

LE

TRAVAIL

DU

BOISSELIER

DE L'ARBRE A L'OBJET

DE LA BRANCHE AU CERCLE

Il était une fois

La première description écrite d'un récipient de pièces en bois assemblées se trouve dans le récit de la bataille d'*Uxellodum* (51 av. JC)De tels récipients étaient remplis de matière inflammable que César appela *cupéa*.

Mais les historiens supposent que la fabrication de barriques remonte certainement à quelques siècles auparavant.

Pour la forme des baquets et autres seillons, seules quelques gravures sur bois, dès le XV ième siècle sont explicites.

Heureusement, certaines pièces ont résisté à la destruction, parce qu'elles étaient très solides, mais surtout décorées de sculptures qui les ont fait assimiler à des œuvres d'art, passant d'objet d'usage à pièce de collection

La technique est simple mais exige d'être très méticuleux.

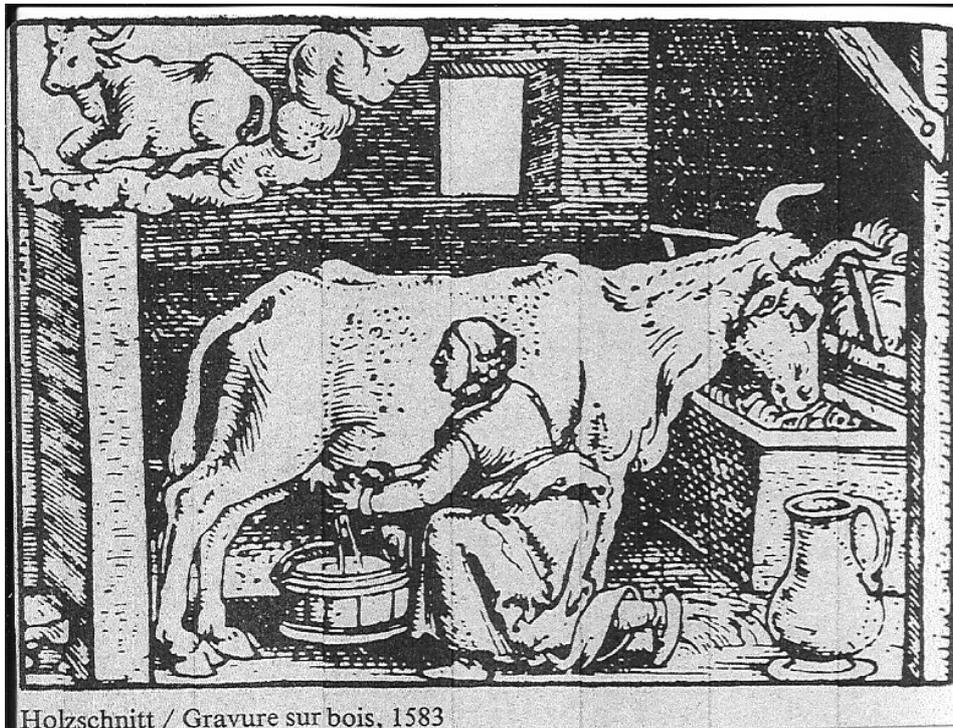
La matière première est récoltée le plus près possible de l'atelier. On aura donc du Chêne, acacia, châtaignier, hêtre en zone de plaine, proche des vignes, et voici la tonnellerie. (en allemand le tonnelier se dit *Küfer*.)En altitude, c'est l'épicéa qui s'impose mais aussi les saules et autres bois colorés qui se polissent facilement. (le boisselier est le *Weissküfer*).

Un autre aspect justifie ces choix : le bois peut donner du goût (le chêne avec son tanin) tandis que l'épicéa ne donne aucun arôme au lait. Mais le sapin blanc n'a pas cette qualité et est rejeté.

L'arole très odorant sera utilisé tardivement pour des objets cadeaux, détournés ainsi de leur vocation initiale.

Les Valaisans utilisent fréquemment du mélèze.

Si la liste des objets de boissellerie est pratiquement fermée les proportions de ces objets sont sans limites, et leur utilisation première parfois détournée avec bonheur.



Holzchnitt / Gravure sur bois, 1583

Une technique : Assemblage à joints plats

Deux métiers.

TONNELIER

Küfer

chêne
chataignier

accacia

merrandier
doleur
fustier
fonceur
cercleur

Surnoms :

tapoué

BOISSELIER

Weissküfer

épicéa
aulne blanc « sauge rouge »

prunier
cerisier

artisan complet

tapaseillon *Pays d'Enhaut*
bouessalei *canton du Jura*
bouétequet *Mauborget*
vacheli (fabr. de vaisselle) *Evolène*

BOISIER : fabricant de boisseaux et d'ustensiles en bois

Autres formes : boissié boisset boissel boisseau boïceau boisard
boisserie boisselier boissailier boczalier

Bothei : voiturier qui barlatte (transporte) des barrats ou barros

Bou : bois

bouaita :boîte

Fabrication de boissellerie dans le domaine

Agricole	seillon	pour traire le lait
	bagnolet	pour laisser reposer le lait
	dietzet	bac à crème
	couloir	entonnoir
	mitre	pour donner le lait aux veaux
	baratte « haut-et-bas »	pour faire le beurre
	baratte « bourcane »	pour faire le beurre
	boille	pour porter le lait sur le dos
	tonne à purin	pour arroser les prés
	mirette	bidon à crème avec couvercle
Viticole	seille	pour récolter le raisin
	brante	pour porter le raisin
	gerle	pour porter le raisin NE
	cuve	pour mettre le raisin en attente
	puisoir	puisette ovale
	tonnelet	« pour chien du Saint-Bernard »
	botille	bouteille en bois
	barro	pour transporter le vin à dos de mulet
Domestique	dietzette + banchette	baquet à relaver
	brante à eau	réserve d'eau potable
	potzon	puisette à eau potable
	bougnon	pour conserver le beurre fondu
	cuvier + support en bois	pour faire la lessive
	goume	pour vider la fosse d'aisance
	baignoire	---
	seille à choucroute	pour laisser fermenter les choux



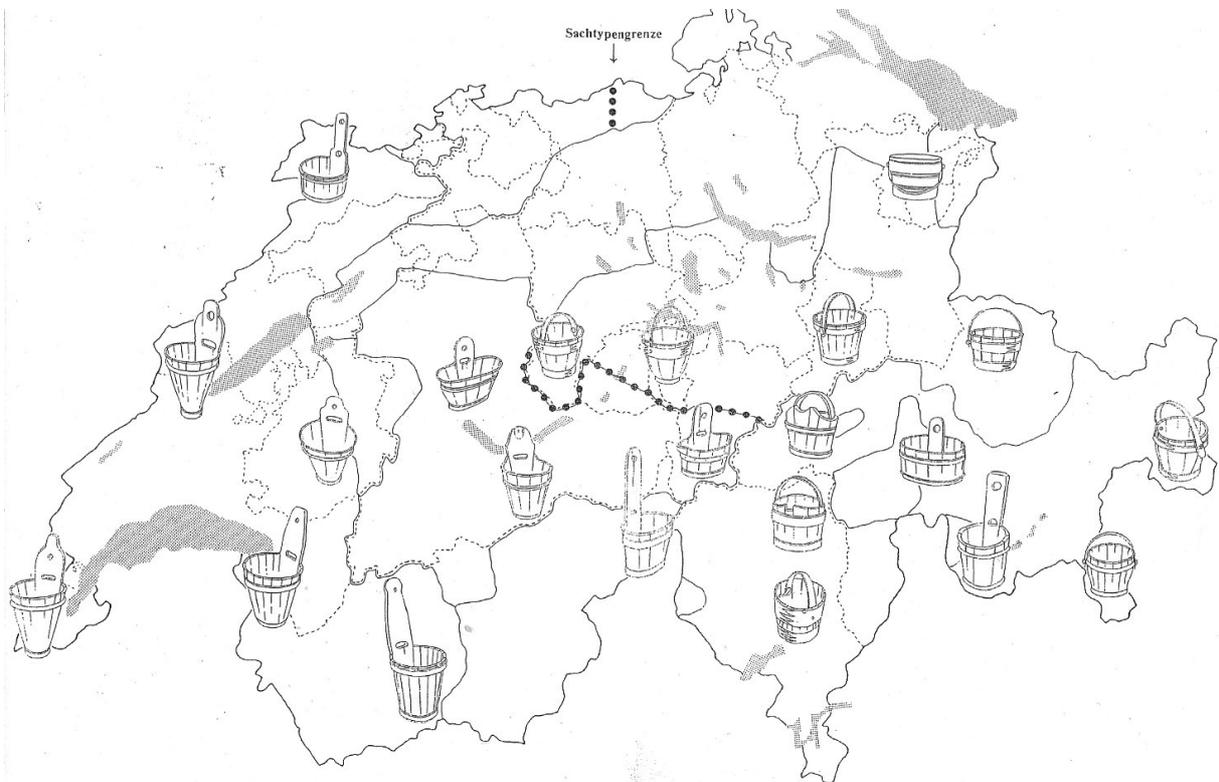
Le seillon

Le seillon est constitué de 8 à 12 douves droites ou ventrues dans la masse, une plus large et plus haute sert de poignée Le trayeur, assis sur un tabouret mono- pied (chaise à traire ou botte-cul) retenu au niveau de l'aine par une ceinture le seillon entre les jambes pendant qu'il traite. Sur certains alpages du Valais, la forme du seillon est inversée : le fond est plus grand que le dessus, cela permet de poser le seillon sur le sol.

Des marques sur l'intérieur de la poignée, à partir du fond, permettent d'évaluer la quantité de lait traité, par demi-litre.

Le lait est ensuite versé dans une boille, et finira : le matin, directement dans la chaudière à fromage le soir, dans de grands bacs peu profonds (les baignolets) pour que la crème monte à la surface

Le musée de l'industrie laitière de Kriens a exposé, en 1987 * *le seillon à traire* * et publié une brochure sur le sujet, rédigé par Katrin Holenstein de l'université de Berne. On y recense 32 noms pour les seillons, leur formes se divisant en trois groupes : ceux qui ont une poignée fixe, ceux qui ont une anse mobile, et celui d'Appenzell, tourné mécaniquement dans un bloc d'érable, donc sans douves, et possédant un double fond décoré, qu'on enlève après la montée



Le baignolet



Récipient large et de faible hauteur contenant 8 à 12 litres, destiné à recueillir, en alpage, le lait de la traite du soir. Ces bacs sont alignés dans un local frais, *la chambre à lait*.

Pendant la nuit, la crème monte à la surface. Le matin elle est prélevée à l'aide d'une large poche en bois, *la raclette*, pour la verser dans un *diétzé*.

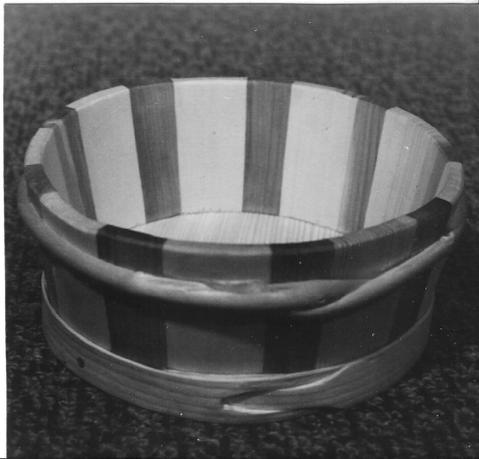
De ce fait, le fromage d'alpage est $\frac{3}{4}$ gras. Il doit son goût particulier à la flore locale, différente d'un endroit à l'autre, et pouvant varier dans la saison.

La soupe au lait de Kappel. Les Suisses, protestants contre catholiques, se battirent deux fois à Villemergen. La paix signée, les soldats des deux camps fraternisèrent. La légende dit qu'à Kappel, ils se partagèrent une soupe au lait, dans un bac posé sur la frontière des deux camps. Si un soldat la dépassait en puisant avec sa cuiller, son voisin lui tapait sur la cuiller en disant : « Hé ! Reste chez toi »

Un tableau du peintre Albert Anker (1831 – 1910) rappelle cet incident.



