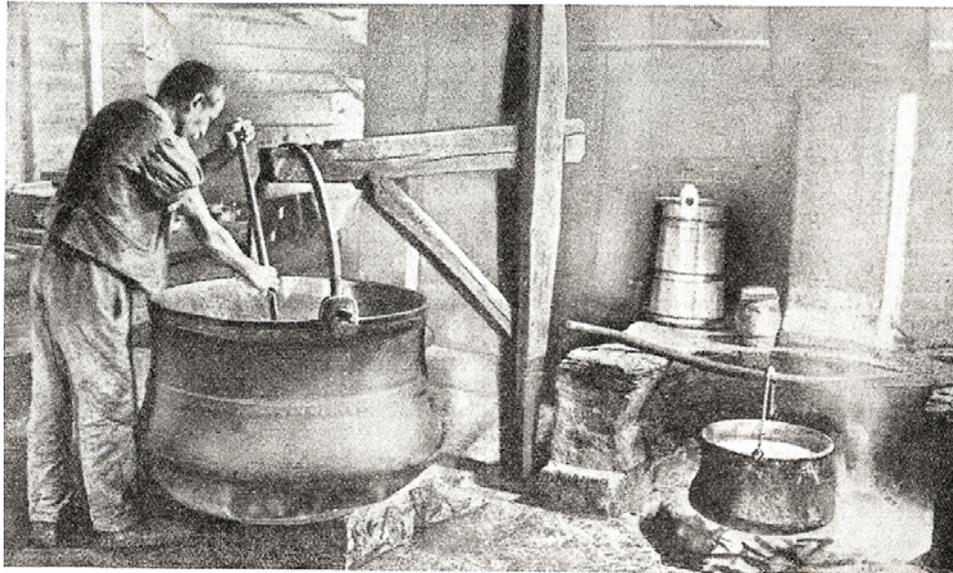


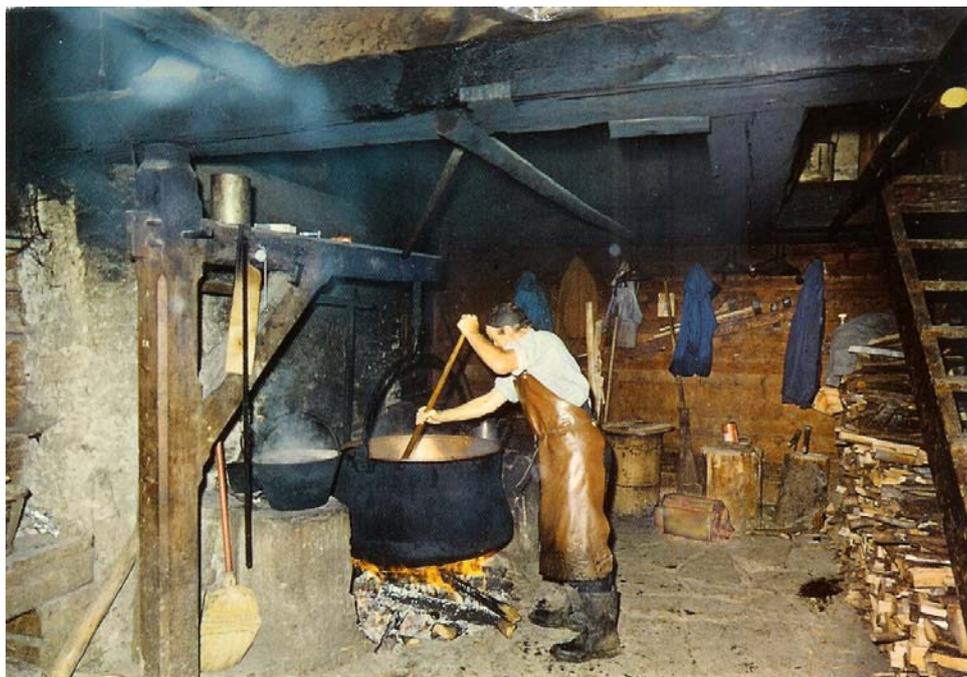
## Lucien Reymond et les entourages de chaudière

Il prit position dans le Journal de la Société vaudoise d'utilité publique, bien entendu, en tant que progressiste qu'il était, en faveur de cette innovation qui allait rendre de prodigieux services, dans ce sens que l'on diminuerait sensiblement la quantité de bois de chauffage pour la fabrication des fromages sur les alpages.

L'entourage de chaudière était certes déjà connu en laiterie, mais il tardait à pénétrer dans les chalets. Deux ou trois images nous le prouvent :



Le fromager sur une alpe du Simmental.





