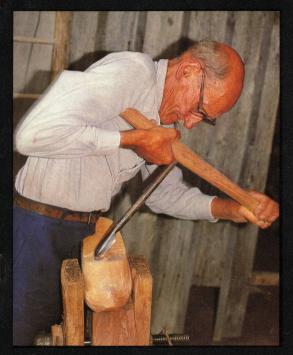
W Folklope de NT COXICDPXIONE



DANS LE COCHON TOUT EST BON



Bulletin trimestriel

Société des Amateurs de Folklore et Arts Champenois

Rumilly-lés-Vaudes 10260 Saint Parres lés Vaudes

Gérant Jean Daunay

Conseiller technique Gilbert Roy

Conseiller rédactionnel Jean Déquilly

C.C.P. Safac 16.832.44 U Paris

 Abonnements

 De soutien
 50 F

 Simple
 40 F

 Etranger
 60 F

 Ricefaiteur
 100 F

Points de vente

Jean Daunay Rumilly-lés-Vaudes 10260 Saint Parres lés Vaudes Au Point du Jour 1, rue Urbain-IV 10000 Troyes La P'tite Librairie Rue des Chats 10000 Troyes

JANVIER 1981 numéro 73 DANS LE COCHON, TOUT EST BON

Enquête

Jean Daunay

Jean Daunay, Rumilly.
Jean Clerc. La Neuville-aux-Haies
Jean-Claude Pierson. Courtisols.
Jean-Marie Dubois, Soulaines.

Maquette Gilbert Boy

Imprimerie NEMONT S.A. 10200 BAR SUR AUBE Dépôt légal 1" trimestre 1981 Commission Paritaire nº 53025

Dépôt légal 1er trimestre 1981
Commission Paritaire nº 53025
Reproduction interdite
sauf autorisation de l'Editeur

LE « COCHON »

Des transformations techniques ont commence, vers la moltié du siècle dernier, à ouvrir l'économie locale de beaucoup de communes rurales, faisant progressivement du paysan un vendeur de produits à l'extérieur et un acheteur de produits venant du dehors (1).

Un seul volet des activités paysannes semble avoir échappé à ce grand renouvellement du cadre rural, et ce, jusqu'à ces tous derniers temps. Il s'agit de l'élevage, de la mort et de la consommation familiale du porc.

C'était là encore — et tout récemment — l'exemple parfait de la vie d'autrefois, (celle qui se déroulait en milieu fermé, par conséquent favorable à l'observation des traditions formelles).

En quelques générations la révolution technique a bouleversé les mentalités. Et pourtant, le cérémonial qui entourait, hier encore, le «sacrifice» du porc, est bien la preuve que nous étions là en présence d'une pratique significative. Elle rappelle le temps où nos ancêtres viviaient en économie fermée.

On n'a pas manqué d'insister sur la permanence des aspects traditionnels qui accompagnaient «la mort à cochon». Le nom qu'on donne à l'ainimal tout d'abord ainsi qu'à celui qui le tue. Le fait qu'on l'égorge. L'obligation de consommer le sang; on n'aurait jamais tué de cochon sans faire de boudin.

Certains auteurs ont montré comment le symbolisme sexuel apparaissait tout au long de la «cérémonie». Les hommes et les femmes n'y jouent pas le même rôle (2).

Peut-être devrions-nous insister sur le fait que ces «journées de cochon» concernent l'ensemble des catégories d'individus; on tue le jeudi pour que les enfants assistent à l'exécution; afin aussi, que les parents, voisins et amis puissent participer à la «boudinée» du dimanche, au «repas de cochon».

Ce «sacrifice» est l'occasion d'une fête le plus souvent saisonnière. Elle est vécue par un nombre important de personnes, sinon par le village tout entier. N'envoyait-on pas, hier encore, les enfant chercher, par les rues, la »pierre à cochon»? Et n'offret-on pas encore la grillade et le boudin aux parents et aux amis?

Ne tue pas qui veut, ne sale pas qui veut, ne cuisine pas n'importe qui. Jusqu'aux mariés de l'année qui ont leur rôle à jouer dans ce concert dramatique.

Ces multiples aspects de la tradition ressurgissent au fil de l'histoire que nous content nos correspondants. Qu'ils soient remerciés de leur intense participa-

Jean DAUNAY.

(1) André Varagnac. Civilisation traditionnelle et genres de vie,

p. 60. (2) Yvonne Verdier. Le langage du cochon. Ethnologie française. T. VIII, № 2, 1977.

Photos de couverture :

tion.

 Monsieur Poirier, sabotier à Lépine (Aube). Photos G. Roy (cf. Revue du Folklore de Champagne n° 53, pages 16 à 18).

IV. Le porc sur l'échelle à La Neuville-aux-Haies en Ardennes. Photo Jean





DANS LE COCHON TOUT EST BON

feu dominical échappait à la règle. Et encore n'en servait-on pas chaque dimanche dans toutes les familles

Au début du siècle dernier, élever un porc était, pour le vigneron de la vallée de la Marne, spécialisé dans l'élaboration du vin rouge, une nécessité vitale. Depuis la construction des chemins de fer et l'arrivée massive des vins du midi, ce vigneron a vu le marché parisien se fermer peu à peu à sa production.

Arrivèrent les grandes crises causées par le phylloxéra et le mildiou, qui achevèrent de le plonger dans une protonde misère. Hèureusement, la demande croissante amena les negociants à stendre leur zone de prospection. De petit producteur indépendant qu'il était, le vigneron de la vallée de la Mamel devint tributaire du gros négoce, soumis à la loi de l'offre de la demande... De là, pour survivre, cette activité paralléle : l'élevage du porc, des lapins, des volaillés, des chèvres.

Rares étaient les familles qui fréquentaient la boucherie. Tous, — surtout les nécessiteux — élevaient un ou deux cochons, selon leurs moyens. (G. Munier).

Partout, le porc étail présent, omni-présent. On trouvait un « occhon « dans la quasi fottalité des foyers. Il tenait une place primordiale dans la nouriture paysanne (Verrières) (¿). Le porc était la principale nouriture des cultivateurs, liusqu'en 1950, dans un village comme Trancault; et les particuliers élevaient aussi leur Dout; et les particuliers élevaient aussi leur Dout; et les particuliers élevaient aussi leur Dout.

Le porc? A la campagne, personne n'appelle cette bête, le porc. C'est le « cochon » ou le **gouri**, (Humes)

On dit fort justement à Venteuil qu'avec un porc au saloir, un sac de farine sur le bloc, un tas de pommes de terre à la cave, on se sent prêt à affronter les rigueurs de l'hiver. La formule usitée à Champignol-lez-Mondeville est la suivante

Du bois dans la grange,

Du vin, des pommes de terre dans la cave, Un cochon dans le saloir,

La neige peut venir.

C'est une bien belle histoire que celle du cochon, comme une page de la vie de l'homme, avec lequel il vit, et pour lequel il meurt. Car on compte sur la mort du cochon, sur la viande que sa dépouille va fournir, sur le lard qu'on en va tirer, sans compter le boudin, les pâtès et l'andouille.

D'où l'allusion plaisante de Robert Collin (3). C'est pas pour dire. Mais vois-tu, Joseph, toi, t'es comme not' cochon: tu n'feras du bien qu'après ta mort.

Il est incontestable que le porc fournissait. autrefois, à la campagne, l'essentiel de la viande consommée par la majorité des habitants. Dans notre région de Champagne craveuse (1), les cultivateurs, les cultivateursbonnetiers - ils étaient nombreux au siècle dernier - engraissaient un ou plusieurs porcs pour s'assurer à meilleur compte le plat de résistance des repas pris à la ferme. Cette viande de porc alimentait la famille paysanne au moins 5 jours sur 7. Le lapin, la volaille et autres produits de la ferme, le pot-au-feu acheté chez le boucher, passaient au menu plus rarement, souvent le dimanche. La cuisson d'un morceau de cochon conservé au saloir fournissait les trois éléments principaux d'un repas de l'époque : la soupe au pain trempée dans le bouillon, les légumes : choux, carottes, pommes de terre cuits avec la viande dont la partie la plus grasse, le lard, était réservée pour être consommé froide au repas du matin. (René Morot).

Il s'agissait en quelque sorte de permettre à la famille de vivre avec les produits de son jardin et de sa basse-cour. Acheter des denrées alimentaires chez le marchand était une pratique peu courante et limitée à certains produits bien délimités. La viande du pot-au-



COMMENT LE PORC EST-IL LOGÉ ?

En général le porc est logé seul, dans une cabane de quelques mètres carrés seulement. Il importe en effet. - puisqu'on veut l'engraisser - qu'il ne dispose que de peu d'espace. Il ne doit pas perdre les kilos que va lui faire gagner sa nourriture.

Le logement réservé au porc d'engraissement est un bâtiment de petites dimensions (Pouan). C'est une case : une seue, le ou la aran ou encore une ran porc. plus simplement une porcillère

Le porc est logé seul. On l'a surtout, prudemment, éloigné de la maison d'habitation, à cause surtout de l'odeur nauséabonde que dégage sa litière, à cause aussi des mouches qu'il attire. Mais cette gène que l'on évite. il arrive qu'on l'inflige au voisin : si on éloigne la soue de ses propres bâtiments, on la rapproche du même coup de la maison voisine.

Le porc est souvent logé dans un bâtiment qui lui est propre, généralement de hauteur moindre que les constructions qui l'entourent. Parfois on trouve cet animal à l'intérieur d'une grange ou d'un hangar, dans un coin qui lui a été spécialement aménagé.

Quand le « toit à porcs » est indépendant de la grange et des écuries, notre bête le partage souvent avec les volailles ainsi qu'avec les lapins. Attention, il n'y a pas cohabitation mais seulement juxtaposition des abris.

La porcillère, basse, aiguë, fermée par une épaisse porte de bois, solidement verrouillée, prenant le jour par le haut, est voisine du poulailler. Tous deux s'adossent à l'un des murs du hangar qui abrite le matériel agricole. Elle est éloignée au maximum de l'habitation qui est ainsi tenue à l'écart des grognements du porc et des cris de la volaille. (Estissac)

On trouve le ran-porc (la soue) à l'écart. dans un coin du jardin ou de la cour, couvert en tuiles. (Champignol)

Les bâtiments de Trançault sont de style briard : chaque propriété ou presque, a son petit bâtiment, le long de la rue, où se trouvent le fournil, la soue, le clapier et le poulailler

A Humes, le porc est logé dans un bâtiment situé au dehors de la maison et attenant à l'« écurie aux vaches ».

A Villeneuve-au-Chemin, on trouve le porc dans une case, à côté de la buanderie.

Jamais on ne fait cohabiter un porc avec d'autres animaux, dit-on à Venteuil. On lui construit donc un abri spécial, de quelques mètres carrés seulement, soit près de la cour, soit dans le jardin. C'était « l'écurie à cochons ». Le notaire la désignait dans ses actes en ces termes : « le toit à porcs ».

A Bannes, ce logement spécial : l'aran, était bâti en appentis entre l'étable et la grange; il voisinait avec le poulailler.

La porcillère de Neuville-sur-Seine jouxtait souvent le poulailler ou les écuries. Le porc y était seul, dans les petites fermes, deux ou plus dans les plus grandes, assez loin de l'habitation. Deux ou plus, mais, probablement comme à Bogny, séparés par une cloison faite de planches épaisses.

Cette soue était souvent accolée contre un bâtiment plus important : grange ou écurie. à Isle-Aubigny, sous un appentis appelé

A Saint-Nabord, le porc était logé dans la partie basse de la grange, quand il n'occupait pas une cabane individuelle, à l'extérieur, à côté du poulailler, et orientée de telle manière qu'elle soit à l'abri des vents froids et du soleil

A Fayl-Billot, on pouvait élever l'animal dans le fond d'une grange ou d'une écurie. Il en était ainsi à Trançault : quand le cultivateur engraissait un ou plusieurs porcs, il construisait les cases dont il avait besoin, dans une grange ou sous un hangar.

A Essoves, dans cette propriété qui sera demain la « Maison du Vigneron ». le porc avait élu domicile sous le four à pain : plus que les autres, ce logis particulier était exigu. Il est vrai que le porc n'a pas besoin de beaucoup de place pour engraisser. Dans sa loge il ne doit que dormir, manger et fabriquer viande et lard. Cressot a dit de lui : « Les dix pieds carrès de sa cellule offraient au visiteur l'ordre parfait du promenoir, du dortoir et du reste. (4)

Comment se promener en si peu d'espace? Certains éleveurs avaient prévu que l'animal puisse, de temps à autre, prendre un peu d'exercice

Quand la case avait une sortie sur un pré. pour que le porc prenne l'air et mange un peu d'herbe, il fallait que ce « parc à cochons » soit bien entouré, avec un grillage spécial, enterré assez profondément, pour qu'en fouillant avec son groin, l'animal ne puisse passer dessous. (Trancault)



Le porc avait d'autres occasions de prendre l'air. On libérait parfois le cochon pour nettoyer sa porcilière. L'irruption violente de la bête semait la panique dans la cour. Vision de seaux renversés, brouettes culbutées, lourdes envolées impuissantes de la volaille paillante, parfois mise à mal... (Estissac)

Mais le porc revenait bien vite en voyant le contenu du seau, la siautée, versée dans son auge. (Venteuil) Les cochons rentraient tout seuls dans la ran, ils y étaient habitus. A Bannes, de même façon, le seul exercice que le cochon pratiquait consistait en cette promenade dans la cour, pendant qu'on retirait le fumier et qu'on ie remplaçait par de la paille propre. Il fallait ensuite le faire entrer, ce qui m'était pas toujours facile.

Ailleurs, cette «permission» était inhabituelle, impensable même. On ne laissait jamais sortir le porc, précisel-t-on pour La Neuville aux Hales. En effet, l'animal était élevé pour donner sa viande et son lard. Il devait engraisser. Trop d'exercice aurait été nuisible à son engraissement. Ou'on lui permetre un tour dans la cour pendant qu'on changeait sa littère, passe encore. Mais s'ébattre en plein air, en permanence ne devait être permis qu'à une truie mère et à ses petits.

LE SOL DE LA SOUE

Bref I le occhon était enfermé dans sa case et tournait en rond. Alors que, dans les écuries et les étables, le sol était souvent de terre battue, la soue était pavée de prosses pierres, disposées en pente, pour faciliter l'écoulement de Jurine, (Rachecourt). C'était non seulement, pour résister aux plétinements de l'animal mais aussi pour l'empêcher de édoncer le sol avec son groin. Les pierres inégales posées sur chant l'en dissuadaient. On prévoyait une légère pente qui conduisait à un trou, la goulotte, ménagée dans le mur pour l'écoulement de l'unine (St Nabord). Cette rigole qui sortait de la soue, permettair d'évacuer le purin, avec l'odeur que l'odevine (Venteuil). Bonne raison pour éloigner la soue des bâtiments d'habitation.

Les murs du logement du porc étaient édifiés en dur car le bois était souvent attaqué par cette bête qui a une mâchoire puissante. (Pouan). C'est un bon démolisseur (Trancault)

Deux portes dans la soue, la plus grande pour entrer nettoyer ou pour chercher le porc; la plus petite donnait directement sur l'auge, elle permettait de la remplir ou de la nettoyer. (Trancault).

L'auge, appelée aussi la bourenfle, se trouvait immédiatement à côté de la porte. (St Nabord).

A Villeneuve-au-Chemin, cet ustensile se trouvait aussi dans un coin, proche de la porte. A Bannes, juste contre la porte, ce qui permettait de nourrir le porc sans le laisser sortir.

Cet auge était généralement en pierre taillée, de forme paralléépipédique aux dimensions, de 60 à 70 cm de long, 40 cm de large et de haut; les bords avaient de 4 à 5 cm d'épaisseur. (Villeneuve-au-Chemin). En pierre dure de Givet à Bogny, à Somme-Suippe, rectangulaire, de 0,80 m sur 0,30 m et 0,20 m de prolondeur. La même pierre que et 0,20 m de prolondeur. La même pierre que Peu profonde, car les petits cochons devaient pouvoir metre les piedes dedans (La Neuville).

L'auge en pierre comportait un trou côté porte, pour le nettoyage. Quand cette auge cassait, on la remplaçait par une autre en bois qu'il fallait sceller au mur afin qu'elle ne soit pas retournée (Trancault).







Vandemanges (Marne). Ran à cochons.





Approvisionner l'auge, face à la pression d'un animal qui pèse jusqu'à cent kilos et dont la force est certaine, peut faire problème.

Aussi nos aieux avaient-lis cherché comment ne plus être obligés de pénétrer dans la soue pour apporter la pâtée du cochon. Pour calca, il fallait que l'auge soit accessible du dehors. La première solution consistat à ouvrir au-dessus de cette auge un lucameau ou à prévoir un portillon sur le côté, par lesquels on pouvalt verser la pâtée sans enter dans la soue. Il fallait néanmoins compter avec la force peu commune de l'animal dont le groin vorace génait quiconque lui apportait sa nourriture.

On eut l'idée d'encastrer l'auge dans la cloison, moité à l'inférieur, moité à l'extérieur, de l'extérieur, de telle façon qu'elle soit accessible des deux côtés. Au-dessus, un volet suspendu protet. A l'aidé d'un verrou, on peut le bloquer aussi bien vers l'inférieur qu'au dehors; la première position permet à qui s'occupe de l'alimentation de l'anima, de verser la pâtité sans rent on de l'anima, de verser la pâtité sans rent que extérieurement, le occhon a libre accès à l'auge et la soue est néamonis fermée. On pouvait donc ainsi ravitailler le porc sans qu'il soit besoin de penétrer dans sa loge.