Le diétzè



De l'allemand « *Gebesen* »

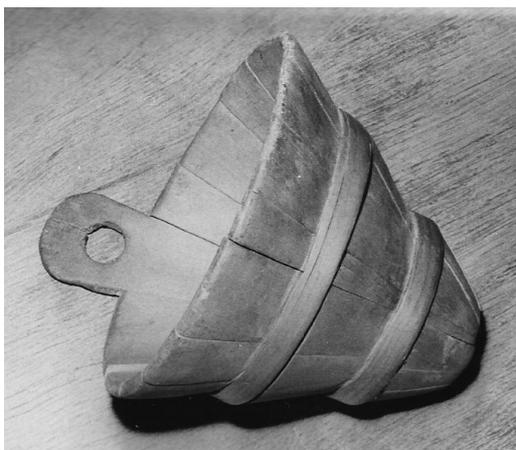
Ce récipient est destiné à recevoir la crème fraîchement levée dans les baignolets. Il sera posé sur la table. Au moment des repas, puis remis dans la chambre à lait.

Le diétzè est toujours rond, assez souvent fait avec des douves de deux couleurs alternées. C'est l'une des pièces qui fait la fierté de son propriétaire : il n'est pas rare qu'il soit décoré par une sculpture, une pyrogravure ou une peinture.

« Manger la crème » est un moment convivial..Chacun, assis autour de la table, se sert à tour de rôle à l'aide d'une « cuiller à crème », objet précieux, reçu généralement à la naissance ou à un anniversaire. Un large manche ,habilement sculpté est prolongé par une poche ovale perpendiculaire au manche..

Pour se servir de crème le propriétaire de la cuiller tape avec celle-ci sur le bord du diétzè avant de plonger le bord latéral de la poche dans la crème et en ressort une petite quantité qu'il mange en mettant le bord e la cuiller dans la bouche .Un débutant essaiera de mettre toute la cuiller dans la bouche ,déclenchant un fou-rire à peine caché des autres convives

Après le repas les cuillers sont lavées rapidement à l'eau bouillante ou dans la « recuite » (ce qui reste dans la chaudière après la sortie du fromage.) Séchées elles seront exposées au mur, sur une barre de bois qui leur est réservée, bien en vue.



Le couloir

Le couloir est un entonnoir rond, en bois, dont la partie supérieure est très large et le bas très étroit. On y introduisait l'extrémité de branches d'épicéa bien garnies d'aiguilles, qui faisaient office de filtre pour retenir les déchets tombés dans le lait pendant la traite ou le transport.

Le couloir était posé sur une planche trouée en son milieu » la servante « placée sur le baignolet ou la chaudière

Le couloir était utilisé comme porte-voix, le soir, pour réciter la « prière sur l'alpe » dans les cantons primitifs.



La mètre ou mitre

La mètre est un récipient ovale, contenant plus de dix litres, destinée à porter à boire aux veaux ou aux cochons. Une douve large et dépassant en hauteur d'au, moins 20 cm. Percée d'une fente pour y mettre la main et tenir la mètre en équilibre, le liquide restant plus stable, sans déborder.



La baratte à beurre

Dans la baratte la crème, par un brassage énergique se partage en beurre. Et petit lait On distingue deux modèles: de baratte. Verticale .*baratte à pilon*. ou *haut et bas*. Rotative, sur chevalet « *bourcane* ».

La baratte verticale

Elle mesure 50 à 90 cm, de haut, bicônique(ventrue au milieu comme un tonneau, ou cônique, avec le bas (le fond) plus large que le haut, pour une question de stabilité.

Un couvercle s'emboitant dans la baratte, avec un bord débordant pour le retirer facilement. Une cuvette circulaire est creusée au milieu de couvercle, et au centre de celle-ci un trou rond laisse passer un bâton muni à sa base d'une rondelle perforée de 4 à 6 trous. Un mouvement alternatif, en haut, en bas, brasse la crème, Il faut presque une heure pour que le beurre soit suffisamment compact pour être sorti. Le petit lait est donné aux cochons.-



La bourcane

Elle est une sorte de tonneau : les fonds sont éloignés d'une vingtaine de cm. et le diamètre est compris entre 50 cm et plus. d'un mètre. Un axe muni d'une poignée la traverse et retient en son milieu une planche, la *palanche*, perforée de nombreux trous, et de la longueur de l'intérieur. Un trou le plus grand possible, permet de verser la crème à l'intérieur. Un couvercle ajusté et verrouillé ne laisse rien échapper pendant les nombreuses rotations, dont le but est de séparer le beurre et le petit lait.

Un bouchon, à l'opposé du couvercle, permet au petit lait de sortir, à la fin des rotations. On ouvre alors le couvercle, sort la planche et le beurre. Le petit lait est donné aux cochons.

Sorti des deux types de barattes, le beurre est ensuite malaxé à la main, pour faire sortir le reste de petit lait, et conditionné en plaques de 100, 200 ou 250 grammes, dans un moule à beurre..

La plaque ainsi confectionnée porte l'inscription du poids et est décorée de motifs en relief, qui sont gravés dans le moule.

Les moules à beurre ne sont pas fabriqués par des boisseliers, mais par des sculpteurs.



La boille

La boille est le récipient destiné au transport du lait de la ferme à la laiterie. Elle est portée sur le dos au moyen de deux courroies (*corjons*) en bois, corde ou cuir. Fixé au deuxième cercle depuis le haut et sous le fond, par deux plaques métalliques en forme de crochet

La boille en bois est ovale, le côté appuyant sur le dos, un peu plus aplati. 4 cercles plats maintiennent les douves longues de 40 à 60 cm. Un couvercle soigneusement adapté, deux ailes débordantes du couvercle servent à l'enlever par une secousse.



L'azière

L'azière est un demi-tonneau rond, le fond mis à la partie la plus large. Le bas est de 30 à 40 cm, celui du haut, 10 cm de moins. Souvent cerclé en fer pour résister au poids

Un trou à 5 cm du bas, fermé par un bouchon de bois saillant, permet de soutirer le liquide. Dans la chaudière chauffée à plus de 80 degrés on verse de l'azi., qui provoque un deuxième tranchage. Le séré, ou sérac est prélevé, et le liquide restant donné aux cochons.



La fêtaire

La fêtaire est un moule à tomme, à fromage ou à séré

Les formes sont très variables : douves, tournée dans un bloc de bois, ou pour le séré, de quatre planchettes, tous avec ou sans fond, percés de trous de 4 -6 mm pour laisser couler le petit lait qui sera donné aux cochons.



Le bosset (la mirette)

Petit bidon à crème, contenant 2-3 litres, rond ou ovale, muni d'un couvercle soigneusement ajusté, et d'une poignée fixe : 1 douve plus longue, ou 1 poignée mobile ; 1 lame de bois cintrée, comme sur l'image 1 morceau d'érable scié en fentes pour cintrer la poignée



La tonne à purin

La tonne à purin est un tonneau très allongé contenant 100 à 400 litres, posé sur un char, tiré par un cheval . Il est nécessairement cerclé en fer, avec la même méthode qui pour les tonneaux à vin. Un dispositif permet de répandre le contenu par l'arrière, en giclant en éventail.

Un autre modèle est formé de quatre planches, et fermé aux deux bouts ; même dispositif d'épandage.

Une brouette en forme de caisse, de 40 à 60 litres, avec un couvercle mobile permet d'amener le purin dans le pré. Il est alors répandu avec une poche à long manche, le * goume *.

La seille à vendange



C'est un récipient rond, de 30 à 40 cm. de diamètre, d'une hauteur de plus ou moins 30 cm, pouvant contenir 5 – 8 kg de raisins. 2 douves opposées plus longues et trouées permettent de lever la seille.

Les vendangeuses les déplacent au fur et à mesure qu'elles ont coupé les grappes sur chaque cep.

La seille pleine, la vendangeuse la porte au bord de la vigne et la verse dans la *brante*. Si le brantard découvre une grappe oubliée, il a le droit d'embrasser la vendangeuse, Des caissettes en plastique, rectangulaires, ont remplacé les seilles en bois, et le *cacolet* en aluminium, la brante.

La brante

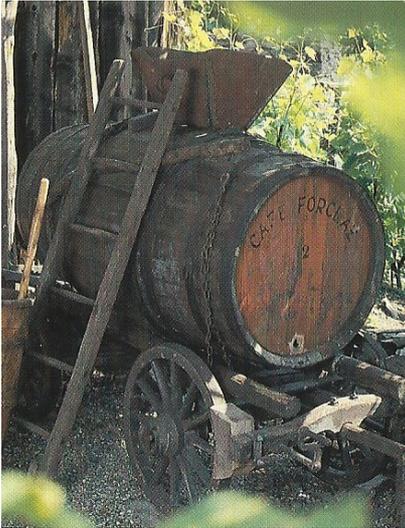


C'est une hotte en bois, évasée et aplatie en haut. Le rebord supérieur est renforcé, muni parfois d'une large encoche destinée à recevoir le flanc de la seille pleine de raisins. 2 bretelles de cuir, rembourées, sont fixées sous le deuxième cercle depuis le haut, et par des ferrures sous le fond. La longueur des bretelles est réglable en bas.

Certaines brantes sont jaugées officiellement à 40 ou 45 litres.

Le brantard foule le raisin au fur et à mesure avec le *fouloir*, sorte de gourdin de plus d'un mètre de long. La brante est posée sur un chevalet à trois pieds, ou sur un mur pour faciliter la prise sur le dos du brantard. Il mène sa charge (10 -12 kg pour la brante et 40 -45 kg de raisins) jusqu'à la bossette ou parfois jusqu'au pressoir.

Les caissettes en plastique, qui ont remplacé les seilles, sont empilées verticalement sur un cacolet en aluminium, mais la mission du brantard reste la même . La camionnette a remplacé la bossette.



La bossette

C'est un tonneau allongé, de 800 à 1500 litres, posé sur deux perches remplaçant le pont plat d'un char, tiré par un cheval. Pour fixer la bossette, on utilise des chaînes tendues par un bâton (chaton) enroulé une fois sur la chaîne, biaisé et tendu par une corde.

Au sommet de la bossette un trou carré reçoit un gros entonnoir. Le brantard monte sur une échelle pour arriver au niveau de l'entonnoir, et d'un coup d'épaule verse le contenu de sa brante.



La gerle

Dans la région des trois lacs, Neuchâtel, Morat et Bienne, le transport du raisin, de la vigne au pressoir se fait par des gerles. C'est un récipient tronc-conique, d'une capacité de 100 litres. La partie renflée est posée sur le sol. Deux douves opposées sont dépassantes et percées d'un trou suffisamment gros pour laisser une perche qui, dépassant des deux côtés, permet à deux hommes de déplacer la gerle.

La perche s'appelle *pô* ou *teneri*.

Les gerles, par 6 ou 8, sont transportées sur un char à *brecets*, dont le pont plat est entouré d'un rebord empêchant le glissement des gerles.

Les gerles étaient cerclées par des anneaux de noisetier, les extrémités se chevauchant étaient ligaturées par des bandes métalliques.



La cuve

Réceptacle cylindrique haut d'environ 80 cm., pouvant contenir jusqu'à 2000 litres de raisins déversés là, attendant que le pressoir soit disponible.

Pendant ce dépôt, les raisins, foulés à la vigne, commencent à fermenter, dégageant une odeur caractéristique, et qui provoque chez ceux (en particulier les enfants) qui grapillent, des problèmes intestinaux autrement dit une diarrhée mémorable.



Le puisoir

Dans la cave, on emploie un réceptacle ovale pour recueillir de petites quantités de moût ou de vin.

On le pose, en attente, sur la traverse de la portelette d'un tonneau, d'où sa forme aplatie. Fabriqué souvent en chêne, avec des chutes de tonneau, et cerclé en cuivre.



Le tonnelet

Petit tonneau contenant 1 à 4 litres. L'une de ses douves est débordante en son milieu ; un trou en son centre permet de le remplir puis de le vider.

Les tonnelets munis d'un robinet et d'un collier pour les chiens du Saint - Bernard sont actuellement fabriqués par le tourneur Armin Schmid de Sattel. Contenant un à cinq décis, l'intérieur est vitrifié avec un produit à deux composants, admis -alimentairement.

La botille



Avant l'usage des bouteilles en verre, thermos ou autres gourdes en plastique, il y a eu les botilles. C'était une spécialité valaisanne, mais on en trouvait parfois ailleurs. La botille est de forme allongée. 4 cercles plats maintiennent les 8 douves (2 larges et 6 larges). Un fond renflé est percé d'un trou fermé par un bouchon avec ou sans pas de vis. Sous le cercle du haut, deux petites rainures permettent de glisser une lanière de suspension.

Certaines botilles sont monoxyles, c'est à dire taillées dans un seul morceau de bois, Les fonds sont rapportés.. On les nomment quarteron, de 3 litres ; pot, 11/2 litre ; demi-pot 0,7 litre ou quartette 0,3 litre.



