Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande

Band: 6 (1868)

Heft: 35

Artikel: Comment fait-on la saucisse?

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-179928

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: 10.12.2025

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

L'évêque ouvrit la cérémonie religieuse par un discours de circonstance qui fut suivi d'un office solennel, après quoi le cortége se remit en marche pour se rendre au pont. Au départ, toutes les cloches de la ville sonnèrent, et quatre commissaires se rendirent chez M. Chaley et le conduisirent à l'extrémité du pont pour recevoir le cortége.

Voici quel était l'ordre de la marche :

Musique militaire suivie d'un peloton de cuirassiers avec hallebarde, au centre duquel trois commissaires portaient le drapeau fédéral, celui du canton et celui de la ville.

Un peloton des élèves des écoles primaires, costumés, dont l'un portait le drapeau des écoles.

Les élèves du collége et du pensionnat avec leur drapeau.

Le révérend coadjuteur avec les gonfalons.

Les autres élèves des écoles primaires.

Les abbayes avec leurs torches et bannières.

Les ordres religieux.

L'orgue portatif avec un chœur d'hommes.

Le vénérable clergé.

L'évêque.

Les autorités civiles et militaires.

Les commissions du pont, les actionnaires, donnateurs et souscripteurs.

Un peloton de cuirassiers avec hallebarde.

Au retour, M. Chaley se joignit à la commission, et ses ouvriers suivirent les actionnaires pour rentrer à l'église. La compagnie d'Etat suivit les carabiniers en haie mobile.

A l'arrivée de la procession à l'entrée du pont, les cloches cessèrent de sonner, le cortége continua sa marche par la rue des Bouchers jusqu'à ce qu'il fut arrêté par un signal afin de laisser passer le clergé, les autorités, les commissaires ainsi que les actionnaires et donnateurs sur le pont. Tout ce cortége était précédé de M. Chaley, accompagné des quatre commissaires qui avaient été le chercher à son domicile, et des trois qui portaient les drapeaux de la Confédération, du canton et de la ville.

L'évêque procéda ensuite à la bénédiction du pont. Pendant cette cérémonie, quatre sections d'infanterie exécutèrent des feux de peloton, les batteries tirèrent 22 coups chacune et l'on sonna de nouveau toutes les cloches.

Cette cérémonie terminée le cortége rentra à l'église où un banc particulier avait été assigné à M. Chaley et aux quatre commissaires chargés de l'accompagner, devant l'autel de St-Nicolas.

Pendant la rentrée de la procession, le grand orgue, qui venait d'être achevé par le célèbre facteur Mooser, se fit entendre. Il fut ensuite chanté un *Te Deum* solennel, pour la clôture de cette partie de la fête, pendant lequel les batteries tirèrent chacune 22 coups, et l'on sonna encore toutes les cloches.

Dans l'après-midi, la Société de musique donna un concert au théâtre. Le soir un grand feu d'artifice fut tiré et la ville illuminée.

Le lendemain les actionnaires et donateurs offrirent un dîner aux autorités et à l'ingénieur, et le soir un grand bal fut ouvert au public tant étranger qu'indigène, et dont le prix d'entrée était fixé « à 30 batz pour un homme et 20 batz pour une dame. »

Comment fait-on la saucisse?

Autre temps, autres mœurs, dit-on souvent; à chaque pays ses mœurs, peut-on dire aussi. Ces deux proverbes trouvent également leur application dans la grave question posée en tête de ces lignes. Il fut un temps où le saucisson avait chez nous une réelle importance; les repas en famille, les dix-heures sur l'herbe aux jours de revue, les parties de campagne voyaient le saucisson, le jambon, le saucisson même à la place d'honneur.

Dans nos villes, faire boucherie, c'était faire acte d'importance; saigner le porc devant la maison, cela posait une famille. On faisait ce jour-là ample dépense de macis, de piment, de coriande, de marjolaine, d'ail, jusqu'à de l'eau-de-vie de France ou de bonne eau-de-cerises. C'était un vrai régal. Nonseulement, on terminait la journée par un bon repas, mais on envoyait aux parents et amis de la saucisse à griller, du boudin, des atrios. Les bonnes relations dépendaient beaucoup de ces envois.

Aujourd'hui, on envoie la bête à l'abattoir, à moins que l'on ne préfère l'acheter en détail chez le charcutier.

Chaque pays a sa saucisse; l'Italie prépare le salami, le mortadelle; les bords du Rhin ne craignent pas de joindre à la viande de porc du foie d'oie, des truffes, des filets de sangliers, de très bonnes choses en un mot. La saucisse de Zurich, elle aussi, a eu ses beaux jours; elle a eu ses adorateurs et ses diffamateurs; elle a fait grand bruit dans l'Athènes suisse.

Voici à cet égard ce que nous trouvons dans un manuscrit qui nous est parvenu :

« La police avait arrêté, sous le hâchoir d'un » charcutier, la viande de deux cabris, nés trop » jeunes; viande brune, verdâtre, jaune, horrible, » et qui, sans la vigilance d'un agent, allait devenir » (ô! mystère de la digestion), professeur, mar» chand, demoiselle charmante ou étudiant; car » enfin, un aliment quelconque peut devenir tout » cela suivant la position sociale du consommateur. »

O vanité des vanités, néant des choses humaines! par la supercherie et l'habileté d'un obscur cuisinier, un chat peut devenir théologien, un chien devenir un savant, un âne....; et dans le pays qui consomment des escargots....

On frémit vraiment quand on compte de combien de bêtes peut se composer un homme! J. Z.

TREBOUX

8

— Vous dirai-je ce que j'ai fait un jour? c'est pour prouver à quel point notre cœur a besoin d'émotion. On était sous la Législative, l'horizon se couvrait de noirs nuages; le malheureux roi était au Temple; déjà chaque individu qui avait marqué pouvait craindre pour sa vie. J'ordonnai à mon cocher de me conduire au pas le long des boulevards jusqu'à