

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 57 (1919)
Heft: 4

Artikel: On fait boucherie
Autor: Landry, John
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-214467>

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](#)

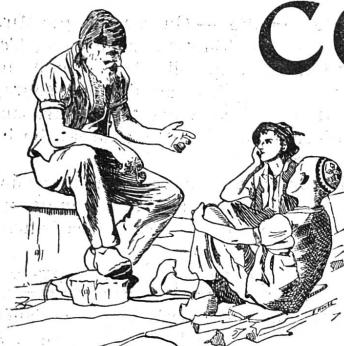
Download PDF: 07.02.2026

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

CONTEUR VAUDOIS

PARAÎSSANT TOUS LES SAMEDIS

Fondé en 1861, par L. Monnet et H. Renou.



Rédaction, rue d'Etraz, 23 (1^{er} étage).
 Administration (abonnements, changements d'adresse),
 Imprimerie Ami FATIO & Cie, Albert DUPUIS, succ.
 GRAND-ST-JEAN, 26 — LAUSANNE
 Pour les annonces s'adresser exclusivement à la
 "PUBLICITAS"
 Société Anonyme Suisse de Publicité
 GRAND-CHÈNE, 11, LAUSANNE, et dans ses agences.

ABONNEMENT : Suisse, un an, Fr. 5 50;
 six mois, Fr. 3 — Etranger, un an, Fr. 8 20.

ANNONCES : Canton, 15 cent. — Suisse, 20 cent.

Etranger, 25 cent. — Réclames, 50 cent.
 la ligne ou son espace.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

Sommaire du Numéro du 25 janvier 1919. — Pages vaudoises (Charles Secrétan) — On fait boucherie (John Landry). — La Fenna à Toudzou (Marc à Louis). — A qui la faute (Octave D.). — Le pas à l'action. — Feuilleton : Du Jorat à la Cannebière (O. Badel), suite. — Boutades.

24 JANVIER 1798-1898



— On est tout de même bons amis. — Ja freili. —

Pour répondre au désir qui nous en a été exprimé par quelques abonnés, nous reproduisons encore une fois, ci-dessus, le cliché rappelant le transparent qui, lors des fêtes du Centenaire de l'indépendance vaudoise (24 janvier 1898), décorait les fenêtres du bureau du *Coniteur*.

PAGES VAUDOISES

Un ami nous a prêté, l'autre jour, le volume intitulé : *Charles Secrétan, sa vie et son œuvre*, par L. Secrétan (Payot et Cie, éditeurs). Nous y relevons le passage suivant du discours que le célèbre philosophe vaudois prononça, en mai 1891, lors des fêtes universitaires de Lausanne, sur l'un des bateaux à vapeur qui transportait nos hôtes illustres de la capitale à Montreux, où une promenade avait été organisée, suivant la tradition.

Après avoir salué les représentants des diverses universités et académies étrangères et suisses, qui avaient été conviées aux fêtes, Charles Secrétan continuait en parlant de la paix, dont il appelait le règne sur la terre. Il est intéressant de reproduire ce passage, au moment même où s'ouvre, à Paris, la conférence préliminaire internationale de la paix :

La paix.

La paix, messieurs, c'est la justice, et la justice, c'est la vérité. Toutes les objections sont donc vaines ; il est impossible d'admettre que l'humanité soit dans sa condition normale aussi longtemps qu'elle ne sait pas garantir la paix. La paix est le vœu de tous les

peuples. Les peuples s'aiment. Les antagonismes qu'on élève entre eux sont l'ouvrage de minorités intéressées. Il est dangereux d'avoir trop longtemps contre soi la conscience des simples ; il est imprudent de laisser le monopole des thèses généreuses aux gens dont on redoute les intentions. Il est temps, messieurs, qu'aux trois Internationales qu'on voit à l'œuvre : la rouge, la noire et la dorée, on ajoute l'Internationale blanche, celle des esprits éclairés et des coeurs droits.

