

# La boucherie à domicile dans la Suisse romande

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

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires**

Band (Jahr): **43 (1946)**

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-114228>

## **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.

## La boucherie à domicile dans la Suisse romande.

Par Oscar Keller †, Soleure.

### 1. Introduction<sup>1</sup>.

Dans le territoire relativement restreint de la Suisse romande, des différences géographiques et ethniques prononcées ont causé une variété remarquable dans les détails techniques, l'outillage, les produits, les manifestations folkloristiques et le lexique de la boucherie. Un sujet aussi complexe ne saurait être étudié d'une façon tant soit peu complète que sur la base d'une enquête historique et encyclopédique approfondie et géographiquement étendue. Le but de la présente étude est plus modeste: en s'appuyant sur des recherches menées dans un nombre limité de localités<sup>2</sup>, elle s'efforcera d'en dégager les grandes lignes qui rapprochent ou distinguent la boucherie romande de celle des autres régions suisses<sup>3</sup> (voir carte p. 563).

Pour l'économie rurale, l'abattage du mouton, de la chèvre et du veau joue un rôle secondaire; celui du gros bétail bovin, notamment de la vache, ne se fait d'une façon assez générale qu'en Valais et dans des régions restreintes de Genève et du Jura bernois<sup>4</sup>. Celui du porc, par contre, est d'une importance capitale dans tout le domaine<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> Pour la transcription phonétique et les sigles voir Glossaire romand (= Gl.), I, 14 ss., II, 4 ss. Comme dans les articles du Gl., les noms des villages sont précédés du sigle du canton respectif: Vd (Vaud), V(alais), G(enève), F(ribourg), N(euchâtel), B(Jura bernois). — SR = Suisse romande.

J'exprime ici ma plus vive gratitude à mes amis M. l'abbé F.-X. Brodard, Estavayer, et M. E. Schüle, rédacteur au Glossaire romand, Montana, qui ont lu le manuscrit de ce travail et y ont apporté des précisions et des corrections précieuses. Le Glossaire romand a bien voulu mettre à ma disposition ses matériaux et les dessins qu'il a fait exécuter par M. P. Boesch.

<sup>2</sup> Voir § 13 (Matériaux) et la carte. — <sup>3</sup> Vu le but essentiellement encyclopédique-folkloristique du travail nous avons renoncé à toute étude étymologique des mots. — A comparer aussi nos articles *boucher*, *boucherie*, *bouchoyer*, *boudin*, Gl. II, s. v. — <sup>4</sup> Cf. § 5 et la carte. — <sup>5</sup> Nombre d'adages en font preuve; p. ex. *Chi kə ch'intsotq̄nè chin kayon, ch'invārnè chin bakon*, celui qui «s'estive» sans cochon, «s'hiverne» sans lard (F Gruyère); var. *Ché ké bōsé pa dé katson, rēsté chin lā é pāché l'invék dou bakon*, celui qui ne tue pas de cochon reste sans lard et ne peut pas satisfaire l'envie d'en avoir (V Hérémece).

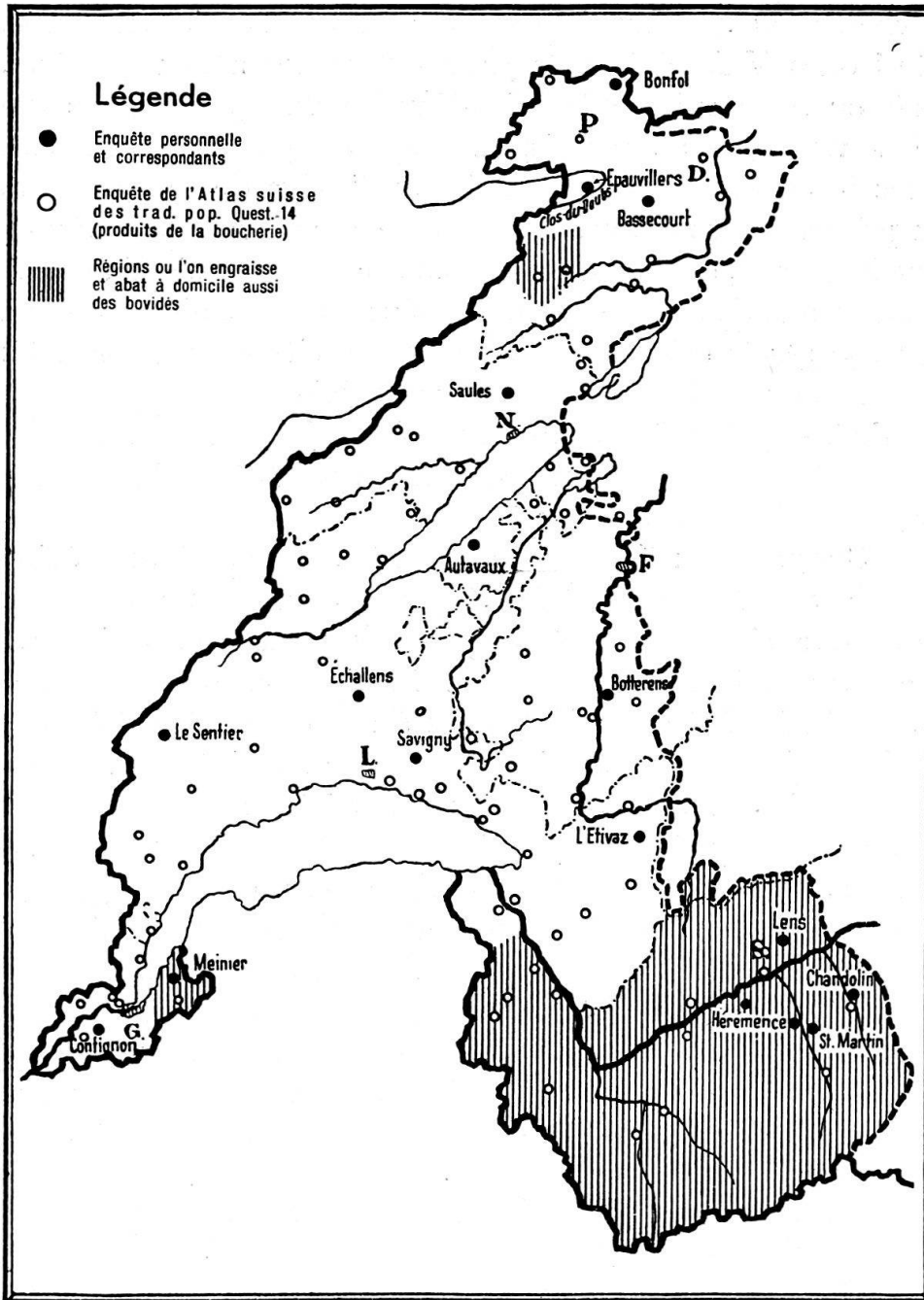
Comme en Suisse alémanique, italienne et rétoromane, la boucherie à domicile<sup>1</sup> est toujours considérée comme un événement familial important dans nombre de milieux campagnards de la Suisse romande. Autrefois, elle se pratiquait couramment aussi dans les ménages citadins<sup>2</sup>. Cependant, les facilités d'achat des produits de la boucherie jointes aux restrictions actuelles imposées par les temps de guerre contribuent à diminuer toujours davantage le nombre des abattages à domicile. Il est rare qu'un paysan ose *noircir un cochon*<sup>3</sup>, l'abattre en cachette, à la barbe des autorités.

L'abandon lent et progressif de la boucherie à domicile, dans les temps modernes, se caractérise par les étapes suivantes: 1° Le fermier engraisse et tue le bétail à domicile; 2° il l'engraisse, le fait tuer à l'abattoir et confectionne les produits chez lui; 3° il achète la bête engraisée et la tue et débite chez lui; 4° l'éleveur vend la bête engraisée au boucher.

C'est surtout dans les régions montagneuses ou agricoles par excellence que l'on engraisse encore régulièrement un ou plusieurs porcs par année pour la boucherie, le nombre des bêtes variant d'après l'importance des exploitations respectives.

Dans la Broye vaudoise et fribourgeoise, par exemple, on abat dans un *gros train de campagne* jusqu'à huit cochons par an, tandis que dans la Gruyère on ne dépasse jamais le nombre de trois et se borne généralement à un seul animal. En Valais, les propriétaires aisés font leurs *grosses boucheries* en tuant à la fois une vache, une génisse et un porc. Un peu partout en Suisse romande, des ménages moins fortunés *tuent un demi porc, un quart de vache, une demi-vache*, en faisant le partage d'une bête engraisée ou achetée en commun<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> Pat. *boutséri*, etc.; voir Gl. II sous *boucherie*. — Les verbes pat. les plus courants correspondent aux formes fr. rég. que voici: *maseler*, *-aler* (vx SR), Pier. 354; *bouchoyer* (SR sans B), Gl. II s. v.; *boucher* (V passim), ib.; *faire boucherie* (SR sans G, B), Gl. II, s. v. *boucherie*. — <sup>2</sup> «Avant la guerre...», des Payernois du dehors venaient dans leur ville d'origine pour faire boucherie, s'arrangeant parfois avec des amis ou parents pour acheter un porc par *ensemble*, Burmeister; voir aussi Vibiscus 6. — <sup>3</sup> *Nachi in poua* (B Bonfol). — Dans Vd Pays-d'Enhaut et G, on nous assure, par contre, que les boucheries à domicile ont sensiblement repris pour compenser le manque ou la diminution d'autres aliments. — <sup>4</sup> Pat. *Tchyâ on kayon dè mitin* (F Gruyère), *tyuè in dmé poua* (B Epauvillers); *boutchyè ouna mityâ dé vatsi, oun kar d'ouna vatsi*, «bouchoyer» une demi-vache, un quart de vache (V Chandolin).



## 2. Epoque de la boucherie.

L'époque par excellence de la boucherie<sup>1</sup> est constituée par les mois froids, où la conservation de la viande est garantie par le temps frais et sec et l'absence d'insectes nuisibles. Cependant, dans les grandes exploitations agricoles et à la montagne, où le régime nutritif est essentiellement basé sur

<sup>1</sup> *Tin* [temps] *di boutsəri* (V Châble); *chïjon* [saison] *dé la boutsèrik* (Chandolin).

la viande, on abat aussi deux ou même trois fois par année. Ainsi dans V Anniviers, la *grande boucherie* a lieu en hiver, mais on tue aussi vers la Saint-Maurice (22 septembre) en vue de la vendange et, parfois, un porc en juin avant l'*inalpe*. Dans le canton de Neuchâtel, il est d'usage de tuer un porc au printemps et un autre en automne afin d'avoir de la viande lors des *œuvres*, des *gros travaux*. Dans le Jura bernois (Franches-Montagnes, Ajoie) les paysans les plus modestes abattent deux fois par année et souvent même une troisième fois pour Noël: mais la boucherie principale, dans l'Ajoie, se fait à la Saint-Martin<sup>1</sup>, que l'on fête pendant plusieurs jours. Il va sans dire que les bêtes malades ou *accidentées* sont tuées d'urgence à toutes les époques de l'année.