Une botille plus petite, a des douves plus ventrue d'un coté que de l'autre, abondamment cerclé de petits cercles semi plats, les *piettes*, elle se mettait facilement dans la poche. Le goulot était revêtu intérieurement d'étain pour améliorer l'étanchéité du bouchon à visser. Par commodité, l'intérieur des botilles est vitrifié, elle ne coule plus et le changement de liquide ne crée pas de faux goût.



Le barro

C'est un tonneau aplati d'une quarantaine de litres, destiné au transport du vin. à dos de mulet. Disposé à droite et à gauche de l'animal.. Chacun était percé d'une bonde sur le flan supérieur, soigneusement obturée. Si un troisième barro est posé à plat sur dos de l'animal, la bonde est sur a partie supérieure et plate

Certains barros ont fini comme réservoir à poissons, pour les pêcheurs désirant les garder vivants.



La diétzette et sa banchette

Pour laver la vaisselle: la diétzette, ovale peut contenir une dizaine de litres..

2 douves plus hautes ,au côtés les plus éloignés, servent de poignées.

Cerclée souvent en fer la diétzette est posée sur un tabouret au dessus rectangulaire, pour assurer l'équilibre.

Une diétzette plus grande et moins profonde sert de saloir à viande, avant le passage au fumoir.

La brante à eau



Elle a la même forme que celle à vendange mais le bord supérieur n'est pas renforcé, et les douves du côté du dos sont plus hautes pour éviter des giclures dans le dos du porteur
Lorsqu'il n'y avait pas d'eau courante dans la cuisine du chalet, il fallait la chercher à la fontaine ou à la source.

Dans la cuisine, on prélevait l'eau avec un *potzon* en bois, qui flottait sur l'eau,, ou une *casse* en cuivre, qu'il fallait accrocher au bord pour éviter sa chute au fond.

L'eau amenée à la cuisine par des tuyaux, les brantes à eau ont été recyclées en brante à fumier. Pour nettoyer la pelle d'écurie, on la frappe sur le bord de la brante, qui s'écrase.



Le potson

Poche en bois munie d'une poignée, contenant un à deux litres Elle à l'avantage de flotter dans l'eau de la brante ou du bassin extérieur.

Plus grand (deux à cinq litres) et cerclé en fer, il est utilisé dans les saunas.



Le bounnon

C'est l'une des plus belles pièces de boissellerie. Autrefois, le bounnon servait à conserver le saindoux et le beurre fondu, qui étaient versés bouillants dans le récipient fortement cerclé pour résister à la pression.

On reconnaît un vieux bounnon aux traces de gras le long des joints, que l'on ne peut ni nettoyer... ni imiter.

Les rats et les souris s'intéressaient au contenu du bounnon, mais un solide couvercle non moins solidement verrouillé les empêchait d'accéder à l'intérieur, bien qu'ils aient essayé de ronger le tour.

Maintenant, le bounnon sert à conserver au chaud les pommes de terre pendant la raclette ou les châtaignes lors d'une brisolée.

Le cuvier, et son support en croix

Le linge sorti de la lessiveuse est rincé dans un cuvier rond de 60 à 90 cm de diamètre pour 50 à 70 cm de haut.

Le cuvier est posé sur un tréteau en croix muni de 4 pieds solides pour supporter un poids de 50 à 120 kilos. Pas possible de renverser une telle cuve pour la vider :

Une douve a été taillée dans un carrelet d'une dizaine de cm de section. Percé de part en part par un trou de 3 cm de diamètre, mais dont le bas se rétrécit pour être obturé par un long bâton-fermoir le *chupfon*. L'eau peut sortir par une entaille, au bas de la douve spéciale, quand le *chupfon* est retiré.



Le goume

Plusieurs utilisations pour cette petite cuve de 2 -3 litres, destinée à puiser un liquide à distance. Un manche le transperce de part en part, en biais. Pour vider l'eau chaude le la lessiveuse, il a été remplacé par une poche de même contenance, en fer zingué et parfois émaillé.





La seille à choucroute

Récipient rond, plus haut que large, muni de deux poignées .

Les choux hachés sur une râpe fixe, ou les raves avec un couteau rotatif étaient comprimés dans la seille par couches successives, additionnées de sel et de poivre, de genièvre et d'autres épices > secret de la patronne <.

Finalement des feuilles de choux entières recouvrait le tout.

Une planchette ronde, d'un diamètre inférieur à la seille ,chargé d'une grosse pierre comprimait le tout..

La fermentation durait au moins 3 mois, à la cave à basse température, mais hors gel On prélevait la quantité nécessaire, pour un repas, , et on remettait en place les feuilles, la rondelle de bois et la pierre.



La salière

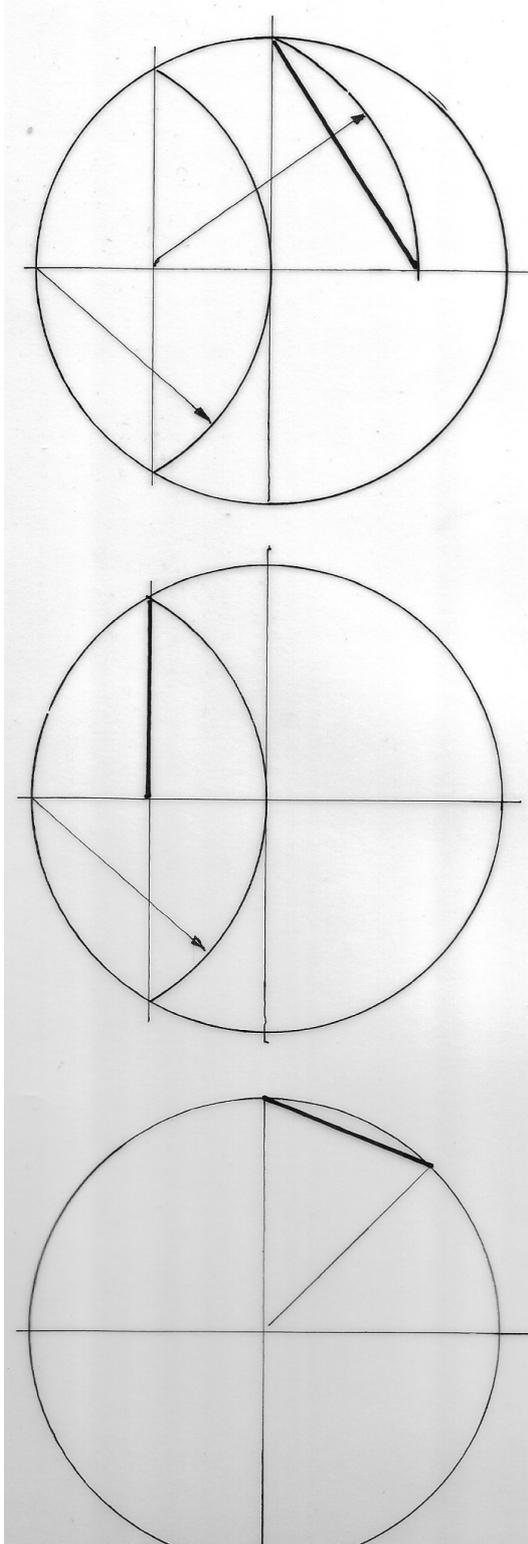
Récipient ovale, la partie évasée en bas, Muni d'une large poignée décorée, et percée d'un trou pour la suspendre.

Un couvercle basculant, fixé à la base de la poignée par deux languettes, permettait d'accéder facilement au sel, puis d'empêcher des débris de tomber sans la boîte.

D'autres salières ont été construites avec des planchettes et souvent décorées de peintures naïves.

Dessins techniques

Division d'un cercle par 5, 7 et 9,



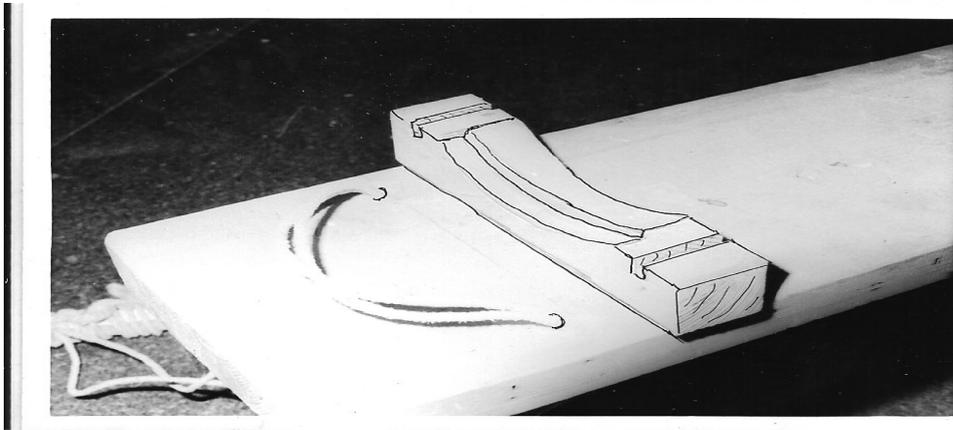
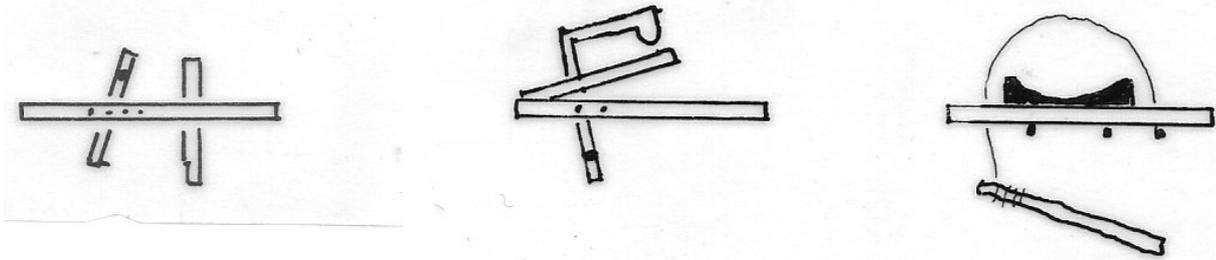
Outillage

<i>But</i>	<i>Spécifique</i>	<i>Usuel</i>
1. Maintenir les pièces	Banc à douves Ban d'âne	Etabli Serre joint Pince à ressort
2. Débiter	Fer à tavillons	Maillet Hache Scie
3. Corroyer	Couteau à 1 poignée bombé Couteau à 2 poignées plat	Rabot mouchette Vastringue
4. Creuser	Couteau à 1 poignée creux Couteau à 1 poignée étroit Curettes Dzerzi	Curette pour pieds de vache
5. Percer		Vilbrequin + mèche Perceuse électrique + mèches
6. Mesurer		Divers « mètres » Ficelle Trusquin
7. Tracer	Gabarits	Compas Crayons et gomme
8. Assembler	Cercles en fer + chasse métallique Banc « berceau » Planche à trous + cales d'hauteur (moule) Chasse en bois	
9. Inclassable	Gabarit pour poignée Gabarit pour ivrer	

Outillage à fabriquer

Les bancs

Les bancs étant fabriqués par l'artisan lui-même, seule la conception générale peut être décrite : L'artisan utilise ses pieds pour serrer l'objet, les mains manient les outils. Le serrage se fait horizontalement par le banc à douves, verticalement par celui à cercles et circulairement par le banc à berceau. Ces bancs peuvent se combiner entre eux, selon l'imagination du constructeur.

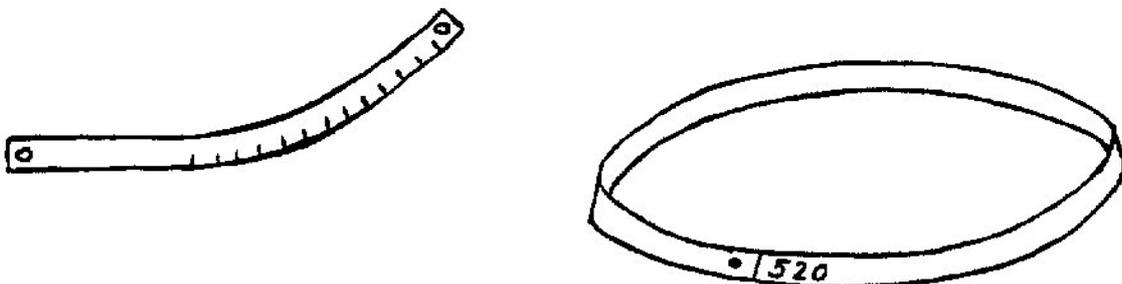


Les cercles provisoires

On les fabrique dans du feillard d'emballage. Après avoir coupé la longueur, en ajoutant une quinzaine de millimètres pour le recouvrement, on écrase au marteau l'un des bords, :la bande sera ainsi légèrement cintrée et le cercle sera conique, pour plaquer sur la pente du récipient.

