

FOUR BANAL DE BRUAILLES

Sous l’Ancien Régime et jusqu’à la Révolution, selon les provinces, le poids de la seigneurie ou celui de la collectivité, les paysans cuisaient leur pain soit dans un four individuel, soit dans le four communal ou soit par obligation dans le **four banal appartenant au seigneur. Ce dernier, au nom du droit de ban, percevait une redevance, souvent en nature, mais il devait en contrepartie entretenir le four et le chemin qui y conduisait.**

Ce four banal était généralement affermé à des boulangers appelés fourniers. On cuisait pour la semaine, la quinzaine, parfois plus, de gros pains chargés de mie sous une grosse croûte afin d’assurer la plus longue conservation naturelle possible. « Les villageois devaient marquer leur pain en indiquant le jour du dépôt et donner une bûche de bois pour le cuire ». Par crainte des incendies, les fours collectifs forment une construction indépendante des autres habitations.

Le four a subi de nombreuses rénovations dont la dernière fut réalisée par les habitants de Bruailles en 2009 suite à un incendie de la charpente.



