

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: 69 (1979)

Artikel: L'abattage du porc dans les Clos-du-Doubs

Autor: Surdez, Jules

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1005317>

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: 02.02.2025

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

L'abattage du porc dans les Clos-du-Doubs¹

L'engraissement

L'élevage des porcs dans des caboulots nommés *bola é poua* est, à côté de celui des chevaux et des «rouges-bêtes»² une des principales ressources du paysan des Clos-du-Doubs. La vente des porcs gras ne se fait que sur une petite échelle, mais celle des porcelets, aux marchés de Saignelégier, Porrentruy, Laufon et Delémont, est d'un assez grand rapport. Les *kosnou*³ viennent les chercher à domicile ou les éleveurs les conduisent eux-mêmes aux foires et marchés. L'engraissement des porcs se fait surtout pour les besoins du ménage avec des orties, des pommes de terre, des remoulages ou des basses farines. Le «boire aux porcs»⁴ est porté dans une *mèltr*⁵ à la porcherie.

Les paysans les plus modestes tuent au moins deux porcs gras par année, avant les mois de mai et de décembre. Au printemps, pour avoir de la viande fumée durant le temps des œuvres⁶, on tue généralement les porcs le jour du Jeudi saint. Le Vendredi saint (*le djoué di grin vār*), on «fait au four» pour avoir, à Pâques, du pain et du gâteau de ménage (*toùétché*). Le samedi, on récuré et nettoie la maison, jusque dans les coins et recoins. Le soir, on teint les œufs de Pâques. Dans mon enfance encore, on employait des pelures d'oignons, de la sève d'épine-vinette, quand on n'avait pas tout bonnement enfoui les œufs, durant quelques heures, dans une fourmilière.

Dans les localités dont les *bniason*⁷ n'ont pas lieu en été ou qui fêtent la Saint-Martin, on tue les porcs gras, pour la viande de l'hiver, le jeudi précédant la fête. Le vendredi, on fait le pain, les gâteaux à la crème et autres (*tynyæ*) et le samedi est consacré aux travaux de propreté.

¹ Article trouvé dans les papiers laissés par Jules Surdez. Il date de l'année 1944. La région du Clos-du-Doubs, dont il parle comprend «les clos» des côtes du Doubs, de Soubey à Ocourt, dans les communes de Soubey, Epiquez, Epauvillers, Montenol, Montmelon, St-Ursanne, Seleute, Ocourt. Le patois des Clos-du-Doubs se parle encore dans quelques communes voisines.

² Bêtes à cornes de race tachetée blanche et rouge.

³ Marchands de porcelets nommés aussi *gényou*.

⁴ *boùèr é poua*, nourriture plus ou moins liquide des porcs.

⁵ Seau de bois dont une douve plus élevée que les autres a une ouverture servant de poignée.

⁶ Temps des grands travaux de la campagne.

⁷ «Bénichon», fête du village.

Parfois, quand on tue un porc, on n'en garde guère que le *bakon*, c'est-à-dire le lard, et l'on vend le reste. Cela s'appelle *bakouin.nè* et le *bakouin.nou* est celui qui égorge puis dépèce le porc. «Saigner» c'est abattre un porc. «Nous voulons saigner demain», dit-on communément, «nos voisins ont saigné hier». Le *sin.nyou* ou le *riga*⁸ est le saigneur, l'exécuteur, le dépèceur de porcs. On n'emploie guère le terme de «bouchoyer» *boué-tchouèyià* que lorsqu'il s'agit de l'abattage d'une bête à cornes, d'un cheval, d'un mouton ou d'une chèvre.

On ne tue si possible que des porcs pesant au moins 200 livres. Il faut être bien peu à l'aise pour abattre un de ces porcs mi-gras (*anbarbouèyià*) «qui ont été, dit-on, nourris avec de l'eau claire». Il est des gens malhonnêtes qui mélangent de l'urine à la nourriture des porcs qu'ils engraisent pour les vendre à la foire. Cela s'appelle *anpichâlè*: ce sont des *anpichâlou*. La chair de l'animal devient flasque (*gavouèyat*) et dégage une mauvaise odeur. Voici deux vers d'une vieille chanson qui stigmatise de pareils fraudeurs:

Èl anpichālan yō poua Ils nourrissent d'urine leurs porcs
È yō bèchat son syōtrèà Et leurs filles sont déflorées (sifflées).

