

## **FERS À GAUFRES ET À BRICELETS**

par Rémy Jeanneret et Jean-Fr. Robert

Mars 1992

Cahier 14

## Les cahiers du Musée

### Titres déjà parus:

- No 1 Les rabots (1985)
- No 2 Forêts en survol (1977)
- No 3 L'herbe et le bois (1978)
- No 4 Clé pour la détermination des rabots (1978)
- No 5 Vieilles bornes en pays de Vaud (1980)
- No 6 Histoire d'une fontaine (1981)
- No 7 Le marteau et ses formes (1984)
- No 8 Une ancienne scierie (1985)
- No 9 Les couvertures en bois (1986)
- No 10 Pierres gravées et symboles (1987)
- No 11 Pièges dans la ferme (1988)
- No 12 Le silex et la mèche (1989)
- No 13 L'herminette et la hache (1991)
- No 14 Fers à gaufres et à bricelets (1992)

### Titres à paraître:

**Sous-bois légendaires**

**Droits de pâture**

**Serrures et mécanismes en bois**

Edition «L'Industriel sur bois» organe de la FRM,  
case postale 660, 1001 Lausanne,  
sous la direction de M. Jean Budry

Couverture: Mlle Hélène Cosandey

Dessins: M. Georges Mousson

Texte: R. Jeanneret et Jean-Fr. Robert

Photos fournies par R. Jeanneret

Bande dessinée de la planche 57 reproduite avec  
l'autorisation des Editions Casterman

Ce cahier est vendu au bénéfice du musée

Il peut être obtenu au musée même, à Aubonne,  
ou commandé aux adresses suivantes:

M. Jean-Fr. Robert  
Rosière 52  
**1012 Lausanne**

M. Jean-Paul Deglètagne  
Gérant de l'Arboretum  
En Plan  
**1170 Aubonne**

# FERS À GAUFRES ET À BRICELETS

## Propos liminaires

Tout collectionneur devient, par la force des choses, le spécialiste plus ou moins attiré dans le domaine qui est le sien. Ainsi Rémy Jeanneret, qui possède l'une des belles collections de fers à gaufres et à bricelets, est-il devenu – dans ce canton – «le» connaisseur en ces matières, des matières qui, curieusement, relèvent de la gastronomie et de l'héraldique tout à la fois! De la gastronomie, puisque la gaufre est liée à la fête et aux réjouissances populaires – de Carnaval notamment; de l'héraldique puisque les fers étaient souvent gravés aux armes des grandes familles et, cadeaux de noces, portaient les écus des deux familles unies...

C'est sans doute ce double aspect qui a séduit Rémy Jeanneret: né d'une famille d'artistes, sensible à tout ce qui est beau, historien et héraldiste à ses heures, mais aussi par atavisme familial, par goût, antiquaire bien sûr aussi, car ce métier synthétise précisément le goût du Beau, la sensibilité à l'histoire locale et aux traditions populaires, ainsi que le sens du terroir.

Rémy Jeanneret a accepté de mettre par écrit ce qu'il savait. Mais le manuscrit jaunissait au fond d'un tiroir... Afin qu'il en sorte et qu'il puisse remplir sa mission de perpétuer le savoir, le Musée du Bois lui a offert l'hospitalité (à peine intéressée!) de l'un de ses «Cahiers»!... Rémy Jeanneret a dit oui! C'est un honneur et un privilège d'avoir ainsi la primeur de ses connaissances. Nous lui en sommes extrêmement reconnaissants.

Mais le texte qui nous a été remis était réduit à l'essentiel. L'auteur avait par principe renoncé à répéter ces informations qu'on peut glaner dans les livres. Mais les livres qui abordent ce sujet sont rares, épuisés souvent, donc difficiles d'accès. Et le chapitre des fers à gaufres y est souvent fort restreint. Il n'est donc pas tout à fait hors de propos de récapituler, après le texte de Rémy Jeanneret, ce qu'il avait considéré comme superfétatoire et qui ne l'est pas obligatoirement pour nous et nos lecteurs!

J.-F. Robert

## Les fers à gaufres, à hosties et à bricelets

par Rémy Jeanneret

### Préface

Passionné collectionneur d'art rustique suisse ancien, je suis un jour, en 1959 sauf erreur, entré en possession de deux fers à bricelets que m'avait offerts un cousin de mon beau-père. Il s'agissait de fers forgés du milieu du 18<sup>e</sup> siècle, dont les empreintes n'étaient pas gravées mais déjà poinçonnées.

A l'instant même, il m'est apparu que la formation d'une collection de ces objets pourrait être intéressante, d'autant plus que la place ne manquait pas dans la ferme familiale.

Petit à petit, j'ai donc commencé à visiter les antiquaires, les marchands de ferraille, les chineurs et les brocanteurs, et j'acquis, l'une après l'autre, entre 300 et 400 pièces environ.

Malheureusement, je ne possédais à l'époque aucune documentation sérieuse et j'achetais tout ce qui me paraissait valable et d'un prix abordable, que ce soit du point de vue beauté, ancienneté, équilibre des décors et, surtout, héraldique du fait que, mon père étant spécialiste en la matière, j'avais hérité de lui une certaine connaissance des blasons.

Toutefois, le manque d'ouvrages explicatifs ou illustrés sur le sujet me fit commettre les erreurs courantes de tout collectionneur néophyte, si bien que je me mis en tête, au début des années suivantes, de ne garder que des fers datés, dans l'intention de

Rémy Jeanneret.



constituer une collection chronologique, année après année, du milieu du 16<sup>e</sup> siècle à nos jours. Mal m'en prit, puisque ainsi je me séparai de pièces splendides mais non datées au profit de fers quelconques portant un millésime.

L'acquisition, en 1962, d'un ouvrage intitulé «Trésors de nos vieilles demeures» et comportant un chapitre spécialement réservé aux fers à gaufres, rédigé par M. Ravussin, ancien conservateur du Musée du Vieux-Montreux, me remit heureusement sur la bonne voie, grâce à son texte et, surtout, à ses nombreuses et excellentes photographies de fers à gaufres, à oublies, à hosties et à bricelets.

Dès ce moment, je n'ai plus acquis que ce qui était valable, que ce soit du point de vue de l'histoire, de l'héraldique, des formes, des dimensions, des systèmes ou des divers métaux.

Vu la haute conjoncture, entre 1965 et 1975 environ, ces simples mais vénérables ustensiles de cuisine, que j'acquerrais au prix du fer (1 franc par kg à l'époque!) suivirent la même courbe ascendante que d'autres antiquités et il n'est, à ce jour, pas rare que certains revendeurs m'offrent des pièces secondaires à des prix nettement surfaits. Cependant, la vente de nombreuses pièces que je vins à considérer, l'expérience aidant, comme sans attrait spécifique cette fois, me permit d'acquérir de nouveaux fers, beaucoup moins nombreux mais bien plus intéressants, si bien que l'ensemble réuni à ce jour ne comporte plus qu'environ 120 pièces de fort belle venue, datées ou non, entre 1501 et 1978, en fer forgé, avec décors gravés ou poinçonnés, en fonte de fer, en bronze, en laiton, voire même en aluminium.

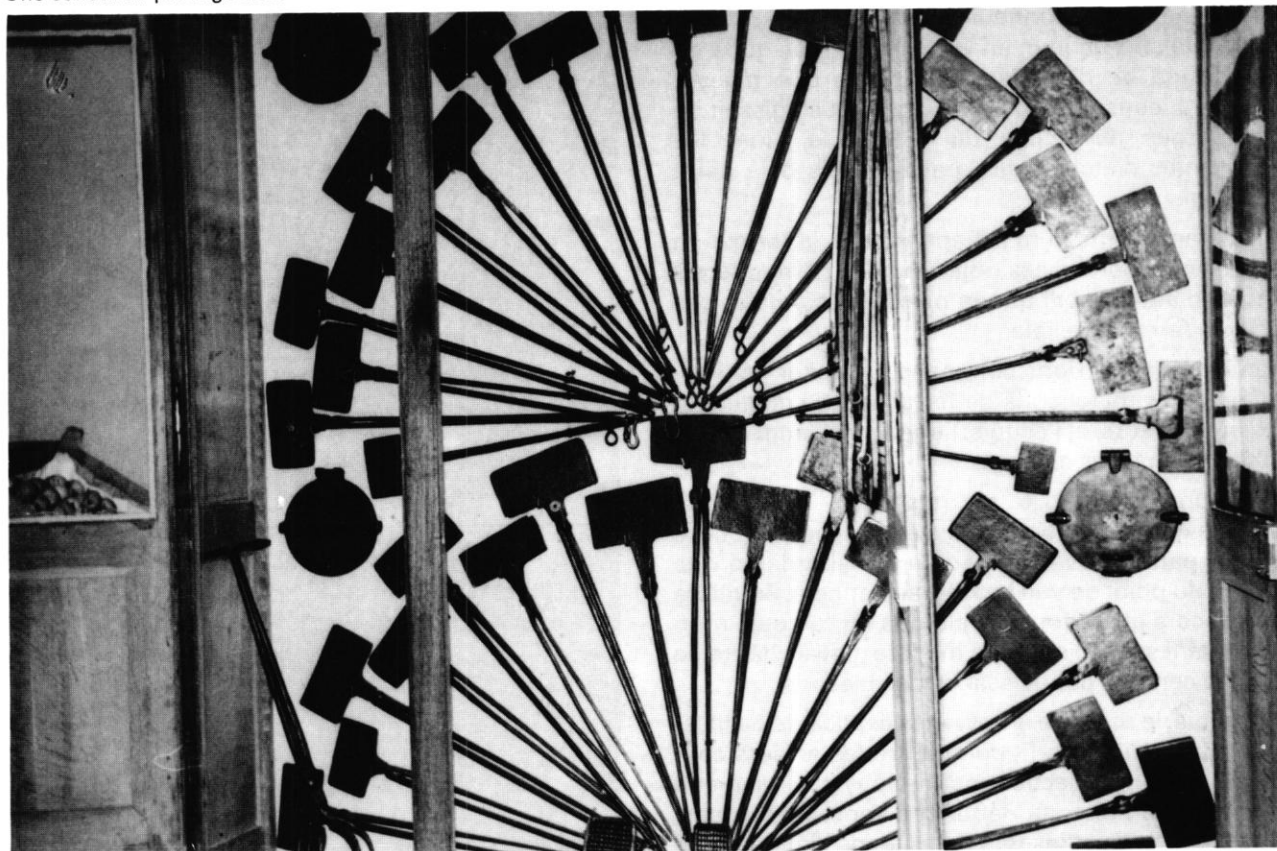
Tous les systèmes sont présents, du vieux fer à gaufres forgé, posé sur un trépied dans l'âtre au plus récent fer à bricelets électrique, de 1978, mais avec décors anciens reproduits.

La lecture d'autres ouvrages récents (dont la liste figure dans la bibliographie), parvenus à ma connaissance, ne m'a malheureusement rien appris de nouveau sur ces ustensiles du point de vue technique. Aussi les chapitres qui vont suivre tenteront-ils quelque peu de pallier cette insuffisance de détails et de renseignements sur la construction artisanale des anciens fers jusqu'à la fabrication de série des objets modernes.

En effet, les auteurs qui ont abordé ces sujets paraissent s'être plu à visiter les musées les plus importants d'Europe, continent natal des gaufres, où les conservateurs, par une fierté bien compréhensible, ont exhibé les pièces les plus rares, les plus anciennes ou les plus belles de leurs collections. Il est évident que, dans cette situation, comme dans tant d'autres domaines, le possesseur d'un outil ou d'un fer de qualité mais rustique n'a guère de chance de pouvoir comparer la pièce qu'il possède avec ce qu'il voit dans certains ouvrages de luxe ne traitant que de certaines pièces du Louvre, de la National Gallery, du Metropolitan Museum ou d'autres musées nationaux de renommée mondiale, d'autant plus que ces ouvrages ne présentent généralement que la plus décorative des faces des pièces présentées.

Ce sont là les raisons qui m'ont incité à rédiger un texte à l'usage de tous les amateurs, avec croquis, définitions, techniques, photos des pièces en double

Pl. 2.  
Une collection prestigieuse.



face et signalement sommaire des particularités de fabrication de chaque siècle ou demi-siècle.

En effet, ce n'est qu'en ayant eu en mains des centaines de pièces que l'on arrive à les comparer, voire les identifier. Après l'achat viennent: la recherche historique pour les pièces datées et armoriées, le décapage, le dérouillage, le cirage et le lustrage des fers, ce qui représente des heures de travail pour un seul gaufrier. Quand on pense que la plupart de ces pièces pèsent de 4 à 6 kgs en moyenne, on se rend compte du respect et du sentiment qui entoure chaque pièce et de la somme d'observations que l'étude de chacune d'elles implique.