L'industrie s'est emparée de l'idée : elle a conçu l'auge - à tambour ». Le récipient est un demi manchon creux en fonte fermé à ses extrémités par deux ecreles complets. Dans la partie supérieure de ces deux cercles latéraux pivote un quart de manchon qui peut indifféremment basculer vers l'intérieur ou vers l'extérieur. La moité inférieur dit de Quart moble repose en avant, andié la quart moble repose en avant, andiés engager son groit à l'extérieur. La réside si major son groit à l'extérieur. En revanche, quand ce quart moble est relevé, il est possible de verser la pâtée dans l'auge tout en interdisant l'accès au gront vorace et brutal. (Channes).

Les avis sont partagés quant à la propreté du porc. Le propriétaire de l'animal n'est-il pas responsable de la malpropreté qu'on attribue à cet animal ?

Alors qu'on curait les vaches fréquemment, la propreté de la soue était toute relative, chez mon grand-père, si mes souvenirs d'avant 1910 restent exacts. (Estissac).

On s'accorde cependant à penser que le porc est un animal très propre ; il assemble ses excréments dans un angle de sa case, réservant les parties non soullées pour y dormir. L'exiguité de la soue nécessite les changements fréquents des litières et l'évacuation des urines vers l'extérieur. (Pouan).

Par une petite buse, les urines tombent dans un fossé et se perdent dans la terre. (Rethel).

Selon les lieux, et probablement en fonction des habitudes, on changeait la litière du porc et on nettoyalt sa case plus ou moins souvent. Une fois par semaine; plus souvent, en été (Trancault). La soue était curée une fois fous les deux jours, avec un crochet qui ne risquait pas de plesser la béte. (SI Nabord).

On palait le cochon une fois par semaine. C'était le travail du jeudi pour les enfants. (Bannes).

On mandait (mondait) le cochon comme on mandait les lapins, on portait le fumier sur le tas qui était dans la cour (Courtisols).

Le nettoyage de la soue se faisait le matin et le soir. C'était le curage. On l'effectuait avec un racloir. (Humes).

La litière souillée était enlevée et se mélait alors à celle des lapins sur le las de fumier. On lavait le sol en y jetant un seau d'eau. Puis on litait à l'aide de paille achetée à bas prix aux fermiers ou, pour les moins riches, avec de l'herbe ou même des feuilles de vigne. (Venteuil)

A Bogny, le sol était lavé avant qu'on remette une litière propre. Litière constituée de paille de seigle, parfois de fougères si la paille venait à manquer.

Chez le cultivateur, la litière était de paille de bie. Une botte de paille de bie. ap purissait moins vite. (Bergères). Le particulier utilisait n'importe quelle paille, celle qu'il pouvait trouver ains accessoirement que la fougère, de l'herbe, des feuilles, etc. Il est remarquable de constater que la sous esmble avoir été lavée plus facilement par ceux que leur condition obligeait à économiser la litiére.

ORIGINE DU PORC

D'où venait ce porc qu'on allait ainsi nourrir pendrant de longs mois avant de le faire mourier? Rares sont les fermes qui entretenaient une truie reproductrice. Celles-là fournissaient parfois en gorest les particuliers. On pouvait commander à l'avance son porcelet à un fermier ayant une ou plusieurs truies. (Neuvillesur-Seine). C'est après la guerre de 1914-1918 que l'élevage des porcelets s'est implante dans la région de Champagne crayeuse (Pouan).

Mais on signale les difficultés de cet élevage. Une ture mit bas pendant notre visite. Se souciant peu de l'incident, ce cultivateur ne s'y inféresas que trop tart. La truie avait dévoré ses petits. « C'est une mauvaise mére » conclut simplement notre hôte. Il ne savait pas que cette mise au monde demande une suveillance attentive : ou la truie mange ses petits, ou elle se couche sur eux et les étoufle. Il faut les lui refiere au fur et à mesure qu'ils voient le jour, les lui amener pour les télées, toutes les trois heures environ, les remettre à l'abri et ce, pendant un certain temps. (Estissac).

Plus fréquemment, on avait recours au « marchand de cochons ». On se rendait à son domicile ou on le trouvait sur le champs de foire à moins encore qu'on attende son passage dans la localité.

On allait chez le revendeur de porcelets, souvent au village même. On mettait le petit porcelet dans un sac et on le ramenait à la maison, sur une brouette. (Trancault).





A Verrières, sous l'appentis.

Le porc était choisi à la foire principale mensuelle de Langres. (Humes).

Les petits gorets s'achetaient à certaines foires ou marchés, ou chez le cultivateur. On le rapportait dans un sac. (Fayl-Billot).

L'acquisition avait lieu aux foires de Wassy ou à Doulevant, en mars, pour le cochon à tuer au début de l'hiver; en septembre, pour celui qui devait être abattu en mars ou avril. (Rachecourt).

Le marchand ambulant passait dans le village, soit à dates fixes soit s'il savait où il y avait des cochons à tuer; alors il en venait offrir un petit. (Courtisols).

Il n'avait qu'une portée de cochons dans sa voiture à quatre roues trainée par un cheval. (Pouan). Une voiture bâchée. qui venait de 30 km au-delà (Onjon). Avec sa biose bleue. (Champignol, Bogny). En glaude de lustrine noire. (Vernières). En blouse noire, aussi, à Humes.

Il passait en juin, juillet et ne s'annonçait pas, connaissant parfaitement ses clients. (Bogny). Il ne s'annonçait pas non plus à Pouan. Il venait voir s'il « fallait un cochon ». (Lantages). Car il savait mieux que nous le moment de le remplacer. (Bannes).

Moins discrets pour être plus rapides sinon plus efficaces, étaient les marchands qui signalaient leur passage. La rue s'égayait du pipeau aigrelet du marchand de cochons: « Do, ré, mi, fa ; fa, mi, ré, do ». Je suis le mar-chand de cochons ». (Vernières).

« Chons, cochons, chons ». (Rachecourt) « Bon cochon, je mange de l'argent ».

« Bon cochon, je mange de l'argent ((Faux-Fresnay)

A l'arrière de la voiture, toujours bâchée, apparaissaient les porcelets : cochons de lait

de 15 à 25 kg ou « lancerons » pesant de 40 à 60 kg, dont l'engraissement était plus rapide. (Pouan). Deux races : l'une à tête courte et l'autre à tête longue ; l'une produisant un meilleur lard que l'autre. (Trancault).

Les jeunes animaux étaient là, offerts au choix de l'acheteur éventuel, les laitons dans leur cage (Villeneuve-au-Chemin) ou tous ensemble, (St Lyé) en vrac dans la voiture.

sethiole; (st. Lye) en vina deutide de cout mois porcelets, les faisait deux missens de publication de portelets, les faisait courri, instorie de publication de la coutri production de publication de la coutri de la control de pied, son troupeau, ce qui facilitait le choix de l'acheteur. (Pouan). Celui-ci pouvait ains mieux apprécier le "gabarit", la vivacité, la santé de son futur pensionnaire.

Comment choisissalt-on ce porcelet? Au coup d'œil, mais tout d'abord selon ses finances puisque la bête était vendue au poids. (La Neuville), Selon qu'on était argenteu ou non. Si la demière récolte avait été bonne on achetait un « oureur » à moité venu, d'une trentaine de kilos ou, plus modestement, un porcelet de 15 à 25 kg. Le marchand l'attrapait, l'extripait de la volture, sans souci de ses hurlements de paon. Retoumé dans tous les sens, examiné, soupesé, choisí, l'animal était alors pesé à l'ailée d'une balance no-maine puis fourré dans un sac ou un cotteret, sorte de panier d'ossier. (Venteuil)

« J'en ai des beaux, venez les voir, ils ont de la gueule », (sous-entendu, ils ont bon appétit), affirmait le marchand qui passait à Lantages.

On prenait en principe le goret le plus dégourdi, celui qui criait le plus fort. (Lantages). De préférence un mâle. (Couvignon). On le choisissait assez long, les plus courts étant



trop gras. (Neuville-sur-Seine). Souvent le marchand le tenait par une patte de derrière ce qui le faisait paraître plus long. (Rachecourt).

CASTRER LE PORC

Les porcelets vendus par le marchand de porcs étaient garantis castrés.

Si cette opération avait été mal effectuée, bet placement de la bête. Les animaux élevés à la ferme étaient « coupés » par le vétérinaire ou par un ouvrier qui s'était spécialisé dans cette besogne. (Pouan).

On castrait le porc vers deux mois et deni. L'opération l'avoisait l'engraissement et permettait aussi de faire cohabiter plusieurs porcs. (Estissac). A Rethel, le porc état castré soit par le vétérinaire, soit, par un castreur qui ne faisait que cele pour toute une région. A Rachecourt, autrefois, quelques jours après les foires, passait le « coupeur » qui traversait le village à pied; il prévenait de son passage ardce à un s'illent à plusieurs son passage ardce à un s'illent à plusieurs cas-

LA NOURRITURE DU PORC

Il fallait nourrir le porcelet dans la soue. La encore, un peu comme pour sa litière, le porc était traité en fonction de la profession et de la situation sociale de son propriétaire. Chacun s'ingéniait à prendre sur place ou à quéfir à moindre frais les aliments que l'animal allait transformer en viande et en lard.

Le temps même de l'engraissement variait seu qu'on avait pris le goret le plus menu ou qu'on l'avait choisi plus imposant, selon qu'il restait des pommes de terre ou qu'on n'en avait plus, en fonction aussi des besoins en matières grasses, le lard et le saindoux étant les seules graisses habituellement utilises.

A Isle, on élevait plutôt des porcs très gras; on n'en tuait qu'un par an; il fallait remplir les pots de graisse, c'est-à-dire assurer la réserve pour 365 jours.

Il semble que l'alimentation des tout jeunes porcs ait été, en certains lieux, particulièrement soignée et nettement différenciée de celle des porcs adultes.

D'abord un régime prudent de poupon délicat, à peine sevré, de bouillies claires, de lait, de farine d'orge. (Cressot)

Au début, des caboulées, pâtées de verdure, plutôt faites de feuilles de choux, orties, mélangées avec du son ou du rebulet, cela afin que le porc « s'allonge » et ne graisse pas troy vite. (Bogny)

Pour les fermiers, la nourriture du jeune porc n'était pas un problème. Petit, on lui donnait du lait jusqu'à ce qu'il soit bien sevrable. (Trancault)

ble. (Trancaun)

A Lantages, c'était même nourriture pour les jeunes et les cochons plus âgés, sauf à en faire varier la quantité.

Que mangeaient les porcs ? Des pommes de terre cuites dans la chaudière, un petit



Soulaines. Détail des verrous.

demi seau ou trois quarts, suivant l'âge d'engraissement, une mesure de farine d'orge, le tout réchauffé par l'eau grasse de la vaisselle contenant les restes des repas. (Villeneuveau-Chemin

Les pommes de terre étaient, en effet, à la base de l'alimentation du porc, dans la plupant des cas. Elies étaient cultes à la la plupant de l'acception de la la plupant de l'acception de la logic de l'acception de la la logic de culter de font estapendue à la crémaillere au-dessus du foyer de la cheminée. Son volume plus important (de 60 à 100 litres) permettait de cuire des pommes de terre pour plusieurs jours. Son installation fixe, non loin de la porcherie, sou-lageait la fermière dans son travail. (Poun)

A lale, on faisait cuire les pommes de terre dans un grand chaudron accroché à la crémaillère. La fermière y mettait deux panerées de ces tubercules. Quand tout était cuit, il fallait deux hommes pour descendre le chaudron. Les pommes de terre étaient alors écar-sées avec une petite bêche alors qu'elles étaient encore chaudes. Avec un pilon de bois, avec un instrument métallique composé d'une tige terminée par un croisillon capable de diviser plus que d'écraser.

Le fermier se permettait d'ajouter du blé aux pommes de terre. (5) Les enfants aimaient chiper une « patate » ou une poignée de blé cuit, toute chaude. Comme c'était bon. (Saint Lyé)

Si l'on excepte ce blé, privilège des seuls agriculteurs, le second aliment du porc après la pomme de terre était l'orge. Il fallait neuf



mois et neuf quintaux d'orge pour « faire » un cochon. (Courtisols) il semble que le porc soit finand de cette céréale. Le marchand de porcelets qui passait à Lantages en fournissait à ses jeunes bêtes pour que ses clients éventuels apprécient leur appetit. Elle était employé moulue, sous forme de farine.

On mettait l'orge dans un sac que l'on emportait en brouette dans une ferme d'une certaine importance ; là existait un moullin actionné par un moteur à gaz pauvre et l'orge était écrasée ; à charge de payer une petite redevance. (Bannes)

On utilisait aussi la farine d'avoine, les remoulagis et bé oi la pousson : mélange moulagis et bé oi la pousson : mélange (lais, et Nabord) (6) Ces issues de oférèles étaient ajoutées aux pommes de terre : une bonne jointée, (les deur mais réunies), au fond d'un seau de bois, à laquelle on ajoutait les pommes de terre écrasées puis les eaux grasses, le tout délayé à la main. Une bonne soupe. (Lantages)

Ces eaux grasses étaient les eaux de vaisselle, eaux grasses ou eaux de relavure, mêées à des restes de nourriture non consommés. Elles furent utilisées à Venteuil jusque vers 1910, date à laquelle apparurent les cristaux de soude: la carbonade.

Celui qui n'élevait pas de porcs offrait ses eaux grasses à son volsin, de la même façon qu'il pouvait offrir du levain pour son pain. Se rendre service entretenait l'amitié et falisait partie des usages. Par contre, à Courtisols, jamais d'eaux grasses que celles de la maison.

Tout était bon pour ajouter à la pâtée du porc. Le **puron** ou résidu de la fabrication des

fromages (Fayl-Billot), le lait qui restait après le repas des veaux (Faux-Fresnay). Mais aussi, lorsque le poinçon de pommes de terre s'épuisait, chez le pauvre, en été, des herbes grasses, des orties et même des glands.

Les orties, sans leur tige, entraient souvent dans le menu du porc. Cuites à Faux-Fresnay. Pour remplacer les pommes de terre qu'on n'avait pas encore récoltées à Champignol. Ca faisait les cochons plus longs, à Bergères.

Autrefois, dit-on à La Neuville-aux-Haies, ies orties étaient s' inchenchées par les pauvres qu'on n'en voyait aucune dans le village. Ce qui n'empéchait pas qu'on utilise, en même temps, pour nourrir le porc, des choux-navets, des feuilles de betteraves et même des échaldrons (chardons). Tout pouvait être offert au cochon. Même si in en raffolat pas, on lui imposait des pommes broyées, des salades montées et des choux éclatés.

On dit aussi que le porc est carnassier, qu'il ramasse tout les restes et qu'on s'en doit méfier quand on le laisse en liberté dans la cour, il attraperait volontiers les volailles qui restent à sa portée. (Trancault)

Faut-il ajouter foi à cette rumeur qui dit que certains éleveurs n'ont jamais eu recours à l'équarisseur, leurs bêtes mortes passant à la chaudière et les cochons ne laissant, de cette pâtée, que les os ?

Restons honnêtes et disons avec Cressot: le magnifique appétit du prisonnier faisait de tout chair et graisse, même du babeurre et de l'eau de vaisselle.

Soir et matin, on prélevait la ration de pommes de terre qu'on mélangeait à la pouture et



qu'on réchauffait et éclaircissait avec de l'eau de vaisselle. (Champignol)

Cette pâtée était servio liéde - à la chaleur du sang -, pas trop chaude (on le vérifiait en plongeant la main) car une nourriture trop chaude aurait dome des boyaux trop fins donc trop fragilies, pour la fabrication du boudin. (La Neuville aux Haies) En hiver, on réchauffait avec de l'eau chaude (liel) Les repas étaient donnés chauds le jour de la cuisson des pommes de terre et froids les autres jours. (Fayl-Billiol) L'été froid, l'hiver chaud. (Lantages)

Le porc grognati Iorsqu'approchait l'heure de son repas. Quard on l'entendati on savait qu'il n'avait pas eu sa siautée. (Isle) il ne faisait entendre son cri qu'à l'heure des repas ; il reconnaissait les pas de celui ou de celle qui le nourrissait. (Fay-Heillot) On portait à la bête, le seau bien plein, qu'on versait à la bête, le seau bien plein, qu'on versait dans l'auge de grès brut où le groin du porc foulillait, trempait jusqu'aux yeux, aux creilles, avec des cris de satisfaction... L'auge était rapidement vidée tant sa gloutonnerie était grande. (Dinoi prande (Dinoi prande).

Avant qu'on ne laisse les porcs s'engraisser dans une soue, on profitait du patrimoine communal, on envoyait ces animaux paître dans la nature. Ma mêre a connu le porcher qui passait de village en village, avec son troupeau de porcs entourés de chiens, un peu comme un berger avec ses moutons. (Trancault) A Rachecourt, en 1852, le berger communal devait garder vaches, moutons et porcs, ces derniers aux conditions suivantes: 15 litres de blé pour chaque porc, plus 15 centimes par porce t par mois. En 1865, le contrat de cet employé a été renouvelé, mais il rétait plus question de porcs.

Pauvres bêtes qu'on a commencé à enfermer, à priver d'exercice, à gaver, pour en tirer viande et graisse. Pauvres bêtes, qui furent d'une si grande utilité pour nos parents!