Lorsque deux ménages tuent un porc élevé ou acheté à frais communs, on dit qu'ils le tuent «par moitié» (*pè mouètrans*) ou qu'ils tuent un demi-porc.

L'égorgeement

Il y a, dans la plupart des localités, un homme qui fait l'office d'exécuteur des porcs, quand le maître de céans ne remplit pas lui-même cette tâche. Le charcutier villageois est souvent une sorte de Maître Jacques ayant, comme le prétend le dicton, douze métiers, et partant treize misères, et duquel on peut aussi dire: *pu d métia, pu d sètcha*, plus on a de métiers, plus il faut de sachets, pour mendier.

Lorsque l'heure de l'exécution du condamné couvert de soies a sonné, le bourreau et ses aides vont le chercher dans la porcherie. L'un d'entre eux le pousse par derrière, les deux autres le tirent par les oreilles. On couche la victime sur le tréteau (*trāté*) et le saigneur l'égorge prestement, en manquant rarement son coup.

C'est à la maîtresse de maison (*din.n*) que revient l'honneur de recevoir le sang jaillissant dans un seau. Elle l'agite avec un bâtonnet (*batna*), une palette (*pālat*) ou une louche en bois (*poutrat*) pour retirer la fibrine (*étop* s.f.pl.) et l'empêcher de se coaguler. Lorsque le porc crie très fort et se débat violemment sur le tréteau, on peut être assuré qu'il ne donnera que peu de viande et de boudin.

⁸ Nom donné jadis au bourreau.

Pour obtenir la queue de l'animal, l'enfant doit la tenir pendant l'égorge-
ment. Celui qui désire recevoir la vessie (*patich* s.f.) doit souffler au
derrière du porc, voire (*horresco referens*) lui baiser l'anus. On envoie
parfois les naïfs chercher à l'autre bout du village, comme le 1^{er} avril,
différents objets imaginaires: la règle pour partager le corps du porc
en deux parties rigoureusement symétriques, l'armoire à glace pour la
«gelée», etc.

L'ébouillantage

Une fois le porc passé de vie à trépas, on le met dans la grande maie (*mé*
s.f.). On le saupoudre de poix ou de résine (*batchyon* s.m.), puis on verse
dessus des seaux d'eau bouillante en retournant le corps de temps à autre
à l'aide d'une ou de deux chaînes. L'ébouillanter ainsi c'est *le brur*, *le*
bruātr, *l'étchādè* ou *l'étcharè*. Le corps est ensuite replacé sur le tréteau où
on racle la peau pour en enlever les soies.

L'ouverture ou le dépeçage

Pour ouvrir le porc, on le suspend, la tête en bas, par les pieds de derrière
à deux dents d'un appareil nommé *rétla* ou petit râteau. Il est formé de
deux montants et d'une traverse munie de 2, 4 ou 6 dents. Le corps est
partagé en deux bandes égales, nommées *fyōz*⁹, dont on enlève la tête, les
pieds, la queue et toutes les parties que l'on ne salera pas: le cœur (*tyæ*),
la panne, les poumons (*le mō*), le pancréas (*lè mis* pl.¹⁰), les reins (*rouéyon*),
le foie (*lè gruat*), la vésicule biliaire (*l'èmè*), la vessie (*patich*), le nombril
(*anbræy* s.f.) et les boyaux (*boqé*). On enfouit les grandes tripes dans le
tas de fumier et on va laver les petites dans l'eau courante. On les retourne
ensuite pour en enlever la double peau interne avec un fétu ou une ver-
gette de 1 mm d'épaisseur et de 5 cm de longueur, recourbée en épingle à
cheveux. Ces tripes sont employées pour faire le boudin. Pour les sau-
cisses, on utilise des tripes de bœuf sèches.

La salaison et le fumage

La maie dans laquelle a été ébouillanté le porc sert encore de saloir (*salou*).
On dépose d'abord au fond une des bandes de lard (*fyōz dā lè*), puis les
jambons de devant et de derrière (*tchinbon dā dvin è d dèriā*), les épaules
(*pāl*), les bajoues (*mécb*), les côtelettes (*kōtin.n*), les morceaux de l'échine
(*épnèā*) et sur le tout l'autre bande de lard. Ici et là, on place au fond du
saloir les deux bandes de lard roulées sur elles-mêmes. On trempe pré-

⁹ On nommait *ratcha* è *fyōz* l'ancienne redingote ou anglaise à deux pans.

