

Un vieux chaudron

Celui-ci a été acheté à la fin de 2020 par le soussigné à C. J. du Bas-du-Chenit. Pour le prix de 100.-

Au vu de l'objet, une fois rentré à domicile, il semblait que c'était cher payé pour cette relique présentant les défauts suivants :

Chaudron complètement bosselé

Couvert de vert de gris.

Percé de cinq trous à la base, le dit ayant longtemps servi de bac à fleur.

Objet mis de côté pour l'hiver et repris au printemps pour une amélioration. En deux temps.

1o Ponçage avec une brosse métallique circulaire fixée au bout d'une perceuse. Malgré la présence d'un masque pour cette opération, intoxication pulmonaire de deux journées. Le vert de gris est toxique au plus haut point. Se crever les poumons pour 100 balles, il faut le faire.

2o Soudage de taquets de cuivre pour boucher les cinq trous du fond.

Le résultat n'est pas mirifique. Il permet néanmoins de retrouver une pièce acceptable.

L'achat s'est fait non pour la valeur de dite pièce, quasiment nulle, mais par sa provenance. Celle-ci certifiée du vendeur être des Petits Plats, au-dessus de Bois-d'Amont. Il faut alors se poser la question quant à l'origine de ce chaudron. Soit il a été possédé par des privés, ce pourrait être par exemple avant la création des fruitières collectives créées vers 1830, soit il a fait partie du matériel de l'une ou l'autre de ces deux sociétés, servant par exemple en fin de saison, quand le lait est au plus bas et que l'on ne fabrique plus qu'un petit fromage d'une petite dizaine de kg ou des pâtes molles, genre grosses tomes. On ne sait rien de plus, estimant notre chaudière à une bonne centaine de litres.

L'abbé Bono, dans son ouvrage : Histoire et mémoire d'un village du Haut-Jura, Bois d'Amont, pp. 243 à 261, donne toutes les informations nécessaires sur ce type d'activité. L'auteur parle de chautenerie et de chautenages, termes sans doute vieillis. Il désigne aussi les acteurs non comme des fruitiers, mais comme des fritiers. Là aussi le terme semble vieilli, pour preuve l'abbé Bono parle de temps à autre de fruitier, et surtout de fruitière, et non de fritière.

Ce terme de chautenage, désormais inconnu sur sol suisse, était pourtant encore d'actualité au XVIIIe siècle en ce même pays, et à la Vallée de Joux en particulier. Pour preuve la note suivante :

*Le 1^{er} octobre 1747. Payé pour l'enchotenage d'une génisse de 18 mois, compris le sel et le vin, 7/.*¹

¹ Journal de Benjamin Golay, ACV, fonds Auguste Piguet. Une brochure traitera de ce documents.

Sans doute ne saurons-nous jamais dans quel petit chalet d'alpage ce chaudron a été utilisé. Il doit être sans doute très ancien, et eu largement, en ses peut-être deux siècles d'existence, le temps d'être passablement malmené avant que d'atterrir chez le privé qui l'a percé de cinq trous pour en faire un bac à fleur, destin régulier de ces pauvres chaudrons qui méritent bien mieux que cela tout de même !



Ultime sauvetage pour le vieux chaudron.

Note complémentaire

Notre fournisseur du chaudron, M. C.J. du Bas-du-Chenit, nous précisa ceci lors de notre visite du 25 mars 2021, en vue d'acquérir un lot d'outils divers en rapport avec la boissellerie :

- Ce chaudron, tu le tiens des Petits-Plats. Par quelles mains celui-ci a-t-il passé avant d'arriver chez toi ?

- J'allais là-bas comme inspecteur du bétail, aux Petits-Plats et aux Loges. J'y ai fait une masse de connaissances. C'est dans ce cadre que l'un de ces propriétaires et estivants, de Bois-d'Amont, m'a refile cette « vieillerie ».

- Je l'estime d'une contenance d'une bonne centaine de litres.

On fit le calcul, 100 litres de lait, 8 à 10 kg de fromage.

- Des petites pièces, dis-je, genre raclette.

- Tu as raison, ou plutôt des morbiers. Ils faisaient un fromage plat un jour. Pour éviter les mouches à la surface, ils passaient la main sous le chaudron et il la frottait sur la matière du fromage. Et puis le lendemain, faisant une deuxième pièce, une fois celui-ci ressuyée, il la collait sur le première. De cette manière il y avait cette barre de suie toute noire au milieu.

Je n'avais jamais imaginé la raison de celle-ci, croyant qu'elle émanait d'un pur souci d'appartenance, simplement par exemple prouver le terme morbier.

Il y a toutes les chances pour que cette explication soit la bonne, les gens d'autrefois n'ayant pas le temps ni même l'envie de faire dans la fioriture. C'était donc un procédé utilitaire. Il correspondait à une nécessité évidente, les mouches pondant leurs œufs à la surface du fromage, ceux-ci, une fois le second fromage collé sur le premier, créant ce que l'on imagine, vers et compagnie.

C.q.f.d.

A contrôler sur internet, et notamment sur wikipédia :

La production fromagère historique du [massif du Jura](#) est le [comté](#), depuis le [Moyen Âge](#)¹. À partir du XVIII^e siècle, lorsqu'il restait du lait après la préparation du comté, mais pas suffisamment pour en confectionner un autre, les [paysans](#) du pays de Morbier réservaient le restant de [caillé](#) dans une cuve en le recouvrant d'une fine couche de [suie](#) récupérée en passant les mains sur la paroi du [chaudron](#) et ayant pour fonction de le protéger des [insectes](#). Alors uniquement fabriqué par les agriculteurs, le morbier était donc exclusivement un [fromage fermier](#). Le lendemain, après la préparation des comtés, le reste de la [traite](#) venait recouvrir la première épaisseur. Les fermiers réservaient le fromage ainsi obtenu pour leur propre consommation².