Croyances: Le paysan des régions catholiques évite, dans la mesure du possible, de *faire boucherie* un vendredi, parce que c'est jour maigre. Un peu partout en Suisse romande, on tient compte de la lunaison et du zodiaque<sup>2</sup>. Toutefois, les idées sur l'influence à attribuer aux différentes phases de la lune et aux signes zodiacaux varient suivant les régions. Dans Vaud et Fribourg, on préfère abattre pendant la *lune rouge* [pleine lune] qui rend la viande rouge<sup>3</sup>; à Vd L'Etivaz et à Provence, dans le Valais et à certains endroits fribourgeois, on choisit plutôt la lune croissante, qui fait augmenter la viande à la cuisson. A V Lens, Chandolin, le *chaud de lune* [pleine lune]<sup>4</sup> sèche la viande et l'expose au danger des asticots<sup>5</sup>; à N Saules, la *lune noire* [nouvelle lune] et la *lune tendre* [premier quartier] rendent la viande plus tendre, tandis qu'à Vd Blonay, la viande des bêtes abattues à cette

<sup>1</sup> *Lè sin mètchin* (B Charmoille). «Toute l'Ajoie fête plus ou moins la Saint-Martin. On tue le porc gras, on fait du «gâteau blanc», il y a danse pendant plusieurs jours. Le lundi de Saint-Martin, on va prier sur les tombes comme aux Trépassés» (ib. Fridelance). — Sur la Saint-Martin, fête consacrée de l'abattage du porc en France et en Italie, voir Pult, Bacharias, 13—14. —

<sup>2</sup> Pat. *la planèta*, «la planète» (V Evolène). — <sup>3</sup> *Fó fèrə boutsèri kan la ləna l è pyèna: la tsā chē dèkrè mìn dìn la marmīta*, ... la viande décroît moins dans la marmite (F La Roche). *Fó fèrə boutsèri a la ləna rədzè po kə la tsè vīn . nyo bala rədzè*, il faut faire boucherie à la «lune rouge» pour que la viande devienne belle rouge (Vd Blonay). — <sup>4</sup> Pat. *Tsā dé louña*. — <sup>5</sup> Dans V Anniviers, il faut faire boucherie au *fré dè louña, atramè. èp lé tsér lé va tra ba ou chēka è lè bésyè la dévouiron tōta ou gèrni*, ... au «frais de lune» [nouvelle l.], autrement la viande diminue, devient sèche et la vermine la dévore toute au grenier.

époque n'est pas ferme et décroît dans la marmite<sup>1</sup>. De toute façon, on évite partout de *faire boucherie* à la lune décroissante.

Parmi les signes du zodiaque, il faut se méfier du Bélier (Vd Echallens) ou du Capricorne (F Autavaux), signes *poileux* qui attirent les *gerces* [asticots] dans la provision de viande. A Echallens, on évite aussi le Poisson, qui, en revanche, est considéré comme favorable à V Chandolin. Les Anniviards admettent aussi le Taureau, le Lion et le Capricorne, dont la mauvaise odeur écarte les parasites, mais ils proscrivent la Vierge et le Scorpion. Le signe préféré à V St-Luc et F Autavaux est la Balance<sup>2</sup>.

### 3. Le boucher<sup>3</sup>.

Dans les fermes écartées et les villages isolés de montagne, le travail du boucher est exécuté par le père de famille aidé des membres de la famille. Dans Genève, on nous assure qu'il n'y a guère que les fermiers suisses allemands qui tuent eux-mêmes le porc. D'ordinaire, on recourt aux offices d'un boucher de profession ou d'un paysan-boucher ambulant, dont le métier se transmet souvent de père en fils pendant plusieurs générations. Il faut le retenir d'avance, tout le monde *bouchoyant* à peu près à la même époque. Il a sa clientèle fidèle et en connaît les goûts et exigences spéciales. Il y a une trentaine d'années encore, le boucher était payé très modestement. Il recevait en moyenne de 1.50 fr. à 3 fr. pour l'abattage d'un porc; mais on le régalaît en outre en nature des produits de la boucherie<sup>4</sup>, d'où le proverbe: *Nul n'est boucher pour le foie*<sup>5</sup> [pièce de piètre valeur], personne ne travaille pour rien. Dans V Anniviers, les comptes sont encore réglés à *l'anniviarde*, le client s'obligeant à fournir au boucher, en échange de son office, une journée de travail. Aujourd'hui, les payements en

<sup>1</sup> Cf. Odin, 79 (s. v. *butséri*). — <sup>2</sup> Voir aussi I. Mariétan, L'influence des planètes et de la lune d'après les montagnards du Valais, dans *Folklore suisse*, XXXIV (1944), 51\*—60\*. — <sup>3</sup> Le type patois le plus courant est *boutsî*, cf. Gl. II s. v. *boucher*; pour *majalè*, *mazalqi* (F), *mazli* (N) cf. Pier. 354 s. v. *maselier* (vx); types locaux: *sagati*, «sagatier» (G), *bakouin.n* ou de *bakon*, lard, Gl. II, 208, *bouèchouèyou* [«bouchoyeur»], *sin.nyou* [«saigneur»] (B Franches-Montagnes, Clos-du-Doubs). — <sup>4</sup> A G Meinier, p. ex., le patron mettait une côtelette ou une saucisse *dyan la lèta* [hotte] *du bouşî*; dans V Anniviers, on lui donnait, par-dessus le manger et le boire, un morceau à son choix, p. ex. l'épaule, et un boudin. L'usage de donner le boudin s'est conservé dans la vallée. — <sup>5</sup> *Nyon l è majalè pò la fèdzò* (F La Roche).

nature sont généralement abolis en faveur d'un salaire fixe qui varie entre 7.50 fr. et 8 fr. pour l'abattage d'un porc (Vd) ou de 10 à 20 fr. pour une journée de travail (V, G). Quelquefois le boucher est aidé par une femme spécialisée dans la partie<sup>1</sup>. Le propriétaire l'engage pour la journée. C'est elle qui recueille et bat le sang de l'animal, nettoie et prépare les intestins, aide, à l'occasion, à préparer les choux pour la saucisse et, enfin, nettoie les instruments du boucher et les récipients (Vd Echallens). Dans certaines maisons, il est encore d'usage de lui donner, ainsi qu'au boucher, un bout de saucisse à rôtir par-dessus sa paye. Elle s'appelle *bouchère* ou *trivoière*<sup>2</sup>.

#### 4. Le porc.

Son engraissement demande beaucoup de soins. Outre des aliments d'usage, le paysan se sert souvent à cet effet des lavures de cuisine<sup>3</sup>. Il ne faut pas lésiner sur le fourrage, car : *celui qui fait boucherie maigre, fait boucherie chère*<sup>4</sup>. Dans B sud, on ajoutait parfois à la nourriture de l'urine, qui active l'engraissement mais rend la chair flasque et de mauvais goût (B Clos-du-Doubs)<sup>5</sup>. Pour être à point, le porc engraisé doit peser de 90 à 150 kg. Dans Valais et Fribourg, l'usage persiste de *ceindre* le porc<sup>6</sup>, c.-à-d. d'en établir le poids en mesurant le tour de la poitrine au moyen d'une ficelle : si p. ex. le *tour de poitrine* est de 1.30 m., la bête pèse environ 130 kg. Ce n'est qu'à partir d'un *tour* de onze à douze que l'animal est jugé prêt à subir le couteau. Un porc d'un *tour* de douze est un *beau porc*, à treize c'est un *monstre* (V St-Martin). Dans G Meinier, F Gruyère, on préfère tuer le mâle châtré<sup>7</sup>, dont la viande augmente dans la marmite, tandis que celle de la femelle y diminue, car les truies sont souvent en chaleur<sup>8</sup>,

<sup>1</sup> Voir Dénéreaz, 75, et la jolie scène chez Cérésolle, 281. — <sup>2</sup> Pat. *boutsirè, trèpirè*. — <sup>3</sup> Pat. *lavouin, rènsouin* (V Anniviers). — Les campagnards des environs de Genève allaient autrefois chercher les lavures des hôtels de la ville; à F La Roche, Botterens, les voisins se donnent les lavures et les épluchures contre ou sans rétribution. — <sup>4</sup> *hlik ké bouché mégro, bouché tchyèr* (V Chandolin). — *Fó pa darda lo bouélyèt, mé rin kə lo pouèrtsèt*, il ne faut pas regarder l'auge [à ce qu'on y met] mais seulement le cochon (V Hérémente). — <sup>5</sup> Un porc ainsi traité s'appelle un *poué anpichālè* (B Clos-du-Doubs), cf. Gl. I, 444. — <sup>6</sup> Pat. *hëndrə lə pouā* (F Gruyère). — <sup>7</sup> Pat. *lə māl kopò, šatrò* (G Meinier). — <sup>8</sup> La castration des truies, plus compliquée que celle des mâles, s'évite dans la mesure du possible.

ce qui les empêche d'engraisser. Avant l'abattage, on fait jeûner le porc pendant une journée pour en évacuer les intestins; dans Fribourg, on ne lui donne à manger que du *clair* (nourriture liquide).

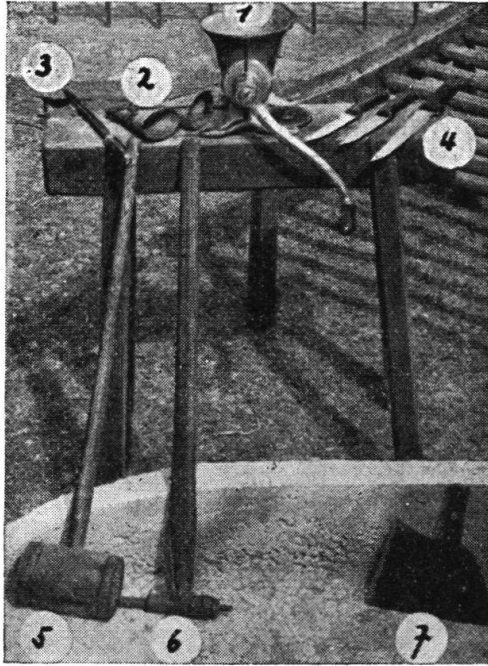


Photo I.  
Ustensiles de boucherie.  
(F Estavayer.)



