Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 62 (1924)
Heft: 33

Artikel: Royal biograph
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-218948

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: 24.10.2025

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

JOUR DE BOUCHERIE

FAIRE « boucherie » c'était, quand nous étions gamins, une des plus belles cérémonies de l'année villageoise. Je dis cérémonie et n'exagère rien, car on procédait à l'exécution et à la métamorphose utilitaire du cochon avec une méthode et une gravité ritualistes.

La veille, ma tante Marie avait déjà présidé aux préparatifs généraux, examiné les chevilles pour saucissons, lavé le trabetzet, préparé les choux pour les saucissons et discuté avec ma mère ce qu'on mettrait dans les boyaux et garderait pour le petit salé, ou ceci ou cela. Et les gosses assistaient à ces débats et à ces préliminaires, comme s'il se fût agi d'une veillée d'armes. D'ailleurs, nous colportâmes au dehors les décisions prises par les augures..

Ainsi les voisins et les voisines étaient renseignés sur nos préférences gastronomiques.

Le lendemain, avant le jour, nous étions debouts. Tante Marie, toujours vive à l'ouvrage, avait déjà accroché à la crémaillère la grosse marmite où chauffait l'eau pour bouillanter et râcler les bêtes — car on tuait généralement deux porcs — et mon oncle Jaques, son mari, qui avait l'habitude de ces sortes d'opérations, repassait ses couteaux pour saigner « les anglais » après les avoir dûment assommés, car, malgré la liberté laissée à chacun d'agir à sa guise, ma mère n'admettait pas qu'on fît souffrir inutilement un animal.

Puis arrivait la tripière, qui demeurait au village voisin. Nous la regardions avec une certaine admiration. Pendant un jour entier elle allait être maîtresse absolue au logis. C'était une bonne grosse femme, haute en couleur, forte comme un homme et qui ne reculait pas devant un verre plein. Les mauvaises langues prétendaient même que, chaque matin, tante Marianne, ainsi la nommait-on, avalait une bonne goutte de marc ou de lie, histoire de se réchauffer l'estomac. Habile, adroite et propre, tante Marianne avait une nombreuse clientèle et on la « retenait » longtemps à l'avance.

Elle arrivait, marchant d'un pas viril et portant dans sa hotte la seringue à saucisses et le grand couteau pour hacher menu la chair et la graisse.

— Bonjour !

— Bonjour, tante Marianne !

Et ces brèves salutations échangées la tripière avalait une tasse de café et trois « morses » de pain de ménage, puis, en avant !

Déjà l'oncle avait extrait du bouaton l'un après l'autre les pauvres condamnés qui, sentant leur fin prochaine, poussaient des cris perçants et lamentables. Mais ce n'était pas long. Dans la cour, le trabetzet installé, la marmite pleine d'eau bouillante, l'assommoir, tout était prêt, et par un coup bien appliqué, le bourreau accomplissait son œuvre.

En moins de rien, comme disait ma mère, les porcs étaient tués, saignés, râclés, dépécés et les pièces portées à la cuisine, tandis que la servante lavait les boyaux et la « pétuble ».

Alors commençait l'œuvre de tante Marianne. Le gros couteau à hâcher manœuvrait alors sur le plot et la belle chair à saucisses et à saucissons remplissait bientôt une seille de belle contenance.

Elle ne se reposait guère, la brave femme, que pour faire dix heures ou boire de temps à autre un verre de vin. Mon père, que n'intéressait guère les choses de boucherie, flânait autour de la maison et ne rentrait que pour faire honneur à ce premier repas dû à notre « caïon ».

Et le labeur reprenait de plus belle. Bientôt la seringue fonctionnait et c'était une joie pour nous, les enfants, de voir se remplir de chair rose les boyaux transparents qui se tordaient à la canule, comme de bizarres serpents, pour s'enrouler ensuite, en une appétissante spirale sur le foncet traditionnel.