On perce les extrémités avec un chasse-goupille de 4 mm. En posant le fer sur un morceau de bois dur « de bout » et en frappant fortement sur le chasse-goupille avec un gros marteau.

Les extrémités sont réunies par un rivet de fer. Eviter les » rivets POP » On peut graver la longueur du cercle près du rivet. Sur les récipients, ils sont chassés à leur place à l'aide d'une cale rectangulaire, en acier : une vieille lime convient parfaitement, tandis qu'un morceau de fer se déformera à l'usage. On fera une légère rainure à l'une des extrémités.



Les rabots creux

Les longues douves se travaillent sur l'établi, au rabot. Un rabot ordinaire, à semelle plate peut convenir. Cependant, pour gagner du temps, on peut confectionner un rabot à semelle creuse. Le rabot aura une corne à l'avant et un appui derrière le fer. On dessine un cercle au diamètre convenu on en découpe deux sections qui sont collées aux extrémités du rabot. Le bois qui dépasse les gabarit est à enlever. D'abord au « guillaume », rabot étroit au fer affleurant de chaque côté et finir au racloir arrondi.. Si la lumière du rabot s'est trop agrandie, il faut lui remettre une pièce pour la diminuer, elle doit avoir 2 à 3 mm. d'ouverture seulement



Chasse cercle pour cercles en bois

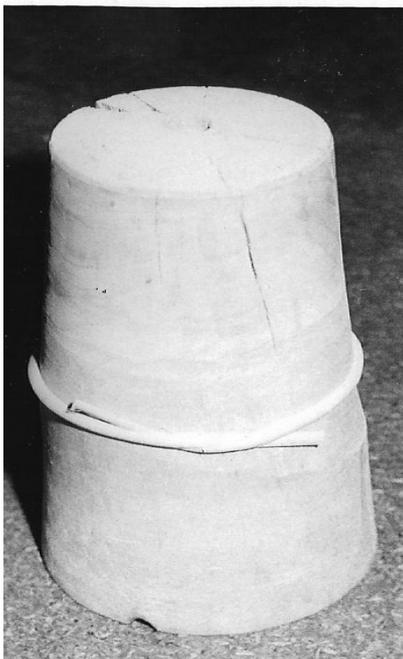
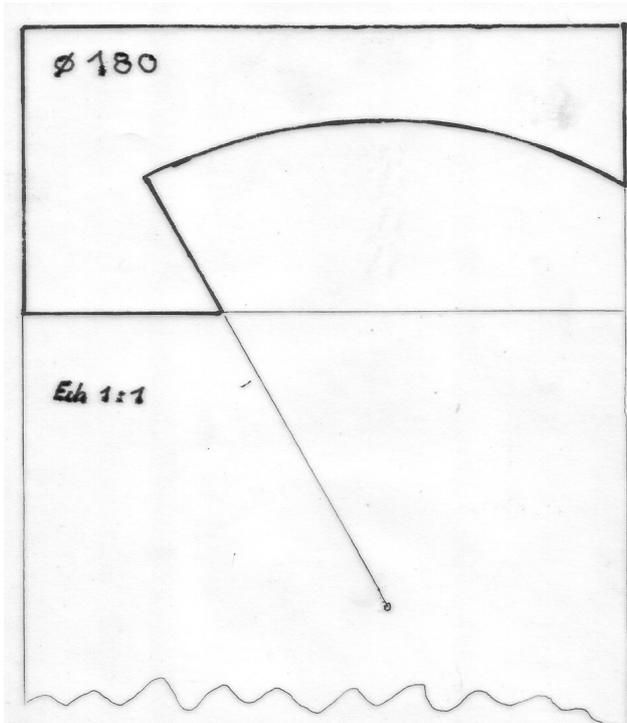
C'est un manche court et trapu dont la partie supérieure est aplatie pour recevoir les coups de marteau, et le bas élargi pour appuyer sur le cercle en bois, en restant plaqué contre le vase.



Les gabarits

Sur une planchette de 6-8mm. d'épaisseur, tracer un cercle au diamètre choisi : 12 14 16 18 21 24 28 32 36 40 44 50 cm, puis tracer un rayon .

Scier la partie hachurée et traitillée. Noter le diamètre du cercle



Les Cônes

Le cercle en bois pour le bas du récipient est parfois difficile à placer, surtout s'il est tourmenté. On place le cercle, provisoirement, sur un cône en bois, en le descendant assez pour qu'il soit tendu, pendant un bon quart d'heure. Il est alors formé pour être mis en place, mais encore suffisamment souple pour s'adapter. Tailler un petit biais sur le bord inférieur du récipient (chanfrein) est utile et esthétique. Le cône est taillé et raboté dans un plot le sapin. D'un hauteur d'un mètre, il aura 15 cm. de diamètre en haut et 35 à 40 à la base. Un cône de section ovale peut être aussi utile, en particulier pour les seillons

Les moules

Dans du pavatex, du bois croisé ou une planchette mince, on découpe un évidement circulaire dont le diamètre aura un centimètre de moins que le récipient choisi

Un jeu de cales de différentes hauteurs soutient le moule pendant que l'on dispose les douves dans celui-ci. Il peut être modifié suivant le modèle de récipient, par exemple, s'il a des poignées, Les cales seront entaillées pour les laisser passer lors du renversement avant le cerclage.



Préparation à la fabrication

Choix du bois pour les douves

Genre de bois. L'épicéa est le matériau le plus utilisé pour obtenir des douves de couleur claire., Le pin ou l'arole conviennent aussi. Pour les douves de couleur, on pourra prendre du mélèze, du saule à cœur orange, du prunier, du noyer.. Il est possible de prendre d'autres espèces, de provenance indigènes ou exotiques, moyennant certaines précautions quant à leurs qualités. .

Qualités du bois à douves : Le morceau est * de fil *, c'est-à-dire que ses veines sont droites, il doit se fendre facilement et droit avec le fer à tavillon ou la hache. Pour utiliser celle-ci, la poser sur l'endroit à fendre et taper avec un maillet en bois sur la hache.

Eliminer les morceaux tachés par la pourriture ou bleuis par les champignons, ceux qui ont des trous de ciron ou des poches de poix ainsi que les parties qui ont fendillé au séchage.

Le bois ayant poussé lentement, dit « bois fin », présente des cernes annuelles serrées, est supérieur au « bois grasson » à larges années. Le quartier rouge de l'épicéa de montagne convient bien à la boissellerie, alors que les autres métiers du bois, en particuliers les tavillonneurs ne l'apprécient guère,

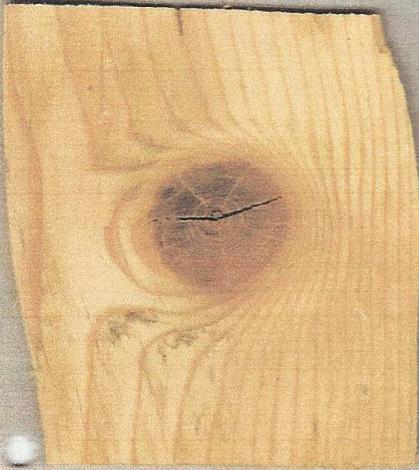
Un tronc sera d'abord partagé en plots, d'un mètre ou moins, puis fendus en quartiers.

On débite des planchettes épaisses de 14 à 20 millimètres, et le plus long possible, pendant que le bois est vert. Il faut alors le laisser sécher en les empilant espacés, en croisant les couches, dans un endroit bien aéré et sans soleil.

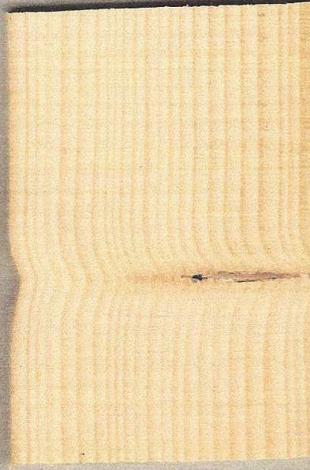


DEFAUTS DU BOIS

noeud



selle



'gretze'

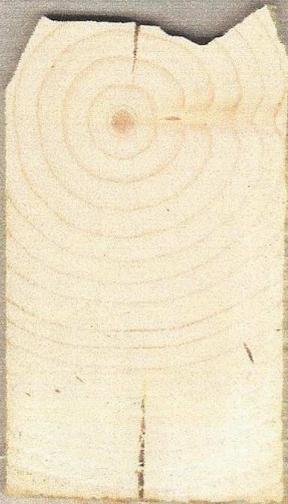


vrillette



'corailon' -bois de coeur

veines plates

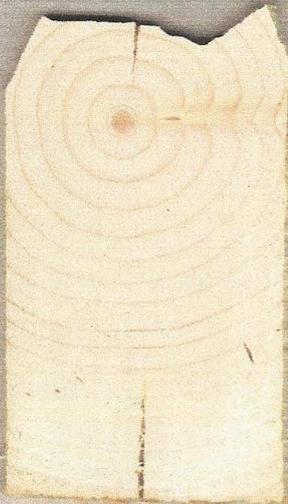


'peidzeneire'

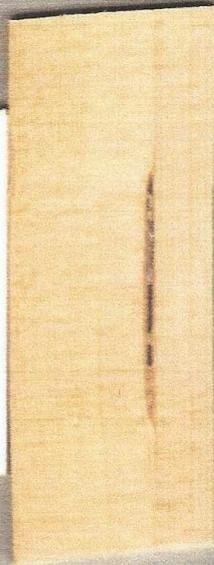
veines courbes



bleuissement - champignons



poche de poix - fonte



'chenoler' fendre en zig-zag



pourriture - taches brunes

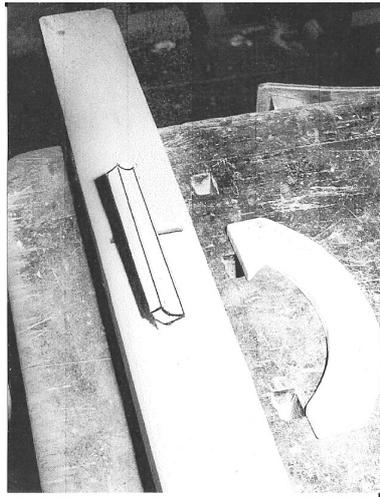


Débitage d'une douve

Arrondi. Serrer le bois sec horizontalement sur le banc à douves ou sur l'établi. L'arrondir au couteau bombé ou au rabot creux. Contrôler au gabarit.

Joint. Fixer la varlope dans la presse de gauche de l'établi, le fer en haut. Pousser la douve sur le fer, le haut de la douve en avant. Continuer jusqu'à ce que le joint soit régulier et exact.

Contrôler d'abord avec le gabarit, puis en plaçant deux douves jointées côte à côte : les joints doivent plaquer et en même temps l'arrondi doit correspondre à celui du gabarit. Numérotez les douves ainsi contrôlées. La main droite sera protégée par un vieux gant, un morceau de cuir ou de pneu tenu par un lacet.

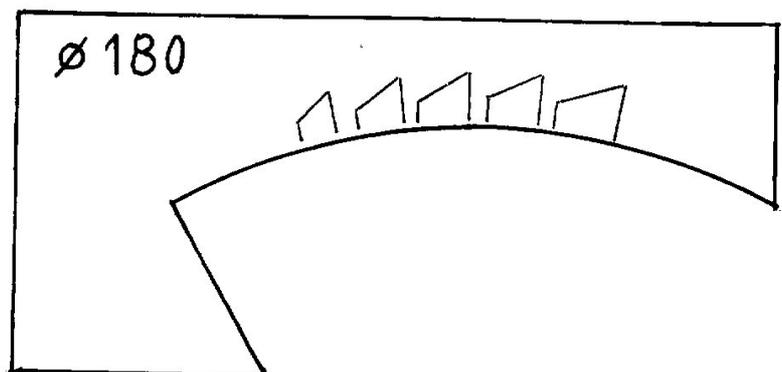
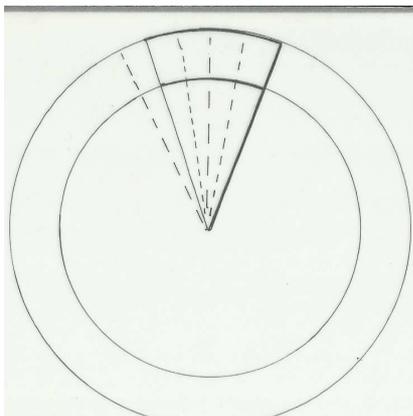


Pour que les cercles tiennent les douves ensemble, par auto-serrage, le récipient doit être cône : son diamètre supérieur est plus grand que celui du bas. Par conséquent, chaque douve sera plus large en haut qu'en bas. Cette différence est proportionnelle à la largeur de la douve. Cette exigence non respectée, au montage du vase on verra les douves se décaler latéralement en décrochant les unes par rapport aux autres

Avec un vase fortement cône, bougon ou couloir, il est nécessaire de marquer sur le gabarit le haut et le bas des douves..

