

Le fourneau du moulin à huile

Par Georges Cosnier

Au moulin à huile, les cerneaux de noix, préalablement écrasés, sont cuits dans un fourneau composé d'un chaudron en cuivre et d'un bâti en brique réfractaire où l'on met le bois de chauffage.

Mais, quel est le nom en occitan de ce fourneau ? Pour les uns c'est « *lo pairòl* » et pour d'autres « *la padena* ».

« *lo pairòl* », c'est le chaudron en cuivre mais ce n'est qu'une partie du fourneau. Quant à « *la padena* » (*la poêle*) on ne voit pas bien le rapport. Alors ?

Le dictionnaire français / occitan de Taupiac donne une explication :

« poêle (masc.) : fornèl de calfatge. (la langue parlée emploie le francisme poêle) »

Ce mot a donc été traduit par « *padena* », mais ce mot est féminin et désigne la poêle de cuisine, mais pas le poêle. Il n'est pas correct.

Il convient donc de dire « *fornet* » ou « *fornèl* » si l'on veut désigner l'ensemble de l'appareil. Mais on peut dire « *pairòl* » si on ne parle que du chaudron.



Le Moulin à huile