

Gabriel Mingard
de l'Encyclopédie d'Yverdon

**NOTES SUR LE FROMAGE ET SA FABRICATION
DANS LES CHALETS DE LA SUISSE ROMANDE**

Vers 1770

Table des matières

Introduction	3
Texte sur le fromage	7
Portrait de Gabriel Mingard	32
Portrait de F.-B. De Felice	33
Photo de l'Encyclopédie d'Yverdon	33
Illustrations de l'ouvrage de Scheuchzer de 1723	34
Illustrations de l'ouvrage de Lullin de 1811	39
Un intérieur de chalet avec les instruments de fabrication	41
Idem	42
Une gravure couleur d'un intérieur de chalet	43
Photo intérieure du chalet du Pré-de-Bière en 1903	43

Introduction

L'Encyclopédie d'Yverdon vient d'être remise au goût du jour grâce aux travaux d'une équipe de chercheurs et bibliophiles proposant l'intégralité de cette exceptionnelle publication dans un DVD consultable entre autres lieux à la BC à Lausanne.

C'est par un tel DVD que nous avons pu avoir accès à ce monument et faire la découverte du merveilleux article qui suit consacré au fromage. La publication qui accompagne le DVD nous aura permis d'autre part de prendre connaissance de la vie du créateur de cette encyclopédie, Fortunato Bartolomeo de Felice, ainsi que de quelques éléments biographiques sur l'un des collaborateurs du « maître », G.M., auteur précisément de l'article sur le fromage.

Nous attribuons cet article à Gabriel Mingard, pasteur, pour le simple fait qu'il ne se trouve pas d'autres collaborateurs de l'Encyclopédie portant les mêmes initiales. Il n'y a donc, à notre sens, pas de confusion possible.

Sur le livret publié en parallèle avec le DVD par la Fondation de Felice, responsable de cette édition¹, nous lisons la notice suivante :

« **Gabriel MINGARD** - Pasteur, il rédige des articles de philosophie, d'anthropologie et de théologie. Il est l'un des collaborateurs les plus estimés des encyclopédistes d'Yverdon. Comme le souhaite F.-B. De Felice, il accepte de transgresser les frontières de l'orthodoxie protestante, en faisant appel à la raison pure. Accusé parfois d'irrégion, il utilise d'autres initiales (M.D.B.) pour signer ses articles les moins orthodoxes ; dès lors ils sont trouvés conformes ! »

On sait d'autre part que le même Gabriel-Jean-Henry Mingard, racheta en 1766 le château de Beaulieu à Lausanne construit quelques années auparavant par Humbert-Louis Berseth. Il put entrer en possession de cette magnifique demeure grâce à son mariage avec une demoiselle fortunée, Evradine-Henriette von Schinne, fille du bourgmestre d'Amsterdam.

Gabriel Mingard n'était donc pas n'importe qui. Mais ce qui nous retiendra chez lui, c'est sa haute intelligence et son fabuleux pouvoir d'observation. Ainsi à lire son article sur le fromage, on comprend

¹ L'Encyclopédie d'Yverdon : une encyclopédie suisse au siècle des lumières, Christian de Félice, Fondation de Félice, Yverdon-les-Bains, 2003.

que l'auteur s'est rendu sur place, soit dans un chalet, et a observé de manière particulièrement attentive tout ce qui s'y passe, de la vie globale de l'équipe à la traite et à la fabrication. De cette visite, ou plus certainement de plusieurs visites, il a pu écrire ses textes, non seulement sur le fromage, mais aussi sur le lait et ses autres produits dérivés. Que notre savant n'ait pas pu se rendre directement dans une laiterie de village s'explique par le simple fait qu'à l'époque, vers 1770, il n'existait probablement aucune établissement de ce genre dans le canton. On envoyait ses vaches laitières dans les alpages l'été, lors de la grosse production de lait, on les ramenait à l'automne dans les villages où la goutte qu'elles produisaient encore servait aux besoins du propriétaire, lait qu'il pouvait utiliser de plusieurs manière, soit en consommation directe, soit transformé en fromage-fermier des plus rudimentaire.

Nous avons préféré recopier le texte concernant le fromage, le plus conséquent, pour le rendre plus lisible par une écriture mieux adaptée, des caractères plus gros, mais surtout pour pouvoir procéder à une légère retouche de l'orthographe et de la ponctuation. Ainsi nous avons supprimé les : mis souvent par erreur pour les remplacer par les ; si utilisés à cette époque qu'il aurait été sacrilège naturellement de les éliminer. Quelques virgules ont été déplacées ou supprimées afin de rendre la lecture plus coulante. Les fautes de frappe manifestement faites lors de l'établissement du DVD ont aussi été éliminées. D'autre part nous avons supprimé les « oi » si chers au XVIIIe siècle dans l'imparfait de l'indicatif pour les remplacer par les « ai » modernes. Le reste est rigoureusement pareil.

Les autres textes de Gabriel Mingard, ou d'autres auteurs, sur le lait et ses dérivés seront reproduits à la fin de cet ouvrage tels qu'ils se présentent sur le DVD, sans retouches aucune.

La brochure sera complétée par quelques détails sur de Felice dont la vie, dit-on, fut un roman. Qui reste probablement à faire. Casanova et Rousseau ne sont guère éloignés.

La matière sur le fromage, avons-nous dit, est merveilleuse. On le découvrira sans peine plus bas. Voici pour la première fois très certainement une description détaillée et complète de la fabrication. Tout y est dit ou presque. Les descriptions des techniques et des moyens, par un luxe de détails inouï, même si parfois il est assez difficile de suivre l'auteur qui aurait tendance à se perdre, permet

ainsi, encore y faut-il de l'application, de retrouver un mode de faire ancestral qui ne changea pratiquement pas en plusieurs siècles et que même nous aurons encore connu nous-même au milieu du XXe siècle². En fait Gabriel Mingard pose là un mode de fabrication du fromage, parlons du gruyère, mis en place dans ses grandes lignes dans le canton de Fribourg probablement déjà au XVIIe siècle et qui résistera à toute modification d'importance jusque tard dans le XXe siècle. En ce qui concerne les locaux et la vie ordinaire des bergers, il en va de même, pas de changements notables en plus de trois siècles et demi.

L'article de Mingard est donc une base pour dire presque absolue. Seules les parties consacrées à l'analyse du lait, elles prêtes parfois à sourire, sont typiques de son époque et seront naturellement à revisiter d'une manière importante voire totale. Car si un mode de faire n'a pas évolué, par contre la vision que l'on put avoir d'un produit changea passablement au fil du temps et des découvertes chimiques, bactériologiques et autres.

Un grand regret, que les volumes de planches de l'Encyclopédie d'Yverdon, sauf erreur ou oubli de notre part, n'en comprennent pas consacrées à la fabrication du fromage et à l'intérieur d'un chalet. Nous compenserons ce manque par la reproduction de gravures tirées d'autres ouvrages.

Nous sommes un peu surpris, constatant la valeur inestimable des descriptions du pasteur Mingard, de constater que celui-ci n'a été cité dans aucun des ouvrages que nous connaissons et consacrés à la vie à l'alpage. Ainsi aucune trace par exemple de l'Encyclopédie d'Yverdon dans le pourtant remarquable ouvrage consacré par Paul Hugger à ce sujet³. Nulle trace non plus dans « Les maisons rurales du canton de Vaud » de Daniel Glauser, monumental ouvrage publié en 1989. Il faut donc croire que même les chercheurs les plus perspicaces passent à côté de certaines œuvres fondamentales et que surtout des découvertes de taille et de choix sont toujours à faire, ce qui est l'intérêt même d'une quête historique.

² L'auteur de cette préface est de 1947. La dernière fabrication qui se fit sur l'alpage de sa famille, au-dessus des Charbonnières, date de 1957.

³ Paul Hugger, le Jura vaudois, la vie à l'alpage, 24 H, 1975. Version allemande avec bibliographie en 1972.

Pour nous cette remarquable trouvaille ne put se faire que grâce à l'auteur d'un livre en préparation sur le vacherin, Denis Bonot, de Besançon, et à son collaborateur occasionnel sur Suisse, Jean-Michel Rochat. Nous les remercions.

Ne reste plus maintenant qu'à cette nouvelle brochure de notre série « Economies laitière et alpestre », qui n'a probablement son équivalent nulle part en Suisse, tout au moins dans la partie romande, à faire son petit bonhomme de chemin. Nous lui souhaitons bonne route !

