

Constructions rurales du Canton de Vaud

Illustrations d'une étude en architecture (II)

Rural Constructions of the Vaud Canton

Illustrations from an Architectural Study (II)

Frédéric Aubry, Mario Bevilacqua

Département d'architecture

Ecole polytechnique fédérale

12, av. de l'Eglise Anglaise

1006 Lausanne, Suisse/Switzerland.

Les illustrations qui suivent s'ajoutent à celles publiées dans le numéro précédent d'*Architecture & Comportement* sur l'architecture vernaculaire du Canton de Vaud.

The illustrations which follow are to be added to those about the vernacular architecture of the Vaud Canton published in the preceding issue of *Architecture & Behaviour*.

1. Le four à pain / The Bread Oven

A l'époque féodale, les seigneurs jouissaient du droit d'obliger leurs sujets à utiliser leurs fours, leurs moulins, leurs pressoirs, etc... sous peine de "mise au ban", c'est-à-dire d'amendes. On a gardé le terme de four banal pour désigner le four communal.

Le four banal de Renges a été édifié aux environs de 1700. Il fait partie d'un ensemble formé également d'une remise à bois et d'un dépôt dans la partie ouest ainsi que d'un pressoir dans la partie est.

Reconstruit en partie en 1886, le four est en briques réfractaires, matériau plus résistant que la molasse dont étaient faits les anciens fours du pays. La composition des argiles propres à la fabrication de telles briques est assez rare en Suisse : terre riche en alumine et en silice, à laquelle on incorpore des dégraissants comme la chamotte ou l'argile calcinée, et terre pauvre en composés ferrugineux.

La construction du four de Renges réunit la plupart des caractéristiques traditionnelles requises :

1. Etre protégé des intempéries et des phénomènes de capillarité par le sol;
2. Etre isolé thermiquement : les matériaux — pierre, brique, limon et sable de rivière — constituant la coupole ou la voûte et la "sole" (sol où l'on pose les marchandises à cuire) doivent être épais (15-30 cm);

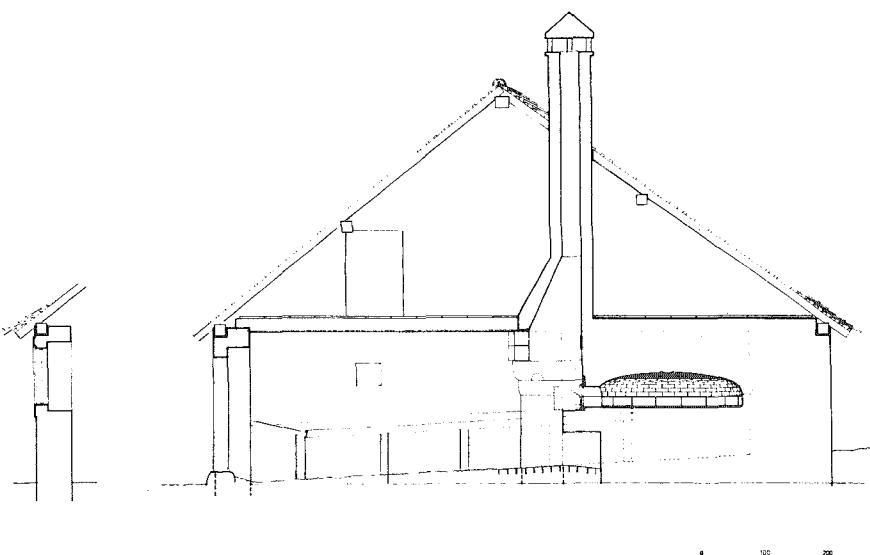


Fig. 1. Coupe transversale de la hotte et du four à pain.
Transversal section of the hood and of the bread oven.

3. L'évacuation de la fumée doit se faire par la hotte de la cheminée : un ou deux conduits, "ouras" ou "soupiroirs" de 15 à 30 cm prenant naissance au fond de la coupole, y conduisent;

4. La geule du four doit donner sur une tablette saillante en pierre, l'"autel", situé à une hauteur de travail d'environ 90 cm;

5. Le "cendrier", niche à braises et à cendres chaudes réservée à la cuisson des aliments, doit se trouver sous l'autel. Des dispositifs de fermeture ou étouffoirs doivent permettre d'éteindre rapidement les braises pour faire le charbon de bois nécessaire aux fers à repasser et aux chaufferettes.

