

Quelques coutumes aux Franches Montagnes

Autor(en): **Beuret-Frantz, J.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Volkskunde : Korrespondenzblatt der Schweizerischen Gesellschaft für Volkskunde**

Band (Jahr): **21 (1931)**

Heft 1

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1004803>

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.

Quelques coutumes aux Franches Montagnes.

Par J. BEURET-FRANTZ (Berne).

La vie moderne fait peu à peu disparaître les vieux usages et les antiques coutumes qui étaient inhérents à la vie quotidienne des campagnards des Franches Montagnes. Nous relevons ici quelques pratiques qui ne sont pas toutes abandonnées, mais qui, petit à petit, disparaîtront aussi. Nous désirons au moins en conserver le souvenir.

/Le pain. / etc.

Jusqu'à l'époque de la construction des chemins de fer jurassiens, le paysan montagnard faisait son pain; les anciennes maisons du pays sont toutes pourvues d'un four à cuire le pain. / Ce pain était communément appelé «pain de *boidge*», / il était confectionné avec une farine produite par la mouture de grains d'avoine et d'orge. Les champs dans lesquels ces céréales poussaient mélangées s'appelaient eux-mêmes «champs de *boidge*». Le Doyen MOREL, AUGUSTE QUIQUEREZ et Mgr. VAUTREY ont relaté le fait, en ajoutant que le pain était mauvais, lourd et difficile à digérer. Il était même très amer et avait presque la couleur de la tourbe. Au surplus, ajoutent les historiens, à une altitude de mille mètres, dans un pays froid où la neige vient faire son apparition désagréable et prématurée avant que la moisson ne soit rentrée, la graine germe souvent dans l'épi non coupé. En ce cas, sans s'occuper des intempéries, les paysans récoltaient la graine et la mettaient sécher dans une pièce spéciale aménagée au-dessus de la voûte de cuisine, / sur le *scheffà* (planches légères posées sur les solives de la cuisine). / Habituellement, au moins pendant les années de disette du grain, — et elles étaient fréquentes — on ajoutait de la pomme de terre à ce grain primitif. La provision se faisait pour un mois, c'est-à-dire qu'on remplissait le four; quand la moisissure commençait à gagner l'extérieur des miches de pain, on leur faisait subir une nouvelle cuisson au four. L'usage de «faire son pain» était très répandu, puisqu'on comptait encore, vers le milieu du siècle dernier, une vingtaine de moulins sur les rives du Doubs, depuis la chute jusqu'à St-Ursanne. Le plus ancien de ces moulins, celui de Sous le château de Franquemont, vers Goumois, existait encore en 1871, car c'est là qu'étaient

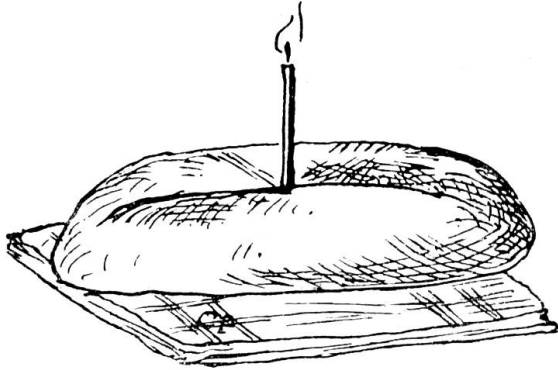
hébergés les soldats suisses qui gardaient les frontières. Les meules de ce moulin sont maintenant à jamais immobilisées, elles gisent parmi la mousse et les ronces, et le lierre s'attache aux murs croulants de l'édifice qui fut témoin de bien des faits historiques.

Il y a quarante ans à peine, les meuniers de Soubey, du Theusseret et du Moulin de la Mort*), venaient régulièrement à la montagne, leurs mulets chargés de sacs de farine, et ils redescendaient vers la vallée de nouvelles provisions de grains à moudre. La situation climatérique s'est-elle modifiée? En tout cas l'amélioration des terres a été pratiquée intelligemment, des graines sélectionnées et une culture intensive permettent d'obtenir maintenant et dans des conditions normales un blé de bonne qualité. Pendant la guerre mondiale (1914—1918) les meuniers durent remettre en activité les meules des moulins subsistants, on apprécia hautement le pain du pays qui n'avait plus aucune parenté avec le «pain de *boidge*» que nous avons quelquefois mangé, étant enfant.