Mais la paix entre les nations ne saurait s'établir qu'avec la paix à l'intérieur de chaque nation. Lorsqu'au dessous d'une minorité privilégiée, il existe une majorité souffrante, la minorité qui fait les lois est obligée d'organiser le pouvoir de contrainte, non seulement de manière à réprimer les écarts des individus, mais de manière à pouvoir maîtriser les masses. Cette organisation, c'est l'armée, dont la discipline rigoureuse, commise à des officiers de profession, permet aux privilégiés de contenir le prolétariat par le prolétariat. Ceux qui font métier des armes ne sauraient en conscience être partisans de la paix perpétuelle. Ils ont besoin de la guerre pour charmer leurs ennemis et pour se procurer de l'avancement. Et comme après tout il sont la force, comme leur esprit règne dans les classes dirigeantes, il faut bien les contenter quelquefois. Le peuple, lui, ne sent pas la nécessité d'être contenu ; la modeste gendarmerie suffirait à ses exigences ; pour qu'il accepte les sacrifices énormes et toujours croissants que le militarisme fait peser sur ses épaules, il faut que le danger extérieur lui soit évident. *Les ennemis héréditaires sont des institutions constitutionnelles.* Si vous trouviez un remède au péril social, vous supprimeriez du même coup l'armée permanente et jusqu'à la possibilité d'un conflit entre les nations. Le problème social renferme en lui tous les problèmes.

Mais qui résoudra le problème social ? Le collectivisme serait affreux s'il était possible ; heureusement il ne l'est pas, et les chefs socialistes commencent eux-mêmes à l'apercevoir. Je ne crois pas aux biensfaits du socialisme d'Etat, parce que je ne crois pas à l'Etat infaillible, ni même à l'Etat incorruptible. Son pouvoir est toujours entre les mains d'hommes qui ont des intérêts particuliers, et la contrainte fonctionne toujours dans l'intérêt de ceux qui l'exercent. D'ailleurs, je veux restreindre le pouvoir de contrainte au minimum, parce qu'avec Kant, de Koenigsberg, avec Pascal de Clermont-Ferrand, avec Paul de Tarse, avec Jésus de Nazareth, je crois que rien dans l'univers ne vaut la vertu morale ; d'où cette conséquence inéluctable que ce qui est obtenu par contrainte n'a point de valeur et qu'il faut laisser le champ le plus large possible à la liberté de l'individu. Je veux donc lui conserver la production des biens matériels ; je n'admetts l'intervention de l'Etat dans l'Economie que pour réparer les maux qu'il causés lui-même, ce qui, pour dire vrai, nous mène bien loin des Cobden et des Bastiat.

Pour conjurer l'orage et pour résoudre gracieusement les difficultés sociales, je compte sur

les progrès de l'instruction populaire et sur l'association coopérative de consommation et de défense, de crédit et de production. Cet espoir est vague, il est lointain, mais il m'enivre. Elite de l'Europe, bourgeois du monde, nous voudrions travailler avec vous à rétrécir la sphère de la compression au profit de l'association spontanée des volontés individuelles, au profit de l'unité dans la charité, par la liberté.

Au nom d'un pays où quatre nationalités savent ou veulent rester unies, je vous salue encore et je vous invite à boire à la paix. Bénissez notre commencement (celui de l'Université de Lausanne. Réd.), demandez que notre lampion devienne un phare, qui signale le port de la paix !

CHARLES SECRÉTAN.

Autour d'un mot historique. — On inaugure, dans une de nos communes, l'installation de canalisations conduisant l'eau dans les maisons. Il y avait eu cortège, avec fanfare, naturellement, puis banquet.

Au dessert, un des maîtres d'états qui avaient collaboré à l'entreprise, prononça une allocution dans laquelle il rappela certaines difficultés qu'il avait fallu vaincre au cours des travaux.

« Oui, messieurs, ce ne fut pas toujours facile d'établir ces canalisations, mais comme disait le général Cambronne, à Waterloo : « Impossible n'est pas français ! »

C'était à l'examen. Un élève avait à parler de la fin du premier empire. Il venait de retracer les péripéties de la bataille de Waterloo et continuait son récit, quand un des experts l'interrrompt :

— Mais, dites-moi, vous nous avez parlé de la garde impériale et du général Cambronne, seulement vous ne nous avez rien dit du mot historique qui se rattache à cet épisode de la célèbre bataille.

L'élève reste coi, interloqué.

« Allons, reprend l'expert, encourageant, allons, remettez-vous, le mot est bien connu ; on l'invoque souvent. N'avez-vous pas lu les Misérables ?