LA VISITE AU CHALET

Aquarelle de S. Freudenberg



**JOURNAL**  
DE LA  
**SOCIÉTÉ VAUDOISE**  
**D'UTILITÉ PUBLIQUE**

---

**Année 1863.**

---

L. REYMOND, garde-chef.

**Entourage de chaudière, ou appareil  
économique de chauffage.**

**LAUSANNE**  
**GEORGES BRIDEL ÉDITEUR**  
Escalier-du-Marché, N° 20.

---

**1863**

---

### **Entourage de chaudière, ou appareil économique de chauffage.**

---

Une des parties du domaine public qui dans tous les temps a mérité la sollicitude des gouvernements et des hommes éclairés, c'est sans contredit les forêts. La consommation prodigieuse que fait la société de leurs produits, a dès longtemps attiré l'attention des économistes de tous les pays. A mesure qu'on a pu se convaincre que l'accroissement annuel du bois est insuffisant pour fournir à la consommation, on a cherché par tous les moyens possibles à diminuer cette consommation; on a simplifié et perfectionné les appareils de chauffage, on a modifié les constructions particulières et civiles, et l'on a eu recours sur une grande échelle au règne minéral pour combler le déficit du capital forestier.

Sans doute les améliorations obtenues ont procuré d'heureux résultats, mais elles n'ont pu que diminuer le mal sans le guérir radicalement. Tandis que d'un côté on économise les bois de service et de chauffage, d'un autre l'industrie, par ses progrès incessants, demande tous les jours davantage aux forêts. Aussi il reste encore beaucoup à faire sous ce rapport; le champ des améliorations est loin d'être entièrement parcouru.

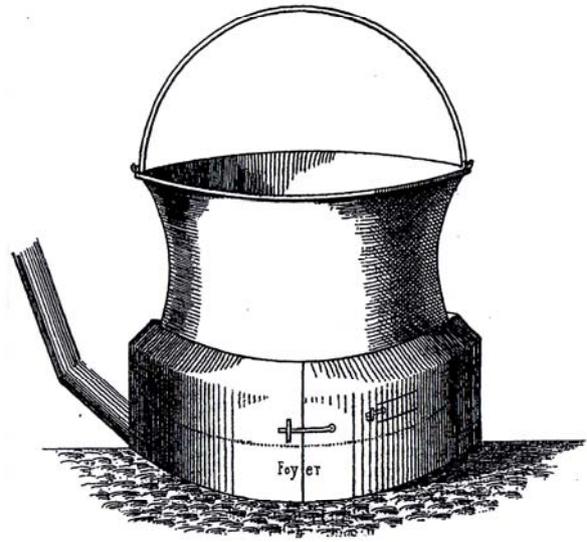
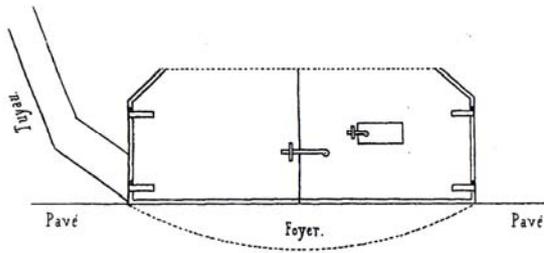
Il est une branche de notre industrie alpestre qui absorbe mal à propos une grande quantité de bois en pure perte, et qui pourtant serait susceptible d'être améliorée: c'est la fabrication des fromages.

Si un petit bénéfice peut, avec du temps et de la persévérance, être l'origine d'une grande fortune, une amélioration de ce genre, quelque chétive qu'elle soit en apparence, peut donner d'importants résultats et concourir puissamment à l'économie du produit des forêts.

Depuis longtemps déjà j'avais été frappé de la masse pro-

# ENTOURAGE DI CHAUDIÈRE.

Vu du côté des portes.  
Le Tuyau se place du côté opposé à la porte.



Lith. Spangier & Co.

digieuse de bois qui se consume annuellement dans les chalets de nos montagnes, et avais acquis la conviction que cette dépense énorme pourrait être diminuée de beaucoup, par la raison qu'elle est due en grande partie à un défaut de construction des foyers.

Ces foyers, dans la plupart des cas, ne sont autre chose qu'un grand creux au milieu de la cuisine, et dans lequel il faut souvent près d'un quart de moule de bois pour chauffer la chaudière avec son contenu.

Dans un voyage que j'ai fait l'année dernière dans les environs de Champagnole (département du Jura), j'ai trouvé la solution de ce problème et découvert le moyen d'obtenir le résultat économique que je m'étais proposé.

