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

Herausgeber: Société suisse des traditions populaires

Band: 50 (1960)

Artikel: Comment on tue un porc à Botterens

Autor: Brodard, Hélène

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1005544

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Comment on tue un porc à Botterens

par *Hélène Brodard*, Estavayer-le-Lac

On tue le porc en hiver, de fin novembre à fin janvier, car il faut fumer la viande avant que les mouches ne soient là. Un beau porc pèse environ 150 kg. Voici comment on procède pour savoir empiriquement le poids de la bête. On le «ceint» *(hyindrə lə pouê)*. On mesure le tour de poitrine au moyen d'une ficelle que l'on fait passer derrière les pieds de devant. Si le «tour de poitrine» est de 1 m 30, la bête pèse 130 kg; s'il est de 1 m 50, elle pèse 150 kg.

La veille du jour où l'on fait boucherie, on prépare les instruments nécessaires: le pétrin *(la mê)* dans lequel le porc sera ébouillanté et le tréteau *(lə trabətsè)* sur lequel il sera dépecé. On met sécher dans un petit sac sur le poêle le sel qui servira à mettre la viande en saumure, et l'on sort le moulin à sel *(moulin a chô)* qui servira le lendemain. Si le sel est humide, il ne se moud pas bien.

On prépare également un récipient en bois: cuve *(la tna)*, cuveau *(lə tənǫ)* ou petit cuveau *(lə tənotsǫn)* ou seille *(chèyə)* dans lequel on mettra la viande en saumure. On prend pour cela un ustensile «pas dommage» car la saumure le gâte rapidement.

Le matin on ne donne rien à manger au porc, pour que les boyaux ne soient pas pleins, ce qui compliquerait le travail de leur nettoyage.

Le boucher arrive avec ses outils dans une hotte: la scie *(la réchèta)*, les couteaux *(lè kutî)*, la machine à faire les saucisses, le râcloir *(lə rahyè)* de la poix *(la pê)* dont nous indiquerons plus tard l'usage, et en échange de laquelle le boucher recevra les soies *(lè chyon)* du porc. Il a encore un crochet *(lə krotsè)* ou une baguette *(la vèrdzèta)* pour retourner les boyaux, et des boyaux secs qui serviront à confectionner les saucisses *(di boui po lè chouchachè)*, car les boyaux du porc seront utilisés pour les saucissons *(le linjy)* vu qu'ils sont plus gros. Ces boyaux seront payés à raison de tant le mètre. Le boucher n'apporte pas de tablier: il faut lui en prêter un.

Le boucher n'est pas, habituellement, un professionnel, mais un paysan qui s'est mis lui-même à ce travail. Autrefois on le payait en viande, d'où le proverbe *Nyon l'è majalê po lə fèdzo* «nul n'est boucher pour le foie» (le morceau étant de piètre valeur). Actuellement on le paie en argent; il y a quarante ans, on lui donnait 1 fr. 50 par porc.

S'il arrive pour le déjeûner, on lui donne du café au lait avec des pommes de terre frites. A dix heures, du pain et du fromage avec du café noir et de la goutte, ou du vin chaud. A midi, de la soupe ou du bouillon confectionné avec les os du cochon *(choupa a la tsê)*, de la viande – avec des pommes de terre. Si l'on a recueilli le sang du porc, on fera, au lieu de viande, de l'omelette au sang. Mais le boucher apprécie moins ce mets; il en mange trop souvent.

Si le boucher n'est pas paysan, on lui donnera en plus de ses honoraires un morceau de viande.

On sort le goret de son étable *(lə bọuètọn)* et on le mène au moyen d'une corde attachée à la patte de derrière, jusqu'à l'endroit où il sera assommé, devant la grange ou la remise *(la lọdzə)*. On assomme la bête d'un coup de mailloche *(achomạ̊ d'on koû dè mayè)*. Puis on le saigne *(chânyị̊)*. Si l'on veut faire de l'omelette au sang *(lə chantsè)*, on recueille le sang au moyen d'un bidon, sinon on le laisse couler, car on ne fait pas de boudin. Il est très important de bien saigner le cochon, pour que sa viande se conserve bien.

Si l'on recueille le sang, il faut le brasser sans cesse jusqu'à ce que la bête soit morte, sinon il se coagule et est impropre à faire l'omelette au sang. Pour l'empêcher de se coaguler, on y ajoute de la neige.

Une fois le cochon saigné, on le met dans le pétrin, et on l'ébouillante *(brịrə lə kayọn)* dans l'eau à laquelle on a ajouté de la poix pour faire tomber plus facilement les soies. On râcle ensuite l'animal *(rahyạ̊ lə kayọn)* avec le râcloir *(rahyè)*. Cette opération terminée, on met la bête sur le tréteau *(trabətsè)*, on lui coupe la tête et on la partage en deux dans le sens de la longueur *(partadjị̊ lə kayọn)*.

