
- 64 M^{me} Charles-Henri St-Pierre,
Saint-Augustin
- 66 M^{me} Lévis Boily, Sainte-Jeanne-d'Arc
- 67 M. Wilfrid Lavoie, Sainte-Jeanne-d'Arc
- 68 M^{me} Vilemond Néron, Albanel
- 69 M. Serge Audet, Chambord
- 70 M. Joseph Dumais, Lac-Bouchette
- 71 M. René Villeneuve, Chambord
- 72 M. Thomas-Louis Ménard, Chambord
- 73 M. Joseph Ringuette,
Chambord-Station
- 74 M. Xavier Duchesne, Saint-Jérôme
- 76 M. Joseph-Albert Lajoie,
Notre-Dame-d'Hébertville
- 77 M. Ernest Girard,
Notre-Dame-d'Hébertville
- 78 M. Alfred Lessard, Saint-Gédéon
- 79 M^{me} Jean-Roch Gagnon, Alma
- 80 M. Onésime Laforêt, Hébertville-Station
- 81 M. Édouard Ouellet, Baie-Sainte-Catherine
- 82 M. et M^{me} Joseph Lapointe,
Saint-Fidèle
- 83 *Idem*
- 84 M. Gonzague Lapointe, Saint-Fidèle
- 85 M. Jacques Lemoil, Cap-à-l'Aigle
- 86 M^{me} Edmond Desbiens, Sainte-Mathilde
- 87 M. Dollard Brisson, Cap-à-l'Aigle
- 88 M^{me} Jean-Paul Tremblay, Cap-à-l'Aigle,
- 89 M. David Lapointe, Cap-à-l'Aigle
- 90 M. Antonio Tremblay, Pointe-au-Pic
- 91 M. Xavier Gauthier, Jonquièrre
- 92 M. Raoul Tremblay, Jonquièrre
- 93 M^{me} Ludger Corneau, Jonquièrre
- 94 M^{me} Rosaire Cantin, Kénogami
- 96 M. et M^{me} Conrad Boudreault,
Anse Saint-Jean
- 97 M. Maurille Lavoie, Anse Saint-Jean
- 99 M. Édouard Lavoie, Anse Saint-Jean
- 100 M. Raoul Bouchard, Anse Saint-Jean
- 101 M. Edmond Simard et Thomas-Louis
Gaudreault, Notre-Dame-des-Monts
- 102 M. Louis-Philippe Tremblay,
Sainte-Agnès
- 103 M. Elzéar Bergeron, Saint-Hilarion
- 104 M^{mes} Ferdinand et Wilfrid Audette,
Saint-Hilarion
- 105 M. Maurice Tremblay, Saint-Urbain
- 106 M. Lucien Bouchard, Baie-Saint-Paul
- 107 M^{me} Ernest Lajoie, Saint-Urbain
- 108 M. Idola Lavoie, Saint-Urbain
- 109 M. Aimé Boudreault, Saint-Hilarion
- 110 M. Élias Gagnon, Saint-Hilarion
- 113 M. Albert Fortin, Saint-Urbain
- 114 M^{me} Didime Bolduc, Baie-Saint-Paul
- 115 M^{lle} Jeanne-d'Arc Simard,
Baie-Saint-Paul
- 116 M^{me} Charles-Eugène Boivin,
Baie-Saint-Paul
- 117 M^{me} Atchée Tremblay, Baie-Saint-Paul
- 118 M^{me} Eugène Gravel, Baie-Saint-Paul
- 119 M^{me} Louis-Marie Simard, Baie-Saint-Paul
- 120 M. Émile Bouchard, Baie-Saint-Paul
- 121 M. Amédée Ménard, Baie-Saint-Paul
- 122 M. François Lavoie, Baie-Saint-Paul
- 124 M. Bertrand Lemieux, Baie-Saint-Paul
- 125 M. Joseph Mailloux, Cap-au-Corbeau
- 126 M. et M^{me} Alexis Zoël Tremblay,
Les Éboulements
- 127 M^{me} Émerie Forgue, Pointe-au-Pic
- 132 M^{me} Grégoire Côté, Anse Saint-Jean
- 133 M. et M^{me} Joseph Harvey,
Notre-Dame-des-Monts
- 135 M. Élie Duchesne, Pointe-au-Pic
- 138 M. Lazare Bouchard, Les Éboulements
- 139 M. Joseph Dufour,
Saint-Bernard de l'Île aux Coudres
- 141 M. Gérard Gagnon,
La Baleine, Île aux Coudres
- 142 M^{me} Élie Fortin, Baie-Saint-Paul
- 144 M. Joseph Bluteau,
Petite-Rivière-Saint-François
- 145 M. Victor Simard,
Petite-Rivière-Saint-François
- 146 M. et M^{me} Louis-Joseph Racine,
Saint-Joachim (Montmorency)
- 147 M. Arthur Simard,
Sainte-Anne-de-Beaupré
- 148 M^{me} Joseph Plante,
Saint-Laurent (Île d'Orléans)
- 149 M^{me} Gédéon Coulombe,
Saint-Laurent (Île d'Orléans)
- 151 M. Raoul Rouleau,
Saint-Laurent (Île d'Orléans)
- 152 M^{me} Omer Langlois,
Saint-Jean (Île d'Orléans)
- 153 M^{me} Jos Simard,
Saint-Jean (Île d'Orléans)
- 156 M^{me} Léon Lepage,
Saint-François (Île d'Orléans)
- 158 M. Létourneau,
Sainte-Famille (Île d'Orléans)
- 159 M^{me} Yvonne Mercier, Château-Richer
- 160 M^{me} François Gauthier, Château-Richer
- 162 M^{me} Maurice Plante,
Sainte-Pétronille (Île d'Orléans)
- 163 M^{me} Jean Plante, Saint-Henri
- 164 M^{me} Joseph Laprise,
Saint-Jean-Chrysostome
- 165 M. Arcade Perreault, Scott-Jonction
- 166 M. Georges Drouin, Scott
- 167 M. Eugène Plante,
Sainte-Famille (Île d'Orléans)
- 168 M. Hervé Giguère,
Sainte-Marie-de-Beauce
- 169 M. Fortunat Gagné,
Sainte-Marie-de-Beauce
- 170 M. Émile Landry, Sainte-Marie-de-Beauce