Ensuite les saucissons dans les boyaux gras ; la saucisse aux choux, spécialité de tante Marianne, qui l'assaisonnait et y mettait « juste ce qu'il faut ». Enfin, les « atériaux » enveloppés de persil et revêtues de la « toile du ventre ».

Ici, généralement, se passait un incident comique. Nous avions toujours chez nous, en pension, quelque jeune *tutche* du canton de Berne ou d'Argovie et jamais la tripière, qui n'aimait pas nos Confédérés — on n'a jamais su pourquoi — envoyait le représentant de la Suisse allemande chercher à l'autre bout du village, le « moule » pour les dits « atériaux ». Jockeli ou Hansli partent avec une hotte et revenait au bout d'une demi-heure, même davantage, annonçant qu'il avait dû courir à droite, à gauche, chez Pierre et chez Paul, à la pinte et à la cure, pour trouver ce dit moule qui, unique au village, passait, disait-il, de maison en maison. Et tout en racontant ces aventures, il sortait de sa hotte un énorme paquet.

— Déplie-le, ordonnait la tripière.

Jockeli obéissait et à son grand ébahissement enlevait papier sur papier, chiffon sur chiffon, guenilles sur guenilles, pour trouver enfin de compte... une *cuiller*. Ce que l'on riait de la tête du *tutche*, vous ne pouvez-vous en faire une idée.

Mais il y avait des commissions plus sérieuses : porter aux voisins, aux parents, aux amis, au pasteur, au régent, leur part traditionnelle. Et c'est nous les gamins, qui étions chargés de cette agréable besogne, allant et venant, avec un panier, très fiers de la mission confiée à nos petites forces et très fiers aussi de dire aux camarades rencontrés sur la route :

— On a fait tant de saucissons, tant « d'atériaux », tant de boucles de saucisse...

Ma sœur, un jour, poussa l'outrecuidance jusqu'à affirmer qu'on fumait dix jambons. Les petites amies furent d'abord stupéfiées d'admiration, puis après avoir réfléchi et calculé, elles conclurent et racontèrent à leurs parents que nous avions tué deux cochens et demi. L'histoire a survécu et je rencontre encore, parfois, quelque ami d'enfance qui me demande des nouvelles du demi-porc d'autrefois...

Ainsi se passait la journée que parachevait un bon souper de porc frais et nous allions retrouver nos lits et rêver de gigantesques jambons, de monstrueux piotons, de menaçantes oreilles, tout ça plongeant dans la saumure.

* * *

Ah ! le beau temps que ce temps-là. L'autre jour, les affaires m'ont ramené au village. M. le juge faisait boucherie, il m'invita à casser la croûte en savourant une côtelette. J'acceptai par gourmandise et, aussi, par plaisir de me remémorer les choses d'antan. Hélas, plus de tripière, plus de grand couteau à hâcher... Un boucher, un vrai boucher de la ville, un boucher en blouse rose, avec le fusil suspendu au côté, faisait manœuvrer de petites machines inconnues autrefois. Ça allait très vite, mais ce n'était plus ça.

NOCES BOURGUIGNONNES

A ta quenouille au ruban blanc,
File, file pour ton galant
La chemise à plis qu'il mettra
Bientôt quand il t'épousera.

A ta quenouille au ruban bleu,
File en priant le bon Dieu,
L'aube du vieux prêtre béni
Qui vous dira : Je vous unis.

A ta quenouille aux rubans verts,
File la nappe à cent couverts
Sur laquelle de si bon cœur
Nous boirons à votre honneur.

A ta quenouille aux rubans d'or,
File toujours et file encor
Béguins, langettes et maillot
Pour ton premier poupinôt.

A ta quenouille au ruban noir,
File, sans trop le laisser voir,
Le linceul dont, quand tu mourras,
L'un de nous t'enveloppera.

Il n'en est plus ! — Deux écoliers passent dans la rue. Ils rencontrent M. X., qui vient de donner sa démission de membre de la commission scolaire.

Très poliment, le plus jeune ôte son chapeau en disant :

— Bonjour, M'sieu.