Cette contribution se voudra donc plutôt technique qu'artistique ou historique, mais aura du moins le mérite de préciser certains détails jamais ou rarement signalés dans les ouvrages consultés jusqu'à ce jour.

Nous tenterons donc de préciser tout d'abord la différence qu'il y a entre les fers à gaufres, à oublies, à hosties et à bricelets. Nous nous attacherons ensuite à relever les différences fondamentales de construction existant, en général, entre les pièces des 16<sup>e</sup>, 17<sup>e</sup>, 18<sup>e</sup>, 19<sup>e</sup> et même 20<sup>e</sup> siècles. Puis nous parlerons des systèmes différents et de certaines modifications. Nous étudierons ensuite les métaux utilisés, pour en finir avec les formes de toutes sortes rencontrées au hasard de nos trouvailles. Certaines particularités rares seront également signalées.

Il est bien évident que cette modeste contribution à l'étude des gaufriers comportera des lacunes que seule la découverte de pièces nouvelles ou spéciales permettra de combler par la suite, ce dont l'auteur est conscient. Il n'est intentionnellement pas revenu sur l'éthymologie des termes de gaufre, oublie, hostie ou bricelet, pas plus qu'il n'a tenu à rassembler des recettes qu'on peut trouver dans la littérature de référence de la bibliographie.

## Généralités

Comme nous l'avons laissé entendre dans la préface, il convient immédiatement de préciser les différences fondamentales qui existent entre les fers à gaufres, les fers à oublies, les fers à hosties et enfin les fers à bricelets.

Le fer à gaufres est très ancien; selon certains ouvrages, on en aurait retrouvé dans des tombeaux de femmes vikings, au milieu du 8<sup>e</sup> siècle après Jésus-Christ. On en cite un du 14<sup>e</sup> siècle, provenant de l'abbaye de Cluny, en France. Au Musée national suisse, à Zurich, on parle d'un fer aux armes de la famille Gessler, du 15<sup>e</sup> siècle, mais cela n'est pas prouvé.

En ce qui concerne la Suisse, on enregistre les premiers gaufriers datés au début du 16<sup>e</sup> siècle pour la Suisse allemande, dès la seconde moitié de ce même 16<sup>e</sup> siècle pour la Suisse romande.

D'une manière générale, le gaufrier se présente de la manière suivante: il est pourvu de deux mâchoires de fer forgé, de forme rectangulaire, munies de très longs manches de fer forgé également, articulés sur



Pl. 3.  
Des fers articulés comme des tenailles.

une charnière, de sorte que les mâchoires se ferment comme une tenaille (pl. 3). La face intérieure des mâchoires est décorée de motifs plus ou moins ouvragés, riches ou simples, strictement personnels, forgés à chaud, au burin, et dont la profondeur varie de 3 à 5 millimètres en général. Certains gaufriers récents à mâchoires de fonte ont des motifs allant jusqu'à 2 centimètres de profondeur par face, ce qui produit des gaufres de 4 cm d'épaisseur environ. Le motif le plus courant est le quadrillage ou guillochage simple.

## Les fers à gaufres

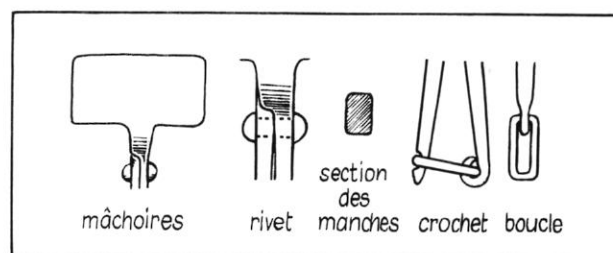
### 16<sup>e</sup> siècle

Les fers à gaufres du 16<sup>e</sup> siècle, les plus riches sur le plan du décor, sont la plupart du temps armoriés, datés et portent le nom ou les initiales du propriétaire, le blason étant accompagné de rosaces fleurs-de-lysées ou de nombreux rinceaux.

Les mâchoires ont, d'une manière générale, environ 10 cm de large et 14 cm de longueur; leur épaisseur et leur manière de forge varient suivant les maréchaux, mais la face extérieure, généralement lisse, les situe exactement. Les arêtes sont adoucies, les angles également, avec un léger arrondi. Les pattes sont légèrement coniques et les rivets d'axe possèdent des têtes en forme de grosses boules de suif.

Les manches sont en principe de section rectangulaire, avec des angles adoucis et, à leur extrémité, nous trouvons d'une part un léger retour à l'équerre ou une extrémité droite, d'autre part une boucle, plate de forme, rectangulaire, venant se crocher sur le retour de l'autre manche.

Fig. 4.  
Éléments caractéristiques.





Pl. 5.  
1501, fer gruyérien marqué IDC (peut-être un membre de la famille Castella).

Pl. 6.  
1572, fer gruyérien aux armes de J.-D. Castella.





Pl. 7.  
1581, fer vaudois aux armes de Hans Rudolf von Bonstetten  
(3 losanges) et de Magdalena von Erlach (3 chevrons).

Pl. 8.  
1584, fer vaudois aux armes des familles Muriset, de Cully (sur la mâchoire portant la date)  
et Chalon, de Cully également.





Pl. 9.  
1584, fer vaudois aux armes des Warnery, de Morges.

Pl. 10.  
1593, fer vaudois aux armes de Chs de Goumoens, seigneur de Bioley et Vufflens-le-Château  
(croix chargée de cinq coquilles) et de Marie Madeleine d'Erlach, son épouse (pal chargé d'un chevron).







Pl. 11.  
1596, fer vaudois aux armes de Loys, seigneur de Cheseaux.

### 17<sup>e</sup> siècle

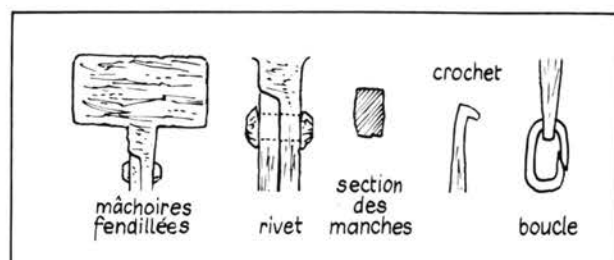
Les fers du 17<sup>e</sup> siècle sont en principe immédiatement reconnaissables, sans être ouverts. En effet, vu l'austérité de l'époque, on employa du fer de très mauvaise qualité, récupéré, lié en fagots, puis reforgé, ce qui leur donne un aspect lamellifère, sur les mâchoires principalement. Les têtes de rivets sont d'une forge très irrégulière, tandis que les manches, au lieu d'être lisses comme ceux des fers du siècle précédent, sont bosselés, voire plus ou moins érodés.

Les boucles des manches sont de section plutôt ronde qu'aplatie, tandis qu'elles se présentent, en général, d'une manière ovalisée ou rectangulaire, avec les extrémités arrondies. On trouve, dans le premier quart du 17<sup>e</sup> siècle, encore quelques beaux fers quasi identiques à ceux du 16<sup>e</sup> siècle, tant du point de vue artistique qu'héraldique. Hélas, dès 1630 environ, le décor s'appauvrit progressivement (pl. 16).

Les armoiries sont simplifiées ou dotées de brisures, puis elles disparaissent pour ne laisser place qu'à

des marques de familles. Les dates se font plus rares, de même que les initiales des propriétaires. Les belles faces ornées de rinceaux ou de rosaces richement travaillées laissent petit à petit place à de simples quadrillages ou guillochages (nids d'abeilles).

Fig. 12.  
Éléments caractéristiques.





Pl. 13.  
1613, fer vaudois aux armes de JB, soit J. Bourgeois, de Bex (coupé d'un mur crénelé)  
et PA (qui pourrait être un membre de la famille Ancel?).

Pl. 14.  
1661, curieux fer avec initiales IACB dans un blason surmontant des signes symboliques.  
La seconde mâchoire porte un écu avec personnage debout, à chapeau melon, épaulant un fusil!





Pl. 15.  
1668, fer vaudois aux armes de JP. Bergier (bélière passant avec une crose)  
et FA. de Crousaz, son épouse, de Lutry (pigeon perché sur un juchoir en chevron).

Pl. 16.  
1674, fer vaudois portant une sorte de calice ou de vase surmontant la date, motif assez rare.





Pl. 17.  
1694, fer jurassien avec inscription latine périphérique: Antonius Theiler, curé du Laufonais  
et du vénérable chapitre du Leymenthal (Jura).

Pl. 18.  
Fer de la région lémanique portant encore la croix de Savoie.

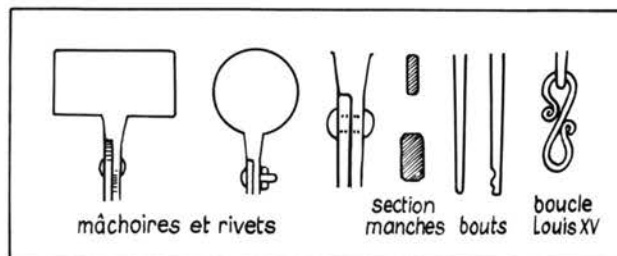


## 18<sup>e</sup> siècle

Les fers du 18<sup>e</sup> siècle nous réconcilient avec les artistes et forgerons, taillandiers et armuriers qui s'ingénierent, sous Louis XIV, Louis XV et Louis XVI, à redécouvrir la beauté et la richesse des décors. Les pièces de cette période sont presque toutes datées, mais les armoiries ont pour ainsi dire presque disparu. Le 50% des fers environ portent encore des initiales. Le quadrillage du siècle précédent laisse place à de splendides rinceaux ou volutes savamment entrelacées, ne conservant en général, au centre, qu'un simple cartouche avec la date et des initiales. Les chiffres de la date ne sont plus forgés ou gravés, mais déjà poinçonnés avec des matrices, si bien que de 0 à 9 ils ont toujours une forme identique. Il en existe de très rares qui ont la date poinçonnée en relief et non en creux. D'autres, principalement vaudois et réalisés sous l'occupation bernoise, sont chargés d'un ou plusieurs ours, également poinçonnés (pl. 22). D'autres encore ont les initiales du propriétaire forgées sur l'extérieur des mâchoires, et non dans le décor intérieur. D'autres, au lieu d'être rectangulaires, sont ronds; mais ils sont assez peu courants (pl. 23). Certains enfin, au

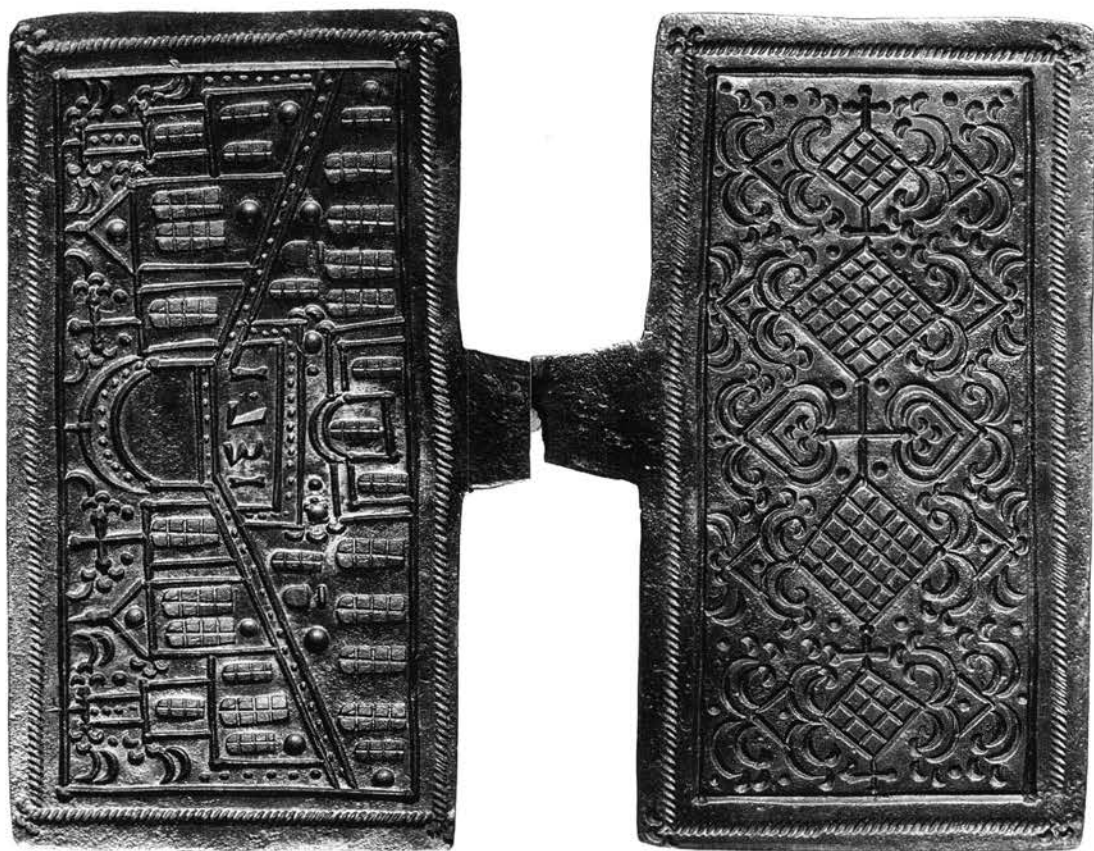
lieu de rinceaux, de volutes, de cartouches ou d'initiales, portent sur une des faces un motif architectural symbolisant en quelque sorte un couvent ou une église (pl. 20 et 21). Au cours de nos recherches, nous n'en avons trouvé que trois. Nous avons oublié de signaler, dans le cadre de ce chapitre, que la qualité d'exécution de ces fers est au-dessus de toute comparaison. Ce sont les plus beaux comme proportions, qualité des faces, des pattes, des rivets, des manches, et surtout splendeur des boucles de fermeture et précision des mâchoires.