On porte ensuite ces deux moitiés *(lè duvè mityè dè kayọn)* à l'intérieur de la maison, dans une pièce ou à la grange, et on dépèce la bête *(dèbitạ̊ lə kayọn)*. C'est le boucher qui procède à cette opération, sur le billot *(lə tron)*. Lui et ceux qui l'aident mettent les morceaux découpés sur une table recouverte d'une nappe *(lə mantị)*. Quand il a fini de découper, le boucher donne aux morceaux et surtout aux jambons une belle forme *(parạ̊ lè mochị̊, parạ̊ lè tsanbètè)*. De leur côté, pendant que le boucher fait tout ce travail, les hommes coupent la viande pour les saucissons et les saucisses; les femmes lavent une deuxième fois les pieds, les oreilles et le museau que le boucher avait sommairement lavés en les râclant. Ils nettoient au fur et à mesure les os.

Le maître de maison met la viande en saumure. Après avoir mis au fond du récipient un lit de sel moulu le matin, il dépose les pans de lard *(pan dè bakọn)* préalablement saupoudrés de sel, puis les jambons, et enfin le reste de la viande: vertèbres, bajoues.

Les jambons restent 10 à 15 jours dans la saumure, le lard 2 à 3 jours, les autres morceaux selon leur épaisseur, jusqu'à ce que la saumure les ait bien pénétrés. On met un lit de saumure et un de viande, alternativement, et l'on tourne chaque jour tous les morceaux, pour que tous s'imprègnent également.

On fait les saucisses et les saucissons. Pour les saucisses, on coupe la viande à la machine; pour les saucissons *(lè linjụ)*, on la coupe à la hache sur un billot pour qu'elle perde moins de son jus. Toute la viande enlevée aux os est mise dans les saucissons, qui sont meilleurs que les saucisses.

Fabrication des saucissons (linjụ). – On ajoute à la viande de première qualité du sel, de l'ail haché très fin *(dij'ô)*, du poivre *(dou pệvro)* en petite quantité, et un peu de sucre pour que la viande garde sa couleur rouge. On emploie, pour les saucissons, les boyaux du porc qui sont plus gros, et qu'on remplit à la machine. On les attache à chaque extrémité avec de la ficelle et de plus on ferme chaque extrémité par une cheville de bois *(on pointərụ)* confectionnée par les propriétaires du cochon. L'extrémité du gros intestin *(dou bọui grå)* est remplie aussi de viande à saucisson; on appelle ce petit saucisson dodu le *boutəfạ* que l'on réserve pour une fête: Pâques ou la Pentecôte.

Fabrication de la saucisse à rôtir. – On prélève de la viande préparée et assaisonnée pour le saucisson et on y ajoute en outre du persil *(lə pyèrochẹ̀)* et du poireau haché *(lə porạ̀)*.

Préparation des saucisses(la chouchạchə). – On coupe la viande à la machine. On y ajoute, outre du sel et un peu de poivre, un peu de cumin *(lə tsị̀ri)* et des choux hachés à la machine à saucisses. Après les avoir remplies à la machine, on les plie en rond, et une seule pointe de bois ferme les deux extrémités que l'on a fait coïncider. La saucisse est de plus attachée à chaque bout avec de la ficelle, pour éviter que la graisse ne sorte par les trous qu'ont faits les chevilles.

Préparation de l'omelette au sang. – On met dans la poêle à frire de la graisse avec des oignons émincés. On y ajoute le sang que l'on remue sans cesse. On y ajoute du vin cuit *(vin cuit* fribourgeois, donc jus concentré de fruits) Saler à volonté. Pas de poivre. On mange cette omelette le jour même à midi.

Fumage. – Puis on met les saucisses et saucissons à la cheminée. On enfile les saucisses à des bâtons *(lè bậthọn a tså)* qui servent d'année en année à cet usage et qui sont en réserve dans la chambre à viande *(tsạnbra a tså)* dont nous parlerons plus bas. Les saucissons, eux, sont attachés aux bâtons par la ficelle. Cette opération a lieu le jour même. Quand les morceaux mis à la saumure sont salés, on les met aussi fumer.

On les laisse à la cheminée le temps nécessaire: 10 à 12 jours pour les saucisses au foie et les côtelettes *(koụ̂thè)*, environ 5 semaines pour les saucissons, environ deux mois pour le lard, les jambons et les jambonneaux *(tsanbètè dèvạn)*. Il faut aller souvent les voir pour éviter de mauvaises surprises: attention aux vers!

On reconnaît que les saucisses et saucissons sont à point quand ils deviennent plissés; et au goût. Pour le lard, les jambons, on se fie à sa vue et au goût.

Si l'on fait la lessive ou que l'on distille pendant que la viande est à la cheminée, il faut l'en enlever et la mettre dans la chambre à viande, sinon elle devient toute ramollie, se dessale, prend un très mauvais goût, devient pleine d'asticots *(bạtè lè vârmẹ̀)*.

Une fois la viande suffisamment fumée, on la serre dans la chambre à viande, située au-dessus de la cuisine et ouvrant sur la cheminée par une porte. La porte d'accès est munie d'une petite fenêtre qui seule donne un peu de jour. On y met les bâtons avec leur charge de viande et de saucisses, etc.