Les Charbonnières, en août 2006 :

FROMAGE, ®, s.m., *Chym. et Oec. Rustiq.*

Le *fromage* est la partie mucilagineuse ou gélatineuse du lait. Comme le lait de tous les animaux est une véritable émulsion, c'est la partie fromageuse de cette liqueur qui sert d'intermède pour tenir la partie huileuse ou butireuse distribuée, suspendue, et nageante dans la sérosité ; ainsi le fromage est dans le lait ce que le mucilage est dans les émulsions ou sucs laiteux des végétaux ; mais quoiqu'il ait quelques propriétés communes avec les mucilages, il en diffère aussi à plusieurs égards, et singulièrement en ce qu'il n'a pas la même viscosité ou ductilité, et en ce qu'il est susceptible de se coaguler par l'action de la chaleur et des acides.

Le lait est, comme tout le monde sait, un assemblage de trois substances très différentes les unes des autres, qui sont le beurre, le *fromage* et le petit-lait, ces substances ne sont, pour ainsi dire, qu'intimement mêlées, sans être combinées et adhérentes entr'elles, puisqu'elles se séparent d'elles-mêmes les unes des autres par une espèce d'analyse spontanée. Mais cette séparation n'est point entière et exacte, à moins qu'on ne la procure par des moyens particuliers à chacune de ces substances : v. BEURRE, LAIT ET PETIT-LAIT.

Pour avoir le *fromage* le plus pur qu'il est possible, il faut, après avoir bien écrémé le lait récent, le faire cailler promptement par de la présure ou de la crème de tartre, l'égoutter exactement de tout son petit-lait, et le laver ensuite à plusieurs reprises dans beaucoup d'eau très pure.

Si, après cela, on le soumet à la distillation à une chaleur graduée, on n'en obtient d'abord au degré de chaleur qui n'excède point celui de l'eau bouillante, que du flegme qui a une légère odeur de lait ou de *fromage*, et qui ne donne aucune marque d'acidité, ni d'alcalinité ; en poussant la chaleur plus fort, on fait monter un esprit huileux et salin ; communément la partie saline de cet esprit est de l'alcali volatil, ensuite il vient une assez petite quantité d'huile empyreumatique d'abord fluide, et ensuite de plus en plus épaisse et fétide. Il monte aussi dans cette distillation de l'alcali volatil concret ; et enfin lorsque la cornue étant bien rouge il ne monte plus rien, il y reste une matière charbonneuse très abondante ; ce charbon est du nombre de ceux qui ne se brûlent qu'avec la plus grande difficulté.

On voit par cette analyse du fromage, laquelle ressemble à celle de toutes les matières animales, que cette substance est la partie du lait la

plus animalisée ; car le beurre et le petit-lait fournissent des principes différents, et surtout beaucoup d'acide. Cependant il est essentiel d'observer qu'il peut arriver aussi qu'on retire de l'acide au lieu d'alcali volatil dans la distillation du fromage venant des animaux frugivores, tel que celui dont il est question dans cet article ; cela dépend, peut-être, de la nature des aliments que prennent les animaux dont est tiré le lait, et encore plus, sans doute, de leur tempérament, de leur disposition actuelle, et de la nature de leur digestion. Car, en général, l'état de l'acide et sa disposition plus ou moins grande à se transformer en alcali volatil, sont très variables dans le règne animal, surtout dans les animaux qui ne vivent que des végétaux, et dans leur lait, qui est encore si voisin de la nature végétale.

Cette matière au reste, quoique très intéressante, a été jusqu'à présent fort négligée par les chimistes. On voit dans les éléments de chimie pratique une analyse du fromage tiré du lait de vache, et on ne fait mention que d'acide dans cette analyse, ce qui indique les variations qu'il peut y avoir dans la nature de cette matière. Il serait à souhaiter qu'on l'examina avec autant de détail qu'elle en mérite ; mais il faudrait pour cela faire un grand nombre d'expériences qui exigent du temps et des circonstances favorables. On sent bien que cela exigerait qu'on eût à sa portée un assez grand nombre de vaches de différents âges, qu'on pût nourrir de différentes herbes et grains, qu'on prit le lait à différents termes de l'accouchement, et enfin qu'on réitérât les épreuves dans les différentes saisons. V. LAIT.

Le *fromage* fait une partie trop considérable des aliments du peuple et du produit des bestiaux, et par là même un objet trop important de l'économie rustique et domestique, pour que nous n'apprenions pas à nos lecteurs ce qu'est le *fromage*, et comment on le prépare ; au moins pour que les citadins, qui n'ont jamais fréquenté les vacheries, sachent ce que c'est que cet aliment dont partout on fait usage. Nous ne nous piquerons pas de décrire cet art avec assez de détail pour que toute personne puisse apprendre sans autre secours, en lisant ceci, à faire parfaitement du *fromage*, cela serait impossible. D'un côté parce qu'il y a dans cet art, qui n'a point encore été décrit, un immense et minutieux détail de petites attentions, de précautions qui paraissent puériles, et qui cependant sont essentielles dans bien des cas ; une foule de signes qu'on ne distingue, et d'observations qu'on ne peut faire qu'au moyen d'une longue expérience, et qu'il ne serait pas

possible de décrire d'une manière intelligible pour les lecteurs mêmes intelligents, bien moins encore pour ceux qui n'ont jamais suivi ces opérations domestiques ; on en jugera par le détail abrégé que nous allons fournir. D'un autre côté, la différence du climat, du sol, des pâturages, du tempérament des animaux qui s'y nourrissent, la destination du *fromage* même, et bien d'autres considérations, exigent des précautions différentes qui varient selon les lieux, les temps, les saisons et les jours. Outre cela on fait différentes espèces de *fromages* selon les divers animaux qui fournissent le lait. On a les *fromages* de vaches, de chèvres et de brebis. Ils varient aussi selon les pays ; chaque contrée a son goût et sa méthode : autre est le fromage d'Angleterre, autre ceux de Hollande, de Roquefort, de Bellelay, de Gruyères, de Parme, etc. Dans le même pays on fait avec le lait des mêmes bestiaux des *fromages* de diverses espèces selon leur destination : autre est le *fromage* de Gessenay qu'on râpe pour mettre dans la soupe ou le manger avec le beurre frais ; autre le *fromage* maigre du Jura destiné à la nourriture du peuple ; autre certains *fromages* mous nommés *vacherins*, qui sont destinés pour les tables des riches et qui se mangent pendant l'hiver qui suit l'automne pendant laquelle on les a faits, etc.

Les grands *fromages*, objet principal du commerce, se font avec le lait de vache. Dans ce genre, les plus estimés généralement en Europe, sont ceux d'Angleterre, de Hollande, de Lodi, qu'on nomme aussi *parmesans*, et de Suisse ; ces derniers, dont on fait le plus de cas, se font sur les montagnes des Alpes et du Jura, et en particulier dans cette partie des Alpes qui est entre le canton de Berne et de Fribourg et le Valais ; on les connaît sous le nom de *fromages de Gruyères*, d'après le nom d'une petite ville du canton de Fribourg.

La méthode pour faire le *fromage* de Suisse est à peu près la même dans tout le pays. Celui qu'on estime et qui entre dans le commerce ne se fait que sur les montagnes qui, après la fonte des neiges, offrent les unes plus tôt, les autres plus tard, des étendues considérables de terrain qui se couvrent d'une herbe fine, très délicate, fort succulente, dont la qualité est la source principale de celle qui fait le mérite de nos *fromages*. Aussi un monarque ayant fait transporter dans son pays des vaches de Gruyères, et fait venir chez lui pour les conduire et faire du *fromage* avec leur lait, un vacher des Alpes, fut surpris de ne pouvoir se procurer dans ses pâturages des *fromages* égaux à ceux de

Gruyères ; le vacher lui dit qu'il lui manquait l'essentiel, qu'il faudrait encore faire venir les montagnes suisses et leurs pâturages.

Ces pâturages de montagnes forment des étendues de terrain plus ou moins considérables qu'on désigne sous le nom commun de *montagne* ou de *vacherie* ; le propriétaire, rarement le vacher lui-même, donne ce pâturage à ferme à un homme dont le métier est de conduire des vaches et de faire le *fromage* ; ces gens-là sont connus au Pays de Vaud sous le nom général de *fruitiers*, et on nomme aussi les montagnes *fruiteries*. Il y en a sur lesquelles on peut faire paître pendant tout l'été jusqu'à deux cents vaches ; les plus ordinaires fournissent pendant cette saison à l'entretien de cinquante à soixante vaches, qui n'y sont jamais nourries à la crèche, mais uniquement sur le pâturage ; on comprend que pour soigner tant de bêtes il faut plusieurs personnes ; on compte que chaque dizaine de vaches demande le service d'un homme ; ce ne sont jamais les femmes qui se mêlent de cet ouvrage ; tout se fait par les hommes seuls.