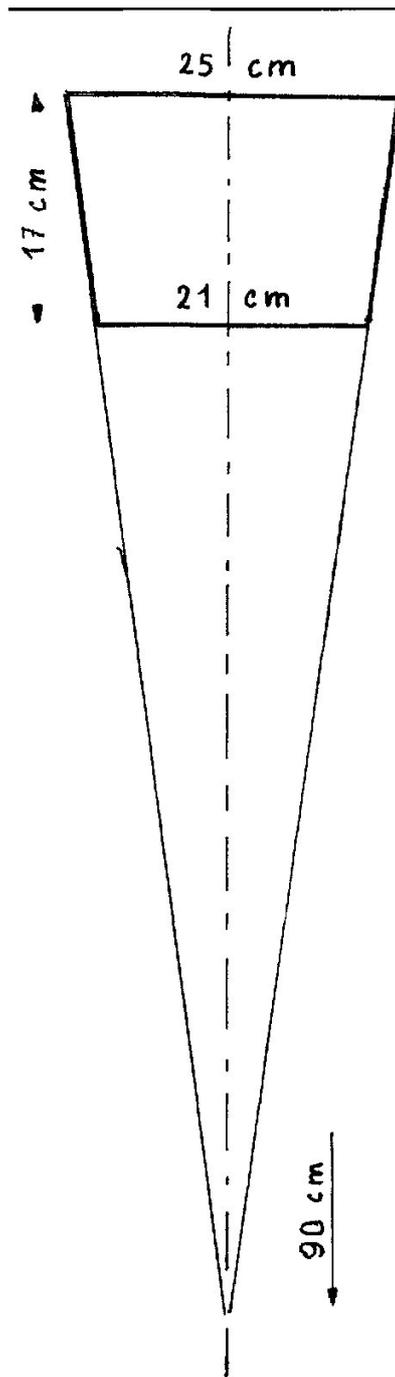
Dessiner sur une feuille de papier deux cercles, correspondant au haut et au bas du récipient. Tracer un rayon, comme pour le gabarit. Sur le grand cercle, reporter 5 à 6 longueurs égales, de 8 à 12 mm. Par ces points, tracer d'autres rayons.

Sur le gabarit, à partir de l'angle, reporter les divisions du grand cercle, en les marquant par de longs traits, puis celles du petit cercle par des traits courts, et en les reliant par paire par une ligne oblique.



Calcul de l'inclinaison du récipient

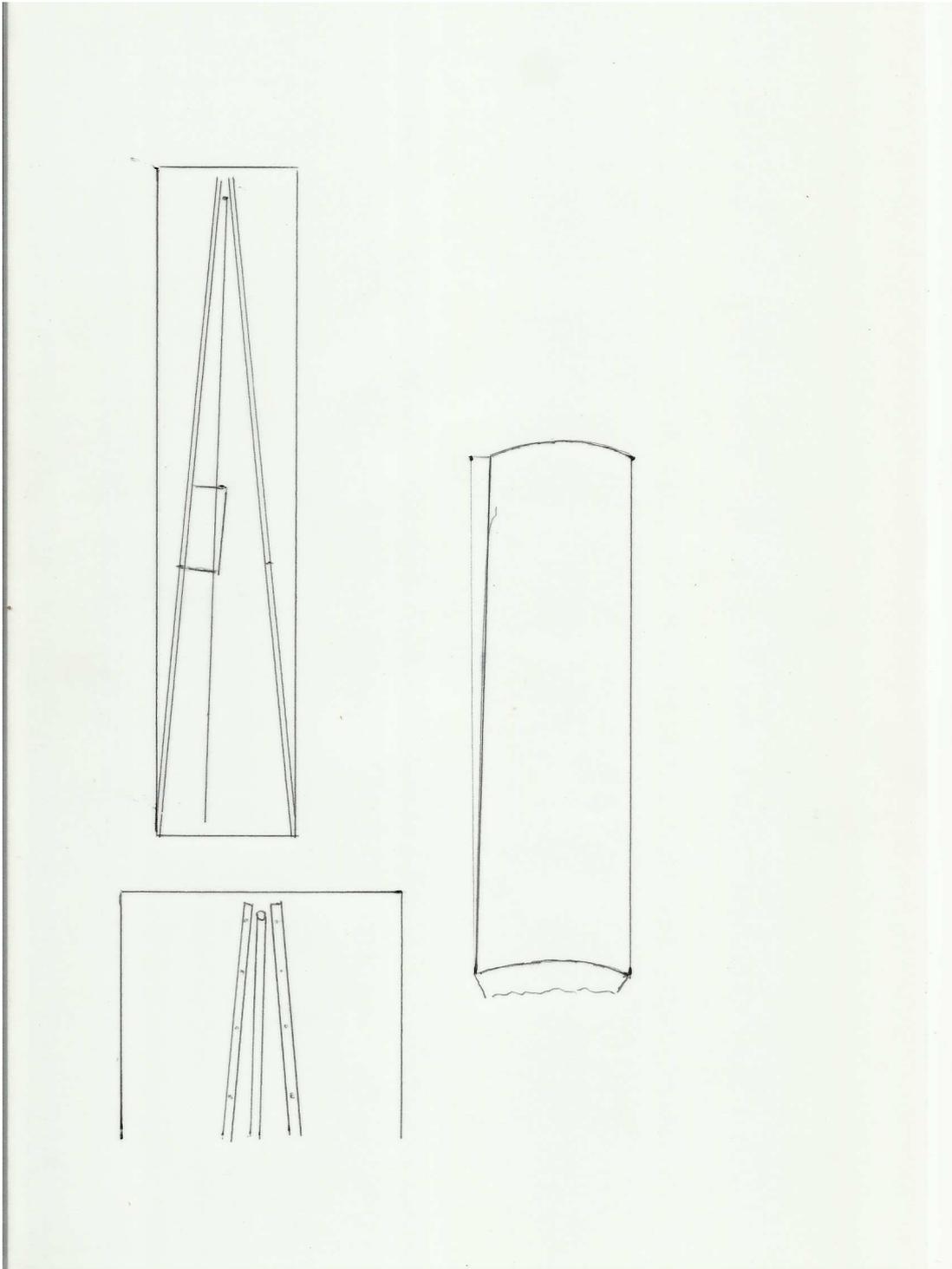
Exemple : un récipient a 25 et 21 cm de diamètre en haut et en bas, et 17 cm de hauteur
Dessiner sa silhouette et prolonger les traits jusqu'à ce qu'ils se rejoignent. Ici à 90 cm.



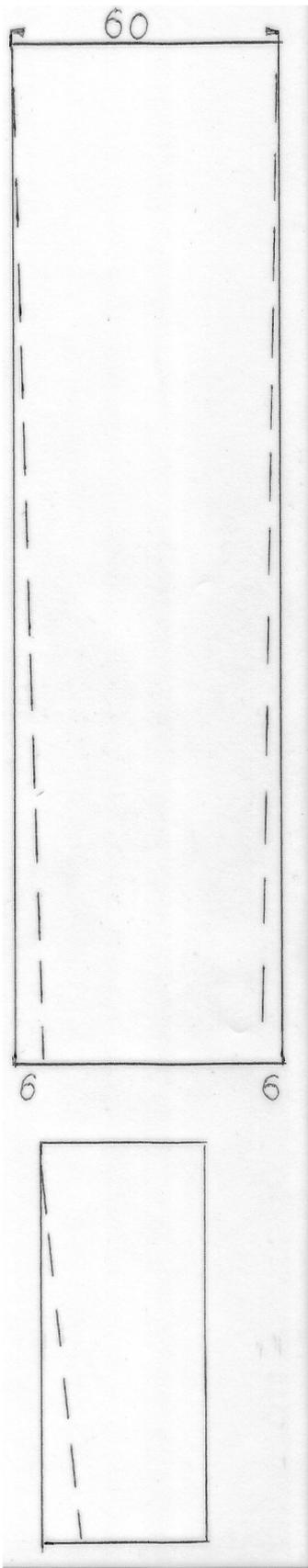
Inclinaison des douves

Préparer une planche de 1,5 mètre x 25 – 30 centimètres. Y fixer deux lambourdes, à partir de l'axe, à un bout, et s'écartant au maximum de l'autre côté.

Une latte la plus mince possible, mais non – flexible sera fixée librement du côté de la pointe des lambourdes.



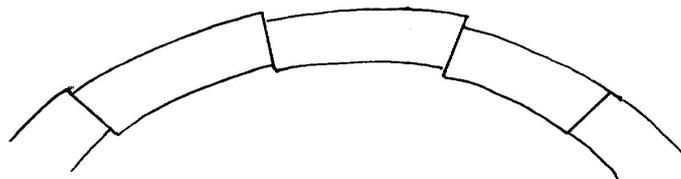
Biais des douves, autre méthode.



mm	10%	15%	20%
30	3	4*	6
35	3*	5	7
40	4	6	8
45	4*	6*	9
50	5	7*	10
55	5*	8	11
60	6	9	12
65	6*	9 ³	13
70	7	13	14
75	7*	11	15
80	8	12	16

Etc. * signifie ½. La valeur du biais est répartie à droite et à gauche, ainsi les veines du bois restent verticales.

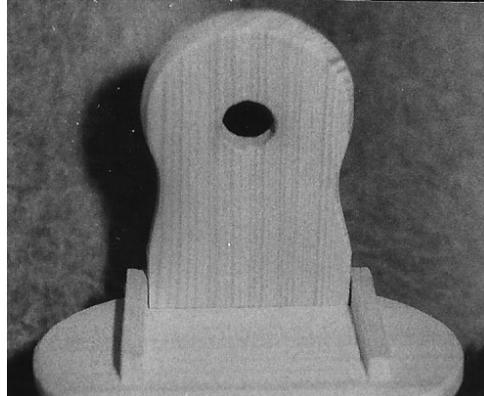
Dans un récipient ovale, les biais peuvent être différents pour les douves des grandes et petites courbes.



A éviter !

Poignées.

On distingue la poignée unique, la paire de poignées larges, les fines et les mobiles.
Avant le montage dans le moule, la douve-poignée doit être dessinée et exécutée.
Il existe diverses formes de *poignées uniques*, suivant l'usage du récipient.



Une seille possède une *paire de poignées*, placées face à face. (au montage, mesurer soigneusement les deux bords)

La partie au-dessus de la seille vaut environ la moitié de la hauteur de la seille. Ces douves sont larges, au moins 8 cm pour un diamètre de 32 cm.

Au montage dans le moule, on peut les cheviller-coller aux douves qui sont de chaque côté.

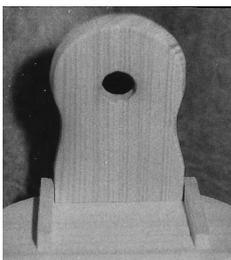
Poignées étroites . 1 ou 2 paires par récipient.

Préparer des gabarits de pliage dans une planche de 40 à 60 mm d'épaisseur et de 7 – 8 cm de large .Préparer des listes de bois dur de section trapèzoïdale, larges de 15 à 18 mm et longues d'au moins 35 cm.

Cuire ces pièces : elles doivent devenir souples. Les plier sur la forme, et les ligaturer pour les laisser sécher pendant plusieurs jours,

Poignées mobiles : Préparer un gabarit . Prendre une latte de 30 x 6 mm de section, longue de 50 cm environ.. Arrondir et percer les extrémités au diamètre de la future cheville + 1 mm.

Chanfreiner les bords, cuire et fixer comme écrit plus haut.



Douves à talon (épaulement)

Les cercles d'un récipient fortement cône ont tendance à glisser. On les retient au moyen de clous, de chevilles en bois ou de talons (épaulement) pris dans la masse des douves.

