

Fabriquer des vacherins au chalet

A partir de septembre, alors que le lait avait baissé et que la quantité n'était plus suffisante pour la production d'un fromage, on fabriquait des vacherins. Le principe était le même que pour la laiterie du village aussi tenue par notre famille. Ce qui fait que les vacherins du chalet, qui avaient sans doute pris place à la cave à côté des fromages, ou qui même les avaient remplacés, descendraient à leur tour à la laiterie où ils devaient être intégrés à la production ordinaire.

Sans véhicule à l'époque, on ne pensait pas à descendre le lait au village. On fabriquait donc sur place. On utilisait à cet effet la petite chaudière.



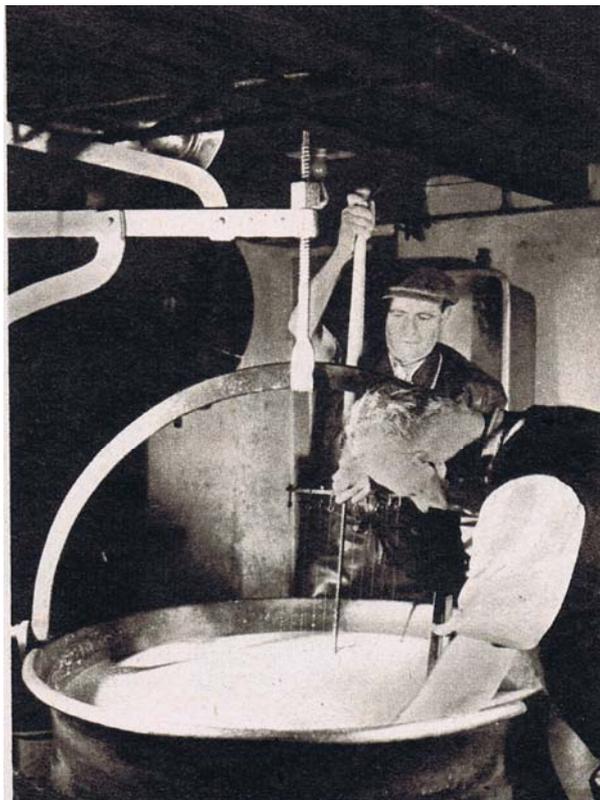
Celle-ci était naturellement suspendue à la potence comme l'avait été la grande chaudière. Il est possible qu'alors l'on utilisait la crémaillère pour régler la hauteur à laquelle la chaudière devait être placée au-dessus du feu. On peut sans autre imaginer que la fabrication là-haut était à peu de chose près pareille à celle des laiteries de la Vallée ou du Pied-du-Jura.



4 Il est indispensable que la température du chaudron soit maintenue à 25 degrés, si l'on veut une qualité parfaite.



5 Pendant la demi-heure que dure la cuisson du lait, on peut déjà retirer une partie du petit-lait aigrelet.



6 La masse blanche est brassée avec un instrument composé de fils de fer tendus sur un cadre.

Patrie suisse du 12 février 1955.



Les vacherins blancs « ressuyés » peuvent être sortis des moules...

Assez curieusement il ne nous semble pas avoir vu des planchettes à vacherin, soit des fonds, au chalet. Il faut sans doute comprendre que ceux-ci, après l'arrêt des fabrications en 1958, avaient regagné la laiterie.

Il en fut de même pour les moules à vacherin.



Quelques gros fonds à vacherin rescapés des grosses purges de 1987.



Style des moules à vacherin que l'on utilisait à l'époque.



On utilisait encore des chevillons à l'époque. On les taillait au chalet.



Seule photo qui témoigne réellement d'une fabrication de vacherin au chalet. Prenez la partie de droite. Vous y découvrez un séchoir de planches à vacherin. Quoique en apparence peu rempli, il servait réellement pour cet usage. Nous sommes donc ici en septembre et le temps permet de manger à l'extérieur du chalet. La table, les bancs, tout cela existe encore, un peu comme si les temps là-haut n'avaient pas changé par rapport à l'époque où l'on fabriquait.