Il est d'usage de ne jamais couper à une miche de pain sans avoir, au préalable, fait un signe de croix avec la pointe du couteau, sur la partie inférieure de la miche. Il ne faut pas non plus tourner à l'envers une miche de pain pour la déposer sur la table . . . ce geste maladroit enlève la chance propice au ménage . . . ou bien on dit aux enfants, que cela fait pleurer le petit Jésus. Jeter du pain, le perdre inconsidérément, porte malheur ou pronostique la ruine de la maison. En général on ne refuse jamais de pain à un pauvre qui vient en demander à la porte. Toutefois si une raison morale doit motiver ce refus, on répond simplement au quémandeur: «Dieu vous bénisse!» Cette réponse était coutumière aussi chez des avarés sordides, il y en a eu de tout temps.

Assez fréquemment, une personne pieuse et de situation aisée inscrira parmi ses dernières volontés qu'il sera distribué après son enterrement 50 miches de pain de 6 livres aux pauvres de sa paroisse; mais à l'enterrement même le

*) De la rive française du Doubs on ne pouvait atteindre le moulin de la Mort que par des échelles d'une hauteur prodigieuse, tandis que du côté suisse le chemin très étroit et très escarpé serpente dans les immenses parois de rocher. C'est à dos de mulet qu'on dut conduire au village des Bois, la dépouille mortelle du dernier meunier de «la Mort» en 1897.



Pain offert aux enterrements.

Le pain joue aussi un rôle. En tête du convoi marche une femme vêtue de noir avec le grand et traditionnel châle de deuil ; cette personne, ordinairement une amie de la famille que l'on va solliciter pour ce service, porte sur une serviette blanche un pain de une ou deux livres, au milieu duquel on fixe une petite bougie. En arrivant à l'église avec le convoi qu'elle dirige, la porteuse de pain dépose sa miche sur le rebord de la table de communion. Pendant l'office mortuaire, un peu avant l'offertoire, le sacristain va allumer la bougie qui orne le pain et la porteuse va le reprendre pour aller l'offrir à l'autel. Ce pain est ensuite donné aux pauvres par le curé. Aucun vieillard du pays n'a jamais pu nous donner de précisions sur l'origine de cette coutume qui est relatée dans de très vieux documents régionaux, mais sans être suivie d'explications. Peut-être un lecteur pourra-t-il le faire ?

On laisse du pain et également d'autres mets sur la table le soir de la Toussaint et on ne ferme pas à clef, ce soir-là, l'armoire à provisions ; au cas où l'âme errante d'un défunt de la famille reviendrait pendant cette nuit spéciale (c'est une croyance populaire assez ancrée), il faut qu'il sache qu'il pourra retrouver son pain à table.

Pour Noël on fait des pains tressés appelés *michettes*, *cugneuils*, *cugneux* ou simplement *tresses*. Ces pains sont offerts par les marraines à leurs filleuls et le parrain, de son côté, enfonce dans le pain une pièce d'argent, 2 ou 5 frs. Ce cadeau cesse de se faire quand les enfants ont fait leur première communion ; toutefois l'usage subsiste qu'un filleul « suive » aux funérailles de son parrain le premier en rang, avant les membres de la famille et que le parrain, dans son

testament, fasse un dernier cadeau à son filleul; il lui lègue 100 frs., ce chiffre ne varie pour ainsi dire jamais.

Aux Rogations, on fait bénir du pain et on le distribue au bétail.

/Repas d'enterrement./

L'enterrement est le plus souvent suivi d'un repas auquel on convie l'assistance; le fossoyeur annonce, après la descente du cercueil dans la fosse: «Les parents, ceux qui ont été mis en œuvre*) et ceux du dehors iront dîner à l'hôtel X». Le dîner a un menu qui ne varie pas: le pot au feu — la soupe au bouilli comme on dit au pays — le bœuf bouilli et les légumes, du ragoût de mouton avec des pommes de terre en purée, des pruneaux cuits et du gâteau fait avec de la pâte de pain recouverte d'une légère couche de crème et d'œufs. Comme boisson de l'eau. Le repas s'achève par la prière du «de Profundis» et de trois Pater et Ave pour le repos de l'âme du défunt. Ces prières sont dites par la porteuse de pain et l'assistance, debout, répond aux prières. Selon la situation de la famille, le menu est réduit à une seule viande et un seul légume. Parfois aussi, si le défunt, de son vivant, a été un homme gai ou un disciple de Bacchus, il stipule dans son testament qu'on donnera du vin à son dîner d'enterrement. Au cours du repas on parlait naturellement des vertus du défunt et l'on narrait des anecdotes de sa vie.