Les clous vont pour les objets bon marchés ou sous le cercle rond du bas. Ceux en laiton ne font pas de trace de rouille

.On cheville les cercles plats au milieu de la largeur.

Les talons retiennent les cercles ronds au haut du récipient.

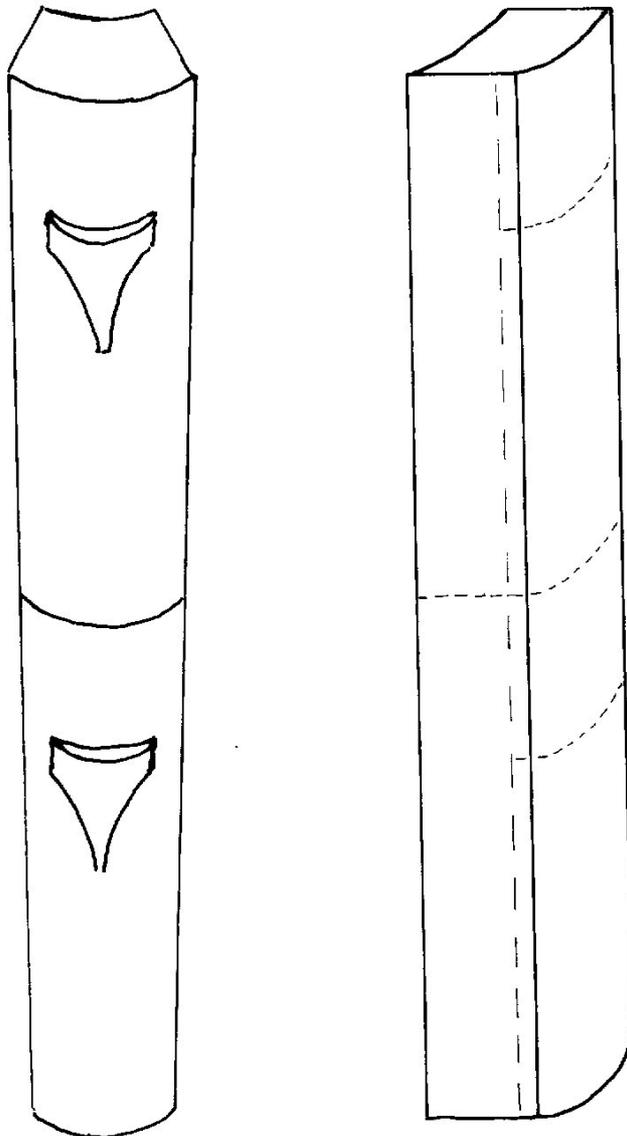
Choisir une douve ayant au maximum 4 cm de large, et épaisse d'au moins 1,8 cm.

(Tracer le milieu de la longueur si l'on veut faire simultanément 2 récipients.)

Tracer un trait en travers, à 35 – 40 mm du haut, (et du milieu, pour 2 vases) puis latéralement, de chaque côté, à 3 mm du bord extérieur sur toute la longueur du joint.

Scier le trait en travers de la douve, profondeur 3 mm.

Au couteau à deux mains, enlever les deux bords sur toute la longueur, puis le haut, en gardant l'arrondi d'origine (vérifier avec le gabarit) et finir en façonnant le talon en *écusson*.



Douves avec bec verseur

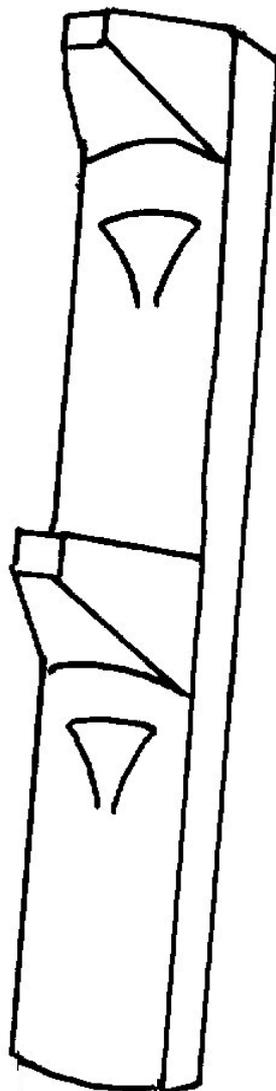
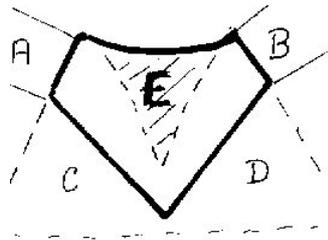
Ces douves sont prévues pour 2 récipients qui seront séparés après montage

Dans une douve épaisse d'au moins 35 mm, exécuter les deux joints A et B, puis enlever les morceaux C et D.

Scier le passage du liquide E, finir cette partie à la lime ronde

Scier en biais le dessous des becs verseurs, et les dégager contre le bas, en laissant une épaisseur de 3 mm, ce qui permettra de faire un talon qui retiendra le cercle supérieur du récipient (Voir ce §)

Pour des récipients ovales, les douves à bec sont placées au milieu de la partie la plus courbe,



Fabrication d'un récipient

Montage dans le moule

Le moule est posé sur deux tasseaux, les douves s'appuyant au $\frac{2}{3}$ de la hauteur
Lorsque toutes les douves sont en place, on les ressert en soulevant le moule, et on contrôle et corrige les joints

Ces derniers en ordre, numérotez les douves ! Empoignez le moule et retournez le rapidement sur la table, sans les tasseaux.

On place un cercle provisoire en fer au bas du récipient (qui est donc en haut) et on le chasse avec un marteau et un chasse en fer. Puis un deuxième, également chassé, (ce qui permet d'enlever le moule) un troisième et même un quatrième cercle si le récipient sera coupé en deux.



Polissage de l'intérieur

Au crayon , avec un doigt sur le bord extérieur du récipient, on trace l'épaisseur souhaitée, puis avec un ciseau à bois et un maillet, on enlève le plus gros du dépassement.

Le vase est posé sur le rebord du berceau et la corde, tendue par le pied de l'artisan le maintient fermement en place.



Le polissage se fait à la plane. Une main la tient par le manche, l'autre par-dessus le fer, s'accroche par le milieu des doigts. Cela permet d'effleurer le bois du récipient avec le bout des doigts et de sentir ainsi la qualité du polissage

Le polissage se fait par les deux côtés. On peut finir au papier verre de plus en plus fin,

Arasement des extrémités du récipient

Ce travail se fait à la vastringue, ou plus rapidement sur la raboteuse. Faire tourner le récipient sur les couteaux, et non d'un mouvement de droite à gauche, qui lèverait des esquilles,

On arase le côté le plus régulier d'abord, puis on trace, à l'autre extrémité, une ligne circulaire A l'aide d'un trusquin fabriqué avec une petite latte et un crayon.

Pour enlever le surplus (et aussi pour séparer 2 récipients) on enfile le récipient sur un carretet fixé horizontalement à l'établi.

Le contrôle se fait en posant le récipient sur une surface plane : il doit plaquer, sans balancer ni laisser des raies de lumière,



Rainure

La rainure se fait au moyen du *dzerzi*, ou plus rapidement à la toupie.

Elle se situe à une douzaine de millimètres du fond, Plus près, il y a risque d'éclatement

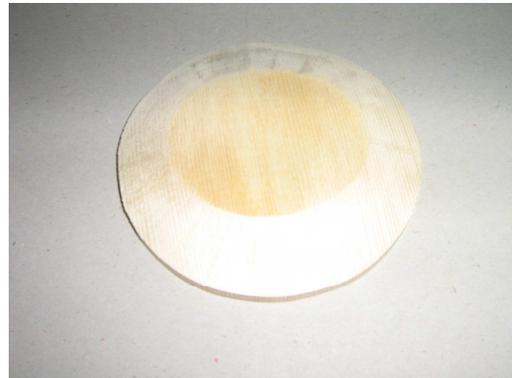
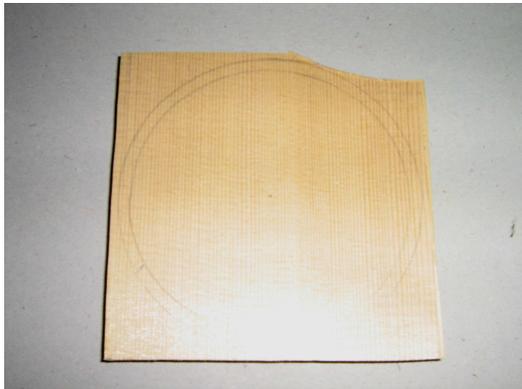


Préparation du fond

Le récipient étant rarement régulièrement rond, on ne peut tracer un fond au compas.

Poser le récipient sur une planchette *de fil*, et, au crayon, tracer l'intérieur, sans oublier un petit trait perpendiculaire sur les deux pièces, comme point de repère. On trace ensuite un deuxième cercle, à main levée, à 5 mm du précédent, si la rainure à 6 ou 7 mm de profond

Scier la rondelle, puis, au trusquin, tracer la rainure sur sa tranche. A la vastringue., ou à la scie à ruban, (table inclinée à 20°) on débite un large chanfrein. On peut vérifier en enfilant le fond dans une rainure faite dans un plot..Le fond doit serrer avant d'être au fond de la rainure.



Pose du fond

Numéroter les douves sous la rainure. Enlever le cercle du bas, détendre légèrement celui du haut. Positionner le fond à l'aide la petite marque, et pousser le fond pour le mettre dans la rainure. Frapper chaque douve pour refermer les joints.

Remettre les cercles provisoires.

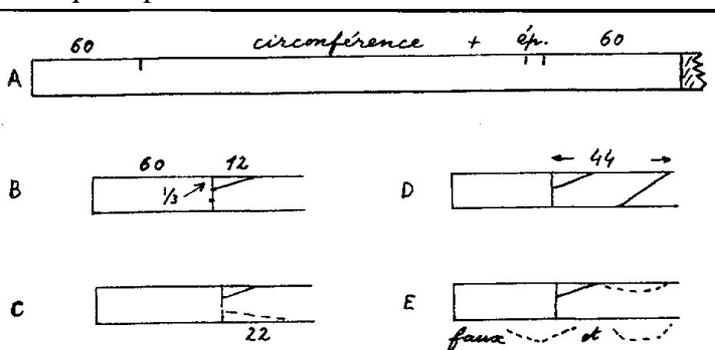
Polissage extérieur

Enlever un cercle provisoire, polir la partie extérieure ainsi dégagée, préparer un cercle définitif et le poser, Faire de même avec l'autre cercle provisoire.

Cercles ronds

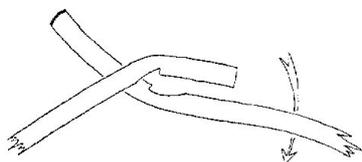
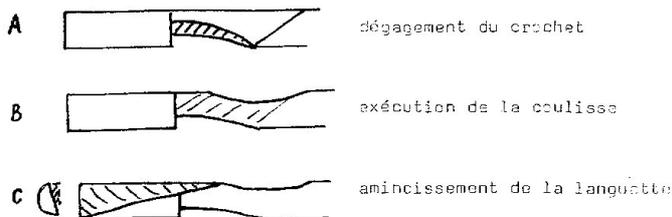
Branches d'épicéa, récoltées de préférence au revers, après la descente de la sève, soit de novembre à février. Enlever les branchettes sur place, garder l'écorce, et conserver dans un endroit frais. Dans la neige, sous la fontaine, en tous cas à l'ombre.

- 1.- Essayer la courbure.
- 2.- Vérifier la longueur, mesurée sur le récipient, en tenant compte des petits nœuds.
- 3.- Pincer la branche sur le banc d'âne, le gros bout contre soi, le petit bout relevé, penchant légèrement à droite, ce qui donnera l'évasé au cercle une fois noué.
- 4.- Amincir, en commençant par le milieu, en taillant jusqu'à la moelle; retourner et faire de même dans la deuxième moitié. Si l'extrémité devient trop mince, arrêter avant d'atteindre la moelle.
- 5.- Essayer de nouveau la courbure.
- 6.- Enlever les *gretzes* (reste des branchettes) mais laisser l'écorce.
- 7.- Marquer la place des entailles: longueur mesurée sur le récipient, plus 2 fois l'épaisseur de cercle. (ce qui correspond la mesure extérieur du cercle posé). Laisser 8 cm pour les bouts.
- 8.- Dégager l'entaille à la scie, puis à la gouge étroite, et pour finir au couteau.
- 9.- Détalonner: diminuer latéralement la queue du cercle.
- 10.- Incrire la longueur du cercle et sa destination.
- 11.- Cuire $\frac{1}{2}$ à 1 heure, le cercle doit tremper dans l'eau, la vapeur ne suffit pas.
- 12.- Enlever l'écorce, qui doit se décoller facilement si la cuisson a été assez longue.
- 13.- Nouer, en passant le gros bout sur le petit.
- 14.- Retoucher l'épaisseur à l'intérieur du nœud.
- 15.- Mettre en place sur le récipient. Pour le cercle qui ira au bas, le mettre provisoirement sur un cône pendant au moins $\frac{1}{4}$ d'heure.
- 16.- Eventuellement rallonger, ou raccourcir en insérant un coin dans la jointure.
- 17.- Scier les bouts qui dépassent.