Un maître fruitier qui a pris une montagne à ferme commence par s'assurer du nombre entier de vaches qu'il peut faire paître pendant l'été sur le terrain qu'on lui donne à bail. Les particuliers de la plaine qui ont peu de pâturages d'été, mais qui ont assez de foin pour nourrir beaucoup de vaches à l'écurie pendant l'hiver, remettent pour tout l'été leurs vaches à un fruitier qui leur en paie une certaine redevance pour le laitage qu'il en tirera pendant leur séjour sur la montagne. Il s'assure ensuite d'autant d'hommes entendus dans l'art de gouverner les vaches qu'il en aura besoin selon le nombre de celles que son pâturage pourra porter. Si la saison le permet et que les neiges soient fondues, le maître va rassembler chez les particuliers du pays les vaches qui doivent former son troupeau, et il les conduit sur sa montagne vers le milieu de mai. Là se trouve une maison très simple qu'on nomme *chalet*, mot qui vient de l'italien *casale* ; c'est un grand couvert construit en bois et fermé autour ou de murs ou de cloisons de grosses planches. Sa division intérieure offre toujours au moins :

1o Une chambre bien fermée placée vers le nord pour être fraîche, qu'on destine à être le dépôt du lait et qu'on nomme *chambre à lait*, garnie tout autour d'un ou de deux étages de tables formées non de planches, mais de petites poutres ou de grosses lattes posées de manière à laisser entre chacune de l'intervalle pour l'air, mais telles qu'on puisse poser sur elles de larges vases de bois peu profonds

qu'on remplit de lait, on les nomme *bagnolets* ; ces vases d'environ deux pieds de diamètre plus ou moins, et de quatre à six pouces de profondeur, sont composés de fonds bien joints, et de petites douves bien ajustées, assujetties comme celles d'un tonneau, par de bons cercles de bois.

2o Après la chambre à lait se place du même côté si on le peut, une seconde chambre bien fermée aussi et à l'abri des souris et de la chaleur, destinée à être le dépôt des *fromages* à mesure qu'ils se fabriquent ; on la nomme *chambre aux fromages*. Elle est toute garnie de tablars rangés tout autour, et ensuite disposés en lignes, dans toute la longueur de la chambre, et disposés les uns au-dessus des autres comme les rayons d'une bibliothèque ; chaque rang de tablars doit avoir entre lui et le suivant assez de place pour qu'on puisse commodément y passer avec les *fromages*, les approcher tous, les tourner, et les manier sans gêne. Les tablars sont composés de bonnes planches larges de deux pieds plus ou moins, selon la grandeur des *fromages*, dont quelques-uns ont jusque à deux pieds de diamètre, sur trois et quatre ou cinq pouces d'épaisseur ; ainsi il faut que les planches qui servent d'étagères à placer les *fromage* soient proportionnées à la grandeur de ceux-ci qui doivent poser en entier sur la planche ou tablar qui ne doit point avoir de fentes ou de vides.

3o Une troisième place essentielle dans un chalet, c'est la cuisine qu'on place de manière qu'elle soit à portée des étables où on traite les vaches, et de la chambre à lait ; qu'elle ait tout l'espace nécessaire pour les opérations qui s'y font. Il doit y avoir d'abord une grande cheminée qui ait au moins douze à quatorze pieds d'ouverture en tous sens au bas, et qui, allant en rétrécissant jusques au haut, laisse une ouverture pour passer la fumée, et pour donner du jour sur toute la place où on travaille et où se fait le feu ; cette ouverture est carrée de quatre à cinq pieds de diamètre ; on attache sur deux côtés opposés de cette ouverture, des contrevents destinés à la fermer lorsqu'il fait du mauvais temps. Pour déterminer sur quels côtés on doit les placer, il faut consulter quels vents amènent plus ordinairement la pluie ou la neige ; sur les montagnes que je connais, c'est ordinairement au couchant d'hiver et au levant d'été, qu'on suspend les contrevents ; les côtés sont coupés en toit, c'est-à-dire que le milieu de chacun de ces côtés s'élève et forme un angle obtus, tel que chaque contrevent s'abaissant pour fermer l'ouverture, s'appuie tout le long d'un des

côtés de ces angles, et que l'autre contrevent en fasse autant de son côté ; les contrevents sont faits en bascule de pont levis, attachés par des gonds et des épaes sur le bord horizontal de la cheminée, par le milieu de leur longueur, en sorte cependant que la partie qui pend extérieurement, pesant plus que celle qui ferme l'ouverture de la cheminée, le fasse balancer en bas, pour faire lever celle qui ferme l'ouverture dès qu'on lâche la corde avec laquelle on tire et fait baisser le contrevent quand on veut fermer la cheminée. Il faut que la partie supérieure du contrevent s'avance un peu plus que l'angle qui marque le milieu du côté de la cheminée, afin que, quand le vent est ou est ou sud-ouest, après avoir abaissé d'abord le contrevent qui pare le vent d'est ou de nord-est, l'autre contrevent s'abaissant après, recouvre le bord du premier, ou que le vent étant le contraire, on puisse en les rangeant autrement, faire toujours que le bout du premier baissé, soit recouvert par le second. Une grande corde attachée à chacun des contrevents, et descendant jusques au bas dans la cheminée, fournit un moyen de la fermer selon le besoin ; mais il faut faire attention qu'on ne doit pas laisser pendre ces cordes sur l'endroit où se fait le feu ; elles se chargeraient de suie, une étincelle y mettrait le feu, et la corde brûlant irait mettre le feu à la cheminée, au toit et à la maison qui, étant de bois, serait d'autant plus vite consumée qu'on n'a que peu d'eau sur les montagnes, la ressource ordinaire pour cela n'étant que des citernes. La cheminée ainsi construite, soit en bois, soit en tuf, permet qu'on voie toujours clair sur tout l'âtre ; les sommiers ou landes qui portent la cheminée doivent être assez élevés pour qu'aucun des hommes qui travaillent dans la cuisine n'ait à craindre d'y heurter avec la tête en travaillant.

Sur l'âtre de la cheminée et contre un mur qui doit au moins monter à la hauteur de douze pieds, ou, ce qui vaut mieux encore, s'élever tout en haut jusques au-dessus de la cheminée pour servir de contre-feu, il faut construire un mur circulaire qui fasse le demi-cercle, haut de trois ou quatre pieds, et qui, dans son enceinte, renferme la place principale où on fera le feu ; la mesure du trait de compas qui fixera la rondeur de ce demi-cercle, se prendra sur le plus grand diamètre du ventre de la chaudière où l'on fait chauffer le lait pour le fromage, en sorte que quand la chaudière est sur le feu, elle se trouve murée à moitié, ce qui épargne le bois et augmente la force du feu qui brûle sous elle en l'empêchant de s'échapper tout autour. Dans le mur qui

sert de contre-feu, il faut fixer très solidement de forts gonds de fer, sur lesquels on fait porter une forte potence de fer tournante, dont le bras s'avance assez pour venir répondre par son extrémité au centre du cercle dont la moitié est tracée par le mur circulaire dont j'ai parlé ; à cette extrémité on suspend la chaudière par une anse assez forte, ainsi que la potence, pour supporter le poids de ce vase de cuivre rempli de lait, vase qui selon la grandeur de la montagne doit contenir jusques à deux cents pots, et même plus. Il faut qu'outre la force nécessaire à cette potence, elle soit tournante sur ses gonds comme une porte, et qu'elle puisse, quoique chargée du poids de la chaudière remplie, se mouvoir facilement, afin qu'au moment que le maître fromager le juge convenable, il puisse ôter dans l'instant sa chaudière de dessus le feu, ou l'y remettre sans peine et sans embarras. Il faut aussi pour cela qu'il reste assez d'espace libre sous la cheminée, dans un endroit éclairé, et hors de l'action du feu, pour qu'on puisse y faire passer la chaudière suspendue à la potence, et agir tout autour selon le besoin ; le jour qui vient d'en haut par la cheminée éclaire mieux dans la chaudière que celui qui viendrait de côté par des fenêtres ; il importe qu'on voie distinctement tout ce qui est, et ce qui se passe dans la chaudière.

