

## Quand on tuait le cochon

(années 40/50)

Dans notre petite exploitation, chaque printemps nous achetions deux porcelets. Ils étaient bien nourris pendant des mois et, au début de l'hiver, leur poids atteignait une centaine de kilos ; l'un était vendu au boucher, l'autre était destiné à notre consommation.

Au village, plusieurs hommes savaient saigner les cochons. Pour nous, c'était l'oncle Hyacinthe qui était chargé de cette drôle de mission ! D'ailleurs, chaque fois qu'il avait un cochon à saigner, l'une de ses filles m'apportait deux couteaux à aiguiser ; elle tournait la manivelle de ma petite meule en grès, que je possède toujours.

Le jour choisi pour la « mise à mort », l'oncle arrivait en début de matinée avec son attirail : un genre d'échelle de 1 m 70 de long sur un petit mètre de large, munie de deux crochets à l'une des extrémités, une scie, deux couteaux enroulés dans le grand tablier bleu.

Deux voisins venaient nous aider.

Avant toute chose, la maîtresse de maison offrait le café, suivi d'une ration de « goutte » plus ou moins importante ! Chacun se servait. Le travail pouvait commencer.

Un gros cuveau en bois était retourné, installé au milieu de la cour ; c'était la « table d'opération ». L'animal était amené à proximité, tiré par les oreilles, poussé par derrière. Il était couché sur le cuveau, sur le côté, la tête dépassant largement pour que le cou soit parfaitement accessible. Nous étions quatre à tenir les pattes ; l'oncle tenait le groin, appuyé contre sa jambe. La maîtresse de maison était là avec un seau, prête à recueillir le sang ; et l'oncle plantait la grande lame !

L'animal trépassait rapidement. Le cochon était placé à terre, puis dans le cuveau que nous avions retourné. Il était arrosé de deux ou trois seaux d'eau très chaude provenant de la chaudière. Après quelques minutes dans ce bain, il était sorti et replacé à nouveau sur le cuveau que nous avions retourné. Là, nous allions « racler » le cochon : le raser. L'oncle s'occupait de la tête ; nous autres, nous attaquions de toutes parts. Nous arrosions d'eau chaude avec une casserole pour débarrasser les poils.

L'oncle entaillait les pattes arrière, au niveau des tendons, afin passer les crochets de l'échelle. Il coupait la tête et découpait quelques quartiers de viande autour de la plaie qu'il avait faite lors de la mise à mort ; c'était la « saignée » que la maîtresse de maison allait faire griller rapidement pour un petit casse-croûte. L'échelle pouvait être appuyée contre un mur ; l'animal, accroché par les pattes arrières, allait être ouvert de haut en bas.

La maîtresse de maison s'occupait des boyaux ; ils étaient vidés, lavés ; les gros allaient être utilisés pour faire une vingtaine de saucisses qui allait être fixées sur deux baguettes. Elles seront accrochées au plafond de la cuisine, au-dessus du fourneau, pendant quelques temps. Après, elles seront rangées dans un récipient en grès et recouvertes d'huile. Pendant la guerre, à cause des restrictions, l'huile était remplacée par des cendres, de bien moins bonne qualité. Les petits boyaux étaient utilisés pour le boudin, après avoir été délicatement raclés sur une planche, avec un couteau. Du riz d'autres matières étaient ajoutés au sang recueilli. Un gros entonnoir permettait de remplir ces boyaux de plusieurs mètres de longueur. Ils étaient enroulés sur une grosse toile et plongés dans l'eau chauffée de la chaudière.

Dans l'après-midi, les quartiers de lard étaient découpés et placés dans le saloir ; les jambons y étaient entreposés également, mais pour une courte période, sinon ils étaient trop salés.

Une assiettée comprenant quelques côtes et des portions de boudin était distribuée aux voisins et aux parents. Certains ménages en portaient à monsieur le curé ou à l'instituteur, c'était selon !

Le soir un repas de famille était organisé. Je me trouvais avec quatre cousines un peu plus âgées que moi ; j'avais peu droit à la parole ! Mais j'aimais bien écouter leurs histoires de grandes filles.

C'était une rude de journée pour la maîtresse de maison ; il ne fallait pas traîner sur son passage, ne pas « l'encoubler » !

Que de bons souvenirs !...

Maurice Barbier

La Marre

Novembre 2011

Quand on tuait le cochon  
(années 40/50).

Dans notre petite exploitation, chaque printemps nous achetions deux porcelets. Ils étaient bien nourris pendant des mois et, au début de l'hiver, leur poids atteignait une centaine de kilos; l'un était vendu au boucher, l'autre était destiné à notre consommation.

Au village, plusieurs hommes savaient saigner les cochons. Pour nous, c'était l'oncle Hyacinthe chargé de cette drôle de mission!... D'ailleurs, chaque fois qu'il avait un cochon à saigner, l'une de ses filles m'apportait deux couteaux à aiguiser; elle tournait la manivelle de ma petite meule en grès, que je possède toujours.

Le jour choisi pour la "mise à mort" l'oncle arrivait en début de matinée avec son attirail: un genre d'échelle de 1 m. 70 de long sur un petit mètre de large, munie de deux crochets à l'une des extrémités, une hache, deux couteaux enroulés dans le grand tablier bleu.