

















Affinage des reblochons à la cave Photo Félicien

















La *chemna* (la cheminée), toute en bois, prend appui au-dessus du foyer, sur le mur de la *ponadnue*. A son sommet, le *charfio*, une sorte de couvercle, permet de régler le tirage. Elle sert aussi au fumage de la viande.

Au milieu du XIX^e siècle, l'apparition des fourneaux a permis de fermer la cheminée au moyen de tôles à glissières mais, malgré tout, elle a ne indistinctement la fumée et l'air chaud, et la cuisine reste une pièce froide.

La *crédence* (le vaisselier), réalisée par des artisans locaux, est utilisée pour ranger la vaisselle. Elle entoure la pointe d'âne, la poutre maîtresse qui supporte l'ensemble de la toiture. Fruit d'une recherche esthétique, avec la *crédence*, apparaît l'embellissement des intérieurs.





LA CHAMBRE DE DEVANT

C'est la plus belle chambre. Située dans l'angle de la maison (côtés devant et aval), c'est la pièce la plus éclairée (souvent deux fenêtres dans les maisons bien orientées).

Occupée par les parents ou les grands-parents, elle est aussi utilisée pour certaines occasions : la nuit de noce, les veillées de prières d'un défunt, etc.

L'armoire permet de ranger des vêtements et le linge de la maison. Les vêtements des grandes occasions sont conservés dans le grenier.

LA CHAMBRE DE DEVANT

C'est la plus belle chambre. Située dans l'angle de la maison (côtés devant et aval), c'est la pièce la plus éclairée (souvent deux fenêtres dans les maisons bien orientées).

Occupée par les parents ou les grands-parents, elle est aussi utilisée pour certaines occasions : la nuit de noce, les veillées de prières d'un défunt, etc.

L'armoire permet de ranger des vêtements et le linge de la maison. Les vêtements des grandes occasions sont conservés dans le grenier.







LE PEILLE

Equipé d'un fourneau et n'étant pas refroidi par la cheminée, le *peille* est la pièce la plus chaude de l'habitation. Il y fait bon vivre.

Le *forinet* (niche dans le mur de la *ponadmue*) permet de garder des affaires au chaud.

Deux lits sont construits dans les angles, la paillasse garnie de paille d'avoine tient lieu de matelas. Un banc ou des chaises composent le mobilier. Un coffre, une armoire, un berceau peuvent le compléter.



Certificat de bonne conduite
Marie Favre-Félix
Chasseur 2ème classe
n° matricule 2637
1er septembre 1897

Jules Vulliet, cultivateur
fin de la première guerre mondiale

Souvenirs de Guerre 1914 - 1918

1^{er} Mai 1919

30 100 grammes de pain
AVRIL PAIN

29 100 grammes de pain
AVRIL PAIN

28 100 grammes de pain
AVRIL PAIN

27 100 grammes de pain
AVRIL PAIN

26 100 grammes de pain
AVRIL PAIN

25 100 grammes de pain
AVRIL PAIN

24 100 grammes de pain
AVRIL PAIN

23 100 grammes de pain
AVRIL PAIN

22 100 grammes de pain
AVRIL PAIN

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
FAMILIARITÉ

DEPARTAMENT: SAVOIE COMMUNE DE VILLE: SAVOIE-GRANDE

CARTE INDIVIDUELLE D'ALIMENTATION

ÉTAT CIVIL DU TITULAIRE

Nom: Vulliet
Prénoms: Jules
Sexe: M. Age: 47 Profession: Cultivateur
Adresse: 11 rue de la République, Chambéry 1918

Valable de ce jour au 31 Octobre 1918

JANVIER	JANVIER	JANVIER
T 5	T 4	T 3
FÉVRIER	FÉVRIER	FÉVRIER
T 5	T 4	T 3
MARS	MARS	MARS
T 5	T 4	T 3
MARS	MARS	MARS
MARS	MARS	MARS
T 10	T 9	T 8
FÉVRIER	FÉVRIER	FÉVRIER
FÉVRIER	FÉVRIER	FÉVRIER
T 10	T 9	T 8
T 10	T 9	T 8
T 10	T 9	T 8
JANVIER	JANVIER	JANVIER
JANVIER	JANVIER	JANVIER
T 10	T 9	T 8
T 10	T 9	T 8
T 10	T 9	T 8
T 10	T 9	T 8

PÉTROLE UN LITRE

12 100 grammes de pain
AOUT PAIN

11 100 grammes de pain
AOUT PAIN

4 100 grammes de pain
NOVEMBRE PAIN

3 100 grammes de pain
NOVEMBRE PAIN

5 grammes de pain
AOUT PAIN

6 grammes de pain
AOUT PAIN

6 grammes de pain
AOUT PAIN

6 grammes de pain
AOUT PAIN

6 grammes de pain
AOUT PAIN

6 grammes de pain
AOUT PAIN

3 grammes de pain
JUILLET PAIN

3 grammes de pain
JUILLET PAIN

3 grammes de pain
JUILLET PAIN

3 grammes de pain
JUILLET PAIN

3 grammes de pain
JUILLET PAIN

5 grammes de pain
OCTOBRE PAIN

5 grammes de pain
OCTOBRE PAIN

5 grammes de pain
OCTOBRE PAIN

5 grammes de pain
OCTOBRE PAIN

5 grammes de pain
OCTOBRE PAIN

5 grammes de pain
NOVEMBRE PAIN

5 grammes de pain
NOVEMBRE PAIN

5 grammes de pain
NOVEMBRE PAIN

5 grammes de pain
NOVEMBRE PAIN

5 grammes de pain
NOVEMBRE PAIN

5 grammes de pain
NOVEMBRE PAIN

5 grammes de pain
NOVEMBRE PAIN

5 grammes de pain
NOVEMBRE PAIN

5 grammes de pain
NOVEMBRE PAIN

5 grammes de pain
NOVEMBRE PAIN

5 grammes de pain
NOVEMBRE PAIN

5 grammes de pain
NOVEMBRE PAIN

5 grammes de pain
NOVEMBRE PAIN

5 grammes de pain
NOVEMBRE PAIN

5 grammes de pain
NOVEMBRE PAIN





1 — Coulage du lait



2 — Décaillage



3 — Egouttage du caillé



4 — Moulage



5 — On retourne la « tomme blanche »



