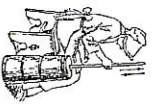


# La laiterie



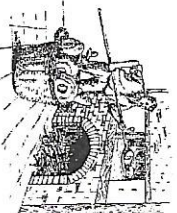
Dans chaque ferme il y avait une laiterie qui permettait au fermier de fabriquer son fromage et son beurre . . . tous ses produits laitiers.

La fermière utilisait un . . . . . pour enlever les petites saletés du lait après la traite.

Elle mettait le lait à reposer et récupérerait la . . . . . qu'elle mettait dans une . . . . . pour fabriquer du . . . . .

Des fois une faisselle et un garde manger.

# Le pain



À l'époque à la campagne on fabriquait le pain dans chaque ferme avec la farine issue de céréales cultivées dans l'exploitation. On utilisait pour le faire cuire le four banal (il y en avait dans chaque hameau) et au lieu d'enchâsser, on le faisait chauffer au meilleur des cas tous les quinze jours ou au pire une fois à l'entrée de l'hiver. Ça n'était pas le pain blanc que l'on mange aujourd'hui mais un pain plus nourrissant qui était la base de l'alimentation. Le paysan boulanger devait avoir beaucoup de savoir-faire pour le fabriquer. Il devait d'abord réserver le son, y amener du bois sec, fabriquer sa levure (le levain) et pétrir la pâte dans le pétrin à la force de ses bras. Il formait ses pains et pour les transporter utilisait des paillasses qu'il avait fabriquées lui-même avec de la paille de seigle. Pour la cuisson il fallait bien connaître le four. On le vidait totalement des braises avec « le râteau » et on balayait les cendres avec « la ranoûlla » bien mouillée. On enfournait le pain avec la pelle à pain. On profitait de cette cuisson pour la fabrication de tourtes, de tartes et de gratins. Lorsque le pain était sec et dur on le râpait avec la « râpe à pain ».