SOINS

Heureusement, nous dir-on, à part la nourriture et l'entretien de son logement, le porc demandair peu de soins, il était rarement malader. (Venteuil) S'il l'était, on le considerait souvent comme condamné. Cependant, on ne se résignait qui après avoir eu recours à certaines pratiques locales. La conflance en la science du véternaire ne semblait pas partout science du véternaire ne semblait pas partout science du véternaire ne semblait pas partour science du véternaire ne semblaire pas partour fatiliait rémunérer ce praticion et que, de même qu'on tardait à appeller la docteur pour les humains, on héstiait à payer, au vétérinaire, des honoraires qu'on pouvait crorie inutiles.

On préférait faire affaire avec le maréchal ferrant qui, souvent, savait soigner les bêtes (Isle) On n'appelait le vétérnaire qu'en dernier ressort, parce qu'on savait la maladie difficile à traiter ou parce que les moyens empiriques avaient échoué.

Bien qu'on pense que le porc pouvait s'élever sans précautions particulières, quelques mesures élémentaires préventives étaient généralement respectées. On cherchait à le garantir du froid et du soleil, en abritant sa soue du vent du nord ou d'un ensoleillement trop important.

Un arbre était souvent planté devant sa cabane pour donner de l'ombre, en été. (St Nabord) C'est parce qu'on redoutait pour lui une trop grande chaleur et le « coup de sang » qu'on isolait le toit de sa soue. (Venteuil)

Ce « coup de sang » était aussi provoqué par une nourriture trop riche, notamment en blé et en avoine. Le porc était alors saigné à l'oreille dont on fendait le lobe sans attendre car, faute de pratiquer la saignée au bon moment, le porc mourrait sans rémission.

Si l'animal toussait, on parlait de « fluxion de poitrine » (Chesley), de « coup de froid », de bronchite (St Nabord), comme s'il s'était agi d'un être humain.

Parfois, l'appareil digestif était atteint. Quand le porc était malade à ne plus vouloir manger, on lui faisait boire ont le auquerl or manger, on lui faisait boire ont le auquerl or ne de la comettait sur ses pattes; il était débarrassé. Si le reméde n'agissait pas, on appelait le vétérinaire. (Trancault) Le má saint Raymond, signalé en Ardenne présente les mêmes symptomes : le bête prend une bouchée d'aliments, recule, se met sur son cul, tourne et crie. C'est une affection mortelle. Un seul recours, le pélerinage à Saint Raymond d'Houdremont en Belgique, à 20 km de La Neuvillé aux Haies, réputé pour être efficace.

Quand le pore était constipé, on le sortait de sa soue afin de lui offiri quelqu'exercice, il se vidait et ça allait mieux. (Bergéres): on lui donnait à manger plus liquide. (Pouan) Contre la diarrhée, c'était du riz que l'or utilisait, avec un peu de bismuth. (Pouan) L'herbe à cochons (renouée des oisseux): était efficace pour lutter contre les vers intestinaux. (Pouan)

Certaines maladies de la peau pouvait frapper notre goret. La gale des pattes les faisait devenir toutes noires. Le rouget. (7) quoique rare, était la maladie la plus redoutée car la contagion était à craindre; les traitements vetérinaires permettaient de réduire la mortalité. (Pouan) On redoutait les poques à La Neuville-aux-Haies, sortes de « pustules d'eau », elles aussi mortelles.

Le cochon avait parfois bien du mal à se trainer sur ses pates dont les os se développaient mal. C'était, en fait, une sorte de rachitisme que ce - mal de pattes - On soignait cette décalcification en donnant de l'huile de foie de morue à la béte (Troyse), de la pourter d'os (La Neuville-aux-Haies) et même tous les os : de porc, de volailles ou de lapin, sans qu'aucun accident n'ait jamais été constaté. (Rachecourl)

Les passerons étaient un mal ou plutôt une anomalie qui affectait les dents du porc. Deux dents qui se développaient anormalement et empêchaient l'animal de s'alimenter. Il fallait





Saint-Léger (Aube). Ferme Bres, auge en fonte



faire appel au tueur de porcs qui venait lui enlever ces dents à la pince. Ce n'était guère facile mais tout de même réalisable. (Bogny)

Bien que peu fréquents, ces maux existaient. On essayait de les soigner avec les moyens les plus divers, selon la tradition, à condition surtout qu'ils ne coûtent guère. Parfois le mal entraînait la mort de l'animal, parfois celui-ci guérissait, après bien des péripéties, comme en témoigne l'histoire qui suit, contée à Lantages.

Un jour, le cochon ne mange plus. C'est qu'il est malade. Il va probablement crever.

Je vais chercher des feuilles de blettes. Je les lui tends. La pauvre bête essaie mais n'arrive pas à les prendre dans sa gueule. Il ne le pouvait pas.

Sur ces entrefaites arrive le facteur qui dit : « Votre cochon a la « bosse ». Passez votre main sur son dos. Vous les sentirez, les bosses. Et ce n'est pas le vétérinaire qui pourra vous le guérir. Je ne connais qu'une personne, un tueur de cochons qui saura en venir à bout. Il habite à 12 km d'ici ».

C'était la saison des avoines. En rentrant, avec les chevaux, mon mari me dit, après avoir vu l'animal:

C'est le charbon.

 Il faudrait bien que tu ailles chercher ce tueur dont m'a parlé le facteur.

- Je n'ai pas envie de perdre une demijournée de semailles. Le temps presse.

- Et si on perd le cochon ? Ce sera plus grave qu'une demi-journée aux champs.

Discussion. Réflexion. Décision... On est allé chercher le tueur.

- Votre cochon? Il a la « bosse » : une « glande » au fond de la gorge. Préparez-moi de l'ail avec du vinaigre et du poivre, dans un bol. Ainsi qu'un tampon d'ouate. Donnez-moi des ciseaux.

Il a fallu nous saisir du porc pour l'ébayer.

Avec les ciseaux, le tueur a coupé la « glande ». Un liquide noirâtre en est sorti. Puis, avec le tampon, il a cautérisé la plaie.



Le soir, le cochon a bu son lait.

Vous pensez bien que le facteur a eu droit à un bon rôti.

TUER LE PORC

On ne le tuait guère qu'à certaines époques de l'année et lorsque son poids justifiait le sacrifice

Il était ordinairement abattu lorsqu'il avait atteint 100 à 150 kg. On pouvait l'amener parfois à 200 kg. (Pouan)

A Saint Nabord, on tuait généralement 2 porcs par armée, un gros d'enviora 200 de l'autre plus petit. A La Neuville-aux-Haies, ontuait de novembre à Nois selon la disposibilité du tueur. Certains, qui ne voulaient pas acheter de viande de boucherie élevalent un pâqui, d'octobre à avril, tué vers Pâques, et plus petit que le premier.

Les gens de Champignol mettaient leur point d'honneur à avoir le porc le plus gras, après l'avoir nourri 9 mois seulement.

Il semble que la période la plus favorable pour l'abattage ait été le temps de Noël. C'est la saison, dit-on à Chesley, pendant laquelle la viande ne « tourne » pas, la saison bonne à furmer le jambon, la saison qui ne connaît pas les mouches.

A la Noil en général, à la Saint Vincent ou à Pâques (Plessis-Barbuise), pour Carnaval. (Droupt-St-Basle) Autement dit en novembre ou en mars (Humes), au printemps, budours avant les chieures de l'été (Villeneuve-auchemin), avant ou après les châleurs, d'onc (Faux-Fresnay) quand il n'y a pas trop à faire par ailleurs (St Lyb), et aussi à l'occasion d'une fête patronale, mariage, vendange, cé-rémonies diverses ou une nourriture abordante était indispensable. (Venteuil)

On tuait de préférence le jeudi, pour permettre aux enfants d'assister à l'exécution. (Champignol) Afin de pouvoir faire un repas le dimanche en invitant la famille et les amis. (Humes)

Le tueur n'était pas ce qu'on peut appeler un professionnel, ce n'était qu'un amateur bien habitué à cette opération spécifique. (St Nabord)

Dans chaque village, une ou deux personnes se chargeaient de tuer le porc. Parfois un cultivateur abattait le sien ainsi que ceux de sa famille ou de ses amis. (Rachecourt)

Des vignerons avaient appris les gestes du boucher — ils n'étaient que deux ou trois au village à être initiés — ils se chargeaient de l'opération pour 4 francs. (Venteuil)

A Bannes, on demandail le Père Foissy. A Rethel, cette opération était toujours pratiquée par le tueur de cochons appeile Dona. Pourquui? Cet homme avait bien entendu, un métier principal, il était maçon et ne s'occupait du cochon que l'hiver. On devait le retenir longtemps à l'avance car son calendrier était très chargé.

Le Nénesse, à Verrières, c'était un peu le Père Noël du foyer. Avec lui entrait le régal de la viande fraîche, la grillade, le saucisson, l'andouille, toutes bonnes choses qu'on avait en abondance, d'un seul coup, comme pour une fête. Et c'en était une.

PRÉPARATIFS

Les préparatifs avaient lieu dès la veille. On époussetait l'échelle, on donnaît un coude de pierre aux couteaux, on recuisait la saumure, on descendait du grenier un chapelet d'oignons. Pour la première fois, le cochon ieûnaît. (Fayl-Billot)

Au jour prévu, le tueur était là, très tôt, et préparait som matériel, pendant qu'on allumait le feu au fournil et dans la cuisine d'été ain que chauffe beaucoup d'eau. (Trancault) Après avoir bu la goutte, il robissait la place où le porc devait tomber, y faisait épandre une bonne couche de paille. (Villeneuve-au-Chemin) Tout était prét pour la cérémonie. N'y manquait que le principal acteur.

Pour se saisir du porc à abattre, le tueur pénétrait seul d'ans la loge, passait à la base de la patte de derrière droite une longue corde artèlée par un nœud coulant double. Il sortait ensuite l'animal et l'immobilisait dehors en nouant la corde à un anneau prévu à cet effet, (Pouan) assez court, assez haut, pour que l'animal ne puisse gratter par terre. (Chesley)

A Isle-Aubigny, le tueur prenait d'une main la longe nouée à la patte de derrière droite de l'animal ; il le tenait aussi par l'oreille gauche.

On couchait le porc sur le flanc droit et, sequelle en les lieux, on introduisait ou non dans sa gueule un bâton que le « saigneur » maintenait avec sa jambe droite (Rachecourt) cela pour qu'il crie moins fort ainsi que pour éviter qu'il morde. (Trancault)

Le tueur se saisissait de la patte de devant gauche, la ramenait en arrière, l'immobilisait, se faisait donner le couteau à saigner et l'enfonçait alors dans la gorge de l'animal. (Villeneuve-au-Chemin)

Le « blo » sur lequel on découpe (Photo Ph. Alanièce)



Rumilly (Aube). On attrape le porc dans la soue.



Courtisols (Marne). Transport du porc dans la cage à cochon.



Courtisols (Marne). Le porc est attache





Le coup de maillet.



Rumilly (Aube). Apres le coup de feu, un « jonc » enfoncé dans la moëlle épinière (ci-dessus)







Rumilly (Aube). Poële et pot pour recueillir le sans



Verser le sang dans le pot.



Courtisols (Marne). La plaie du cou.



On detache le por





73-16







Rumilly (Aube). Griller les ongles





Courtisols (Marne). Détacher les ongles, laver et gratter.

La Neuville-aux-Haies (Ardennes). Le porc est lavé.













Courtisols (Marne). On continue à fendre, la patte arrière sur le pendou





Courtisols (Marne). La corde tire le pendou. Rumilly (Aube). Fendu à la scie.





Rumilly (Aube). Fendu au couteau. La fressure pendue.





Rumilly (Aube). Dégraisser les boyaux. Le porc écartelé.







La Neuville-aux-Haies (Ardennes). On vide le porc.



Avant de saigner le porc, à Saint Lyé, on l'édernait d'un coup de merlin ou de mailloche. On l'assommait aussi à Somme-Suippe et à Courtisols. En général, la mort de l'animal se donnait au couteau, sans qu'il ait été au préalable assommé comme il est obligatoire de le faire de nos jours. (Pouan) Quand le porc était égorgé vivant, le sang coulait mieux. (Faux-Fresnay) D'autre part, on ne risquait pas d'enfoncer quelque esquille dans la cervelle.

LE GESTE DU TUEUR

Comment piquer ? Car il n'était pas question de trancher.

Poser la pointe du couteau sur le museau de l'animal faisait apparaître un gonflement du cou. C'est là qu'il fallait piquer. L'artère était là. (Villy-en-Trodes)

En tirant sur ses pattes, on faisait perdre son équilibre au porc, cela l'allongeait, ce qui permettait de bien repérer le trou rond dans lequel allait s'enfoncer le couteau pointu. (Lantages)

C'était au creux du cou (Fayl-Billot) qu'on atteignait la « veine » du cœur. (La Neuville-aux-Haies)

L'animal hurlait de douleur, le sang giclait dans une poéle placée sous l'orifice de la plaie. (Pouan) Quand cette poéle à long manche était aux trois quarts pleine, l'operateur resserrait la plaie avec ses doighs pendant que le sang était versé dans une terrine, (Isle) un pot ne servant qu'à cet usage. (Bannes) un pot de grès dans le fond duquel on avait versé quelques cuillerées de vinaigre.

Pour bien épuiser tout le sang de la bête, le tueur imprimait un mouvement de va et vient à la patte gauche du porc ; il s'appuyait sur elle, la relevait, et cela jusqu'à la dernière goutte du précieux liquide.

On ne perdait pas de sang puisque c'était la base du boudin. On n'aurait jamais tué un cochon sans faire le boudin. (Rachecourt)

La personne qui tenait la poéle avait retroussé l'une de ses manches et « pétrissalt » le sang chaud pour l'empécher de cailler. (Rachecour) Elle remuait sans arrêt et la rbirine s'enroulait en longs fils autour de sa main. (Lantages) Le sang ainsi traité étatins au trais en attendant d'être employé pour le boudin.

Le cochon était alors hissé sur une civière, elle-même posée sur un traineau, et tiré nu cheval, dans les accins, le pré attenant à la propriété, derrière les bătiments (St habord). On choisissait un endroit catme, sans vent, loin des tas de paille et fourrage, pour griller le porc. Lorsqu'il ventait, on l'a vu griller sur la route. (Villeneuve-au-c'hemin)

LES SOIES

Avant de brûler le cochon, le saigneur arrechait la soie sur le dos de la bête i il l'enfermait en un petit sac et, probablement, la vendait. (Champignol) C'est une pratique qui a disparu que de recuellir les soies du porc. Elle semble avoir été bien connue dans notre région.

On rasait le porc ; on gardait les soies si elles étaient belles. (St Lyé) Elles étaient cédées au poids chez le « marchand de peaux de lapins ». (Chesley) Arrachées et récupérées par le tueur, elles étaient vendues fort cher (Onjon) Revendues à son profit. (Venteuil)

Il se servait d'un instrument du genre crochet à bottines P. Bid-ce un vérifable rocchet à bottines P M. Tissut d'Ervy utilisait une sorte de pointe métallique emmanchée de bois. A l'extémité de la pointe était soudé un bouton demi-sphénique faisant butior et destiné à évter que les soies arrachées s'échappent. On erroulait un ou deux tours, une petite pointe de soies autour de la pointe en la retenant avec le pouce; on trait et on arachaît le tout. Le porc craonnais avait les plus longues et les nuise belse soies. Villeneuve-au-Chemin)

Avec le crochet, on procédait de la même façon. On pinçait de la main gauche. La main droite faisait un tour, avant d'accrocher les soies ainsi accrochées (Chesley) pour faire des brosses. (Isle).

A Rethel, si les soies étaient longues, elles étaient prélevées par Dona, avec une sorte de villebrequin. Ces soies étaient sa propriété. A Bisseuil, on usait aussi du villebrequin qu' on promenait sur le corps de la bête. Les soies, arrachées par la rotation, s'enfouraient à la méche et formaient un écheveau qu' on démétait ensuite pour faire le fil poissé utilisé par le cordonnier et le bourreiler.

Le tueur de Verrières préférait utiliser le tiresoie car la soie tirée à la main avait quatre fois plus de valeur que la soie arrachée à la moulinette.

GRILLER LE PORC

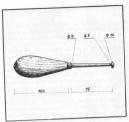
On méprise chez nous l'eau bouillante, qu'on accuse de ramollir les chairs. Ainsi s'exprime Cressot. C'est un fait qu'en Champagne, on ne sait que griller le porc. On arrefusait à l'ébouillanter dans un grand baquet de bois, comme on le faisait ailleurs. (Villeneuve-au-Chemin)

Il s'agissait en fait, de le débarrasser par le feu, de toutes les soies qui le recouvraient. Pour cele, la bête était déposée, allongée sur le soi recouvreir d'un în de paille et placée sur le côté, dans le sens du vent. De la paille de blé bien sèche, régulièrement déposée sur tout le corps. Feu mis. Le tueur surveillair l'action de la flamme, la ralentissant ou l'activant, afin de faire disparaîre la totalité des soies sans brûler la peau. (Pouan) Grillée sans étre noire. (Courtisols)

Il fallait confectionner des « falots », sortes de petites torches de paille, avec lesquelles on tapotait sous les pattes (Isle) pour que nulle partie du corps n'échappe au feu, pour chaufter plus fortement, afin de mieux arracher les ongles. (St Nabord)

Ces ongles ou écados étaient enlevés à chaud. Les gamins se les disputaient pour en racler l'intérieur; cela leur paraissait délicieux. (La Neuville-aux-Haies)

On donnait un coup de balai de bouleau pour évacuer les cendres et une partie de la crasse, le porc était retourné pour être grillé de l'autre côté; balayé à nouveau. (Villeneuve-au-Chemin)



Tire-soies

Actuellement, le porc est « faloté » à l'aide d'une torche alimentée par une bouteille de gaz butane, que le tueur promène sur le corps du porc. La viande n'a pas le même goût dit M. Thorey de Rumilly.

