

Rats de cave, noix de la Chandeleur...

Autor(en): **Surdez, Denys**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari**

Band (Jahr): **43 (1953)**

PDF erstellt am: **20.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1005613>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Tas coniques de briques de tourbe
Photo de Denys Surdez, Bassecourt
et groupes de trois briques disposés sur le sol pour dessiccation. (A la Gruère.)

Montagne à la Franche-Comté, au-dessus de la profonde vallée du Doubs. D'aucuns prétendent qu'il ne s'agit que d'une vouivre démunie de son escarboucle!

Ces récits sont-ils des survivances des premiers temps de l'époque quaternaire? Apprendrons-nous un jour, à la lumière de la préhistoire, que les animaux fabuleux qu'ils évoquent sont peut-être le mammoth et le plésiosaure?

Rats de cave, noix de la Chandeleur...

Par *Denys Surdez*, Bassecourt

La maîtresse de maison tressait autrefois elle-même l'ancienne ruche d'abeilles en paille de seigle (*bâson d'échat*). (Fig. 1). On ne la plaçait que rarement dans un rucher mais sur une planche posée sur des piquets (*bin d'échat*). L'entrée de la ruche était masquée par un chardon de cardère sauvage. On extrayait le miel des rayons (*brêch*) en les faisant fondre dans des écuelles disposées auprès de l'âtre.

Vers la Notre-Dame de décembre, les trois quarts de la cire étaient vendus à des marchands venant surtout de Mariastein. Le reste était employé pour la confection de rats de cave *pivats*, de cierges, de noix de la Chandeleur, de

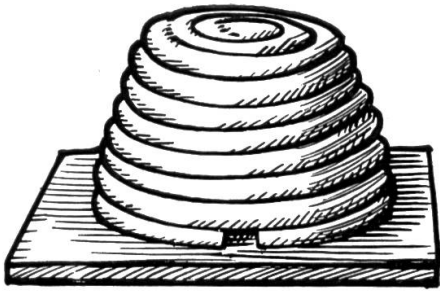


Fig. 1: Ancienne ruche en paille de seigle.

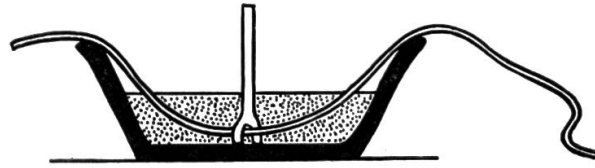


Fig. 2: Mèches de coton plongées dans de la cire à demi liquéfiée.

boulettes, de statuettes de saints, la préparation de médicaments, pour des offrandes ou comme monnaie de change.

La mère de famille faisait les rats de cave dans le courant du mois de janvier. Ils étaient bénits à l'église le 3 février (à la St-Blaise), le 5 février (à la Ste-Agathe), ou dans certaines paroisses le 2 février (à la Chandeleur).

La figure 2 montre comment un long cordon était maintenu dans une écuelle de cire à demi-liquéfiée par une fourchette en bois. (fig. 3). L'écartement des dents donnait l'épaisseur voulue à la mèche dont la longueur était de deux à huit mètres. La figure 4 représente deux genres de rats de cave (en forme de bobine ou de cône [*pive*]) faits avec une longue mèche de coton enroulée.

On confectionnait de même les cierges (*ciërâges*) mais en se servant d'une fourchette dont l'écartement des dents était plus grand (fig. 3). Le long cylindre obtenu était ensuite découpé en tronçons d'un pied ou d'un demi-pied.

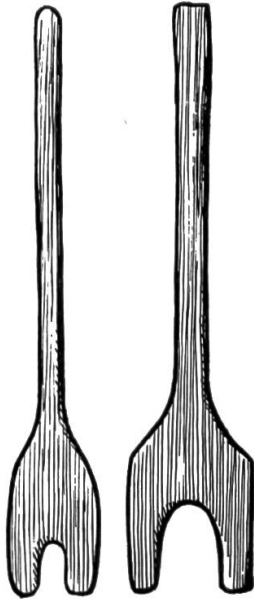


Fig. 3: Fourchettes pour la confection des rats de cave et des cierges.

Les grandes «pivates» servaient à l'éclairage des différents locaux. On en plaçait deux sur l'ancienne table de cuisine pourvue de creux demi-sphériques servant d'écuelles ou d'assiettes. L'un était réservée au chemineau de passage (fig. 5).