- 171 M^{me} Honoré Hébert,
Sainte-Marie-de-Beauce
- 172 M. Alfred Turmel, Sainte-Marie-de-Beauce
- 173 M^{mes} Eugène Giguère et Valère Gilbert,
Saint-Joseph-de-Beauce
- 174 M. Adrien Germain, Fortierville
- 175 M. Alfred Tousignant,
Saint-Pierre-les-Becquets
- 176 M^{me} Jean-Paul Brisson, Fortierville
- 177 M. Adrien Germain, Fortierville
- 179 M. Égide Desrochers,
Sainte-Croix-de-Lotbinière
- 180 M. Éléodore Drouin, Beaumont
- 182 M^{me} Alexandre Roy, Saint-Valier
- 183 M. Maurice Marquis, Montmagny
- 184 M. Maurice Leclerc,
Saint-Jean-Port-Joli
- 185 *Idem*
- 186 M. Roméo Giasson, Saint-Jean-Port-Joli
- 187 M^{lle} Marguerite Caron,
Saint-Jean-Port-Joli
- 188 M. Albert Deschênes,
Saint-Roch-des-Aulnaies
- 189 M^{me} Roland Létourneau,
Saint-Roch-des-Aulnaies
- 190 M^{me} Hubert Létourneau,
Saint-Roch-des-Aulnaies
- 192 M. Alphonse Dubé,
Sainte-Anne-de-la-Pocatière
- 193 M^{me} Albert Dupont,
Saint-Denis-de-Kamouraska
- 194 M^{me} Gérard Lauzier, Kamouraska
- 195 M. Gérard Langlais, Kamouraska
- 196 M. Réal Dubé, Sainte-Hélène
- 197 M. Thomas Plourde, Saint-Pascal
- 198 M. *Élisée* Lévesque, Kamouraska
- 200 M. et M^{me} Laurent Bérubé, Trois-Pistoles
- 201 M. Hervé Bérubé, Trois-Pistoles
- 202 M^{me} Gonzague Bouchard, Sainte-Flavie
- 204 M^{me} Fernand Bélanger, Baie-des-Sables
- 205 M^{me} Thomas Boucher, Baie-des-Sables
- 206 M^{me} Joseph Fortin, Saint-Ulric
- 207 M. et M^{me} Georges Pelletier,
Saint-Joachim-de-Tourelle
- 208 M^{me} Fernand Bernatché, Rivière-à-Claude
- 209 M. Aurel Bond, Petite Madeleine
- 210 M. Louis-Marie Gaumont,
Petite Madeleine
- 211 M^{me} Edmond Gaumont,
Petite Madeleine
- 212 M^{me} Jean-Guy Caron, Grande-Vallée
- 213 M^{me} Adéoda Coulombe, Grande-Vallée
- 214 M. et M^{me} Alfred Lebreux, Petite-Vallée
- 215 M^{me} Jean-Baptiste Bédard, Champlain