¹⁰ Ce mot désigne aussi la rate.

alablement le lard et tous les morceaux de viande dans une sauce (*myæ-lat*) composée d'un mélange d'eau tiède, d'ail et de sel. On les y laisse macérer durant 4 ou 5 jours, en les retournant 2 ou 3 fois durant le temps de la salaison. D'autres se contentent de saler simplement leur viande.

Les bandes de lard, les autres morceaux salés et les saucisses sont attachés à des bâtons (*faché d lè tchia*)¹¹ qu'on hisse sur deux poutres dans les anciennes cuisines à l'aide d'une longue fourche à deux dents fourchues ou que l'on suspend dans un séchoir spécial (*soùètchou*) attendant à la cheminée. Dans les vieilles cuisines, on allume sous la viande à fumer, durant 2 à 3 jours, voire 1 ou 2 semaines, de la sciure (*rèsün* s.m.), des rameaux de genévrier ou d'autres conifères. On nomme *bræzi* (viande boucanée) la viande de cheval, de bœuf, de chèvre, ainsi fumée et séchée.

Le boudin (*boudin*)

La maîtresse de maison à laquelle incombe l'honneur de préparer le boudin, le soir de l'abattage du porc, met dans le sang qu'elle a recueilli de la cervelle (*lègr dè pouè* s.f.pl.), de la crème ou du lait, un hachis de poireaux et d'oignons, un peu de muscade, de la poudre de feuilles de sauge et de la graisse de porc. À l'aide d'un bout de corne sciée (*koün.nat*) ou d'un petit entonnoir (*ambosou*) elle introduit le sang dans une des petites tripes attachée à un bout puis, quand elle est pleine, lie l'autre extrémité. Les boudins sont ensuite plongés dans de l'eau froide, que l'on fait bouillir, en ayant soin de les en retirer avant qu'ils ne crèvent. *L bon boudin dè étrè grè kman in téchon, nouè kman d lè sætch è pæ tchā kman l tyu d lè tyès* = le bon boudin doit être gras comme un blaireau, noir comme la suie et chaud comme le cul de la casserole, disent les connaisseurs.

La saucisse (*indouéy*)

Pour faire la saucisse, on coupe les débris de viande et de lard en morcelets avec le grand couteau (*bratchè*) ou le hachoir en forme de croissant (*gnip* s.f. ou *bouètchu* s.m.). On y ajoute du sel, du cumin et de l'eau, dans laquelle des ails ont trempé durant quelques heures, un peu d'eau et 2 à 3 verres de vin rouge ou blanc. Pour introduire ce mélange dans un boyau de bœuf avec un pilon (*pāta*), on se sert aussi d'un bout de corne ou du goulot (*golat*) d'une bouteille défoncée. Les ménages aisés se servent d'une sorte de seringue nommée «boute-dedans» ou douille (*bot-dədin*, *douéy* s.f., *tchyā* ou *chprits* s.m.).

La saucisse est divisée en bouts, en la tordant ou en la liant avec de la ficelle et des bâtonnets provenant d'un vieux balai de rameaux de sapin. La saucisse aux tripes se fait avec l'estomac du porc (*pinsiron* s.m., *pinsat* s.f.) coupé en morcelets.

Le «sac de carnaval» (*sè d karimantra*) ou «Jésus» (*djézàs*) est un mets raffiné qu'on ne mange que le soir du mardi gras. C'est un gros saucisson

¹¹ Bâtons de la viande.

fumé consistant en un estomac de porc rempli d'un hachis de viande et de choux frisés, saupoudrés de cumin et de sel.

La gelée (*djalèa*, *grulat*)

On obtient une bonne gelée en laissant cuire pendant au moins 3 heures le groin (*moqér*), les pieds (*pià*), les oreilles (*arouéy*), la queue (*koua*) et les reins (*rouéyon*). On assaisonne comme pour une soupe à la viande: oignon hérissé de quelques clous de girofle, feuilles de laurier, ail, poireaux, chou et carotte. On laisse cuire jusqu'à ce que la chair se détache des os, on filtre le jus à travers un linge, puis on le laisse refroidir dans une écuelle. La chair est placée entre deux plats et pressée avec un objet pesant. Le lendemain, on enlève la graisse qui flotte sur le jus. On l'emploiera plus tard pour soigner les engelures. On remet chauffer le bouillon dans une casserole en y ajoutant du vin blanc ou, à défaut, un peu de vinaigre. On casse 2 ou 3 œufs qu'on jette dans le jus pour l'éclaircir, avec les coquilles.

