

CHAUFFAGE ET ECLAIRAGE DE LA MAISON LORRAINE

Dans une région aux hivers longs et rigoureux telle que la Lorraine, il serait logique que les questions du chauffage et de l'éclairage aient toujours été des soucis majeurs. Etonnamment, il n'en est rien et, comme nous allons le voir, la maison lorraine était le plus souvent mal chauffée et mal éclairée.

1- Le chauffage

Jusqu'au XIX^e siècle, la **cuisine** est, traditionnellement, **la seule pièce de la maison à être chauffée**. C'est en effet dans cette pièce que se trouve une cheminée dans laquelle un feu à l'âtre brûle en permanence. (*cf dossier pédagogique sur « cuisine et alimentation en Lorraine »*).

Toutefois, ce feu ne procure guère un chauffage de grande qualité. Afin de mieux rentabiliser cette source de chaleur, au XVI^e siècle, on invente un système de **taques** assurant



Plaque de cheminée,
coll. Musée Lorrain

un meilleur rayonnement de la chaleur. On appelle « taque » une épaisse plaque de fonte. Certaines cheminées sont pourvues de deux taques, l'une sous le foyer et l'autre verticale, mais c'est surtout cette dernière qui assure la diffusion de la chaleur. Certaines taques viennent de forges du Pays-Haut. Leur usage se généralise rapidement et, dès le XVII^e siècle, on perfectionne le système en pratiquant une ouverture dans le mur de séparation entre la cuisine et le « poêle », c'est-à-dire la chambre voisine. L'ouverture est masquée par la taque verticale qui, par conduction, apporte une partie de la chaleur de l'âtre dans la pièce voisine. Dans certaines maisons, on joint l'utile à l'agréable et la taque devient également un véritable élément de décoration de la maison lorraine (voir les nombreuses taques ornées des collections du musée).

Au XVIII^e siècle, surtout dans la région du Lunévillois, on améliore encore le système en créant dans la chambre la **boiserie de poêle**. Celle-ci est une sorte de placard chauffant aménagé dans l'épaisseur du mur dont les portes donnent sur le revers de la taque. Ce placard est bien utile pour garder au sec les provisions de sel et d'épices, cailler le lait ou faire gonfler la pâte à pain (*cf dossier pédagogique sur « cuisine et alimentation en Lorraine »*). L'ouverture des portes du placard permet de régler la température de la pièce. Enfin, il arrive que, par pur souci esthétique, on fasse poser une fausse cheminée dans le poêle, devant la taque. Celle-ci donne sans doute un aspect plus confortable à la pièce mais ne change en rien la température car la seule source de chaleur reste la cuisine.



Boiserie de poêle à
horloge (int. 12)

Par conséquent, afin de ne pas avoir trop froid dans les autres pièces, les femmes recourent à des **couvots** en cuivre, des « rosettes » en laiton ou en terre. Ce sont des systèmes de chauffage d'appoint pour ne pas avoir trop froid aux pieds : on y met des braises rouges à l'aide d'une pelle métallique et on les remue de temps en temps. Ces pelles et couvots peuvent être décorés et personnalisés. Enfin, le soir, on tiédit le lit avec une bassinoire de cuivre remplie de braises incandescentes, une brique de terre

chaude, une bouillotte remplie d'eau fumante ou encore, un « moine » en bois pourvu d'un réchaud de cuivre qui risque de mettre le feu à la literie...



Pelles à couvot
(galerie 2)



Couvot en terre de
Favières



Moine
(galerie 2)

Ce n'est qu'au XIX^e siècle que le chauffage de la maison lorraine devient performant avec l'introduction des **poêles en fonte** dans les maisons. Ils sont parfois utilisés en plus du feu à lâtre de la cuisine. En fait, on le trouve surtout dans la « belle chambre ». Il en existe plusieurs sortes. Dans le Pays-Haut, l'usage du fourneau se développe très vite selon une technique particulière permettant d'approvisionner le poêle en braises depuis la cuisine grâce à une ouverture pratiquée sans le mur. On appelle ce type de fourneau le « gueulard » près d'Homécourt, le « poêle à calotte » vers Conflans, Longwy ou Villerupt et, « le fourneau dans le mur » à Longuyon. La plupart de ces fourneaux proviennent de Herserange et sont décorés de motifs en relief. On trouve également dans le Pays-Haut une autre sorte de fourneau, coulé près de Longuyon, constitué de plusieurs corps horizontaux reliés entre eux par des colonnes de fonte...



Fourneau à foyer libre,
XIX^e (galerie 2)

=> Quoi qu'il en soit, même s'ils nécessitaient d'énormes quantités de bois, ces modes de chauffages traditionnels ont longtemps perduré dans notre région bien après l'invention du chauffage central. A l'heure actuelle où on tend à moins utiliser les produits pétroliers et à revenir à des combustibles écologiques, certaines familles reviennent au chauffage au bois traditionnel et le poêle revient à la mode !

