

SOUVENIRS LORRAINS

Souvenirs lorrains de Louise-Emilie COLIN-DUMONT (1890-1990)
recueillis par Mme Marcelle BILLAUDOT (Quatrième et dernière partie)

ON TUE LE COCHON

C'est l'automne. Les récoltes sont rentrées, tous les gros travaux au-dehors sont terminés ; mais il reste à compléter l'approvisionnement : c'est le moment de tuer le porc.

Nous arrivons donc chez nos grands-parents, à cette occasion. Le tueur (Emile Chenin) a été retenu pour la date de notre venue. La veille, que de préparatifs : saloir en forme de cuve, bien ébouillanté, petite échelle pour suspendre le porc après sa mort, sac de sel, gros saladiers qui s'emplissent peu à peu d'oignons, d'échalotes épluchés en pleurant, seau pour recueillir le sang etc.

Le matin de la mise à mort, mon coeur bat, j'ai peur. Le père Chenin, très court, très rond, le paraissant peut-être plus avec sa blouse bleue que le vent gonfle, arrive avec un petit air guilleret, les yeux plissés et rieurs. Il accepte la petite goutte de mirabelle offerte, regarde les grands couteaux aiguisés par grand-père et dit :

- *Allons Auguste, viens un peu faire sortir votre habillé de soie.*

Voilà donc le moment fatal venu, je me sauve dans la chambre ; j'entends les grognements du porc ; je me bouche les oreilles, mais les hurlements de la pauvre bête me parviennent quand même. Bientôt, plus rien ; j'ose retourner à la cuisine. Les hommes sont tous dehors, mais je ne vais pas m'approcher de la fenêtre pour voir ce qu'ils font. Au bout d'un moment, maman va chercher deux seaux, l'un contient le sang, l'autre les boyaux.

C'est elle qui, vaillamment, se chargeait de ce travail assez répugnant : le nettoyage des intestins. Elle était d'une propreté si minutieuse qu'elle ne se serait fiée à personne d'autre.

Dans un baquet, sur une petite planche à laver, avec un instrument à lame épaisse pour ne pas écorcher, elle raclait, lavait, rinçait jusqu'à blancheur complète. Grand-mère veillait au feu, aux grandes marmites d'eau bouillante. Maman tournait, mêlait le sang avec oignons hachés et parcelles de graisse, en emplissait les boyaux à l'aide d'un entonnoir à gros orifice; puis elle faisait cuire à l'eau ces longs boudins, qu'elle enroulait ensuite sur de grands plats.

Les hommes, après avoir mis à part tous les organes internes du porc, le lavaient au dehors et raclaient les soies, l'attachaient sur l'échelle, tête en bas et le rentraient dans la maison. Le groin n'était qu'à quelques centimètres du sol et laissait encore s'écouler quelques gouttes de sang dans une écuelle.

Je regardais de loin ; l'immobilité de ce grand porc ouvert du haut en bas m'impressionnait. Il fallait le laisser refroidir :

- *Je reviendrai demain pour le découper*, disait alors le père Chenin.

À cette deuxième journée, maman, qui avait préparé la saumure, la veille, dans la cuve (sel, poivre en grains, girofle, laurier, ail, échalotes surtout), plaçait les différents morceaux ; jambons, jambonneaux, bandes de lard, et recouvrait le tout d'un grand linge blanc. Dans un cuvier à part, autre saumure pour recevoir les viandes qui devaient faire les saucissons dans quelques jours.

Avec le foie et la toilette ou crépine, elle préparait les fricadelles. Ma soeur et moi allions porter aux voisins l'assiette en contenant quelques-unes et grillades, côtelettes, boudin.

Un travail terminé, maman en entamait aussitôt un autre : confection d'andouillettes, préparation des repas. Le premier de ceux-ci était un vrai festin, les suivants étaient variés : boudin, oreilles et queue grillées, rognons et coeur aux petits oignons, pieds à la vinaigrette. Il fallait bien manger ces soi-disant bas morceaux qui, servis par maman, étaient toujours délicieux. Et nous étions d'accord pour répéter : dans le cochon, tout est bon.

