

**Zeitschrift:** Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande  
**Band:** 68 (1929)  
**Heft:** 44

**Artikel:** Un bon point à Berthe !  
**Autor:** [s.n.]  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-222855>

#### **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:** 09.02.2026

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

## LA BOUCHERIE

ETAIT, quand nous étions gamins, avec le jour de foire, le jour des bricelets et les vendanges, une des plus belles cérémonies de l'année villageoise. Je dis cérémonie et non 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 qui venait, en ces occasions pour surveiller le labeur de chacun, avait déjà présidé aux préparatifs généraux, examiné les chevilles pour saucissons, lavé le trubet, haché les choux pour les saucisses et discuté longuement avec ma mère, si on mettrait tout dans les boyaux, ou si on ferait beaucoup de petit salé, ou ceci, ou cela. Et les gosses assistaient à ces débats et à ces préliminaires comme s'il se fut agi d'une veillée d'armes.

D'ailleurs, nous colportions au dehors les démissions prises par les augures.

— On met tout en saucisses, chez nous.

— On ne garde que les piautons et les ayettes.

— Maman ne veut point de saucisses au foie...

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

Le lendemain, avant le jour, nous étions debout. Tante Marie, toujours vive à l'ouvrage, avait déjà accroché à la crêmaillère la grosse marmite où chauffait l'eau pour bouillanter et râcler la bête, et mon oncle Jaques, son mari, qui avait l'habitude de ses sortes d'opérations repasait ses couteaux pour saigner l'Anglais après l'avoir dûment assommé ; car, malgré la liberté laissée à chacun d'en user à sa guise et l'avis des gourmets qui préconisent de saigner la bête sans l'abattre, ma mère n'admettait pas qu'on fit souffrir inutilement ce bon gaillard de cochon.

A ce moment arrivait la tripière. Elle avait fait une heure de chemin depuis son village. Nous la regardions avec une certaine admiration. C'était la prétresse. Pendant un jour entier, elle était maîtresse absolue du logis, commandant à tous, distribuant la besogne, surveillant, opinant, proposant, décidant.

C'était une bonne grosse femme, haute en couleurs, forte comme un homme et qui ne reculait pas devant un verre plein. Les mauvaises langues prétendaient même que chaque matin, avant de se mettre en route, tante Suzanne — ainsi la nommaient-on — avalait une bonne goutte de marc ou de lie ; histoire de se réchauffer l'estomac. Veuve d'un boucher, elle s'était initiée aux mystères de la cochonaille sous le règne de son défunt mari. Habile, adroite et propre, tante Suzanne avait une nombreuse clientèle et on la « retenait » longtemps à l'avance.

Elle arrivait, marchant d'un pas viril et portant sa hotte, la seringue à saucisse et les parties destinées à hâcher menu la chair et la graisse.

— Bondzo !

— Bondzo, tanta Suzanne !

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

Déjà l'oncle avait extrait du boîton, le pauvre condamné qui, sentant sa fin prochaine et insouciant de laisser à la postérité le souvenir d'un fin morceau, poussait des cris perçants et lamentables. Mais ce n'était pas long. Dans la cour le trubet installé, la marmite pleine d'eau bouillante, le bidon pour recueillir le sang — dont on ferait du mâtafan exquis ou des boudins supérieurs — l'assommoir, tout était prêt et par deux coups bien appliqués le boulanger accomplissait son œuvre.

En moins de rien — comme disait ma mère — l'animal était tué, saigné, râclé, dépêcé et les pièces portées à la cuisine, tandis que la servante lavait les boyaux et la pétubule...

Alors commençait l'œuvre de tante Suzanne. Les parterets manœuvraient sur le plot et la belle chair à saucisses et à saucisson, remplissait bien-tôt une seille de belle contenance.

Pa ta ta... pa ta ta... pa ta ta... Elle ne se reposait guère, la brave femme que pour faire dix heures avec une fricassée déjà prête ou boire de temps à autre un verre de vieux. Mon père, qui

ne s'entendait guère aux choses de boucherie, restait au magasin — nous vendions un peu de tout, tissus, lainages, quincaillerie, mercerie, confections rustiques, etc. — et ne montait que pour faire, lui aussi, 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 gosses, de voir se remplir de chair rose les boyaux transparents qui se tordaient à la canule, comme de bizarres serpents, pour s'enrouler ensuite, bellement, en une appétissante spirale, sur le fonct traditionnel.

Ensuite, les saucissons dans les boyaux gras ; la saucisse aux choux, spécialité de tante Suzanne qui l'assaisonnait de main de maître et y mettait « juste ce qu'il faut » de coryandre et de fenouil. Enfin les « atériaux » enveloppé de persil et revêtu de la «toile du ventre». Ici, généralement se passait un incident comique. Nous avons 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 «atériaux».

Jockeli ou Samli ou Hansli, partait avec une hotte et revenait au bout d'une demi heure, voire 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 ses aventures, il sortait de sa hotte un énorme paquet.

— Déplie-le, ordonna la tripière.

Jockeli obéissait, et à son grand ébahissement enlevait papiers sur papiers, chiffons sur chiffons, guenilles sur guenilles pour trouver en fin de compte... une cuiller.