Le plus grand, qui a passé sans dire un mot et sans faire un geste, dit à son cadet, avec un haussement d'épaules :

— Tu es bien fou de le saluer... Il n'en est plus !

C'est bien toi. — Madame. — Comment, tu veux encore faire ta photographie ?

Monsieur. — Eh ! ma chère, sur la dernière, j'ai l'air d'un imbécile...

Madame. — C'est fâcheux ! Tout le monde trouvait que tu étais si ressemblant !

Royal Biograph. — Le programme de cette semaine comprend trois films différents : « Le Chemin de l'abîme », de M. Adrien Caillard ; « Diavolo court sa chance », une nouvelle comédie en trois actes débordants de vie et d'action ; « Ah ! quelle tuile ! », une comédie comique des meilleurs goûts. A chaque représentation, le Gaumont-Journal et le Ciné-Journal Suisse ; tous les jours, matinée à 3 h., soirée à 8 h. 30, dimanche 17, matinée dès 2 h. 30.

BIBLIOGRAPHIE

Armorial des communes vaudoises, par Th. Cornaz et F. Th. Dubois. (Livraison VI.) — Editions Spes. Lausanne.

L'« Armorial des communes vaudoises » continue son œuvre de vulgarisation des emblèmes de nos villes et villages. Le nouveau fascicule (No VI) qui vient de paraître nous donne les armoiries des 16 communes suivantes : Bettens, St-Barthélemy, Arnex, Villars-le-Grand, Luins, Corcelles, Bullet, les Tavernes, Rossinière, Rougemont, la Chaux, Ogens, Bonvillars. Les plus anciennes sont Rougemont et Rossinière qui apparaissent dès le XVI et XVIIe siècles; elles portent la grue des comtes de Gruyère. D'autres communes ont adopté les armoiries de leurs anciens seigneurs, ainsi : Arnex, Bettens, Daillens, Bonvillars ; d'autres ont relevé les attributs du patron de leur église, ainsi : Luins, Villars-le-Grand. — Ogens porte son bocan, la Chaux, — ancienne commanderie de Malte — la croix de ses chevaliers. Chavornay, ancienne résidence des rois Rodolphiens, se pare de la couronne de cette antique dynastie. Les Tavernes ont pris les armes des Cisterciens de l'abbaye de Haut-Crêt qui se trouvait sur son territoire, et le blason de Corcelles s'orne d'une belle plante de tabac. Tout cela est un régal pour les yeux. Les amateurs retardataires peuvent encore obtenir l'ouvrage au prix de souscription.

Adresses utiles

Nous prions nos abonnés et lecteurs d'utiliser ces adresses de maisons recommandées lors de leurs achats et d'indiquer le *Conteur Vaudois* comme référence.

ASSURANCES. Sans faute,
Assurez-vous cette année,
et adressez-vous à **LA SUISSE**
Direction : 6, Rue de la Paix, Lausanne
Vie — Accidents — Responsabilité civile
Rentes viagères

AGENT D'AFFAIRES PATENTÉ COTTENS Mce
18, Rue St-François — **Lausanne** — Téléphone 54.11
Représentation devant tous juges. — Recouvrements.
Recherches et renseignements de tous genres,
affaires pénales, plaintes et directions.

PHOTOS Une belle photo est signée
MESSAZ & GARRAUX
14, Rue Haldimand — **Lausanne** — Téléphone 86.23

CERCUEILS riches et ordinaires — **P. SCHUTTEL**
Rue du Nord 3 — Lausanne — Tél. 58.34
Prix et conditions avantageuses.

TIMBRES POSTES POUR COLLECTIONS

Choix immense
Achat d'anciens suisses 1850-54
Envoi prix-courants gratuits
Ed. ESTOPPEY
Grand-Chêne, 1 **Lausanne**

Pour la rédaction : J. Monnet
J. Bron, édti.
Lausanne. — Imprimerie Pache-Varidel & Bron