Il s'agit tout simplement d'établir un appareil en forte tôle qui enveloppe hermétiquement la partie inférieure de la chaudière et qui par le moyen de deux portes s'ouvre et se ferme à volonté pour la laisser passer. (Voir les figures ci-jointes.) Une petite porte est placée dans une des grandes pour établir le courant d'air nécessaire, et du côté opposé est adapté un tuyau, conducteur de la fumée. Cet appareil se pose sur un pavé convenablement dressé, et évasé en forme de soucoupe sous la chaudière, qui se trouve ainsi placée comme une marmite sur un fourneau potager. Il est facile de se rendre compte de l'économie qui résulte de ce moyen de chauffage : avec du bois fendu très mince et en petite quantité, on obtient tout de suite le degré de chaleur nécessaire.

On en peut voir un au chalet de la montagne des Grands-Plats, où l'essai que j'en ai fait a complètement réussi.

L'expérience a fait connaître qu'il faut, au moins en moyenne, pour la fabrication des fromages d'un été, un moule de bois de sapin pour 6 vaches, soit environ 14 moules pour un étivage de 80 vaches. (Quelques personnes comptent un moule pour 5 vaches.) Les renseignements que j'ai recueillis et l'essai que j'en ai fait ont prouvé qu'avec un entourage en question on peut compter sur une diminution

des  $\frac{2}{3}$  de la consommation du bois, soit environ 9 moules sur 14.

On peut faire établir un de ces entourages pour le prix de 100 fr. ; à quoi il faut ajouter le transport, qui est peu de chose, et les réparations presque toujours indispensables au foyer ; ce qui fait que dans bien des chalets cette réparation serait payée la première année par l'économie faite sur le bois.

Cet appareil procure de plus une grande propreté à la cuisine : le contenu de la chaudière est préservé de toute saleté provenant du feu, et le fruitier n'est plus incommodé par la fumée. Le fermier fait de plus une grande économie de main d'œuvre sur la fabrication de son bois.

Si tous les chalets du district de La Vallée étaient pourvus d'un semblable appareil, il résulterait pour les forêts de cette contrée une économie annuelle de passé 600 moules de bois. En appliquant le même calcul à tout le canton de Vaud, on arriverait à un chiffre qui pourrait paraître fabuleux, mais qui pourtant n'aurait rien d'exagéré. En ajoutant à cela tous les bois qu'on emploie mal à propos en clôtures dans bien des montagnes, et qu'on laisse souvent pourrir sur le sol, on arriverait à économiser annuellement une quantité de bois suffisante pour alimenter de charbon les grandes et importantes usines de Vallorbe.

A l'époque où nous vivons, ces sortes de calculs se font tous les jours ; ils sont importants au double point de vue de l'économie sociale et de l'intérêt des propriétaires et fermiers de montagnes. Aussi je leur recommande à tous ce nouveau système de foyer, et me ferai un plaisir de fournir tous les renseignements désirables.

Vallée de Joux, le 28 janvier 1863.