Griller la bête donnait l'occasion de goûter aux épinglettes et, aussi, de croquer le bout de l'oreille grillée. Blaise, le tueur, demanda à Pierre son petit couteau rouge. L'enfant le lui donna d'emblée, content, pensant que Blaise allait lui couper un « quelque chose » d'extraordinaire. Hélas! Blaise, sournoisement, l'approcha de la queue grillée, la souleva et. partant d'un immense éclat de rire, enfila le petit couteau dans le « trou » de la bête. Pierre, surpris, prêt à pleurer ne savait plus que dire. Pendant que Blaise se tordait de rire, Pierre, meurtri de honte et de chagrin s'éloignait déjà quand le farceur lui dit : « Grosse bête, attends un peu, je te le rendrai, ton couteau. Attends que je vide les boyaux et tu l'auras ! (Verrières)

Cette même farce est signalée aussi à Favl-Billot.

GRATTER LA COUENNE

Le brûlage terminé, la peau était bien tendue, on passait au nettoyage en versant de l'eau à mesure que le tueur raclait la peau avec un couteau à large lame pour mieux sentir la couane. Comme pour un rasage, la partie la plus délicate de la bête était la tête. (Trancault)

Il raclait avec une sorte de râpe coupante, sans manche, en versant de l'eau chaude sur la peau, pour enlever la crasse, les poils et la paille. (Verrières) Sous un filet d'eau tiède versé par un assistant, à l'endroit du grattage, cela avec beaucoup de soin. (Rethel) Pendant qu'un aide arrosait avec une casserole d'eau tiède prise dans la chaudière. (Villeneuve-au-Chemin) Avec un arrosoir dont on bouchait une partie de l'orifice avec une pomme de terre trouée afin que l'eau coule en petit filet. (Venteuil)

L'eau utilisée n'était ni froide ni trop chaude. On ne la versait qu'au fur-et-à-mesure du grattage, avec parcimonie.



La « moulinette » du bourrelier

On grattait avec un couteau, un tuilo (fragment de tuile) (Isle), une boîte en fer percée de nombreux trous (Bannes), une sorte de râpe (La Neuville-aux-Haies), une section de lame de faux usée. (Villy-en-Trodes) Jusqu'à ce que l'animal soit bien lisse et propre. (La Neuville-aux-Haies) On le brossait à la brosse de chiendent jusqu'à ce qu'il redevienne blanc. (Bogny)

Si ce n'était déjà fait, le tueur arrachait les ongles, nettoyait les oreilles et coupait le bout de la queue qu'il donnait aux enfants; c'était, pour eux, un vrai régal. (Villeneuveau-Chemin)

Quand un côté était propre, on retournait la bête sur l'échelle à laquelle elle devait être suspendue et, dès que l'autre côté était, lui aussi, nettoyé, on mettait le porc sur le dos et on amorcait l'ouverture. On accrochait la bête à l'échelle par l'intermédiaire du gambillon dont on glissait les extrémités sous les tendons des pattes de derrière. Ce gambillon était accroché à l'échelle par sa partie centrale. (La Neuville-aux-Haies)

Certains tueurs fendaient la bête avant de la pendre ; ils en détachaient la tête. Mais généralement le porc était suspendu avant qu'on le

A Isle, on amenait le porc à la maison, pour le pendre dans un corridor, une chambre fraiche. On passait un tendeur dans les pattes de l'animal, qu'on écartait. La corde était accrochée au milieu du tendeur; elle passait par un trou du plafond pour rejoindre un tourniquet, dans le grenier.

Pendu dans le couloir ou dans la chambre à four, à St Nabord, avec un pendeu, sorte de morceau de bois passé dans les jarrets.

Plus souvent, semble-t-il, on le plaçait sur une échelle spéciale, plus large qu'une échelle ordinaire, comportant moins de feuchios (Francault), des barreaux qui étalent légèrement cintrés afin de mieux épouser la forme du corps de la bête. (Lanty) On appelait cet instrument « l'échelle à cochon ».

On liait chacune des deux pattes de derrière de la bête avec la longe qui avait servi à l'entraver. (Chesley) On procédait de la même facon qu'avec un pendeu ; on fendait le jarret, on mettait les « nerfs » à nu : on passait ensuite la longe entre la crosse de la patte et le « nerf » et on fixait solidement les deux pattes écartées aux montants de l'échelle. Il n'v avait plus qu'à redresser celle-ci et l'appuver contre un mur. (Villeneuve-au-Chemin)

A Bogny, l'échelle à sept barreaux comportait quatre petites pattes afin que le porc soit isolé du sol. Deux crochets à sa partie supérieure permettaient de supporter la barre que le tueur avait passée dans les « nerfs » des pattes.

On ouvrait alors la bête. Pendue, la tête en bas, elle allait être vidée de tous ses viscères. Le tueur avait à sa disposition ses couteaux. sa scie à viande, le couperet et le « fusil » pour l'affûtage. Le premier travail consistait à inciser le corps du cochon par une profonde entaille allant de l'anus jusqu'au milieu de la mâchoire. (Pouan)

Tout l'intérieur était enlevé et déposé sur une table à côté. On séparait les intestins, le foie. On donnait les poumons gonflés et un peu de foie à la cuisinière qui les préparait en ragoût, avec beaucoup d'oignons. C'était le ramequin et le premier repas de cochon avec tous ceux qui avaient participé à l'opération. (Isle)

A Chesley, c'était la saignée que la maîtresse de maison préparait pour midi, un plat en général fort gras, fait de la viande que le tueur prélevait de chaque côté du cou, additionnée d'un peu de sang.

Les boyaux étaient enroulés comme un cordeau autour de l'avant-bras, coupés en longueurs égales au-dessus du fumier. Les hommes vidaient le plus gros à pleines mains en les pressant tout au long. On les nettoyait grossièrement. On les retournait. On les dédoublait en enlevant la peau intérieure grâce au dos d'un couteau, à plat sur la table. On les mettait tremper dans l'eau vinaigrée et salée. (Isle)

Le travail d'ouverture se faisait à la scie et au couperet, ce qui permettait d'atteindre les poumons (ou foie mou) le foie dur, le cœur, les rognons. Les poumons étaient lavés, gonflés et maintenus ainsi en attendant leur consommation. Le reste de la fressure, les abats: cœur, foie, poumons étaient soigneusement recueillis et mis en réserve. La tête était séparée du corps, directement en arrière des oreilles, bien lavée, débarrassée de toute souillure de sang ; elle était mise en dépôt dans un baquet d'eau fraîche. (Pouan) On retirait la langue pour la manger à part. (Trançault) Elle était lavée et dégraissée, la graisse employée à la confection du boudin. (Villeneuve-au-Chemin)

En détachant le foie, il fallait éviter de crever l'amer, la vésicule biliaire, qui sentait mauvais et qui aurait risqué de gâcher la viande (Trancault) ce fiel, on le pendait; les bons vieux l'utilisaient pour une pigûre : un bon remède pour faire sortir l'épine qu'on ne pouvait atteindre autrement, (Lantages)

Les rognons étaient arrachés avec leur masse de graisse et portés à la cuisine sur des assiettes ; la graisse allait être fondue et mise à part dans des bocaux ; c'était la plus onctueuse.

Le cœur était ouvert pour le vider de son sang : il était lavé et pendu dans la cave. (Villeneuve-au-Chemin)

Rien n'est inutile dans le porc. La vessie, vidée de son urine, gonflée avec un fétu de paille, nouée avec une ficelle, servait de blaque à tabac quand elle était sèche. (Villeneuve-au-Chemin) Elle passait pour conserver au frais, à l'abri de l'air, la précieuse réserve des fumeurs et surtout de ceux qui chiquaient autrefois. (Isle) On la lavait, on la rincait, on la dégraissait à l'intérieur en ayant soin de ne pas la crever. (Verrières) On l'assouplissait en la maniant avec du son. Les ieunes filles la bordaient de ruban de couleur avant de l'offrir à leur amoureux. (La Neuvilleaux-Haies) Un employé de banque de Barsur-Seine en avait fait une bourse dans laquelle il serrait les pièces d'or destinées à la paie des ouvriers du chemin de fer alors en construction.



Utilisée ou non, on n'aurait jamais manqué de l'accrocher à la porte de la grange (Champignol) ou au grenier, l'échangeant avec celle, desséchée, du porc précédemment tué, avec laquelle les enfants jouaient au ballon. ((Trancault)

Les ménagères recherchaient les vessies pour fermer hermétiquement les gros goulois des bouteilles de fruits au sirop (Estissas) Quand il était besoin d'applique de la glace sur la tête ou le ventre d'un malade. (SI Nabord) Coupée en deux, bourrée de chair à saucisse, on en pouvait faire un gros saucisson. (Courtisols)

Au Dierrey, on l'utilisait comme accessoire très apprécié dans l'habillement des petits garcons. Ceuv-ci, jusqu'à ce qu'ils solent propres, potaient la robe. On lavait peu autrefois. La maman doublait la petite robe d'un rectangle de vessie. Le pipi jaillissant ruisselait en cascade contre la paroi imperméable et s'écoulait. La robe n'était pas souillée.

Lanty, Echelle à cochon (cassée).



Légère, translucide, certaine bulle un peu frippée rappelait le souvenir (du porc), comme aussi ce lambeau qui fait glisser les scies. (Cressot)

Ce « lambeau », c'était le nombril, le boudri, qu'on suspendait, lui aussi, à une poutre du cellier où on le laissait sécher. Tout béquillé par les chauves-souris, il servait à graisser les lames de scies à bois. (Venteur Le vagin de truie non dégami de sa graisse. (Villemorien) On l'utilisait aussi pour graisser les chaussures. (Trancaut)

A Rethel, c'est la **boudine**. Si le porc est un mâle, il s'agit de son sexe, prélevé avec le « nerf » qui l'accompagne.

DECOUPER LE PORC

Le cochon vidé restait toute la nuit dans le corridor pour « rassir »; on provoquait un leger courant d'air afin que la pièce garde a fraicheur. (Isle) La viande se raffermissait. (Neuville) On e procédait au découpage que le lendemain, contrairement à d'autres qui découpaient tout de suite. (Rachecour)

Donc, le lendemain, Dona arrivait aux aurores et s'installait dans le fournil. Il fendait d'abord le cochon en deux après avoir enlevé la tête, découpé celle-ci, de la cerve (Fethel) De la tête on d'ati les joues qui allaient être rôties dans la poèle. Excellent. (La Neuville-aux-Hales)

A Pouan, le porc, totalement vidé de ses organes était séparé en deux pariles égales en fendant la colonne vertébrale dans toute sa longueur, à l'aide du couperet et de la scie. Chacune des deux moities étaient coupées en deux. En quartiers. (Chesley)

On découpait alors, dans l'ordre : jambons, poitrine, quartiers de lard. (La Neuville-aux-Haies) Au cours du découpage on mettait de côte tout ce qui pouvait servir aire de la charcuterie et du boudin. (Feyil-Billot) Le « saindoux » s'enlevait de dessus les côtes. (Lantages) La graisse (la parne) se détachait en plaques. Puis les jambons, les rôtis, les côtes et le lard. (Trancault)

A Rachecourt, contrairement aux bouchers qui fendaient le porc en son milleu, on coupait de chaque côté de l'échine, on soulevait les côtes avec un peu de viande, ce qui l'aissait de beaux morceaux de grillade. On détachait les jarrets, le râble, l'épaule appelée palote, avant de placer le tout dans le saut les morceaux que l'on devait offrir et ceux que l'on gardait pour être consommés frais.

A Somme-Suippe, on coupait aussi dans le sens de la longueur une bande d'échine qui comprenait côtelettes et lard car la tradition voulait que l'on offre aux voisins, aux amis, un morceau de porc : lard et viande. C'est pour cette raison que l'on coupait la bête ainsi.

cette raison que l'oi coopae, on partaquand la viande était découpée, on partageait le rôti. Le tueur prenait généralement, pour lui, le meilleur morceau. (St Nabord) A Chesley, il se contentait d'un petit côti et d'un morceau de boudin. On s'assurait que tout était prêt pour le « repas de cochon », tout au moins les morceaux prêvus au menu : rôtt, grillades, chargés d'accompagner le boudin, l'andouille et le fromage de tête qui devaient, eux aussi, être de la fête.

On offrait aux voisins un côti de 2 ou 3 côtes selon l'importance de la famille, accompagné d'un morceau de boudin. (Champignol) On n'oubliait ni le curé ni l'instituteur. (Trancault)

Pour ces deux demiers, il n'était nullement question qu'on exige d'eux qu'ils « rendent ex qu'ils avaient reçu. Il en était fout autrement quand le coils était destiné à d'autres personnes. Lorsqu'à leur tour, celles-ci tuaient leur cochon, elles offraient en échange de ce qu'elles avaient reçu: un morceau de boudin, un morceau de lard et de la couenne non salée pour graisser les soies à biches, comme à Saint Lyé.

La charbonnée de Rethel était composée d'un morceau de loie, d'un rôti, de saucisses et de boudin. Elle était envoyée le jour même aux voisins et aux amis. Ceux-ci renvoyaient le même présent quand eux-mêmes tuaient leur cechon.

Cette charbonnée était, à Bogny, faite d'un morceau de collier et de boudin, à moins qu'on ait joint au boudin des côtelettes. Un tel cadeau prenaît le nom de grillade à Courtisols et à Somme-Suippe.

Le gros du travail de découpage était terminé avant midi. L'après-midi était réservé au nettoyage des ustensiles pendant que le tueur s'occupait de la salaison. (Trancault)

SALER LE PORC

Bien saler la viande était d'une importance capitale. Si l'on excepte les quelques morceaux consommés frais dans les jours qui suivaient la mort du cochon, c'était du salé dont on faisait usage toute l'année, sauf à profiter d'une « part » fraiche quand voisins ou amis tuaient leur porc.

Tout était salé, sauf quelques grillades ou côtelettes qui, une fois cuites, étaient mises en pots de grès et recouvertes de saindoux (Bogny) On mettait tout au saloir, un grand tonneau sans couvercle qui devait être ébouillanté et rafraîchi. (Bannes) Un saloir de bois de plus de cent ans d'âge, qui avait été préparé et séché depuis plusieurs jours. (Rethel) Dans un demi-muid coupé en deux, frotté à l'ail tout autour. (Courtisols) Dans un grand saloir en bois et aussi dans un pot de grès, pour éviter que la viande du grand sa-loir ne soit souillée à l'occasion des premiers prélèvements de viande. (St Nabord) Un saloir fait au pays par le plus habile tonnelier, qui ne comportait pas un gramme de métal. Les moins nantis se contentaient de 2 ou 3 saloirs de grès brun. (Verrières) A Chesley, on préférait le saloir de grès car le tonneau faisait tourner la viande.

On n'aurait pas aimé, en effet, que la provision se gâte. C'est la raison pour laquelle le saloir devait être ébouillanté, frotté à l'ail, sé-



Le « touret » dans son cadre support.

ché avec soin ; c'est la raison pour laquelle on évitait de trop manipuler ce qu'il contenait pendant les premiers temps de la salaison, avant que le sel ait pénétré profondément dans la viande. On n'y touchait qu'à bon escient. (Verrières)

S'ils no présentaient pas les mêmes avantages pour la conservation du porc que les saloirs de bois, les pots de grés étaient plus facile à nettoyer et à transporter. Mais, saloirs de bois ou de grês, on ne négligeait aucune précaution pour que la viande ne se gâte point. On aseptisait le pot en y versant du vinaigre, on y jetait un tuilo chaufé dars la cuismière; on le couvrait aussitôt et on ne le chargeait que quelques minutes après. (Vite neuve-au-Chemin). Il fallat, au Chrier, bion micro le pot et présence le metitoure de présence de la course de la contra de de solvire.

Le tueur arrosait le saloir d'eau de vie ; il en buvait une bonne rasade avant d'y placer les morceaux du cochon. (Faux-Fresnay) Sil buvait la goutte avant de deposer la viande dans le saloir, c'est afin qu'elle ne soit pas soulilée par son haleine. D'alleurs, les fernmes ne devalent pas approcher pendant qu'o nsalait le porc. Encore moins les fermes qui avaient leurs regles. (Si Nabord) On éloigrafia t'Anciès-qui-Aube, pour qu'a signialent du nez. A Arcis-qui-Aube, pour pentre du la porte toutes les femmes, en méride de menstruation ou non, car elles auraient fait tourner la salimeure et aigrif le lard.

Les morceaux préparés pour la conservation étaient enduits de sel et placés dans le saloir, judicieusement répartis pour permettre à la maîtresse de maison de trouver, sans trop déplacer l'ensemble, le morceau qu'elle désirait utiliser. (Pouan) Une bonne couche





« pendou » accroché au touret

de sel au fond. (Rethel) Chacun des morceaux trempé dans un seau et roulé dans le baquet de sel avant d'être bien tassé. (Lantages) Tout au fond, une couche de morceaux divers, les jambons par dessus, le moins de « trous » possible afin de ne pas enfermer d'air et pour que la saumure monte d'ellemême. D'autres morceaux par dessus. (Chesley)

Le procédé était simple. Il suffisait de respecter un certain ordre, de ne pas ménager le sel et de comprimer au maximum

A Verrières, le tueur incrustait ses morceaux de gros sel vigoureusement frotté puis, sur un lit salin, couchait les deux jambons d'abord, les épaules, l'échine, bourrant les vides avec des morceaux plus petits.