Les traits continus sont sur le plat du cercle, les pointillés sur l'arrondi.

Exécution: se réalise au couteau de sculpture, en enlevant de fines tranches.



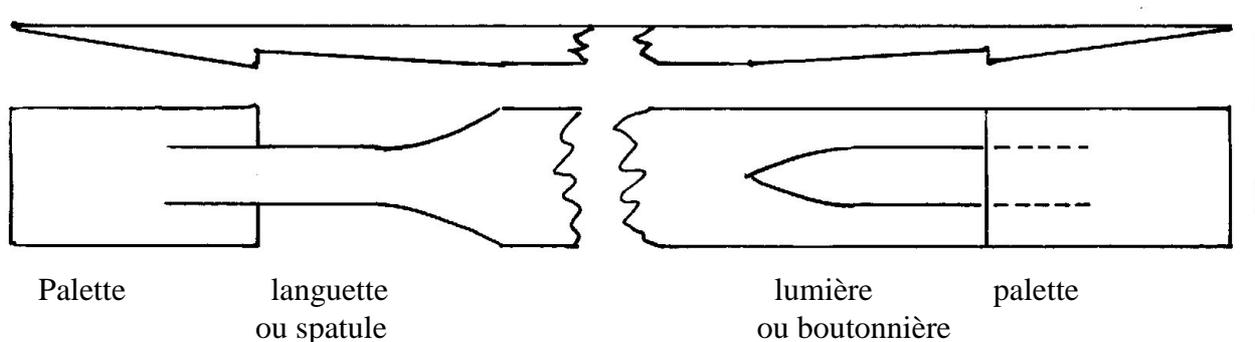
Cercles plats

Ils sont en noyer, frêne, érable, mélèze. On les tire d'un tronc de 15 à 25 cm de diamètre, dans la pièce la plus proche du sol. Une fois abattu, fendre le tronc en deux puis en quatre, en partant du cœur. Suivant la facilité de fendre, on peut tenter d'obtenir des huitièmes. Ensuite on dédouble à la scie à ruban, toujours par le milieu, jusqu'à obtenir des morceaux de section triangulaire, de 8 à 12 mm de base. Bien suivre les veines du bois, sinon il s'effilochera au moment du cintrage. Sur le banc d'âne, au couteau à cercle plat, planer la face intérieure, que l'on reconnaît en essayant de courber le cercle. Puis régler la largeur du cercle.

Planer ensuite la face extérieure en donnant au cercle une section trapézoïdale, la partie la plus épaisse ayant 5 - 8 mm, l'autre bord ayant une épaisseur proportionnée au biais du récipient.

Mesurer le récipient avec une ficelle fine ou le « centimètre de couturière ». Reporter la dimension sur la face intérieure en y ajoutant deux fois l'épaisseur du cercle, et en comptant 6 à 10 cm de chaque côté pour les languettes.

Scier à mi-bois sur les traits de croisement, puis amincir les languettes et le logement de celles-ci.



La largeur de la languette et de la lumière vaut la moitié de la largeur du cercle, la languette devra passer dans la lumière : vérifier au pied à coulisse.

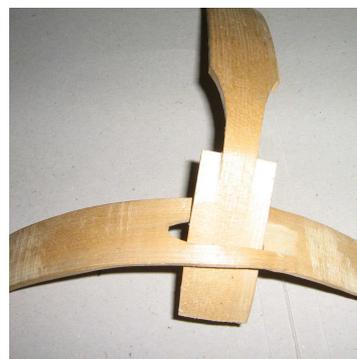
La longueur de ces deux éléments sera d'au moins 1 1/2 fois la largeur du cercle.

Dégager, sur les palettes, le prolongement intérieur de la lumière, et extérieur de la languette.

Chanfreiner le bord épais du côté extérieur. Creuser en long le centre intérieur au couteau à une poignée étroite. Le cercle se courbera plus facilement et plaquera mieux au récipient.

On cuit le cercle, et pour le fermer, il faut tordre les deux parties pour pouvoir enfiler la languette dans la lumière.

Trop court, on rescie les deux traces à mi-bois, trop long, on insert une « allumette » en bois dur.

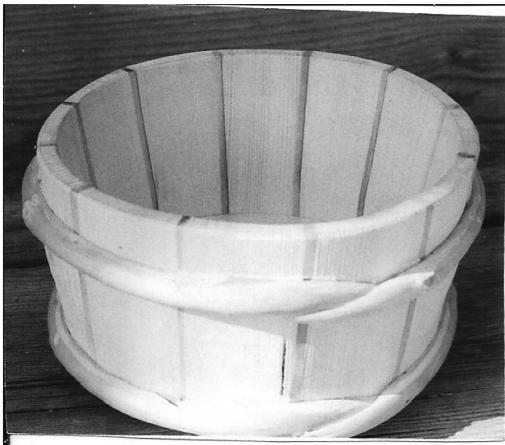


Cheviller (ivrer)



C'est réunir deux ou plusieurs douves au moyen d' » allumettes « de bois dur.
Une perceuse fixe et une cale mobile à droite puis à gauche perce les douves sur le joint.
Vérifier fréquemment !

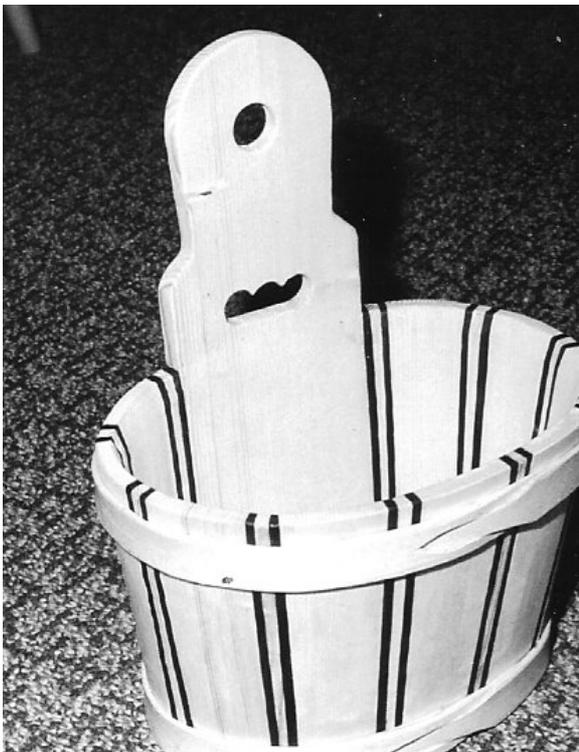
Petits joints de couleur



Petites de bois coloré : noyer, prunier saule ou bois exotiques débités en listes de section trapèzoidale de la même largeur que les joints des douves.

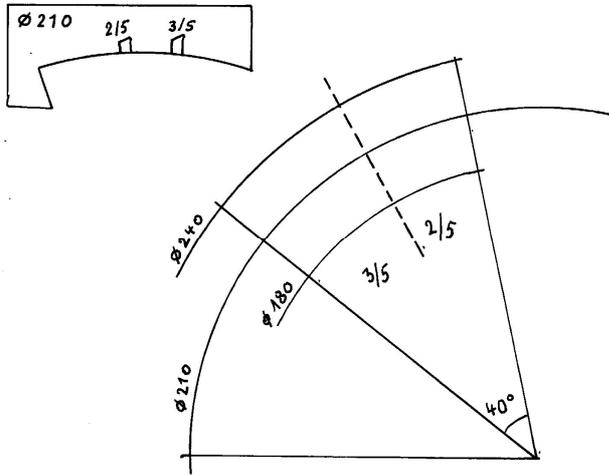
Il faut les coller-clouer sur un côté des douves et vérifier le joint sur l'autre côté en juxtaposant les douves.

On peut aussi faire des douves en alternant bois coloré et blanc, avec trois , cinq ou plus petites lattes



Quelques réalisations

Diétzé à deux couleurs



Pour des raisons esthétiques et traditionnelles le nombre des douves « duo blanches - couleur » est impair.

Le récipient de 150 mm de diamètre aura 7 paires de douves et sera surtout utilisé comme sucrier.

Ceux de 180 ,210 et 240 en auront 9 dont trois douves à talon. Ils contiendront de la crème.

Celui d 270 possèdera 11 paires et trois douves à talon. Utilisé souvent pour la soupe de chalet.

Salière

1

2

Hauteur des douves	110 (ou 222 coupé en 2)	130 (262)
Devant	diamètre 320 largeur 140	320 largeur 160
Côtés	« 120 « 160	160 « 160
Ermale (poignée)	280 x 100 x 22+ pour l'arrondir au dos	320 x 130 x 25+ idem
Fond	200 x 140 x 16	240 x 160 x 16
Couvercle	200 x 130 x 16	230 x 160
Paire d' épars	90 x 15 x 12	100 x 15 x 12

Débiter la poignée et une « poignée factice » de la hauteur des douves. Monter le récipient dans le moule avec la poignée factice. Numérotter les douves . Retirer la factice, et ivrer la poignée aux deux douves latérales. Coller toutes les douves sauf deux face à face , si l'on veut pouvoir mettre le fond.

Couvercle de la salière. Tracer l'encoche de l'ermale et la place des deux épars. Scier l'encoche. Poser le couvercle sur la salière, tracer dessous, puis retracer avec 4 mm de débordement.

Scier polir, chanfreiner dessus. Percer l'emplacement des vis des épars, fraiser dessous. Gommer avant de visser les épars au couvercle. A l'arrière du couvercle, en dessous, tailler à 45° ou en rond, sinon le couvercle ne se lèvera pas.



Diétzé triangulaire



Vu une baratte (bourcane) rotative triangulaire au musée du Lait de Kiesen bei Thoune , et aussi à la foire d'Aoste.

Il faut faire impérativement un dessin à l'échelle 1 : 1.

Tracer un cercle de rayon 160 mm, le diviser par 6 et noter A, B et C.

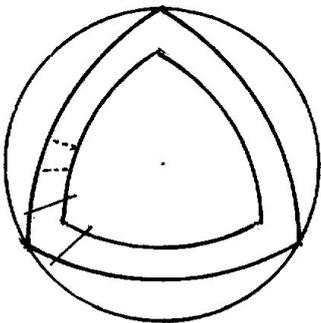
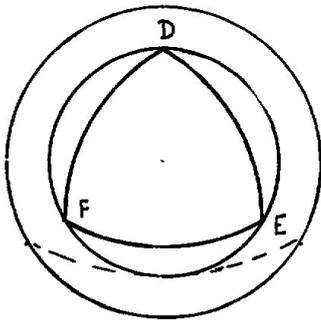
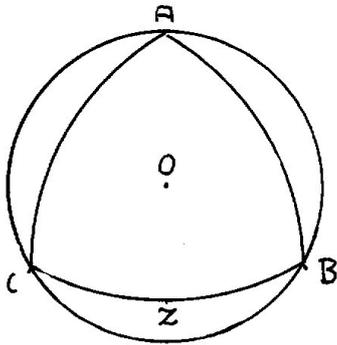
De A tracer un cercle de rayon AB . Idem de B et C .

On obtient un *triangle courbe*, qui est la forme extérieure du diétzé triangulaire.

Le point Z est sur l'axe AOX.. Avec O comme centre, tracer un cercle concentrique de rayon OZ , puis le triangle courbe DEF

Dans chaque coin, ici C , mesurer 33 mm de chaque côté et tracer deux rayons. C'est la mesure du bec verseur qui se prend dans unedouve de 70 x40 mm et qui s'exécute comme décrit à la page 34.

Pour placer le cercle du bas, il est nécessaire de fabriquer un moule également triangulaire pris dans un plot de 40 cm de haut, . La partie supérieure est un triangle courbe de 12 cm celui de la base, 30 cm.



On peut aussi supprimer les becs verseurs, volontairement ou accidentellement, et faire des douves à talon.à leur place.



