

Amusante coquille

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande**

Band (Jahr): **57 (1919)**

Heft 4

PDF erstellt am: **11.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-214469>

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.

les saucisses et les branchettes se brûlaient sur le foyer d'une cheminée de cuisine d'un des villages environnants où le salé se séchait et se fumait. Chez nous, c'étaient les cousins Vernez, à la Maugueltaz, qui prenaient soin des produits de la boucherie.

Le matin, au petit jour, d'ordinaire en janvier, le vénérable Henri Roulet, dit « Riri », le grand pontife de la journée, arrivait pour inspecter le matériel. Avait-on la tine, la poix, le salpêtre, le plot, le couteau à hâcher, la seringue à saucisse et les boyaux secs ?

Lui, apportait le trabuchet, le grand couteau et l'aiguiseur, suspendus à sa ceinture, par-dessus son beau tablier blanc, plié en biais, puis s'en allait à la rencontre du paysan chargé d'amener le « payernois », comme on appelait alors le porc. Les cochons de Payerne avaient une grande renommée; ils étaient souvent rouges.

A son arrivée, l'animal était pesé après l'affirmation du vendeur que, depuis la veille, il n'avait rien mangé, ce qui, d'ailleurs, se confirmait à l'autopsie, la règle étant qu'on devait lui donner à boire « blanc », soit de la farine et de l'eau. L'affamé criait beaucoup dans sa marche pesante du poids public, alors accolé au vieux casino, jusque dans la cour de l'acheteur, non sans ramasser maint compliment : *Sur son embonpoint qu'on admire*, comme dit le fabuliste.

* * *

Le noble pachyderme, utile par sa mort, a trouvé de vrais poètes pour le chanter, tel le Dr Berguer, dans sa pièce bien connue : *La mort du cochon*.

Un autre Yverdonnois, l'avocat Alfred Dufour, poète à ses heures, publia dans la *Feuille d'avis d'Yverdon*, en 1867, les jolis vers que nous reproduisons :

Adieux d'un porc citadin.

Mânes de mes aïeux, quel désespoir mortel !
J'invoquerais un dieu, si je savais lequel !
Un décret rigoureux me chasse de la ville.
Vouloir pétiouner serait peine inutile,
Mais avant de partir loin de mon éboiton,
Recueillez mes adieux, bons amis d'Yverdon.
— Il me saigne le cœur de quitter ma chaumière
Mon étable chérie où me berça ma mère.
Mieux vaut mourir cent fois des mains d'un char-

[cutier

Que ces peines du cœur vous rongent tout entier...
Adieu mes souvenirs ! vous, mon maître et vous fille
Vous me traitiez si bien, comme de la famille,
Vous m'entouriez toujours de mille petits soins,
Vous préveniez souvent mes plus menus besoins.
Et le suprême effort qu'en mon cœur je dois faire,
C'est de quitter celui dont l'amitié m'est chère,
Que mon malheureux sort vient de me découvrir.
Vous tous, enfin, qui me sentez souffrir
A tous ces cœurs bien nés, pour montrer ma ten-

[dresse,

Je perdrais volontiers un quintal de ma graisse.
Je voudrais que le mal dont ils sentent le dard
Se détourne loin d'eux et s'enfonce en mon lard.
— Je sais bien que je suis rarement inodore
Et que le choléra quelquefois j'expectore...
Que leur cause est mauvaise ! et pourtant voyez-

[vous,

Je les porte en mon sein, pressés sur mon saindoux !
C'est à vous maintenant, Comité Sanitaire,
Que je fais, en grognant, le salut militaire,
Je pars pour la campagne en vous donnant raison
Car ma flèche de Parthe est le mot de pardon.

* * *

Revenons à notre récit.

Dans la cour ou sur la rue, autour du trabuchet, bien ligotté par les pieds, l'innocente victime est saignée vivante; un flot de sang jaillit sous le couteau du boucher, devant la famille assemblée; la femme aide, recueille le sang versé dans un seillon aux cris déchirants de la pauvre bête; on a l'avant-goût du succulent

boudin qu'on en pourra faire. Il faut dire qu'en ce temps-là, on ne connaissait pas la mesure hygiénique ordonnant d'assommer les porcs avant de les saigner, comme on le pratique aujourd'hui.