6 — Pose des poids sur les couvercles



Le *peille* est aussi la pièce où l'on fabrique le reblochon. Tous les ustensiles utilisés pour le travail du lait sont en bois :

- le *tranche-caillé* (outil servant à découper le caillé en petits grains pour permettre l'égouttage du petit-lait) ;
- les *faitires* (les moules à fromage) ;
- l'*rcho* sur lequel on pose les moules pour l'égouttage ;
- le *tomé* (étagères en bois. On y pose les fromages qui seront retournés une fois par jour pendant une semaine) ;
- la baratte et le moule à beurre, etc.

Dans le plancher, était parfois encastrée une trappe qui conduisait directement à la cave pour l'affinage des fromages.











LA CHAMBRE DE DERRIÈRE

C'est une petite chambre où dorment les adolescents et les jeunes adultes.

Dans le passé, on y accédait par la galerie. Des modifications ont été apportées par un précédent propriétaire : la porte sur la galerie a été remplacée par une fenêtre et un accès direct depuis le *peille* a été ouvert.

Beaucoup plus froide que la chambre de devant, elle peut servir aussi de garde-manger.









Point de croix
Hélène Missillier
1896



LA CUISINE — LA COZNA

On y accède par le *puorch* (le sas d'entrée).

Située entre la chambre de devant et le *peille*, elle dessert l'ensemble de l'habitation. A l'origine, elle est la seule pièce chauffée et l'on fait le feu à même le sol sur une partie dallée appelée la *scy*.

Le foyer est adossé au seul mur en dur de l'habitation appelé mur de la *ponadmue*. Dans celui-ci, est logé le *findri* (le cendrier) qui permet de stocker les cendres qui seront utilisées pour la grande lessive.

La potence tournante, à laquelle est accroché le *kmaqye* (la crémaillère), permet de placer ou de retirer la marmite du feu.

LA CUISINE — LA COZNA

On y accède par le *puorch* (le sas d'entrée).

Située entre la chambre de devant et le *peille*, elle dessert l'ensemble de l'habitation. A l'origine, elle est la seule pièce chauffée et l'on fait le feu à même le sol sur une partie dallée appelée la *scy*.

Le foyer est adossé au seul mur en dur de l'habitation appelé mur de la *ponadmue*. Dans celui-ci, est logé le *findri* (le cendrier) qui permet de stocker les cendres qui seront utilisées pour la grande lessive.

La potence tournante, à laquelle est accroché le *kmaqye* (la crémaillère), permet de placer ou de retirer la marmite du feu.



LA GALERIE — LA LOZGE

Accessible depuis la cuisine du côté aval, la *lozge* est abritée de la pluie et de la neige car elle est en retrait du toit et des *solarets*.

Ce n'est pas seulement un lieu de repos qui offre une vue imprenable sur la vallée, le *corti* (le jardin, souvent situé en aval de la maison) et le *grenier* ; elle est surtout utilisée pour le séchage de la lessive, des toiles à reblochon, de certains légumes et pour les travaux de bois sur l'établi (réparation d'outils).

Dans son prolongement, la *lozge* permet d'accéder aux *cacatis* (les toilettes), situés au-dessus de la gouille à fumier.



LE GRENIER

Véritable « coffre-fort », il abrite des insectes et des rongeurs tous les biens de valeur de la famille : les beaux habits du dimanche, les papiers importants, les grains récoltés, l'eau-de-vie et la viande qui a été fumée dans la cheminée.

Il est situé à quelques mètres de la maison et jamais sous le vent dominant afin d'être épargné dans le cas où la maison brûlerait.

















L'ÉCURIE DES VACHES LE BO À VACHES

Contiguë à la *cozna* et au *peille* auxquelles elle communique un peu de chaleur, elle peut recevoir un cheptel de 5 vaches en moyenne et 1 ou 2 veaux ou génisses jusqu'au milieu du siècle dernier.

La *rèsche* (la crèche) sert à contenir le fourrage que l'on descend de la grange par des *deniaus* (trappes).

Les planchers, sur lesquels séjournent les bêtes, descendent vers la *crota*, rigole qui permet l'évacuation du lisier vers la *goya* (gouille à fumier).

L'ÉCURIE DES VACHES LE BO À VACHES

Contiguë à la *cozna* et au *peille* auxquelles elle communique un peu de chaleur, elle peut recevoir un cheptel de 5 vaches en moyenne et 1 ou 2 veaux ou génisses jusqu'au milieu du siècle dernier.

La *rèsche* (la crèche) sert à contenir le fourrage que l'on descend de la grange par des *deniaus* (trappes).

Les planchers, sur lesquels séjournent les bêtes, descendent vers la *crota*, rigole qui permet l'évacuation du lisier vers la *goya* (gouille à fumier).

LE COIN A CODIRE

A proximité de la fenêtre, un endroit est réservé à la vie familiale. Deux bancs s'y font face. On profite d'une ambiance chaude, en hiver, pour se reposer, faire de menus travaux (travail de la laine) et se réunir pour la veillée du soir.

Cela permet aussi de surveiller le bétail qui fait l'objet d'une attention particulière (chaleurs, mises bas et maladies) car il est à la fois source de gains et de nourriture.











































