A La Neuville-aux-Haies, on déposait les andouilles dans le « cul du tonneau », puis les jambons qui étaient ainsi calés au dessous par les andouilles et au dessus par les découpes. Venaient les épaules, le lard, la poitrine, les pieds, sauf s'ils étaient utilisés pour rendre plus gras le fromage de tête

Parfois le lard était traité à part. A Trancault, on descendait les pots à la cave, deux de viande salée plus ou moins pleins suivant la grosseur du porc, et un de lard. On mettait une toile sur les pots. On bouchait avec un couvercle quelques jours plus tard.

Il s'agissait du lard du dos, le plus épais, environ 8 cm. (Villeneuve-au-Chemin)

Les jambons méritaient qu'on s'intéresse particulièrement à eux. A Rethel, on les découpait en premier et on les paraît : du poivre autour de l'os rond, avec ail et laurier. A Trancault, ils étaient rangés dans le fond du saloir. Au bout d'un mois et demi, on les retirait, on les mettait sécher, enveloppés dans des sacs de toile et pendus aux solives du plafond ou dans la cheminée. A St Nabord, ils étaient emballés dans un torchon pour les protéger des mouches et mis dans le grenier, au courant d'air pour continuer à sécher. Les jambons fumés de Faux-Fresnay se conservaient ensuite dans l'avoine, comme les saucisses à Courtisols.

La salaison c'était l'avenir, la provision faite pour de longs mois. S'y ajoutaient en quelques lieux les saucisses et le saucisson. A Trançault, le saucisson était fait de hachis bien assaisonné, avec beaucoup d'ail dont on avait enlevé le germe pour mieux le conserver. La chair était mise dans un boyau. Tous les 20 cm on faisait un nœud et, un cm plus loin, un autre nœud pour départager. Pendant un mois on les pendait dans une pièce fraîche et dans la cuisine pendant la semaine suivante.

A Favl-Billot, c'est la viande du collet qui servait plus spécialement à la préparation des rillettes et du saucisson, mélangée avec du lard gras.

La salaison était donc l'assurance que la ménagère trouverait pendant des jours et des jours, pendant des mois, le morceau de cochon et le morceau de lard nécessaires à la préparation des repas. Le saindoux complétait agréablement le tout.

La panne fondue constituait l'unique graisse de l'époque. (Villeneuve-au-Chemin) La panne est la graisse qui entoure les rognons, la meilleure. (Neuville) Comment préparait-on le saindoux ? Toute la graisse du cochon était retirée. On attendait qu'elle soit refroidie pour la couper en morceaux. Le lendemain, on pendait un grand chaudron de fonte dans l'âtre, on y mettait la graisse coupée en morceaux, on remuait avec une cuiller en bois. Au fur et à mesure que la graisse fondait, on la prenait avec une louche pour la verser dans des pots de grès en la filtrant à l'aide d'une passoire. On remplissait les pots qui refroidissaient avant d'être bouchés avec du papier et rangés dans un endroit sec. Provision pour l'année. (Isle)

Le saindoux servait à faire de la bonne cuisine, (Trancault) ce saindoux neigeux qui accommodait choux et pommes de terre... qui « tirait » les épines et servait au rebouteux pour remettre les « nerfs » en place. (Cressot)

Les cretons qui restaient de la cuisson de la panne étaient utilisés pour confectionner des galettes aux cartons ou tartes aux cartons de sain, très appréciées. (Villeneuveau-Chemin)

Les maîtresses de maison rivalisaient d'ingéniosité pour préparer certains morceaux de porc. Après les abats, la tête, les pattes, le foie, faisaient l'objet d'une attention toute spéciale.

On mettait la tête à bouillir jusqu'à ce que les os se détachent ; la viande était coupée grossièrement, assaisonnée : oignons, ail, persil, sel, poivre ; avec aussi de la couenne. Le « fromage de cochon » ainsi confectionné, emplissait des pots ou des bols. (Isle)

Ouverte et cuite au court bouillon, avec beaucoup d'ingrédients, la tête faisait une excellente gelée. Désossée et mise en terrines, cela donnait un très bon fromage de tête. (Trancault)

A noter que la langue, les joues étaient souvent retirées et dégustées à part.

Le pâté de foie était fort gras ; on le faisait cuire au four, dans des plats en terre. Il rese se conservait pas très longtemps en été bien qu'on le descende à la cave, au frais, dans un garde-manger à grillage très fin, suspendu à la voûte, pour éviter les rats, les souris et les mouches. (Trancault)

LE BOUDIN

Pas de cochon sans boudin. Rarement sans andouilles

Les tripes avaient été préparées la veille. Dès que le porc avait été pendu, aussitôt qu'on l'avait ouvent, l'intestin grêle avait été séparé de sa graisse, on l'avait arraché. Mis dans un seau ou une bassine remplie d'eau chaude, il avait été vidé et dégraissé. (Villeneuve-au-Chemin).

Dans le petit intestin, il y a trois peaux; l'une est dessus, une autre à l'intréerur; il faut éliminer ces deux dermières pour ne laisser que la bonne peau, celle du milieu. Dans l'eau chaude — pas trop pour ne pas cuire on a lavé les boyaux et, avec un brin d'osier pilé en deux, on a coincé chaque boyau, on a trie et les deux peaux inutiles on tété éliminées. (Chesley) Ça faisait des tripes si fines qu'on « voyait à travers» (. lantages)

Il ne restait que le boyau propre et sans graisse. On soulflat dedans pour veifiler qu'il n'était pas percé. S'il l'était, on coupat au ras du trou. Un nœud était fait à un bout et le boyau était déposé dans un bol, la partie non liée dépassant à l'extérieur; cela premetait de le prendre ansi plus facilement au moment dy infordire le sang. 3'l armiett que menu de mouton, boyau de mouton, salé, un peu plus petit que célui du pou pus los seits que peu plus petit que célui du pou pur service.

Pendant ce temps, les femmes épluchaient les oignons, le persil, coupaient et hachaient les glandes, la graisse de la gorge et des boyaux (Villeneuve-au-Chemin)

Beaucoup d'eignons. Que de crises de larmes factices ! Pour le boudin, un tiers de sang ; un tiers d'eignons ; l'autre tiers était de graisse, de persil et autres assaisonnements. (Trancault)

On faisait cuire les oignons avec une poignée de panne coupée en petits morceaux dans une marmite pendue à la crémaillère. Quand les oignons étaient cuits, ils étaient devenus transparents. (Humes) A Bogny, dans la cocotte énorme, en fonte, qui avait servi à faire fondre la parne et les nibiettes de graisse pour en faire du saindroux, on laissait et viande, on laissait cuire puis on versait les oignons et les épices. A Verrières, les cretons égouttés devaient mijoter avec les oignons.

A Isle aussi, la plus grande partie des chons entrait dans la confection du boudin.

Dans le chaudron, on faisait donc rissoler les chons avec un peu de graisse, des blancs de poireaux, du persil et les olignons. On vidait le sang d'un seul coup, on le remueit deux ou trois fois et on descendait le chaudron. Les boyaux, liés par un bout, étaient emplis avec la boudnière; on liait l'autre extrémité et, au fur et à mesure, on déposait le boudin dans le pot qui avait contenul le sans.

Le chaudron vidé, on faisait bouillir l'eau. (Villeneuve-au-chemin) Après avoir « retiré le feu », on plongeait le boudin cru dans l'eau bouillante pour qu'il y séjoume 20 à 30 minutes. D'abord, il coulait au lond de la marmite, avant de remonter à la surface, après 5 minutes seulement. Une planchette permettait de le garder sous l'eau pendant le temps qui lui restait à cuire. (Chesley)





A Lantages, le boudin était mené à feu doux. Il ne fallait pas que l'eau bouille pendant le temps de la cuisson. (Lantages)

Pour vérifier si le boudin était cuit à point, on le piquait avec une alguille. Le liquide qui sortait devait être clair et non rouge. (Humes) S'il sortait du sang, c'est que le boudin r'était pas cuit. Au contraire, la cuisson était terminée si la graisse se présentait à l'orifice du trou d'aiquille. (Lantages)

On retirait les boudins à l'aide du bâton qui avait servi à les plonger dans l'eau et lis étaient étalés, enroulés sur une claie à pruneaux qu'on avait, au préalable gamie de la paille (Hortes) sur une planche ou même sur un van en peau de porc. (Trancauth)

Un supplément consistait à badigeonner le boudin de panne, ce qui lui donnait un brillant très agréable. (Lantages)

On en mangeait pendant 8 jours. (Isle) Hueruex quand on ne mordait pas sur la queue du cochon glissée malicieusement à la grace du sang dans un boyau. Repéré a l'avance ce morceau farceur était oftert en genéral aux amis chasseurs, au cours d'un casse-croûte en plein air. (Lantages) On aimait aussi offir le boudin « la lifcelle», la quelle s'incrustait dans les dents de celui qui la trouvait dans sa part. (Chesley) On pratiquait le boudin salé à l'excès, lequel surprenait toujours de gourmand. (Pumilly)

Cuant à l'eau de cuisson, elle n'était pas toujours perdue. On l'appellait à Bogny, la «soupe à boudin ». Les voisins en veraient chercher un ou deux litres dans de grands «pots de camp ». Ce jus de cuisson, appelle boudinée à Rethel, servait à délayer la pâtée du jeune porc, celui qui remplicant déjà ai béte qu'on venait de tuer. Inconscient « canihailsme ! »

C'est bien le cas de le dire ; rien n'est perdu.

Pot à saindoux



L'ANDOUILLE

Le travail de l'andouille s'apparentait quelle peu à celui du boudin. C'est d'ailleurs à la qualité du boudin et à celle de l'andouille qu'on appréciait les talents du tueur, (St Lyé-Les autres boyaux servaient à la fabrication de l'andouille; auparavant, ils étaient nettoyés à la nivière, gratiés, retournés. (Humes)

"Il s'agissait des - grosses tripes » que le tueur gratait à l'aux chaude car la fairie teur groupe de la comment aux parois et c'était fort difficile à enlever. Le tueur sois et c'était fort difficile à enlever. Le tueur avid choisi la plus belle, la robe. Il la liait avec une soière » et la retournait, avant d'y enfourner toutes les tripes et la panse coupées en lamelles. Villeneuve-aux-Chemin)

A Trancault, les boyaux restant étaient salés et poivrés dans toutes leurs poches. On les allongeait côte à côte avant de les attacher en leur millieu. Suspendus et repliés, lis étaient glissés dans un boyau spécial que l'on choisissait, à Chesley, à la fin du gros intestin.

Mises à cuire dans l'eau du boudin, les andouilles de Villeneuve-au-Chemin pouvaient être déposées directement au saloir. Après les jambons, où elles « prenaient le sel » (Rethel) ou dans un pot contenant de la saumure. (Villeneuve-au-Chemin)

On les mangeait dans le mois qui suivait mais on les dessalait avant de les cuire. (Isle) Quand, avec les jambons, elles étaient sorties du saloir et égouttées, on les pendait dans la cheminée; le genèvrier qu'on y brûlait dégageait une fumée abondante et leur

donnaît bon goût. (Villeneuve-au-Chemin)
Manger l'andouille marquait donc la fin de la
période faste de l'abattage du cochon, de
cette période au cours de laquelle, tellement
il y avait abondance pour la maisonnée, la
tamille et les amis, que c'en avait été une fête.

Les préparatifs de l'abattage s'étaient faits au milieu d'un grand brouthant. En effet non seulement les maîtres de la maison avaient assisté à le soien, mais aussi les voisins, les anis et les parents qu'on n'avait pas manqué d'inviter. C'était à boudines. S, de nos jours, personne n'élève plus de coc pour tous se maitent avait par la vient par con le la comparatif à vendange, les voisins sont toujours invités à venir manger le boudin. I/Venteuilli

A Chouilly, il aurait fallu des motifs bien grands pour, qu'en pareille circonstance (cette mort du cochon) parents et amis du traitant aient résisté aux séductions d'un boudin savoureux ou d'une appétissante grillade.

Les présents de la charbonnée aux amis, quand on tuait le porc, et la réunion des parents dans un souper pour mangre la grillade et le boudin n'étaient point un usage particulier au canton d'Ay. Cela s'observait dans tout le département, dit-on à Challette (Marne)

A Festigny, la boudinée était bien un repas de famille uniquement composé de viande de porc, repas très gai, qui se prolongeait tard dans la nuit.



Lanty. Fourneau économique

Cétait, à Trancault, le « jour de l'enterrement d'Antoire ». (8) Pendant la demirér guerre, alors que tuer un occhon constituait un délit aux yeux de l'« occupant allemand », certaines personnes se sont télégraphié comme conveur u. « Antoine décédé, enterment demain ». Ce jour-là on mangeait les meilleurs morceaux. On débutait par le boudin, qualquefois du mou. Le mocaeu de c'était npaille. Le soir était plus maigre maigré cette odeur de graisse qui flottait dans la maison.

A Champignol, le repas du jour consistait en la saignée, cette viande prélevée dans le cou de la bête, autour de la plaie faite par le couteau, accompagnée du foie mou ou poumon.

La saignée de Chesley, moitié grasse, moipariée avec un peu de sang. Dans la région d'Arcis, on appelait cette saignée, « hochepot et on la préparait avec des pommes de terre et des navets.

A Neuville-sur-Seine, c'était la coueillée, mélange de viande du cou et des abats, cuits au vin.

Quand il ne s'agissait que des abats, on parlait de gruotte par analogie avec le plat des chasseurs fait avec le foie, la rate, les rognons, les poumons, du gros gibier. Plus exactement les mots fressure, frochure, fréchure... désignaient en même temps le par confectionné avec les abats du porc et le repas au cours duquel on les consommait. Avec la rate, le poumon, le foie, on faisait à St Nabord, le ramequin, accompagné d'une sauce au vin rouge, mangé le soir même.

Gros comme une noix de beurre dans le fond de la coquelle — car, de la graisse il y en avait assez — on faisait bien frire pour que ça jette toute la graisse. Un verre de vin. Ça cuisait comme ça. Bien épicé, comme c'était bon! (Lantaces)

Ne pouvant être salée, la fressure était détachée pour être consommée rapidement, en fricassée, avec des pommes de terre, relevée par un verre de vin rouge ou accompagnée par une sauce piquante, aux cornichons. Ouel régal / (Venteuil)

Dans beaucoup de villages, le dimanche suivant la mort du cochon, on invitait parents et amis à faire le « repas de cochon ». On appelait ce repas « la mort à cochon », à Ventuil

A ce repas du dimanche dit ribote à Champignol, on inviait parents et amis, ainsi que les jeunes mariés au mariage desquels on avait êté invité au cours de l'année précédente. La froissure était au menu, c'estdire: poumons, cœur et foie, à la sauépaissie de sang, ainsi que des grillades au vin blanc et du rôti.

Restaient la langue, la cervelle, le foie, les oreilles, l'estomac que l'ingéniosité de chacun incitait à présenter d'agréable façon, à condition que l'un ou l'autre de ces morceaux n'ait pas été, tout simplement, incorporé dans le formance de tête. l'andouille ou le saucisson.

La cervelle cuisait au court-bouillon. Faite à la poêle, elle était délicieuse. (Trancault)

Les oreilles étaient cuites, comme les pieds, avec des pommes de terre. (Lantages) Rognons cuits en sauce. (Villeneuve-au-

Chemin)
Pansro (estornac), mangé farci d'épices.
(Arcis)

Le foie mélangé à de la farine, des œufs et du lait, tout cela cuit ensemble dans le four de la cuisinière, donnait naissance au pâté de foie conservé en terrine. (Venteuil)

A la couenne qui était mise à bouillir, on ajoutait quelques morceaux d'abats, de graisse et un peu de viande. On hachait le tout pour faire un excellent pâté de couane à odeur de fumé. (Trancault)

Le gala était une pâte à tarte sur laquelle on mettait des lardons et que l'on faisait cuire au four. C'était une gourmandise. Les lardons étaient plus gros que les grélons que l'on consomme actuellement à Laubressel.

Les déchets de la cuisson de la graisse, les chons, entraient dans la confection de gâteaux appréciés à cette époque là, autant qu'une véritable pâtisserie. (Pouan)

La cognote aux grêlons était une galette très dure qui figeait un peu sous la langue quand on la mangeait. (St Lyé)

Les titres de Cressot sont tout aussi évocateurs : cervelle sautée aux oignons, palette confite, pieds grillés, foie sauté dans la toilette... Collin y ajoute, pour le Bassigny: Ra-



goût des oreilles croquantes, pieds à la sauce blanche... (9)

C'était la période faste que celle qui suivait la mort du porc, avant que, tous abats consommés il faille (avec parcimonie) puiser au saloir.

La viande de porc était, à Venteuil, présente tous les jours sur la table ; elle accompagnait tous les mets, le lard et le saindoux en relevaient le goût. On prenait dans le pot au fur et à mesure des besoins mais, avec cette viande salée, on ne pouvait faire que de la soupe, la « soupe au cochon », aux choux et pommes de terre. On la mangeait le midi, au moins trois fois par semaine.

A Isle, on mangeait du porc toute l'année, surtout dans la potée qui était la principale nourriture Mais il fallait le laisser dessaler assez longtemps avant de le mettre dans la soupe. Au moins toute la nuit.

