

4

Allez cette fois dans la maison de Recourance : Vous êtes en 1885.



allumette suédoise mise au point en 1852 par Lundstrom à base de phosphore rouge, toujours en usage (le phosphore jaune est toxique).

Ici aussi, hommes et animaux sont séparés. La maison est bien orientée et les pièces à vivre sont au sud.

### Dans la cuisine

Dans la cuisine, l'âtre n'est plus utilisé mais remplacé par un nouveau type de fourneau apparu vers 1850, monté sur pattes hautes, qui se rapproche de notre cuisinière. Celui-ci est équipé d'un four (en 1885, il y avait encore un four à pain dans la cuisine). Depuis quelques années déjà, on allume le feu avec des **allumettes à friction** tout d'abord avec l'allumette phosphorique jaune mise au point en 1831 par le jurassien Charles Sauria, suivie de l'allumette dite de sûreté ou

Quant au pétrole découvert aux USA en 1860 et arrivé en France dans les années 1870-80, il permet des avancées pour le chauffage et la cuisson des aliments. En été, on cuisine sur le réchaud portatif à pétrole en fonte moins énergivore que le fourneau (il est sur l'étagère).

### Dans la pièce à vivre,

Vous pouvez observer le fourneau de muraille en fonte. Au-dessus, un séchoir en bois, bien pratique pour le linge. A l'étage, la chambre n'est pas chauffée, mais le lit si, avec ce drôle d'instrument : le moine, carcasse de bois où est accroché un récipient contenant des braises.

5 Terminez votre visite par la ferme de Boron : Vous êtes en 1925.

### Dans le poêle

Le fourneau de faïence mixte bois-charbon, provient des fonderies Fallon (Haute-Saône). Si l'usage du charbon est répandu dans les villes, les campagnes restent fidèles au bois grâce à l'affouage.

### Dans la cuisine

Observez la cuisinière émaillée à deux bouches : elle possède une bouillotte d'eau chaude avec robinet et deux fours : un pour cuire les aliments, l'autre pour les sécher. Avec ce double four, la hauteur

des pattes se raccourcit. La forme se libère de celle des fourneaux et se rapproche des cuisinières d'aujourd'hui.

Dans les chambres, le malade a un fourneau à bois, en fonte émaillée, de marque Audemar Guyon (Foucherans, près de Dole, Jura). L'accouchée dispose d'un réchaud à eau qui fonctionne avec des braises et d'une bouillotte en cuivre à remplir d'eau chaude.



Remplir en notant le nombre d'objets de chaque type dans chaque maison



Four à pain ou Fournil extérieur						
Chauffage du lit						
Âtre						
Brasero portatif						
Fourneau en tôle						
Fourneau de muraille						
Réchaud portatif						
Cuisinière						
Cuisinière émaillée						
Fourneau en fonte émaillée						
Poêle moderne						
Nombre de pièces avec sol chauffant						
Nombre de radiateurs						
Autre						
Total						

Et votre maison ? Visitez de mémoire toutes les pièces et remplissez le tableau avec vos sources de chauffage. Chez vous, utilisez-vous encore un appareil d'appoint ?

Le tableau est rempli ? Il vous permet de voir l'évolution des carburants, du nombre de sources de chaleur par maison, du confort que cela a pu apporter. À méditer...



Retrouvez un dossier complet sur ce thème avec les réponses sur notre site internet : [maisons-comtoises.org](http://maisons-comtoises.org).

Suivez le guide !



Un parcours en trois épisodes.

La vie à la campagne, c'était vraiment mieux avant ?

Épisode 2 : Le chauffage. 1 heure



**V**ous aimeriez savoir comment on s'est chauffé dans les maisons comtoises depuis le 18<sup>e</sup> siècle ? Suivez le guide et visitez successivement cinq maisons, dans le bon ordre. Observez les lieux à l'aide de ce petit document et **remplissez le tableau au verso au fur et à mesure de votre visite**, dans chaque maison. Les cinq maisons à visiter :

1. *Les Bouchoux (n°17 sur le plan)*
2. *Les Arces (n°6) - 3. Joncherey (n°3)*
4. *Recouvrance (n°2) - 5. Boron (n°1)*

### **A savoir avant de partir**

Au début de notre histoire, en 1780, on allume le feu ou les lampes avec les braises, conservées sous le couvre-feu le soir, et pour produire le feu, on utilise le briquet. Mais attention, ce n'est pas un briquet à essence, mais une pièce de métal qui tape sur un silex et produit des étincelles. Si on a prévu de l'amadou bien sec dessous, les étincelles devraient le faire se consumer. Avec du foin bien sec et en soufflant, on fera du feu. Pour les allumettes, il faut attendre presque un siècle.

Dans les maisons de nos ancêtres, nous aurions froid : la cuisine est le royaume des courants d'air avec sa cheminée ouverte et ses baies mal fermées et peu jointives. Ceux qui y dorment (eh oui) auront avantage à avoir de gros rideaux épais autour de leur lit.

Dans la pièce à vivre, appelée « poêle », on est plus abrité. Souvent, des lambris coupent l'effet paroi froide. Mais il est difficile de savoir quelle température il pouvait bien faire. Un journaliste parisien écrit en 1903 qu'il serait bon d'installer un moyen de chauffage dans les appartements de façon à avoir une température stable de 10 à 12°C. Encore en 1936, les manuels d'éducation ménagère indiquaient que 16°C était une température maximale à ne pas dépasser sous peine de complications physiologiques !

