

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

Artikel: Une opinion
Autor: P.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-214468>

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>

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 partir 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 indore 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 soigneur.

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 borbomismes. »

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

LA FENNA A TOURDZON

TOURDZON s'étai z'u maryâ. L'è pas onn'affère de la métance 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 treinquillo, 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 boquenet pllie tard que faillai, appriheindâve 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 revêgnai l'étai la guerra. Lo poûro Tourdzon ein oyâi quau'ene. L'avâi la paix illein 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 tsavon, 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 dèteimpétâ por cein que desâi que son hommo lâi avâi rein laissé que dâi ratte, que l'étai onna roûta, 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 vo 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 dèvessant 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 vo 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 croûte, 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 décumandâ la pierra. Mâ l'étai finya. Que faillâi-te fêre ? L'avâi dza met l'écriveau. La Tourdzonna l'a risquâ de sezzi dau gros mô, quand tot d'on coup lâi vint onn'idée, et tot ein colère, ein sergouneint lè z'onglio, 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-