Fig. 19.  
Éléments caractéristiques.



Pl. 20.  
1729, fer vaudois à motif architectural.





Pl. 21.  
1731, autre fer vaudois à motif architectural.

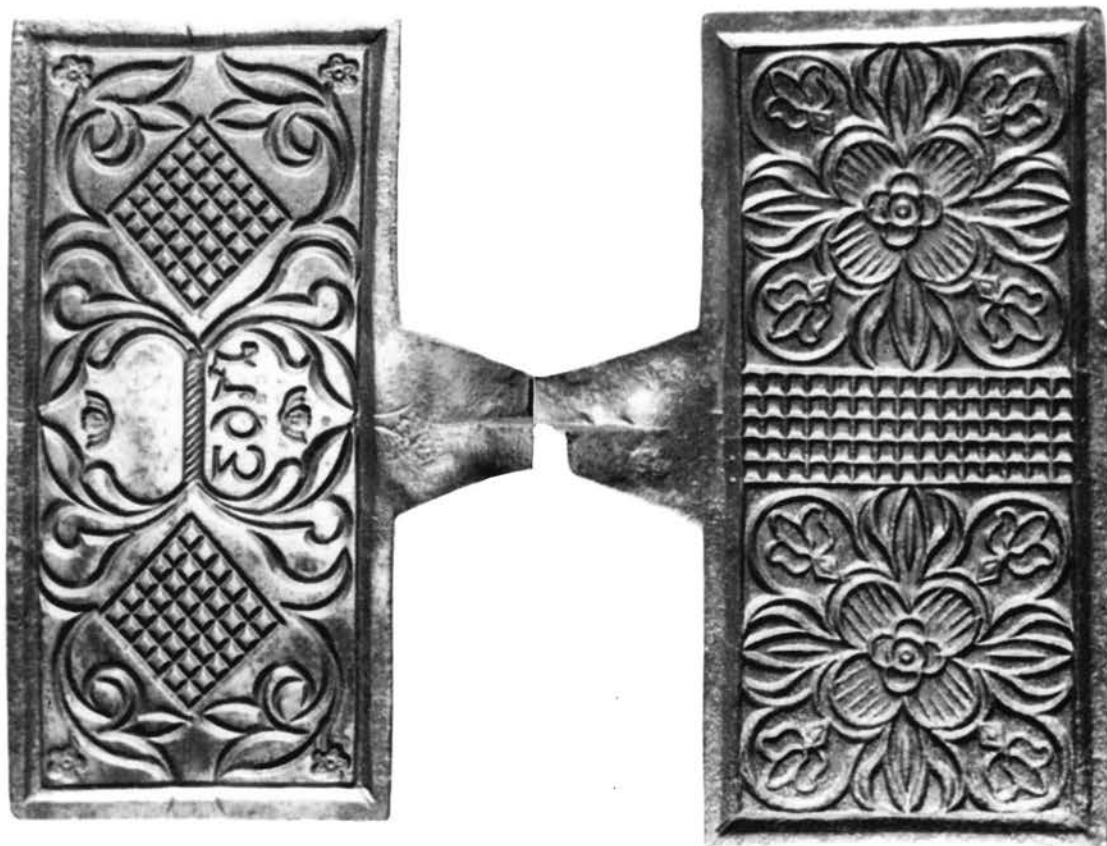
Pl. 22.  
Fer vaudois du milieu du 18<sup>e</sup> siècle, au 3 ours. Poinçon affectonné sous l'occupation bernoise.





Pl. 23.  
Fer rond du milieu du 18<sup>e</sup> siècle assez rare, mais le motif est purement géométrique.

Pl. 24.  
1763, fer vaudois à décor très rustique. Les angelots sont poinçonnés.





Pl. 25.  
1773, fer rond vaudois. Les chiffres de la date sont déjà poinçonnés (les deux 7 sont parfaitement identiques!), décor avec aigle, cheval, ours et tulipes.

### 19<sup>e</sup> siècle

Les fers du début du 19<sup>e</sup> siècle, à quelques exceptions près, tombent dans la décadence et la facilité, à part ceux provenant de régions éloignées des villes, où les maréchaux avaient encore le goût de la «belle ouvrage», et n'étaient pas influencés par la fabrication industrielle. En effet, dès les débuts de l'industrialisation et de la fabrication en série de mâchoires de gaufriers en fonte, les clients commandant encore aux artisans des pièces à motifs

personnels devinrent rares. Les maréchaux perdirent en quelque sorte la main. Au milieu du siècle passé, on trouve encore quelques beaux fers à gaufres forgés avec des motifs patriotiques (écuson vaudois par exemple). Pour simplifier leur travail, les maréchaux achetèrent des matrices ou poinçons, ce qui leur évitait de graver ou forger, donc accélérât leur travail. Les décors poinçonnés étant beaucoup moins profonds, la pâtisserie produite n'était plus aussi épaisse. En Suisse romande, on ne parla dès lors plus de gaufres, mais de bricelets. Nous y reviendrons plus loin. Pour ce qui est de l'exécution des gaufriers du 19<sup>e</sup> siècle, précisons que leur construction est des plus hybride et qu'on y trouve des éléments de fabrication de tous les siècles antérieurs, les éléments caractéristiques étant cependant, sauf quelques exceptions, la forme des crochets et la section ronde des manches.

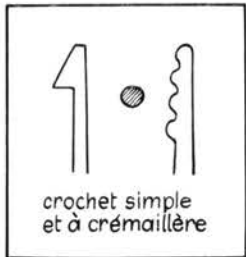


Fig. 26.  
Éléments caractéristiques.

Pl. 27.  
Fer à bricelets du milieu du 19<sup>e</sup> siècle du Pays d'Enhaut. Le décor est encore forgé, ce qui atteste la provenance montagnarde.





## Les autres fers

### Fers à oublies

Provenant en général des pays d'Europe du nord: Allemagne, Autriche et Suisse alémanique – on en trouve néanmoins aussi parfois en Suisse romande ou en France, importés qu'ils furent par leurs propriétaires. A l'encontre des fers à gaufres, les fers à oublies sont en majorité ronds, les rectangulaires étant beaucoup plus rares (pl. 33).

L'oublie, tirée du latin «oblata» signifie offrande. Il s'agit d'une pâtisserie beaucoup plus mince que la gaufre et qui se servait à la fin des repas lors des jours de fête ou lors d'invitations. En effet, comme de nos jours, les gens riches mangeaient de la fine pâtisserie et les pauvres de la boulangerie plus nourrissante.

Le décor est gravé ou ciselé au burin et non plus forgé. La profondeur de la gravure n'excède pas 1½ mm environ et les décors sont d'une richesse extraordinaire. La plupart possèdent, sur l'une ou l'autre face, ou sur les deux, l'armoirie du propriétaire ou celle des deux conjoints. On y voit également beaucoup de sujets bibliques, des scènes de la vie campagnarde, des scènes de chasse, des animaux mythologiques (griffons, aigles simples ou bicéphales, etc.). Le pourtour porte fréquemment, en plus des motifs précités, les noms et prénoms du ou des propriétaires, ainsi que leur profession, voire leur domicile et, des fois, une date qui, selon certains, serait celle du mariage, le fer à oublies constituant souvent un cadeau à cette occasion.

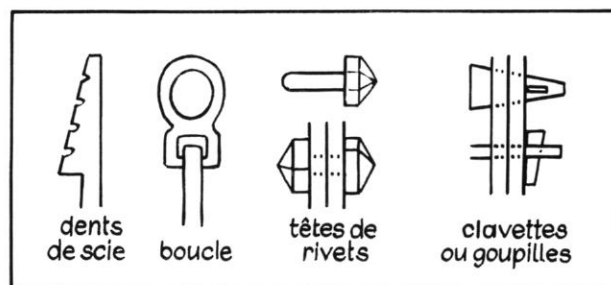
Cependant, selon certaines recherches héraldiques et historiques, nous constatons que les propriétaires les ont souvent fait exécuter au soir de leur vie, alors qu'ils avaient acquis les moyens de payer l'artisan capable de réaliser le motif qu'ils souhaitaient. En effet, seuls quelques forgerons, taillandiers et armu-

riers des villes, étaient capables de réaliser des décors aussi riches. En restant dans le domaine des inscriptions périphériques, rappelons que l'on trouve également des versets bibliques, des devises, des dictons ou des sentences.

D'une manière générale, le fer à oublies se construit et s'articule comme le fer à gaufres. Les différences principales sont dues à des provenances diverses et se remarquent dans les modifications des rivets et des crochets, les boucles terminales pouvant avoir toutes sortes de formes. On trouve en effet des charnières dont les têtes de rivets sont carrés et facettés, alors que d'autres rivets ont une extrémité possédant une ouverture pour permettre le passage d'une clavette de verrouillage. Quant à l'extrémité de certains manches, elle se présente en forme de dents de scie épousant une certaine inclinaison.

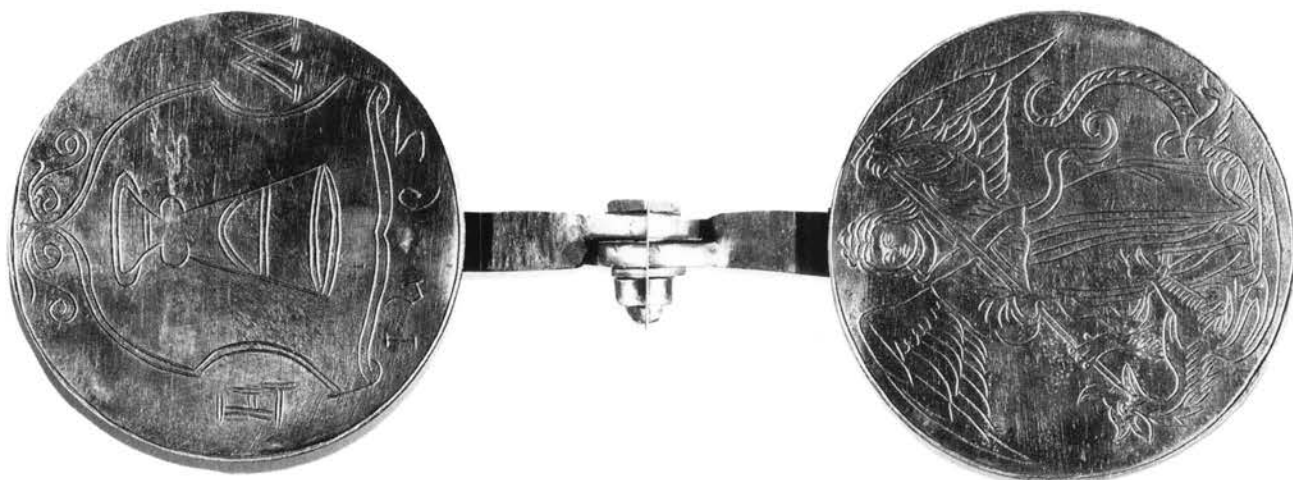
Rappelons encore que si, pour les premiers fers à gaufres décelés en Suisse romande, les dates se situent vers 1550 environ, les fers à oublies suisses alémaniques se trouvent déjà dans le premier quart du 16<sup>e</sup> siècle.

Fig. 28.  
Eléments caractéristiques.



