

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

Herausgeber: Société suisse des traditions populaires

Band: 54 (1964)

Artikel: Les petits artisans de jadis

Autor: Pittet, Denis

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1005492>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 01.02.2025

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

Le cordonnier et le sellier

Vers le début du siècle, le cordonnier et le sellier venaient encore à la maison. Chacun y passait de 10 à 15 jours environ. Ils occupaient la chambre des domestiques, pourtant exigüe, dans laquelle subsistait l'odeur forte du cuir et des ingrédients qu'ils utilisaient.

Le cordonnier confectionnait sur mesure les souliers du grand-père et réparait tous les autres, hormis ceux des domestiques.

Le sellier réparait d'abord les colliers de trait des chevaux et des bœufs; il «retenait» ensuite un matelas ou l'autre, mais non pas la paillasse des domestiques.

Le tailleur

A cette époque, le tailleur ne venait déjà plus dans les fermes.

La cuisinière

Lors d'une importante fête de famille, noce ou baptême, où un ou deux repas principaux étaient offerts aux invités, dans la famille même, on recourait à une ou deux femmes du village connues pour être de bonnes cuisinières. Souvent, elles venaient la veille déjà pour assurer certains préparatifs. On ne donnait à ces auxiliaires pas plus de 3 à 4 francs par jour, mais elles emportaient quelques reliefs de la fête: viande, pâtisserie ou autre spécialité.

A l'heure actuelle, pour les noces par exemple, on frète un autocar et l'on va banqueter dans une auberge renommée.

*

Beaucoup de ces traditions artisanales se sont perdues, surtout au cours de la guerre de 1914-18. C'est ainsi, par exemple, que les rétameurs ne viennent plus dans les villages depuis cette époque.

Les petits artisans de jadis

par *Denis Pittet* †, Magnedens

En pays de Fribourg comme ailleurs, le progrès a fait disparaître les nombreux petits artisans qui, en toute saison, venaient dans nos villages pour faire différentes réparations à l'outillage agricole, aux ustensiles du ménage, à l'habillement, aux maisons et d'autres travaux encore. Ils travaillaient généralement à *la petite journée*. Le qualificatif est bien juste, ces braves gens travaillaient pour un minime salaire mais ils étaient souvent nourris et même logés chez nos paysans. Citons les cordonniers, les tailleurs, les charrons, les charpentiers, les selliers, les potiers-étameurs, les aiguseurs d'outils

tranchants (*molârè*), les raccommodeurs d'ustensiles en poterie et de parapluies, les cardeurs (*cherejê*), les fontainiers (*bornalârè*), les cordiers (*kor-dalâ*), les vendeurs et réparateurs de râteaux et de fourches de bois. On en voyait d'autres encore, s'occupant de quelques spécialités, les horlogers par exemple (*lè takouna rèlodzou*) d'une habileté souvent déconcertante.

Après la Toussaint, un vrai spécialiste se mettait à l'ouvrage. C'était le grand tueur de cochons devant l'Éternel, comme l'a dit Victor Tissot en parlant du père Guintz. C'était *lou majalâ* qui venait *boutsin-yî, fère boutsèri*. (Notre cher patois admet cette dernière expression bien qu'un journaliste de chez nous, Mgr Quartenoud, n'ait pas admis *faire boucherie* en français.)

Le tueur allait de maison en maison *majalâ lè pouè grâ* (tuer les porcs gras). Au cours de quelques semaines on entendait tous les matins *vouilâ* (crier lugubrement) les porcs condamnés à mort. Ces porcs devaient donner des trésors à nos ménagères, ces trésors de la *borne* (grande cheminée¹) comme on peut le lire dans maints menus de restaurants.

La servante, ou même la patronne de la maison, vouait un soin tout particulier à la bête qui était à l'engrais. Si quelque signe de maladie se manifestait, on mettait parfois un peu de *bèni dè kapuchin* dans la pâture de la bête à l'engrais. Quand l'important jour *dè majalâ* était venu tout ce qui était nécessaire pour faire un bon travail devait être prêt. Le tueur arrivait de bonne heure le matin; dans son havresac de peau de chien, il apportait tout son outillage. Une série de couteaux bien aiguisés, le couperet (*fontson*), *l-èhyî* (acier) au manche d'ébène pour tout bien aiguiser, la scie à os et d'autres petits outils. J'ai connu un vieux tueur qui apportait encore un maillet ad hoc, cela depuis un certain lundi matin, où il avait raté son coup en employant un maillet quelconque. La bête s'était enfuie au verger et il avait fallu l'assommer le mieux possible au pied d'un arbre. Notre *majalâ* avait fort risqué de perdre son prestige de maître tueur de cochons.

Réveiller de grand matin une bête dodue, dormant paisiblement dans son *katsè*, pour la conduire sur le pavé *dèvan la méjon*, l'assommer et la saigner à blanc n'était pas une petite affaire. Quand on avait recueilli le sang pour faire du bon *chantsè*, la bête était jetée dans la *bânye* contenant de l'eau chaude additionnée d'un peu de poix. Après avoir tourné, retourné et bien râclé le *kayon* pour enlever les soies, la bête était placée à *rindèvé* sur le *trabetsè*. Là commençait le délicat travail du *majalâ*. On enlevait d'abord les *krapyon* (onglons) et les yeux. On coupait adroitement les oreilles, les *pyoton*, la tête et les *tsanbètè* (jambons). La queue même n'était pas donnée au chien.

Ce qui restait du corps de la bête était adroitement débité en beaux quartiers. On n'oubliait pas de prélever le nombril accompagné d'un bout du cordon y aboutissant. C'était le *bouriyon* tant utile pour graisser certains outils.