Photo II.  
Baignoire à cochon.  
(N Saules.)

Préparatifs. A la veille de la boucherie, il faut préparer tout le nécessaire: combuger<sup>1</sup> la *maie* ou la *tine*<sup>2</sup> où le porc sera ébouillanté, laver le saloir<sup>3</sup>, nettoyer le *trabetzet* où l'animal

<sup>1</sup> Pat. *gòdzi* (Vd, F, N), voir Pier. 283 s. v. *goger*; *mètre bònā* (V Anniviers), voir Gl. II, 486 s. v. *bònā*. — <sup>2</sup> Pat. type *mai(e)* s. f. (SR), mot qui désigne surtout la *pétrissoire*, le pétrin du boulanger; voir Pier. 340 s. v. *mai*. — Le module le plus courant dans la SR est la *maie* représentée fig. 1. Ce grand pétrin portatif, de préférence en sapin, mesure env. 1.80 m de long, 65 cm de largeur, 40 cm de profondeur (Vd Echallens, Le Sentier). Des *maies* d'un module réduit sont destinées à la manipulation et au pétrissage de la viande (Vd Sentier et ailleurs) ou à la salaison de la viande à fumer (B Bonfol). La traditionnelle *maie* est souvent remplacée par des seilles, des tonneaux (Vd Sentier) et surtout par des cuveaux dont nous avons relevé l'usage à F Autavaux, N Saules et B Ajoie; fig. 2; dans la Broye fribourgeoise, on emploie généralement la *təna* «tine» qui sert pour la lessive. A Autavaux, elle a gardé la désignation de *mō*, «maie». Pour V Isérables *bouét* s. f.; cf. Gl. II s. v. *bouè*. — Voir aussi Tabl. phon. 120 (pétrin). — <sup>3</sup> Pat. *salyé* (G Meinier), *salou* (B Bonfol).



sera écorché et dépecé<sup>1</sup>, essuyer la seringue à viande pour la confection des saucisses<sup>2</sup>. La ménagère lave et fait cuire les choux, apprête les poireaux et les ingrédients pour le hachis, broie le sel séché avec une bouteille ou le moulin à sel (F Botterens)<sup>3</sup>, moud le poivre<sup>4</sup>. Le fermier appointit les chevilles de bois<sup>5</sup> servant à *coudre* le bout des saucisses; il se procure de la poix-résine<sup>6</sup> pulvérisée pour l'échaudage du porc et, au besoin, de la chaux vive<sup>7</sup> pour le nettoyage des tripes (V Lens). Les femmes sortent enfin le linge nécessaire, notamment les tabliers et essuie-mains, dont le boucher aura besoin.

L'abattage. Depuis la Constitution fédérale de 1874, le boucher est obligé d'assommer les bêtes avant de les saigner. Mais l'usage de la simple saignée<sup>8</sup> s'est maintenu encore longtemps en Suisse romande, surtout dans les régions confinant

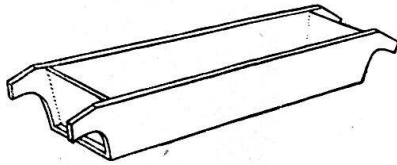


Fig. 1. Maie,  
baignoire à cochon (Vd. Provence)

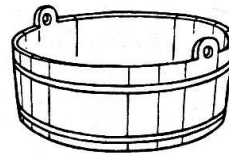


Fig. 2.  
Tine (B Bonfol).

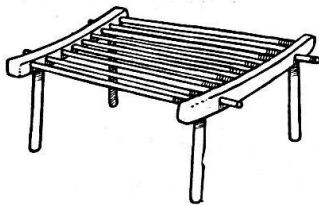


Fig. 3.  
Trabetzet (F Estavayer).

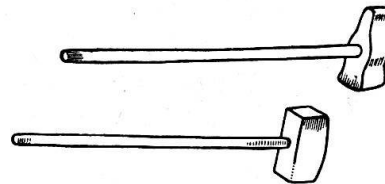


Fig. 4.  
Merlin et masse (B Ajoie).

<sup>1</sup> Pat. *trabatsè* (Vd Echallens, Savigny, Provence, Sentier, F Botterens, Pringy, Autavaux), *trèbatsi* (Vd Chexbres), *trabitsèt* (V Hérémece), *tramb-* (Chandolin), *tranbyótchè* (B Orvin); fr. rég. *trabetzet*; cf. *trabuchet*, *-bichet*, *trébuchet*, etc., Pier. 613. Dans B nord domine le type *trâté*. — Voir fig. 3. — <sup>2</sup> *Panā la saringa a tsè* (Vd Savigny). — <sup>3</sup> Pat. *moulin a chō*. — <sup>4</sup> Pat. *médr la pèvro* (G Meinier). — <sup>5</sup> Pat. *powintéru* (Vd, F). — <sup>6</sup> Les mots pat. de Vd-N correspondent au type fr. rég. *pèdze*, *pèdge*; Pier. 419. — Jadis, la poix était récoltée sur les sapins par la famille elle-même ou par un berger; actuellement elle s'achète souvent en boîte à la droguerie. A N Saules et ailleurs, on se servait pour le porc seulement de la résine du pin; celle du sapin blanc était utilisée pour des emplâtres. Des emplois identiques sont signalés pour la Suisse allemande. Schweiz. Id. II, 1654—56, A. tr. p., XXXVIII (1941), 119—21. — <sup>7</sup> Pat. *Dé tsa pa éfōjāyé* [«des chaux pas fondues»]. — <sup>8</sup> Pat. type *sanyi*, *cha-*. Le procédé caractéristique de la saignée est rappelé par les termes *sin-nyī*, tuer le porc, *sin-nyou*, tueur de porcs, de B nord.

à la France, où elle est toujours pratiquée. Le lieu d'abattage rustique est la place devant la grange ou un endroit abrité quelconque en dehors de la maison. Après avoir attaché une corde au pied droit de derrière de l'animal, on le sort de l'étable. Jadis quelques crânes lurons hissaient ensuite le porc sur la table à claire-voie et l'y retenaient pendant que le boucher lui plantait son couteau dans la carotide<sup>1</sup>. On n'aimait pas que la bête se démène trop violemment sur le *trabetzet*, parce qu'alors elle ne donne que peu de viande (B Epauvillers). Aujourd'hui, pour l'assommer<sup>2</sup> au préalable, le boucher se sert d'un merlin, d'une masse (B Bonfol)<sup>3</sup>, d'une hache ou d'un gourdin (V St-Martin). Le cochon étant une bête inquiète, il arrive que le tueur manque le premier coup; aussi, un arrêté du Gouvernement genevois du 26 décembre



Photo Bacchetta (L'Echo illustré).

Photo III. Le corps du cochon est noyé dans l'eau bouillante.  
(Le Pâquier, Gruyère.)

<sup>1</sup> Pat. *gyèrgètə* (Vd Echallens), *vən.na* (G Meinier), *la grôcha véna* (Vd Savigny). — <sup>2</sup> Pat. *achómā* (V, F), *asònā* (B Orvin), *ètèrti* (Vd), *è-ntèta* (V Isérables), *è-ntèsa* (V Anniviers), *én-ntèha* (Lens). — <sup>3</sup> Pat. *martché* [«marteau»], masse, *mèrlin*, merlin (B Bonfol); cf. fig. 4.

1934 ordonne-t-il que «tous les animaux, avant la saignée, doivent être étourdis au moyen d'appareils à percussion mécanique». Après l'abattage, le porc est quelquefois roulé pour la saignée sur une espèce de tréteau formé de planches surélevées par des bûches (V St-Martin), mais d'ordinaire, on le laisse couché par terre.

Pour recueillir le sang, on se sert d'une poêle à frire, d'un baquet en étain (V St-Martin) ou en bois<sup>1</sup>, récipients bas qui se glissent facilement dans l'espace restreint entre le sol et le cou de la bête couchée sur le flanc. Le sang est versé dans un seau où il est brassé pour l'empêcher de se coaguler et pour le défibriner. Les femmes se servent à cet effet d'une grosse fourchette (St-Martin), d'un fouet de cuisine (G Conignon), d'un bâtonnet, d'une palette en bois (B Basse-court), d'une louche, voire des doigts (Clos-du-Doubs). Dans F Gruyère, on ajoute au sang brassé un poignée de neige.

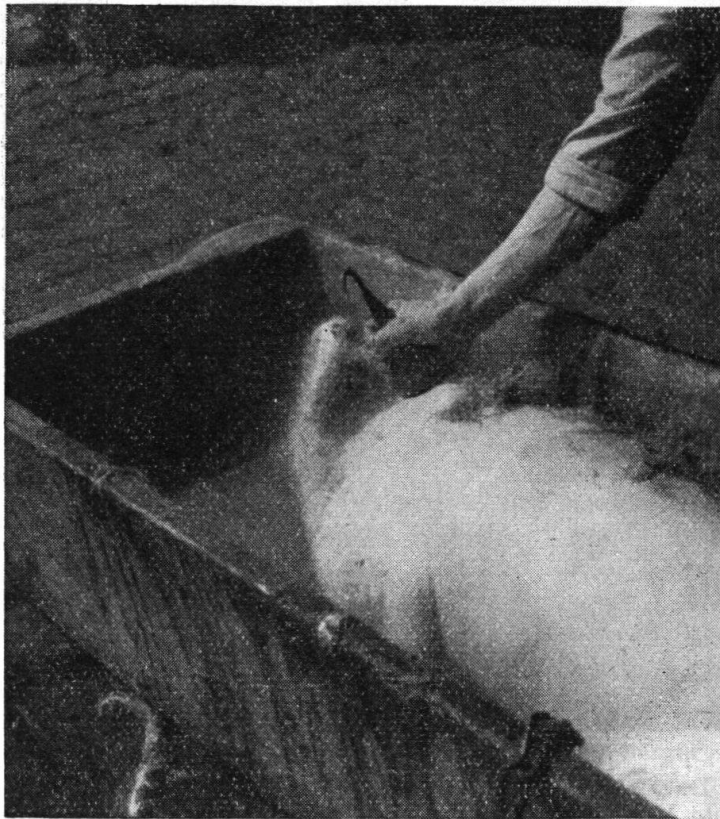


Photo Bacchetta (L'Echo illustré).