La coutume de ces repas d'enterrement s'expliquait à la montagne par le fait que les parents ou les amis du défunt devaient s'astreindre à un déplacement qui ne leur permettait pas, après la cérémonie, de regagner à temps leur domicile pour dîner; les gens habitant des hameaux ou des fermes isolées devaient souvent effectuer à pied un trajet de 6 ou 7 kilomètres ou plus.

Le Brési.

Vers le début de l'hiver, le paysan qui possède une vache, dite hors d'âge, fait annoncer parmi ses relations qu'il a engraisé une «Kaibe» qu'il va tuer prochainement. On vient alors de divers côtés, retenir une certaine quantité de

*) Il s'agit des personnes qui ont offert leur concours pour veiller le mort, pour porter le cercueil, la croix ou la bannière, etc. Ces services-là sont gratuits et la reconnaissance de la famille du défunt se témoigne par cette invitation.

viande qui sera mise en «*brési*» et augmentera la provision de viande de l'hiver, le paysan étant peu habitué à manger de la viande fraîche en dehors des jours de fête du village ou des occasions où il sacrifie un porc. Pour faire du «*brési*», la viande est coupée en morceaux d'environ 1 kilogramme, puis mise au sel avec des épices; elle sera scrupuleusement soignée, retournée et arrosée de saumure tous les jours pendant une semaine, après quoi les morceaux sont suspendus dans la voûte au-dessus de l'âtre où, durant le temps nécessaire, ils recevront la fumée de «*dare*» de genévrier qui sèche les morceaux. Enfin pour conserver cette viande et éviter qu'elle ne vienne à se durcir ou se rancir au contact de l'air, on la place dans de la graisse ou dans de la cendre de bois. Quand le Mardi gras arrive, les pauvres vont de porte en porte quémander du Carnaval en employant cette formule: «*Viais-vô nô bayje in po de Corïmantra?*» / L'aumône du dernier jour gras comporte un morceau de «*brési*», ou du lard ou encore de la saucisse fumée.

Il fut aussi très longtemps de tradition d'offrir au curé de la paroisse, un des meilleurs morceaux du porc lorsqu'on «bouchoyait». Cet usage était né de l'époque où les revenus du prêtre étaient excessivement modestes et ne comprenaient qu'une dîme qui se payait en nature, par de la viande, du beurre, des œufs ou des volailles. Un bon vieux curé charitable et presque débonnaire me racontait un jour que, visitant ses paroissiens d'un hameau, il arriva dans un ménage où précisément tout le monde était occupé aux divers travaux que comporte le sacrifice d'un porc; le paysan madré dit alors au curé: *Saites vo Mossieu le tschurï la dif'rance qu'ai i et entre not' Seigneur ai pe mon poe? Que nenni die le tschurïe, mai vo n'ai vore de reschpet po l'Bon Due! Ai bin chire... not' Seigneur a mort po tot le monde, ai dali mon poe n'a mort qu'po moe!* / Le bon curé avait bien ri de cette facétie et reçut, malgré tout, un beau et excellent jambon.

/ Les chandelles. /

Avant l'introduction de l'électricité, qui a pénétré dans tous les bourgs et hameaux, et éclaire maintenant toutes les fermes, de l'écurie à la grange, on faisait une grande consommation de chandelles. Elles se vendaient 7 à 8 sous la livre, mais le plus souvent le paysan confectionnait lui-même

les chandelles dans une espèce de moule primitif. A côté de la chandelle destinée aux lanternes et aux chandeliers, on faisait une autre petite bougie de cire dite «queue de rat».*)

Jusqu'à l'introduction du code civil suisse, les ventes aux enchères publiques d'immeubles se faisaient «aux feux». Le crieur ou l'huissier installé en compagnie du notaire au milieu des amateurs, autour d'une table, bien en vue, alignait sur le rebord d'un plat rustique de Bonfol des «queues de rats» et commençait les criées de l'enchère: premier feu allumé... deuxième feu allumé... troisième et dernier feu allumé... disait-il, après avoir successivement allumé les petites chandelles. Quand le dernier feu s'éteignait, l'adjudication était prononcée en faveur du dernier surenchérisseur qui s'était annoncé avant l'extinction de cette chandelle. On rapporte aussi des «queues de rats» des lieux de pèlerinage, on les fait bénir et on les allume dans diverses circonstances: quand le tonnerre gronde et que le feu du ciel menace, quand, en famille, on fait la prière du soir ou encore quand il y a un corps en bière.