En plus de ces caractéristiques traditionnelles, le four de Renges bénéficie, à proximité de la geule, d'une niche hémisphérique pour accueillir le chaudron à "raisiné", épais jus de pomme ou de poire que l'on étale sur des tartes. Le foyer à même le sol évacue les fumées directement dans la hotte de la cheminée.

A Renges encore, le fournier, grâce au "craisu", lampe à huile nichée dans un creux qui fait face au chaudron, voit un peu plus clair pendant la nuit. La construction du four est extrêmement ramassée afin de permettre une exploitation maximale de la chaleur.

Quant à l'utilisation du four, elle se déroule de la manière suivante : l'âtre est chauffé pendant plusieurs jours jusqu'à l'obtention d'une température d'environ 300°. On y enfourne d'abord les gâteaux, puis le pain, les tresses et les taillés levés. Puis c'est le tour des pâtés à la viande, des fruits et des légumes qu'on veut sécher, des bocaux à stériliser, etc..., au fur et à mesure que la température descend. Quelquefois, lors de fêtes au village, on utilisait le four pour rôtir les agneaux et les cochons de lait.



Fig. 2. Vue intérieure de la coupole surbaissée du four à pain.
Interior view illustrating the flattened dome of the bread oven.

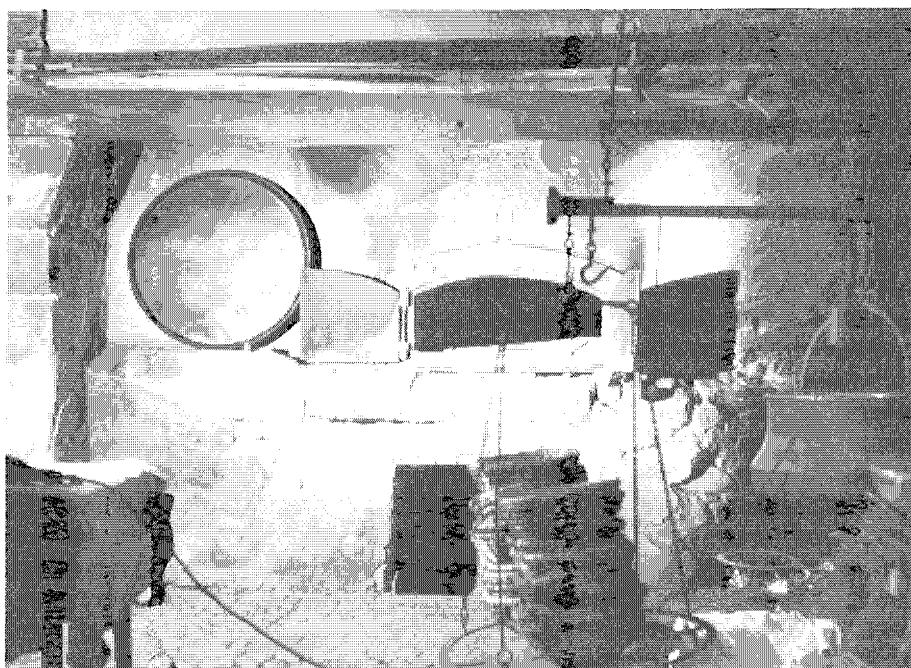


Fig. 3. Vue de l'ouverture du four, du cendrier et du chaudron à "raisiné". La dimension de la "plaque à gâteau" est à remarquer.
The oven's mouth, the ash-pit and the cauldron. Note the size of the baking dish.