2- L'éclairage

La configuration même de la maison lorraine, tout en longueur et souvent mitoyenne, fait que cet habitat est naturellement **sombre**. Le plus souvent, seules une à deux fenêtres sur la rue et une à l'arrière de la maison permettent à la lumière du jour de pénétrer dans les chambres. Généralement, la principale pièce à vivre de la maison, la cuisine, est borgne (*cf dossier pédagogique*)

sur « cuisine et alimentation en Lorraine »). Afin de remédier à ce manque de lumière, les Lorrains utilisent, bien évidemment des lampes mais ils peuvent également réaliser des aménagements structurels leur permettant de mieux capter la lumière du jour.

2.1- Aménagements de l'espace

Dans son état le plus archaïque (cf intérieur 10 des collections ATP) la cheminée de la cuisine ne possède pas de manteau. Le foyer est alors constitué de ce que l'on appelle un « trait de feu » où une simple **ouverture** aménagée dans le plafond et le **toit** permet d'évacuer la fumée par un conduit. Ce système de relation directe entre le foyer et l'extérieur n'est, certes, guère commode pour le chauffage mais présente un avantage majeur pour l'éclairage car il permet un peu à la lumière du jour de pénétrer dans la pièce.

Lorsque la maison lorraine n'est pas jointive mais séparée de sa voisine par une étroite ruelle, on perce une **fenêtre** dans le mur de la cuisine, afin de permettre au jour d'éclairer quelque peu la pièce. Certes, la proximité de la maison voisine rend cet éclairage modeste mais c'est toujours un aménagement bien agréable. Souvent, cette fenêtre se trouve devant la pierre à eau (cf intérieur 6 des collections ATP).



Cuisine Intérieur 6

En Moselle, on recourt quand on le peut à une autre sorte d'aménagement : on met une porte vitrée ou, mieux encore si les finances le permettent, une **cloison** entièrement **vitrée** entre la cuisine et la chambre. Ce système permet à la lumière qui entre par la fenêtre de la chambre de pénétrer jusque dans la cuisine (cf intérieur 5 des collections des ATP).



Chambre Intérieur 5

Plus tard, au XIX^e siècle, on reprend le principe du « trait de feu » en le modernisant : il s'agit encore d'amener de la lumière du jour par le toit grâce à un conduit d'abord commun puis distinct de celui de la cheminée. Ce conduit indépendant permet de résoudre le problème du chauffage car il est obturé par une verrière au niveau du toit. Ce système appelé « **flamande** » permet donc d'avoir la lumière de l'extérieur sans faire rentrer le froid.

Toutefois, quels que soient les aménagements effectués, l'intérieur de la maison lorraine reste faiblement éclairé. On est donc obligé de recourir à un système d'éclairage artificiel.

2.2- L'éclairage artificiel

Depuis l'Antiquité, la **lampe à huile** est un système d'éclairage fréquemment utilisé. Il existe diverses sortes de lampes à huile : en terre, en métal, de forme et taille variables, etc. (cf galerie éclairage 1 des ATP). Elle possède une mèche qu'il faut déplacer manuellement quand elle se consume. Dans la maison lorraine traditionnelle, il est fréquent de voir une lampe à huile non pas posée sur un meuble mais **suspendue** par un crochet à un anneau situé au plafond ou

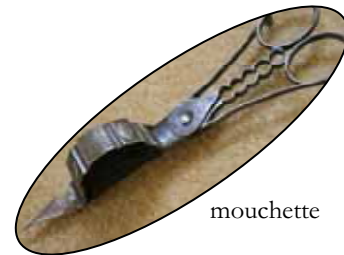


à la tablette de la cheminée. On appelle « copion », une lampe à huile à quatre becs, en fer martelé, souvent pourvue d'une crémaillère pour en régler la hauteur (cf intérieur 12 des collections des ATP).

Chandelles, cierges et bougies sont également des moyens d'éclairage répandus dans la région. Les **chandelles** sont constituées de **suif**, c'est-à-dire de graisse animale fondue ou moulée autour d'une mèche. A température ambiante, le suif est à l'état solide mais n'est pas dur : il a une consistance pâteuse qui rend la chandelle assez désagréable à manipuler. Lorsqu'on allume une chandelle, on obtient une belle flamme claire. Toutefois, en plus du désagrément provoqué par l'odeur du suif, la flamme devient très vite de moins en moins intense et la mèche,

Lampe à huile

noircie de charbon, fume. Si l'on ne veut pas que l'intensité de la flamme décroisse encore plus ni que le suif ne se mette à couler, il convient absolument de couper l'extrémité de la mèche toutes les trente minutes environ pour enlever la petite boule de charbon. On dit alors que l'on « mouche » la chandelle. L'instrument utilisé pour effectuer cette opération, sorte de paire de ciseaux plus ou moins ouvragée terminée par une boîte, s'appelle une « mouchette ». La boîte, de forme et décoration variables, sert à recueillir directement les mouchures car, si elles tombaient par terre, elles pourraient provoquer un incendie. Ces mouchettes « à récipient » apparaissent dès le XVI^e siècle mais le système s'est par la suite perfectionné.



mouchette

Le **cierge**, quant à lui, est fabriqué à partir de **cire d'abeille** d'où son nom. Comme la cire vaut cher, le cierge n'est pas un moyen d'éclairage répandu dans les intérieurs : on le réserve pour les pratiques liturgiques et les éclairages prestigieux.