Ceux qui n'ont pas de chambre à viande, mettent la viande fumée dans des cendres pour la conserver et la préserver des vers.

Diverses coutumes locales fribourgeoises concernant cette boucherie

A La Roche, on garde un jambon pour l'Assomption, fête patronale, et un pour la Bénichon (deuxième dimanche d'octobre) et pour la Toussaint, 1er novembre. On tâche d'avoir de la viande de cochon jusqu'à la prochaine boucherie. On ne fait pas fête le jour de la boucherie et l'on n'invite personne.

Dans certaines paroisses on donne un morceau de viande ou de la saucisse à rôtir au curé. Cela varie d'un village à l'autre et même d'une famille à l'autre. On en donne aussi à la parenté pauvre.

Dans la Broye, une fois les saucisses fumées, dans certaines familles on fait une soirée où l'on joue aux cartes avec, comme enjeu, de la saucisse que l'on mange ensemble, car dans la Broye on tue beaucoup plus de cochons que dans la Gruyère: jusqu'à 7 ou 8 pour un gros train de campagne. Dans la Gruyère on en tue 3 au maximum, pour un très gros train de campagne. La plupart en tuent un seul.

Dans la Broye, c'est parfois le maître de maison qui fait lui-même office de boucher pour ses cochons.

Emploi de la vessie. – On la gonfle encore chaude avec un fétu de paille *(na boutsə dè paiə)* et on la met sécher au plafond de la cuisine. Elle servira de blague à tabac.

Nombril. – On le pend à sécher à la cuisine à l'abri des atteintes des chats. Il servira à graisser scies et outils.

Queue. – L'extrémité est facilement la proie des enfants qui s'en servent pour faire à l'école des farces de leur cru: on la pend dans le dos d'un camarade, ou on la met dans le pupitre des autres ... et l'on attend l'effet. Quand un enfant est forcé de demander pardon à un autre, il lui dit: *Pârdon.* Puis quand il se sent hors d'atteinte de celui devant qui il a dû s'humilier, il ajoute, *pèr dèj' la kuva ou kayon* (par dessous la queue du cochon).

Saindoux, lard et lardons. – On a profité de la présence de la machine à hacher du boucher pour hacher aussi le saindoux et le lard à fondre. Cette opération se fait le lendemain de la boucherie.

Mets divers. – On mange le saucisson de préférence avec des poires *a botsi* (*Büschlibire* en singinois) et des choux. Ainsi en est-il aussi du jambon. Il va sans dire que les poires sont cuites à part. A la Bénichon, c'est le plat attendu, avec le ragoût de mouton *(lə papè a la bèya)*.

On cuit pour la première fois du jambon avec les premiers choux le jour du Scapulaire (deuxième dimanche de juillet). On y ajoute les premières pommes de terre.

Des lardons (*lè grâbè*, en français régional «greubons»), on fait dans la Broye du gâteau appelé: gâteau à la rasure. Dans la Gruyère, on met les lardons dans les pommes de terre frites.

Proverbes se rattachant à la boucherie

Nyon l'è majalę̂ po la fędzo.
Nul n'est boucher pour le foie (cf. explication ci-dessus page 18*).
Chi kə ch'intsotạnè chin kayọn / Ch'invêrnè chin bakọn.
Celui qui s'estive sans cochon / S'hiverne sans lard.
Expressions. – Tînạ kôkọn kəmịn la tchîvra tęnè la kutî – détester quelqu'un comme la chèvre déteste le couteau. Autrefois on assomait sans les saigner les chèvres, les moutons, les veaux, d'où cette expression.
Pachạ (îthrə) chu la trabətsę̀ – passer sur la table d'opération.
Majalạ – faire boucherie.
Lə majị – la viande qu'on a en réserve. *Noj' an on bokọn dè majị po chti l'əvê* – nous avons une petite provision de viande de boucherie pour cet hiver.
In'majiyî – briser en mille miettes.

NB. – On tue rarement à domicile d'autres bêtes que le cochon, sauf en cas d'urgence, de maladie ou d'accident.

Métiers d'autrefois – Les Chaufourniers

par *A. Morier-Genoud*, Château-d'Œx

Le calcaire abonde dans nos montagnes. En tirer la chaux est l'opération la plus simple du monde, beaucoup plus facile que la préparation d'une bonne soupe aux choux. Il suffit de «cuire» la pierre pendant un temps suffisant, le gaz carbonique s'en échappe, laissant des blocs blanchâtres de chaux vive.

Jusqu'à la fin du siècle dernier, alors que les transports étaient difficiles, la construction d'un bâtiment était toujours précédée de celle d'un chaufour. On entassait quelques mètres cubes de blocs calcaires en ménageant au-dessous la cavité de chauffage, assez semblable à celle d'un four à pain. Il s'agissait encore de préparer quelques toises de bois à brûler, l'équivalent d'une trentaine de stères. L'heure «H» arrivée, on allumait le feu qui ne devait plus s'éteindre pendant quelques jours.

Donnons ici la parole à Jean-David Henchoz, constructeur du «Grand-Chalet» de Rossinière dont tous les livres de géographie ont vanté les