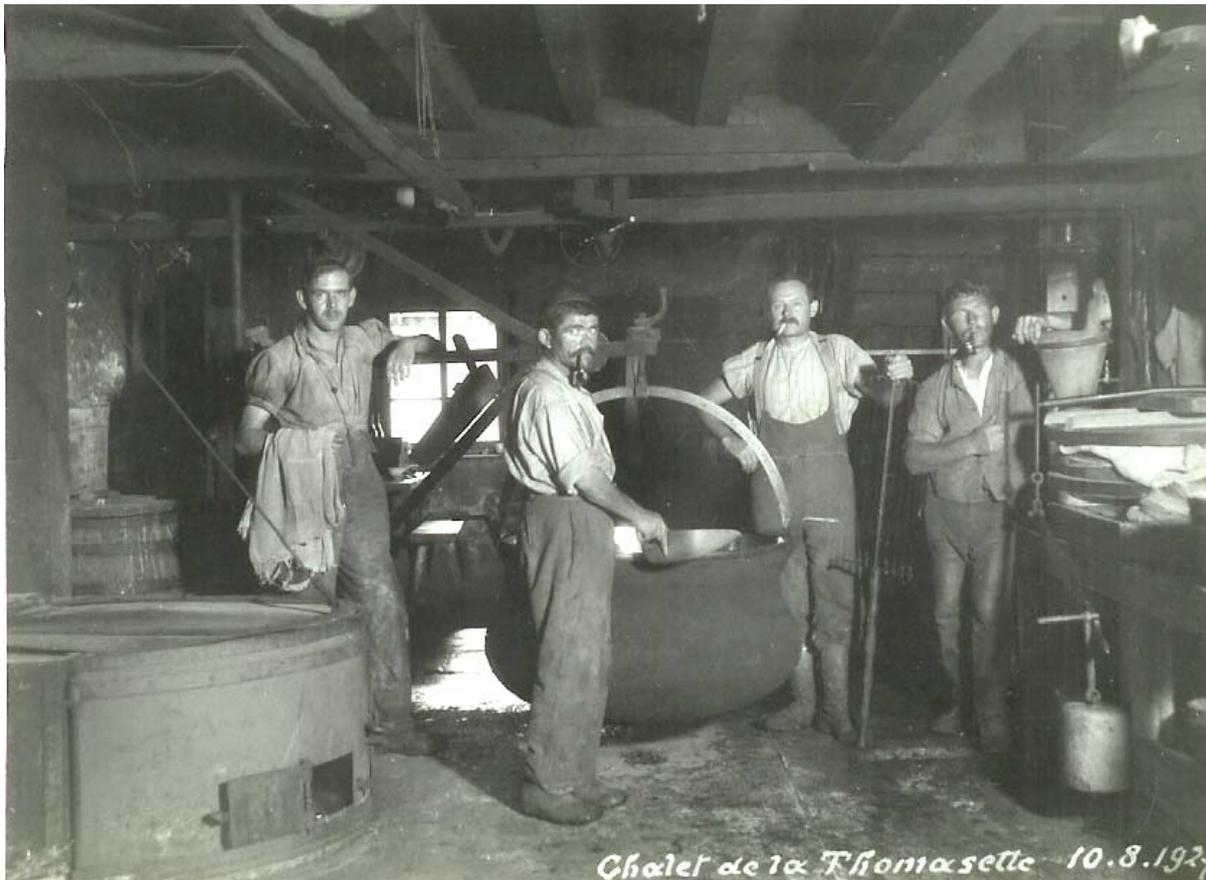
L. REYMOND, garde-chef.



Intérieur de Chalet du Jura Vaudois. (Pré de L' Haut-Dessus) alt. 1305 m.

1393

Transformation, modernisation. L'entourage de chaudière a trouvé sa place.



Chalet de la Thomasette 10.8.192

# NOTICE

SUR LA

# VALLÉE DU LAC DE JOUX

lue à la réunion de la Société vaudoise d'utilité publique  
au Sentier, le 30 juillet 1863,

PAR

LUCIEN REYMOND

GARDE - FORESTIER CHEF AU SOLLIAT



LAUSANNE

GEORGES BRIDEL ÉDITEUR

—  
1864

Peu d'années après l'établissement des lapidaires, on commença à s'occuper de la fabrication des fromages sur une échelle un peu vaste. Nos grands et beaux pâturages avaient été dès l'origine exploités d'une manière imparfaite par des étrangers. Les habitants de la Vallée ne savaient faire autre chose du lait de leurs vaches que ce qu'ils appelaient des *to-mes*, ou petits fromages de mauvaise qualité, pour leur usage. Ils commencèrent à devenir fermiers des montagnes et à fabriquer pour le commerce. Cette fabrication s'améliora rapidement ; son produit ne tarda pas à atteindre le degré de perfection qu'il a aujourd'hui. Le plus important progrès obtenu dans la manipulation du lait a été la fabrication des *présures*. Les *fruitiers* et *fruitières* d'autrefois mettaient détrempier la *peau de caillet* dans la chaudière pour obtenir le fromage.

En 1865 ont pâturé sur les montagnes du territoire de la Vallée 4600 pièces de bétail. A ce chiffre il faut ajouter 1900 pièces du pays qui ont alpé sur les pâturages du versant occidental du Risoud, qui, quoique situés sur territoire français, sont loués et exploités en grande partie par des gens de la Vallée, en tout 6500 pièces de bétail ; déduisant les veaux et génisses, qui forment un tiers environ de ce nombre, on a 4130 mères-vaches. Le produit annuel et moyen d'une vache laitière pendant les quatre mois d'étivage est de 150 livres de fromage ; donc 6195 quintaux pour la Vallée. Cette quantité, calculée au prix moyen de fr. 55 le quintal, donne un revenu annuel de 339 725 fr.

Il se fait quelque peu de fromage appelé *persillé*. La fabrication première est la même ; seulement on les forme

plus minces et, pendant qu'ils sont encore très frais, on en superpose deux l'un sur l'autre et l'on met entre les deux couches du poivre, du cumin, et autres plantes aromatiques, ce qui leur donne un goût piquant et agréable. Sur quelques pâturages, notamment rière le Lieu, on fabrique ce qu'on appelle vulgairement de petites tomes ou chevrotins. Ce produit est vendu en détail sur les marchés de la plaine.

