

Château d'Oron

La cuisine

Ne pas emporter
cette fiche

Cette cuisine moyenâgeuse présente une monumentale cheminée dans laquelle «on pouvait rôtir un boeuf entier». On reconnaît à droite un four à pâtisserie. Deux fours à pain se trouvent dans la boulangerie, au rez-de-chaussée. Le sol en molasse et grès est fortement usé par les nombreuses personnes qui ont travaillé ici au cours des siècles. L'évier, simple pièce en pierre, est percé d'un trou qui permettait l'évacuation des eaux usées le long du mur extérieur. La batterie de cuisine, en cuivre, est du 19^e siècle. Le passe-plat rotatif, du 18^e siècle, permettait de communiquer avec la salle à manger voisine.

Cette cuisine a été utilisée jusqu'en 1936, sans eau courante, ni électricité. La cuisinière devait chercher l'eau à la fontaine dans la cour.



Près de la fenêtre, quelques moules en bois sculptés permettaient de faire de belles mottes de beurre ou des pâtisseries décorées.



Sur l'armoire, sous la couche de peinture, nous avons découvert un sceau datant de l'époque bernoise.



La cuisine, telle qu'elle se présentait à l'époque des derniers habitants du château

