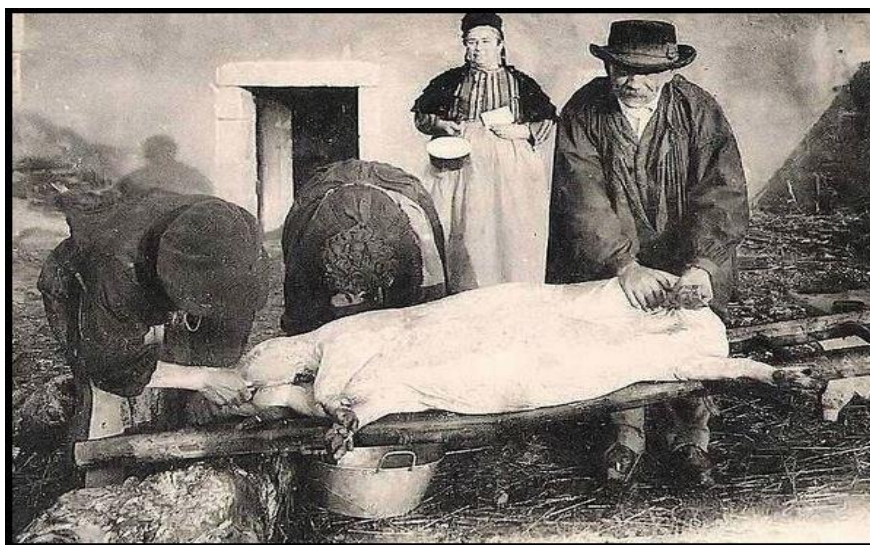


BUAIS ET SON HISTOIRE



LES TRAVAUX A LA FERME (1)



La tuerie du cochon.

« On engraisait 1 à 2 cochons par an pour notre nourriture suivant l'importance de la famille, lorsque leurs poids avaient atteint 100 à 120 kg au bout de 6 mois, ils étaient bons pour l'abatage. A l'âge de 4 mois les males étaient castrés et dans certaines places les femelles étaient vidées de leurs organes de reproduction pour ne pas que les cochons ne soient en chaleur au moment de l'abatage sinon la viande n'était pas aussi bonne. Pour ces opérations, on mettait une porte sur le sol recouverte de paille, on couché l'animal, on lui tenait les pattes de derrière écartées, l'intervention était faite par un (1) hongreur qui ouvrait la poche et en sortait les testicules, il les torsadait pour éviter le saignement puis les détachaient avec une incision, puis nettoyait la plaie avec du bleu de Mytilène. Pour les femelles, il ouvrait un côté de la panse et sortait les organes, puis recousait avec du fil l'ouverture.

Pour le sacrifice, on enfonçait les pattes de l'établi dans le sol, on amenait le cochon en coté et on le basculait sur l'établi, un qui tenait les pattes arrière et l'autre la tête après lui avoir passé un morceau de bois dans la gueule pour ne pas qu'il mordre, on mettait la tête en dehors de l'établi, la patronne mettait un seau dessous pour récolter le sang qui servira par la suite à faire du boudin. Pour la mise à mort, la gorge de l'animal était transpercée d'un coté à l'autre avec un grand couteau. Par la suite la tuerie était faite différemment, on pendait le cochon à la fourche du tracteur et le cochon était saigné au cœur. Ensuite, on mettait sur le sol une tôle recouverte de paille de blé et on étalait le cochon dessus qu'on recouvrait également d'un peu de paille et on mettait le feu et au fur et à mesure que la paille se consumait, à l'aide d'un balai, on nettoyait les endroits où les poils étaient grillés puis la carcasse lavée. Ensuite avec des boites de conserves percées avec des pointes on grattait la peau. Après, le cochon était pendu sur une échelle dressée la tête en bas et on l'ouvrait du haut jusqu'au bas. Les boyaux étaient lavés au ruisseau pour en faire de l'andouille pour les gros et pour les petits, ils servaient pour faire de la saucisse. Les femmes présentes faisaient la charcuterie. La carcasse du cochon restait pendue à l'échelle recouverte d'un linge humide et mit dans une cave au frais jusqu'au lendemain pour être cassée et détaillée. Le soir, tous les bénévoles étaient réunis pour le fricot de cochon, au menu, il y avait la courée composée du foie dur et du foie mou et des grillades le tout arrosait avec du cidre bouché et du café calva. La soirée qui se terminait vers minuit. L'entraide à cette époque était importante et la bonne humeur était au rendez-vous ».

Les corvées de mécaniques.

« La veille, il fallait préparer la cour et faire de la place pour pouvoir installer la machine à battre, les épis de blé étaient dans la grange ou dans une mule, c'était un grand récipient en bois d'environ 3 mètres de haut ou on pouvait y mettre environ un hectare de blé en épis. Il fallait une équipe de 4 gars pour alimenter la machine et ensuite pour monter les sacs de blés pesant environ 100 kilos à dos d'hommes parfois jusqu'au 3^e étage, la récolte était étalée sur le plancher du grenier.

La machine à battre était entraînée par un moteur à essence ou un tracteur. En dehors de l'équipe de professionnel, il y avait plus d'une vingtaine de personnes a aidé, les femmes étaient derrière les fourneaux

à préparer le repas, ils y avaient les oies à plumer et à faire cuire quant aux hommes ils avaient les gerbes a approché de la machine et la paille a ramassé. En sortie de la batteuse il y avait 4 trémies ou le blé battu était temporairement stocké et trié en 4 catégories suivant sa qualité. La paille était stockée généralement dehors en barge. A cette époque lorsque que l'on avait 40 à 50 quintaux de blé à l'hectare, c'était bien, aujourd'hui ce sont 100 quintaux l'hectare.

Le soir au repas il y avait de l'ambiance parfois il y avait un joueur d'accordéon et on dansait, on ne se couchait pas de bonne heure et le lendemain le battage était chez le voisin ».

.....

(1) L'hongreur. Personne qui castre les animaux.

Propos recueilli auprès de Marcel Plessis à son domicile au village de la Heurterie, à Buais, en juin 2020.

Mise en page par Jean-Pierre Hamon le 15 juillet 2020.

Archives du moulin de Buais.

Illustration : Web

