

# Bulletin de LARA

Sur les traces de nos ancêtres

## Généalogie Ardéchoise

Un pays, des mots, une histoire

n° 14 en date du 2023-03-01 et 2023-04-01

### INFORMATION

#### LA COMPOSITION DU BUREAU

Mme RENEVIER-GONIN Sandrine (Présidente et webmaster)

Mme CHORON Laetitia (Trésorière)

M. COULOMB François (Secrétaire et adhésions)

Mme VOLLE Fabienne (Relevés et gestion des bases)

Mme MARINIER Suzanne (Sans affectation)

L'association c'est aussi un site web : <http://www.genealogieardechoise.fr>

Et un forum accessible depuis le site : <http://www.racinesardechoises.fr/forum-genealogie-ardechoise/>

Lien direct pour accéder à la [base Expoactes](#)

#### Sommaire du Bulletin n° 11

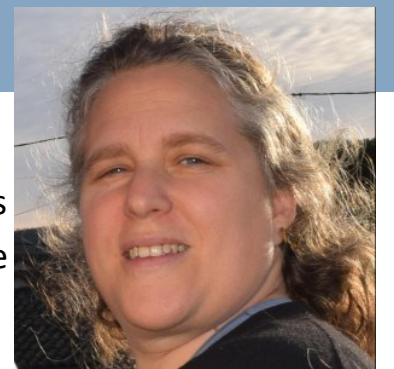
P. 1 : Mot de la présidente

P. 2-3 : La tuade du cochon suite par SRG

P. 4 : nouveautés expoActes

P.4 : quelques photos de Uzer

### Mot de la présidente



J'espère que vous prendrez plaisir à lire ce nouveau bulletin.

#### De nouvelles pistes à utiliser pour les ardéchois qui se sont exilés pour aller travailler ailleurs

Les archives des dossiers du personnel en ligne sur le site ne concernent que quelques grosses entreprises  
les archives des Archives Nationales du Monde du Travail sise à Roubais <https://archives-nationales-travail.culture.gouv.fr/Faire-une-recherche/Archives-en-ligne>

En particulier les archives des employés des chemins de fer. Beaucoup d'ardéchois se sont engagés au PLM. Par exemple <https://recherche-anmt.culture.gouv.fr/archive/recherche/cheminots/n:90>

Sont maintenant, également, en ligne sur Geneanet.

Nous pouvons y retrouver des fiches individuelles de suivi de carrière. <https://recherche-anmt.culture.gouv.fr/ark:/60879/1830765/dao/0/1>

J'ai ouvert un post pour ce numéro sur le forum [ici](#), un retour sur le bulletin serait bien apprécié. D'autre part, n'hésitez pas à me contacter pour me proposer des articles pour le bulletin à mon [adresse mail](#). Nous serions très heureux d'avoir votre contribution pour que ce bulletin soit celui de tous.

## La tuade du cochon suite

La femme de la maison, quant à elle, prenait un seau avec du vinaigre afin d'éviter la coagulation du sang et elle le remuait. Le sang du cochon allait ainsi servir pour faire des boudins.



Une fois que le cochon était mort, les hommes le mettaient sur une échelle et ils brûlaient ses poils. Ensuite, ils raclaient sa peau avec un couteau. Puis, avec du sel et une pierre, un homme passait un bout de tuile pour bien enlever la saleté et pour que la peau soit bien nette. On enlevait également ses sabots.