Le reste se fabrique en pièces de 50 à 60 livres. On prélève d'ordinaire 8 à 10 livres de beurre par fromage. Des marchands, presque tous français, les achètent, les emballent par tonneaux et les expédient dans les grands entrepôts de Paris, Bordeaux, Marseille, le Havre, etc. Une partie est consommée dans ce grand pays, le reste est racheté par des armateurs qui les embarquent sur l'Océan.

On peut poser en fait que nos deux types des fromages suisses, Gruyère et Emmenthal, se partagent le monde des mangeurs de fromage. Le dernier a pour empire l'Allemagne, la Russie, tous les pays du nord de l'Europe et, en Amérique, les Etats de l'Union qui dépendent du port de New-York. Le Gruyère a pour tributaires la France et tous les pays méridionaux de l'ancien continent ; dans le nouveau, il est préféré dans le Brésil et les Etats sud de l'Union qui s'approvisionnent par la Nouvelle-Orléans. On peut dire avec assez d'exactitude que l'Emmenthal est consommé dans les pays où l'on boit plutôt la bière que le vin, et le Gruyère dans ceux où l'on s'abreuve plutôt de vin que de bière. Cela est si vrai que jamais les négociants bernois n'ont pu faire prendre pied à Paris à leurs fromages de l'Emmenthal et *vice-versa* les négociants fribourgeois ont échoué constamment en Russie.

Les fromages de la Vallée et de tout le Jura subissent les mêmes phases de commerce et ont le même champ de consommation que le Gruyère ; ils ne cèdent en rien pour la qualité aux produits similaires de Fribourg et du Pays-d'Enhaut. Ils s'en distinguent même avantageusement par un goût de noisette qui leur est particulier. Ils sont donc ven-

du dans les pays méridionaux du continent américain, dans les colonies algériennes, en Egypte, en Grèce, en Turquie, en Chine, aux Iles de la Sonde. On en mange au dessert jusque dans les ports de l'Australie et sur les rives du Paraguay. Il est à remarquer toutefois que les colonies anglaises et hollandaises de ces divers pays en consomment peu, habituées qu'elles sont à leurs produits indigènes, lesquels, comme on sait, ne manquent pas de célébrité.

On dit vulgairement que le sol de la Vallée produit pour nourrir ses habitants le dimanche. Il faut donc que l'industrie supplée à l'entretien des six autres jours de la semaine. Ce dicton est vrai à certains égards ; néanmoins, pour n'être qu'un accessoire, le produit de nos champs et de nos prés à bien son petit mérite.

Il s'hiverne annuellement et en moyenne 4505 mères-vaches, 512 chèvres, 425 chevaux, 55 porcs et 25 moutons. On élève de plus 290 génisses annuellement. Tous ces produits, réunis et joints à ceux de la plantation des pommes de terre, légumes et autres récoltes, représentent une valeur bien importante. Notre bétail, croisé sans cesse par le commerce qui s'est fait de tous temps avec la France et le pays de Vaud, n'a jamais eu de type particulier. Autrefois nous avions des vaches en général petites et osseuses, ayant quelque rapport avec celles des Ormonts ; mais aujourd'hui elles sont plus grosses et plus charnues ; on reconnaît les traces de nombreux croisements avec celles de Schwytz, Fribourg, Durham, etc.

LA  
VALLÉE DE JOUX

NOTICE

PAR

**LUCIEN REYMOND**

ancien député.



SECONDE ÉDITION

revue et corrigée.

**Avec une carte de la Vallée.**



LAUSANNE

GEORGES BRIDEL ÉDITEUR

PARIS

*Librairie de la Suisse française.*

Droits réservés.

1887

Peu d'années après l'établissement des lapidaires, on commença à s'occuper de la fabrication des fromages sur une échelle un peu vaste. Nos grands et beaux pâturages avaient été exploités d'une manière imparfaite par des étrangers. Les habitants de la Vallée ne savaient faire autre chose du lait de leurs vaches que ce qu'ils appelaient des *tommes* ou petits fromages de mauvaise qualité, pour leur usage. Ils commencèrent à devenir fermiers des montagnes et à fabriquer pour le commerce. Cette fabrication s'améliora rapidement et son produit ne tarda pas à atteindre le degré de perfection qu'il a aujourd'hui. Le plus important progrès obtenu dans la manipulation du lait a été la fabrication des *présures*. Les *fruitiers* et *fruitières* d'autrefois mettaient détrempier la peau *de cailler* dans la chaudière pour obtenir le fromage.