Bibliographie

Sources

Archives judiciaires:

Montréal (AJM), greffes notariaux
Adhémar, Antoine (1668-1714)
Adhémar, Jean-Baptiste (1714-1754)
Basset, Bénigne (1657-1699)
Québec (AJQ), greffes notariaux
Audouart, Guillaume (1647-1663)
Chambalon, Louis (1692-1716)
Duquet, Pierre (1663-1687)
Fillion, Michel (1660-1688)
Genaple, François (1682-1709)
Rageot, Gilles (1666-1692)

Études

Alexandrin, Barbara et Robert Bothwell

(1970), *Bibliography of the Material Culture of New France*, Publications d'Histoire n° 4, Ottawa, Musée national de l'Homme, 32 pp.

Allaire, Uldéric S.

(1931), *Le Chansonnier canadien*, Montréal, Éditions Beauchemin, 174 pp.

Anderson, Jay A.

(s.d.), *The Early Development of French Canadian Foodways*, ms. 15 pp.
(1970), «Scholarship on Contemporary

American Folk Foodways», in Nils-Arvid Bringeus et Günter Wiegmann comp. *Ethnological Food Research in Europe and U.S.A.*, Reports from The First International Symposium for Ethnological Food Research, Lund, Suède, août, pp. 56-63

Barbeau, Marius

(1916a), «Contes populaires canadiens», in *Journal of American Folklore*, 29 (111): 1-136.
(1916b), *Le Folklore canadien-français*, Ottawa, La Société Royale du Canada, pp. 449-481.
(1923), «La Fournée au bon vieux temps», *Nos Canadiens d'autrefois*, Edmond Joseph Massicotte, comp., Montréal, Granger frères, 28 pp.
(1934), *Au coeur de Québec*, Montréal, Édition du Zodiaque, 200 pp.
(1937), *Québec où survit l'ancienne France*, Québec, Gameau, 174 pp.
(1942), *Maîtres artisans de chez nous*, Montréal, Édition du Zodiaque, 221 pp.
(1957), *I have seen Quebec*, 1 vol. (illus. en majeure partie), Toronto, Macmillan.

Bastie, Marie-Jeanne

(1973), *Innuapminwan. Ethnocuisine montagnaise*, Centre d'Études nordiques de l'Université Laval, Québec.

Beaulieu, André, Jean Hamelin et Benoît Bernier

(1969), *Guide d'Histoire du Canada*, Québec, Les Presses de l'Université Laval, 540 pp.

Bélisle, Louis-Alexandre

(1957), *Dictionnaire général de la langue française au Canada*, Québec, Bélisle.

Berthelot, Hector

(1924), *Montréal, Le Bon vieux temps*, vol. 1, Montréal, Beauchemin, 124 pp.

Bergeron, René

(1947), *Dictionnaire humoristique*, 2^e éd., Montréal, 188 pp.

Binford, Lewis R.

(1972), *An Archaeological Perspective*, New York, Seminar Press.

Binford, Sally R. et Lewis R. Binford (comp.)

(1968), *New Perspectives on Archaeology*, Chicago, Aldine.

Boiteau, Georges

(1949), *Cahier manuscrit d'enquête (N° 3) pour le Musée national du Canada*, Archives de Folklore de l'Université Laval, Québec, 50 pp.

Bouchard, Georges

(1917), *Premières semailles*, Québec, L'Action sociale, 97 pp.
(1918), «Le vieux four de chez nous», in *Le Bulletin du Parler français au Canada*, vol. 16, 1917-1918, pp. 406-411.
(1919), «Une culture nécessaire», in *Le Terroir*, 1 (8), avril, 48 pp.
(1926), *Vieilles choses, vieilles gens*, Montréal, Beauchemin, 192 pp.

Clarke, David L.

(1968), *Analytical Archaeology*, Londres, Methuen.

Cloutier, J.-B.

(1888), *Recueil de Leçons de Choses*, Québec, Darveau, 358 pp.

Dawson, Nora

(1960), *La vie traditionnelle à St-Pierre (Île d'Orléans)*, Les Archives de Folklore, vol. 8, Québec, Les Presses universitaires Laval, 190 pp.