Photo IV. On achève la toilette du cochon au moyen d'un racloir conique.  
(Le Pâquier, Gruyère.)

<sup>1</sup> Pat. *banyolè* (Vd Savigny et ailleurs); Gl. II, 232.

La toilette du porc. Le porc vidé de sang est superficiellement lavé et ensuite soumis à la baignade<sup>1</sup>. On remplit la baignoire à demi de l'eau qui bout, dès le grand matin, dans une chaudière et on y ajoute de l'eau froide; la température du bain ne doit pas dépasser les 80°—90°. La bête à ébouillanter<sup>2</sup> est tournée et retournée au moyen d'une ou de deux *sangles* (N Saules)<sup>3</sup>, chaînettes servant en même temps à débarrasser la peau d'une partie des soies<sup>4</sup>. Dans V Anniviers, on emploie à cet effet une corde et arrache les plus longs poils avec les mains. Pour faciliter l'épilation, le boucher saupoudre et frotte la peau de l'animal avec de la poix-résine broyée, quelquefois aussi avec de la soude (V Isérables); à V Lens et ailleurs, on ajoute à l'eau de la chaux-vive. Quand le bain a suffisamment ramolli peau et soies, on sort la bête sur le *trabetzet* pour la racler<sup>5</sup>. A V Lens, au lieu de la table à claire-voie, on se sert d'une simple planche placée en longueur sur la maie; à V Isérables, dans Genève, le boucher utilise à cet effet une échelle. Le boucher enlève les soies et la crasse avec des couteaux spéciaux ou bien avec un racloir en métal ayant la forme d'un cône<sup>6</sup>, d'un manchon<sup>7</sup> ou d'une cuiller<sup>8</sup>. Le porc dégrossi est rasé avec un couteau, lavé à l'eau froide et essuyé avec un linge propre. Les soies sont ou jetées (V, G) ou vendues, séchées, au chiffonnier (Vd); à F Botterens., elles échoient de droit au boucher en échange de la poix-résine qu'il fournit. Les soies longues et fortes du verrat servaient autrefois de ligneul aux cordonniers (B Bonfol).

Le dépeçage s'opère d'ordinaire sur le chevalet. Il faut d'abord ôter les onglons<sup>9</sup>; ensuite le boucher coupe la tête et

<sup>1</sup> Pat. *banyə* (Vd Savigny), Gl. II, 232. — <sup>2</sup> Pat. *banyi* (Vd Savigny), *brirə* (F Botterens), *brūī* (B Orvin), *brūatrə*, *brurə*, *étchadè*, *étchərə* (B Franches-Montagnes, Clos-du-Doubs), *èşédū* (G Meinier). — Voir photo III. — <sup>3</sup> Voir photos II 8, IV. — <sup>4</sup> Pat. *sīa* (Vd, G, N), *chyon* (F, V), *soūə* (B nord), *chouēi* (N, B Orvin). — Les mots pat. désignant la soie étoffe et la soie du cochon sont souvent identiques en SR; aussi distingue-t-on plaisamment, dans B Clos-du-Doubs, entre *lè souə də chir*, la soie de seigneurs, et *lè souə də pouər djan*, soie de pauvres gens. Voir aussi Tabl. phon. No 136 n. — A V Anniviers, Isérables et ailleurs, on emploie le mot *poil*. — <sup>5</sup> Pat. *rakyā* (F Autavaux), *-hyā* (Gruyère), *rèsyè* (B Clos-du-Doubs), *rèyaiə* (Bassecourt), *rapā* (V Anniviers), *plyónmā*, fr. rég. *plumer* (V Isérables et ailleurs, G), *peler* (Vd). — <sup>6</sup> Fr. rég. *raclet* (Vd, F), *cornette* (G Meinier); cf. fig. 5 et photos I 2, IV. — <sup>7</sup> Fr. vd. *boîte* (Savigny). — <sup>8</sup> Pat. *kolyé* (V Isérables), *la koulyè po rapā* (V Anniviers). — <sup>9</sup> Pat. *trərə lèz èrpyon* (Vd Savigny), *tiryè fōra lé bôtèly* (V Anniviers).

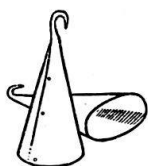


Fig. 5.  
Racloir (SR).



Fig. 6.  
Couteaux du boucher (SR).



Fig. 7.  
Plot (SR).

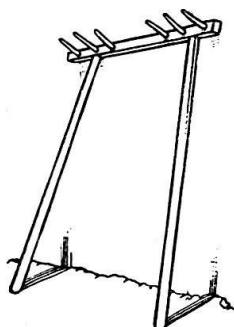


Fig. 8.  
Râtelier (B Ajoie)

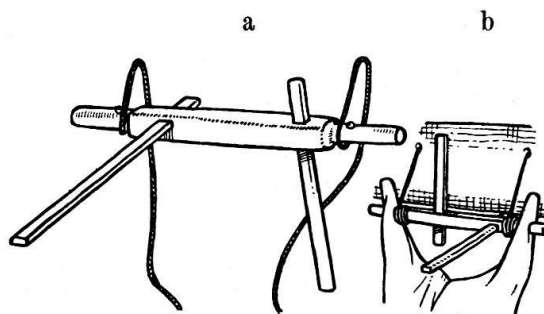


Fig. 9.  
Palonniers (V Lens). (G Meinier).

les jambes et ouvre le ventre au moyen d'un couteau<sup>1</sup> ou d'un tranchet<sup>2</sup>. Pour éviter de crever la vésicule biliaire<sup>3</sup> et les boyaux, il enfonce la main gauche dans l'ouverture pour protéger les intestins. Quand cette opération délicate est réussie, il dira: *Aujourd'hui cela a bien marché, nous n'avons pas fait de saleté*<sup>4</sup>. Les intestins et la fressure<sup>5</sup> sortis, on enlève les couennes du lard<sup>6</sup>, ce qui permet de découper l'échinée<sup>7</sup>. Le corps fendu en deux est transporté à l'intérieur de la maison et débité sur un billot<sup>8</sup> ou une table. Le boucher tient à *parer* les morceaux<sup>9</sup>, leur donner une forme convenable. A G Confignon, le dépeçage en détail s'opère sur l'échelle mentionnée, dressée contre le mur; le boucher de Meinier exécute ainsi tout ce travail en attachant le porc entier au moyen d'un palonnier de char (fig. 9). Le système plus perfectionné de B nord consiste à travailler le porc suspendu aux crochets d'un râtelier<sup>10</sup>.

<sup>1</sup> Voir fig. 6 et photo I 4. — <sup>2</sup> Pat. *fòtson* (F Autavaux). — <sup>3</sup> Pat. *fralon* (Vd Savigny, F Autavaux), *pétéfya du fyér* (G Meinier). — <sup>4</sup> *Quèk l è bèni alā, n'èn pa fé dé késa* (V Chandolin). — <sup>5</sup> Fr. rég. *froissure*, *coraille* (SR); Pier. 265, 145. — <sup>6</sup> Pat. *lé kouèné dou bakónn* (V Lens). — <sup>7</sup> Fr. rég. *épinard* (Vd, F, N, B), *épinée*, *épanéy* (N Saules); Pier. 229. — <sup>8</sup> Fr. rég. *plot* (SR), Pier. 444; *tronc* (Vd, F passim); *tchapiér* s. f. (N Saules), cf. Pier. 109 *chapière* (N); pat. *tsapsqó* (Vd Etivaz), *tsaplyāu* (Blon.); *bāyā* [« bille »] (B Bonfol). Fig. 7. — <sup>9</sup> Pat. *parā lè mochī* (F Botterens). — <sup>10</sup> Pat. *rétla* (B nord); fig. 8.

## 5. La vache.

L'ancien usage paysan d'engraisser et d'abattre à domicile du bétail bovin, notamment des vaches, est encore en vigueur dans Valais, Genève est et B Franches-Montagnes (Saignelégier), sporadiquement aussi chez certains grands propriétaires de Vaud et Fribourg. Comme pour le porc, les fermiers moins favorisés constituent leur provision annuelle en se procurant un quart ou une moitié de vache<sup>1</sup>. Les abattages d'urgence en cas d'accident ou de maladie d'une bête se font généralement dans les abattoirs officiels ou à domicile, par un boucher de profession. La viande qui en résulte<sup>2</sup> est vendue aux sociétaires de la caisse d'assurance locale en raison du nombre de bêtes assurées de chacun. Là où il n'y a pas de caisse, les paysans vendent l'excédent de viande (Vd Pays d'Enhaut). A N Saules, elle est répartie en quartiers qui se débitent dans la grange du propriétaire, lui-même se réservant le *cinquième quartier* formé de la panse, de la tête et des pieds, parties qu'il utilise pour le hachis des saucisses. Pour engraisser une vache<sup>3</sup>, le paysan ne la choisit ni trop vieille ni trop jeune (5 à 10 ans), pour qu'elle fournisse la quantité voulue de bonne viande et de graisse et que l'engraissement ne dure pas trop longtemps (2 à 3 mois). Il destine à l'engraissement de préférence une vache qui présente des défauts<sup>4</sup>, surtout une mauvaise laitière ou une bête stérile<sup>5</sup> ou nymphomane<sup>6</sup>. On la fait d'abord tarir<sup>7</sup> et lui donne ensuite à manger un fourrage particulièrement nourrissant. En fait partie intégrante le *lécher*<sup>8</sup>, mélange salé de maïs et de pommes de terre bouillies, etc.; en Valais, on donne à la vache, en outre, le *boire blanc*<sup>9</sup>, une soupe consistant en farine de maïs ou de seigle diluée dans de l'eau (V Anniviers, Isérables).

<sup>1</sup> C'est un usage ancien. «... une grosse bête à cornes... à laquelle ils fourniront de lechet également pour la bouchoyer de moitié» (N Ch.-de-F. 1713. Not. Pierre Leschot, IV, fo. 362). — <sup>2</sup> Fr. rég. *viande de société*. — <sup>3</sup> Pat. *engrachyè ouna vatsè* (V Chandolin). — <sup>4</sup> Pat. *na vatsè dè fōta* (F Gruyère). — <sup>5</sup> Fr. rég. *innolière*, vache ayant pris le taureau sans être fécondée (Vd Sentier). — <sup>6</sup> Pat. *brulyè*, fr. rég. *brullie* (Vd Sentier). — <sup>7</sup> Pat. *agōta*, cf. Gl. I, 184. — <sup>8</sup> (G, N); synonyme *léchée* (Vd, V, F), *lechet* (N, B), *léchon* (Vd, G); Pier. 325. — On donne le mélange à lécher aux vaches dans des baquets carrés ou dans une seille. — <sup>9</sup> Pat. *balyè bīré blyan* (V Lens.; Anniviers); *bēir bzan* (Isérables); cf. Gl. II, 411 s. *blanc* I 1°.