En 1885 il a pâturé sur les montagnes du territoire de la Vallée 2625 vaches, 85 taureaux, 2040 génisses, 504 porcs, quelques chèvres et moutons en petit nombre.

Le produit annuel d'une vache est évalué à 75 kg. de fro-

mage, comme moyenne pendant les quatre mois d'étivage, donc 1968 quintaux, qui, au prix de 100 fr. le quintal, font 196 800 fr., chiffre auquel il faut ajouter le beurre, séré et autres produits accessoires. On pourrait y joindre le produit d'une partie des pâturages du versant occidental du Risoux qui, quoique situés sur territoire français, sont loués et exploités par des gens de la Vallée.

Il se fait quelque peu de fromage appelé *persillé*. La fabrication première est la même; seulement on les forme plus minces et, pendant qu'ils sont encore très frais, on les superpose deux à deux en les séparant par une couche de poivre, de cumin et d'autres plantes aromatiques, ce qui leur donne un goût piquant et agréable. Sur quelques pâturages on fabrique ce qu'on appelle vulgairement des petites tommes ou *chevrotins*, produit qui est vendu en détail sur les marchés de la plaine. La fabrication des *vacherins* ou fromages du Mont d'Or a pris une grande extension et est l'objet d'un commerce important.

Le reste est fabriqué en pièces de cinquante à soixante livres. On prélève d'ordinaire huit à dix livres de beurre par fromage. Des marchands, presque tous français, achètent ces fromages, les emballent par tonneaux et les expédient dans les grands entrepôts de Paris, Bordeaux, Marseille et le Havre, etc. Une partie est consommée dans ce grand pays, le reste est racheté par des armateurs qui les embarquent sur l'Océan.

On peut poser en fait que nos deux types de fromages suisses, Gruyère et Emmenthal, se partagent le monde des consommateurs. Le dernier a pour empire l'Allemagne, la Russie, tous les pays du nord de l'Europe, et, en Amérique, les Etats de l'Union qui dépendent du port de New-York. Le Gruyère a pour tributaires la France et tous les pays méridionaux de l'ancien continent; dans le nouveau monde, il est préféré au Brésil et aux Etats du sud de l'Union qui s'approvisionnent par la Nouvelle-Orléans. On peut dire avec assez d'exactitude que l'Emmenthal est consommé dans les pays où l'on boit plutôt la bière, et le Gruyère où l'on s'abreuve plutôt de vin. Cela est si vrai que jamais les négociants bernois n'ont pu faire prendre pied à Paris à

leurs fromages de l'Emmenthal et *vice-versa* les négociants fribourgeois ont échoué constamment en Russie.

Les fromages de la Vallée et de tout le Jura subissent les mêmes phases de commerce et ont le même champ de consommation que le Gruyère; ils ne cèdent en rien pour la qualité aux produits similaires de Fribourg et du Pays-d'Enhaut. Ils s'en distinguent même avantageusement par un goût de noisette qui leur est particulier. Ils sont vendus dans les pays méridionaux du continent américain, dans les colonies algériennes, en Egypte, en Grèce, en Turquie, en Chine, aux Iles de la Sonde. On en mange comme dessert jusque dans les ports de l'Australie et sur les rives du Paraguay. Il est à remarquer toutefois que les colonies anglaises et hollandaises de ces divers pays, en consomment peu, habituées qu'elles sont à leurs produits indigènes, lesquels, comme on le sait, ne manquent pas de célébrité.

On dit vulgairement que le sol de la Vallée ne produit que pour nourrir ses habitants le dimanche. Il faut donc que l'industrie supplée à l'entretien des six autres jours de la semaine. Ce dicton est vrai à certains égards; néanmoins, pour n'être qu'un accessoire, le produit de nos champs et de nos prés a bien son petit mérite.

L'introduction de la pomme de terre eut lieu dans la dernière moitié du siècle passé. On la doit à l'initiative de quelques citoyens, à celle en particulier du pasteur Philippe Bridel, mort à l'Abbaye, en 1771, à l'âge de quatre-vingt-onze ans. Cette culture, d'abord en butte aux contradictions et aux moqueries, prit de l'extension dès le commencement de notre siècle.