#### **Les mots :**

"fourneau" désigne tout type de chauffage. Longtemps installé dans une seule pièce, le poêle, il finit par prendre le nom de cette pièce à la fin du 19<sup>e</sup>.

Placé dans la cuisine quand

on eut abandonné l'âtre, il fut appelé fourneau de cuisine puis cuisinière au début du 20<sup>e</sup> siècle; Il est alors utilisé pour le chauffage et la cuisson des aliments.

On conserve autant qu'on peut la chaleur dans le lit grâce aux rideaux, au grand dam des médecins du 19<sup>e</sup> siècle qui voient source de maladies dans cet espace confiné, non ventilé et à la propreté douteuse.

Pour avoir chaud, on superpose les couches de vêtements et on porte un bonnet le jour et la nuit (40% de la chaleur corporelle s'évacue par le crâne).



1

*Premier rendez-vous : ferme des Bouchoux. Vous êtes en 1780, dans le Haut Jura.*

#### **Orientation et disposition des pièces**

Vous êtes dans une maison-bloc, c'est à dire où toutes les fonctions sont réunies sous le même toit. Les pièces à vivre sont au sud pour l'ensoleillement.

La famille ne profite pas de la chaleur dégagée par le four à pain extérieur, qui n'est d'ailleurs pas utilisé en hiver.

#### **La cuisine**

Dans la cuisine, l'âtre est équipé d'une

plaque de cheminée en fonte (initialement dans ce type de maisons, la plaque était en pierre, d'une épaisseur d'environ 10 cm). Ces plaques se généralisent aux 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles et disparaissent au cours du 19<sup>e</sup> au profit d'autres moyens de chauffage. La plaque prend place dans une ouverture du mur. On fait le feu devant et la chaleur rayonne dans la pièce derrière. Les fumées partent par la cheminée qui débouche sur le toit. La plus grande part de la chaleur produite ne profite pas aux habitants.

#### **Le poêle**

Dans le poêle, vous pouvez observer :

- La plaque de cheminée, chauffée par le feu de l'âtre dans la cuisine, rayonne dans la pièce.
- Un petit chauffage portatif, le brasier ou brasero, tempère les lieux de travail.
- Pour plus de confort, le lit est chauffé par une bassinoire : les braises de l'âtre sont mises dans le récipient métallique. La bassinoire est passée entre les draps pour les tiédir.



*Rejoignez la ferme des Arces. Vous êtes en 1810, dans la maison d'un riche laboureur propriétaire.*

#### **Le rez-de-chaussée**

Vous êtes en 1810, dans une maison bloc avec orientation sud de la pièce à vivre et des chambres. L'écurie est séparée d'une des chambres par une simple cloison lambrissée, laissant venir la chaleur dégagée par les



2

animaux quand ils sont rentrés (en 1810, une vache, plus petite qu'aujourd'hui, devait émettre en continu 5 à 600 watts -l'équivalent d'un gros radiateur).

Dans la pièce à vivre, vous pouvez observer un petit fourneau de tôle de fer. Il a remplacé le fourneau de muraille avant 1811. Il chauffe vite et permet de cuisiner dessus. Les rideaux dans l'alcôve gardent la chaleur (et l'intimité).

#### **La cuisine**

Dans la cuisine, appelée « tuyé », vous remarquerez les trois feux : celui allumé dans l'âtre, et qui sert avant tout à la cuisson et la fumaison : cette pièce, balayée par les courants d'air est constamment enfumée. Elle est la base (matériaux ininflammables en pierre, sol en pierre) de la grande cheminée de bois appelée « tuyé ». On retrouve ici le même système de la plaque de cheminée vu à la ferme des Bouchoux.

Une autre ouverture est visible à sa droite : elle permet d'alimenter sans risque le fourneau de muraille initialement présent derrière dans la pièce de vie tout en bois.

Le four à pain : donne de la chaleur à l'arrière dans l'espace appelé « le cul du four ».

#### **Dans la cuisine**

Dans la cuisine, la cuisson se fait toujours à l'âtre, sur un sol en tommette, dans l'angle formé par les deux seuls murs de pierre de cette maison en torchis : le mur de feux. Le four à pain se trouve là également et c'est aussi là que, sans risques, par le trou aménagé dans le mur, on charge le fourneau de la pièce à vivre et on en récupère les cendres.

#### **La pièce à vivre**

Dans la pièce à vivre, vous pouvez observer le fourneau de muraille en fonte ; à l'origine il était en céramique. On en trouvait aussi en pierre. Ce type de fourneaux chauffe bien et de façon économe. Le lit est clos.

#### **A l'étage**

La chambre n'est pas chauffée, on se contente de bassiner le lit.



3

*En route cette fois pour la maison de Joncherey. Vous êtes en 1840.*

Les animaux ne sont pas logés sous le même toit que les hommes dans cette maison du Sundgau. A l'origine, la maison était orientée au sud. Pour des raisons de présentation aux visiteurs, elle a été orientée au nord lors de son remontage.