Il faut encore que dans la cuisine il y ait une place qu'on prend ordinairement le long d'un mur, pour y adosser d'abord un grand bassin ou auge de bois, qui, le plus souvent, n'est qu'un tronc de sapin creusé, long de huit à dix pieds, large en vide d'environ un pied, plus ou moins, et à peu près de même profondeur ; sur cette auge on établit une table bien solide soutenue par des bouts de poutres mis en travers sur l'auge, à six ou dix pouces éloignés l'un de l'autre, et aussi longs que la table est large. Cette table posée à plat sur ces bouts de poutres, doit être faite de fortes planches bien jointes et bien planées ; elle offre à un de ses bouts un plan carré de deux pieds de large plus ou moins, selon la grandeur des *fromages* qu'on veut fabriquer ; son extrémité d'un côté est coupé à angles droits, et on lui donne de longueur depuis quatre jusques à cinq pieds, afin d'avoir la place nécessaire pour lever le *fromage* placé à un bout, et l'entreposer à l'autre pendant qu'on essuie la place qu'il occupait d'abord, et sur laquelle on le remettra en le tournant ; à la longueur de quatre ou cinq pieds la table se rétrécit et finit presque en pointe à la distance d'un pied et demi ou deux pieds, par un goulot qui conduit ce qui s'écoule du *fromage* mis

en presse sur cette table dans l'auge qui est dessous. Cette table est garnie tout autour, excepté à son goulot, d'un rebord de demi-pouce de haut au-dessus du plan de la table qui a encore en dedans de ce rebord , tout autour, une rainure ou petit canal pour recevoir ce qui s'écoule du *fromage* ; on multiplie ces rainures vers la partie rétrécie de la table, en les dirigeant toutes vers le goulot, du côté duquel la table entière penche un peu, afin que nul liquide, nulle humidité, n'y séjourne quand on y met épurer le *fromage*. Au-dessus de cette table, on élève sur quatre poutres réunies au haut par des traverses qui forment un carré de cage bien solide, un châssis de bois bien fort ; sur ce châssis on pose une caisse robuste, dont l'extrémité qui répond au côté où est le goulot de la table, porte sur deux des montants dont je viens de parler et sur la traverse qui les unit ; l'autre extrémité peut aussi porter sur les deux autres montants élevés près des angles droits de l'autre extrémité de la table ; ils y portent en effet quand il n'y a point de *fromage* en presse sur la table ; mais quand il y en a un, cette extrémité de la caisse est attachée à un crochet dans lequel entre le bout d'un levier, qui, quand on en tire en bas l'extrémité opposée, soulève assez haut cette caisse qu'on a remplie de très grosses pierres ; puis ayant mis une forte planche sur le fromage, et l'ayant fortifiée d'une pièce en travers, on dresse sur cette pièce une pointelle de bois dont le bout inférieur répond au milieu de la planche qui couvre le fromage, et le bout supérieur reçoit toute la charge de la caisse et des pierres qu'on a mises dessus ; par ce moyen le *fromage* est à la presse portant le poids de la caisse. Pour plus de précaution et pour prévenir tout dérangement dans cette presse, on assujettit l'extrémité dormante de la caisse entre deux chevilles, ou dans des gonds, pour l'empêcher de reculer ou d'avancer quand on soulève l'autre bout, et on fait glisser celui-ci entre deux autres chevilles perpendiculaires qui l'empêchent de glisser de côté et d'autre, et le maintiennent pour peser toujours perpendiculairement sur la pointelle ; ordinairement ces deux dernières chevilles sont deux montants qui prennent sur les longues traverses latérales de la cage ou châssis, et ces deux chevilles portent elles-mêmes une traverse qui les unit par en haut, au-dessus de la caisse, assez élevée pour que celle-ci puisse s'élever et s'abaisser au moyen du levier ; et cette traverse sert de point d'appui au levier ; point d'appui qui se trouve à environ huit pouces du crochet par lequel

il soulève l'extrémité de la caisse pleine de pierres ; son autre extrémité en est à environ cinq à six pieds.

Outre la place de la table et de la presse, il faut encore dans la cuisine ménager des places pour les lits des hommes employés à l'ouvrage, pour tenir les divers ustensiles dont on a besoin ; il faut que dans le vide de la cheminée on puisse, tout autour de ses côtés en dedans, attacher des bras qui portent des planches, ou y mettre des perches placées de manière qu'on puisse y suspendre et faire sécher les linges en grand nombre dont on se sert journellement pour faire le fromage, et mettre fumer les serés ou *fromages* blancs qu'on veut garder et qui servent de nourriture au pauvre peuple des montagnes qui en use souvent en place de pain.

4o Une autre pièce qu'on doit se procurer dans un chalet quand on le peut, c'est une chambre ou poêle pour loger le maître, pour réduire ses hardes et effets, et pour y coucher avec sa famille s'il trouve à propos de la mener sur la montagne avec lui.

5o Enfin il faut de grandes étables dans lesquelles les vaches viennent deux fois par jour pour se faire traire ; les étables sont de grands espaces couverts par le toit général du chalet, fermés de murs à la hauteur de six ou sept pieds, et qui portent les bords du toit. Ces espaces sont divisés par bandes séparées par de simples barrières de bois, fermées de perches qui passent dans des mortaises faites dans les colonnes qui portent le comble du bâtiment ; à ces perches dont la première plus basse est à un pied et demi, et la seconde à trois pieds au-dessus du plancher, sont fixés les liens auxquels on attache les vaches pendant qu'elles sont à l'étable pour être traites ; il y en a un pour chaque vache. Quelques fois ces bandes sont de dix-huit ou vingt pieds de large ; alors on attache dans chacune deux rangs de vaches, les têtes tournées contre les barrières qui séparent les bandes, et les queues les unes contre les autres ; de manière qu'il reste une allée entre ces deux rangs de vaches, le long de laquelle les vachers peuvent commodément passer pour s'approcher de chaque bête pour la traire, ou pour s'en aller avec le lait qu'ils ont trait ; on a soin de pratiquer une rigole le long de cette allée, dans laquelle l'urine et la fiente des vaches tombe, sans embarrasser et trop salir ce passage. D'autres fois ces bandes sont simples, et on n'y place qu'un rang de vaches ; mais il faut toujours à chacune neuf à dix pieds de large, pour que derrière les bêtes il reste un passage libre pour le vacher. Pour déterminer la

longueur des étables, il faut se souvenir qu'il faut à chaque vache un espace qui ait au moins trois pieds de large, pour que le vacher puisse se glisser sans peine entre chacune d'elles pour les traire, et neuf pieds de long pour qu'il reste un passage suffisant derrière leur croupe. Il faut donc trois cents pieds de longueur d'étable pour cent vaches ; et réduisant cela en cinq bandes, chaque étable aura soixante pieds de long, et dix-huit pieds de large si l'étable est double, ce qui donnerait deux étables doubles qui feraient ensemble trente-six pieds et une étable simple de dix pieds. Ainsi dans un espace de soixante pieds de long sur quarante-six ou cinquante de large, on pourrait loger cent vaches. Ajoutez à cela l'espace nécessaire pour la cuisine, les chambres à lait et à *fromage*, la chambre du fermier, il faudra un bâtiment de quatre-vingts pieds de face d'occident en orient, dont cinquante pour la largeur des étables, dix-huit pour la largeur de la chambre à *fromage*, douze pour la chambre à lait qui se placeront au nord et nord-est. Il lui faudra soixante pieds de profondeur que nous avons vu devoir être la mesure de la longueur des étables qui occuperont toute la partie occidentale du bâtiment ; le reste sera divisé de manière que la chambre à *fromage* ait quarante pieds de long sur dix-huit de large ; la chambre à lait pourra se contenter de vingt pieds de long sur douze de large ; le reste de l'espace que la chambre à lait n'occupe pas jusqu'aux quarante pieds qu'a de longueur la chambre à *fromage*, servira à mettre les lits des vachers. La cuisine correspondra à la largeur des deux chambres à *fromage* et à lait, et aura dans ce sens trente pieds, sur vingt pieds dans l'autre sens ; mais comme il peut lui suffire d'avoir vingt pieds dans le premier sens, on peut prendre entr'elle et les écuries, une chambre pour le fermier qui aura dix pieds de large, et vingt de long ; alors la cuisine sera un carré de vingt pieds en sous sens, qui occupera l'angle du bâtiment vers le sud-est ou le levant d'hiver. Tels seraient en général la disposition et le partage d'un chalet de cent vaches ; les circonstances du lieu, la tournure d'un vallon où se place ce bâtiment, le nombre des personnes qui composent la famille d'un fruitier, le goût qu'aurait le propriétaire d'aller passer quelque temps dans son chalet, etc. pourraient exiger d'autres distributions ; mais ce que nous venons de décrire est ce qui est essentiel dans un chalet, ou maison de montagne, où on fait le *fromage*. Il est à observer que sur ces montagnes personne n'y passe l'hiver, on n'y demeure que pendant que les vaches y paissent ; quand

on les quitte, la maison reste vide et déserte pendant l'hiver, et une partie du printemps et de l'automne ; on n'y laisse nul meuble, nul ustensile, tout s'emporte dans les villages pour le mettre en sûreté.