Une fois la mort bien constatée, le porc était porté dans une grande tine et saupoudré de poix, destinée à faire détacher les soies par l'eau bouillante qu'on y versait en même temps.

La chose faite, l'animal était reporté sur son instrument de supplice, le trabuchet; là, avec sa dextérité coutumière, « Riri » rasait la peau, enlevait les pieds et les jambons, coupait les lards, après avoir fendu la bête et taillé les filets et les côtelettes. Tout se portait à mesure dans la maison, les enfants se faisaient fête d'enlever les morceaux. Quand il ne restait plus rien, le sacrificateur retroussait ses manches, ôtait son bonnet de velours brodé, et prononçait, d'un ton sentencieux, la phrase bien connue : « La cérémonie est terminée, les parents peuvent se retirer. »

Les parents se retirent, en effet, pour procéder au petit dépeçage : on tire les lards et la panne ou penne, que l'on découpera en menus morceaux pour les fondre et les mettre en « toupines » sous le nom de saindoux.

La belle viande est mise à part pour faire les saucissons, l'ordinaire passant à la saucisse à griller, aux attrajaux et aux boucles de saucisses au foie. On prend la langue et certains morceaux fins pour faire un saucisson de choix appelé « boutefa ». On met de côté les petits os garnis de chair, dont on fait le repas de midi, le jour même, sous le nom de « fricassée ». Enfin, le reste de la journée on s'en donne à cœur joie à dégarnir les os et à couper les carres de viande grasse qui seront ensuite hâchés au grand couteau sur le plot. On installe la machine à faire la saucisse, la seringue, et les gamins se querellent pour la faire marcher. On emploie les entrailles de la bête tuée pour les meilleurs saucissons (boyaux gras), tandis que les saucisses sont confectionnées avec des boyaux courbes, séchés à l'avance.

Quand la journée se termine, il ne reste que la graisse à fondre, à constituer le petit salé dans la saumure, faite avec du sel et du salpêtre. Le lendemain, on envoie les produits fabriqués à la cheminée.

Une des dernières « boucheries » à laquelle nous avons pris part a eu lieu le 13 janvier 1864.

Dans un temps où la viande de porc est devenue, ainsi que la graisse, une denrée de grand luxe, il nous paraît intéressant de donner quelques précisions économiques sur cette journée, trouvées dans le carnet du père de famille soigneux.

Le porc avait été fourni par un agriculteur de Cuarny, Louis Piguéron; il pesait 390 livres, et fut payé à raison de 49 centimes la livre, plus 3 francs « pour la femme ».

Voici d'ailleurs le relevé des dépenses faites :

Le porc a coûté	Fr. 194 —
Achat de 12 livres de sel	» 1 20
Epices, salpêtre, boyaux	» 2 40
Henri Roulet	» 1 —
Journées d'aide et de femme	» 6 —
Déjeuner et vin	» 5 —
Location de la seringue	» 0 40
Total	Fr. 210 —

On a tiré du porc :
117 livres de graisse, à 80 cent. Fr. 94 —
233 livres de viande, à 50 cent. » 116 —

Total Fr. 210 —

Nous laissons le lecteur faire les réflexions que comporte la comparaison de ces chiffres avec ceux d'aujourd'hui.

(Journal d'Yverdon). JOHN LANDRY.

Une opinion. — « Mon té, disait un compagnon qui avait quelque peu les côtes en long, ce n'est rien le travail; c'est le temps qu'on y met ! » — P.

Amusante coquille. — On raconte que Mirabeau fit imprimer en Suisse son ouvrage, *L'espion dévalisé*, dans lequel il est question du baron de Breteuil, « qui, disait l'auteur, se frappait le ventre sans façon devant ses courtisans, après le dîner, pour se soulager de ses borborismes. »

L'imprimeur n'ayant pu très bien lire ce dernier mot, dont le sens lui était inconnu, imprima : « Pour se soulager de ses barbarismes. »

LA FENNA A TOURDZON

TOURDZON s'étai z'u maryâ. L'è pas onn'affère de la mètsance que de sè betâ la corda âo cou, l'è bin su. Mâ, tot parâi, quand l'è que qu'on marye onna Tourdzonna, l'è oquie que compte, po cein que la Tourdzonna ètai onna fenna adf ein colère, grindze, à bramâ, à mèpresf son hommo, à ne jamé lo laissf onna menuta treinquillo, eh ! va ! Et Tourdzon l'avâi maryâ la Tourdzonna, âo bin ! se vo z'amâ mî, la Tourdzonna l'avâi maryâ lo Tourdzon.