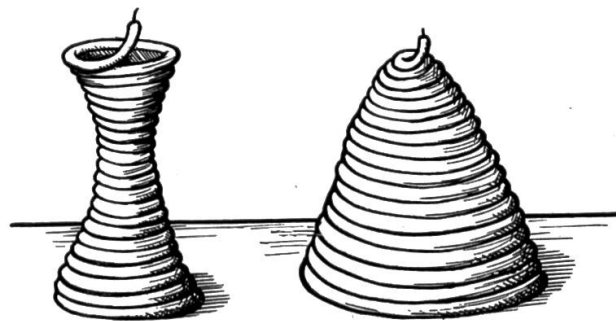
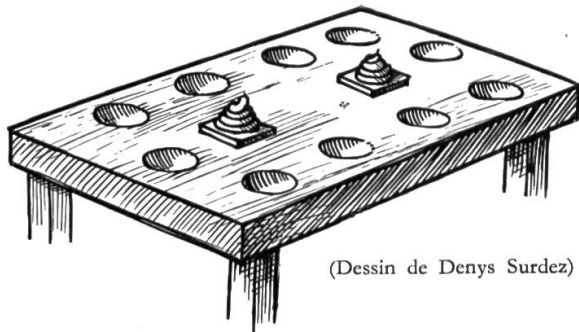


Fig. 4: Rats de cave ou pivates.



(Dessin de Denys Surdez)

Fig. 5: Ancienne table de cuisine.

Les petites «pivates» étaient allumées lorsque le vent soufflait avec violence, au cours d'un orage, lors de la communion d'un malade; durant les trois jours précédant les funérailles d'un défunt; le soir de la St-Blaise et de la Ste-Agathe; dans la chambre de ménage et les chambres hautes (durant la nuit de Noël); dans l'écurie des bêtes à cornes (au cours de la messe de minuit); pour écarter les mauvais esprits; pour se préserver du «haut mal»; à l'heure des complies (au temps chaud), pour se préserver des feux-follets (*siälton, chälton*). Aux Franches-Montagnes, une femme marche en tête du convoi funèbre en portant une miche de pain sur laquelle est allumée une «pivate».

La noix de la Chandeleur (*nouche de lai Tchaindelouse*), de la grosseur d'une grande noix, pouvait s'ouvrir et se refermer comme une bourse, à l'aide d'une charnière à ruban. On y plaçait une statuette de cire (parfois habillée) représentant une madone (*mouëtrelatte*) ou quelque saint ou sainte (fig. 6). La maîtresse de maison offrait une de ces noix, le jour de la Chandeleur, à chacun des membres de la famille.

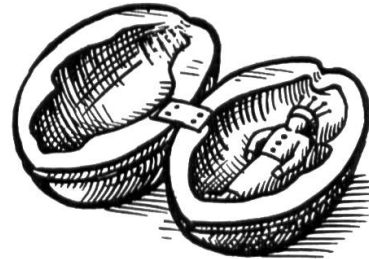


Fig. 6: Noix de la Chandeleur.

Les boulettes de cire (*bôlate de cire*) qu'on trouvait dans chaque maison servaient aux femmes, à chaque aiguillée, pour y cirer leur fil.

Les statuettes des noix de la Chandeleur représentaient en général, outre la Ste-Vierge, des saints vénérés dans la contrée. Elles étaient peintes de couleurs voyantes. Leur hauteur oscillait entre vingt-cinq et trente centimètres. A défaut de la ménagère, quelque artiste du terroir les modelait. On les plaçait sur un meuble ou, comme des icônes, dans quelque encognure.

En conséquence d'un vœu, on remettait de la cire (jusqu'à une livre parfois) à l'église du lieu, au curé de la paroisse, aux couvents de Mariastein ou d'Einsiedeln. La cire entrait avec la résine, le miel et le saindoux, dans la composition de maints onguents.

Une curieuse coutume, qui subsistait encore naguère dans les fermes du Mont-Tairi, consistait à allumer, avant la messe de minuit, autant de minuscules «pivates» qu'il y avait de membres dans la famille. Elles pouvaient brûler durant dix à quinze minutes. L'ordre dans lequel elles s'éteignaient indiquait celui du décès de ceux devant lesquels elles étaient placées.