Dans les étables partagées en diverses parties dont chacune offre la place pour une ou pour deux rangées de vaches, et séparées par des barrières, comme nous l'avons indiqué, il faut pour chaque partie séparée une porte d'entrée pour les vaches ; outre cela il faut se ménager à travers toutes ces rangées, une allée qui les coupe par le milieu et qui communique avec la cuisine et par laquelle chaque fruitier puisse apporter le lait qu'il vient de traire sans être obligé de passer par dehors de la maison ; pour cela dans le chalet dont nous avons donné ci-dessus les dimensions et la distribution, il faudrait augmenter de trois pieds la profondeur du bâtiment, et faire passer cette allée des étables dans la cuisine entre la chambre à fromage et celle du fermier ; à moins qu'on n'aimât mieux, ce que je préfère, placer la cuisine côté à côté des étables, et la chambre du fermier à l'angle sud-est du bâtiment.

Les étables doivent être plancheyées de plateaux de bois, assez bien dressés pour qu'ils puissent se joindre dans toute leur longueur l'un à l'autre sans laisser de vide sensible ; on range ces plateaux dans le même sens que le sont les vaches quand elles sont attachées pour les traire ; on pose ces plateaux de manière que le bout qui répond aux pieds de devant soit plus haut que celui qui répond aux pieds de derrière afin que l'urine des vaches s'écoule et qu'on puisse aisément avec un *rablet* ou une pelle de bois, faire glisser la fiente dans la rigole ménagée derrière chaque rangée. La rigole qui règne tout le long sera de même plancheyée de plateaux posés dans le sens de la longueur de la rigole, en faisant que le fond de cette rigole aille en pente depuis le fond de l'écurie jusques à sa porte d'entrée, pour que toute l'urine s'écoule, et qu'on puisse aisément entraîner dehors tout le fumier des vaches après qu'on a trait ; opération qui doit se faire deux fois par jour après qu'on a trait.

Telle est la construction d'un chalet ; à quoi il faut ajouter un petit bâtiment ménagé en dehors du chalet pour loger des cochons maigres ou jeunes qu'on élève et nourrit pendant l'été sur les montagnes avec les résidus du laitage. Outre cela, il faut faire creuser des citernes lorsqu'on n'a pas d'eau de source ; il faut au moins pour cent vaches deux citernes placées aux deux bouts du bâtiment, chacune de douze à

quatorze pieds de profondeur, sur autant de largeur, construites en bois de sapin ou de chêne, de la même manière que les tonneliers construisent leurs grands tonneaux ; ce vase dont toutes les parties doivent être parfaitement jointes pour ne point laisser couler l'eau qui s'y rassemble, doit être, s'il se peut, entièrement caché sous terre pour y maintenir la fraîcheur et empêcher la pourriture du bois ; on le couvre de forts plateaux de sapin et on élève encore par dessus, si on le peut, un toit qui comme celui de tout le chalet doit être couvert de petites tuiles de bois bien rangées et clouées sur des lambris mis en travers sur les chevrons de la charpente ; toute l'eau de pluie qui tombe sur ces toits, toute celle que fournit la fonte des neiges qui s'y amassent, coule et est reçue dans des chenaux placées le long des bords du toit, qui la conduisent par d'autres chenaux dans les citernes, que par cette raison on place tout près du bâtiment. Dans les montagnes fort étendues on construit d'autres citernes au milieu de quelque partie considérable de pâturage éloigné du bâtiment, pour que les vaches puissent y trouver à boire sans être obligées de venir chaque fois que la soif les presse dès l'extrémité de la montagne jusques au chalet. On comprend qu'alors il faut sur ces citernes élever toujours un toit assez grand pour fournir l'eau nécessaire à la citerne ; quelques-uns construisent ces toit renversés, en entonnoir, à pans ; et toute l'eau tombe dans la citerne par l'ouverture ménagée au fond de cet entonnoir, mais ces toits, très bons pour rassembler l'eau, sont moins solides et courent le risque d'être renversés par les vents ou écrasés par les neiges plus facilement que les autres.

Tout étant ainsi préparé pour les bâtiments, il faut que le propriétaire ait soin de faire enclore ses pâturages, soit de murs secs de la hauteur au moins de trois pieds, soit de cloisons de bois, pour se séparer des voisins dont sans cela les troupeaux viendraient brouter les pâturages, et pour empêcher aux bêtes de son troupeau de s'écarter et de se perdre.

Le temps permettant d'aller avec les vaches sur la montagne, le fermier les conduit sur ces pâturages, dont la bonté supérieure à ceux de la plaine, fait qu'en peu de temps les vaches s'engraissent et donnent plus de lait qu'avant que de venir sur la montagne. Ces bêtes accoutumées à se rendre deux fois par jour dans l'étable pour qu'on les traie, le matin, après le lever du soleil, et le soir avant qu'il se couche, les vachers les rassemblent en les appelant et les chassant

devant eux, et les font entrer dans le chalet, assignant à chacune sa place qu'au bout de peu de jours elle reconnaît si bien qu'elle ne manque jamais de venir s'y mettre d'elle-même, et de s'y tenir jusqu'à ce qu'elle soit traite, quand même on ne l'attacherait pas avec son lien. Dès que le troupeau est rangé, chaque vacher habillé de manière à ne pas craindre la malpropreté pour ses habits, les bras nus jusques au-dessus du coude, ayant passé sur l'épaule en écharpe un cordon auquel pend sur le côté gauche un petit sac de peau rempli de sel, et un petit vase de corne rempli de graisse composée ou de beurre avec de la cire, ou seulement de cire, il attache sur ses fesses, avec une ceinture de cuir, une petite chaise ronde, sans dossier, qui n'a qu'une jambe, armée d'une pointe de fer pour ne point glisser sur le plancher de l'étable lorsque voulant traire une vache il se met à côté d'elle assis sur cette escabelle. Il commence par se fourrer entre deux vaches, il donne à celle qu'il veut traire un peu de sel de son sac, il prend dans son vase de corne un peu de graisse pour en frotter les trayons de la vache lorsqu'il les trouve trop secs et crevassés, et assis sur sa chaise à un pied, il manie le tétin de la vache ; si ses trayons sont sans crevasses, il les mouille un peu avec le lait qu'il en exprime, et dispose ainsi le lait à sortir ; il a avec lui un vase de bois qu'on nomme un *seillon*, de la contenance d'environ cinq pots, bas, fait de petites douves de sapin toutes droites, sans courbures, un peu plus larges au haut qu'au bas, et très proprement arrangées, et exactement jointes entr'elles et avec le fond. Une de ces douves plus large que les autres est prolongée par en haut d'un demi pied, et a un trou dans cette partie, assez large pour y passer les trois grands doigts de la main, ce qui sert d'anse pour porter le *seillon* quand il est plein de lait. Le vacher assis au côté droit de la vache, la tête appuyée contre la partie postérieure de son ventre, tenant son *seillon* entre ses jambes, et le serrant entre les genoux qui sont avancés sous les tétons de la vache, il fait sortir le lait avec les deux mains, chacune saisissant un des trayons, et le frottant du haut en bas jusqu'à ce qu'il en ait exprimé tout le lait ; les deux mains agissent alternativement et passent d'un trayon à l'autre jusqu'à ce que tous soient épuisés ; alors, donnant un peu de sel à la vache, il la détache et la bête sort d'elle-même de l'étable et s'en retourne au pâturage. Un seul homme peut traire dix et même quatorze vaches ; si elles sont abondantes elles lui donneront chacune par traite, quatre pots de lait environ. Lorsque dans une