¹ Sur ce mot, voir Glossaire des patois de la Suisse romande, II, 571, sous *bouârna* [Réd.].

Le *majalá* était souvent un peu le vétérinaire du village. Tout en enlevant certains organes il expliquait leur fonctionnement à sa façon. Il décelait parfois quelques traces de maladies. Il préconisait des remèdes généralement fantaisistes et empiriques. Maints garçons manquaient souvent quelques heures de classe pour voir tuer le cochon et écouter les théories du *majalá*.

*

Parlons du travail de quelques autres petits artisans dont j'ai cité les noms.

Le cordonnier était un artisan choyé au village; c'est lui qui réparait soigneusement les souliers usés et faisait des neufs bien plus solides que ceux qui arrivèrent des fabriques. Il venait aussi de grand matin, étalait tout son outillage sur une table ad hoc. Pour les enfants, il s'agissait de ne toucher à aucun outil, l'artisan le remarquait immédiatement. Le premier travail de cet homme était toujours de faire des ligneuls. Une qualité essentielle des souliers neufs était de craquer à la marche, surtout pour les dames. J'ai bonne souvenance d'avoir vu l'une d'elles passer dans la nef de l'église, un peu en retard pour être distinguée, et dont les souliers neufs craquaient bruyamment (*krejenâvan bin*).

Les rebords des semelles et des talons étaient lustrés au moyen d'un bout de bois jaune exotique. Un vieux cordonnier avait trouvé que le bois du *tsèrafû* (*Berberis vulgaris*) suffisait amplement. Ce même bois pouvait aussi servir à faire les chevilles. Les souliers chevillés étaient bien plus solides que les souliers cloués venus des fabriques de chaussures.

Les potiers-étameurs s'installaient sur l'une des places du village. Ils fondaient l'étain dans une petite cuve primitive en attisant un feu de charbon de bois par un petit soufflet. Un garçon allait quérir dans les ménages les ustensiles à étamer.

On raconte qu'un étameur s'était endormi, bouche bée, en travaillant. Un mauvais plaisant lui avait versé l'étain fondu dans la bouche. Le criminel riait encore quand on le conduisait au gibet. Il riait encore en pensant aux grimaces qu'avait faites l'étameur en avalant l'étain fondu.

Le fontenier (*bornalârè*) avait jadis à faire un travail assez difficile. Percer sur toute sa longueur un rondin de bois d'environ 15 cm de diamètre, long généralement de 4 mètres, en ne s'écartant pas trop du centre, soit de la moelle, n'était pas le travail du premier venu. Les longs perçoirs (*terârou*) devaient être minutieusement aiguisés afin d'éviter toute déviation en perçant les tubes.

Les soupapes en métal étaient très chères et souvent inappropriées. Le fontenier les faisait avec ce qu'il avait à sa disposition, soit le bois et le cuir. C'était les *kartètè* des puits lorsqu'on aspirait parfois l'eau à 40 pieds de profondeur (13 m environ) et même plus. Pour les goulots des fontaines on prenait souvent des canons de fusils de chasse usagés. Le débit de la

fontaine (*bornî*) était souvent estimé en canons de fusil. On disait *l'intse bayè* (le goulot donne) un ou deux canons.

Quand la culture du chanvre était à l'honneur pour la fabrication d'une belle toile quasi inusable le cardeur (*cberejî*) avait grand travail. A l'arrière-saison on le voyait circuler d'un village à l'autre en portant sa petite carde (*lou cberejâ*). Il s'installait devant le four banal où il cardait les fibres de tout le chanvre qu'on lui apportait. Il faisait les deux qualités de filasse que les habiles fileuses attendaient. *Lè finnè j'èthopè* (fines filasses) qui donnaient la belle toile blanche et une filasse moins fine qui donnait une toile plus grossière pour la confection des habits de travail.¹

Les marchands et les réparateurs de râtaux et de fourches de bois venaient souvent du Guggisberg, notre *Monkoutsin* en patois, de *Montecoutchino* dont parlent les Actes d'Hauterive. Les vendeurs ne parlaient que leur *bernertütsch* et souvent nos paysans que leur *kouètson*. J'ai souvenance d'avoir entendu des conversations assez pénibles.

*

La disparition de tous ces petits artisans, comme celle de nombreuses coutumes aimées, a bien changé l'aspect rustique mais poétique de nos chers villages².

Main-d'œuvre étrangère d'autrefois et d'aujourd'hui à Val-d'Iliez

par *Adolphe Défago*, Val-d'Iliez

Les autochtones de Val-d'Iliez, depuis toujours principalement des terriens, vivaient, dans les temps passés, très sobrement du produit de leurs exploitations agricoles, vie âpre et laborieuse aux journées de 15 à 18 heures de travail. Jusqu'au 20^e siècle, ils se suffisaient presque entièrement à eux-mêmes, sans aide extérieure ou étrangère. Ils cultivaient le blé ou le seigle, le chanvre, les fèves et quelques légumes. Le bétail, ressource importante, fournissait les produits laitiers et la viande; avec la laine des moutons, on tissait les vêtements.

Le paysan, poussé par les nécessités d'entretien d'une famille toujours nombreuse (10 à 12 enfants en moyenne), se livrait à sa tâche sans le secours

¹ A La Roche (FR), la première qualité de chanvre s'appelle la *ratha* dont on filait le *fi d'âra*, le fil d'œuvre, pour les beaux habits; la deuxième qualité était *lè-j'èthopè*, l'étope, et le rebut, *la branyon*, pour la toile des sacs [Réd.].

² Les expressions patoises, bien caractéristiques, sont écrites en *kouètson*. Cet important patois de la plaine fribourgeoise qui, au dire de maints savants en la matière, a ses formes et son caractère propres.