Deetz, James

(1967), *Invitation to Archaeology*, A New York, Natural History Press, 150 pp.
(1968), «Late Man in North America: Archaeology of European Americans», *Anthropological Archaeology in the*

Americas, The Anthropological Society of Washington, Washington, pp. 121-130.
(1969), «The Reality of the Pilgrim Fathers», in *Natural History* 78 (9): 32-45.
(1970), «Archaeology as a Social Science», in *American Anthropological Association Bulletin*, 2^e partie, 3 (3): 115-125.
(1971), *Man's Imprint from the Past*, Boston, Little, Brown, 396 pp.
(1972), «Ceramics from Plymouth, 1635-1835: The Archaeological Evidence», in Ian M.G. Quimby comp., *Ceramics in America*, Charlottesville, University of Virginia Press, pp. 15-40.

Deetz, James et Jay Anderson

(1972), «The Ethnogastronomy of Thanksgiving», in *Saturday Review*, 55 (48): 29-39.

Diderot, D. et d'Alembert

(1782), *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, Lausanne et Berne, Sociétés typographiques, Tome XV. (La première édition date de 1751-1765.)

Dionne, Narcisse-Eutrope

(1909), *Le Parler populaire des Canadiens français ou Lexique des canadianismes, des acadianismes, anglicismes, américanismes...*, Québec, Laflamme & Proulx, 671 pp.

Dorais, Louis-Jacques

(1966), «La vie traditionnelle sur la côte de Beaupré», in *Revue d'Histoire de l'Amérique française*, 19 (4): 535-550.

Dorson, Richard M. (comp.)

(1972), *Folklore and Folklife, an Introduction*, Chicago, University of Chicago Press, 561 pp.

Dulong, Gaston

(1966), *Bibliographie linguistique du Canada français*, Québec, Les Presses de l'Université Laval, 166 pp.

Dupont, Jean-Claude

(s.d.), «Définitions des canadianismes folkloriques», Document oral déposé aux Archives de Folklore de l'Université Laval.

Durand, Pierre et Marcel Sarrau

(1973), *Le Livre du pain*, Éditions du Rocher, Paris.

Falardeau, Jean-Charles,

Philippe Garigue et Léon Gérin
(1968), *Léon Gérin et l'Habitant de Saint-Justin*, Montréal, Presses de l'Université de Montréal, 179 pp.