Ein a vu dau payî, clli pouro Tourdzon. Ti lè coup que restâve on boquenet pllie tard que faillâi, appriheindâve de retornâ à l'ottò po cein que l'ètai su d'onna dizanna de remaufâie. Quand lè que l'allâve via, sè desâi : « Ora su ein paix... tant qu'à qu'on la revâie ! » Et cein ne manquâve pas. Quand revegnâi l'ètai la guierra. Lo pouro Tourdzon ein oyâi quauqu'ene. L'avâi la paix lliein de sa fenna, et la guierra quand la revâyâi. Assebin quand rarrêvâve à l'ottò, Tourdzon sè dépâtsive de rein dere, de medzi sa liaffa de soupa, de betâ son bounet à moutset et de s'einfattâ âo lhi, verî vè la parâ po laissf passa la cârra.

Po avâi la paix à tsavon, Tourdzon s'è decidâ on dzo à mourî. Eh ! va ! l'a bo et bin passâ l'arma à gautze et l'a falu modâ po lo cemetro.

Et du clli dzo, la Tourdzonna n'a pas dêteimpêtâ por cein que desâi que son hommo lâi avâi rein laissf que dâi ratte, que l'ètai onna roûta, et dâi mouf d'affère dinse, que lo pouro Tourdzon n'arâi jamé ouzâ reveni po ne pas avâi la revoyance.

Tot parâi, on dzo, la Tourdzonna n'avâi pe rein bramâ. Peinsâ-vo vâ stasse. L'avâi trovâ dein la garda-roba à son hommo on papâ que sè desâi : *Assurance sur la vie*, po trenta mille franc que dêvessant reveni à sa fenna. Treinta mille franc ! n'ètai pas dâo dzé de vatze, âo bin de la moqua de matou. Assebin la Tourdzonna s'ètai repeintya on bocon et, su lè trenta mille franc l'avâi èta vè lo tailleu de molasse et lâi avâi de de fère po Tourdzon onna pierra po lo cemetro iô sè desâi :

Doo ein paix.

Omète lè dzein n'arant rein à niâffâ.

La pierra l'a dan èta fêta. Mâ representâ-vo que lè trenta mille franc, la Tourdzonna ne lè z'a jamé z'u por cein que cllia l'*Assurance* n'ètai pas bouna. Tourdzon l'avâi bin z'u einvya de s'assurâ, l'avâi dzâ fè la folhie, mâ quand l'avâi vu quemet la Tourdzonna l'ètai croûie, n'avâi pas volitû payî et la folhie valiâi rein.

Po einradjâ, la Tourdzonna l'a èta einradjâ ! Châote vè lo tailleu de molasse po découmandâ la pierra. Mâ l'ètai finya. Que faillâi-te fère ? L'avâi dza met l'écrieteau. La Tourdzonna l'a risquâ de tsezi dau gros mô, quand tot d'on coup lâi vint onn'idée, et tot ein colère, ein sergougneint lè z'ongllio, et ein crinceint avoué lè deint ie fâ betâ dèso lè mots :

Doo ein paix...

tant qu'à qu'on sè revâie !

MARC A LOUIS.

L'Art français de 1800 à 1900. (*Architecture, Sculpture, Peinture*). — Tel est le titre de la nouvelle série de conférences sur l'histoire de l'Art, que fera au palais de Rumine (salle Tissot), du 4 février au 25 mars, M. Raphaël Lugeon. Ces conférences seront illustrées de nombreuses et su-

* Une ordonnance municipale du 13 septembre 1867, exigeait l'éloignement des porcs à 25 perches de toute habitation, parce que l'on craignait le choléra, qui avait été signalé à Zurich. (Voir la *Feuille d'avis* de l'époque).