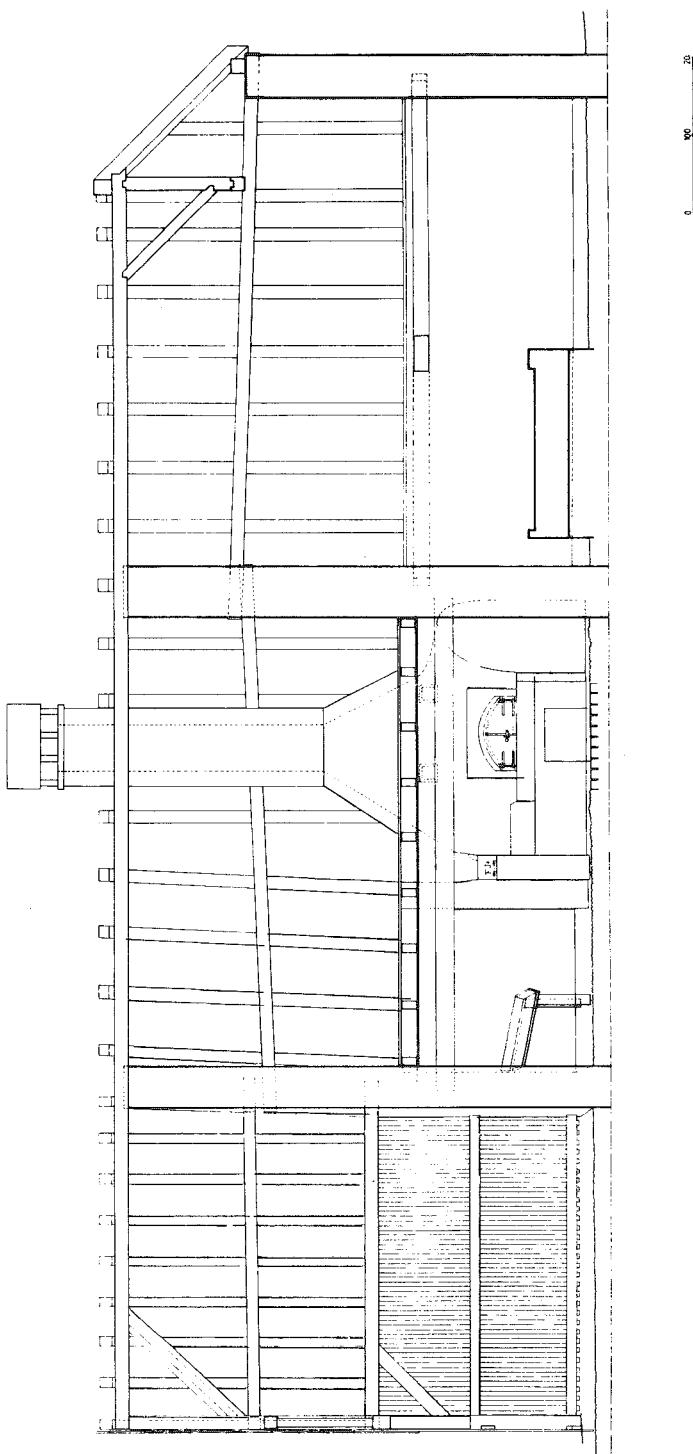


Fig. 4. Coupe longitudinale du bûcher, du four et du pressoir.
Longitudinal section of the wood-shed, the oven and the wine-press.