Au XIX^e siècle, l'invention de la **bougie** permet de mettre fin aux désagréments causés par les chandelles : en effet, après de nombreuses recherches faites par des scientifiques (dont le Nancéen Braconnot), on parvient à extraire l'acide stéarique de la graisse animale. La matière obtenue permet la fabrication par moulage de bougies plus pratiques que les chandelles car elles sont plus dures, ne tachent pas. On crée également des bougies en paraffine. De plus, une amélioration du système de mèche permet de ne plus avoir besoin de recourir aux mouchettes. Désormais, on utilise en effet une mèche de coton non plus torsadée mais tressée puis imprégnée d'acide borique. Cela lui permet de se consumer sans « filer ».

Enfin, au XIX^e siècle, on utilise une lampe utilisant de l'huile minérale et non plus végétale, le pétrole. Comme ce combustible est, à l'époque, bien moins cher que l'huile, les lampes à pétrole se diffusent très vite dans la région. Elle est plus perfectionnée que la lampe à huile car un mécanisme permet de régler la hauteur de la mèche et l'adjonction d'un verre de lampe favorise la combustion donc procure un meilleur éclairage. Les lampes à pétrole peuvent en outre être des objets décoratifs car il en existe une infinie variété, de la plus simple à la plus richement décorée.

Cas particulier : A Lunéville où des centaines de brodeuses travaillaient à domicile, on utilisait une « lampe de brodeuse ». Elle consistait à placer une carafe remplie d'eau devant la source de lumière utilisée. La carafe servait ainsi de lentille grossissante et permettait à la brodeuse de mieux voir son ouvrage.

Les modes d'éclairage traditionnels sont nombreux et variés, les Lorrains ont fait preuve d'ingéniosité pour tirer le meilleur parti de ce qu'ils avaient à leur disposition mais ces moyens manquent d'efficacité et ne sont pas sans danger : les risques d'incendie restent élevés.

Pistes pédagogiques

I- Objectifs

- Faire prendre conscience aux élèves que le chauffage central et l'électricité n'ont pas toujours existé.
- Faire imaginer le fonctionnement d'un moyen de chauffage ou d'éclairage à partir de ce qu'ils voient dans les collections du musée.
- Découvrir des objets du passé et leur fonction.
- S'approprier le patrimoine populaire régional : comment vivaient nos arrière grands-parents ?

II- Visite

Afin d'atteindre ces objectifs, certaines parties des collections de la section des Arts et Traditions Populaires sont à privilégier :

Pour le chauffage :

- cheminée des intérieurs 5, 6, 10 et 12.
- taques de ces intérieurs mais aussi de la galerie Nord, moulées et décorées. (NB : la taque de l'intérieur 10 porte les armes des Ducs de Lorraine)
- système de chauffage du poêle dans les intérieurs 6 et 12 (+ boiserie)
- objets de chauffage de la galerie Nord et des chambres de certains intérieurs: couvots, bassinoires, moine.
- la céramique décorée des carreaux de poêle dans la galerie Nord (en face des taques) est admirable.

Pour l'éclairage :

- observer la place des fenêtres dans les différents intérieurs. (-> notion de pièce borgne).
- remarquer le « trait de feu » de l'intérieur 10, la cloison vitrée de l'intérieur 5 et leur fonction.
- observer la lampe à huile de l'intérieur 12 et les objets d'éclairage de la galerie Nord : lampes, mouchettes, etc.

III- Activités possibles

- Comparer les systèmes de chauffage et d'éclairage des 4 intérieurs (constantes ? variantes ? évolution ?)
- Jouer à l'objet mystère : montrer un objet et essayer de faire découvrir à quoi il pouvait bien servir grâce à l'observation et à la déduction des enfants (conseil : les aiguiller en leur disant tout de même le thème étudié afin d'éviter, par exemple, qu'ils ne confondent les objets de chauffage ou éclairage avec ceux de la galerie Sud, entièrement dévolus à l'alimentation.)
- faire aussi l'inverse : on donne le nom d'un objet ainsi que sa fonction et l'enfant doit chercher dans les objets des collections qu'on lui présente ceux qui pourraient correspondre à cette définition.

- éclairer ce qui a été étudié sur le thème en allant voir la salle des maquettes et prendre conscience du lien entre les problèmes d'éclairage (dans une moindre mesure de chauffage) et la géographie des lieux.

- comparer ces systèmes avec ceux utilisés par d'autres civilisations en allant dans les salles d'archéologie du musée.

Conseils : - alterner les activités ludiques et celle à caractère plus scolaires.

- créer des liens (si on en a le temps) entre ce thème et d'autres thèmes développés dans les ATP (alimentation, maison lorraine... *voir autres dossiers pédagogiques*)

- ancrer les pratiques régionales traditionnelles dans la chronologie en faisant le lien avec les pratiques d'autres civilisations (néolithique, gallo-romaine...)