Pl. 29.  
1550, fer saint-gallois aux armes de Gaspard Schlumpf et d'Anna Schirmer.





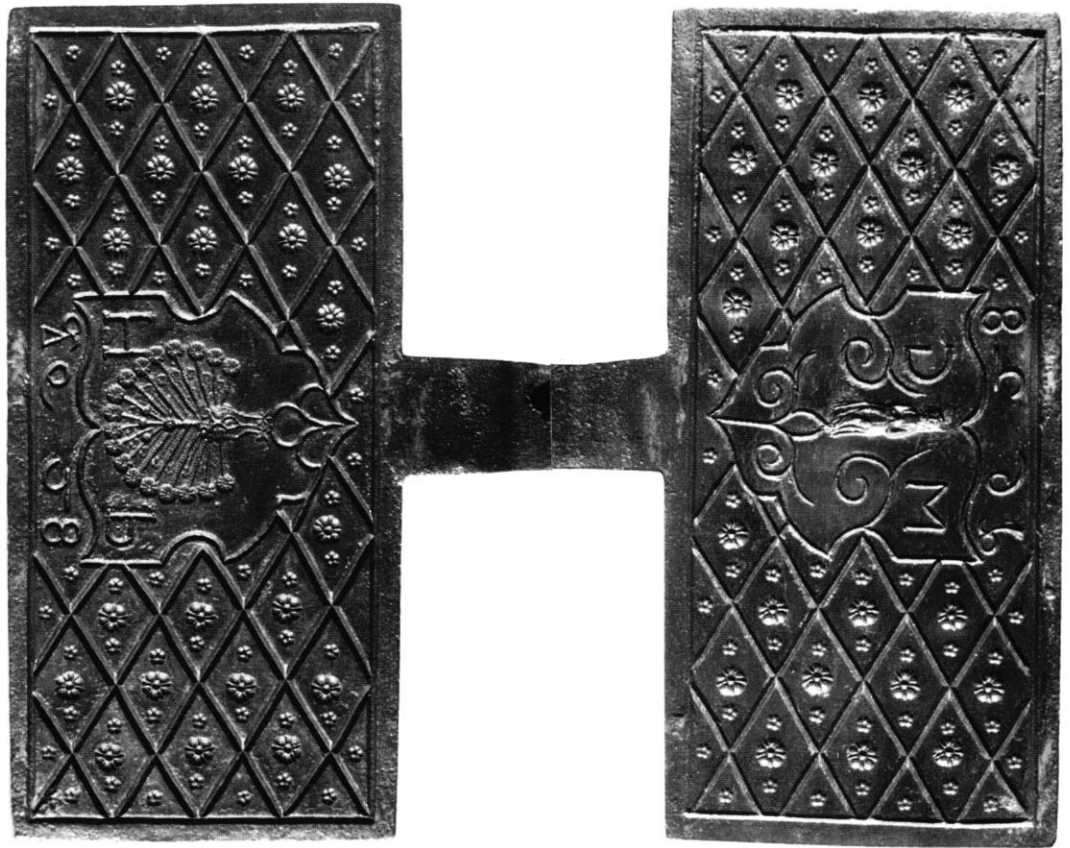
Pl. 30.  
1562, fer schaffhousois aux armes de la famille Wirth. Sur l'autre mâchoire: l'ange Gabriel terrassant le dragon



Pl. 31.  
1575, fer autrichien avec l'aigle bicéphale et une inscription circulaire: «Aucun oiseau ne vole pareillement à moi. C'est pourquoi l'empire romain m'a honoré». Sur l'autre mâchoire: l'insigne de la fidélité conjugale (le treffle) et le bretzel, emblème de la corporation des boulangers.

Pl. 32.  
1605, fer soleurois à décor rudimentaire.





Pl. 33.  
1628, fer rare rectangulaire, au paon, d'une famille Pfau, de Winterthur ou Schaffhouse, alliée à une MD inconnue, à l'écu portant une vierge héraldique.

### Fers à hosties

Ils sont conçus et fabriqués comme des fers à gaufres ou à oublies. Cependant, la différence capitale réside dans le fait que l'une des faces intérieures est totalement lisse, tandis que l'autre porte des décors extrêmement peu profonds. Ces décors sont naturellement toujours d'ordre religieux puisque l'hostie se sert durant la messe. Les hosties étant rondes et plates comme des pièces de monnaie, les sujets sont gravés ou poinçonnés dans des médaillons. Les grands concernent le prêtre et ses servants, et sont brisées durant l'office, les petites étant distribuées aux fidèles. D'une manière générale, un fer à hosties comprend deux grands médaillons placés côte à côte, et deux petits, superposés dans l'espace laissé libre par l'arrondi des deux grands.

Sur les grands médaillons, on retrouve presque toujours la crucifixion, l'adoration, la flagellation ou l'ascension. Sur les petits, on discerne le trigramme du Christ «IHS», ou l'agneau pascal, voire la couronne d'épines. Jusqu'à la fin du 17<sup>e</sup> siècle, ces médaillons sont gravés ou ciselés au burin, mais dès le 18<sup>e</sup> siècle, ils sont poinçonnés, les médaillons restant quasi identiques. La forme du fer lui-même peut varier à l'infini, s'adaptant à la disposition intérieure des médaillons, à leur nombre et à leur grandeur, la forme de base restant toutefois le rectangle classique.

Pour ce qui est des manches et des boucles, il n'y a qu'à se rapporter aux particularités de l'époque.

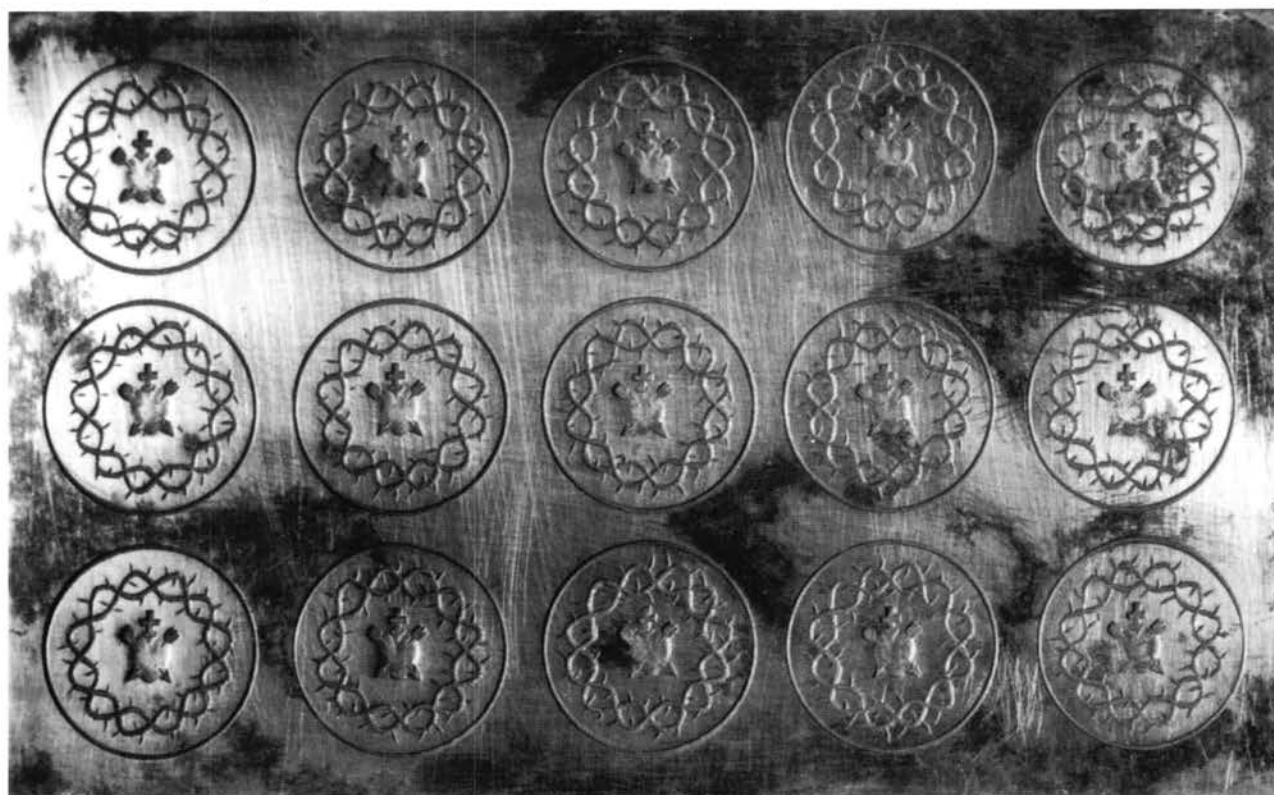
Pl. 36.  
Trois rondeaux pour couper les hosties.





Pl. 34.  
Fer à hosties de la fin du 17<sup>e</sup> siècle, avec crucifixion, flagellation et trigramme IHS encore gravé.

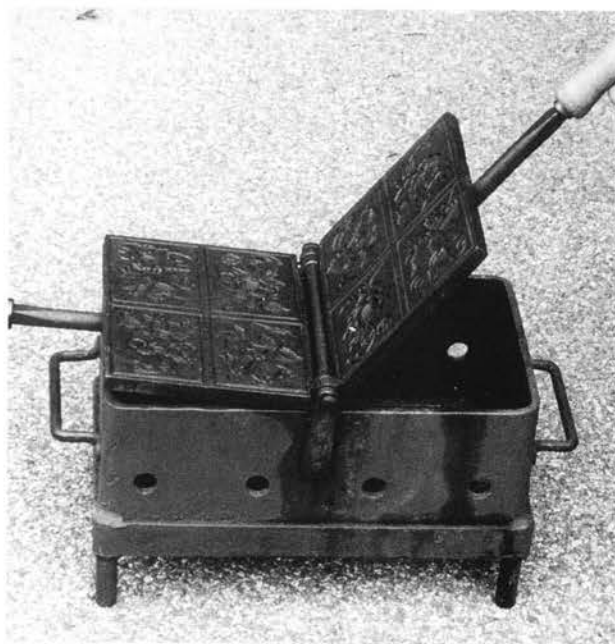
Pl. 35.  
Fer de la fin du 19<sup>e</sup> siècle permettant de faire 15 hosties similaires avec couronne d'épines et sacré-cœur. Motif poinçonné.



### Fers à bricelets

Typiquement vaudois, voire romands ou suisses, les bricelets ont une épaisseur variant entre la gaufre et l'oublie. Les premiers fers, comme nous l'avons vu dans le chapitre réservé aux gaufriers du 19<sup>e</sup> siècle, sont conçus comme ces derniers. Cependant, avec l'apparition des premiers fourneaux potagers à bois, les fers à longs manches qui se tenaient à même le foyer furent peu à peu remplacés par des fers à mâchoires de fonte, de forme carrée ou ronde, dont la charnière s'articule sur l'un des côtés, si bien que le fer s'ouvre comme un livre et non plus comme une tenaille. La charnière est arrondie, de même que les départs des manches sis sur le côté opposé; ceci donne des axes qui permettent au fer à bricelets de pivoter sur les paliers situés de part et d'autre d'un trou de la forme du fer ménagé dans une plaque de fonte ronde et s'adaptant à l'ouverture du potager à bois.

Les faces sont partagées et permettent la fabrication de deux ou plusieurs bricelets à la fois. Les fers étant coulés en grandes séries dans des fonderies suisses ou étrangères, les motifs décoratifs sont toujours les mêmes, à quelques exceptions près. Les principaux fondeurs de ces pièces furent des Français, la dynastie Godin, à Guise, dans l'Aisne. On retrouve aussi Godin, Godin et Fils, Godin Frères, Familistère Godin, et j'en passe. En Suisse, on trouve les fonderies CF (soit Charles Fischer), Birchlmeier à Yverdon et Gysling à Moudon, entre autres.



Pl. 37.  
Fer à bricelets monté sur une chaufferette à braises.