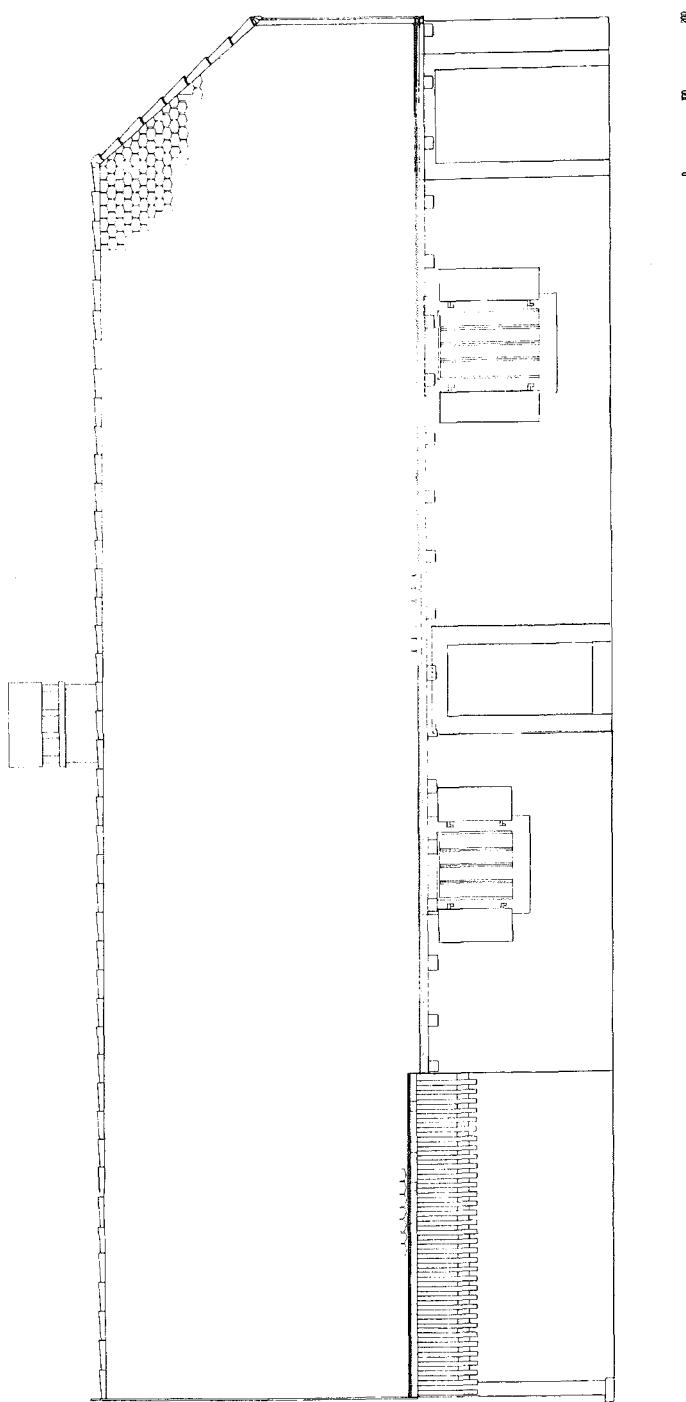


Fig. 5. Façade sud : bûcher, entrée du four et du pressoir.
Southern façade : wood-shed, entrance to the oven and wine-press.