Elle s'occupait alors de la tête qu'elle faisait cuire comme un pot-au-feu avec beaucoup d'épices, quelques carottes dans moitié d'eau, moitié de vin blanc sec. Bien cuite, cette tête se désossait facilement ; maman découpait alors les chairs en petits morceaux, en emplissait des bols à demi sur lesquels elle versait l'eau de cuisson tamisée. Le lendemain, le tout était pris en gelée et une couche de graisse à la surface en permettait la conservation pendant un moment.

Dernier travail : fonte de la panne, puis confection des saucisses. Il fallait hacher les viandes marinées, les

entonner dans les boyaux, les serrer à intervalles réguliers, les nouer de ficelle, les suspendre dans la cheminée pour le séchage.

Lard et jambons devaient être retournés chaque jour pour bien s'imprégner de saumure avant d'être attachés, à leur tour, pour être assurés d'une conservation parfaite. Quand le séchage en cheminée était suffisant, on disposait les bandes sur une claie de bois suspendue au plafond.

Après tant de travail, maman ne se plaignait jamais de fatigue et, repartant chez nous, elle allait bien allègrement, portant au bras un panier noir à couvercle qui renfermait des provisions de choix pour plusieurs jours.

MON COUSIN PAUL POIROT

Mon cousin avait six mois de moins que moi ; sa mère, marraine Maria, était la demi-soeur de papa ; son père, l'oncle Alfred, n'était aimable qu'en dehors de son foyer ; bourrelier de son état, il laissait à sa femme le soin des champs.

Paul était un gamin sans méchanceté, un peu simple, très crédule, souvent la risée des autres enfants. Marraine Maria préférait donc le garder auprès d'elle et, tous deux, se réjouissaient quand ma soeur et moi venions à Barisey chez nos grands-parents.

C'était alors une incessante promenade entre les deux maisons, et Paul était si heureux qu'il était prêt à faire tout ce que nous voulions. Ma soeur avait souvent des idées étranges et se plaisait à lui faire bien des bêtises. Je ne sais pour quelle sottise sa mère l'avait puni un jour en l'enfermant dans le cellier (seule punition que je lui ai vue infliger, car elle était bonne et patiente). C'était l'heure de goûter et on entendait Paul dire :

- Maman, je veux sortir, j'ai faim.

Celle-ci continuait à vaquer à ses occupations ; à un moment elle s'éloigne et Camille en profite pour s'approcher du cellier.

- Tu veux sortir Paul ?

- Oui !

- Eh bien, lâche le tonneau, et j'irai le dire à ta mère qui ouvrira la porte.

Paul ne perd pas de temps et obéit.

- Ça y est Camille, cela coule !

Et ma soeur de courir :

- Oh, marraine Maria, le Paul a lâché le tonneau !

- Ah ! Le bue ! Ah ! Le toré ! Qu'est-ce que son père va dire ! ... et la pauvre mère de courir délivrer Paul et de fermer le tonneau.

Au fond de lui, il était reconnaissant à Camille de lui avoir soufflé une si bonne idée et prêt à suivre tous les conseils qu'elle pouvait lui donner au risque d'en subir de cruelles conséquences : briser les carreaux des châssis de papa pour écraser le soleil ; donner un coup de pied dans le jardin sur un nid de guêpes et être affreusement piqué (Camille s'empressant d'appeler à l'aide : *Venez vite, je crois que Paul est devenu fou.*)

Au mariage de Camille, il avait 17 ans et demi. La mère l'avait habillé de son mieux, mais il avait fallu faire 1500 mètres à pied pour aller prendre le train, faire le trajet dans un wagon plus ou moins poussiéreux. En arrivant à la maison, il y avait donc quelques réparations de toilette à effectuer. Maman avait à s'occuper de la mariée, donner ses dernières instructions aux cuisiniers, recevoir tous les invités (quarante) et, dans le feu de tout ce travail, elle était poursuivie par Paul qui lui disait :

- Ma tante, trouvez-moi un lavabo.