Jadis, la bête était assommée au moyen d'une hache ou d'un maillet: actuellement on se sert d'un engin à percussion automatique<sup>1</sup>. La bête tuée est renversée sur le côté droit, le boucher s'agenouille sur sa tête et ses épaules pour procéder à la saignée. Le sang recueilli s'utilise en Valais pour le boudin et la saucisse au sang; dans Genève, il sert d'engrais ou se donne cuit en pâture à la volaille.

Pour le dépeçage, la bête est tournée sur le dos, où elle est retenue d'aplomb par un cadre en bois<sup>2</sup> ou par des billots (G). Le boucher coupe d'abord la tête et les pieds, fend la peau au milieu du ventre et écorche<sup>3</sup> la bête; puis il enlève la tétine<sup>4</sup>, qui, à F La Roche, est fumée; en Valais, elle est souvent mélangée au hachis de la saucisse de ménage ou mangée cuite<sup>5</sup>. Ensuite on sort la fressure, scie le bassin<sup>6</sup> et enfile un tour de char<sup>7</sup> dans les jarrets des mognons de derrière. La bête est ainsi hissée à la hauteur voulue, ce qui permet de finir l'écorchement, de couper les épaules et de sortir les intestins. A G Meinier on pendait autrefois la carcasse, partagée en deux, sur les dents d'un trident<sup>8</sup>; aujourd'hui on se sert des crochets d'usage. La peau fraîche se parsème de sel, se plie et se vend; jadis elle était tannée et utilisée par le propriétaire lui-même.

Pour le dépeçage en détail, on attend que la viande soit froide, qu'elle ait *raffermi*, soit *bien prise* (G Meinier). En attendant, on s'occupe des intestins, dont on découpe la *petite graisse*; les estomacs sont nettoyés et raclés au moyen d'un couteau ou d'un racloir. Les tripes ne sont pas toujours apprêtées: à Vd Sentier, elles entrent dans le hachis des saucisses ordinaires, à V Lens, on fait le même usage du feuillet<sup>9</sup>, qui, à V Chandolin, est jeté ou donné cuit à manger au porc; à F La Roche, tripes et feuillet sont mis dans les saucisses.

<sup>1</sup> L'Ordonnance fédérale du 26 août 1938, art. 33 ne prescrit pas l'emploi de ces appareils; il n'y a que le canton de Genève qui, dans un Arrêté du 26 déc. 1934, demande explicitement l'usage d'appareils à percussion mécanique. — Voir photo I 6. — <sup>2</sup> Fr. rég. *brancard* (V Anniviers, Iséables). — <sup>3</sup> Fr. rég. *plumer* (SR). — <sup>4</sup> Pat. *la moya* (F La Roche). — <sup>5</sup> De même *le tétiché de la pörka*, les tétines de la truie (V Lens). — <sup>6</sup> Pat. *la krouèzja*, fr. rég. *croisée* (G Meinier). — <sup>7</sup> Pat. *anfâlâ on tò da sarè* (G Meinier); cf. fig 9. — <sup>8</sup> Pat. *la tran*. — <sup>9</sup> Pat. *la fôliè* (G Meinier), *lé lïbro* (V Lens), *lïvro* (Anniviers), «les livres»; *la lëvro* (F La Roche); fr. rég. *les mille feuilles* (N Saules), cf. *le(s) millefeuilles* (SR), Pier. 367.

## 6. Les boyaux.

Les intestins de vache et de porc sortis sont découpés en tronçons dont la longueur varie suivant les régions: à V Lens, p. ex., ils sont d'environ 1.50 m., à G Meinier, de 4 à 6 m. Ils sont renversés, vidés et lavés comme les tripes. Etant plus délicats que celles-ci, ils sont *tripés*<sup>1</sup> au moyen d'une lame en bois (V Hérémente<sup>2</sup> et ailleurs) ou du dos du *couteau à tripe* (G Meinier). Les boyaux plus minces du porc sont travaillés avec une petite baguette lisse (Vd Savigny)<sup>3</sup> qui est recourbée ou remplacée par un chaume de céréale dans B Franches-Montagnes. On laisse égoutter dans une corbeille les boyaux nettoyés de la vache, puis on les gonfle et les conserve salés dans une *toupinne* (G Meinier). Après le nettoyage, l'intestin grêle du porc est frotté avec du vinaigre, ensuite salé, découpé en environ vingt-cinq tronçons et suspendu à sécher (ib.). Le boyau du porc s'utilise surtout pour la saucisse à rôtir, le boudin ou le saucisson. Les charcutiers lui préfèrent celui de la vache, plus lisse et plus résistant. A V Chandolin, seuls les boyaux maigres s'emploient pour la confection des saucisses; les boyaux gras se mangent cuits ou salés. A G Meinier, N Saules, le gros intestin du porc n'est pas utilisé pour la saucisse. Dans B nord, on jetait jadis les *grosses tripes* et l'estomac du porc, tandis qu'actuellement on les emploie pour le hachis de la *saucisse aux tripes*, ou bien on les prépare en salade<sup>4</sup>. Le travail aux tripes et aux boyaux est généralement confié aux femmes du ménage ou à la *bouchère*.

7. Les produits<sup>5</sup>.

La viande fraîche est découpée, sur une table ou sur un tranchoir<sup>6</sup>, au moyen de couteaux, de scies<sup>7</sup>, de haches spéciales<sup>8</sup> ou de couperets<sup>9</sup>. Les morceaux qu'on ne conserve pas sont mangés tout de suite en fricassée, en *os garnis*, etc., ou s'utilisent pour la confection des saucisses. Pour la préparation de la pâte des saucisses, le campagnard préfère

<sup>1</sup> Pat. *trèpâ* (G Meinier). — <sup>2</sup> Pat. *kouté in bô*. — <sup>3</sup> Pat. *badyèta* — <sup>4</sup> Pat. *salèdj è trip* (B Clos-du-Doubs). — <sup>5</sup> Fabriquer les produits du porc s'appelle *faire la cochonnaïlle* (G Meinier). Ce mot, mentionné déjà par Gaudy-Lefort, Gl. génev., 2<sup>e</sup> éd. (1827), est un néologisme populaire en fr. — <sup>6</sup> Fr. rég. *foncet* (F Autavaux); le mot revient aussi dans Vd et N; Pier. 254, 701. — <sup>7</sup> Voir fig. 10. — <sup>8</sup> Pat. *fâetson* (N Saules). — <sup>9</sup> Fr. rég. *parteret* (G Meinier).



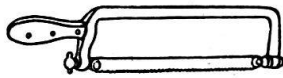


Fig. 10  
Scie du boucher (SR)

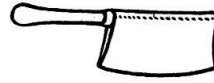


Fig. 11  
Couperet (B Bonfol)

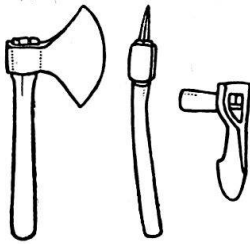


Fig. 12  
(Vd Sentier)  
Hachon



Fig. 13  
(B Bonfol)

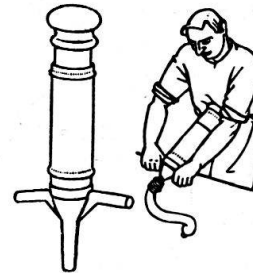


Fig. 14  
Seringue à saucisses  
(V Lens)

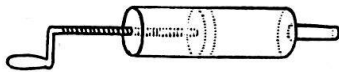


Fig. 15  
D'après un dessin de M. J. Cordey  
(Vd Sav.)



Fig. 16  
Entonnoir à sang  
(B Bonfol)

la chair *découennée* du porc. Cependant, dans les régions pratiquant l'engraissement de la vache, on met à contribution également la viande de celle-ci, soit pure, soit mélangée avec du porc. L'ancien procédé qui consiste à hacher<sup>1</sup> la viande à coups rythmés sur un billot en bois dur s'est conservé çà et là, car les bouchers de campagne prétendent avec raison que la viande hachée au couperet<sup>2</sup> (fig. 11) est meilleure que celle hachée à la

<sup>1</sup> Pat. *tsaplyā*, etc., fr. rég. *chapler* (SR); Pier. 109. — <sup>2</sup> Jadis on employait une petite hache de forme spéciale, ou bien la même personne maniait deux haches dont l'une appropriée à la main gauche, l'autre à la droite (Vd Sentier et ailleurs); fig. 12. Le couperet à deux tranchants (pat. *foutson* Vd Savigny, *fóoutson* Blonay) ou à trois tranchants (pat. *fótson* Échallens) est tombé en désuétude. De même le *bouétchu*, hachoir à fer courbé et à manche long et lourd en bois dur (B Clos-du-Doubs) ne s'emploie plus guère que dans des familles aisées, conservatrices; les paysans se servent généralement du *kouté d'bouétchiə*, couteau de boucher. Un outil qui disparaît également est la *gnipə*, fr. rég. *guenipe*, hachoir à forme de croissant à 1—3 lames (N Saules et ailleurs); Pier. 298 atteste ce mot et le verbe *gueniper* pour Vd, F, N sud et B.

machine. L'outil courant, servant en même temps à hacher la viande et à en remplir les boyaux, est la machine à saucisse (F Gruyère)<sup>1</sup>. Pour remplir de hachis les boyaux, cette machine a remplacé presque partout des outils plus primitifs, tels l'entonnoir formé d'une corne de vache évidée<sup>2</sup> et surtout la grosse seringue à piston en bois<sup>3</sup>. Les tronçons de boyaux remplis de hachis sont partagés en saucisses au moyen de ficelles et de chevilles en bois. On forme ainsi des *boucles*<sup>4</sup> de saucisses qu'on suspend aux bâtons à viande<sup>5</sup> de la cheminée et de la chambrette aux provisions<sup>6</sup>.

