

Les mangeoires à veau

Restons-en encore à la cuisine où se passe une partie notable de l'activité du chalet. Il fut un temps où l'on engraisait des veaux en celui-ci :

Le papa avait le droit d'estiver 3 vaches pour sa famille. Les paies n'étaient pas grosses. La première année il avait engraisé des veaux, mais cela ne rapportait pas beaucoup.

Laure Reguin-Jaccard, lettre du 17 août 1997.

Cela se passait au début des années quarante au Chalet des Plans, sur la commune de Vallorbe. Quelque trente ou quarante ans plus tard, on engraisait des veaux au chalet voisin de Mallevaux-Dessus. Et ailleurs aussi sans aucun doute.

Les veaux, on les nourrit de lait, celui des vaches laitières qui alpent, d'eau chaude et de farines diverses. G. Rochat, berger, fut un temps le préposé à ce type d'engraissement. Il préparait ses mixtures avec attention. Celles-ci étaient données aux veaux selon nos souvenirs dans des seaux en plastique. Plus anciennement c'était dans des mangeoires à veaux, objets manufacturés de manière purement pratique et qui pourtant restent d'une certaine beauté, avec le bois usé par la langue râpeuse de ces jeunes bêtes qui vous trussent à qui mieux mieux une préparation dont elles raffolent. Il fallait surtout faire bien attention à ce que ces veaux ne mangent ni herbe ni foin, les bouchers de l'époque, clientèle oblige, ne voulant que de la viande blanche. Un rien de rouge, et voilà votre « bidoche » déclassée. Un monde de fou ! Car en fait ce n'était rien d'autre que de la viande dénaturée et pleine d'eau qui n'avait guère que des propriétés phytosanitaires imaginaires. Mais c'était ainsi, de la viande parfaitement blanche, insipide, mais voulue telle. Une viande pour les malades, pour les anémiques. Our plutôt qui rendait les gens anémiques !



Mangeoire à veau.



Autre forme.

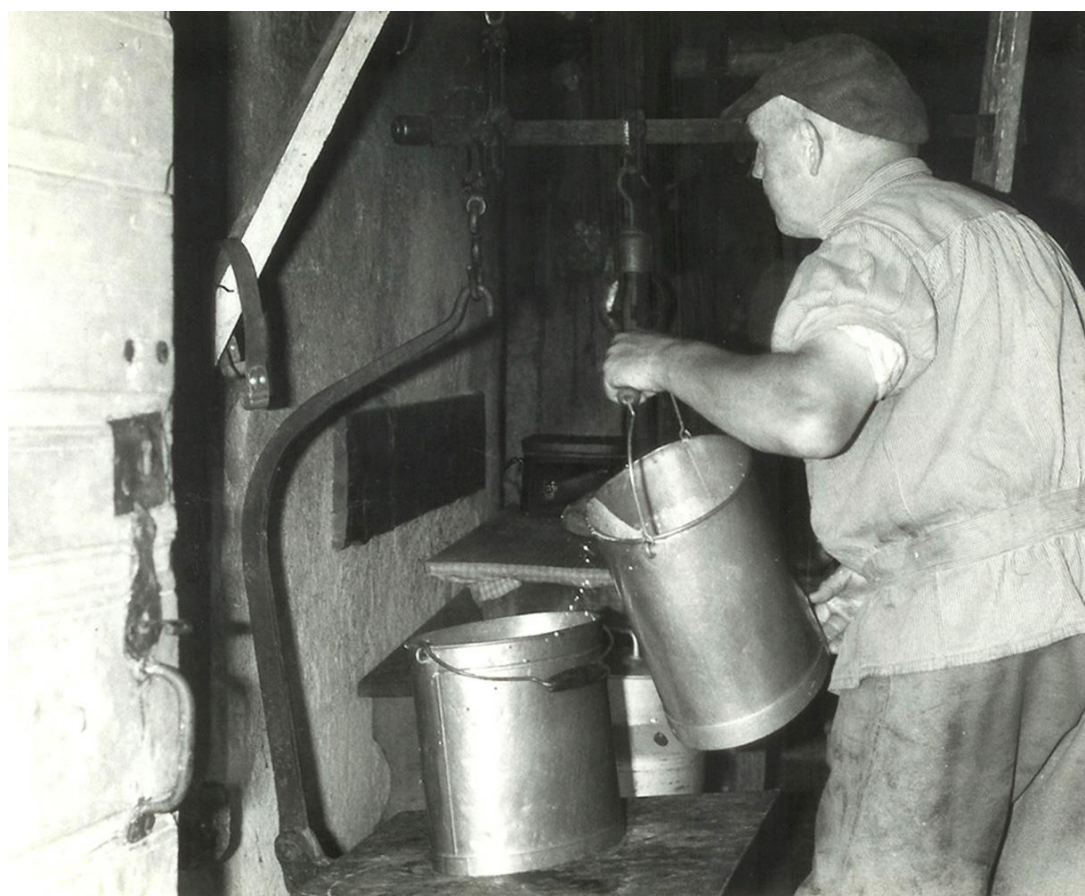


Photo bien rare, un berger, G. Rochat, préparant sa « mixture » pour les veaux. Restait à les nourrir en écurie, ce qui était une toute autre affaire. La force qu'ils ont dans le cotson, ces bestiaux-là, c'est à peine croyable. Quand ils vous envoient valser le bidon. Dans la généralité, les veaux s'élevaient au village plutôt qu'à la montagne.



L'eau est chauffée dans la petite chaudière qui servait autrefois pour la fabrication du vacherin. En ce temps-là, début des années septante, le creux du feu existe encore bien que son entourage, rongé par une longue utilisation, ait disparu. Il aura de toute évidence contribué à remplir un creux quelque part sur la montagne, ainsi que cela se faisait ici comme partout ailleurs. Les laisines, les baumes, de cette manière servaient de ruclon à tous les bergers et fromagers de la région et d'ailleurs.