Le porc était au menu tous les jours sauf le dimanche jusqu'en 1910 environ, puis trois fois par semaine et, enfin, plus rarement et sans régularité, pendant ces trois dernières décennies (Angluzelles)

Avec son élevage facile, son alimentation peu coûteuse, sa croissance rapide, son taux de rendement très élevé, le porc était, pour la famille paysanne d'autrefois, une ressource alimentaire indispensable. (Pouan)

Cochon par ci, cochon par là. Lard. Saindoux. Chaque jour de la semaine ou trois fois seulement, de Noël au mois de novembre, on retrouvait le porc sur la table rurale. Il fut la pérennité dans l'alimentation de nos ancêtres. S'il n'en fut pas l'élément le plus important en quantité, il n'en fut pas moins celui qui lui apporta la saveur, le petit quelque chose qui la rendait moins fade et, parfois, agréable.

Jean Daunay.

ANGILIZELLES - M ARCIS-SUR-AUBE - A - Abbé J. Durand. FOLK. CH. nº 37-24. « On tue le monsieur ». AY - M-M G. Munier cite Chalette, Statistique du canton d'Aÿ BANNES - M - Abbé Louis Colombar (M. Rey) BAR-SUR-SEINE - A - M. Maure BASSIGNY - HM - M. G. Fourtier cite Robert Collin, Les RERGERES - A - M. Y. Michel (Mme Louise Rigolot) BERRU - M - M. G. Munier cite Guillemot, Contes, légendes et vieilles coutumes de la Marne. BISSELIII - M - M François BREVIANDES - A - M. L. Weil BOGNY-SUR-MEUSE - Ard. - M. Pierre Dauvin CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE - A - Mme Bernard Antoine CHANNES - A - M. Pierre Doussot. FOLK CH. nº 69-7 et 9. CHATOILLENOT - HM - M. Gilles Fourtier cite Cressot, Le nain au lièvre CHESLEY - A - M. Jean-Marie Thiébault (M. Edmond Lasnier) CHOUILLY - M - M. Munier cite E. Barre, Etude historique sur Chouilly COURTISOLS - M - Mme Yvette Pierson (M. Mme Pierson). COUVIGNON - A - M. Jules Ruelle FOLK. CH. nº 29-16 CRENEY - A - M. Canot DIFRREY - A - Mme Gorget DONTRIEN - M - Guillemot, op. cit. DROUPT-SAINT-BASLE - A - Abbé Durand FOLK, CH. nº ERVY-LE-CHATEL - A - M. Clérin FSSOYES - A -ESTISSAC - A - Mme H. Gorget FAYL-BILLOT - HM - M. G. Fourtier (M. Fernand Perrin) FAUX-FRESNAY - M - M. Pierre Thirifays FESTIGNY - M - M. G. Munier HORTES - HM - M. André Bailly, Dictionnaire du patois en HUMES - HM - M. D. Collas (M. Maurice Guillemin) ISI F-AUBIGNY - A - Mme Lacot I A NEUVILLE-AUX-HAIES - Ard - M. Jean Clerc (Jean L. et Marguerite C LANDREVILLE - A - M. François Chaussin LANTAGES - A - M. Mme Rousselot, M. Gex LANTY - HM - M. Aubriot I AURRESSEL - A - Mme Colette Pinotie LE CHENE - A - Mme Alanièce (M. J.Cl. Marquet) NEUVILLE-SUR-SEINE - A - M. Mme Daniel NOGENTAIS - A - M. Félicien Mizelle ONJON - A - M. Canot PLESSIS-BARBUISE - A - Abbé J. Durand POUAN-LES-VALLES - A - M. René Morot RACHECOURT-SUZEMONT - HM - M. Henri Multier RETHEL - Ard - M. Roger Bouge-Midelet RUMILLY-LES-VAUDES - A - M. Marcel Thorey SOMME-SUIPPE - M - Mme Colette Pinotie SAINT-LYE - A - M. Mme Y. Tabouret SAINT-NABORD - A - M. D. Collas (M. Pierre Drouot)

SOLIAIN - M - Guillemot, op. cit.

TROYES - A - M. Lucien Weil

Vol. II. cité par G. Munier

SOULAINES D'HUYS - A - M. J.M. Dubois

TRANCAULT - A - M. Pierre Simonet

VERTUS - M - Travaux du Comité de Folklore champenois

VILLY-EN-TRODES - A - M. Maurice Crenillier

VILLENEUVE-AU-CHEMIN - A - M. Clérin

VILLY-LE-MARECHAL - A - M. R. Penard

VALICHASSIS - A - M. Mme Daniel VENTEUIL - M - M. Gérard Munier VERRIERES - M - Mme Jeanne Procureur

VILLEMORIEN - A - M. J. Déguilly



¹⁾ Pouan-les-Vallées 2) Voir à la page 34 le répertoire alphabétique des noms de lieux avec les noms de nos informateurs

³⁾ Robert Collin. Les Bassignots

⁴⁾ Cressot. Le pain au lièvre

⁵⁾ Jamais de blé, à Trancault, par crainte d'un « coup de

⁶⁾ A Bogny, pour l'élevage d'un porc, on calculait une terre 10 verges de pommes de terre et une terre de seigle de même superficie.

⁷⁾ On l'appelait ainsi parce qu'on constatait l'apparition de plaques rouges sur tout le corps de l'animal. 8) Antoine, dit aussi « le monsieur » FOLK, CH, nº 37-24

⁹⁾ Voir de nombreuses recettes dans : Travaux du Comité du olklore champenois. La cuisine champenoise. p. 82 à 87.

RÉPERTOIRE DES NOMS DE LIEUX

KIA! KIA! LOS GOURIS! KIA!

Le glossaire du porc reflète l'intérêt que l'on portait à l'animal depuis des siècles. Chaque peuple, celte ou romain, franc ou germain, nous a laissé le souvenir des signifiants, des épithètes qu'il appliquait à la bête.

Le couchon (su/3) vieux français cochor (1091), le couchón (su/10), cochonner (fin XIIIⁿ), derivent de la coche (c₂), la truie, plus spécifiquement la truie castrée destinée à l'engraissement. Coche (fin XIIIⁿ) est un mot d'origine cellique, houch èn ammoricain, hweh-en kymri, dont la racine se netrouve dans l'ansian for la comme con de son aspect, le cloporte est désigné comme le couchon d'assimitation en la couchon de son aspect, le cloporte est désigné comme le couchon d'asimitation ou le ptit couchon.

Le pourchio (purfs), porc, le pourchio (purfs), pourcio (pursjs), pourchot (pufns), porcelet, en vieux français porcel (1190), petit porc, nous viennent du latin porcellus, petit porc, et porcum, porc. Le gardien de porc est un poucher (puf), de porchard (1220), the porteet de porcelet est une pouchie (puf) e.). Pouchier (puf), du vieux français porcelet (1280), cest metre bas pour une tille du la pouchie (puf), pouchier (puf), du vieux français porcelet (1280), cest metre bas pour une tille du la pouchie (puf), pouchier (puf), du vieux français porcelet de la pouchier de la pouchier

Porc et porcelet sont également des gouris (guri), vieux français goret (1297), car ils sont le produit de la gore (gar) ou goure (gur), la truie. Ce signifiant est peut-être d'origine celtique car on trouve en kymir gymaraçu, amoricain griñouza, gaël gronnsal, puis le latin grunnire, l'ancien français gronif (1990) devenus grongnier (gr²nje), grogner et groin (gw²)

Le bacon (bak5) (XIII*) est un porc tué et salé, mais aussi, par extension un porc à l'engrais. En celte, kymri bacown, irlandais baggun, c'est le lard. En francique bakko desige le jambon. Il semble que les anglais nous ont emprunté ce mot au XVI* siècle puis nous l'ont rendu — avec une prononciation « angliciée » à la fin du XIX*.

Le porc élevé pour être lué à Pâques est un pâqui (pski) Volontairement un on il y a là une conflusion hompohnique entre, d'une part le pasquis (1284), pacage, du latin pas-cuum, de pascere, patire, d'autre part le latin populaire pascusu, de pascere, se nourir et enfin Pâques, en latin ecclésiastique Pascha, du grec Paskha, dérivé de l'hebreu Pesacha, passage. Il faut noter par ailleurs que l'Eglise elle-même a entretenu cette confusion en de-mandant à ses fidéles de profiter de Pâques pour faire leurs pâques...

Le cri de rappel des porcs kia! kia! ou ktia! ktia! sert parfois de signifiant, principa-lement dans le langage enfantin. A partir des mêmes onomatopées on a créé le mot toca (toko), porc et tiáfer (tix/e), manger bruyamment, comme un cochon.

La trouille (trui) ou treue (tré), désigne la truie. Truie (1150) du latin populaire troia. vient du jeu de mot latin porcus troiarus, porc afrario «ou porc de Troie (comme le cheval de l'iliade). Il paraît vraisemblable que la recette culnaire du porcelet fraci d'it ex port troyen » n'est rien d'autre qu'une réédition de ce jeu de mot par un cuisinier en mal de latinisme !?

« En avant deux !

« Les coches et les treues !

est l'expression populaire signifiant « partons tous! »

Treue et trouille sont également des termes injurieux. Le premier s'adresse à une femme malpropre, le second désigne une femme grosse et nonchalante, une grosse trouille.

Vra (vra), vrè (vrε) sont des formes contractées de verrat, du vieux français ver (1080), latin verrem, porc mâle. L'expression « Qué biau vra! » s'adresse ironiquement à un enfant maculé, sali.

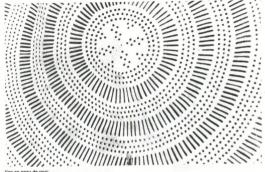
Un lansron (Kārā), lanciron (Kārā), laisron (tasī) set un pelti coton de 3 mois, qui n'est plus cochon de lat (mais bon à engraisser. L'elivanologie en ous semble pas èvidente. Peut-être pourrait-elle se trouver dans lat, vieux français latil, du celle, kymi laeth, gaël lachd, iriandais blaecht? Elle ne doit pas prêter à confusion avec son homonyme lanceron (petite lance) désignant le leune brochet.

Le **souriat** (surix) est un cochon de troupeau, un cochon de **sonre** (sor), **sourée** (sure :), **sourie** (suri:), du vieux français soure, troupe de porc. Ce mot pourrait avoir été construit à partir du latin *suillum*, porc et du francique *Herda*, troupeau.

Si la porcherie est parfois une caban'àcochon, une baraqu'à cochon, elle est aussi la porcillère (porsi:jęr), pourcillère (pursi;jęr), porcellère (parse:jęr). Ces mots semblent avoir été construit à partir de porcel (1190) et porcherie (fin XII*).

La soue est une seue (s\phi), du vieux francais seu, sou (fin XII*) faitn populaire suifs, étable à porc. Par aphérèse on trouve asseue (as\phi), aisseue (es\phi), assoue (asu), aissoue (ssu). Si ce toit à porc est petit, c'est la seute (s\phi1), la soillote (sijnt), vieux français soil (1160), latin suillum, de porc. On dit aussi





le ou la ran (ra), et par aphérèse le aran (arx), sans doute issu du vieux raniger (1160) signifiant se réfugier. Lorsque les enfants jouent à la « boule au bâton » ou à certains ieux de billes, ils creusent en terre un trou qu'ils nomment la seu (so:). Ceci n'est pas sans rappeler le « cochonnet » des boulistes.

Le porc émet plusieurs cris. Ordinairement on l'entend grongner (grope), grogner (cf. gore). Mais le dimanche - seul jour de la semaine où on laisse « le Monsieur jeûner » on l'entend couiner (kwine), crier, du vieux français corneis (1160), corn (1080), latin corneum, corne, trompe. Enfin quand on le met à mort, il va s'régueuler (sregè:le), s'régouler (sregule), de l'ancien goler (fin XII°), crier, latin gula, bouche des animaux.

Sa nourriture lui est donnée dans une auge. le bac (bak), de l'ancien français bac (1160). cuveau, dont l'origine est sans doute multiple. En effet on trouve en latin populaire baccum, en latin baccus, vase à vin, en celte, armoricain bak, barque, en vieil allemand Bach, ruisseau, toutes choses qui peuvent contenir un liquide... On parle aussi d'une bourousse (burus) ou d'une bouronfle (burofl). Quand on sait avec quelle délicatesse les porcs se plongent dans leur auge, on peut supposer que ce terme vient de l'ancien borofler (XIIe), se quereller, du germanique biroufan tirer les cheveux. On dit d'ailleurs d'une personne qui dîne bruyamment qu'« elle mange à la bouronfle »

La nourriture du porc est fort variée. Sa bouillie de farine et de légumes est de la pouture (puty:r), du posson (poso), pousson (pus3), vieux français peuture, polture (1119), pouture (XIII°), pâtée des animaux, latin populaire pultura, de puls, pultis, bouillie de farine. Le pât (pa), ancien past (XIIº) est un mélange de farine et de son détrempé dans des lavures. latin pastum, nourriture. On lui donne également du lait-cramé (Igkrame) contraction du français lait écrèmé, du lait-clai (Iskle), petit lait, mot-à-mot « lait clair », de l'ancien clarir (XII°), latin populaire clarire, de clarere, devenir clair. Le purion (pyrjɔ), puron (pyr3) est le lait résiduel du fromage, du vieux français purer (XIIe), du latin purum, sans mélange. Ce mot a la même origine que le francais purin. L'échaudure (e fodyr) est une bouillie d'orties dioïques, mot issu de eschaldure (1125), brûlure, latin populaire excaldare, du latin caldare, brûler. On lui offre bien sûr la rlaivure (rlgvyr), l'eau de vaisselle, du vieux relaver (1175) (Chrétien de Troyes) de laver (980), latin lavare - dans laquelle on a mis le rpassin (rpasɛ) ou rbulet (rbylɛ), le son destiné aux porcs (cf. RFC nº 63). Il apprécie également les pâtées de pommes de terre écrasées, la potée (pote:) de l'ancien français potée (XII°), de pot (1155), latin populaire pôttus, sans doute d'origine préceltique, ou la caboulée (kabule :) caboulie (kabuli:), taboulée (tabule:), tamboulée (tabule:), qui a la même origine que tambouille (1867), formée à partir de tant (1080), latin tantum, tellement et de bouillie. bolie (XIIe) de bolir (1080), latin bullire.

Tous ces repas sont cuits dans une grosse marmite en fonte dite cabouloire (kabulwar). chaudire (fodi:r), chaudrote (fodrot), de l'ancien chalderon (XII°), chalderel (XII°), chaudron, de chalt (Xe), latin calidum, chaud.

Il faudra ensuite mander (macde), monder (m3:de), curer la porcherie, du vieux français monder (1170), nettoyer, latin mundare de mundus, pur, pour retirer le fien (fix) (fin XII°), latin populaire femita, de fimum, fumier, d'où s'écoule le frezil (frezil) fressil (fresil), l'urine. L'éthymologie de ce mot se retrouve dans fressange, fressage (1184) du germanique frisking, jeune porc de frisk, frais. De là vient également l'expression populaire « il fait frisquet » pour dire « le temps est frais ».

Le porc est sujet aux maladies. Un porc ladre est sorsemé (sarsome). Ce mot est constitué à partir de sore (Xe), latin super. préfixe donnant l'idée de démesure et de semer (XIIIe), dépérir, latin populaire semare, de semi, demi. Les éruptions pustuleuses de la gorge sont les barbes (barb), vieux français harbel (XIII*), pointe, latin barba, barbe ou les poques (pok). La racine européenne bhu donne le sens d'enfler d'où le français poche (fin XIIe), du francique pokka, l'allemand Pocke, pustule, l'anglais bud, bouton et pocket, poche... Il peut également avoir les soies (swa:), maladie du cou (?), le rouget (ru3£), vieux français rougeule (XIVe), gale rouge, de roge (XIIe), latin rubéum, rougeâtre ou bien avoir un échaufment (e fofma), constipation, contraction du français échauffement.

Pour subir un meilleur engraissement le porc sera chatreil (/strá), chautré (/stra), castré de chastris (lin XIIⁿ), chastrer (1275), latin castrare. La plaie recousue sera une châtrure (/stry), mol torme à l'image de cassure. Il pourra alors être graché (gs/ 6), engraissé, du vieux français grassec (XII), enbonpoint, de cras (XIIⁿ), graisse, du latin crassare énaissir.