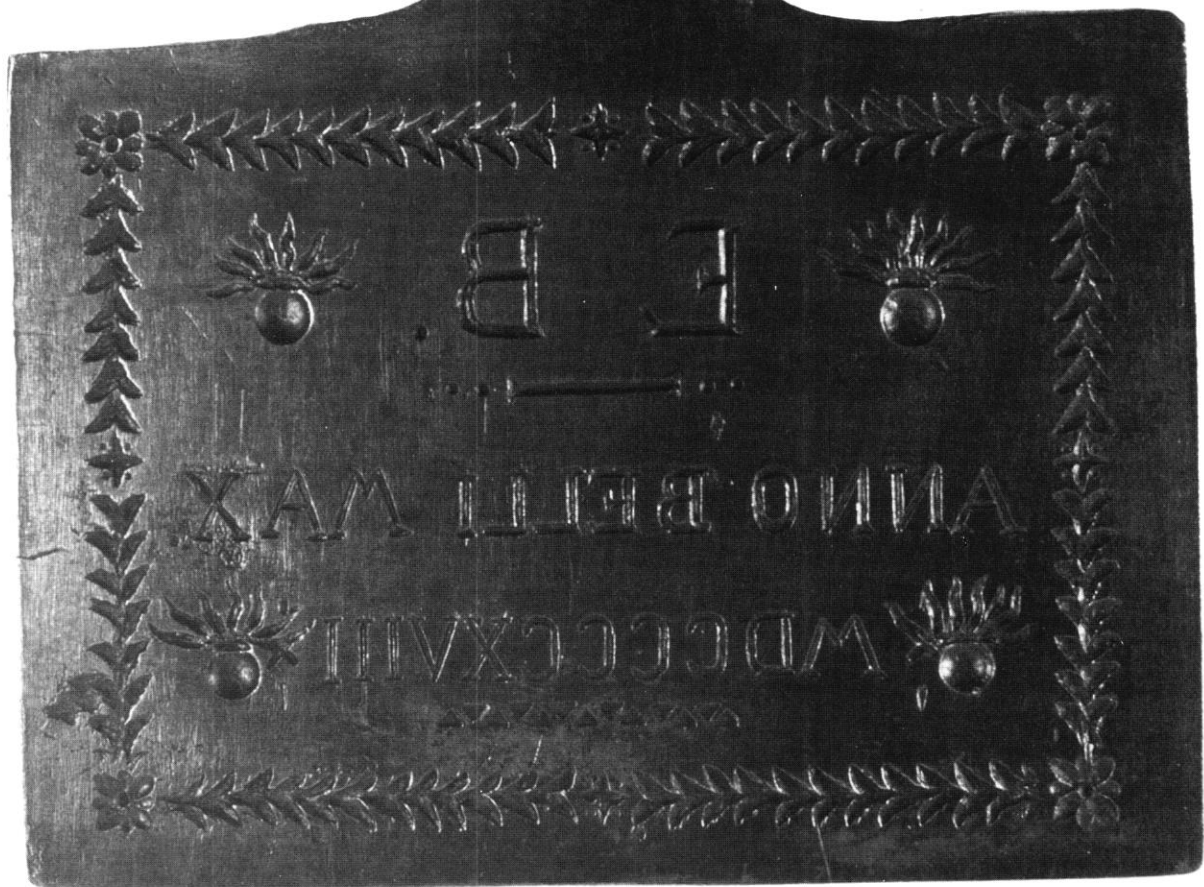
Pl. 38.

Fer à bricelets bernois, avec ours de Berne et palais fédéral (le fer vaudois eût porté l'écu vaudois et la vendangeuse). Les autres motifs sont classiques: croix fédérale, vigne, cigogne, édelweiss, Guillaume Tell, tête d'Helvetia.





Pl. 39.  
1918, fer à bricelets  
de la famille Bonjour, de Blonay,  
forgé à la main et gravé  
au burin à froid, avec la date:  
Anno Belli Max 1918.



## Des différences

### Différences de formes

Comme nous l'avons laissé entendre dans les chapitres précédents, les formes des fers à gaufres, à hosties, à oublies ou à bricelets varient à l'infini. D'une manière générale, les gaufriers sont rectangulaires, les fers à oublies ronds, les fers à hosties rectangulaires avec un léger renflement, et les fers à bricelets carrés (8 motifs) ou rectangulaires (4 ou 12 motifs), voire ronds (14 motifs circulaires). On trouve cependant à la demande expresse de tel ou tel client des fers ovales, rectangulaires à coins arrondis, en forme de cœur ou d'étoile – ces derniers étant très rares –, ainsi qu'en forme d'octogone ou même de double octogone. Rappelons en outre que certains fers également assez rares, particuliers aux Préalpes vaudoises et à l'Oberland bernois, rectangulaires, ont les mâchoires disposées longitudinalement et non transversalement, par rapport aux manches (pl. 41).

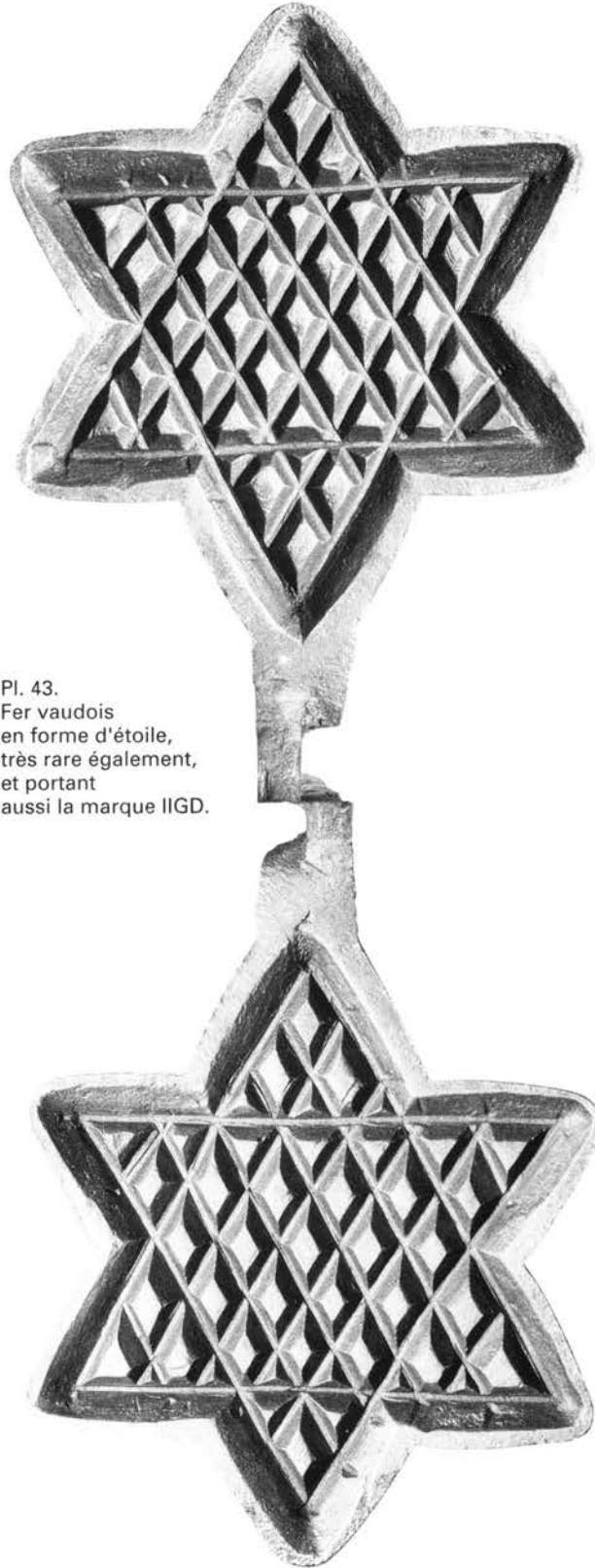
Pl. 40.

1691, fer jurassien avec inscription périphérique: «Jean Bernard Migy, maître bourgeois et chirurgien à Saignelégier». L'écu porte les instruments de chirurgie. L'autre mâchoire présente en médaillon Adam et Eve devant l'arbre de la connaissance.





Pl. 41.  
 Fer ormonan du milieu du 18<sup>e</sup> siècle,  
 remarquable par la forme longitudinale des mâchoires.  
 Le décor est d'influence typiquement bernoise.



Pl. 42.  
 Fer vaudois en forme de cœur, marque IIGD, très rare.

Pl. 43.  
 Fer vaudois  
 en forme d'étoile,  
 très rare également,  
 et portant  
 aussi la marque IIGD.





### Différences de métaux

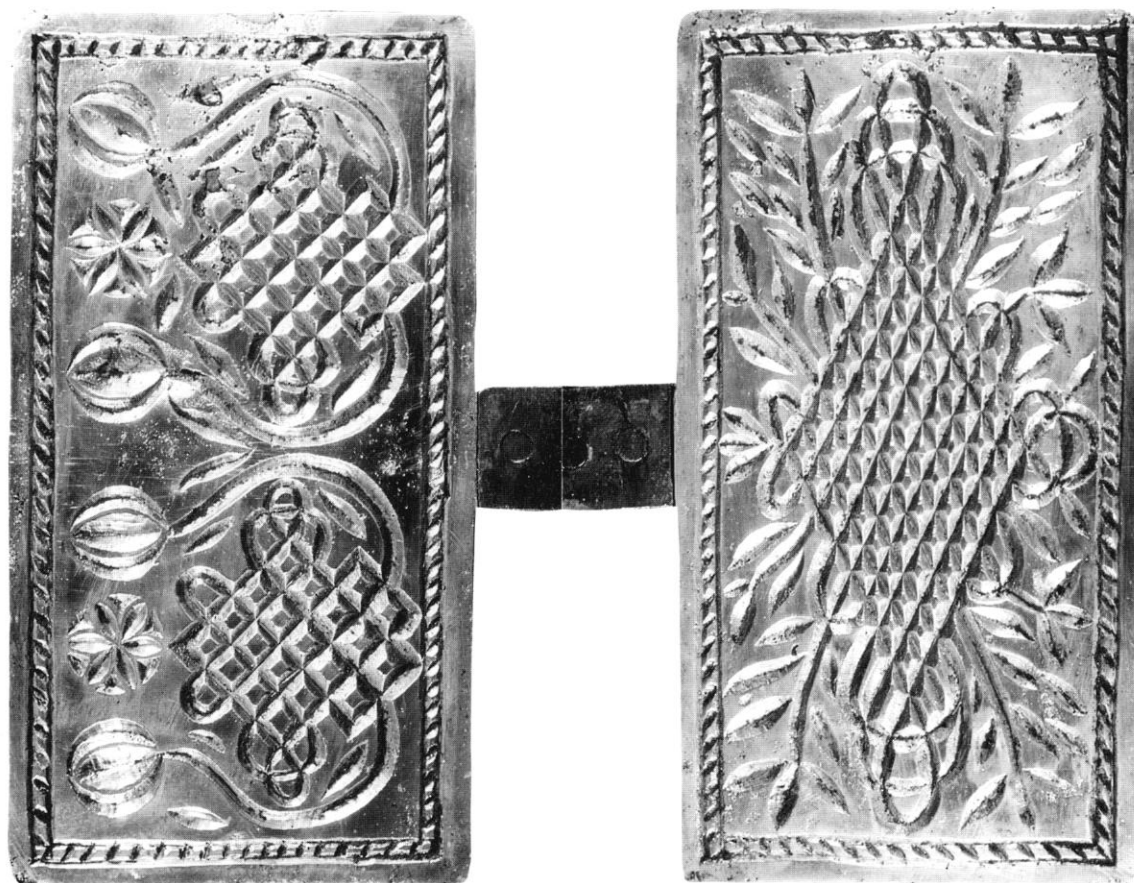
D'une manière générale et jusqu'au milieu du 19<sup>e</sup> siècle, les fers de quelque forme qu'ils soient et de quelle manière qu'ils soient employés étaient toujours manufacturés par les forgerons de village, les taillandiers et armuriers des villes, en fer forgé. Cependant, l'exception comme toujours confirmant la règle, on trouve déjà, en France surtout, des gaufriers à mâchoires de fonte dès le début du 17<sup>e</sup> siècle. Il ne faut en effet pas oublier que les plaques de cheminées, en fonte également, existaient déjà dans les constructions (châteaux, forteresses, maisons de maîtres, hôtels particuliers, fermes, etc.) depuis le Moyen-Age. En principe, dans nos régions, c'est principalement dès l'apparition des fourneaux potagers à bois qu'on voit apparaître les premiers gaufriers et fers à bricelets à mâchoires de fonte, rotatifs ou non. Lorsque nous aurons retiré de la production mondiale tout ce qui est fer forgé en fonte de fer, il ne reste plus grand-place pour les autres métaux. Un écrit qui nous a passé sous les yeux fait état que François 1<sup>er</sup> possédait un gaufrier en argent. Pour ma part, je n'en ai jamais vu de ma vie. Par contre, sur les centaines de pièces que j'ai vues ou

que je possède, je n'en ai trouvé que trois à mâchoires de bronze, dont un fer valdotain à guillochage simple comme décor et deux splendides fers vaudois du début du 19<sup>e</sup> siècle (un de style Directoire et deux de style Empire) apparemment exécutés sur commande par de très riches clients (cf pl. 44 et 45). En effet, très bon conducteur de chaleur, le bronze est par contre très difficile à graver, ceux à quadrillage simple étant par ailleurs simplement fondus dans un moule, comme les cloches de vaches. L'un des derniers métaux «culinaires» connus, l'aluminium, nous a laissé quelques gaufriers rotatifs à cinq cœurs accolés sous forme de rosace (cf pl. 46). Nous ignorons de quelle qualité étaient les gaufres issues de tels ustensiles. Quant au laiton, nous n'avons trouvé qu'une seule pièce faite de ce métal; il s'agit d'un gaufrier à plaques coulées, à guillochage usiné mécaniquement, mais dont la particularité est d'être pourvu de longs manches rivés sur les mâchoires, mais dépassant de deux à trois centimètres le bord opposé des mâchoires, si bien que si on lâchait le fer à gaufres, il risquait plutôt de chuter sur les extrémités de fer et non sur les mâchoires de laiton, très fragiles et brisantes.