Mais il y avait des commissions plus sérieuses : porter aux voisins, aux parents, aux amis, au pasteur, au régent, leur part de saucisse à rôtir, offrande traditionnelle. Et c'est nous, les gamins, qui étions chargés de cette agréable besogne, allant et venant, avec un panier très fier 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 six jambons. Ses 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 un cochon et demi. L'histoire a survécu, et je rencontre parfois encore 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 boudins, de monstrueux piautons, 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 croute 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 parterets, plus de seringue... Un boucher, un vrai boucher de la ville, un boucher en blouse rose avec le *stahl* suspendu au côté, faisait manœuvrer de petites machines inconnues des tripières d'autrefois. Ça allait très vite, mais c'était moins joli.

— En quatre heures un cochon est réduit, petit salé, jambons, saucissons, etc... me dit le juge.

Je fis un signe de politesse, mais mon admiration n'était pas vive. Que voulez-vous, j'aime les vieilleries pittoresques et je pensais tristement à cette machine américaine, longue de trois mètres quarante-cinq, riche en rouages, en courroies, en engrenages, en bielles, en volants, etc, mue par l'électricité — comme toute œuvre américaine qui se respecte — et de laquelle, après avoir in-

troduit à une extrémité un cochon vivant, on retire, à l'autre bout, en moins de temps qu'il n'en faut pour l'écrire, tout un assortiment de charcuterie exquise, depuis le pied farci jusqu'à la tête magnifiquement transformée en une appétissante galantine que revêt la transparente gelée.

Ah ! le progrès, comme c'est peu poétique !

## LE CADEAU D'ANNIVERSAIRE

**M**ON ami Charles, — non pas le colonel, mais l'autre, — est un de ces « grognards » que le service militaire a摸lé tout d'une pièce. Il a l'allure brusque qui sied au soldat de profession, mais son âme est généreuse. L'acuité de son regard correspond à la vivacité de son esprit. Sa moustache noire tombante tempère l'énergie de sa face virile. Homme aux yeux d'acier et au cœur de plomb, dur et sensible à la fois, Charles a les mérites de ces braves, taillés à l'emporte-pièce, qui vont droit au but, tranchants comme des feux de peloton, mais qui ont la larme à l'œil pour un rien, tant ils sont tendres sous leur rude écorce.

Je ne saurais mieux le dépeindre qu'en vous contant sa dernière « histoire ». Oyez plutôt :

C'est d'ordre intime et conjugal, donc très délicat, mais c'est si joli que je ne résiste pas au plaisir de vous le dire.

Notre ami, qui passe son existence parmi les bâts et les mitrailleuses, absorbé par les «mobs» et les «démobs», ne s'était pas aperçu, paraît-il, que l'anniversaire de son épouse était revenu au calendrier.

Or, le lendemain, madame ayant souligné dans un sourire le passage de l'événement, le mari ponctuel ne voulut pas être en retard. Un militaire ne doit jamais être pris au dépourvu. A plus forte raison, «l'officier de carrière», ne pouvait-il se faire taxer de négligence. Aussi, avec cette promptitude qui caractérise les hommes d'action, s'cria-t-il incontinent :

— Oh, je n'ai pas oublié la date. Comme on en avait parlé, je t'ai fait inscrire à la crémation et j'ai payé ton entrée !

A. Mex.

**Un bon point à Berthe !** — Oh ! l'infatigable professeur qu'est Mlle Marie, la jeune institutrice ! Dû-t-elle répéter durant deux heures ses explications à ses élèves, elle ne les quitte que quand elles ont bien compris. Et Dieu sait si elles ont la tête dure, l'entendement obtus, l'attention papillonnante, les jeunes élèves !

— Voyons, mademoiselle, vous avez cueilli une belle pomme pour l'offrir à votre mère, vous tenez cette pomme dans votre main, comment, pour l'offrir gentiment, l'appellerez-vous ?

— Un présent, m'selle.  
— Une offrande, m'selle.  
— Un petit cadeau, m'selle.  
— Et vous, Berthe, comment l'appellerez-vous, votre pomme ?

— Moi, mademoiselle, je la pèlerai... avec un couveau !

## LES DEUX LOQUET

**L** pouvait être minuit un quart, minuit et demi.

Dans cette rue calme et paisible, tout le jour et la nuit aussi, les habitants reposaient du sommeil du juste, après les durs labours terminés, quand soudain une voix se fit entendre, fluette, réveillant, avec les voisins, les échos d'enloutour :

— Monsieur Loquet ! Monsieur Loquet !

Et une petite main tira vigoureusement la sonnette d'une maison, dont la boutique, au rez-de-chaussée, était celle d'un serrurier.

Au-dessus, une fenêtre s'ouvrit dans la nuit et une tête hirsute, aux yeux mal réveillés, paraissait aussitôt.

— C'est M. Loquet que vous demandez ?

— Oui, m'sieu. Voulez-vous venir au numéro 102 de la rue ?

— Au numéro 102 ? répondit l'homme à la tête hirsute.

— Oui, m'sieu. Venez le plus vite que vous pourrez, et apportez vos instruments. Ça presse !

— Ah ça ! vous vous fichez de moi, je crois, continua l'homme réveillé en sursaut. Je ne suis pas médecin, je suis serrurier. Le docteur Loquet