Bougnon, grand modèle

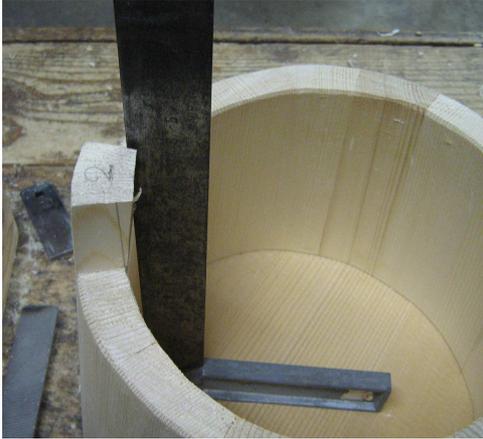
Diamètre du bas 280 mm, du haut 210 mm hauteur des douves 230 mm, plus deux de 260 mm

qui seront face à face. (les oreilles) Hauteur de cône 90 cm.

Douves très épaisses (2 cm) ainsi que le fond et le couvercle pour retenir la chaleur.

Ivrer toutes les douves puis les coller, sauf un côté des deux plus grande

Dresser à la verticale l'intérieur des deux douves dépassantes, puis faire une queue d'aigle à la plus large.



Couvercle : carré de bois de fil, de 22 cm de côté. Tracer les deux axes

Épars : environ 30 cm de long, épaisseur 20 à 25 mm, largeur 55 - 45 mm et angle de 15 °

Utiliser l'épars pour scier la rainure (en travers des veines du bois) ou la défonceuse.

Mesurer la distance entre les oreilles et la reporter de part et d'autre de l'axe parallèle aux veines.

Dàgager le logement des oreilles, ajuster mou. Poser le couvercle en place, tracer le cercle dessous,

Puis lui ajouter 4 mm de débordement. Scier, chanfreiner et décorer le bord supérieur.

Lancer l'épars à fond, scier avec 3 cm de dépassement, amincir les bouts et décorer le dessus.

Verrou : tiré d'une plaquette de bois dur de 6 mm d'épaisseur .Forme fantaisiste, trou d'un millimètre plus grand que la cheville. A fixer sur le couvercle, près de la petite oreille, avec une cheville de bois à tête apparente. Entailler latéralement l'oreille pour y coincer le verrou.

4 - 5 cercles en bas, 3 - 4 en haut, retenus par 2 x 3 gros clous à tête forgée.



Bougnon petit modèle

Diamètre 240 mm, hauteur des douves 175 mm, longueur du cône 90 cm. Deux douves identiques seront placées en opposition dans le récipient. (les oreilles)

Douves très épaisses (2 cm) ainsi que le couvercle et le fond, pour retenir la chaleur.

Ivrer toutes les douves, puis les coller, sauf un côté des plus grandes

Dresser à la verticale l'intérieur des deux douves dépassantes.

Couvercle : carré de bois de fil de 22 cm de côté. Tracer les deux axes.

Épars : environ 30 cm de long , épaisseur 24 mm, largeur 55-45 mm et angle de 15°

Utiliser l'épars pour scier la rainure (en travers des veines du bois) ou la défonceuse.

Mesurer la distance entre les oreilles et la reporter de part et d'autre de l'axe parallèle aux veines.

Dégager le logement des oreilles, ajuster mou. Poser le couvercle en place, tracer le cercle dessous puis lui ajouter 4 mm de débordement. Scier, chanfreiner et décorer le bord supérieur.

Lancer l'épars à fond, le scier au raz du couvercle, décorer le dessus.

Au milieu de l'épars, fixer un « bouton » qui permettra de soulever le couvercle.

Poignée : bois se pliant facilement à chaud : noyer, frêne, érable, saule, etc. Un morceau de 450 x 30 x 6. Poncer, chanfreiner ce qui sera la face intérieure, arrondir les extrémités, percer avec un diamètre de 1 mm de plus que les chevilles. Cuire et plier contre le moule en la fixant avec une * spencet *.

La poignée se fixera au récipient avec deux chevilles à tête carrée. Percer dans les deux longues douves un trou borgne, au milieu de la douve et au raz du bord du récipient. Coller les chevilles en laissant une petite place pour la mobilité de la poignée.

Cerclage : 2 - 3 cercles en bas, 1 - 2 en haut, à 30 mm du bord. pour que l'anse soit libre. Retenir les cercles avec des gros clous à tête forgée



Soins approprié pour les objets de boissellerie

Les pièces de boissellerie doivent être très propres.

Si elles ont contenu du lait, elles doivent être immédiatement rincées à l'eau tiède pour éliminer les résidus gras. Une brosse douce n'agressera pas le bois, une brosse rugueuse favorisera l'incrustation de la saleté.

Ensuite les instruments sont lavés dans de l'eau bouillante, rincé à chaud et rapidement séchés. Pas de rinçage ni de trempage prolongé dans de l'eau froide : elle pénétrerait dans les pores et ferait gonfler les douves. En séchant le bois se rétracte, et le récipient coulera.

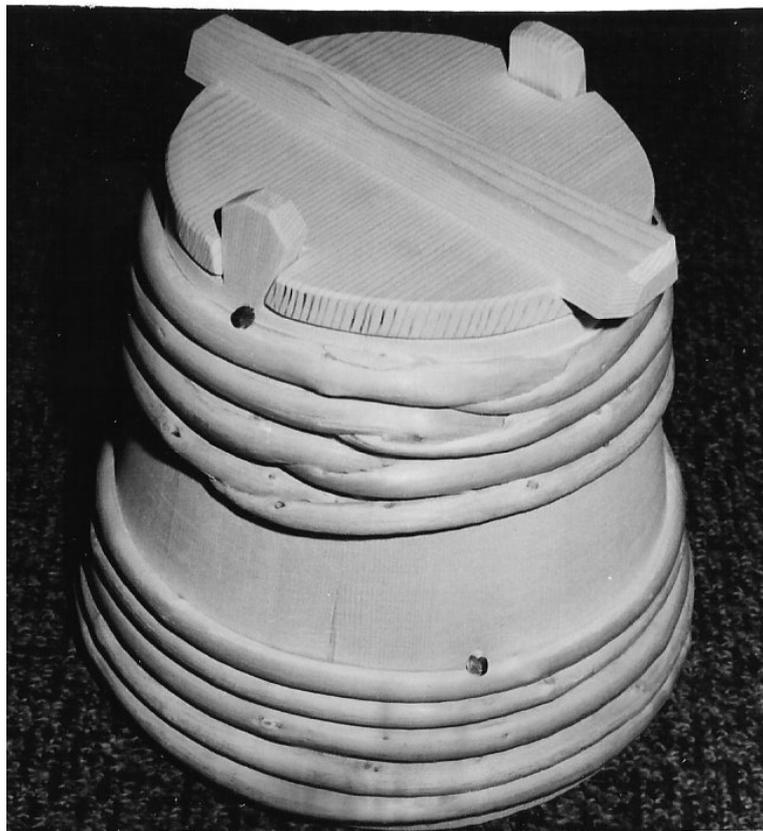
L'eau chaude en fin de nettoyage s'évapore très vite et ferme simultanément les pores du bois.

Le non respect de ces règles fait que le récipient est *écrié*, les douves se séparent, les cercles glissent de leur place et le récipient *tombe en douves*.

En alpage le passage à l'eau bouillante est remplacé par un passage dans le petit lait restant après la fabrication de fromage et de sérac. (la recuite). Une fine glaçure jaunâtre, voire un léger dépôt grisâtre provoque une obturation des fissures.

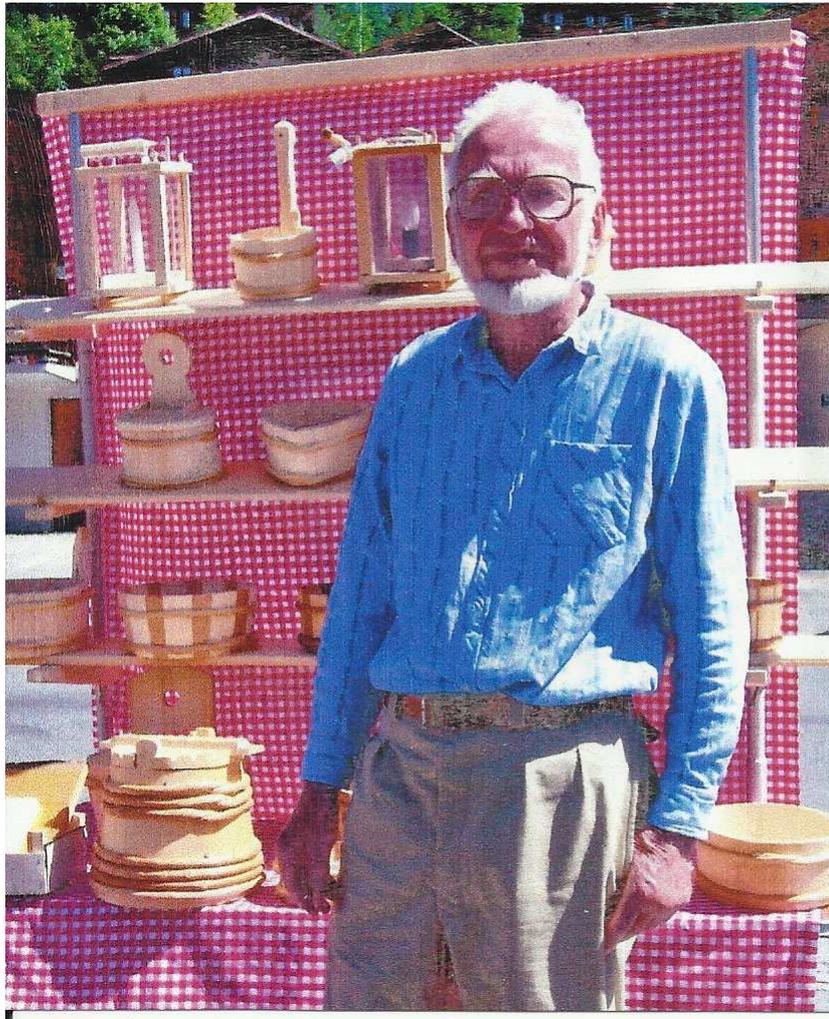
Des produits agréés * compatiblement alimentaire * permettent de vitrifier l'intérieur des récipients. Les aliments variés déposés à l'intérieur ne laisseront ni ne capteront des odeurs ou des goûts indésirables.

On peut aussi simplement passer les objets à l'huile de colza, mais il faut les laisser sécher pendant plus d'un mois !



Livres de tonnellerie

Art du tonnelier	Fougeroux de Bonderoy		1761
Nouveau manuel de tonnellerie	T. Maigne		1875
	Réédition France Livre	Toulouse	1982
La tonnellerie à la portée de tous		Edition Encyclopédie Roret	1921
Manuel de tonnellerie	Raymond Brunet		1925
	J. P. Bayere		1948
Ein Fass wird aufgesetzt : die Arbeit des Küfer		éd.G. Krebs Basel	1966
Le tonnelier	Reymond Marcel	Eyrolles Paris	1970
Le livre de la tonnellerie	Jean Taransaud	Cognac	1976
L'art du tonnelier	Jaoul M.	Alsace vigneron et artisans	1976
Les ébénistes du vin	Jean-Marc Soyez	édition de la presqu'île	1991
Anciens outils de la vigne et de la tonnellerie		Robert Hermann	1994
		ISBN 27 23 41 61 51	
Chez le tonnelier	Laurence Ottenmeyer	Hachette	1995
		ISBN 20 12 9152 21	
Manuel à l'usage des tonneliers	Vivas Nicolas	éd. Féret Bordeaux	1988
		ISBN 29 02 41 67 68	
La tonnellerie est un art	Jacques Puisais	Payot (Fr 77.-)	2000
		ISBN 28 66 65 32 11	
Bois de tonnellerie	Jean Paul Lacroix		2006
		ISBN 29 14 62 28 51	
Et le tonneaufût !		Musée de la vigne et du vin Sierre	2008
Célébration de la barrique	Pierre Boujut	édition Robert Morel	?
Zeichnen für Küfer	Albert Häubi		1946
Traduction française du dit manuel	EPSIC Lausanne		1956



Claude Brandt instituteur

***Maître de travaux manuels à Château d'Oex
De 1973 à 1993***

***A suivi le cours de boissellerie donné à l'Etivaz
Par Monsieur Samuel Chabloz***

***Sous l'égide du département de l'agriculture de canton de Vaud
Pendant les hivers 1974 et 1975***