Dans le Jorat

Autor(en): **Pasche, Oscar**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari**

Band (Jahr): **54 (1964)**

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-1005491

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

devant ces maîtresses de maison, encore mères de famille, premières levées, dernières couchées, qui devaient veiller à tout. Maîtresses femmes qui n'imaginaient même pas qu'il fût possible de prendre des vacances, saintes femmes, l'âme de la maison, souvent usées avant le temps.

Dans le Jorat

par *Oscar Pasche* †, Essertes/Oron

Le personnel des fermes

Vers la fin du siècle dernier, le personnel nécessaire à l'exploitation d'une ferme se trouvait facilement. Les domestiques et les servantes étaient heureux de trouver une «bonne» place. Il y avait, chaque année, autour de Noël, la foire des domestiques à Moudon, pour toute la région. C'est qu'ils étaient engagés à l'année, d'un Noël à l'autre. Quand serviteurs et servantes voulaient changer de place, ils quittaient pour la foire de Noël et venaient à Moudon avec leurs effets. La plupart possédaient une malle sur laquelle ils s'asseyaient en attendant qu'un employeur les embauche. Pour l'engagement d'une servante, le patron venait avec sa femme qui devait si possible trouver «une perle».

Ils étaient engagés simplement, de vive voix, donnaient leur consentement et recevaient alors 5 ou 10 francs d'arrhes. Cela tenait lieu de contrat. Les hommes touchaient en général de 300 à 400 francs pour l'année; les jeunes filles de 200 à 250 francs. Si elles étaient «gentilles», elles recevaient en outre, le plus souvent, un drap de lit ou une paire de souliers.

Les fermiers engageaient aussi des enfants, des *bouèbes*, gamins ou gamines. Je fus de ceux-là. Le 12 avril 1899 – je n'avais pas 12 ans – j'entrais comme petit domestique dans une ferme d'Essertes, pour l'été. Ma mère avait convenu d'un salaire de 45 francs pour les sept mois d'été. L'on n'était pas gâté: Je me levais tous les jours à 5 heures, devais sortir le fumier de 15 bovins et d'un cheval et étriller tous les bovins. Je quittais l'écurie à 6 h. 45, au moment où la cloche de l'école sonnait, me lavais rapidement, et avalais une tasse de café. Je partais en emportant un morceau de pain et de fromage pour manger à la récréation.

Il y avait à la ferme un domestique de 20 ans avec lequel je devais partager le lit, sur une simple paillasse de froment. C'était très dur; je devais beaucoup travailler, au-dessus de mes forces. En automne, j'appris à traire, à faire des balais, des liens de paille, à raccommoder les paniers et les sacs. Aux champs,

on m'enseigna à tenir la fourche et le râteau comme un droitier aussi bien que comme un gaucher. Il y avait pour travailler dans cette ferme de 30 poses vaudoises[1], soit environ 14 hectares, le grand-père, souvent absent, son fils, qui était le patron, un domestique, homme fort et travailleur, et le *bouèbe* que j'étais.

Aux gros travaux des foins et des moissons, une jeune fille du village venait parfois l'après-midi. Elle dînait chez elle, travaillait l'après-midi, soupait le soir à la ferme et recevait 80 cent. pour la demi-journée.

Après la fenaison, des jeunes gens ou des hommes des villages s'en allaient faire les foins à la Vallée de Joux, alors qu'on fauchait tout à la faux. De leur côté, les jeunes filles ou les femmes disponibles des villages avaient coutume d'aller au vignoble pour les effeuilles et, surtout, pour les vendanges. Elles étaient en général retenues une année à l'avance et les vignerons les chargeaient au besoin de trouver d'autres ouvrières parmi leurs connaissances.

Au temps de la fenaison arrivaient parfois dans les fermes des ouvriers suisses du dehors. Ils portaient avec eux leur faux dûment emballée et un sac contenant leurs vêtements. C'était généralement de bons faucheurs, mais le plus souvent aussi de bons buveurs! Ils couchaient sur la paille, à l'écurie, ou dans le foin, à la grange. S'ils travaillaient bien, on leur donnait 3 francs par jour, logés sur le foin, nourris et... «abreuvés».

Pour l'arrachage des pommes de terre, la jeune fille revenait l'après-midi avec, parfois, quelques gamins du village. Ils recevaient le souper et, en général, 30 cent. pour la demi-journée.

Pour le battage des céréales qui avait lieu à l'usine du village, les paysans s'entr'aidaient, trois ou quatre fermes ensemble, de manière à ne pas engager du personnel du dehors. Moi-même, j'avais un camarade de mon village, lui aussi *bouèbe* dans la ferme voisine, et alors, tous les deux, nous devions, quatre jours de suite, recueillir la paille battue à la sortie du tambour de la machine, pour les deux fermes. Il n'y avait à ce moment pas de dispositif pour aspirer la poussière et nous vivions pendant quatre jours, de 7 h. à 18 h., dans cette épouvantable poussière. Nos poumons en étaient gavés à tel point qu'à Noël nous en expectorions encore!