- Fauteux, Joseph-Noël**
(1927), *Essai sur l'industrie au Canada sous le régime français*, Québec, Ls-A. Proulx, Imprimeur du Roi, 2 vol., 572 pp.
- Fernandez, James W.**
(1972), «Persuasions and Performances: Of the Beast in Every Body... And the Metaphors of Everyman», in *Daedalus*, 101 (1): 39-60.
- Gagnon, Ernest**
(1908), *Chansons populaires au Canada*, 7^e éd., Montréal, Beauchemin, 350 pp.
- Galameau, Claude et Elzéar Lavoie (comp.)**
(1966), *France et Canada français du XVI^e au XX^e siècle*, Les Cahiers de l'Institut d'Histoire n° 7, Québec, Les Presses de l'Université Laval, 322 pp.
- Girard, Charles**
(1967), «Le Vieux four», in *La Voie du Lac Saint-Jean*, Roberval, 12 octobre, p. 17.
- Glassie, Henry**
(1968), *Pattern in the Material Folk Culture of the Eastern United States*, Philadelphie, University of Pennsylvania Press, 376 pp.
- Hamelin, Jean**
(1960), *Économie et société en Nouvelle-France*, Les Cahiers de l'Institut d'Histoire n° 3, Québec, Les Presses de l'Université Laval, 137 pp.
- Harris, Richard Colebrook**
(1966), *The Seigneurial System in Early Canada; a Geographical Study*, Madison, the University of Wisconsin Press; Québec, Les Presses de l'Université Laval, 247 pp.
- Heagle, Walter D.**
(1968), «Baking industry», in *Encyclopedia Canadiana*, The Grolier Society of Canada, Ottawa, pp. 284-285.
- Hémond, Louis**
(1957), *Maria Chapdelaine*, Montréal, Fides, 189 pp.
- Kalm, Pehr**
(1937), *The America of 1750: Peter Kalm's travels in North America*, New York, Dover Publications, 797 pp.
- Kniffen, Fred**
(1960), «The Outdoor Oven in Louisiana», in *Louisiana History*, 1 (1): 25-35.
- Laberge, Albert**
(1918), *La Scouine*, Montréal, Édition privée, Imprimerie modèle, Réédition-Québec, 134 pp.
- Labignette, Jean-Éric**
(1964), «La Fanne dans la Nouvelle-France», in *Revue d'Histoire de l'Amérique française*, 17 (4): 490-503.
- Labrie, Arthur**
(1970), *Le Moulin de Beaumont*, Québec, Arthur Labrie, 52 pp.
- Lacourcière, Luc**
(1950), «Notes linguistiques sur le dernier-né», in Université Laval, *Les Archives de Folklore*, vol. 4, Montréal, Fides.
(1966), «La tradition orale au Canada», *France et Canada français du XVI^e au XX^e siècle*, Claude Galameau et Elzéar Lavoie, éd. resp., Québec, Les Presses de l'Université Laval, pp. 223-231.
- Larouche, Jean-Claude**
(1971), *Alexis le Trotteur*, Montréal, Éditions du Jour, 297 pp.
- Lavoie, Thomas**
(1971), «Les Métaphores zoomorphiques dans le parler québécois (Le Saguenay)», in *Protée*, 1 (3): 51-60.
(1972), *Enquêtes sur les parlers français de Charlevoix, du Saguenay, du Lac St-Jean et de la Côte-Nord*, Chicoutimi, Université du Québec à Chicoutimi, 225 pp.
- Leach, MacEdward et Henry Glassie**
(1968), *A guide for Collectors of Oral Traditions and Folk Cultural Material in Pennsylvania*, Harrisburg, Pennsylvania Historical and Museum Commission, 70 pp.
- Lefebvre, Fernand**
(1961), «La Fabrication du pain au Canada», in *Le Bulletin des Recherches historiques*, 67(3): 99-104.
- Lemieux, Germain**
(1965), «La Chanson folklorique canadienne-française», *La chanson française*, Montréal, Les Éditions Bellarmin, pp. 49-62.
- Levi-Strauss, Claude**
(1958), *Anthropologie structurale*, Paris, Plon, 452 pp.
(1962), *La Pensée sauvage*, Paris, Plon, 380 pp.

Liger, Sieur

(1832), *La Nouvelle Maison Rustique ou Économie Générale de tous les Biens de Campagne*, Paris, 4^e éd., tome premier, 970 pp.; tome second, 972 pp.

Long, Amos, fils

(1963), «Outdoor bakeovens in Berks», in *Historical Review of Berks County*, 28 (1): 11-14, 16-29.

(1964), «Bakeovens in the Pennsylvania Folk-Culture», in *Pennsylvania Folklife*, 14 (2): 16-29.

(1965), «Pennsylvania Summer-Houses and Summer-Kitchens», in *Pennsylvania Folklife*, 15 (1): 10-19.

Maltais, Jean-Eudes, Madeleine Maltais et Raoul Lapointe

(1970), *Collection Villeneuve*, Chicoutimi, Université du Québec à Chicoutimi, 428 pp.

Marie-Ursule, soeur, c.s.j.

(1951), *Civilisation traditionnelle des Lavallois*, Les Archives de Folklore, vol. 5 et 6, Québec, Les Presses universitaires Laval, 403 pp.

Massicotte, Édouard-Zotique

(1924), «La Vie dans les chantiers», *Almanach du Peuple Beauchemin*, Montréal, Beauchemin, p. 315.

(1926), *Procession de la Saint-Jean-Baptiste en 1924-25*, Montréal, Beauchemin, 315 pp.

(1932), «La Récolte du Diable», in *Le Bulletin des Recherches historiques*, 38 (11): 668-672.

(1934), «Le Diable Bafoué», in *Le Bulletin des Recherches historiques*, 40 (5): 304-306.

(1941), «La Boulangerie à Montréal avant 1760», in *Le Bulletin des Recherches historiques*, 47 (3): 79-84.

Mead, Margaret

(1964), *Food Habit Research: Problems of the 1960's*, Washington, D.C., National Academy of Sciences, 39 pp.

Mook, Maurice A.

(1971), «Bread Baking, in Mifflin County, Pennsylvania: Commentary for the Documentary Film in the 'Encyclopedia Cinematographica' », in *Pennsylvania Folklife*, 21 (1): 42-45.

Morisset, Gérard

(1949), *L'Architecture en Nouvelle-France*, Québec, 150 pp.