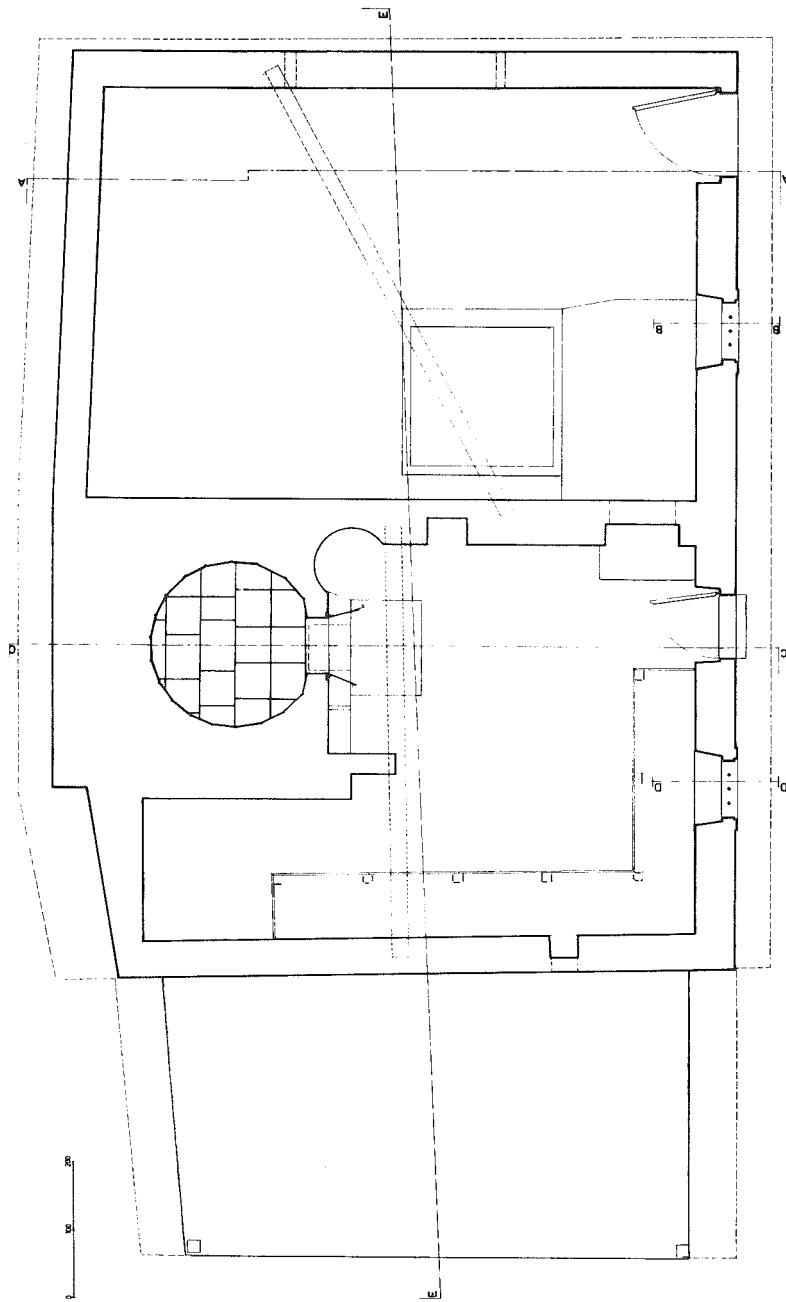


Fig. 6. Plan du rez-de-chaussee. Remarquez le massif du four et de la niche du foyer qui est utilisé pour le chaudron à "raisiné".
Plan of the floor-level. Note the solid mass of the oven and the recess for the fire that is used for the cauldron.

The bread oven of Renges (Vaud) was built around the year 1700. A timber yard and a shed on the west side, as well as a wine press on the east side are an integral part of the building. The oven was partially rebuilt in 1886 with fire-proof bricks. It meets the requirements traditionally considered as important for a good oven.

The centre of the oven was heated to a temperature of 300°C which would take several days. Then cakes would be put in the oven, followed by different types of bread, and pies. Subsequently, vegetables and fruit would be dried, bottles or jars could be sterilized as the temperature of the oven gradually declined.

2. La glacière / The Ice-house

Pour contrebalancer l'examen de l'utilisation judicieuse du feu par l'homme, nous regarderons maintenant comment il sait tirer profit, non moins judicieusement, de l'eau.

Le château de La Lance est situé sur la rive nord du lac de Neuchâtel, près du village de Concise. C'est une ancienne chartreuse construite en 1320 et transformée sous l'occupation bernoise en 1670.



Fig. 7
Entrée actuelle
de la glacière.
The existing
entrance to the
ice-house.

