

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: 55 (1965)

Artikel: Ouvriers étrangers à La Forclaz (Vaud)

Autor: Nicolier, Henri

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1005502>

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: 18.03.2025

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

Quant à la *Terra grassa*, c'était aussi une femme qui colportait une terre argileuse destinée surtout à l'entretien des chenets.

Le hongreur

Le hongreur ne fréquentait pas cette région de la rive gauche, parce que l'on n'y pratiquait guère l'élevage. Les animaux hongrés étaient achetés à la foire de Gaillard (Haute-Savoie), très importante vers les années 1880-1890.

Le boucher, le charcutier

Pour tuer les porcs, il y avait un charcutier de l'endroit qui allait de ferme en ferme. Il y confectionnait toutes les sortes de charcuterie bien connues, notamment le boudin, les 'atriaux' et les 'longeoles'.

Quant à la viande de bœuf, elle était fournie aux habitants par des bouchers qui venaient de la ville, d'ordinaire une fois par semaine.

La cuisinière

Pour les banquets de noces, on faisait appel à certaines femmes du village, réputées pour être de fins cordons bleus.

Ouvriers étrangers à La Forclaz (Vaud)

par *Henri Nicolier*, La Forclaz (VD)

A part les maçons-chaufourniers, les scieurs de long et les rétameurs, il n'y avait guère d'ouvriers étrangers à La Forclaz. Jusqu'à la guerre de 1914-1918, la main-d'œuvre locale suffisait aux besoins.

Pendant plus de 50 ans, trois frères, Pierre, Jules et Louis Mutazzi, sont venus chaque année de Pallanza (Italie) pour travailler aux Ormonts. Certaines gens croyaient que leur nom était un sobriquet parce que ces trois hommes étaient fort moustachus; au reste, beaucoup les appelaient les *Mouestatsi*. Chaque début de mai les ramenait chez nous, abondamment pourvus de salamis. Ils ont construit un chaufour à La Forclaz pour la maçonnerie du collège, en 1900. Le dernier four à chaux qui ait été fait aux Ormonts, en 1914-1915, aux Thorins près d'Isenau, fut leur œuvre.

Le rétameur était le père Cossetto, Italien lui aussi, établi à Villeneuve.

Les scieurs de long, les *bamban-nâres* (la grande scie étant la *bamban-na*), venaient de la Vallée d'Aoste. Ils parlaient un patois assez proche du nôtre. Ce furent Pierre Wuillermin, les Revil, père et fils, et Ramoutz. Il y eut aussi Baptiste Mosca-Tonset dont l'âme était catholique et le ventre *prou-*

techtant ! C'était là du moins la raison qu'il donnait au curé pour motiver le fait qu'il mangeait de la viande le vendredi.

Le tailleur ambulant, vers 1900, était David Pignolet, de Château-d'Oex, ancien légionnaire dont la soif était légendaire.

Un maçon, le père Raaflaub, était d'origine bernoise. Il parlait en l'estropiant le patois de chez nous. A un vieux régent qui le taquinait en lui affirmant un jour que le mur qu'il venait de construire n'était pas droit, Raaflaub répondit: « Que pi que pardi que donc, ze l'est té, monsu le régent, que ze l'a lou zuet corbe » (. . . c'est toi qui as les yeux courbes).

Noté pour vous

Les ouvriers agricoles à Genève, il y a quinze ans

Dans le «Journal de Carouge» du 1^{er} décembre 1950, M. Pierre Blondin avait exposé le problème des ouvriers agricoles tel qu'il se posait aux agriculteurs genevois à cette époque. En plus de considérations de caractère économique, cet article contenait des éléments qui décrivaient heureusement la vie quotidienne des travailleurs de la terre. Du fait de la difficulté que nos lecteurs auraient sans doute à se procurer actuellement le texte en question, nous en extrayons plusieurs passages.

Après avoir relevé la peine que le paysan rencontre pour trouver les *commis*, c'est-à-dire les ouvriers agricoles, dont il aura besoin la saison prochaine, M. Blondin écrit:

Les agriculteurs embauchent aujourd'hui des saisonniers italiens. Ceux-ci ont maintenant envahi nos campagnes. Il ne reste plus que quelques *bergers*¹ confédérés qui s'accrochent encore aux rares étables des bonnes maisons. Ils sont ici depuis de nombreuses années, fidèles collaborateurs du paysan qui les considère comme de sa famille; leur situation est plus qu'un emploi.

Plus loin, M. Blondin aborde la question de la rémunération des ouvriers et de leurs obligations:

L'employeur donne 200 francs par mois à son employé qui est nourri, logé. Ces prestations en nature sont évaluées à 4 francs par jour ce qui représente un traitement de 320 francs par mois, plus les assurances (assurance-vieillesse, assurance-accidents obligatoire, assurance-maladie) qui sont payées par l'employeur le plus souvent.

Pour ce prix, il est demandé au *berger* de se lever à 5 heures du matin, de soigner le bétail et de traire. Il déjeune à 7 heures, d'une soupe qui doit lui «tenir au ventre», car il lui faudra attendre jusqu'à midi. Sonne midi,

1 Par ce terme, on désigne le valet de ferme chargé essentiellement de l'étable [Réd.]