Au moment de l'ébullition, on retire la casserole du feu et on en filtre le contenu une seconde fois. La viande est coupée en lanières que l'on dispose parallèlement quelque peu espacées sur des plats ou des assiettes dans lesquelles on verse le jus à peine tiède, qu'on laisse ensuite refroidir.

Us et coutumes

On guérit la goutte avec des excréments de porc (*gèy dā poua*). La peau de la panne (*pé d'ouin*) fumée et séchée se met sur les plaies, les panaris (*bét*, *byin mā* = mal blanc), les furoncles (*anvoùècha*) et les orgelets (*bon anvoùècha*). Le nombril du porc est suspendu au-dessus de l'âtre pour servir au graissage des scies. La vessie est utilisée comme bourse, sachet à billes, blague à tabac, récipient à saindoux ou à glace pour les malades.

Les enfants se font des *frondon* avec les osselets des pieds du porc. Ils les font tourner et ronfler au moyen d'une ficelle passée dans un trou pratiqué au milieu.

Ils sont très friands des *grabon*, c'est-à-dire des morcelets qui demeurent quand on fond la panne (*pin d sèyïn* = pains de saindoux) pour obtenir la graisse de porc (*sèyïn d poua*). Le *pouértcha* est le lard frais, non salé ni fumé. On donne habituellement un bout de boudin, de la viande à grillade (*tchèrbouin.nèa*) ou un morceau de viande pour la soupe à la personne qui a abattu et dépecé le porc.

Le soir de l'abattage, on rôtit, pour le souper, le foie, les poumons, le pancréas et les reins. Le lendemain, on envoie au maître ou à la maîtresse d'école et au curé de la paroisse un morceau de l'épine dorsale (*épnèa*), quelques côtelettes et 1 à 2 bouts de boudin. Les voisins qui n'élèvent pas de porcs et ont, des mois durant, apporté leur eau de vaisselle (*rlèvur*) reçoivent un morceau de filet de porc, un boudin, des atrioux ou un plat de gelée.

Le dimanche des boudins

Le dimanche suivant le jour de l'abattage du porc se nomme, dans la famille, le dimanche des boudins (*lā duəmqūin.n dé boudīn*). Ce jour-là on invite à dîner et parfois à souper quelques parents et amis. Tous se rencontrent à l'auberge, après l'office divin, pour y prendre l'apéritif. Avant la prohibition de l'absinthe, on buvait force verres de la fée verte. De nos jours, on en ingurgite clandestinement d'indigestes imitations. Aussi les convives sont-ils encore plus éméchés sinon émoustillés que jadis, lorsqu'ils viennent s'asseoir, bien après l'angélus de midi, à la grande table de la chambre de ménage (*pouèy*). Après avoir fait honneur à une soupe à la viande de porc (*sop an lè tchiā*), on voit arriver, de la cuisine, du porc bouilli (*pouā frā* = porc frais) accompagné de salades de carottes cuites ou de radis. Le boudin est ensuite servi à discrétion avec une salade de racines rouges (*rouān*). Puis apparaissent le ragoût, la choucroute chargée de saucisses, de lard et d'autre viande fraîche, que suit le plat de rôti escorté de salades de choux, d'endives ou de laitues. Comme dessert, on sert du gâteau à la crème, aux fruits et des fruits du domaine. Il va de soi que ce plantureux repas est copieusement arrosé de vin de Bourgogne et que le café noir ne se boit point sans «pousse-café» qui varie suivant les lieux: eau de prunes, de cerises, d'alises, de prunelles, de baies de sorbier ou de framboises. Il arrive que l'on offre aussi à souper aux joyeux et voraces convives qui aident alors les gens de céans à nettoyer les étables, à abreuver et fourrager le bétail. La veillée se passe joyeusement à deviser ou à jouer aux cartes, puis, en guise de coup de l'étrier, on avale encore quelques petits verres d'eau de gentiane. – Le dimanche des boudins a vécu.

Dictions et plaisanteries

*Èl ā kman l pouā d lè Sèniā*¹², *èl ā d'īn pé-l-umār* – il est comme le porc de la Cernie, il a un vilain caractère, dit-on d'une personne acariâtre.