montagne on veut faire de bons fromages tout gras de la meilleure espèce, comme les bons gruyères, la chaudière est pendue à sa potence tournante hors de dessus le feu ; sur l'ouverture de la chaudière on suspend et on affermit un vase de bois travaillé comme les seillons, mais bien plus large par en haut et très étroit par en bas, en vraie forme d'entonnoir, qui, n'ayant point de fond, offre une ouverture de deux pouces environ de diamètre, dans laquelle on fourre un paquet de paille bien propre, ployée et reployée plusieurs fois sur elle-même, ou un paquet de branches de sapin vert qui ferment cette ouverture de manière que le lait seul puisse passer, et que tout corps étranger, toute saleté, soit arrêtée par ce paquet ; quelquefois on y attache un morceau de canevas qui produit le même effet ; cela s'appelle couler le lait, chaque vacher remet le *seillon* qu'il vient de remplir à un autre ouvrier qui lui en donne un autre vide, et qui va jeter le lait qu'il a reçu dans le couloir qui est sur la chaudière ; celle-ci se remplit enfin quand toutes les vaches sont traites ; le lait de la chaudière venant ainsi directement de la vache est encore chaud, mais moins que dans le moment qu'on le traisait, parce que le seillon, le couloir et la chaudière qui ne sont pas chauds l'ont refroidi, et qu'il a été longtemps à l'air en attendant qu'il fut tout rassemblé ; sans ce refroidissement inévitable, on ne devrait point mettre la chaudière sur le feu ; mais comme il a perdu de sa chaleur, il faut la lui rendre en entier, et le ramener au même degré qu'il avait dans le pis de la vache. Pour cela on pousse la chaudière qui, au moyen de la potence tournante, va se placer dans le vide qu'on lui a ménagé sur le feu, où le mur circulaire l'environne ; on allume sous elle un bon feu de bois de hêtre, dont on a d'avance rangé les bûches convenablement par lits croisés ; on prend tant qu'on peut pour cette opération du bois de hêtre, parce qu'il ne saute point par éclats en brûlant, et ne fait point comme le sapin voltiger des charges, des cendres et de grosses étincelles qui retombent dans la chaudière et salissent le lait. Pendant que le feu brûle, le maître fromager remue de temps en temps le lait dans la chaudière pour qu'il s'échauffe partout également ; et ayant bien lavé ses mains et ses bras nus jusques vers l'épaule, il les plonge souvent dans la chaudière pour juger si le lait a sa chaleur naturelle ; dès qu'il le trouve chaud au degré requis, il fait tourner la potence qui ramène la chaudière qu'elle porte au milieu de la cuisine, loin du feu, entre lequel et elle on met encore une planche pour parer la chaleur, quand la place ne permet pas de l'éloigner assez

du foyer pour qu'elle n'en sente point l'impression. Alors le fromager prend une sorte de cuiller de bois, très plate, large comme une assiette ordinaire d'étain, qui n'aurait point de rebord dans la moitié ou le tiers de sa circonférence, et dont du côté qui n'a point de rebord, la rondeur est tronquée pour en rendre le bord de ce côté-là presque droit ; son fond est très plat et très mince, et le côté sans rebord est presque tranchant ; le côté opposé est celui du manche, qui n'est qu'un anneau sculpté dans l'épaisseur même du bois, ce vase étant tout d'une pièce ; le rebord de cette cuiller va en s'élevant du côté du manche à droite et à gauche, et en diminuant depuis le manche jusques sur le devant de ce vase qui est beaucoup plus large là où il est sans rebord, et va en rétrécissant et s'arrondissant vers le manche. Avec cet instrument, le maître faiseur de *fromages* lève de dessus la surface du lait de la chaudière tout ce qu'il peut y avoir d'écume, de bulles d'air, de cendres de charbons ou d'autres choses qui paraissent étrangères, parce qu'il faut ici la plus exacte netteté. Ayant ainsi nettoyé cette surface, il prend une quantité de présure proportionnée à la masse du lait qu'il doit faire cailler ; il met cette présure dans sa cuiller, et quand il juge à l'œil qu'il en a assez, il plonge la cuiller dans le milieu de la chaudière en l'y faisant entrer de plat ; appliquant contre le lait le fond large et plat de cet instrument qu'il porte avec sa main de cette façon jusques aussi bas que son bras peut s'étendre, et avec assez de rapidité pour que la présure ne reste pas au-dessus ; alors dès le fond en remontant, il agite toute la masse du lait avec sa cuiller en le faisant tourner rapidement. Ayant ainsi agité son lait en rond, de façon que sa surface à cause du tournoiement offre un cône renversé, il abandonne sa cuiller au milieu de ce tournant où on la voit pirouetter longtemps jusqu'à ce qu'enfin le mouvement se ralentit ; la présure répandue dans toute la masse commence à agir, le lait se caille et le mouvement cesse tout à fait ; tout le lait n'offre plus au-dessus qu'une surface immobile, dans laquelle on n'aperçoit aucun mouvement, aucun changement ; on le laisse ainsi tranquille quelques instants pendant lesquels le maître fromager va de temps en temps toucher à sa cuiller pour savoir si le lait est caillé, s'il l'est assez, si cette gelée en laquelle ce liquide s'est transformé a pris assez de consistance. Au moyen de cette présure, V. PRESURE, la partie caséuse du lait s'est séparée de la séreuse et de l'aqueuse, elle s'est rapprochée, et en se coagulant elle a formé sur le dessus du lait de la chaudière une sorte de gelée blanche

de la couleur du lait, très délicate, qui dans ce premier état surnage. Lorsque le fromager ne trouve pas à sa caillée assez de consistance, ce qu'il aperçoit quand en touchant sa cuiller elle enfonce trop aisément, il attend encore un peu ; enfin, voyant qu'elle est à son point, en sorte que levant sa cuiller et la plantant sur son côté elle se tient droite dans la gelée, et que la place qu'elle occupait reste marquée comme une empreinte sur une matière molle, il commence à briser avec la cuiller cette gelée, à la diviser autant qu'il lui est possible, en l'agissant en tous sens avec cet instrument qui la coupe avec ses bords tranchants. A l'usage de la cuiller quelques-uns font succéder les mains avec lesquelles, allant au fond de la chaudière, on brise et menuise encore davantage cette caillée qui alors s'affaisse et va au fond ; puis un ouvrier prend un bâton de sapin rond et uni, long d'environ cinq à six pieds, et tout garni de petites baguettes du même bois plantées de tous côtés comme des rayons aux deux tiers de la longueur inférieure du bâton, le tiers supérieur restant libre pour le manier ; ce bâton hérissé de ces baguettes comme un cheval de Frise l'est de ses pointes de fer, se plonge dans la chaudière, on l'y agite en tournant tantôt dans un sens, tantôt dans l'autre, pendant près d'une heure ; toutes ces baguettes brisent, divisent, menuisent cette caillée et la réduisent en petits grains blancs comme du millet ou de l'orge perlée, ou des pois ; mais pendant ce temps-là, le lait se refroidirait si l'on n'avait pas l'attention de ramener la chaudière sur le feu pour lui conserver son premier degré de chaleur, et même sur la fin on le porte un peu au-delà de la chaleur naturelle. Quand le maître fromager voit que par ces opérations la caillée est uniformément menuisée et grainée, et qu'elle a sa consistance, en sorte qu'en la prenant entre ses doigts elle paraît sèche et cassante, il laisse affaisser le tout au fond de la chaudière, puis appuyant son estomac sur le bord et plongeant ses bras nus dans le lait, il travaille avec la main à rassembler doucement toutes ces particules qui nagent encore dans le liquide, il les rapproche, les presse légèrement les unes contre les autres pour en faire une seule masse ; si la chaudière contenait trop de lait pour qu'il pût aller au fond avec la main, il ferait ôter et mettre à part dans des vases propres une partie considérable du liquide séparé de la caillée, jusqu'à ce qu'il puisse sans gêne aller avec la main tout autour de la masse de caillée qui est au fond. Quand il a bien rassemblé tout dans une masse, la table du pressoir étant bien nettoyée et débarrassée, surtout à l'endroit