Avec son grougnon (grupă), groin (ct. gore) le cochon est sans cesse occupé à touilloner (fujane) ou fonhnoiller (fsrivație) (par dissimilation consonnantique), vieux français foiller (1283) du celte, armoricain c* foui-lie, kymri chwillaw, latin populaire fodiculare, touiller. Pour cette raison son groin — ainsi que la pièce de fer qu'on lui fixe dans le nez

 sont appelés feuillon (fϕ;iɔ), fuhion (fy;iɔ). feugnon (fo:p5), fouillon (fu:i5). Sa forte mâchoire est une gamache (gama/). La racine indo-européenne gembh, mordre, se retrouve dans le sanskri jâmbhah, dent, le haut-allemand Kamb, l'anglais comb, l'allemand Kamm, peigne. C'est aussi la naque (nak) puisqu'elle est constituée de l'os maxillaire, la naquel (nakel). Ce mot pourrait être le vieux nacaire, nagaire (1272) de l'italien nacchera. castagnettes constituées de deux coquillages. En dialecte, naquer (nake) signifie claquer des dents et naquiller (nakije) grignoter, manger « du bout des dents ». La tête du porc, c'est l'agadure (agady:r), ce qui nous regarde, du vieux français agarder (Xº), agarer (1270), regarder, du francique waron, d'où, haut-allemand be-waron, surveiller, allemand gewahren, apercevoir, anglais to beware, se garder. Ce qui fait que nos automobiles possèdent aujourd'hui des warning, feux de détresse - qui nous gardent parce qu'on les apercoit... Pour en revenir à notre tête de cochon, elle s'appelle également rgardure (rgardy:r) et rgaidiure (rgadiy:r). La trachée artère est le garguillot (gargijo), vieux francais gargote, gargaite (1155), gorge, dont la racine indo-européenne gwer se retrouve dans le sanskri gargarah, le celte gargadenn, gosier et, bien sûr dans les célèbres Gargantua et Gargamèle de nos carnavals. Les baiques sont les aibaiques (c başu:), abaiques (abaşu:) (1766) par agglutination de l'abajoue, de bajoe (1390), joues pendantes. Ce mot est constitué de bas (XIIe), latin bassus et de joe (1080), celte armoricain javed, joufflu, jôt, joue. Le pied de porc (une spécialité de Sainte-Ménéhould) est le trotingnon (tratena), trotignon (tratina), du vieux français



troter (1160), dont la racine indo-européenne drå, dreu, courir, apparaît dans le sanskri drâti, il court, le celte armoricain troad, trota, kymri troed, trotiaw, gaeligue trot, troidh, pied, le haut-allemand trotton et l'allemand trotten. courir, treten, marcher, « Bailler los quat trotignons et l'agadure » est une expression qui signifie « tout donner ». Les sabots du porc sont des ongles des cados (kada) ou écados (ekado), probablement dérivé de écale, escale (1112), racine indo-européenne skel, couper, d'où le sanskri kalâ, petite partie, puis le francique scala, scalia, tuile, Sans doute par confusion avec ergot, ils sont également appelés des argots (o(rgo), du vieux français harigot (1180 - Chretien de Troyes) argoz (1160), aiguillettes, ce qui déchire la viande. germanique Harion.

Le nombril, dont le lard - avec celui pris à l'anus - sert à graisser les lames de scies. est le bitri (bitri), boutri (butri) boudri (budri). ou la boude (bud), de l'ancien bode (1220) sans doute dérivé du latin botellus, petite saucisse (en raison du cordon ombilical). Par euphémisme, le pénis est aussi la boudine (bu-

La rate est la raite (rɛ:t) ou la mice (mis), nice (nis), niche (nif) et par agglutination anice (anis). Ce mot pourrait avoir même origine que nielle (émail noir), vieux français neeleis (XIIe) noiel (XIe) du latin nigellum. noirâtre. Les ainhmotes (¿:mot), aimourètes (smurst) amourètes (amurst) sont, par euphémisme, les testicules, de l'ancien amorete (XII°), de amor (842), latin amor, amour. L'estomac, c'est le pansro (pasro), pansreu (pesr d:) de pance (1155), ventre, latin pantices, pantex, abdomen. Quant à la ventraille (vatraj), elle désigne les entrailles. ventraille (1169) dérive de ventre (1080), latin ventrum. estomac. La veussie (v dsi:), vsie (vzi:) ou fchie (ffi:), c'est la vessie (1190), du latin populaire vessica, de vesica. C'est aussi le pisreu (pisro:) du vieux français piz. pis (1260). latin populaire pissiare, uriner. Le pénis est également le pissou (pisu) pichot (pi/s), soit par analogie avec pisse, urine, soit par extension de l'ancien pices, piches (1277), testicules,

Quant à la queue du cochon, c'est par ironie la suite de porc (svitédoor) ou la suit' de Monsieur, de l'ancien sieute (XIIIe), de siuvre (980), latin seguire, qui désignait la Suite, le Train des Nobles!

La mise à mort du porc, l'abattage est la tiueison (tivezo), tueison (tyezo) (1180). Le cochon sera tiué (tiye), de tuer (1160), assommer, latin populaire tutare, éteindre. Sa carcasse est la tuasse (tuas), tiuaisse (tives). de tueis (1155), action d'égorger. Lorsqu'on égorge le porc, la sang broche (brof), il jaillit et se répand en un gros filet sur la gorge. Ce terme est également usité en héraldique pour désigner une pièce qui passe par dessus l'écu, de l'ancien français brochier (1080). passer l'aiquille, de broc (XIIe), obiet pointu, latin populaire broccha, pointu de broccus.

Le porc est ensuite passé à la flamme, faloté (falate) avec une torche, le falot (fala). La racine indo-européenne bhel, briller a donné le sanskri bhâlam, éclat, le grec phlox, flamme et l'ancien français falot (XIVe), fanal. Dans le même sens on dit également feurler (forle). de frioler (1265), frire (1190), du latin frigere. frire, ou bien groulir (gruli:r), grôlir (gro:lir),



de l'ancien graelir (1180), griller, du latin craticulum, gril.

Le porc est ensuite détripé (detripe), éventré mot formé à partir de tripe (1243), arabe therb et de la préposition de marquant la séparation. Pour subir cette opération le cochon est suspendu à un appareil qui est désigné différemment selon sa constitution : le charnier (Jarnie), vieux français charnier (1202). échalas taillé dans du charme, de charne (1175 - Chretien de Troves) latin carbinum. charme: le jambeillon (3@bej3). gambillon (gabij3), de gambe (1080), jambe, latin populaire gamba, jarret du celte, gaëlique gamban. gaulois garra, jambe, grec kampé, racine indo-européenne kamb, articulation : le cueuchrot (kg: fro), crochet, de l'ancien croceron (1180) croche (fin XIIe), du scandinave krôks. croc ; la corbote (korbot) croc, du vieux francais corbe (1265), latin curvum, racine européenne ker, ger, courbe : l'éprone (epron) de esperon (1080), francique sporo, gothique spora, éperon : le pendou (pédu), pendeur (pador), pendoir (1182), du latin populaire pendere.

Dans le cochon tout est bon.

Le ragoût de rate, foie, poumon et cœur est la frochure (frofyr) forchure (forfyr), froissure (frwasyr), la fressure, de l'ancien froissure (1220), latin populaire frixura. de frixare. frigere, frire. La fricadèle (frikadel) est un ragoût de foie et de cœur, le fricandeau (1552) (cf. froissure). Le ragoût de foie et poumons c'est le gopître (gopi:tr) (?), la garitaine (garitsn) (?), gruate (gryat), gruète (gryst). gruyote (gryjot), gruote (gryot), mots sans doute dérivés de cruos (Xe), latin cruento, cruor, sang. La gruote désigne également la fressure de sanglier et, avec un sens péjoratif, la délivrance d'une parturiante. L'expression « aller manger la gruote » signifie alors rendre visite à une femme en couche.

La chorée (Jore:) désigne l'ensemble des abats du porc, peut-être de l'ancien français churel (XIe), ordure, ou en analogie avec le chorion, enveloppe de l'embryon, du grec khorion (?). Le ragoût de poumons et de foie cuits dans une sauce au vin est le contrôle (k otro:l) (?) ou la riblète (riblet) de l'ancien ribelete (XIIe), tranche de lard grillé avec des épices, de riber (1170), faire la ribote, être en débauche, de l'ancien haut-allemand riban, frotter. Le foie est un atlet (atlg), sans doute par similitude, du vieux français astele (1155). latin populaire astella, de astula, planchette. Les côtes de porc sont les côties (ko:ti:), de l'ancien costil (1112), coste (XIIe), latin costa, côte L'épaule est la palote (palot), de pale. pele (XIe) palete (1220), petite pelle, latin pala, par suite de l'aspect de l'omoplate. Une fois salée cette omoplate deviendra le paie (p.ɛ.). L'échine peut être l'échinée (e∫ine:), du vieux français eschinée (XIIe), de eschine (1080), du francique skina. La même origine éthymologique se retrouve dans une expression fort connue et que l'on utilise lorsqu'à la suite d'un travail où l'on est resté longtemps courbé on a des courbatures ou des douleurs lombaires « avoir l'écainia (ekṣṇa) ou l'écania (ekṣṇa) -. Cette échine peut être également l'épinée (épine), de l'ancien espine (XIII), altan spina, epina d'oi le français épine dorsale. Le rôti de porc a gardé son ancien Chretien de Troyes) du françois epina, haut-allemand Rôstjan, Plagjant le - Memento homo - du jour des Cendres, on récitait :

« Mement' homo qu t'as maingé du rôt « Et qu t'en maing'ras pas d si tiot !

En manière de plaisanterie. les morceaux de lard et les jambons pendus aux poutres de la salle commune étaient appeles **airignées** (e/ipe.), du vieux français araignée (1120), la tin *aranea*, toile d'araignée : l'insecte luimême étant une **aragne** (arajn) (1160), du la-tin *araneus*,

Les boyaux vont servir à fabriquer le boudin. Ce sont les bohyaux (bojo), bouyaux (bujo), de l'ancien boelee (fin XIIe), latin botellum, boudin, saucisse. Quant au boudani ou boudanlle (budai), c'est le boudin, de bodin (1268) bode (1220) (cf. boude). On le fabrique à l'aide d'un entonnoir dit corn-à-boudin ou boudinhnieur (bud End:r). Si l'on en prend un grand morceau, on prend une escourgée d boudinlle (eskur se:), en vieux français l'escorgie (XIIIe), escorgee (1175 - Chretien de Troves) est une courroie de fouet, un fouet, avec également le sens obscène d'escorgeon (XIVe), membre viril, latin populaire excoria, de excorium, cuir. On dit également une aune (o:n) ou une aunée d boudinlle (o:ne:). Il semble qu'il ne s'agit pas ici de la mesure de longueur (cf. RFC nº 50) mais de l'ancien aunée (1155), auner (Xe), du latin adunire. avec le sens d'entassement, de tas. Ce boudin frais est égoutté sur une claie, la volète (volst), c'est l'ancien mot volet (XVe) désignant une assiette creuse, de vol (1175 -Chretien de Troyes), latin volare — d'où l'expression « trier sur le volet », comme les lentilles !... L'andouille est entièrement constituée de boyaux et de chaudin. Son enveloppe extérieure est l'acote (akot), du vieux français acostrer (XIIe) revêtir, latin populaire accousuturare, rapprocher en cousant. Après avoir été lavés, les boyaux sont grattés pour en retirer la graisse, le ru (ry). Ce nom dérive du latin populaire rucina, latin runcina, rabot. Il est de même origine que la rouanne du sabotier ou la rugine dont le chirurgien se sert pour gratter les os.

Autrelois la viande de porc était totalement transformée en saile (site), viande sailec. On la mettait à saller (siz-le) saler. dans un saiyou (seiju) ou saileu (sei)u, salior, avec du sai (sei), sel . L'ensemble formait une selmeur (selm'q), une saumure, du vieux français saimuire (XI*), que l'on appelait également mérate (merat), melar (merat), melar (merat), melar (1299). Tous ces mots ont pour origine le latin populaire saimura, constitué des deux mots latins sail sel et muria e au sailec Le salior latins sail sel et muria e au sailec Le salior



lui-même était constitué par une iâle (301). une barrique de bois, en vieux français jarle

ou gerle panier.

Le lard était un aliment essentiel aux usages multiples. Lorsqu'il est grillé, il frigousse (frigus), du latin frigere, frire. La couane (kwan), cuane (kyan), cane (kαn), couenne, en vieux français coene (1265) du celte, kymri caen, armoricain kenn, peau, servait à graisser les lames de scies. On la désignait alors sous le nom de dagone (dagon), mot sans doute formé par combinaison du celte caen et de darn, morceau. La panne (pan) graisse, plus spécifiquement graisse du rognon est egalement d'origine celte, armoricain pann, gras. Le saindoux, graisse fondue, est le saillin (saix) ou le sain (sɛ), du celte, kymri sain, armoricain saynell, graisse. Les éléments résiduels de la fonte du saindoux sont les chons ((5), chans (fx), chanos (fano), chauyons (Jojo), chaillons (JEjo) ou gâlas (gala). Ils ont leur origine dans le gaulois caliavo, caillou (cf. RFC nº 63). Ou bien ce sont les groêlons (grosio), grelons (grs:10), graillons (grsjo), grillons (gri:jo), gratons (grato) qui tirent leur éthymon du francique grisilôn, grésil (cf. RFC n° 63). L'expression « griller com du boudinlle dans eune bsaice » signifie ne pas faire grand bruit car elle découle d'un ieu de mot sur griller qui a, d'une part le sens de griller-frire et d'autre part celui de grillersonner comme un grelot. Une tranche de lard est un querton (kerta), peut-être de l'ancien français quarteron (1268), quart d'une livre. du latin quartum. Les mots creton (krotž) et carton (kartő) qui désignent également les chaillons pourraient peut être dérivés de querton. Ceci pourrait expliquer le nom de la pâtisserie dite « galette de carton » (cf. RFC nº 63). Une autre pâtisserie, le garillon (garijó). faites avec les lardons est sans doute une dissimulation de graillon. Le toutlo (tutlo). gâteau de farine et de saindoux vient de l'ancien français tortel (XIIe), gâteau, tourte, latin populaire torta panis, pain rond. Nous ne reviendrons pas sur les autres spécialités patissières dont nous avons déjà parlé à propos du pain. Toutefois nous ferons une remarque sur deux éthymologies que nous avions proposées à cette occasion : cocloche pourrait avoir la même origine que le gâteau alsacien kouglof, de l'allemand kugel, boule. Quant à parfone, il serait possible que ce mot soit dérivé de fornier (XIIe) enfourner avec préfixe intensif par (per), parfornier, bien enfourner(?)

Lorsque l'on tue le porc on ne manque jamais d'en offrir quelques morceaux aux voisins. On va leur porter la grillade ou la chairbounée (Jerbune:), charbounée (Jerbune:). charboneille (Jarbonei), charbouneille (Jarbungi), charbonée (Arbone:). Ce mot a été formé à partir du vieux français charn. char (1080) latin carnem, viande et bone (XIIe), latin bonum, bienfait aumône.

Pour finir citons deux expressions enfantines, s'sailer (ssɛle) lorsque l'on quitte le jeu pour un certain temps en réservant sa place. manger du lard, lorsque l'on triche en prenant une avance irrégulière sur les autres joueurs, et, un dit du jeu de colin-maillard de Clairvaux:

« Gallimard, « Veux-tu du lard ?

« Veux-tu des pommes peuries ?

« Et bein, charche ta vie !

Jeu qui n'est sans doute pas pour eun grand dépendeu d'andouilles!

Enfin si vous avez un abcès, placez dessus eune piau d vieux oing, pellicule qui couvre le lard ranci, c'est un bon résolutif!

G Roy

A Troves

Les étables à porcs, connues sous le nom de soues, «seulz » au moyen-âge) étaient encore fort nombreuses dans notre ville, au debut du XV siècle. Si nombreuses et sans doute si malpropres et malodorantes, que la Cour des Grands Jours, siègeant à Troyes en 1402, avait été amenée à les frapper d'interdit.

Aux termes de l'arrêt, il était « fait défense de par le Roy et sur grosses peines que nul désormais ne tienne pourceaulx en la ville de Troyes, à savoir :

- en un jardin près de la rue de la Petite Tannerie et assis près de la Grant Rue Notre-Dame;
- plusieurs seulz en la ruelle, entre la rue de la Grant Tannerie et la rue de la Corderie (Louis Ulbach);
- trois seulz en la rue de la Pierre, vers le Beffroy;
- une, en l'hostel à l'enseigne de l'Ecu de Bourgogne, vers la porte de Paris (du Beffroy);
- trois seulz vers la porte de la Madeleine :
- deux aultres en la Grant Rue, près de Saint-Urbain, et une devant l'église.
- D'ici la Chandeleur, les fossés des dites doivent être comblés ».

Ne demeuraient tolérées, sans donner titre pour autant, que les souse ouvertes sur le Meldançon et autres bras de rivière, à condition, toutefois que les fossée en seraient curée au moins deux fois la semaine, et ce entre «dix heures du soir et deux heures après minuit ». Prévoyante et soucieuse déjà d'écologie avant la lettide. La Couper la santénais aussi les narines de nos très anciens conclivens.

Lucien Weil.

Une curieuse obligation

« De toute ancienneté, — Ilt-on dans un document des Anchives municipales de Troyse, — les bouchers troyens étaient tenus, chaque année, entre Noël et la Chandeleur, "faller à la Maladrerie des Deux-Eaux, sise à Bréviandes, attelés à un charrot sans chevaux ni au-cune aide et d'amente à Troyes chevaux ni au-cune aide et d'amente à Troyes chevaux ni au-cune aide et d'amente à Troyes abréviant et les bouchers le chargeaient de 25 porcs parés et le chapelain ayant repris place, le chariot était trie de Troyes à Bréviandes par les mêmes bouchers, la tête ceinte de chapeaux de verdure, les ménétrers de la ville courant de verdure, les ménétrers de la ville courant de verdure, les ménétrers de la ville courant de la contraction de la contracti

vant eux. Le voyage s'effectuait sous les brocards des assistants ».

Aucun texte ne permet de connaître les raisons de ces brimades, qui s'apparentaient davantage à une cérémonie expiatoire qu'à une simple servitude. La lèpre étant connue à l'époque sous le nom de ladreie, fau-li croire que nos concitoyens du moyen-âge accusaient les bouchers d'avoir multipliel le nombre des lépreux, relégués à Bréviandes, en débitant des porcs atteint de ladreire ?

Nul ne saurait le direl Ce qui est certain, c'est qu' à plusieurs reprises, notamment en l'an 1316, les bouchers troyens avaient essayé de se soustraire à cette humiliante dé-monstration. Un arrêt du Parlement les avait condamnés à s'y soumetre comme par le passé. Mais, en 1427, les intéressés ayant refusé de trainer le chariot au-dellà du fau-bourg de Croncels, l'assemblée générale des habitants, tenue le 25 janvier 1428, décida de les libérer définitivement de toute convenient en general des paiment d'une redevance.