Au premier printemps, les hommes disponibles de la contrée, surtout les journaliers, s'engageaient pour trois à quatre semaines à la vigne, pour les fossoyages, travail assez pénible, pour lequel ils recevaient généralement de 3 francs à 3,50 francs par jour, logés et nourris.

Pour les travaux en forêt, il y avait d'abord les corvées communales, chaque ferme devant fournir un homme. Pour les travaux pénibles, par exemple pour abattre et sortir les lourdes plantes, les paysans se groupaient, mettant en commun chars et chevaux.

[1] La pose vaudoise est de 45 ares.

Le rétameur

Dans le Jorat vaudois, on l'appelait le *chaudronnier* ou, en langage usuel, le *potâ*. C'était en général des Auvergnats, au parler caractéristique. D'aucuns avaient fait la guerre franco-allemande de 1870–71 et en racontaient des épisodes que nous, les gamins, nous écoutions bouche bée. Ils arrivaient avec une charrette, en général deux hommes, montaient leur soufflet et préparaient leur feu en un endroit propice – à couvert par mauvais temps – et s'en allaient dans les maisons chercher les objets à réparer ou à rétamer. C'étaient des artisans très habiles et appréciés qu'on regrette encore maintenant, car on n'a plus personne pour faire ce travail. Dans le Jorat vaudois, le rétameur n'est pas le *magnin*.

Le magnin

Le *magnin*, chez nous, c'est ou c'était plutôt le hongreur qui châtre porcs et chevaux, mais fait aussi des besognes moins relevées, soit par exemple casser les dents aux porcs, leur ferrer le groin pour les empêcher de fouiller dans la terre. Il y a en général un hongreur ou deux par contrée, l'un se spécialisant pour les chevaux, l'autre pour les porcelets, etc. Les fonctions n'ont guère changé depuis un demi-siècle.

L'aiguiseur

L'aiguiseur de ciseaux venait en général de la ville. Il faisait aussi la réparation des parapluies. On en voit de moins en moins actuellement.

Le cardeur de laine ou de chanvre

Je n'ai pas connu le cardeur de laine; il n'existait plus guère dans mon jeune temps.

En revanche, à la ferme où je travaillais, on semait encore du chanvre. Une fois coupé, le chanvre était mis à sécher étendu sur un pré humide. Ensuite, il fallait le *batiorer*, c'est-à-dire casser l'écorce pour garder l'étoupe. Cela s'exécutait sur un banc de bois qu'on appelait la *braque*. On faisait en même temps un feu où l'on brûlait au fur et à mesure les déchets d'écorce. Lorsque les étoupes étaient obtenues, grosso modo, arrivait le *cirenseur*, spécialiste muni d'outils et d'engins, qui triait ces étoupes, séparant la *rite* des gros fils principaux; la *rite* était la partie la plus fine des étoupes. C'était le même travail pour le chanvre que pour le lin.

Le charcutier

Le charcutier – c'est encore le cas maintenant – vient un jour à la ferme pour la boucherie domestique, lorsqu'on tue un ou deux porcs pour les besoins annuels de la maisonnée.

Le cordonnier et le sellier

Vers le début du siècle, le cordonnier et le sellier venaient encore à la maison. Chacun y passait de 10 à 15 jours environ. Ils occupaient la chambre des domestiques, pourtant exiguë, dans laquelle subsistait l'odeur forte du cuir et des ingrédients qu'ils utilisaient.

Le cordonnier confectionnait sur mesure les souliers du grand-père et réparait tous les autres, hormis ceux des domestiques.

Le sellier réparait d'abord les colliers de trait des chevaux et des bœufs; il «retenait» ensuite un matelas ou l'autre, mais non pas la paillasse des domestiques.

Le tailleur

A cette époque, le tailleur ne venait déjà plus dans les fermes.

La cuisinière

Lors d'une importante fête de famille, noce ou baptême, où un ou deux repas principaux étaient offerts aux invités, dans la famille même, on recourait à une ou deux femmes du village connues pour être de bonnes cuisinières. Souvent, elles venaient la veille déjà pour assurer certains préparatifs. On ne donnait à ces auxiliaires pas plus de 3 à 4 francs par jour, mais elles emportaient quelques reliefs de la fête: viande, pâtisserie ou autre spécialité.

A l'heure actuelle, pour les noces par exemple, on frète un autocar et l'on va banqueter dans une auberge renommée.

*

Beaucoup de ces traditions artisanales se sont perdues, surtout au cours de la guerre de 1914–18. C'est ainsi, par exemple, que les rétameurs ne viennent plus dans les villages depuis cette époque.

Les petits artisans de jadis

par *Denis Pittet* †, Magnedens

En pays de Fribourg comme ailleurs, le progrès a fait disparaître les nombreux petits artisans qui, en toute saison, venaient dans nos villages pour faire différentes réparations à l'outillage agricole, aux ustensiles du ménage, à l'habillement, aux maisons et d'autres travaux encore. Ils travaillaient généralement à *la petite journée*. Le qualificatif est bien juste, ces braves gens travaillaient pour un minime salaire mais il étaient souvent nourris et même logés chez nos paysans. Citons les cordonniers, les tailleurs, les charrons, les charpentiers, les selliers, les potiers-étameurs, les aiguiseurs d'outils