qui répond perpendiculairement à la pointelle dont nous avons parlé et qui sert à presser dans cet espace libre, qui est la partie la plus large de la table, on y place un cercle de bois fort mince, n'ayant tout au plus qu'une ligne ou une ligne et demi d'épaisseur, sur autant de hauteur qu'on veut donner d'épaisseur au *fromage*, cette bande de bois est faite précisément comme une ceinture de cuir, dont la longueur doit passer un peu celle de la circonférence qu'on veut donner au *fromage*, les deux bouts sont rapprochés et joints par des cordons et un crochet de bois à plusieurs crans au moyen desquels on resserre ou rélargit la capacité de cette ceinture qu'on a soin de ployer le plus exactement possible en cercle parfait. Cette ceinture mise à plat horizontalement sur la table, et son centre répondant perpendiculairement à la chute de la pointelle, et tout cela préparé d'avance, le maître-fromager prend une pièce de bon canevas assez clair, tissu de chanvre et tel que celui dont on fait des châssis contre les mouches, d'environ trois quarts d'aune de roi en carré ; ce canevas doit avoir été bien lavé et séché ; il roule un des bords de ce canevas sur une baguette faite d'une branche souple de sapin dépouillée de ses rameaux et de tout nœud, aussi bien que de son écorce, et rendue nette et de même épaisseur partout ; il fait placer vis-à-vis de lui, de l'autre côté de la chaudière sur le bord de laquelle il appuie son ventre, un de ses ouvriers qui tient des deux mains les deux coins du canevas étendu, tandis que le maître tient les deux autres coins roulés sur la baguette ; puis faisant au moyen de cette baguette souple passer le canevas étendu de toute sa largeur sous la masse de caillé qui est au fond de la chaudière, en le faisant entrer par le côté opposé à celui sur lequel il appuie son ventre, son ouvrier, tenant toujours l'autre bout du canevas étendu pour qu'il ne se plisse pas et ne se réduise pas en chiffon, mais se fourre ainsi étendu sous toute la masse, il cède de son côté en baissant les mains, à mesure que le maître avance, et fait faire chemin au bord qu'il tient avec la baguette ; tout cela se fait lentement, sans aucun mouvement brusque qui ferait détacher des particules de la caillée et les remêlerait dans tout le liquide qui reste, d'où on aurait peine à le tirer, et qui serait autant de perdu pour le *fromage*. Quand tout le canevas a passé sous la caillée, le maître déroule du bord du canevas sa baguette qui ne lui sert plus à rien, et avec son ouvrier qui est un aide, il approche doucement les coins du canevas, chacun joignant ceux qu'il tient en ses mains, et soulève le tout en laissant écouler le plus qu'ils peuvent du liquide qui

est mêlé avec la caillée, puis les deux hommes faisant effort en même temps, enlèvent la caillée hors de la chaudière, enveloppée dans le canevas comme dans un sac, et vont poser ce paquet dans le cercle placé sur la table pour le recevoir ; ils le laissent là un moment s'égoutter ; l'eau qui en sort va par les rainures, aidée par la pente de la table, se vider par le goulot dans l'auge qui lui sert de base, à moins qu'on ne veuille recevoir dans un vase propre ce premier liquide qui sort pour le rejoindre à celui qui est resté dans la chaudière. Le maître va avec sa main ranger et égaliser sa caillée posée dans le cercle qui la retient, et l'empêche de s'étendre ; et lui fait déjà prendre cette forme circulaire affectée au *fromage* ; il range ensuite les bords du canevas sur le dessus de son *fromage*, de manière qu'il en soit tout enveloppé, mais que ce linge ne fasse aucun pli et n'imprime aucune marque au *fromage*, et pour cela même on ne fait point de couture au canevas ni d'ourlet à ses bords.

Si le maître croit de n'avoir pas bien ramassé tous les brins de la caillée dans la chaudière, il y fait repasser encore une fois ou deux un canevas, allant joindre au premier fromage tout ce qu'il pêche de nouveau dans la chaudière.

Pour le *fromage* de Parme qui se fait non à Parme mais dans les pâturages de Lodi, on chauffe un peu plus le lait, et avant que de le faire cailler, et après qu'on a menuisé la caillée avec le bâton à baguettes. De plus, lorsqu'on a bien menuisé le tout avec ce bâton et qu'on a reconduit après cette opération la chaudière sur le feu, pour cuire, disent-ils, la caillée, le fromager prend une certaine quantité de safran pulvérisé proportionnée à la grandeur de son *fromage*, et après avoir ôté une partie du liquide, il jette son safran dans la chaudière et fait remuer le tout de nouveau avec le bâton. C'est ce safran qui donne au *fromage* de Lodi ou de Parme cette couleur dorée et ce goût qui le distinguent. Autre différence de procédé, avant que le fromager de Lodi ôte son fromage de la chaudière, il en enlève tout le liquide qu'on peut puiser sans entamer la masse de caillée qui est au fond, puis il commence par verser tout autour de cette masse, le long des parois de la chaudière, quelque peu de ce même liquide refroidi, et ensuite quelque peu d'eau froide ; ce qui, disent-ils, fait mieux rassembler toutes les portions de caillée qui nagent encore dans le liquide. A ces deux différences de manipulation, il faut ajouter une différence assez essentielle pour changer considérablement la nature

même du *fromage*, savoir que tandis que nos fruitiers fromagers ne mettent dans la chaudière que le lait qu'on vient de traire sans aucune diminution, les Lodigians ont laissé chaque fois la moitié du lait trait jusques au lendemain, et que le lendemain avant que de le mettre cailler dans la chaudière, ils ont eu soin d'en lever la crème qui s'était formée sur la surface de ce lait depuis le soir précédent, en sorte que leur fromage n'est que demi-gras, c'est-à-dire n'a que la moitié de la crème du lait ; de cette crème levée on fait du beurre ; au lieu que sur nos bonnes montagnes suisses on ne fait point de beurre et on forme le fromage du lait tel qu'il vient de la vache.

Le *fromage* sorti de la chaudière et placé sur la table à presser et dans son cercle, on commence par rejeter dans la chaudière tout le liquide qu'on en avait ôté avant que d'enlever le *fromage*, outre cela, si on a fait du beurre, on joint tout ce qui est resté de liquide après qu'on a séparé le beurre en battant la crème à ce qui est dans la chaudière ; on fait repasser la chaudière sur le feu pour redonner à ce qu'elle contient un degré de chaleur un peu plus fort que celle qui est naturelle au lait quand il sort de la vache ; ce liquide qui reste quand on en a ôté la partie caséuse qui s'est caillée par le mélange de la présure, est ce qu'on nomme le petit-lait ou laitie, que le peuple nomme laitia, et dont il fait, dans les montagnes surtout, sa nourriture et sa boisson journalière, tout comme le bouillon de sa soupe.

Cette laitie est la partie séreuse et la partie aqueuse du lait, non encore séparées l'une de l'autre, mais dont on a déjà séparé la partie caséuse ; ce qui fait que le beurre est aussi la partie réellement caséuse du lait, mais la partie la plus grasse, la plus nourrissante et la plus huileuse, celle qui par là même est de la plus difficile digestion pour plusieurs estomacs et qui se change le plus aisément en bile. La présure fait coaguler cette partie caséuse plus ou moins grasse, et la réduit en fromage ; reste après cela la partie séreuse à séparer de l'aqueuse, ce qui se fait d'abord en réchauffant tout le liquide qui reste après l'extraction du fromage. Quand il est réchauffé, le maître-fromager a une sorte de vinaigre fait avec la partie aqueuse qui reste après cette seconde opération ; cette liqueur s'aigrit, et devient une sorte de vinaigre très acide⁴ ; le maître-fromager en prend beaucoup plus qu'il n'avait pris de présure pour faire cailler le fromage, il jette

⁴ Note de l'imprimeur : l'azi

cet acide dans la chaudière qu'il ôte pour cela de dessus le feu ; il remue bien avec sa cuiller ce liquide dans la chaudière pour que tout se mêle parfaitement ; bientôt il se forme une seconde coagulation qui s'annonce par beaucoup d'écume au-dessus du petit-lait, écume blanche qu'on enlève avec la cuiller dont nous avons déjà parlé. Quand cette écume est levée, les pauvres gens s'en nourrissent, elle est fort bonne aussi pour les chiens, les chats et les cochons ; dessous elle on voit nager dans une liqueur d'un vert jaunâtre, fort clair, une substance d'un blanc de linge, fort délicate quand elle n'est pas trop échauffée sur le feu. Le maître-fromager voyant qu'elle a sa consistance, et que la partie séreuse est bien séparée et surnage bien sur la partie aqueuse, prend avec lui un ouvrier qui, armé comme lui à la main droite d'une écumoire de cuivre rouge, plate et large, comme nos assiettes ordinaires de table, un peu enfoncée vers le milieu, percée partout de trous comme une écumoire ; et chacun à la main gauche une des cuillers de bois dont on se sert pour écumer la chaudière avant le fromage, chacun d'eux puise à son tour dans la chaudière cette matière blanche, en la coupant très légèrement et rapidement avec l'écumoire de cuivre dont il se sert comme d'une faux pour lever toujours, sans rien brasser et sans rien remuer, une tranche sur la surface de cette matière. Dès qu'il a levé sa tranche de superficie, au lieu de laisser retomber dans la chaudière ce qui s'écoule de liquide à travers l'écumoire, ce qui par sa chute troublerait ce qui reste, chacun passe incessamment sous l'écumoire sa cuiller de bois qui reçoit ce liquide et l'empêche, soit de retomber dans la chaudière, soit d'inonder la place autour de la chaudière jusques vers la table de la presse où est le *fromage*. Entre la place qu'occupe le *fromage* et le goulot de la table, il y a assez d'espace pour y mettre une planche sur laquelle on a mis un cercle fait ordinairement d'écorce de sapin ou de cerisier dont les deux bouts sont joints ensemble comme pour faire une boîte de carton où l'on loge les manchons ; elle offre sur la planche qui la porte un vase d'environ un pied de diamètre, et de douze à quatorze pouces de profondeur, où chacun des ouvriers va vider son écumoire en faisant glisser de dessus la caillée qu'ils ont puisée dans la chaudière jusqu'à ce que tout soit enlevé ; on ne brise point cette partie séreuse, on ne la menuise point, on ne remue rien dans la chaudière jusqu'à ce qu'elle soit enlevée. Enfin tout étant enlevé, il ne reste dans la chaudière qu'une liqueur aqueuse que nos