Pl. 44.

Fer vaudois du début du 19<sup>e</sup> siècle, à décor rustique.

Mâchoires en bronze, coulées et gravées au burin, pièce très rare.





Pl. 45.  
Autre fer vaudois à mâchoires en bronze, du même type que le précédent, mais avec décor Empire.

#### Différences de systèmes

Alors que nous avons vu tout au long de ce texte que le plus grand nombre de gaufriers, de fers à oublies, à hosties et à bricelets étaient déposés à même le feu dans le foyer, l'âtre ou la cheminée, appuyés sur un trépied ou sur une grosse bûche de bois, que les pièces les plus récentes étaient aménagées ou conçues pour pivoter sur le potager à bois, nous ne saurions omettre de signaler deux pièces nettement

distinctes comme fonctionnement de tout ce que nous avons vu de conforme jusqu'ici. Il s'agit:

1) D'un fer à gaufres ormonant, de 1834, à mâchoires de fonte, mais coulé pour un propriétaire déterminé, pourvu d'un long manche de bois et d'un étrier. Contrairement à tous les fers connus, celui-ci n'était pas posé dans l'âtre, mais suspendu à la crémaillère de la cheminée. En faisant pivoter le

Pl. 46, 47, 48.  
Fer tardif, rotatif, en fonte de fer. Curieux car il porte la recette des gaufres: sur une face en français, sur l'autre en allemand.



manche de bois, grâce à l'étrier faisant office de cardan, le gaufrier tournait sur lui-même, exposant ainsi alternativement ses deux faces à la source de chaleur. A ma connaissance, il n'en existe qu'un seul de ce système, qui occupe une place particulière dans ma collection.

2) Un autre fer, dont un exemplaire figure au Musée historique de Berne et dont je possède également un spécimen, se présente d'une manière toute différente: entièrement en fonte de fer, datable de la fin du 19<sup>e</sup> siècle, il est conçu comme les fers à bricelets, pivotant sur le potager à bois. Par contre, les charnières lui permettent de s'ouvrir, fonctionnant également comme axe et, ouvert ou fermé, il s'articule sur un petit brasero, ce qui permet d'exposer ses deux côtés successivement à la source de chaleur émanant du brasier.

Une pièce dont nous aimerions encore bien parler ici est un splendide spécimen de fer à oublies, aux armes de la famille A. Boujean, d'Entremont et Vouvré (VS), finement ciselé, dont la particularité réside dans le fait que l'extrémité des manches n'est ni à crochets, ni à boucles, mais comporte en lieu et place deux pommeaux de bronze, comme certains ustensiles de garnitures de cheminées.

Enfin, nous avons même trouvé deux fers à gaufres circulaires, rotatifs, dont la face extérieure portait sur l'un en allemand, sur l'autre en français, la recette complète pour confectionner lesdites gaufres (cf. pl. 47 et 48).

Nous ne saurions terminer ce chapitre sans parler ici d'un fer à bricelets typiquement vaudois, commandé par l'Abbaye du Cordon blanc et vert de Moudon qui, à l'occasion du 125<sup>e</sup> anniversaire de la première assemblée du Grand Conseil vaudois (le 14 avril 1803), organisa en 1928 un tir de jubilé. A l'époque, la planche de prix ne contenait presque uniquement que des primes utilitaires, soit: seilles à eau en cuivre, plats en étain, channes et gobelets vers, verres à vin gravés à la meule ou au sable, et, entre autres, des fers à bricelets. C'est ainsi que la noble Abbaye commanda dans une fonderie française un certain nombre de fers à bricelets portant sur l'une des faces quatre bannerets et sur l'autre quatre armoiries de Moudon. Or, le succès escompté fut négatif. Motif: nos amis fondeurs français avaient coulé les modèles selon la norme de profondeur des gaufres, dont la recette comprend de la levure pour faire gonfler la pâte, alors que la recette des bricelets ne fait aucune mention de ladite levure. Il s'en suivit que la pâte ne gonflait pas, les bricelets n'étaient pas réussis. Par fidélité, un des membres de l'Abbaye décida de modifier la profondeur de son fer en y faisant river des plaquettes. Eût-il plus de succès? Nul ne le sait! (pl. 49 et 50).

### Dimensions et poids

Nous ne nous éterniserons point sur ce sujet, tant il est vrai que les dimensions et les poids varient suivant les provenances, les formes, les métaux employés et les utilisations diverses. Dans notre collection, nous avons donc sélectionné les plus exceptionnels, à savoir:



Pl. 47.

- 1) Gaufrier de fonte:  
Dimensions: 34x25 cm  
Poids: 13,250 kg
- 2) Fer à gaufrettes, d'enfant:  
Dimensions: 5,5x4 cm  
Poids: 0,300 kg

Pour les fers à bricelets et à gaufres ronds que nous avons en main, nous avons mesuré les diamètres suivants:

- 1) Petit fer à bricelets vaudois: 12 cm.
- 2) Grand fer à gaufres vaudois: 21 cm.



Pl. 48.



Pl. 49.  
Fer à bricelets rotatif, commémoratif du 125<sup>e</sup> anniversaire de l'abbaye du Cordon blanc et vert, de Moudon (1806-1928).  
Il fut fabriqué comme prix de tir à l'occasion de cet anniversaire.



Pl. 50.  
Le même fer modifié, avec armoiries rechargées pour réduire l'épaisseur de la pâte!

## Atrophies et modifications

Nous abordons ici le sujet le plus triste et le plus curieux de ce modeste exposé. En effet, pour de multiples raisons – cassures, rouille, poids, changement de système de chauffage – certains gaufriers ont subi du temps les irréparables outrages: modifications survenues au cours de réparations, ou martyrisations dues à des tentatives de nettoyages intempestives. De nombreux fers, dont l'un ou les deux manches s'étaient cassés, ont été mal reforgés, resoudés ou rebrasés. De plus, les réparateurs n'ayant pas de connaissances historiques ont fabriqué des crochets ou des boucles tels qu'ils en avaient l'habitude à leur époque et non comme cela avait été fait à l'origine, si bien que l'on trouve des fers à gaufres de 1550 environ munis de boucles de fermeture typiquement 18<sup>e</sup> siècle.

Certains fers, cassés vers la charnière, se sont vus dotés de nouvelles emmanchures rivées sur les plaques, comme des ressemelages. D'autres enfin, abandonnés dans des remises de terre battue dès l'apparition des potagers à bois, ont vu leurs lèvres extrêmes rongées par la rouille et se sont retrouvés troués (cf pl. 51) ou extrêmement amincis, si bien que certains ont été carrément sciés (cf. pl. 52).

D'autres encore, trouvés trop lourds par leurs propriétaires, ont été également sciés (cf. pl. 53 et 54).

Mais les plus grands massacres ont été réalisés par les revendeurs qui, par esprit de lucre, ont tenté de remettre en valeur ces vénérables témoins de notre patrimoine. On sait que les fers dont nous avons fait mention tout au long de cet exposé étaient chauffés

Pl. 51.  
1582, fer jurassien dont les armoiries n'ont pas été identifiées, percé dans les bords.





Pl. 52.

Fer à oublies de Lombardie, du milieu du 18<sup>e</sup> siècle, décor poinçonné. Marque de maréchal sur le flanc des manches. L'extrémité a été coupée pour faire disparaître la rouille ou l'usure.

directement sur le feu de bois ou de charbon. L'intérieur, plein de restants de pâte et d'huile, était gras, alors que l'extérieur était doublé d'une couche de suie ancienne, dure et parfois très épaisse. Pour se faciliter la tâche, certaines personnes, méconnaissantes de ces problèmes, ont mis en œuvre toutes sortes de techniques efficaces, mais préjudiciables à l'objet. Ainsi m'a-t-on offert:

1. Des fers passés à la toile d'émeri, limés ou meulés – et par conséquent perdus.
2. Des fers sablés à haute pression, ce qui abrase les surfaces et remplit les gravures, donc perdus également.
3. Des fers trempés dans de l'acide, ce qui pique la matière. Ces fers sont en général aussi perdus.
4. Des fers trempés dans une base ayant servi au nettoyage d'autres ustensiles de cuisine, en cuivre, d'où cuivrage par catalyse. Ces fers sont alors récupérables.

Certains vénérables fers à gaufres auxquels les propriétaires tenaient vraiment, ne pouvant plus fonctionner sur les fourneaux potagers, ont, à la demande de leurs possesseurs, été modifiés pour continuer à être utilisés d'une manière plus pratique. On procédait alors de la manière suivante:

- on sciait d'abord les longs manches de fer forgé à la base des mâchoires;
- on remplaçait ensuite la charnière centrale par une autre, latérale;
- on remplaçait les manches par de plus courts et légers, soudés latéralement, vis-à-vis de la nouvelle charnière;
- on fabriquait enfin un cercle de fourneau dans lequel on pratiquait l'ouverture rectangulaire correspondant à l'ancien fer à gaufres d'origine;

Un beau fer à gaufres vaudois rond, que l'on m'a soumis, a carrément été scié en carré pour être soit allégé, soit amputé de bordures rouillées.

**Rémy Jeanneret**



Pl. 53.  
Fer à oublies de 1788, allégé par amputations!



Pl. 54.  
Le même fer avec décors reconstitués au crayon par Rémy Jeanneret.

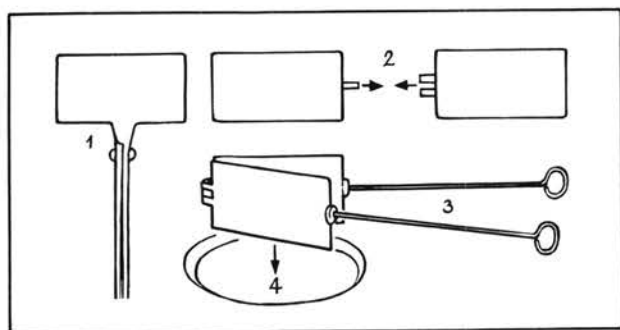


Fig. 55.  
Processus de modification des fers (schéma).



## Ce que Rémy Jeanneret ne nous a pas dit

par J.-F. Robert

«Les gaufres»... le mot apparaît au 12<sup>e</sup> siècle déjà pour désigner une espèce de pâtisserie. Ce mot dérive de «warfel» qui peut relever du francique ou être emprunté au néerlandais et qui désignait un gâteau ou un rayon de miel. Il a sans doute été germanisé en «wabe» d'abord (qui signifie rayon de miel), puis a été altéré en «walfre» qui a finalement donné «gaufre», selon les règles d'altération attestées par les étymologistes.

De fait «gaufre» était essentiellement un gâteau de cire d'abeilles avant de devenir cette pâtisserie cuite entre deux fers dont la surface porte des dessins en relief, en général un quadrillage qui rappelle effectivement l'amorce des alvéoles du miel en rayons.

Les «gaufrettes», comme leur nom l'indique bien, étaient à l'origine de petites gaufres. Elles étaient faites en disposant une petite boulette de pâte à gaufres dans chacun des angles du fer. Ce n'est qu'à partir du 19<sup>e</sup> siècle qu'apparaissent les fers à gaufres de dimensions réduites ou fers à gaufrettes. Ces pâtisseries étaient bien différentes dès lors de celles que nous connaissons sous ce vocable et qui sont faites de deux feuilles gauffrées très minces entre lesquelles une couche de crème a été tartinée!

L'«hostie» désignait autrefois une victime offerte à un dieu. Mais ce terme générique a pris par la suite un sens étroit et ne s'emploie plus que dans le sens chrétien de pain sans levain consacré par le prêtre durant la messe.