(1958), «Québec. La maison rurale», in *Canadian Geographical Journal*, 57 (6): 178-195.

Nadeau, Aurel

(1916), *La Grande erreur du Pain blanc*, Bulletin n° 24, Québec, Ministère de l'Agriculture, 85 pp.

Paré, Eugénie

(1934 et 1940), *Le Pain de ménage*, Bulletin n° 131, Québec, Ministère de l'Agriculture, 1^{re} éd., 1934, 32 pp.; 2^e éd. 1940, 30 pp.

Poutnard, Alfred

(1950), «Recherche sur la musique d'origine française en Amérique du Nord: Canada et Louisiane», Thèse présentée à la Faculté des Lettres de l'Université Laval pour l'obtention du Doctorat, 2 vol., 267 pp. et 164 pp. respect.

Québec (Province)

(1927), *Vieux manoirs, vieilles maisons*, Québec, Imprimeur du Roi, 376 pp.

Rosaldo, Michel Zimbalist

(1972), «Metaphors and Folk Classification», in *Southwestern Journal of Anthropology*, 28 (1): 83-99.

Rousseau, Jacques

(1938), «L'Histoire du pain», in *Le Devoir*, vol. 29, 23 juillet, p. 12.

(1942), «La Civilisation du blé», in *Le Devoir*, vol. 33, 23 mai, p. 12.

Rousseau, Jacques et Madeleine

(1950), «Charmes et merveilleux», in Université Laval, *Les Archives de Folklore*, vol. 4, Montréal, Fides, pp. 81-84.

Roy, Carmen

(1962), *Littérature orale en Gaspésie*, Bulletin n° 134, 2^e éd., Ottawa, Musée national du Canada, 389 pp.

Roy, Pierre-Georges

(1924), «Le four banal dans la Nouvelle-France», *Le Bulletin des Recherches historiques*, vol. 30 n°9, pp. 257-260.

(1928), *L'Île d'Orléans*, Québec, L. A. Proulx, Imprimerie du Roi, 505 pp.

(1931), «Le four banal dans la Nouvelle-France», *Les petites choses de notre histoire*, vol. 6, Lévis, Le Quotidien, pp. 144-149.

(1942-1956), *Inventaire des greffes de notaire du Régime français*, Québec, Les Archives de la Province.

(1944), «Les «jeteux de sorts», *Les petites choses de notre histoire*, Québec, Garneau, 7^e série pp. 77-79.

Roy, Pierre-Georges (éd. resp.)

(1895-1924), *Le Bulletin des Recherches historiques*, Lévis.

Russel, Willis

(1857), *Quebec: As it was and as it is*,
Québec, 160 pp.

Savard, Félix-Antoine

(1943), *L'Abatis*, Montréal, Fides, 1943

Séguin, Robert-Lionel

(1967), *Civilisation traditionnelle de
l'habitant aux XVII^e et XVIII^e siècles*,
Montréal, Fides, 701 pp.

(1968), *La Maison en Nouvelle-France*,
Bulletin n° 226, Ottawa, Musée national
du Canada, 92 pp.

(1969), «Quelques techniques et métiers
traditionnels d'antan», *Cahier des Dix*,
n° 34, pp. 165-180.

(1972), *Les Ustensiles en Nouvelle-France*,
Montréal, Leméac, 143 pp.

Société du Parler français au Canada

(1930), *Glossaire du Parler français au
Canada*, Québec, L'Action Sociale, 709 pp.

Société St-Jean-Baptiste de Montréal

(1917), *La Corvée*, deuxième concours
littéraire de la société, 239 pp.

Steward, Julian Haynes

(1955), *Theory of Culture Change*,
Urbana, The University of Illinois Press,
244 pp.

Tremblay, Victor

(1968), *Histoire du Saguenay*, Publication
de la Société Historique du Saguenay
n° 21, Chicoutimi, La Librairie Régionale,
465 pp.

Trudel, Marcel

(1968), *Initiation à la Nouvelle-France*,
Montréal, Holt, Rinehart and Winston

Vachon, André

(1962), *Histoire du notariat canadien,
1621-1960*, Québec, Les Presses de
l'Université Laval, 209 pp.

Vallin, Roch

(1947), «Alexis Centaure», in *L'Enseigne-
ment Secondaire au Canada*, 26 (8):
312-318.

MCC/CMC BIBLIO GEN

TX 657 057 B6414 1976 c.2

Les fours à pain au Québec



3 7777 00063710 8

Musées nationaux
du Canada