Parfois les chandelles sont ouvragées, elles sont enroulées sur elles-mêmes ou sont ornées sur une des faces d'une «moulerlatte» (Vierge) et de fleurs en cire, colorées. Ces «queues de rats» prennent place dans la «boîte à horloge»**) où elles seront conservées en compagnie du cierge de première communion et de la couronne de fleurs d'oranger de l'épouse. On portera aussi bénir des cierges à l'église le jour de la Chandeleur; on allumera ces cierges quand le temps est orageux et on ne manquera pas d'assister le jour de la fête patronale de St-Blaise à la bénédiction spéciale. Le prêtre récite une prière pendant qu'il tient sous le cou du croyant deux cierges croisés et allumés. Cette cérémonie très suivie a pour but de prémunir contre les maux de gorge.

*) La «queue de rat» faisait un peu l'office des allumettes; on l'allumait à la flamme de l'âtre et le feu se transportait ainsi facilement.

**) Les boîtes à horloge sont rectangulaires, vitrées sur trois faces et assez spacieuses pour qu'on puisse placer divers objets entre la pendule et le verre. En plus de ceux, énumérés ici, on y rangeait aussi des statuettes de faïence, des médailles, des chapelets, souvenirs de pèlerinage, etc. Ces pendules proviennent du pays de Neuchâtel, du Cernil et de Saïgnelégier où on les fabriquait au XVIII^e siècle. Nous en avons — à notre grande surprise — retrouvé un joli spécimen, bien conservé, au presbytère de Notre-Dame à Besançon.

Lors d'un enterrement, le cercueil déposé sur le catafalque est entouré de 6 ou 8 cierges: autrefois, après la cérémonie, ces cierges étaient fixés à deux triangles, porte-bougies mobiles, placés de chaque côté du maître-autel. Les trois derniers dimanches qui suivaient le décès, ces cierges étaient allumés à la grand'messe pendant la durée de l'offertoire, puis les triangles étaient ensuite repoussés derrière l'autel. Immédiatement après la messe les triangles étaient de nouveau tournés vers l'assistance pendant que les parents et amis du défunt défilaient au pied de l'autel pour «jeter l'eau bénite» en souvenir du disparu. Le troisième dimanche, on laissait les cierges achever de se consumer. Une vieille demoiselle du pays, fort superstitieuse disons-le, affirmait qu'on ne devait jamais éteindre une bougie, toutefois elle n'aurait su dire pourquoi.

Quand j'étais enfant, j'aimais, au sortir de la classe, en compagnie de mes camarades, faire visite à un vieux bonhomme nommé SOURLIER qui faisait des cierges. Son échoppe était plus que modeste, mais elle nous offrait un attrait particulier, par les histoires fantastiques de cet intarissable bavard qui avait passé une bonne partie de sa vie en Amérique. Ah! disait-il, ce métier-là était meilleur en Amérique! — Et pourquoi? interroignons-nous. — C'est que là-bas, j'avais davantage de cire!... Savez-vous, mes petits amis, que là-bas les abeilles sont grosses comme des moutons! — Et les ruches, demandions-nous? — Exactement comme ici à Saignelégier, répondait le vieux farceur!

Volkstündliche Erhebungen.

(Vgl. Schweiz. Volkskunde 1930, 84 ff.)

II.

Schweizerische Volksbräuche am Dreikönigstag (6. Januar).

(Eine Umfrage.)

Der Dreikönigs- oder Epiphanientag gehört zu den bedeutungsvollsten Tagen im Volksbrauch und im Volksglauben, wie er auch in der christlichen Kirche als einer der ältesten Festtage (Taufe Christi) gefeiert worden ist. Die ins Heidentum zurückreichende heilige Zeit der zwölf Nächte (Zwölften) findet mit ihm ihren Abschluß. Als weitverbreiteter Volksbrauch ist hier in erster Linie