L'«oublie» – qu'on désigne aussi parfois sous le terme de «nieule» – était aussi utilisée à l'origine pour désigner l'hostie. Le mot vient en effet du latin oblatum qui signifie «offert», plus précisément du féminin oblata, car le mot *hostia* était sous-entendu. Il y a donc parfaite complémentarité entre les deux termes pour rappeler la symbolique chrétienne, le pain sans levain représentant véritablement le Corps de Christ offert en victime expiatoire pour le rachat de nos péchés. C'est au 12<sup>e</sup> siècle que l'oublie – qui est une altération du vieux mot français «oublée» – perd son sens religieux pour désigner une sorte de pâtisserie dont la pâte légère se préparait, comme le pain d'autel, entre deux fers.

Quant au «bricelet», c'est la forme tout à fait profane, moderne et de surcroît, sinon vaudoise, du moins romande, de l'oublie-pâtisserie. Il n'y a en effet pas de différence fondamentale entre deux, sinon, comme l'indique Rémy Jeanneret, que le bricelet était un peu plus épais que l'oublie.

\* \* \* \*

Gaufres... oublies... hosties... bricelets... constituent véritablement une grande famille, d'abord parce que les ingrédients de base sont les mêmes, mais aussi et surtout parce que le mode de cuisson est pareil, la pâte, plus ou moins fluide, devant obligatoirement être cuite entre deux plaques de fer chauffées.

Pl. 56.

«Le combat de Carnaval et de Carême», de Brueghel l'Ancien, peint en 1559. Détail montrant la marchande de gaufres.



Il semble qu'on puisse ébaucher certaines filiations. Ainsi l'oublie semble-t-elle être, à l'origine, un pain sans levain se confondant, du moins dans sa fonction, avec l'hostie. Seuls les oblateurs avaient du reste le droit de les préparer pour la communion. Mais au 12<sup>e</sup> siècle, l'hostie remplace l'oublie comme pain d'autel, et l'oublie devient une sorte de pâtisserie populaire, toujours fabriquée par les spécialistes, et qui sont vendues à l'occasion des fêtes religieuses, notamment lors des grands pèlerinages ou des pardons. Ces pâtisseries au sucre ou aux épices étaient alors vendues aux pèlerins et elles se fabriquaient en plein air, à proximité des églises.

Selon Paul Sébillot, dès le 15<sup>e</sup> siècle, les oblateurs intervenaient surtout à Carnaval, pendant l'hiver. Cette affirmation se trouve confirmée par Brueghel l'Ancien qui, en 1559, nous donne l'une des très rares représentations picturales de la fabrication des gaufres. Elle apparaît dans le grouillement des personnages figurant dans le «Combat de Carnaval et de Carême»: une femme, accroupie sur une chaise basse, tourne un fer à gaufres sur un feu de fagots, son plat de pâte posé à côté d'elle. La gaufre est donc liée aux réjouissances et aux fêtes, alors que les galettes et les bretzels sont aliments de Carême!

Les marchands d'oublies et de gaufres constituaient une corporation autonome, ce qui leur conférait le droit de vendre dans les rues et d'aller crier leur marchandise après le couvre-feu.

Pour devenir maître et pouvoir engager des ouvriers, il fallait remplir des conditions statutaires très précises et sévères. L'article premier du Statut des oblateurs imposait notamment d'être capable de faire en un seul jour au moins 500 grandes oublies, 300 oublies dites «de supplication» et 200 oublies dites «d'entrée», soit un millier d'oublies en tout!

Au 18<sup>e</sup> siècle, les marchands d'oublies étaient encore autorisés à exercer leur commerce après la nuit tombée, ce qui devait engendrer un certain nombre d'abus et de scandales. On vit même des malfrats se déguiser en marchands d'oublies pour avoir accès chez les gens et y commettre des scélératesses caractérisées! De ce fait, la police finit par interdire aux oublieurs toute activité nocturne.

Ainsi disparurent les «oublieux» comme on les appelait parfois; ils furent remplacés par des «marchandes de plaisirs» qui criaient leur marchandise en ville, pendant la journée. Le nom de «plaisirs» appliqué aux gaufres et le fait qu'elles étaient vendues par des femmes qui se laissaient volontiers courtiser devaient engendrer tout un climat de galanterie populaire qui ne devait pas manquer d'un certain charme!

Pour éviter de s'égosiller, les marchandes d'oublies se munirent par la suite d'une sorte d'instrument entre crécelle et castagnettes pour attirer l'attention des acheteurs potentiels! Nous ne disposons d'aucun témoignage nous permettant d'affirmer que ces traditions, valables pour la France, trouvèrent leur répondant chez nous sans altération.

\* \* \* \*

Si l'on considère les gaufriers de chez nous, force nous est de faire une distinction entre les fers à profils très profonds, souvent réduits à un quadrillage plus ou moins grossier, et les fers plus raffinés, portant des éléments décoratifs individualisés: volutes, rinceaux ou éléments géométriques entourant des blasons de familles ou d'autres motifs, le tout ciselé au burin ou poinçonné à chaud, fers qui sont généralement beaucoup moins profondément profilés que les premiers. Les gaufres issues de ces deux types de fers étaient sans doute différentes: les premières très proches des gaufres flamandes épaisses et tendres impliquaient une pâte avec levure, alors que les autres, plus plates et sèches, plus proches de nos actuels bricelets, étaient à pâte sans levain. Ces dernières semblent avoir dominé en Suisse romande et en Pays de Vaud en particulier, de sorte que l'oublie et le bricelet pourraient en être les descendants directs.

Certes, les plus anciennes gaufres, chez nous, sont attestées au Moyen-Age seulement. Mais cela ne signifie nullement que leur origine ne soit pas plus ancienne. L'archéologie égyptienne en effet a révélé l'existence de gaufres vers 1850 avant Jésus Christ, sous la 18<sup>e</sup> dynastie, puisqu'on a retrouvé un moule en terre cuite dans les fouilles du temple d'Hatschepsout, à Dehr el Bahari! Mais ces gaufres-là furent-elles, comme les nôtres, liées à la fête, ou furent-elles simplement nutritives?...

On peut certes se poser la question. Mais il semble logique d'admettre que – vraisemblablement – c'est la galette qui, ancêtre du pain, remplissait les fonctions nutritives alors que la gaufre était plutôt friandise, même si, par son volume, elle était susceptible de jouer le rôle d'«en-cas» ou de trompe-la-faim en attendant le retour au foyer et le repas familial!

\* \* \* \*

Quant aux fers eux-mêmes, Rémy Jeanneret nous en a longuement parlé en signalant les caractéristiques de chaque époque afin de faciliter la datation. Il est lui-même apte à dater un fer à gaufres sans même l'ouvrir. C'est une gageure pour le profane, mais c'est incontestablement un tour de force même pour les personnes averties, car il n'y a point de critères absolus permettant d'affirmer sans risques d'erreurs! Il y faut une longue pratique, un sens aigu de l'observation; il faut avoir manipulé des centaines de fers pour accéder à la maîtrise.

Un des éléments de datation auquel on a tendance à recourir est incontestablement la boucle et le mode de fermeture des gaufriers. Or, la boucle est par excellence l'élément fragile de l'instrument: nombre d'entre elles ont du reste disparu; d'autres ont été remplacées au fil du temps et, bien sûr, elles l'ont été par des boucles dont la forme est caractéristique de l'époque de la réparation et non du fer! Ce petit exemple, pour insister sur la nécessité d'appuyer un diagnostic de datation sur l'ensemble des critères: type de forge, forme générale, qualité de la fonte, rivets d'assemblage de l'articulation, profil des branches, boucles de fermeture. C'est l'ensemble qui est significatif et non un seul élément pris séparément.

Peut-être n'est-il pas superflu de rappeler, pour terminer ce chapitre, que, parmi les truculentes avalanches d'imprécations et d'injures lancées en salves contre tout ennemi, réel ou imaginaire, par l'irascible Capitaine Haddock, le moule à gaufres occupait une place fort honorable! Il est vrai, nous apprend Albert Algoud, que «dans la langue populaire, moule à gaufres était l'expression qui désignait un visage marqué par la petite vérole... maladie qui laissait sur le visage des cicatrices indélébiles pouvant évoquer les alvéoles quadrillées en relief à la surface des gaufres».<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Albert Algoud: «Le petit Haddock illustré». France-Loisirs 1988 p. 23.

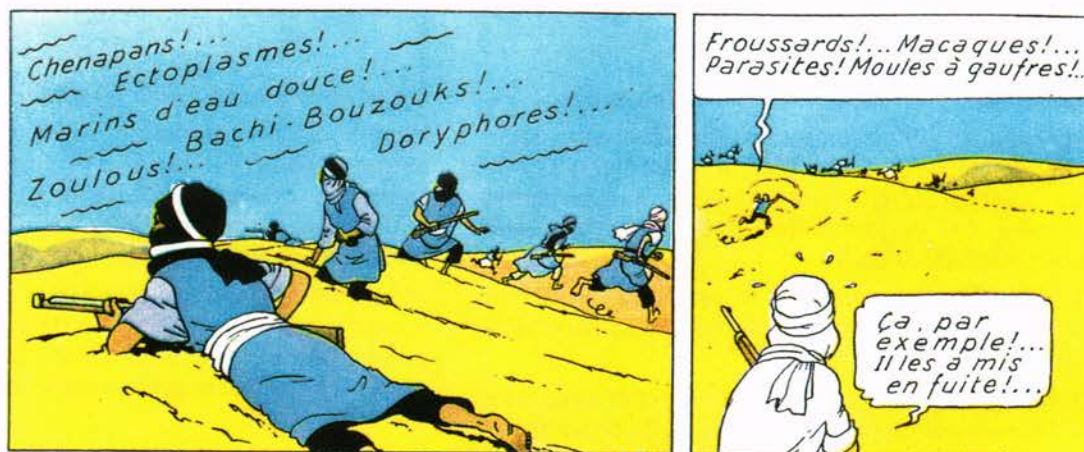
### Fers à beignets

Les beignets appartiennent à la même catégorie d'aliments que les crêpes, les gaufres, les oublies et les bricelets, la seule différence importante étant le mode de cuisson. Les ingrédients de base sont pareils, mais la crêpe se cuit dans une poêle, une face après l'autre, avec ce saut périlleux commandé par un subtil jeu de poignet qui tient plus de l'art du jongleur que de l'art culinaire; gaufres et bricelets se cuisent entre deux fers; alors que les beignets se gonflent et se dorent dans la grande friture! Si la pâte est molle, elle a pour mission d'enrober l'aliment – légume, fruit, viande, fromage... – qui donnera son nom au beignet. Si la pâte est ferme, elle



Pl. 58.  
Fers à beignets anciens.

s'immerge par petites boules qu'on ressort de l'huile bouillante avec une écumoire. Mais au lieu d'immerger une boulette de pâte, on pouvait aussi en faire une galette très fine, qu'on amincissait sur la rondeur du genou: «beignets au genou» du vieux parler du terroir, qui donnaient un disque craquelé, boursoufflé, doré à souhait qu'on appelle aussi «merveille» dans nos campagnes et qui devait rappeler le disque solaire dont elle était le symbole aux fêtes du solstice!



Pl. 57.  
Salve d'injures du capitaine Haddock. Séquence extraite du «Crabe aux pinces d'or», avec la bienveillante autorisation des Editions Castermann, © Hergé/Castermann.



Pl. 59.  
Fers à beignets «à la rose» classiques.

Mais il est aussi des beignets dits «à la rose» qui se font au fer. Fers curieux, à manches coudés, permettant de plonger une rose de métal dans la pâte fluide pour ensuite la «saisir» et la dorer dans la friteuse. Les fers anciens étaient forgés à la main et assemblés pour former une rosace élégante. Certaines d'entre elles étaient suspendues au manche par une tige filetée, ce qui laisse à penser qu'on pouvait régler la position de telle manière qu'en appuyant simplement le manche sur le bord du bol à pâte, on immergeait la rose juste de la profondeur voulue pour que la pâte ne la submerge pas et que le beignet reste facile à démouler.

Par la suite, les moules à beignets se firent plus simplement, à la machine, avec une lame d'acier large, roulée en spirale souvent, parfois en forme de cœur ou d'étoile ou encore de fleur à quatre ou cinq pétales...

## Quelques recettes

### 1. LES GAUFRES

*Gaufres de Liège* (gaufres dites «de chasse»)

Ingrédients: 100 gr de levure de bière, eau tiède, 50 gr de sucre fin, 1 kg de farine de froment, 5 gr de sel, 3 œufs entiers battus, 600 gr de margarine ramollie, 4 dl de lait tiède et 600 gr de sucre perlé (pour environ 30 gaufres).

Délayer 100 gr de levure de bière fraîche avec 50 gr de sucre fin dans un quart de bol d'eau bien tiède (40 degrés).

