

No fan boutsèri

— No majalin

Vo chédé a la kanpanye, on fâ boutsèri, no majalin; on tyè ti lè j'an on kayon ou dou. Din prà dè fêrme, yô on ne fâ pâ l'èlevâdzô, on atsitè di piti kayon. I fô chin nuri pindin chate a vouê mé po lè fère a than vin kilo. On pâyè hou piti kayon ke l'an dou mê than-thinkanta a than vouètante fran. I kothè balèbin po lè j'ingréchi : la farna è le maïs, vô outoua dè nonanta a than fran lè than kilo. Le tsôtin on lou bayè de l'èrba è lè richto de la koujena. L'è tot'on travô dè chin gouèrnà è dè lè tinyi poupro. Kan chin vin l'outon i arouvè le momin dè fère boutséri.

Le dzoua dè fère boutséri l'è arouvâ; i fo kouêre dè l'ivouè, préparâ le trabetsè, ouna tsèna è pu la mê po brire le kayon. Pê vè lè nov'àrè, le boutchi i arouvè avu cha Iota pyèna dè badyè. No van chayi chi kayon de l'èthrâbyo, i vin grê fro, è le boutchi li betè on machin chu la titha è avu oua pitita bâla, le kayon i roubatè. Kan i l'a dèbatu on bokon, on le chanyè è avu ouna ketala, on réchè le chan k'on inpyèyè po fère du chantsè ou bin dou boudin. Apri chin, on va tsèrtchi l'ivouè ke kouè, on betè chi kayon din la mê, on li betè de la pèdze pèr déchu po ke lè pê i modichan bin è on vèchè l'ivouè kouèjinta dèchu, on le viré on bokon deché è delé, è apri on le chayè de la mê po le beta chu le trabetsè po fourni dè le rajâ è dè le pyumâ. Kan chi travô l'è fè, le boutchi li rounyè la titha è apri i l'arè po chayi la borbâye è i betè lè bon bui dékouthè po lè veri è lè bin lavâ pêche ke i vindron inpyèyi po fère lè chouchechè. Apri i fô keminhyi a chin dékapitâ, i fo avè le kou po fère di balè tsanbètè bin ryondè, po chin i fô bin chavè manèyi le kuti.

Nous faisons boucherie

— Nous bouchoyons

Vous savez, à la campagne, on fait boucherie, nous bouchoyons ; on tue chaque année, un cochon ou deux. Dans bien des fermes, où on ne fait pas d'élevage, on achète des petits cochons. Il faut les nourrir pendant sept à huit mois pour les amener à cent-vingt kilos. On paie ces petits cochons de deux mois cent cinquante à cent huitante francs. Ça coûte bel et bien pour les engraisser : la farine et le maïs valent autour de nonante à cent francs les cent kilos. L'été, on leur donne de l'herbe et les restes de la cuisine. C'est tout un travail que de fourrager et de les tenir propres. Quand l'automne vient, le moment de faire boucherie.

Le jour de faire la boucherie est arrivé ; il faut cuire de l'eau, préparer la table à claire-voie, une chaîne et puis la maie pour ébouillanter le cochon. Vers les neuf heures, le boucher est arrivé avec sa hotte pleine d'outils. Nous allons sortir le cochon de l'étable, il vient très lentement et le boucher lui donne un machin sur la tête et avec une petite balle, le cochon s'écroule. Quand il s'est débattu un peu, on le saigne et, avec une écuelle, on récolte le sang qu'on emploie pour faire du une omelette au sang ou du boudin. Après on va chercher l'eau qui cuit, on met le cochon dans la maie, on lui met de la poix par-dessus pour que les poils partent bien et on verse l'eau cuisante dessus, on le tourne d'un côté, de l'autre, et on le sort de la maie pour le poser sur la planche à claire-voie pour finir de le raser de l'écorcher. Quand ce travail est achevé, le boucher lui coupe la tête et il l'ouvre pour sortir les entrailles et il met de côté les boyaux pour les tourner et bien les laver parce qu'il viendront employés pour faire les saucisses. Ensuite il faut commencer à découper, il faut avoir le coup pour faire de beaux jambons bien ronds, pour cela il faut bien manier le couteau.