L'accord intervenu prévoyait que chaque année, « le jour de saint Banabé, le maitreboucher accompagné de 8 ou 10 autres bouchers notables apporteraient en la galerie du Beffroi la quantité de 12 marcs d'argent lin (2940 grammes), ouvré en 12 tasses signées au poinçon de Paris, chacune étant verde d'or et martelée de la plus belle façon qui aura cours ».

Il n'est pas inutile de rappeler que les 12 tasses d'argent fournies par les bouchers en 1474 étaient estimées à 123 livres tournois, somme considérable à l'époque.

Lucien Weil.

LE « REPAS DE COCHON »

Menu réglementaire. Potage - Relevé composé de tête : oreilles, langue, joues et museau en façon de pot-au-leu - Boudin - Gruotte (fricassée de foie, poumons, cœur, rognons) - Gillades de fillet ou de riblette en beaux morceaux dorés - Rôti de porc - Salade - Fromage - Pruneaux cuts et biscuits - Café

 Eau-de-vie et liqueurs.
 Des légumes? Oh! jamais, grand Dieu. Ce serait insulter ses convives. Jossier. Histoire de Somme-Fontaine, Saint Lupien. 1920.

On absorbe d'abord « la soupe en viande » puis le « bouilli » de cochon. Ensuite le boudin, élément essentiel dont la consommation donne lieu à de véritables compétitions. Puis les grillades. Puis le rôti, ordinairement constitué par une paie de cochon (rôti de fesses).

Donot, Langres.



Le forgeron

- Je me revois encore les soirs d'hiver dans la forge Je me revors erroure, les soins d'river. Jeuns la rouge obscure, regarder travailler le maréchal et son commis (14 ans), aui « frappait devant » malgré son jeune âge.
- Ils découpaient des « lopins » dans de vieux bandages de roues pour les transformer en fers à cheval qui prenaient leur place au plafond. Je me revois, à 9 ou 10 ans, essayant de faire des fausses mailles en même temps que le commis apprenti
- Ce commis couchait hiver comme été, au-dessus de la force, dans une cabute tour à tour glaciale ou brûlante ou l'on accédait seulement par une échelle.
- Là l'ai appris inconsciemment à tremper et à obtenir le nu gorge de pigeon « que le forgeron camouflait ensuite en passant un chiffon graisseux sur la pièce trempée. en disant: « Ça ne regarde personne. la façon dont je tremne ...

la boutique ».

- La boutique Mon grand-père maternel était menuisier à Arthonnav menuisier de père en fils depuis avant 1789. Son atelier était « la boulique », donnant sur la rue avec une grande baie
- vitrop Il y avait deux portes à cette boutique : l'une sur la rue l'autre sur la cour, il ne fallait surtout pas les ouvrir car on devait éviter les courants d'air. Au moment ou le grand-pere - collait - divers objets, on nous disait : - Ne passez pas par

M Cabard

Maison de la Vigne à Essoyes

- La famille Marchand de Bar-sur-Seine a fait don d'un pressoir, d'une cuve, d'une baignoire et de différents outils de toppolier
- Mais cette Maison de la Vigne a encore besoin de tous les " meubles " qu'il sera possible de trouver Merci

La surprise

- Nous avons vraiment tendu un piège à nos lecteurs et présentant, page 35 de notre dernier numéro, la photographie d'un pince-nez pour bovins, en gros plan, alors que nous leur avons offert — à échelle réduite — celle d'un marche-pied de voiture hippomobile.
- Qu'ils excusent ce « clin d'œil », qui n'avait d'autre but que de piquer leur curiosité, et qui nous a donné le plaisir du contact épistolaire qu'ils ont pris avec la Safac.
- Chacun de ceux qui ont écrit recevront leur « surprise ». dans le courant du mois de février

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE de la S.A.F.A.C.

Elle est prévue à la mairie de Sainte Marie du Lac à la fin de l'été prochain.

M. Dautrey. Montier-en-Der à la veille de la Révolution (1750-1790)

- Nous retiendrons de cet ouvrage, la lutte menée par la « municipalité » de Montier-en-Der contre les moines de l'abbaye, par laquelle les habitants de la ville entendaient sauvegarder les droits qu'ils possédaient sur la forêt.
 - L'auteur utilise fort adroitement, de nombreuses citations extraites des textes qu'il a consultés.
 - La lecture de ce livret est fort agréable et la documentation qu'il apporte justifie en quelque sorte le jugement que Jolibois (1) a porté sur cette « affaire ». Qu'on n'aille pas jusqu'à faire un mérite aux moines de ce que « la communauté fournissait tous ses ouvriers, des planches pour faire leur cercueil » car c'est l'aveu d'une misère sans issue, d'une servitude dont on conserve les stigmates jusque dans la tombe et cet aveu serre le cœur
- M. Dautrey a situé son récit dans le contexte de l'époque les lieux et les hommes. Il l'a fait suivre d'une anecdote concernant une étrange machine destinée à faciliter la formation des sage-femmes de l'époque.
- De quoi piquer la curiosité des amateurs d'histoire locale 10
- 1) Emile Jolibois. La Haute-Marne ancienne et moderne (1861)
 - 2) 40 F à l'ordre de M. DAUTREY Librairie Petit 13 place Notre-Dame, 52220 Montier-en-Der.

Une nouveauté sonore

La cassette Safac 1 c. sur laquelle sont repris les cinq enregistrements qui ont été édités sous forme des cinq disques Safac 1-2-3-4 et 5. est prête. Quelques airs de carillon traditionnel (M. Dumont à Champignol) accompagnent les 20 danses qui la composent

Prix de lancement : 50 F franco.

Une réédition

- C'est celle de notre nº 29 : Val Perdu. Souvenirs de Jeunesse, par M. Jules Ruelle.
- C'est un essai que nous tentons là. Du succès que rencontrera cette réedition dépendra la possibilité de reprendre d'autres numéros épuises comme par exemple le nº 27 sur les Girouettes. le 39. Maisons rurales, etc.
- Demandez ce numéro réédité. № 29. Souvenirs de Jeunesse, à la Safac C.C.P. 16 832-44 Paris, 12 F

Evocations

Crémieu (Isère) Avril, mai, juin 1980

Jean Emery. La pratique religieuse dans les terres froides à la fin du XVII* siècle. Notamment p. 61. Confrèries. p. 62. Le culte des saints.

Ch. Talon, Autour de la maison bas-dauphinoise ; les caves troglodytes, la mare-réservoir et abreuvoir

Aquiaine

Grandjean 17350 St Savinien. Juillet-août 1980 Vvette Renaud 14 juillet 1880. Première fête nationale de

la République. Charly Grenon, 14 juillet 1880. Centenaire de la fête natio-

nale en Saintonne A.I. Raude Les noms de lieu en « ker » à l'île d'Yeu.

Raymond Texier Mon moulin et quelques autres.

André Quintard. Allumettes de contrebande.

Linguistique picarde Amiens, Juin 1980

C'est ligne par ligne et mot à mot qu'il faut parcourir cette passionnante revue. Les Champenois que nous sommes fe-ront bien des découvertes, au hasard des pages et pourront utilement comparer le vocabulaire picard et le nôtre. s'afoler : se faire mal,

maclots: grumeaux cugnole: pâtisserie traditionnelle que les enfants recoivent à gavot : chevaux de bois. On dit : monter à gayot, etc.

Bibliomax Office

Chalaine 55140 Vaucouleurs

« Pratique la librairie ancienne par vocation et pour sa joie

Cite régulièrement notre Revue

Maisons paysannes de France Issy-les-Moulineaux. nº 2. 1980

Entre autres : Aline Bayard. Impostes vitrées. Où l'auteur nous fait prendre conscience des recherches que représentent ces impostes, qui ont abouti « à un équilibre parfait des eurfaços vitrões »

Parler et traditions populaires de Normandie

Saint-Lô. Pâques St-Jean 1980

Dane leguel nous avons eu la joje de trouver sous la signature d'André Mahaut. la description du « jeu de caramhole »

C'est un ieu de quilles particulier, qui se pratique en Normandie à l'occasion des fêtes de village. Nous n'en connaissons pas d'exemple dans nos régions mais notre curiosité avait été éveillé lors de l'un de nos voyages dans la banlieue de Caen

Merci à nos amis normands d'avoir si bien répondu à notre attente

Idées pour tous.

Nimes

« Rend compte de tout ce qu'elle reçoit et qui semble susceptible d'intéresser les Idéistes ». Elle rend compte, en particulier de notre Revue, sous la signature d'Hervé Janvry, que nous remercions de ses extraits de nos bulletins.

Fernand Poirot.

Sur les maîtres verriers de Champagne

Bien simplement, en quelques pages, l'auteur nous familia rise avec le vitrail. Il nous invite à pénétrer dans l'atelier du maître-verrier Vinum à Troves et nous livre les secrets du découpage des verres peints dans la masse, de la peinture sur verre, du montage en plomb... Il nous parle succintement, mais avec ferveur, de la restauration des vitraux anciens comme de la création des verrières modernes.

Dans : La France, Lumières des cimes, Trésor de Cités, Nº a Prades

Folklore

Carcassonne. Printemps 1980.

René Nelli. Les légendes languedociennes. Un classement plutôt qu'un répertoire des nombreuses légendes connues et vivantes en Languedoc.

Robert Conte. Le carnaval à Montségur. Cela commence en janvier. Le mardi-gras, on promène le mannequin flanqué d'un énorme phallus. On le juge et on le brûle le mercredi des

Max Rouquette. Le sautarel. Il s'agit d'un jeu de bâtons que nous avons signalé (Cf notre nº 17-8) sous le nom de bisqui-net, piquinette ou baculo. L'auteur a eu la chance de retrouver dans son intégrité, toute la règle du jeu.

A Cabrol. Quatre dessins représentant des pierres de foyer sculptées, ancêtres des taques de fonte armoriées.

Autres publications Cahiers des Amis du Vieil IIIe. nº 69. 2º trim. 80

Cahiers des Amis du Vieil Ille. nº 69. 2º trim. 80 Lemouzi. Tulle. Juillet 80 Les Cahiers Haut-Marnais. Chaumont. 3º trim. 80 Pays de Bourgogne. Dijon. 3º trim. 80 Bulletin de la Société des Antiquaires de Picardie. Amiens. 1º trim. 80

Sauvegardons les petits édifices ruraux

La FNASSEM vient d'éditer une luxueuse brochure qui cite photos et croquis à l'appui - plusieurs exemples de restauration de ces « petits monuments » qui nous sont chers. Un vieux pont. Le pigeonnier d'une ferme. Un qué, un moulin

Nos adhérents savent l'intérêt que la Safac a toujours porté à tous ces modestes térnoins de notre passé

à vent, un four, une fontaine, une glacière.

Nous ne pouvons que les encourager à répondre à l'enquête de la FNASSEM

Qu'ils sachent que ce recensement des petits édifices ruraux est aussi effectué au niveau départemental par les Grou pes de Travail chargés du Pré-Inventaire des Monuments et Richesses artistiques de la France.

Adressez vos fiches à la Safac qui en transmettra copie aux deux Organismes ci-dessus

Irène Henriot-Peiffert. Histoire des Champenois (1)

L'auteur a réussi le pari de résumer en un peu plus de 400 pages, l'histoire de notre province, des origines à la guerre de 1939-1945.

Ce n'était pas facile. Et pourtant cet ouvrage est non seulement prenant mais agréable à lire et à consulter. On ne s'étonnera pas qu'un choix ait été fait qui passe sous silence certains des aspects du passé champenois que l'on aurait aimé retrouver. Comment, par exemple parler de Jeanne Mance sans évoquer Paul Chomedey de Maisonneuve?

Gilbert Roy nous dira ce qu'il pense de la partie de l'ou vrage qui traite de la tradition, des coiffes présentées p. 180 et de la vie paysanne évoquée de la page 322 à 351.



Société des amateurs de folklore et arts champenois Rumilly-lés-Vaudes 10260 St-Parres-lés-Vaudes C.C.P.: SAFAC 16832-44 Paris

Au service des Arts et Traditions de la Champagne

Aube - Marne - Hte-Marne

numéro 2	8	F	58		
A Courteron	8	F	59		
		F	60		
		F	61		
		F	62		
			63	Le pain 12 l	ā
	8	F	64	Les archers 8 l	i
	8	F	65		
	8	F	66	Le feu du ciel 8 l	ē
		F	67	Révolte des vignerons barséq. 12 l	ā
		F	68	La faux 10	Ε
		F	69		
		F	70		
		F	71		
		F	72		
		F	73	Le cochon 12	F
		F	74		
		F	75		
		F	76	Montmort (Marne) 20	F
		F	77		
		F	78	Vignerons marnais (II) à paraîtr	e
Vieux bal à Celles	8	F			
	A Courteron Chansens à boire Le tir à l'ole Val Perdu (réddition) Costumes Saint-Dizier - Wassy Vieux mots vignerons Saint-Hubert et la rage Au feu, les pompiers Centenaires Vigne en foule II était une fois Pressoirs anciens La lassive Poids et mesures Danse mon enfant Cloches et sonneurs Le sabotier Taques de cheminées (I) Taques et styles (II) Le Cordier en tilleul	A Courteron 8 Cheanesms à bolire 8 Le tir à l'oie 8 Val Perdu (réédition) 12 Costumes Saint-Dizier - Wassy 8 Vieux mots vignerons 8 Saint-Hubert et la rage 8 Au feu, les pompiers 8 Centenaires 8 Vigne en foule 8 Il était une fois 8 Pressoirs anciens 8 La lassive 8 Danse mon enfant 6 Cloches et sonneurs 8 Le sabotier 8 Taques de cheminées (II) 8 Taques et styles (III) 8 Le Cordier en tillieul 8	Chansons à boire	A Courteron 8 F 50 Chansens à boîre 8 F 60 Le tir à l'ole 8 F 61 Val Perdu (réédition) 12 F 62 Costumes Saint-Dizier - Wassy 8 F 63 Vieux mots vignerons 8 F 64 Vieux mots vignerons 8 F 64 Saint-Hubert et la rage 8 F 65 Centenaires 8 F 66 Centenaires 8 F 66 Centenaires 8 F 68 Il était une fois 8 F 68 Il était une fois 8 F 68 Il était une fois 8 F 67 La lassive 8 F 70 La lassive 8 F 72 Danse mon enfant 8 F 72 Cloches et sonneurs 8 F 74 Le sabotier 8 F 74 Le sabotier 8 F 75 Taques de cheminées (I) 8 F 76 Taques et styles (II) 8 F 76 Taques et styles (II) 8 F 76 Le Cordier en tillieul 8 F 78	A Ceurteron 8 F 50 Les foueles 6

te DANSE MA CHAMPAGNE

20 F Safac 4

Safac 1 Sovotte d'Aube

Accrebales de Vendeuvre Claquettes de Vendeuvre Olivettes de Bar-sur-Aube Gique de Bar-sur-Aube

Chiberli de Langres Rondanse de Vendeuvre Pioche des Riceys

le canette Commandez les disques DANSE MA CHAMPAGNE .

Sovotte d'Aube Accrebales de Vendeuvre Claquettes de Vendeuvre Olivettes de Bar-sur-Aube Gique de Villeneuve Danse des Anguilles Polka de l'Ardusson Marche de Saint-Aubin

Gigue de Bar-sur-Aube Chiberli de Langres Rondanse de Vendeuvre Pioche des Riceys Sovotte de Fouchères Gique de Fouchères Marquerite de Fouchères Sicilienne de Fouchères

Marche Napoléon Boulangère Danse des serviettes Valse Vienne Quelques airs du carillon

de Champignol

50 F

Organisateurs de spectacles :

La Société des Amateurs de Folklore et Arts Champenois est à votre service. Sur simple demande, la SAFAC vous transmettra la liste des ensembles traditionnels champenois susceptibles de participer à vos festivités.

Animateurs culturels:

La SAFAC organise des expositions itinérantes sur les arts traditionnels, l'artisanat, ainsi que des causeries avec projections et des stages.

Amateurs de folklore :

Vous avez certainement quelque chose à dire. N'hésitez pas à écrire à la SAFAC, vos remarques, vos suggestions, aideront à l'enrichissement de votre revue.

Pour tous renseignements, écrivez à : SAFAC Rumilly-lés-Vaudes 10260 Saint Parres lés Vaudes

AVANT LE 1° JANVIER

Ci-joint chèque (postal ou bançaire) C.C.P. : SAFAC 16 832 44 U PARIS TARIF MARS 1982 (1) Complétez, ravez les mentions inutiles.

REABONNEZ-VOUS!

A compter du nº 77, abonnement 1982

Si vous n'avez pas l'emploi de ce tarif, envoyez-le à l'un de vos amis.

Bulletin d'abonnement ou de commande à renvoyer à :

Safac Rumilly-lés-Vaudes 10260 Saint Parres lés Vaudes Tél. (25) 45.92.14	lapton role est
M., Mme, Mile (1)	Prénom
Adresse	
Code postal	
demande (1) à souscrire un abonnement de soutie	en à la revue 60
à s'abonner à la revue (tarif simple	France) 50
à s'abonner à la revue (tarif Etrange	er) 70
à s'inscrire comme membre bienfaite	
(service gratuit de la revue et des disqu	
à recevoir les disques Safac 1 - 4 .	
à recevoir la cassette Safac	50
à recevoir les anciens numéros suiv	vants
(à défaut, numéros de remplacement	nt)
	TOTAL
	TOTAL
	Date et signature :

MF HEMONT S.A. BAR SUB-

Tous les abonnements partent du 1er lanvier