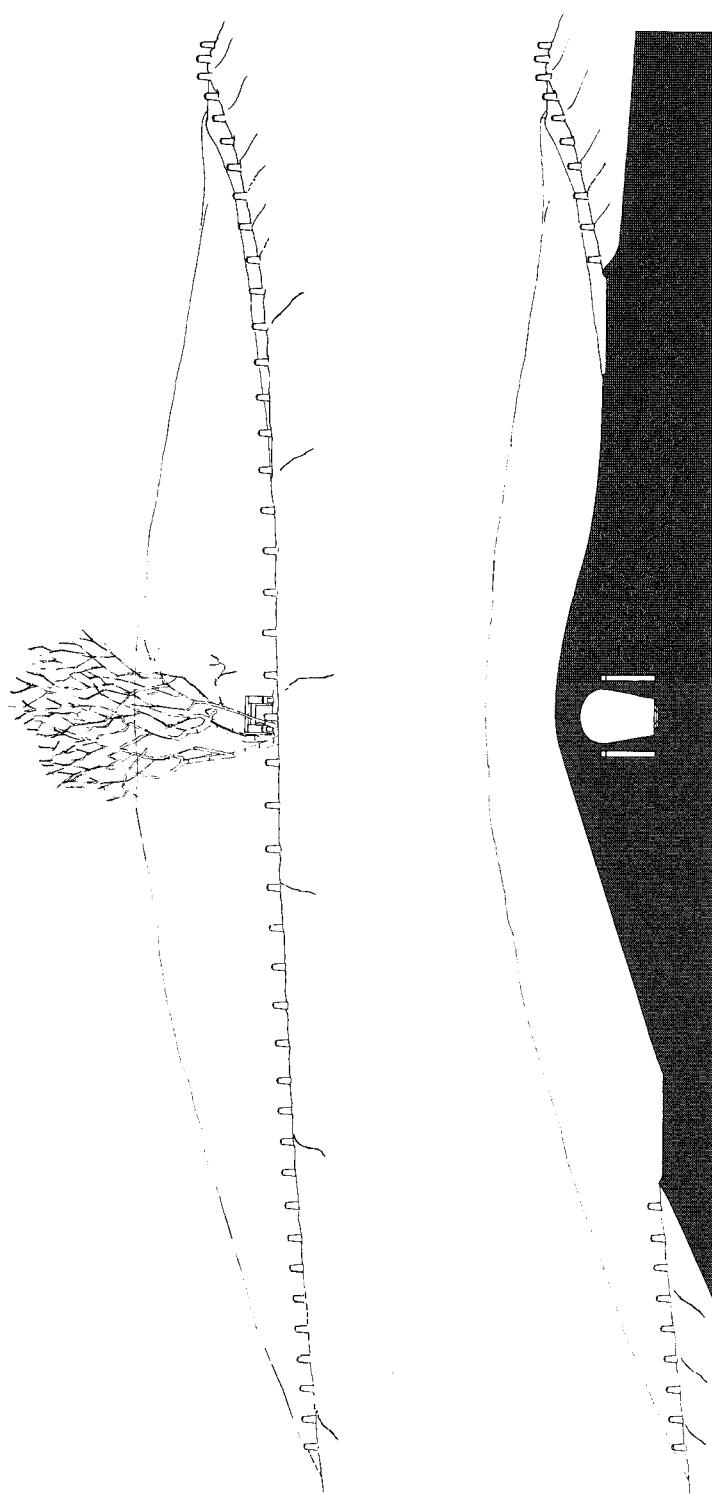


Fig. 8. Elévation et coupe transversale de la colline. On y perçoit la forme générale de la glacière et de la zone tampon isolante.
Elevation and cross section of the hill. The general form of the ice-house and the isolating surroundings are visible.

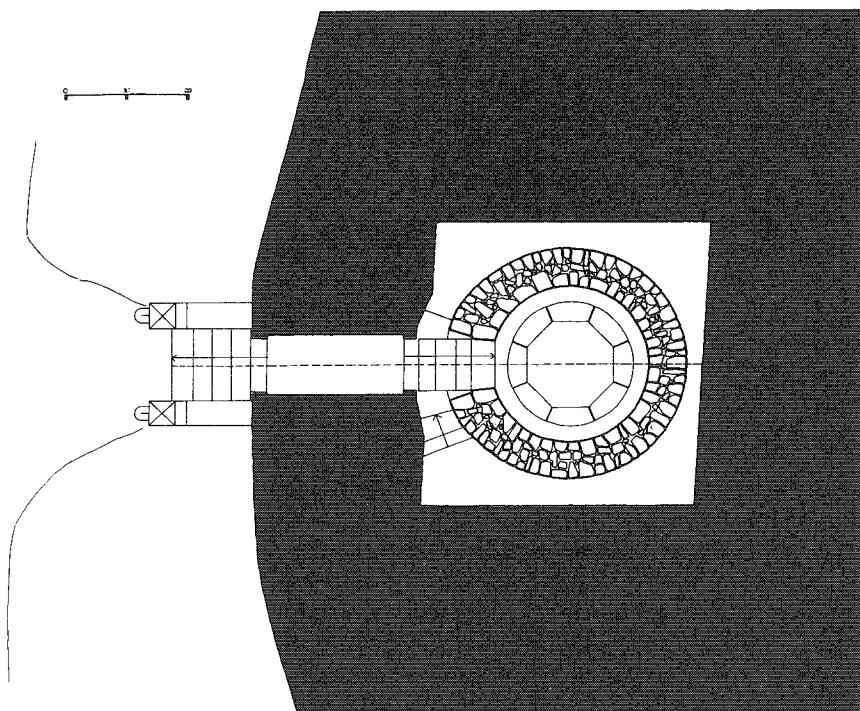


Fig. 9. Coupe horizontale de l'ensemble de la glacière.
Horizontal section of the ice-house.

En 1826, les propriétaires du château construisent une glacière, enterrée au nord d'une colline, non loin de celui-ci et à quelque 600 m du lac d'où étaient extraits les blocs de glace pendant l'hiver, soit une dizaine de mètres cubes.

La construction de la glacière, complètement immergée dans la terre, est exécutée en moellons de pierres calcaires et crépies à la chaux. Elle se compose d'un mur extérieur dont la base carrée enveloppe une construction circulaire en pierre en forme d'obus, laissant dans les parties verticales un vide d'air servant d'isolant. L'accès à la glacière se fait à mi-hauteur par l'intermédiaire d'un vestibule-couloir étroit muni de deux portes encadrées de pierres de taille. Le raccord entre les deux géométries carrée et circulaire se fait à la naissance de la coupole centrale au moyen de dalles de pierres plates absorbant les poussées horizontales en cet endroit.

