**Zeitschrift:** Le nouveau conteur vaudois et romand
**Band:** 81 (1954)
**Heft:** 10

**Artikel:** A Penthaz, vers 1890 : le four communal
**Autor:** M.D.M.
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-229109

**Nutzungsbedingungen**
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**Conditions d'utilisation**
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**Terms of use**
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 15.07.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch**

# A PENTHAZ, VERS 1890

## *Le four communal*

... Pour Marion, le vendredi est le plus beau jour de la semaine ; elle dort encore dans sa chambrette dont la fenêtre est ouverte, lorsque, au petit jour, elle entend frapper le marteau sur la porte de chêne, et le fournier qui crie dans le grand corridor : « Trâi z'haure, faut se léva ! » Dans la vaste cuisine, la huche est apprêtée depuis la veille, ainsi que le bois, prêt à être allumé sur le foyer ; la grande marmite à trois pieds, suspendue à la crémaillère, est remplie d'eau.

Cousine Jeannette « fait au four à la première ». Marion s'est aussi levée en hâte ; elle regarde les pauvres mains de la vieille femme, dont les doigts noueux pétrissent longtemps la grosse masse de pâte. Le feu se met à craquer dans la grande cheminée, et au bord de la braise chante le coquemar. Voilà la besogne terminée. La pâte est prête ; Marion a préparé la marque « B M » et les « paillassons », ces rustiques petits paniers de paille tressée qui contiendront les pains.

La pâte, enveloppée d'un linge blanc, est placée dans la corbeille d'osier et, avec la berline bleue *, en route pour le four communal ! La cousine mène la berline et, triomphante, la petite marche à côté d'elle en portant le pot de « boulie » que l'on va étendre sur la grande tarte.

A leur arrivée, les femmes du village sont déjà à leur place habituelle, le dos tourné à la longue table de sapin fixée au mur et sur laquelle elles viennent de façonner les pains. Leur tablier blanc est fait de toile de ménage. Tout en s'entretenant familièrement, elles attendent l'appel du fournier. Dans le four, le feu consume des fagots de verne et d'épines.

La fillette, restée debout auprès de la vieille parente, est attentive à observer tout ce qui va se passer dans ce sombre local éclairé par la porte restée ouverte et par les fenêtres où les toiles d'araignées sont tendues le long de leurs châssis de bois.

Après avoir plongé dans le bassin de pierre rempli d'eau fraîche, la serpillière liée à l'extrémité d'un long manche avec laquelle il nettoie la pierre brûlante de ses charbons incandescents, le fournier allume des « bûchilles » de sapin pour éclairer l'intérieur du four, afin de procéder avec ordre à l'enfournée. Les campagnardes, l'une après l'autre, s'approchent de la pelle de bois pour y retourner avec habileté le « paillasson » contenant la pâte, et rapidement, avec la marque de métal, elles appliquent leurs initiales sur la miche avant que cette dernière disparaisse sur la molasse ardente.

Après la cuisson du pain, c'est celle des grandes tartes parfumées d'une bonne odeur de pommes cuites.

Le feu de « bûchilles » donne de nouveau sa clarté sous la voûte du four, éclairant le visage rude de l'homme qui, hiver comme été, avant l'aube déjà, s'en va dans chaque maison crier dans son patois : « Il est trois heures, il faut se lever. »

Pour les laisser refroidir, on aligne les gâteaux cuits à point sur le mur

---

* « Berline », sorte de brouette à lattes plates entre les deux brancards.

de la place de l'église en face de la modeste maison de commune, avec sa galerie de bois, tandis que les belles miches dorées s'entassent les unes sur les autres dans les grandes corbeilles que les ménagères infatigables vont emmener à la maison.

*M. D. M.*

## Va-t-on abattre le vieux tilleul de l'Abbaye ?

Le Conseil général du village de l'Abbaye a demandé au législatif communal l'autorisation d'abattre le vieux tilleul planté en 1803, près de la cure.

Cet arbre, paraît-il, est devenu encombrant, projette une ombre superflue et entravera quelque peu l'exécution des prochains travaux de bitumage prévus.

Le Conseil communal a décidé de laisser les mains libres aux citoyens de l'Abbaye qui, souhaitons-le, respecteront finalement ce bel arbre historique.

## Un coin du vieil Orbe disparaît

La voûte multiséculaire jetée comme un pont entre les maisons moyenâgeuses de la venelle articulant les rues du Grand-Pont et à l'Abbaye, est tombée sous la pioche des démolisseurs en train de construire un bâtiment moderne.

Cette voûte constituait l'un des aspects pittoresques du vieil Orbe et fut maintes fois reproduite par le pinceau des peintres amoureux du passé. (*Réd.* — N'y aurait-il plus qu'eux? )

**Café-Restaurant des Deux Gares et Rotonde - Bar de l'Etrier**

Face Gare Centrale - LAUSANNE

*Nouvelle cave*

*Nouvelle cuisine*

**Victor GROBETY,** nouveau tenancier.

# SI VOUS ALLEZ...

*... à Palézieux, vous apprendrez probablement qu'à proximité on a dévouvert, il y a plus de cent ans, des ruines romaines, vestiges d'une villa, une mosaïque, entre autres.*

*Vous remarquerez (ou vous ne remarquerez pas), dans le voisinage du café, la base d'un donjon, transformée en jardin. C'est tout ce qui reste d'un puissant château commandant la seigneurie de Palézieux.*

*Les premiers seigneurs de l'endroit sont cités en 1154 déjà, et le personnage le plus important de la famille fut assurément Hugues de Palézieux, le premier bailli de Vaud, fonction qui venait d'être créée par le comte Pierre de Savoie, dont il avait toute la confiance.*

*Hugues de Palézieux résida à Moudon, devenu le siège du baillage nouveau. Il en fut aussi le châtelain.*

*Le bailli de Vaud était à l'époque le juge suprême de tout le pays.*

Ad. Decollogny.