S'ā bīn di bru po ch pō d lin.n – c'est bien du bruit pour si peu de laine, s'exclame-t-on, quand un porc que l'on va égorger crie très fort.

Èl ā èdroùè d sé min kman īn pouā d sè kouā – il est adroit de ses mains comme un porc de sa queue, dit-on d'une personne gauche, maladroite.

È voūīn.n kman īn pouā k'é l mouér pri dō in-n pouatch – il pousse des cris perçants comme un porc qui a le groin pris sous une porte, dit-on de quelqu'un qui parle, crie, chante très fort.

S'ā èch vrè k'é pyæ dé-ꝛ-indouéy – c'est aussi vrai qu'il pleut des saucisses, dit-on d'une affirmation que l'on présume être fausse.

In.n truā n'i rtrovè p sé létan – une truie n'y trouverait pas ses porcelets, dit-on d'un ménage fort mal tenu.

¹² Ferme des Clos-du-Doubs. Il y a la Cernie-Dessus et la Cernie-Dessous.

Lorsque deux femmes s'injurient, l'on dit plaisamment à l'une d'elles: *Di yi vit truə k'èl sè tyit da t la dir* – dis-lui vite truie, pour qu'elle soit quitte de te le dire.

D'une femme de très mauvaise vie l'on dit: *Èll ā truə d'in.n san, bak da l'ātr* – elle est truie d'un côté, «coche» de l'autre (*truə* et *bak* sont synonymes). *S'ā froùè kman in mouér da pouə* – c'est froid comme un groin de porc, dit-on d'une chose très froide.

Le musée suisse du sel

Parmi les différentes propositions faites par les auteurs des articles de notre numéro consacré aux problèmes des musées régionaux, il y en a une qui conseille à ces institutions de se spécialiser dans un secteur bien déterminé. Nous sommes heureux de vous présenter un exemple qui suit fidèlement cette règle.

Nous savons que dans la région de Bex et d'Aigle on extrayait du sel depuis le XVI^e siècle. Les salines du Chablais pourvoient toute la contrée de cette substance importante pour les hommes et pour les animaux domestiques. Or une association «Musée suisse du sel» se propose d'étudier l'histoire générale du sel et de créer un musée qui aura pour objectif d'évoquer dans une mesure aussi large que possible le cycle complet du sel, de sa genèse à ses emplois et à son commerce, en passant par les différentes méthodes employées au cours des âges. Il s'occupera également des incidences économiques et politiques, ainsi que des coutumes et rites, religieux ou profanes.

L'association invite tous ceux qui seraient en mesure de le faire à mettre à la disposition du musée des objets ou des documents ayant trait à l'histoire du sel. Elle a réuni déjà quelque 200 objets d'époque et d'origine très diverses et elle les a installés dans deux salles du château d'Aigle. Quoique installée provisoirement, cette exposition informe les visiteurs sur l'évolution de l'industrie régionale du sel qui fut la seule de ce genre dans notre pays jusqu'en 1836, année de la découverte de gisements importants dans la plaine du Rhin. De nombreux textes explicatifs facilitent la compréhension de cette exposition. Les visiteurs qui étudieront cette collection provisoire auront la possibilité de constater dans quelle mesure le musée du sel se perfectionnera jusqu'au moment où l'association pourra exposer ses objets et ses tables dans des salles restaurées.

Red.

Compte rendu

J.-F. ROBERT, Clé pour la détermination des rabots. – 4^e cahier du Musée «Conservatoire rural».

Qui ne s'est jamais heurté aux grosses difficultés de dénommer correctement un outil? Ces difficultés sont particulièrement grandes pour trouver le nom exact d'un rabot, puisqu'il existe de ces outils un grand nombre de variétés. Voici que J.-F. Robert nous donne un guide suffisamment sûr qui permettra de trouver le nom usuel sans trop de peine. L'étude est conçue comme les tables de détermination botanique. Par un jeu de questions distinctives sur le caractère de l'outil, on est amené au nom véritable et à la description de l'objet. Dans la plupart des cas, les rabots sont reproduits par une photo, ce qui nous permet de contrôler notre travail de recherche. La brochure comporte également un choix judicieux de termes techniques. L'idée de composer et de présenter toute la famille des rabots selon la méthode employée en botanique me semble originale et je suis certain que la petite brochure rendra service à tous ceux qui se voient confrontés au problème de déterminer un outil servant à travailler le bois.

W.E.