Quant aux recommandations pratiques pour ce qui concerne l'utilisation de la glacière, rappelons-les (Bosc, 1878, 436) :

“Eviter l'humidité, s'en préserver par tous les moyens, car c'est elle qui est la pierre d'achoppement pour la conservation de la glace; ne pénétrer dans les glacières que le matin et le soir; n'ouvrir une seconde porte qu'après avoir fermé la première; quand le temps est sec et froid, on fera bien d'ouvrir les glacières, afin de renouveler l'air intérieur et chasser l'hu-

midité; n'user de ventilateur qu'avec une extrême prudence; enfin n'enfermer la glace qu'après s'être assuré du complet assèchement de la maçonnerie de la glacière."

La glacière de La Lance a été en fonction pendant une centaine d'années, jusqu'à ce que le réfrigérateur, devenu si banal aujourd'hui, la détrône.

The ice-house situated next to the castle of La Lance was built in 1826, on the north side of the Lake of Neuchâtel. The ice-house is built into the earth on the north-side of a hill with calcareous quarry-stone that has been whitewashed.

The use of it can be summed up in the following manner : "Avoid humidity by all means, because this is the worst enemy for the conservation of ice; enter the ice-house only in the morning and in the evening; open the second door only after having closed the first one; when the weather is dry and cold it is good to open the ice-house in order to change the air

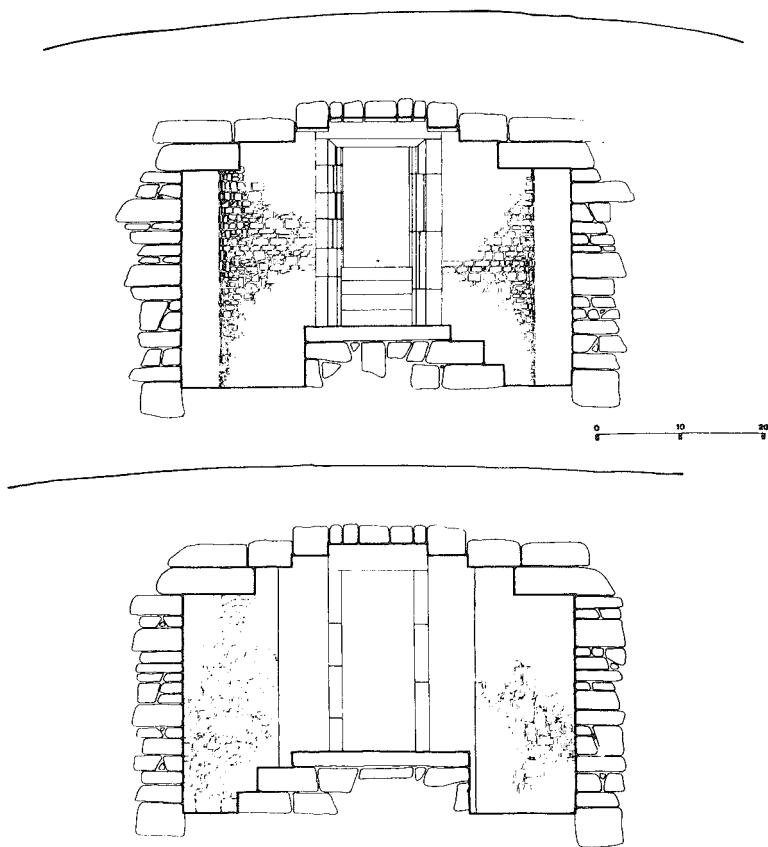


Fig. 10. Coupe transversale de la zone tampon vue des deux côtés de la glacière.
Transversal section of the isolating surroundings seen from both sides of the ice-house.