Lè krapyon è la kuva chon betâ dèkouthè po chin medji frè, i n'in da k'âmon bin ha frètsena. Apri i fô fére di bi pan dè bakon in ôthin lè kouthè, fére di galé mochi dè tsê po betâ a fougâ, prèparâ de la tsê po fére di chouchèchè è de la bouna po fére de la chouchouche grèya pêche ke le lindèman avu lè krapyon i fô ôtyè dè bon. Ora ke to chi kayon i l'è dèkapitâ, i fô léchi réfridji ha tsê, è apri la betâ a chalâ din ouna pitita tena, è apri ouna bouna djijanna dè dzoa kan la chô l'è bin fondya, i fô alâ pindre ha tsê è hou tsanbètè a la bouârna. Ora on travè pâ mé tan dè farmè avu la bouârna, chuyin yô i fan di tsanbrè a tsâ, ma din la bouârna lè tsanbètè chon mèhyà.

Ora dutrè mot chu lè chouchèchè. Hou bui k'on a betâ dèkouthè i fô lè veri è lè bin lavâ a l'ivouè tède. Le boutchi i inchtalè la machina po frèjà ha tsè prèma po povè fére di chouchèchè. Apri on inpathè ha tsâ tsapyâye in li betin de la chô, pâ tru kan mimo, pêche ke ch'on betè tru dè chô, in vindron tru yôtè. On réadjustè la machina ôtramin, on betè lè bui din on piti tuyô ou bè de la machina è on inmandzè ha pâtha dè tsè dedin, on virè la manevala è lè chouchèchè i chayon ou bè. On lè fichalè a la grantyà k'on vâ è apri on va lè pindre a la bouârna po lè fougâ.

Le travô fournè, i fô lavâ lè badyè ou boutchi, li vèchâ on bon vèro, le payi. Ô, i dèmandè pâ tchè vu ke i l'è on piti payijan è ke fâ chin intrè-tin, ma ora lè boutchi dè kanpanye i vinyon râro è chovin i fô alâ a l'abattoir a Furboua, yô ke chon bin inchtalâ, ma chin i kothè prà pye tchè !

Lè dzin de la vela amon mi vère la tsanbèta chu la trâbya tyè le kayon a l'èthràbyo.

*François Mauron, patéjan, Epindè/FR
1907-1992*

Les pieds et la queue sont mis de côté pour manger frais, il y en a qui aime bien cette cochonaille. Ensuite il faut faire de beaux pans de lard en ôtant les côtes, faire de beaux morceaux de viande pour les mettre à fumer, préparer de la viande pour faire des saucisses et de la bonne pour faire la saucisse grillée parce que le lendemain avec les pieds, il faut quelque chose de bon. Maintenant que tout ce cochon est découpé il faut laisser refroidir cette viande et ensuite la mettre à saler dans un petit tonneau et après une bonne dizaine de jours quand le sel a bien fondu, il faut aller pendre cette viande à la borne. Maintenant on ne trouve plus tellement de fermes avec la borne, suivant où on fai des chambres à viande, mais dans la borne les jambons sont meilleurs.

Maintenant quelques mots sur les saucisses. Ces boyaux qu'on a mis de côté, il faut les tourner et bien les laver à l'eau tiède. Le boucher installe la machine pour broyer cette viande fine pour pouvoir faire des saucisses. Après on pétrit cette viande hachée en lui mettant du sel, pas trop quand même, parce que si l'on met trop de sel, les saucisses seront trop fortes. On réajuste la machine autrement, on met le boyau dans un petit tuyau au bout de la machine et on fourre cette pâte de viande, on tourne la manivelle et les saucisses en sortent au bout. On les ficelle à la grandeur qu'on veut et après on va les pendre à la bone pour les fumer.

Le travail terminé, il faut laver les outils du boucher, lui verser un bon verre, le payer. Oh, il be demande pas cher, vu que c'est un petit paysan et qui fait ça entretemps, mais maintenant les bouchers de campagne deviennent et souvent il faut aller à l'abattoir à Fribourg, où ils sont bien installés, mais cela coûte beaucoup plus cher !

Les gens de la ville aiment mieux voir le jambon sur la table que les cochons à l'étable.

François Mauron, patéjan, Epindè/FR

1907-1992