Mélanger dans une casserole, au fouet et à sec, 1 kg de farine blanche de froment avec 5 gr de sel fin.

Creuser au centre de la farine une fontaine et y verser 3 œufs entiers battus, ainsi que 600 gr de margarine (éventuellement de beurre) ramollie depuis la veille.

Verser 4 dl de lait tiède et le contenu du bol. La levure doit être mousseuse.

Mélanger au fouet, à la spatule ou à la main, pour obtenir une pâte homogène. Laisser lever la pâte (couverte et maintenue au chaud) pendant environ 3/4 d'heure. Elle doit doubler de volume.

Ajouter et incorporer très délicatement 600 gr de sucre perlé (moins on travaille la pâte et plus les gaufres seront légères).

Cuire au fer environ 4 minutes, jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée.

*Autre recette belge* (pour 60 gaufres).

Ingrédients: 1 kg de farine, 750 gr de sucre, 6 œufs entiers, 250 gr de beurre ou margarine, 125 gr de saindoux, 2,5 dl de lait, 10 gr de bicarbonate de soude, 5 gr d'acide citrique, 1 cuillerée à soupe de poudre pudding vanille, 1 pincée de sel.

Mettre dans une terrine la farine et par-dessus le sucre, le sel, l'acide citrique, le bicarbonate et la poudre pudding. Puis les 6 œufs. Mélanger avec les mains les œufs et le sucre à incorporer progressivement à la farine.

Dans une casserole, tiédir le lait avec les matières grasses. Une fois refroidi, verser le tout et l'incorporer à la masse. Malaxer, puis laisser reposer pendant une nuit.

*Gaufres «maison»*

Ingrédients: 200 gr de beurre ramolli, 350 gr de sucre fin, 4 œufs, une tasse de crème, 500 gr de farine, citron ou sucre vanillé.

Mélanger le tout en remuant doucement, mais sans battre la masse. Les gaufres peuvent être garnies de crème Chantilly légèrement sucrée, ou aromatisée avec sucre vanillé ou chocolat en poudre. Peuvent se manger aussi avec une crème glacée ou une compote de fruits.

## 2. LES BRICELETS

### *Bricelets salés*

Ingrédients: un demi-litre de crème entière, 1 cuillère à soupe rase de sel, 2,5 dl de vin blanc, 2,5 dl d'eau froide, 2 cuillères à soupe rases de cumin (respectivement de pavot), 450 gr de farine.

Mélanger crème, sel, vin et eau. Ajouter le cumin (ou le pavot) et tamiser la farine (celle-ci est à ajouter juste avant de commencer la cuisson, car la pâte épaissit vite). Mélanger jusqu'à obtention d'une crème de la consistance d'une mayonnaise claire. Disposer une bonne cuillerée à soupe de mixture au milieu du fer préchauffé.

### *Autre recette pour bricelets salés*

100 gr de beurre ramolli, 300 gr de farine, 1/8 de l d'eau dans laquelle on dissoud une cuillerée à café de sel. Mélanger et travailler la pâte.

On peut y ajouter 1 à 2 cuillerées remplies à ras bord de cumin ou de pavot.

### *Bricelet sucrés*

500 gr de sucre fin, un demi-litre de crème, 4 œufs, citron, 1 cuillerée à soupe de kirsch, 500 gr de farine, 1 pincée de sel.

### *Bricelets sucrés sablés*

350 gr de graisse (2/3 Astra et 1/3 saindoux), 4 œufs, 1 écorce de citron (ou 6 à 8 gouttes d'essence de citron), 1 pincée de sel, 300 gr de sucre, 2 paquets de sucre vanillé, 1 kg de farine blanche. Faire des boulettes.

### *Bricelets du Gessenay*

250 gr de beurre, 1 quart de litre de crème, 5 œufs, 500 gr de sucre fin, 750 gr de farine, 1 écorce de citron râpée, 1 pincée de sel, 3 dl de vin blanc, 4 à 6 cuillerées de kirsch, 4 dl d'eau. La pâte est coulante; on en met un peu sur le fer préchauffé. Les bricelets doivent être très minces.

### *Oublies (Recette ancienne, de 1866)*

On prend 3/4 de livre de sucre, 2 livres de farine, 3 œufs, 5 chopines de lait, 2 pointes de couteau de canelle.

Faire une pâte bien délicate, frottez avec une couenne de lard le fer à oublies, mettez-y une mince couche de pâte, et fermez avec précaution. Faire cuire sur un feu de charbon, et dès que l'oublie est jaune clair, dressez-la et roulez-la aussi vite que possible sur un bois rond. On peut conserver longtemps les oublies dans des boîtes placées dans un endroit sec.

## 3. LES BEIGNETS

### *Beignets soufflés*

Faire tout d'abord une pâte à choux de la façon suivante: 200 gr de farine, 100 gr de beurre, 4 ou 5 œufs, 3 dl moitié eau moitié lait, 1 pincée de sel.

Mettre au feu l'eau, le beurre, le lait et le sel. A ébullition, ajouter la farine d'un coup et remuer avec une pellette en bois. Cuire à feu doux pendant 10 min pour sécher la pâte, tout en remuant. Retirer du feu, ajouter les œufs un à un, en travaillant bien la pâte après chaque œuf.

Ajouter à cette pâte à choux 1 zeste de citron, 40 gr de sucre, à volonté 2 cuillères de rhum.

Prendre une cuillerée de pâte et la faire tomber dans de la friture pas trop chaude, mais qui doit le devenir de plus en plus. Une fois bien gonflés et bien dorés, égoutter les beignets, puis les saupoudrer de sucre à la canelle.

### *Cuisses-dames*

125 gr de beurre, 125 gr de sucre, 3 œufs, l'écorce râpée d'un citron, le sel et les noisettes hâchées fin à volonté, plus environ 400 gr de farine.

Travailler le beurre en crème, ajouter le sucre, les œufs, le citron, le sel et les noisettes. Remuer, puis mettre la farine. Lorsque la pâte est ferme, former de petits rouleaux et faire cuire à friture chaude.

### *Beignets au genou*

4 œufs, 160 gr de sucre fin, 1 râpure de citron ou 1 à 2 cuillères de kirsch, 1 pincée de sel, 1 pointe de couteau de bicarbonate, 160 gr de beurre et 500 gr de farine.

Travailler pendant un quart d'heure jaunes d'œufs et sucre, ajouter citron ou kirsch, sel et bicarbonate, le beurre légèrement fondu, les blancs d'œufs battus en neige, puis la farine tamisée.

Etendre la pâte aussi mince que possible, la découper en rond au moyen d'une assiette. Etendre ces ronds de pâte sur le genou pour les amincir encore, puis les frire à la grande friture. Saupoudrer de sucre avant de servir.

### *Beignets à la rose*

6 œufs, 1 pincée de sel, 250 gr de farine, 4 dl de lait, 3 cuillerées (à dessert) de kirsch, 50 à 100 gr de sucre (selon les goûts). Ces quantités permettent de faire 30 beignets.

Bien délayer la farine dans le lait. Battre les œufs avec le kirsch. Mélanger le tout en ajoutant le reste des ingrédients (sel et sucre).

### *Beignets à la rose*

Ingrédients: 150 g de farine, 2 œufs, sel, 1 dl de crème, un 1/2 dl de lait et un 1/2 dl d'eau, zeste de citron rapé ou kirsch.

Battre les œufs en mousse, ajouter la crème, le lait, l'eau, le zeste de citron et la farine par petites quantités. Cuire à la friture, à 180 degrés, avec un fer à forme.

## Bibliographie

1. Algoud Albert, «Le petit Haddock illustré», France-Loisirs, Paris 1988 (44 p.).
2. Creux René, «Arts populaires en Suisse», Editions Fontainemore, Paudex (Suisse) 1970 (327 p.).
3. Gavillet Emile et Galbraeth D.-L., «Les fers à gaufres armoriés vaudois», dans Archives héraldiques suisses 1948 (5 p. dactylographiées).
4. Godet Alfred prof., «Causerie sur les gaufres et les gaufriers», dans Le Musée neuchâtelois, numéros de janvier, février et mars 1887 (17 p. dactylographiées).
5. Hausen Hans-Jürgen, «Meisterwerke handwerklicher Kunst aus fünf Jahrhunderten», Gerhard Stalling Verlag, Oldenburg/Hamburg 1970 (192 p.).
6. Hausen Hans-Jürgen, «Kunstgeschichte des Backwerks», Gerhard Stalling Verlag, Oldenburg & Hamburg 1968 (284 p.).
7. Jeanneret Rémy, «Les fers à gaufres armoirés d'une collection vaudoise», dans Archives héraldiques suisses 1967, p. 29 à 33 et 1980 p. 17 à 24.
8. Kronenberger-Frentzen Hanna, «Die alte Kunst der süssen Sachen», Broschek Verlag, Hamburg 1959 (80 p.).
9. Lecoq Raymond, «Les objets de la vie domestique», Berger-Levrault 1979 (314 p.) (cf. p. 180 à 185).
10. Martin Marie-Paule, «Les crêpes, les beignets et les gaufres», Edition Elina, Paris 1979 (192 p.).
11. Ravussin Henri, «Les fers à gaufres», dans Trésors de nos vieilles demeures - anciennetés du Pays romand, Editions de la Gazette de Lausanne, Spes SA Lausanne 1930 (p. 68 à 75).
12. Sébillot Paul, «Légendes et curiosités des métiers», Flammarion, Paris 1895 (658 p.) (mais avec une pagination par cahiers de 32 pages).
13. Verdier Roger, «Les objets de la vie quotidienne du 16° au 20° siècle», Catalogue de l'exposition de St. Nectaire 1988, Edition photocopiée (334 p.).

# L'Association pour l'Arboretum du vallon de l'Aubonne (AAVA)

Pour les visites de l'Arboretum,  
prendre contact avec:

M. Jean-Paul Deglètagne  
Gérant de l'Arboretum  
En Plan  
1170 Aubonne  
Tél. 021/808 51 83

Fondée en 1968, cette association groupe toutes les personnes physiques ou morales désireuses de soutenir et de développer dans le vallon de l'Aubonne un arboretum, et ceci dans un but à la fois scientifique, éducatif et récréatif (art. 1 des statuts).

Un **arboretum** est un parc boisé, une «forêt botanique» constituant une sorte de musée de l'arbre en plein vent, où sont rassemblées toutes les espèces susceptibles d'être acclimatées dans la région. Les spécimens sont groupés de façon que chaque individu puisse atteindre son développement le meilleur. L'aménagement tient compte prioritairement de critères esthétiques afin que formes et couleurs se marient harmonieusement et que les bosquets respectent une économie de l'espace, ménagent les perspectives nécessaires à les mettre en valeur pour eux-mêmes et dans le paysage.

L'association comprend des membres individuels (cotisation Fr. 20.- par an), des membres individuels à vie (cotisation unique Fr. 400.-), et des membres collectifs (cotisation: Fr. 200.- par an).

Les ressources de l'AAVA reposent essentiellement sur les cotisations des membres et des dons.

Les immeubles (terrains et bâtiments), ainsi que les arbres, sont propriété d'une fondation. Au printemps 1992, elle possède en propre 59,6 ha. de terrains avec deux fermes et dispose en outre de 47 ha. par affermage à long terme. Plus de 2000 espèces et variétés d'arbres ont déjà été mises à demeure.

Le **Musée du Bois** est un second musée au sein du premier. Il était légitime dans un parc érigé à la gloire de l'arbre de faire revivre le bois dans l'infini des partis qu'a su en tirer l'ingéniosité paysanne de nos ancêtres: vieux métiers disparus, objets oubliés de la vie quotidienne, produits d'un artisanat expéditif ou minutieux, merveilleux d'efficacité, relevant d'un art aussi véritable qu'inconscient.

---

Toute **correspondance** est à adresser au

Service cantonal des forêts  
Caroline 11 bis  
1014 Lausanne

Cotisations et dons destinés à l'Arboretum  
sont à verser à la

Banque Cantonale Vaudoise  
CCP 10-725-4  
Lausanne  
(avec mention sur le talon «Compte courant 216.517.0  
Arboretum du vallon de l'Aubonne)

Dons et versements destinés au  
Musée du Bois sont à verser à la

Banque Cantonale Vaudoise (Agence de Chailly)  
CCP 10-725-4  
Lausanne  
(avec mention sur le talon C. 860.860.7  
Musée du Bois)

Le Musée du bois est ouvert tous les dimanches après-midi du 1<sup>er</sup> avril au 31 octobre.

---



Pour nous, vous n'êtes pas  
n'importe qui.



BANQUE CANTONALE  
VAUDOISE