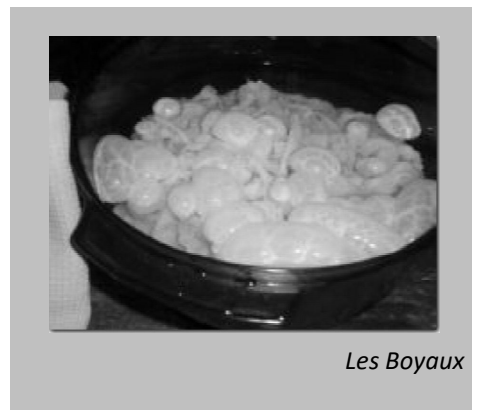
**Dans un cochon tout est bon, on ne gaspille rien.**

Une fois, cette première partie effectuée, toutes les personnes présentes allaient déjeuner. Tout le monde cassait la croûte, buvait un bon canon. Puis ensuite, il fallait ouvrir l'animal. Pour cela, il existait deux techniques : celle qui consistait à l'ouvrir par le dos et celle consistant à ouvrir l'animal par le ventre. En fin de compte, les deux techniques revenaient pratiquement à la même chose.

Une fois la bête ouverte, on découpait les quatre jambons. Ensuite, on découpait la tête puis la viande des membres. Une fois qu'il ne restait plus que le lard sur la carcasse du cochon, on passait une barre entre les pattes et on portait le cochon comme un drap. On l'emmenait dans le saloir. Dans la pièce où l'on faisait la charcuterie, on salait le lard. On utilisait le lard pour les assaisonnements et puis on faisait les jambons. On salait la viande et on faisait une couture au jambon. On faisait les saucisses, les saucissons avec la viande la plus maigre. Et puis, avec les abats, on confectionnait les caillettes, les grattelons. Les grattelons, c'était les petits morceaux de viande qui restaient dans la graisse et que l'on faisait fondre. On faisait aussi le boudin.



On allait, au préalable, pour la fabrication de la charcutaille, à la rivière pour nettoyer les intestins et l'estomac du cochon. Il fallait avec un bâton retourner les tripes. Puis ensuite on découpait les tripes d'un mètre ou deux, selon qu'on les destinait à faire des saucisses ou des saucissons. Ensuite, on les retournait et on les mettait dans une jarre avec du sel pour ensuite pouvoir confectionner les saucisses.



*Les Boyaux*

Charles qui n'aimait pas trop tripoter la viande était chargé de coudre les jambons. Cette activité l'occupait pratiquement toute l'après-midi.



*Jambon cousu*

Les saucisses étaient pendues au séchoir. Le séchoir c'était une pièce très aérée. Souvent dans les « galetas » (petite pièce sous le toit).



Certains faisaient fumer des jambons, des saucissons sous la cheminée un peu.

Les saucisses seraient les premières à être mangées cuites alors que le saucisson, lui, pouvait se conserver toute l'année si on le faisait sécher.

Pour les saucissons, il y avait des techniques particulières. Pour ensacher les saucissons, il ne fallait pas qu'il y ait de l'air. On hachait d'abord la viande avec une machine à main puis ensuite avec l'aide d'un entonnoir, on enfilait la viande dans les intestins nettoyés. Il y avait des femmes qui étaient très habiles et un peu spécialisées dans cette opération. La mère de Charles ne voulait laisser la confection des saucisses à personne d'autre qu'elle car il fallait que ce soit bien fait et qu'il n'y ait pas d'air dans le saucisson car sinon ça le faisait rancir. La grand-mère de Charles était spécialiste et elle allait, dans son jeune âge, chez beaucoup de gens pour charcuter. Elle était bien payée. Les gens qui savaient un peu faire, étaient invités dans toutes les tuades pour venir aider. Le savoir-faire était transmis de génération en génération.



# Nouveautés sur ExpoActes : UZER 1737-1794

572 Baptêmes, 143 mariages, 361 décès

Merci à Hervé Gonin, Sandrine Renevier Gonin pour le relevé et Fabienne Volle pour la mise en ligne sur expoactes.

Coup de projecteur sur le site de la mairie  
Vous pourrez notamment y découvrir un peu [d'histoire](#) , et [du patrimoine](#).

Uzer est une commune ardéchoise. La commune est distante de 5 km de Largentière.

Les habitants sont appelés Uzérois et Uzéroises.



Le dolmen ou tombe du Géant est situé au sommet du ranc de Guilhaumet. C'est une sépulture mégalithique de forme trapézoïdale