Vu les diversités régionales des produits de la charcuterie romande, il nous est impossible d'en donner une énumération autre que sommaire. La charcuterie vaudoise, notamment le *salé*<sup>7</sup> et le *fumé* de la Broye (Moudon, Payerne) a la renommée d'être la plus soignée<sup>8</sup>. Les saucisses de B

<sup>1</sup> Pat. *machina a chouchachè* (F Gruyère); cf. photo I 1. — <sup>2</sup> Pat. *embochyou* (V Chandolin), *inbòchāu* (Vd Blonay); dans le fr. rég. de N, *embossoir à saucisse* désigne la seringue à sauc.; Pier. 211. Le *remplissoir*, pat. *aénplyachāó* (Vd Sentier), est un instrument en forme de cône de 10 cm de longueur muni d'un bois à enfoncer, pat. *bōou a aénfatā*, qui sert à pousser le hachis dans le boyau. Dans B nord, cette espèce d'entonnoir s'appelle *tchya* ou *chprits*. — Fig. 13. — <sup>3</sup> Elle est encore en usage çà et là. Les plus anciens modèles étaient en bois (V Anniviers), les plus modernes en métal; fig. 14. Les dimensions et les détails techniques varient peu. Le hachis est rempli dans un tube d'une longueur d'env. 50 cm et poussé dans la partie rétrécie au moyen d'un piston en bois que l'opérateur appuie contre le corps. Dans Vd Jorat, un système plus perfectionné a remplacé le piston par un disque actionné par une manivelle; fig. 15. — Noms: *səriŋga a tsè* (Vd), *mōun* (Provence), fr. rég. *moune à saucisse* (N; Pier. 383), *chòchétyèt* (V Hérémente), *inchouchyou* (Chandolin), fr. rég. *saucissoir* (Lens). — <sup>4</sup> Type pat. *bòklyø*, etc.; voir l'art. *boucle*, Gl. II s. v. Cf. photo V. Les saucisses se découpent de la *boucle* au fur et à mesure du besoin. Dans V Anniviers, on a l'habitude de *èsatchyè*, *lètā*, lier, les deux bouts des tronçons de saucisse (2—3) m avec des fils de laine ou de chanvre (vx). Au grenier, où le *chochéchèchon pèndolèi* [suspendues], on forme de chaque tronçon une *māli*, fr. rég. *maille*, de six saucisses en le serrant à cinq endroits avec les doigts. La longueur des saucisses dépend de la grandeur de la famille, car on compte une *maille* par repas. A F Autavaux, les saucisses sont pliées en rond, une seule cheville fermant les deux extrémités coïncidentes, qui, à leur tour, sont chacune liées par une ficelle. Les saucisses sont ainsi *batāyè a founā i lardèrè* (F La Roche, Botterens), *fyatsəron* (Autavaux), mises à fumer aux traverses de la cheminée. — <sup>5</sup> Pat. *pants* s. f. (V Iséables), *palin* (V Chandolin), *bāson a tsā* (F Gruyère), *b. dé sóousəsè* (Vd Blonay). — <sup>6</sup> Pat. *tsanbra a tsā* (F Gruyère); cf. Gl. II. s. v. *borgne* 7°. Cf. photo VI. — <sup>7</sup> Pat. *salā dé pouè* (Vd Blonay). — <sup>8</sup> Sur l'importance et l'histoire de l'élevage du porc dans la région payernoise voir Burmeister.



Photo V. Boucles de saucisses à chair.  
(V Chandolin.)

Ajoie, dont le hachis est assaisonné de vin blanc à la mode française, font également l'objet d'un commerce florissant. La charcuterie genevoise se dit moins grasse que celle de Vaud, étant souvent mélangée de viande de vache. Dans N Vignoble, elle est encore du type vaudois, mais d'ordinaire la saucisse neuchâteloise est plus épicée que la saucisse vaudoise. Les régions montagneuses, surtout en Valais, donnent moins de soins à la charcuterie que la plaine.

Dans Vaud et ailleurs, il n'entre dans la *saucisse à viande*<sup>1</sup> que de la viande pure, tandis que pour la *saucisse aux choux*<sup>2</sup> la chair est mélangée avec des choux hachés. Dans Genève, on fabrique la *longeole*<sup>3</sup>, dont la partie intégrante est formée de couennes hachées, qu'on utilise aussi pour l'*andouille*<sup>4</sup> neuchâteloise. En Valais, à part la *saucisse grasse* de la région de Martigny-Contthey, on ne prépare guère d'autres saucisses que la *saucisse au sang* et la *saucisse à chair*, dont le hachis est composé de viande, de choux et d'autres légumes. Les grandes boucles de *saucisses à griller*<sup>5</sup>, à hachis fin de pur

<sup>1</sup> Pat. *soousas a la tsè* (Vd Blonay), *séusés dè fräts* (V Isérables), fr. rég. *s. de fräts* (V Finhaut, Orsières); dans la V. de Joux la *frätsə*, fr. rég. *fräche* désigne la s. au foie mélangé de choux. — <sup>2</sup> Pat. *s. éi tsou* (Vd Blonay et ailleurs). — <sup>3</sup> Pat. *landyūla*. — <sup>4</sup> Cf. Gl. I, 398. — <sup>5</sup> Fr. rég. *grillade* (SR), *-arde* (Vd, N vx); cf. Pier. 294; pat. *chouchachə grəlya* (F Charmey), *sòsəsa graya* (Broye). — Pour la saucisse à rôtir (comme pour celle aux choux et au foie) on utilise l'intestin grêle de porc dans la plus grande longueur possible. On l'enroule en spirale sur le *foncet*, grand plateau rond (Vd Jorat).

porc, sont communes à Vaud (sans les Alpes), Fribourg et Neuchâtel; elles se confectionnent plus rarement dans Valais, Genève et Berne, où elles ne semblent pas autochtones. Dans une région moins étendue, on prépare de gros saucissons dodus avec du hachis ordinaire dont on remplit le duodénum ou le sac du gros boyau du porc. Ils sont destinés aux *gros travaux* et aux fêtes de famille et portent des noms différents<sup>1</sup>, dont le plus répandu est *boutefas* (Vd, F)<sup>2</sup>. Le sang défibriné s'emploie surtout pour la confection du boudin<sup>3</sup>, qui, toutefois, ne semble pas partout indigène. Ailleurs, on se sert du sang de porc pour la préparation de la fricassée<sup>4</sup>, d'omelettes au sang<sup>5</sup> ou de beignets<sup>6</sup>. Un produit répandu de la charcuterie romande sont les atriaux<sup>7</sup>. Dans toutes les agglomérations citadines se fabrique ou s'introduit aussi la charcuterie suisse allemande: cervelats, *wienerlis*, *gendarmes* etc.<sup>8</sup>.

#### 8. Procédés de conservation.

La conservation des produits de la boucherie se fait d'après les procédés connus: salaison, fumage et dessiccation à l'air.

<sup>1</sup> Pat. *bòtatò*, fr. rég. *boutatout* (G), *kazā* (Vd Orbe, Vaultion), *podzè* (Gimel), *pògan* (Cossonay), *téjè* (G Meinier), fr. rég. *sac* (Vd Bex, N Buttes, Saules), pat. *sós. dan lè tsémizè* [chemise] (F Courtepin); le *bafa*, fr. rég. *bissac* (V. de Joux), est renfermé dans la vessie du porc; dans B Clos-du-Doubs, la plus grosse andouille, qui s'appelle *djéjæs* [Jésus] ou *sè d karimantran* [sac de carnaval], est faite de l'estomac du porc rempli d'un hachis de viande et de choux frisés. On le consomme le soir de Mardi-Gras. — <sup>2</sup> Pat. *boutefa*, terme sorti de *sós. drou b.*, s. fait avec le gros boyau en forme de sac (Vd Blonay). — <sup>3</sup> Le *chantsè* (Vd Ormont, Pays d'Enhaut), *chantsèt* (V Lens, Anniviers), espèce de boudin durable, se prépare avec du sang auquel on ajoute des choux hachés et d'autres ingrédients. — Cf. Gl. II s. v. *boudin*. — <sup>4</sup> Pat. *frakacha qo san* (Vd Sentier), *frakason* (Savigny). — <sup>5</sup> Pat. *mātafan* (Vd Bex, V Monthey, Vouvry); dans F, le *chantsè*, *santsè* est mélangé de sang et de *vin cuit* [jus de fruits concentré]. A Vd Sentier, F St-Aubin, N Brévine, Saules, etc., le sang est frit en pâte, mélangé de farine et assaisonné d'oignons hachés. A F Botterens, on ne recueille jamais le sang. — Pour remplir le sang dans le boyau, on se sert d'un entonnoir, dont les désignations pat. correspondent aux mots fr. rég. *cornette* (Vd), *couloir* (V, B), *embossoir* (SR), cf. Pier. 211 s. v. — Cf. fig. 16. — <sup>6</sup> Pat. *li patèron* (V Levron, Saillon). — <sup>7</sup> Cf. Gl. II, 85. — Mot et chose on pénétré aussi en S. all.; Schw. Id., I, 91; Friedli, V, 514. — <sup>8</sup> Dans le Jura bernois seulement se trouve *lèbràbòch* s. m., saucisse au foie (B Bonfol) et d'autres adaptations du mot all. *Leberwurst*; cf. Tappolet, Alemann. Lehnw., II, 99.

Pour saler la viande<sup>1</sup>, on la met dans une saumure faite de sel et d'ingrédients dont la composition varie suivant les endroits. La salaison du porc se fait avec la viande encore chaude. On utilise d'ordinaire comme saloir une seille, un cuvier en bois<sup>3</sup>, une *maie* ou bien une cuve carrée de granit (vx G Meinier). La viande du porc et celle des bovidés est salée séparément. Le paysan dispose les morceaux en plusieurs couches<sup>4</sup> en plaçant au fond les parties les plus charnues ou celles qui contiennent beaucoup d'os et, partant, sont les plus accessibles au danger des asticots. A la montagne, où l'air est frais et sec, on sale moins longtemps qu'à la plaine<sup>5</sup>. En regardant son cuvier bien garni de viande salée<sup>6</sup>, le paysan anniviarde dit: *Pourvu que nous ayons la santé pour manger cela!*<sup>7</sup>

Avant le fumage, la viande est dessalée dans de l'eau froide. La durée du boucanage varie selon les produits, les installations, le climat<sup>8</sup> et les goûts. En général, ce sont les saucisses qu'on fume le moins, les parties charnues, surtout les jambons, le plus longtemps. Les campagnards prétendent que les cheminées sont préférables aux fumoirs modernes, notamment celles, très vastes, qui se dressent au-dessus de toute la cuisine. Quand il n'existe plus qu'une cheminée dans un village, toute la population l'utilise à tour de rôle (B Saicourt). Pour bien boucaner, il faut beaucoup d'air, car le Suisse romand n'aime pas que la viande sente la fumée. Pour la produire, on brûle, outre la sciure d'usage, des rameaux de sapin, de hêtre (B Ajoie) et surtout du genièvre, qui confère à la viande un goût spécial et recherché.