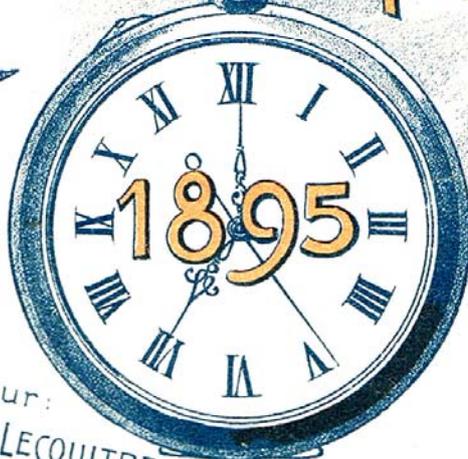
Il s'est hiverné à la Vallée de 1885 à 1886 1573 vaches, 37 bœufs et taureaux, 623 génisses au-dessus d'une année, 633 élèves au-dessous d'un an, 239 chevaux, 111 porcs divers, 4 moutons et 213 chèvres. Tous ces produits réunis et joints à ceux de la plantation des pommes de terre, légumes et autres récoltes, représentent une valeur qui est loin d'être sans importance. Notre bétail, croisé sans cesse par le commerce qui s'est fait de tout temps avec la France et le Pays de Vaud, n'a jamais eu de type particulier. Autrefois nous avions des vaches en général petites et osseuses,

ayant quelque rapport avec celles des Ormonts ; mais aujourd'hui elles sont plus grosses et plus charnues. On reconnaît les traces de nombreux croisements avec celles de Schwytz, Fribourg, Durham, etc.

La population horlogère de la Vallée a eu moins que dans d'autres contrées industrielles, la tendance de se grouper en centres populeux et de former de grands villages. Elle a plutôt préféré et préfère encore conserver son petit patrimoine et rester dans son hameau. Si cette disposition présente quelques inconvénients au point de vue du rapide développement de l'industrie, elle a des avantages équivalents et supérieurs peut-être. En s'occupant par intervalle de la culture des terres, nos horlogers ne perdent pas le goût de la vie champêtre. C'est un exercice salubre qui distrait et fortifie ; un genre de vie qui entraîne peu de dépense et fait aimer la vie de famille. Un horloger qui possède deux ou trois vaches avec les terres pour les nourrir, s'aperçoit beaucoup moins des crises industrielles qui de temps en temps viennent paralyser son activité, que celui qui n'a pour ressources que son atelier.