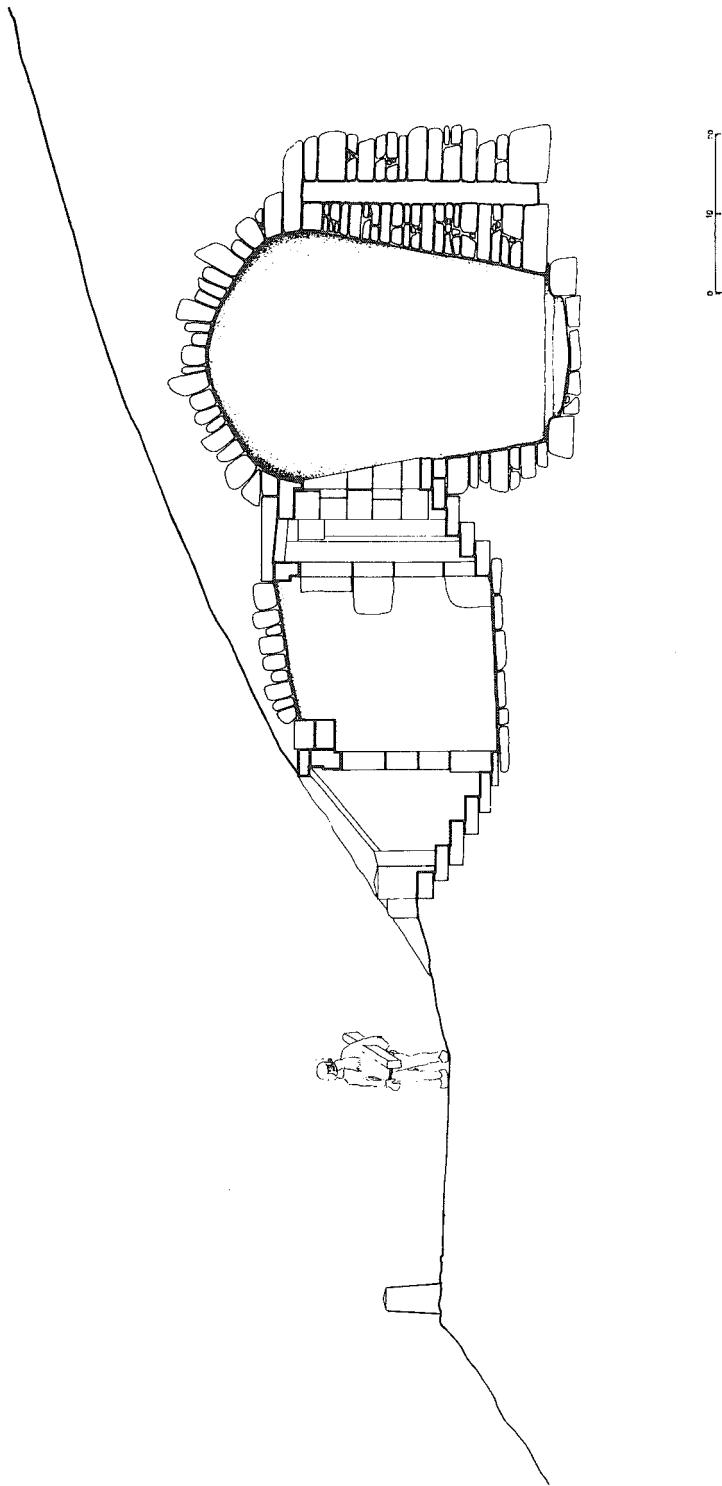


Fig. 11. Coupe générale de l'entrée, du sas et du volume de la glacière.
General section of the entrance, the lock-chamber and the volume of the ice-house.

and to drive away the humidity; use a ventilator only with great care; do not stock ice before being sure that the ice-house's masonry is completely dry." (Bosc, 1878, 436 – our translation).

Un recueil a été établi avec l'ensemble des relevés de l'étude (Département d'architecture, Ecole polytechnique fédérale de Lausanne).

These measured drawings form part of a larger collection (Department of Architecture, Swiss Federal Institute of Technology, Lausanne).

BIBLIOGRAPHIE

BOSC, E. (1878) "Dictionnaire raisonné d'architecture et des sciences et arts qui s'y rattachent" (Librairie de Firmin-Didot & Cie, Paris).

Le four à pain / The Bread Oven

Relevés de / Measured drawings by :

E. Bonzon, G. E. Collomb, G. Goodman,
S. Lévy, P. Scräbers

La glacière / The Ice-house

Relevés de / Measured drawings by :

E. Cattani, M. Merson, J.-M. Vercoutter