<sup>1</sup> Pat. *fā chalā la tsēr* (V Lens.), *saq* (V Isérables), *salā la tchēr* (B Orvin), etc. — <sup>2</sup> Pat. *mouqirè* (Vd Blonay), *myèr* (F Gruyère), *sarmouqiré* (V Isérables), *charmouqiré* (V Lens), *-mouigrè* (Chandolin), *mylçèatè* (B Clos-du-Doubs). — <sup>3</sup> Pat. *gòvè, -él* (V Anniviers), *dzàrla* (V Isérables). — <sup>4</sup> Pat. *kouché, tōnjé dé tsēr* (V Lens), *tyèrè* (Anniviers). — <sup>5</sup> Env. 5 jours, les jambons 8 jours; à la plaine env. 10 jours, les jambons 2—4 semaines. Le bœuf se sale plus longtemps: à V Chandolin, 8—15 jours, le porc 2—3 jours. — <sup>6</sup> Pat. *ouna broūta govélyā d tsēr* (V Anniviers). — <sup>7</sup> Pat. *n'ouchan no pyè la chèn-dā po mézyè cho* (V Chandolin). — A G Meinier, on n'aime pas que les femmes menstruées s'occupent du salé. Les hommes prétendent que cela lui confère un mauvais goût. — <sup>8</sup> Dans les villages valaisans situés au-dessus de 1000 m, on ne fume en général qu'une journée pour bien sécher la viande avant la dessiccation. Les Anniviards fument la viande de vache et certaines parties du porc seulement quand la boucherie a eu lieu par un temps doux et humide.

Dans les villages élevés du Valais, la viande crue de provision n'est pas fumée, mais séchée à l'air. A Evolène, les gens la suspendent devant leurs fenêtres et la laissent ainsi exposée à l'air et au soleil durant quinze à trente jours. Lorsque la dessiccation est à point, on transporte la viande dans le grenier. Certains propriétaires mettent leur orgueil à emmagasiner ainsi des stocks considérables, qu'ils gardent dix ou vingt ans, car posséder des jambons très vieux<sup>1</sup> est signe



Photo VI. Chambrette à provisions (*bōma*), vue d'en bas.  
(F Broye.)

<sup>1</sup> Après avoir sorti du saloir les jambons et les épaules de vache, parties particulièrement sujettes au danger d'*èsougdā*, de *s'échauffer* [fermenter], elles sont pressées pendant env. une semaine, entre deux planches avant d'être mises au grenier (V Anniviers, Lens). La dessiccation exige, surtout en été, une surveillance constante, la viande étant menacée par *li bōrdon-nè*, grosses mouches qui *kakon li varmi* [vers] *su la tsèi* (V Leytron; Gl. II, 507 s. v. *bordouna*). Aussi les jambons s'enveloppent-ils dans des sacs dès que le temps se radoucit. Avant la consommation, on met la viande sèche et dure dans une cave fraîche pour la ramollir. Il n'y a que la viande tendre qui se prête à la dessiccation.

de richesse<sup>1</sup>. La dessication se pratique surtout dans les vallées d'Hérens, d'Héremence, d'Anniviers, de Bagnes, au plateau de Lens, à Isérables.

Une méthode de conservation propre à G Confignon, F Broye, consiste à rôtir les meilleurs morceaux et à les recouvrir de graisse chaude dans une *toupine*. Dans B Ajoie, la saucisse de ménage, séchée à la cheminée, est conservée dans des pots de grès remplis d'huile. Un procédé ancien de Genève et de Fribourg consiste à recouvrir la viande fumée de cendres. Par ailleurs, les différents morceaux sont suspendus aux bâtons de la chambrette à provisions<sup>2</sup> au moyen d'une fourche à deux dents<sup>3</sup>.

### 9. La graisse.

A côté du lard, la graisse du porc et celle du rognon des bovidés joue un rôle fort important dans la nourriture du paysan. A la campagne, on mélange la *penne* (panne, graisse du ventre) et le lard fondus<sup>4</sup>. Cette graisse de cuisine était jadis préparée aussi dans les ménages citadins. Dans V Anniviers, les paysans, qui n'aiment pas le lard fumé, coupent la couche de graisse du lard<sup>5</sup> pour la fondre également<sup>6</sup>. Avec les résidus de la graisse fondue, les lardons<sup>7</sup>, on confectionne

<sup>1</sup> Cf. Bérard 146. — <sup>2</sup> La réserve de viande salée et boucanée s'appelle: *bouchyoura* (V Héremence); *mazi*, *-éi* (Vd), *mijé* (V), *maji* (F Gruyère), cf. *masel*, *mésel* etc., boucherie, Pier. 353; *frâtsè*, côtelettes, côtes, hanches du porc (Vd Blonay); *indoilyə*, menus morceaux de porc assaisonnés de sel et de cumin et fumés à la cheminée (B Bassecourt). — <sup>3</sup> Pat. *förtchat* (B Plagne), *fouèrtché* (Clos-du-Doubs). — <sup>4</sup> A V Lens et dans Anniviers, le saindoux et le suif se fondent et se conservent séparément. On en forme des *panyounn d'inchonjé*, *dé chyōu* (Lens), *panyon d'inchonjè*, *de chyō* (Anniviers), mottes d'axonge, de suif, qui se conservent au grenier. Actuellement, beaucoup d'Anniviards préparent le *mèflo po lo mènnaço*, graisse de ménage mélangée d'un tiers de suif sur deux tiers de saindoux, auxquels on ajoute du beurre et de l'huile. Cette graisse se conserve dans *lo mèlār*, vase de bois conique muni d'un couvercle. — <sup>5</sup> Pat. *lo klyar dou bakon*. — Sur le rôle que le lard joue dans l'économie domestique et le folklore de la SR voir Gl. II, 207 s. v. *bakon*. — <sup>6</sup> Pour enlever au saindoux son goût prononcé de porc, le Lensard y ajoute des oignons ou des aulx. C'est pour la même raison qu'à N Saules on le mélange avec de l'huile, et qu'à G Meinier on l'améliore avec du lait. — <sup>7</sup> Fr. rég. *greubon*, *gra-*; Pier. 288. — A V Lens, les *groubonn* de vache se mélangent avec du suif et servent à la préparation de la soupe. Dans Anniviers, ils entrent dans le hachis de la saucisse de ménage, de même que les *pèlōugè*, couennes grillées et hachées du lard fondu. Les *groubon* du cochon sont ajoutés au sang des boudins ou servent à la préparation d'une espèce de galette (Anniviers).

une espèce de galette, le *taillé de greubons*<sup>1</sup> (G, F et N contigu). Les territoires proches de la Suisse alémanique lui ont emprunté l'usage d'ajouter les lardons à la *rächti* (pommes de terre rôties).

#### 10. Les parties non comestibles.

Les parties non utilisées des bêtes abattues sont rares, surtout celles du porc, ce qui fait dire: *Dans le porc tout sert, hormis le grognement*<sup>2</sup>. On jette d'ordinaire les parties génitales<sup>3</sup>; dans Vd Pays d'Enhaut, on les donne en pâture aux corbeaux, dont on aime la présence aux jours de boucherie. Avec le nombril<sup>4</sup> du porc et la graisse adhérente, la ménagère graissait autrefois la soupe (G Meinier) ou, au moins, les souliers<sup>5</sup> (G, N); aujourd'hui il s'emploie au graissage des scies et d'autres outils tranchants. La vessie<sup>6</sup>, gonflée et séchée, se prête à différents usages: blague à tabac, sac à billes, bourse; découpée, elle sert à fermer les pots de saindoux, de confiture.

#### 11. Festins et cadeaux.

En considération de son importance pour l'économie domestique et du joyeux remue-ménage qu'elle entraîne, la journée de la boucherie revêt souvent le caractère d'une véri-

<sup>1</sup> Cf. Pier. 686. — Le mets s'appelle aussi *èponys* (G Cartigny), fr. rég. *rasure aux greubons*, *gâteau à la rasure* (F Lac, Broye), pat. *kunyu i grabè* (F Gruyère). — <sup>2</sup> *Din la kayon tò sè, órmi la ron.nqdzó* (Vd Savigny). — <sup>3</sup> Même les testicules du taureau qui, en S. all., sont souvent considérés comme une friandise; Schw. Id., VII, 671. — Jadis, on n'utilisait souvent pas non plus la fressure. Il était défendu au boucher «de laisser *messe* [rate], froissure ou foie parmi la viande qu'il débite» (Vd 1731. Vallotton, Vallorbe 103; Pier. 265). Récemment encore, à N Saules, l'estomac, le cœur et le foie étaient jetés au fumier. Par contre, à V Chandolin et ailleurs en Valais la rate, fr. rég. *messe*, *misse* (Pier. 362) entre dans le hachis de la saucisse; à Chandolin, d'aucuns la préparent en sauté, en ajoutant un peu de farine, du vin blanc, etc. Mais, d'ordinaire, on la méprise en SR, en prétendant qu'elle rend les saucisses amères ou les fait crever à la cuisson (Vd Echallens); les paysans la donnent à manger aux animaux domestiques (V, G, B). — <sup>4</sup> Fr. rég. *bourillon* (SR); Pier. 73. — Dans le mâle, ce mot désigne la verge; cf. aussi *pichyou* [verge] *dou pouèr* (V Anniviers), p. 585 n. 4. — <sup>5</sup> A V Lens, la graisse de souliers est préparée avec du suif mélangé avec de la poix de sapin. Graisser les souliers avec de la graisse animale un jour de communion porte malheur aux bestiaux (Vd Ormonts). — <sup>6</sup> Fr. rég. *petuble*, *-fle*, *pessuble* (Vd-N), Pier. 426; pat. *patísyə*, *-ichə* (B Franches-Montagnes), *patríyə* (Ajoie), *pèsúbya* (F Autavaux), etc. A F Autavaux, le pl. *lè pèsúbyè*, synonyme de *boutafa*, désigne le gros boyau.



table fête de famille. C'est surtout le cas dans la région de V Martigny, Bagnes<sup>1</sup>. A la boucherie on invite ses amis pour faire fête (V Leytron, Saillon). Quelquefois, on s'endimanche même; ne pas inviter ses proches est considéré comme une injure (Vollèges). C'est une journée de réjouissances surtout pour les enfants, qui, autrefois, avaient congé d'école. A G Conflignon, on invite, le lendemain ou le surlendemain, des parents ou amis, à qui on sert la fricassée, des boudins, des atriaux et du rôti de porc. Particulièrement copieux est le repas du *Dimanche des boudins*<sup>2</sup> de B Franches-Montagnes, Clos-du-Doubs, qu'on fête le dimanche après la boucherie.