— Mais oui.

— Eh ! bien, le mot fameux ?...

— Je l'ai au bout de la langue. — L.

ON FAIT BOUCHERIE

AUTRES temps, autres moeurs ! Il y a cinquante ans, « on faisait boucherie » dans toute famille bourgeoise qui se respectait ; c'est ainsi qu'on désignait la petite fête, longtemps attendue, dans laquelle on tuait un porc, transformant la maison en abattoir et en étal de boucher. Le père, la mère et les enfants, tout le monde y était occupé, et lorsqu'un élève manquait à l'école, un condisciple voisin faisait excuser par le maître cette absence en disant : « Ils font boucherie. »

Quelques jours avant la journée, on nous envoyait sur le mont de Chamblon cueillir le genièvre. Les baies de cet arbrisseau parfumaient

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 Mauguettaz, 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 hacher, la seringue à saucisse et les boyaux secs ?

Lui, apportait le trabuchet, le grand couteau et l'aiguiseoir, 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 :

Adieu d'un porc citadin.

Mânes de mes aieux, quel désespoir mortel ! J'invoquerai un dieu, si je savais lequel ! Un décret rigoureux me chasse de la ville. Vouloir pétitionner serait peine inutile, Mais ayant de parti loin de mon ébouillon, Recueillez mes adieux, bons amis d'Yverdon. — Il me saigne le cœur de quitter ma chaumiére Mon étable chérie où me berça ma mère. Mieux vaut mourir cent fois des mains d'un charcutier

Que ces peines du cœur vous rongeant 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 supreme 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 coeurs bien nés, pour montrer ma tendresse,

Je perdrais volontiers un quintal de ma graisse. Je voudrais que le mal dont ils sentent le lard 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 ligoté 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

¹ 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*).

boudin qu'on en pourra faire. Il faut dire qu'en ce temps-là, on ne connaît 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 tête 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 sacrificeur 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 attriaux et aux boucles de saucisses au foie. On prend la langue et certains morceaux fins pour faire un saucisson de choix appelé « boutefu ». 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 hachés 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 Pigueron ; 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'espiègle 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 borromismes. »

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

LA FENNA A TOURDZON

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

Ein a vu dau payi, ellî poûro Tourdzon. Ti le coup que restâve on boqueten pllie tard que faillai, appriheidâve de retornâ à l'ottô po cein que l'étai 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'étai la guerra. Lo poûro Tourdzon ein oyâi quau'ene. L'avâi la paix lliein de sa fenna, et la guerra quand la revayâi. Assebin quand rarrevâve à l'ottô. Tourdzon sè dépatsive de rein dere, de medzi sa liaffa de soupa, de betâ son bounet à moutset et de s'einfattâ ào lhî, veri vè la parâ po laissé passa la cárâ.

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

Et du clli dzo, la Tourdzonna n'a pas dëteimpétâ por cein que desâi que son hommo lâi avâi rein laissé que dâi ratte, que l'étai onna roðata, et dâi mouf d'affère dinse, que lo poûro Tourdzon n'arâi jamé ouzâ reveni po ne pas avâi la revoyance.

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

Doo ein paix.

Omète lè dzein n'arant rein à niaffâ.

La pierra l'a dan ètâ fêta. Mâ represeintâ-vô que lè treinta mille franc, la Tourdzonna ne lè z'a jamé z'u por cein que clia l'*Assurance* n'étai pas bouna. Tourdzon l'avâi bin z'u einvya de s'assurâ, l'avâi dzâ fê la folhie, mâ quand l'avâi vu quemet la Tourdzonna l'étai croûie, n'avâi pas voliù payâ et la folhie valiâi rein.

Po einradjâ, la Tourdzonna l'a ètâ einradjâ ! Châote vè lo tailleu de molasse po décomandâ la pierra. Mâ l'étai finya. Que faillâi-te fêre ? L'avâi dza met l'écriveau. La Tourdzonna l'a risqué de tsezî dau gros mò, quand tot d'on coup lâi vint onn'idée, et tot ein colère, ein sergougneint lè z'ongilio, et ein crinceint avoué lè deint ie fâ betâ désô lè mots :

Doo ein paix...
tant qu'à qu'on se 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-