Maman, un peu énervée lui répond :

- Qu'est-ce que tu me demandes ?

- Un lavabo !

- Un lavabo !

- Un lavabo ! Enfin, vous voyez bien qu'il faut que je me lave.

- Eh bien, je vais te donner une cuvette, c'est tout ce que j'ai.

- Vous n'avez pas de lavabo ?

- Non, et je t'en prie, laisse-moi, je n'ai pas le temps ; tiens, voilà une serviette et prends de l'eau dans une cuvette.

- Eh bien ! C'est cela que je vous demandais ma tante.

Maman était éberluée d'entendre qu'il appelait lavabo une serviette de toilette. Son père lui avait fait tant de recommandations pour se tenir dans le monde, avec une cavalière distinguée (Jane Collin) qu'il pensait, sans doute, que des mots aussi simples de tous les jours, n'étaient pas de mise ce jour-là.

À la guerre de 14, soldat dans l'artillerie, il a eu la croix de guerre, mais cependant a failli passer en conseil de guerre. Conduite de brave, mais le canon lui tourneboulait, sans doute, la tête et sans souci du grade, un jour il a refusé d'obéir au capitaine, je ne sais à quelle occasion, et ils en sont venus aux mains. Rébellion en présence de l'ennemi, c'était un coup à se faire fusiller. Le père, averti, arrive à Foug, chez Camille, car Paul occupait les lignes à plusieurs kilomètres en avant, obtient un laissez-passer pour approcher un peu et voir le chef de bataillon, plaide la cause du fils de son mieux, mais s'il l'a emporté c'est lorsqu'il a dit au chef :

- Mais quel déshonneur pour la famille, moi, qui suis le cousin du général Oudard !

Not'Paul s'en est donc tiré en faisant sa peine sur place, c'est-à-dire en ligne plus longtemps et à un poste dangereux. Il a eu la chance d'être épargné. Mais tout ce bouleversement devait être bien mauvais pour sa tête. Un jour qu'il était au repos, il se procura une bicyclette et fonda sur Toul pour voir mes parents, dans un tel élan qu'il arriva sur le perron encore en selle sur le vélo. Maman se précipita:

- *Mais, qu'est-ce qu'il t'arrive? Tu grimpes l'escalier à vélo maintenant?*

- *Oui, bonjour ma tante, je n'ai pas beaucoup de temps, je repars tout de suite.*

Cela a peut-être été sa dernière visite; aussitôt après la guerre, sa mère étant morte, ils ont vendu leur bien pour faire le partage, le père est parti dans une maison de retraite où il est mort à 84 ans et Paul dans la région de Chaumont où il s'est marié, paraît-il. Le père m'avait dit tant de fois :

- *Ah! Messieurs la petite-là est si savante, elle se mariera avec not' Paul.*

Et celui-ci de me dire par derrière:

- *Oui, mais vous n'êtes pas si riches que nous, vous n'avez pas de vaches et de cochons.*

SAMUEL HENRION

TOUL DÉCORATION

Entreprise Peinture - Papiers Peints
Décoration - Agencements

1, rue de l'Ingressin • 54200 TOUL
Tél. 03 83 43 00 26

CONCESSIONNAIRE



DALIER Fils AUTOMOBILES S.A.

la Passion
qui crée la différence



Route de Pont-à-Mousson - 54200 TOUL - Tél. 03 83 43 06 13
84, av. Division Leclerc - 88300 NEUFCHATEAU - Tél. 03 29 94 04 04
95, av. de Metz - 54700 PONT-À-MOUSSON
CARROSSERIE AGRÉÉE FORD

Rue du Champ de Foire - 54200 TOUL - Tél. 03 83 43 26 16

Prêt possible de véhicule

ANDRE GIRARD IMPRIMERIE

1, RUE DES MINIMES

57000 METZ

TÉL. 03 87 74 93 94

FAX 03 87 74 06 57