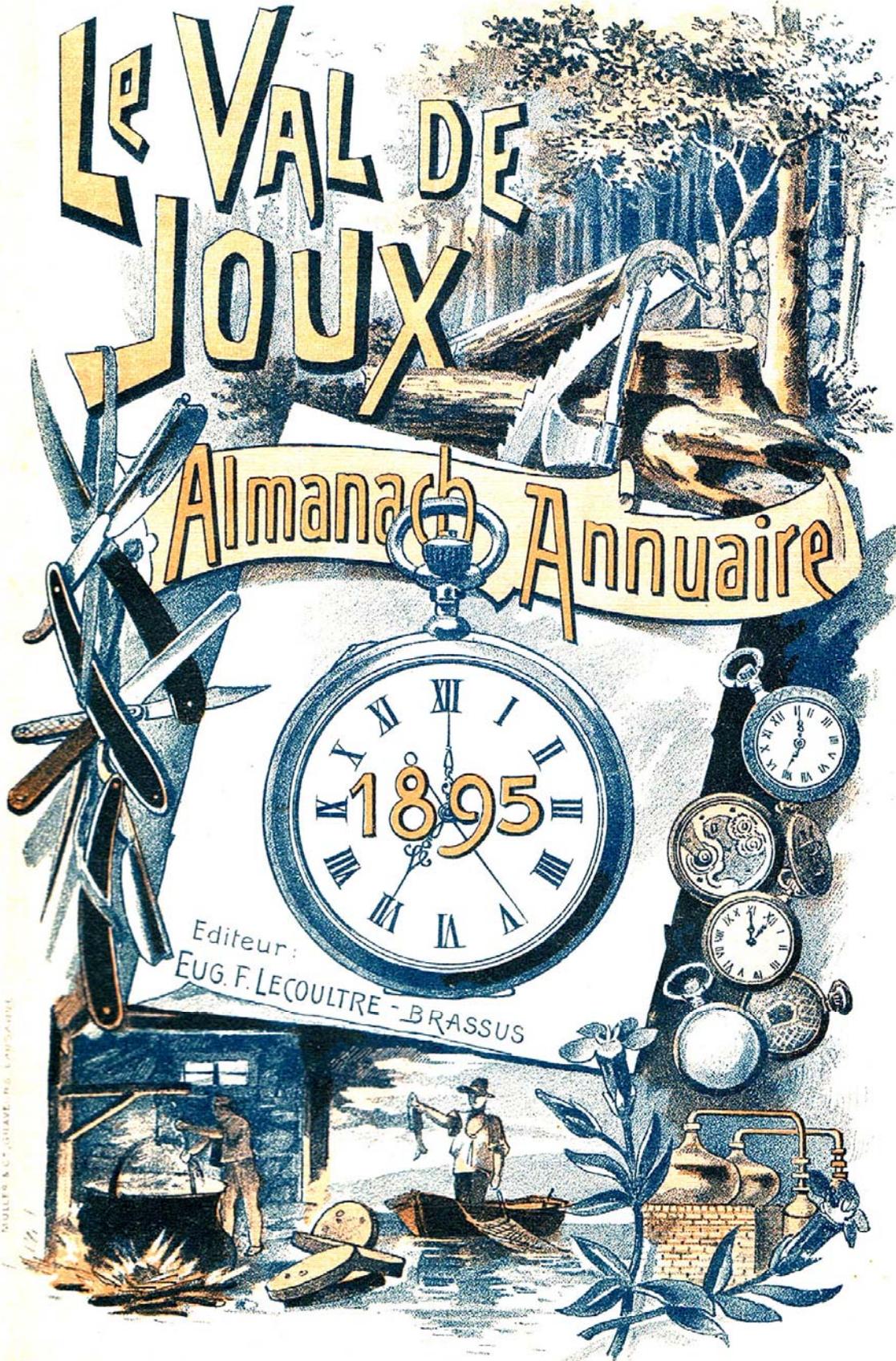
# LE VAL DE LOUX

## Almanach Annuaire



Editeur:  
EUG. F. LECOULTRE - BRASSUS

MULLER & C. - STRASBE - 1895



Peu d'années après l'établissement des lapidaires, on commença à s'occuper de la fabrication des fromages sur une échelle un peu vaste. Nos grands et beaux paturages avaient, d'une manière imparfaite, été exploités par des étrangers. Les habitants de La Vallée ne savaient faire autre chose de leur lait que ce qu'ils appelaient des *tommes* ou petits fromages de mauvaise qualité pour leur usage. Ils commencèrent à devenir fermiers des montagnes et à fabriquer pour le commerce. Cette fabrication s'améliora rapidement et son produit ne tarda pas à atteindre le degré de perfection qu'il a aujourd'hui. Le plus important progrès obtenu dans la manipulation du lait a été la fabrication des *présures*. Les *fruitiers* et *fruitières* d'autrefois mettaient, pour obtenir le fromage, la peau de *cailler* détremper dans la chaudière.

La fabrication des fromages vacherins n'est, relativement, pas ancienne. Elle a commencé, il y a environ quatre-vingt ans chez nos voisins d'outre-Risoux, sur les paturages et dans les fermes du Mont-d'Or, d'où leur est venu le nom de fromages du Mont-d'Or.

Il y a septante ans environ que cette industrie fut importée aux Charbonnières où, pendant quarante ans, elle a été le monopole presque exclusif de ce village.

La laiterie des Charbonnières, qui date d'environ trente ans, s'est fait une spécialité de cette production et y a apporté tous les perfectionnements dont elle est susceptible. Et, quoique ayant eu de nombreux imitateurs, elle a maintenu sa vieille réputation de ne livrer que des produits excellents. Aussi a-t-elle obtenu des récompenses aux expositions d'Yverdon, de Zurich et de Genève.

Il y a cinq ans, c'est-à-dire avant l'application du tarif doua-

nier actuellement en vigueur, en vue de soutenir avantageusement la concurrence déloyale que les vacherins français faisaient aux nôtres, les principales laiteries de La Vallée, Les Charbonnières, Le Pont, Le Lieu, Le Séchey, Le Solliat, le Brassus, etc., se sont syndiqués sous la raison syndicale des *Laiteries de La Vallée* et ont adopté une marque de fabrique commune.

Un comité est à la tête de cette entreprise ; par des visites fréquentes, il s'assure de la bonne fabrication de la marchandise et de la bonne tenue de la laiterie, exerçant ainsi un contrôle sérieux sur tout ce qui se rapporte aux vacherins.

A l'Exposition d'Yverdon, le syndicat a exposé 24 vacherins. Il a obtenu le prix d'honneur de 50 fr. et la première prime de 50 fr.

Ce commerce des vacherins prend une extension toujours plus grande.

Il se fabrique aussi à La Vallée les *chevrotains* ou tommes de chèvre et quelques fromages appelés *persillés*.