Parmi les plats traditionnels de la boucherie, il faut mentionner surtout la fricassée<sup>3</sup>, espèce de civet assaisonné de sang<sup>4</sup>. A Vd Blonay, les hommes aiment bien la *fricassée de tripes*, cela les fait boire. Les Ormonens préparent un souper à la fourchette<sup>5</sup>, le soir, où l'on fait cuire le meilleur morceau du porc, la *pièce chaude*<sup>6</sup>, prise sur la nuque de l'animal. En F Gruyère, on mange un plat préparé avec la viande des pieds, des oreilles, de la tête et de la queue<sup>7</sup>. Ailleurs on se régale de saucisses grillées (Vd V. de Joux, F Broye) ou de boudins (G), du foie frais et de la pâte de sang (N Saules). Dans le bas Valais, les jeunes gens ont la coutume de manger ensemble des beignets de sang.

Actuellement, ces festins deviennent toujours plus rares. Ils se bornent souvent à un bon souper en famille. Quelquefois des parents et le boucher en font partie, mais d'ordinaire, on se passe de toute invitation. Cela vaut surtout pour Genève, Fribourg, Neuchâtel et la partie est du Valais.

Là où la boucherie ne donne pas lieu à des festins, on envoie au moins à des amis une *boucle* de saucisses ou une autre pièce (Vd Penthalaz). «Il n'y en avait pas seulement pour la parenté, mais encore pour le ministre et pour le

<sup>1</sup> A V Marécottes, p. ex., on a l'habitude de *fère la fèta dè kayon*, de faire fête à l'occasion de l'abattage du porc. — <sup>2</sup> Pat. *duəmouin dé boudin*. — On se régale à satiété des produits de la boucherie. Les invités au festin, qui consiste en un dîner qui se prolonge jusqu'au soir, restent souvent aussi pour le *noun.nə dé boudin*, souper des boudins, et le reste de la *lovrè*, veillée, se passe en jouant aux cartes, en chantant. La journée se termine d'ordinaire par un fameux «coup de l'étrier». — <sup>3</sup> Pat. *frəkacha* (Vd), *fərkachya* (G). — <sup>4</sup> *Frəkacha avoué lèz ouson* [os de la colonne vertébrale] (Vd Noville). — <sup>5</sup> Pat. *kouaizən.na*. — <sup>6</sup> Pat. *pīsə tsōda*. — <sup>7</sup> Pat. *la frètsəna*.

régent» (Vd Vevey)<sup>1</sup>. Ces cadeaux consistent souvent en un simple bout de saucisse à rôtir (Vd, F, N), en un boudin (B) ou une potée de sang donnée aux pauvres (Vd Sentier).

## 12. Folklore.

Médecine populaire. La rate, séchée au soleil, est appliquée sur la peau pour en extraire des échardes (V Annaviers); à F La Roche, c'est avec du lard, à V Lens avec le fiel du porc qu'on obtient le même effet. La graisse du jus de viande est un moyen efficace contre les engelures; la peau de panne séchée à la cheminée guérit les plaies, les panaris, les furoncles (B Franches-Montagnes). La saumure concentrée restée au fond du saloir, que les Lensards et les Anniviards donnent actuellement à boire aux porcs, servait autrefois à masser les membres faibles des enfants. A V St-Martin, on soigne avec ce liquide le nombril malade des veaux.

Usages plaisants. La queue du porc échoit en partage aux enfants, qui la font griller sur les braises (Vd Penthalaz, B Moutier). Ils s'amuse à attacher le bout de la queue derrière la veste d'un camarade ou le pendent à son pupitre (F Gruyère). Pour l'obtenir du boucher, il faut que l'enfant tienne la queue pendant qu'on égorge l'animal (B Clos-du-Doubs). Le boucher éloigne les petits curieux en les envoyant chercher bien loin toutes sortes d'objets imaginaires: *la machine à marquer les jambons* (Vd Echallens), *le moule à lanju* [saucisson] (Vd Payerne), *la mesure pour le jambon*<sup>2</sup> (V Chandolin), *le petit couteau pour couper le beuriot* [nombril] (N Saules), *la règle à fendre l'animal en deux parties égales*<sup>3</sup> (B Clos-du-Doubs), etc. Ou bien, le boucher dit à un enfant d'un ton menaçant: *As-tu prié?* es-tu prêt à mourir? (F Grandvillard). Vu la circonstance, les plaisanteries revêtent parfois un caractère assez cru. Ainsi le boucher aime à taquiner la maîtresse de la maison en envoyant un enfant lui porter le *morceau de la scie*<sup>4</sup> formé de la verge du cochon (V Chandolin). Le garçon désirant obtenir la vessie du porc doit lui souffler au derrière voire en embrasser l'anus (B Clos-du-Doubs).

<sup>1</sup> Vibiscus 6. — <sup>2</sup> Pat. *la mèjoura po lé janboin*. — <sup>3</sup> Pat. *lè rèye ai pouè*. — <sup>4</sup> Pat. *lo mouèr de la réchèta*; cf. p. 583 n. 4.

## 13. Matériaux.

Le présent travail se base en partie sur les matériaux du *Glossaire romand*. Grâce à l'obligeance de M. P. Geiger, nous avons pu nous valoir, en outre, des enquêtes pour le futur *Atlas suisse des traditions populaires* menées dans la Suisse romande par F. Jaquenod (Vd, N) et Ch. Bregnard (B): n° 14 du quest. (produits de la boucherie). La plupart de nos renseignements proviennent d'une enquête personnelle menée par des interrogatoires dans V Lens, Isérables, G Confignon, Meinier, N Saules. Nos excellents témoins furent: MM. F. Lamon, 1883, instituteur à Lens; O. Gillioz, 1890, agriculteur, à Isérables; J. Berthet, 1891, agriculteur, maire, à Confignon; J. Mièvre, 1877, agriculteur et boucher, à Meinier; A. Desaulles, 1866, agriculteur, à Saules. Nos enquêtes sur place eurent lieu au mois de juillet 1944, celle d'Isérables en juillet 1945<sup>1</sup>. — Outre une communication particulièrement détaillée sur V Chandolin et le Val d'Anniviers en général que nous devons à M. W. Gyr, nous avons reçu des informations écrites sur les localités suivantes:

Vd Echallens: M. P. Mayor, ancien facteur; Etivaz: M. D. Henchoz, hôtelier; Savigny: M. J. Cordey, inspecteur scolaire; Sentier: M. A. Piguët, professeur retraité. — V Héremence: M. J. Seppey, ancien instituteur; St-Martin: M. M. Zermatten, homme de lettres. — F Autavaux: M. Th. Sansonnens, agriculteur; Botterens, La Roche: M. l'Abbé F. X. Brodard, professeur. — B Bonfol, Bassecourt: M. Ch. Bregnard, instituteur retraité; Clos-du-Doubs, Franches-Montagnes: M. J. Surdez, instituteur retraité.

Des informations très utiles nous ont obligeamment été communiquées aussi par les *Services sanitaires vétérinaires* des cantons de la Suisse romande.

## 14. Bibliographie.

*Suisse romande.*

- Beauquier Ch., Faune et flore pop. de la Franche Comté, 1<sup>er</sup> vol. Faune. Paris 1910, p. 162 ss.  
Bérard Cl., Au cœur d'un vieux pays, Sierre 1928, p. 146—48.

<sup>1</sup> Cf. la carte. — Le point figurant Isérables se trouve au-dessus du second é du mot *Héremence*. Le nom lui-même ne pouvait plus être inscrit dans la carte.

- Burmeister A., La saison où l'on «fait boucherie», dans Gazette de Lausanne, no 13 (16 janv. 1945).
- Cérésolle A., Scènes vaudoises, Lausanne 1884, p. 280 ss.
- Dénéreaz C. C., On dzo dè boutséri, dans Causeries du Conteur vaud., 3<sup>e</sup> sér., Lausanne 1880, p. 75—82.
- Godet Ph., Suisse, 3<sup>e</sup> vol., p. 497.
- Odin L., Glossaire du pat. de Blonay, Lausanne 1910.
- Philippe A., Le boucher, dans Paysan frib., no du 16 mars 1944.
- Pierrehumbert W., Dict. hist. du parler neuch. et suisse romand, Neuchâtel 1926.
- Roulier A., On fait boucherie, dans Revue du Dimanche, no 46 (12 nov. 1905), p. 361—363.
- id., Sur le banc, Lausanne 1914, p. 104—112.
- Vibiscus (Paschoud F.), Vevey d'autrefois, Vevey 1913, p. 6.

*Suisse alémanique.*

- Anneler H. et K., Löttschen, Bern (1917), p. 183 ss.
- A. tr. p., VII, 105, 223, XIX, 82, XXIII, 185, XXIV, 69, 263, XXXII, 71.
- Friedli E., Bärndütsch, Bern 1905—1927, I, 290, II, 343, III, 182, IV, 350, V, 513, VII, 437.
- Lorez Ch., Bauernarbeit im Rheinwald, dans Schriften der Schw. Ges. Volksk., XXV, 199 ss. et ill. 101—107,
- Marzell, Schlachten, dans Handwörterb. d. deutsch. Aberggl., VII, 1080—1087.
- Stebler F. G., Am Löttschberg, Zurich 1907, p. 85.
- id., Ob den Heidenreben, Suppl. Jahrbuch SAC, XXXVI, p. 76, 89.
- Stettler O., Grächen, dans Alpen 1928, p. 339.

*Suisse rétoromane et italienne.*

- Alberti F., Voltamarsina (romanzo), Bellinzona 1934, p. 42—57 passim.
- Bolla G., Aspetti di vita montana, Lugano 1935, p. 88—92.
- Jaberg K. et Jud J., Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz, Zurich 1928—1940, vol. II, cartes 244—248.
- Pult C., Las bacharias, dans Ann. retorom., XXXV, 29—58.
- Sonder A., Das ländliche Leben der Unterengadiner Gemeinde Tschlin (Schleins) im Spiegel seiner Sprache, dans A. tr. p., XL, p. 189—202.