Les sangles pouvaient être levées sur la montagne elle-même. Ainsi :

La levée des sangles

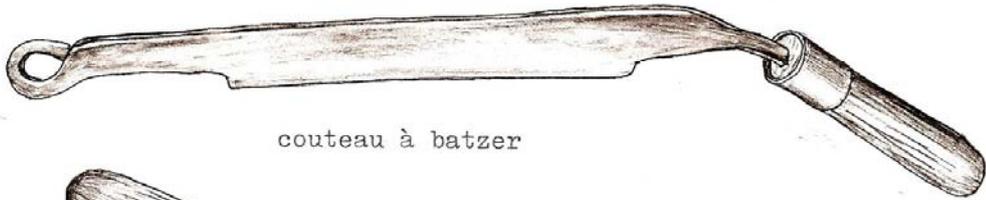
Une autre occupation en automne, c'était aussi, quand le temps et les coupes de bois s'y prêtaient, la levée des sangles pour les vacherins.

Le père le faisait avec Samuel et le jeune de la maison. Lors des après-midi de beau temps, à l'arrière-automne, on partait, le couteau et la « boute » dans le sac, rejoindre les coupes de bois. Les bûcherons avaient alors laissé les plantes sans nœuds, abattues les jours précédents, sans les écorcer.

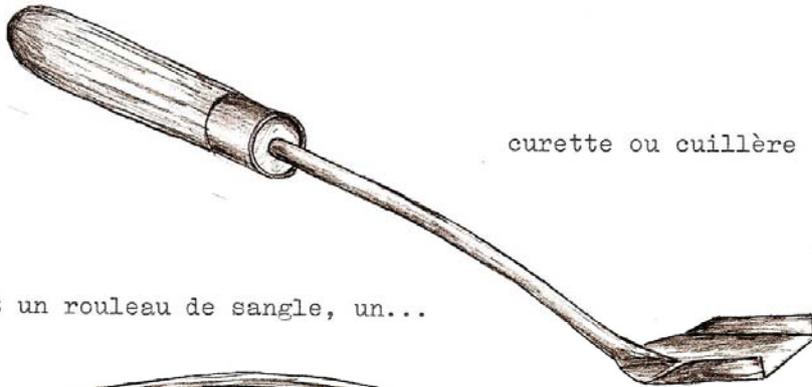
On enlevait d'abord le « batz », c'est-à-dire les écailles de l'écorce au moyen d'un large couteau à deux poignées. Puis, on levait la sangle avec la « boute » (couteau à rebords qu'on pousse sur la bille de bois).

A la fin de l'après-midi, on rentrait la provision de sangles. On en faisait alors des rouleaux de dix, le soir, qu'on mettait ensuite à sécher¹.

¹ Samuel Rochat, Jules de l'Épine, tome premier, 1997, pp. 50-51. On ignorait, jusqu'à cette relecture, que l'outil à lever les sangles, la curette, s'appelait aussi la boute.

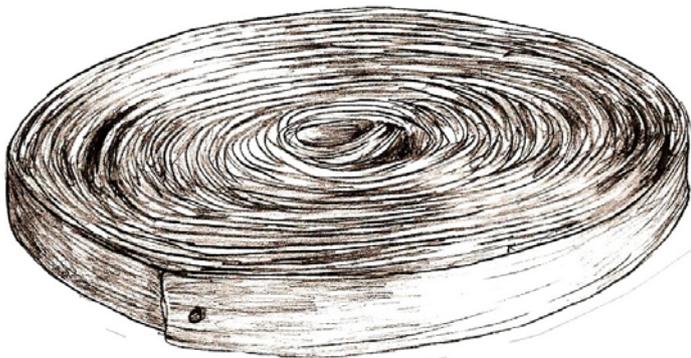


couteau à batzer



curette ou cuillère

Et un rouleau de sangle, un...



Tout pour bien faire.



Gaston Rochat, devant le chalet, roule les sangles que ses fils ont levées. Celles-ci seront vendues au laitier du village, Agénor Grobet.