montagnards nomment la cuite, et qui est le vrai petit-lait qu'on emploie si utilement en médecine en place d'eaux minérales et qu'on va boire avec tant de succès sur les montagnes ; le goût en est légèrement acidulé, n'a rien de déplaisant ni de dégoûtant, n'a la saveur d'aucune des eaux minérales qui me sont connues ; tout le caséux et tout le séreux du lait en est enlevé ; il ne reste qu'une liqueur douce, rafraîchissante, délayante, plus ou moins purgative, qui est d'autant plus salubre que les pâturages des montagnes sont plus fins et plus garnis d'herbes vulnérables, comme on en trouve sur les Alpes et sur quelques montagnes du Jura, surtout vers la montagne nommée la Dôle, au nord de Genève, et autour du Creux-du-Van, au nord d'Yverdon ; ce sont les parties du Jura les plus fournies d'herbes aromatiques et vulnérables, au point qu'elles composent presque en entier le pâturage dont les vaches se nourrissent tout l'été. Souvent on veut faire du petit-lait dans la plaine en maison particulière ; mais d'un côté les vaches ne sont pas si bien nourries, étant ordinairement entretenues dans l'écurie sans en sortir ; leur lait n'a pas la même saveur ; d'un autre côté on n'y vient jamais à bout, comme dans les vacheries considérables, de séparer aussi bien la partie caséuse et séreuse du lait, qui reste toujours trop gras, trop incrassant et trop indigeste.

Cette seconde substance qu'on tire du lait se nomme le séré, parce qu'il est en effet toute la partie séreuse ; ou bien celle-ci est nommée séreuse, parce que c'est celle dont se fait le séré.

Pendant qu'on a fait le séré, le *fromage*, mis dans son cercle et enveloppé dans son canevas comme un enfant dans ses langes, s'est épuré et a déjà pris de la consistance et la forme que lui a imprimée le cercle qui le retient. Alors on le développe, on lève le cercle et le *fromage*, ou le *fromage* dans le cercle, on essuie la place, on prend un canevas sec, on pose sur lui le *fromage* en tournant, on ôte le cercle qu'on resserre d'un cran ; on enveloppe le *fromage* de ce nouveau canevas sec, comme la première fois, en évitant tout pli ; on force le cercle resserré à se fourrer de nouveau autour du *fromage* emmaillotté dans ses langes, on applique dessus la planche destinée à le presser par en haut et à porter sur une épaisse traverse qui la fortifie, la pointelle de la presse. Après l'avoir ainsi retourné et laissé reposer et s'affaïsser en s'essuyant pendant une seconde heure, on le retourne, on lui met un nouveau canevas, on resserre encore un peu le cercle, on force le

fromage à y rentrer, on met sur lui la planche qui sert de couvercle ; on soulève le châssis chargé de pierres en tirant en bas le bout du levier à l'autre bout duquel la caisse est crochée ; on reçoit son poids sur la pointelle dont on appuie l'extrémité inférieure sur la traverse du couvercle ; par ce moyen le *fromage* est à la presse ; il s'épure toujours davantage, il s'aplatit, le cercle l'empêche de s'étendre ; il n'y a que le bord supérieur qui, n'étant pas si bas que les bords du cercle et étant écrasé par le poids des pierres, déborde un peu par-dessus le cercle ; alors le maître-fromager, en tournant son *fromage* toutes les deux heures, passe autour une lame de couteau avec laquelle il enlève ce rebord excédant ; de ces rognures, quelques-uns les ramassant, en font, quand ils en ont une certaine quantité, un petit *fromage* fort piquant ; ils les hachent menu, les pétrissent avec autant de crème qu'il en faut pour les amollir et les rendre moulables ; on y ajoute du sel et même quelques épicerics, comme poivre, clous de géroble ; on met le tout dans une forme et à la presse sous une pierre ; après qu'il est bien formé, et bien consistant, on le sale encore par dehors quelques fois en le tournant ; puis on le met dans une caisse en cave ou sur des planches dans un endroit frais et un peu humide ; il devient un *fromage* piquant comme le *fromage* de Bellelay, dans l'évêché de Bâle.

Dans les montagnes considérables par le nombre des vaches qu'on y traite chaque jour, on fait deux *fromages* en vingt-quatre heures, un le matin, et un le soir ; en sorte que chacun n'est qu'un peu moins de douze heures en presse ; dans ce cas, s'il fait un été chaud, le *fromage* prend moins vite sa dureté et est sujet à s'étendre ; alors il faut donner à chacun pendant quelque temps une ceinture d'écorce de sapin qui le tienne serré dans toute sa circonférence et l'empêche de s'étendre quand il est hors de presse jusqu'à ce qu'il ait pris toute sa consistance.

Dès qu'un nouveau *fromage* doit être mis en presse, il faut ôter le précédent ; celui-ci se transporte dans la chambre à *fromage* et se place en son rang sur un des tablars à côté de son précédent ; là chaque jour on le frotte sur le côté supérieur avec du sel blanc bien séché et bien pilé ; le lendemain on le tourne, et on frotte de même de sel le côté qui n'a pas été salé le jour précédent, et on répète cette opération pour chacun communément pendant quarante jours, selon qu'on demande les *fromages* plus ou moins salés ; il faut moins de jours, si

le temps est chaud, parce qu'alors les *fromages* prennent plus aisément le sel ; on sale plus longtemps s'il fait froid par la raison contraire. Après quoi ceux qui veulent garder un peu longtemps les fromages, ne les laissent plus à plat sur les planches, mais les mettent sur leurs côtés, entre deux lattes ou bâtons qui les empêchent de se toucher ; dans cet état on les frotte de temps en temps de beurre ou d'huile ; cela fait passer les cirons ; puis on les loge dans des caves fraîches et un peu humides, ou dans des caisses bien fermées ; selon qu'on veut les faire mûrir plus tôt ou plus tard, on les loge plus ou moins à l'humide, à moins qu'il ne soit question de *fromages* qui, destinés à être râpés, doivent être tenus au sec mais jamais au chaud.

Le séré ne se met point à la presse, il s'affaisse de lui-même, il s'épure, se sèche, prend de la consistance dans son cercle d'écorce, d'où, à moins qu'on ne veuille le manger tout frais, on ne le sort pas jusqu'à ce qu'il doit devenu assez dur ; alors on le sale pendant quelques jours seulement, on le met ensuite à la cheminée où il se fume, se couvre d'une couche de suie qui le rend noir et le conserve ; on le frotte même par dehors avec la suie qui s'attache au fond de la chaudière ; le peuple seul en fait alors usage ; mais pendant qu'il est encore frais il fait les délices de bien des friands qui le font pétrir et délayer avec de la crème ; c'est ce qu'on nomme séracée.

Il y a maintenant certaines observations à faire. Nous avons décrit la manière de faire les *fromages* tout gras ; on en fait de mi-gras et de tout maigres. Les *fromages* mi-gras sont faits avec moitié du lait venant de la vache et moitié lait écrémé.

On ne fait guère de *fromages* mi-gras sur les montagnes considérables où on peut faire en vingt-quatre heures deux *fromages* d'environ soixante livres la pièce ; on les fait plutôt sur celles où on n'en fait qu'un par jour ; alors on ne fait le *fromage* que le matin, et on garde tout le lait de la traite du soir ; ce lait se dépose dans des vases de bois ou de terre très larges et peu profonds qu'on range sur des poutres à couvert de tout ébranlement dans la chambre à lait qui, pendant les chaleurs, doit être très fraîche ; quelques fois on a des vases très grands remplis d'eau fraîche qu'on renouvelle souvent et dans laquelle on fait plonger le fond et les côtés des vases qui contiennent le lait ; cette fraîcheur fait que la partie la plus grasse du lait se sépare plus aisément du reste et vient à la surface d'où on la lève aisément au moyen de la cuiller dont nous avons parlé en traitant

de l'écume à lever de dessus la chaudière, elle se nomme aussi cuiller à écrémer, parce que cette partie grasse se nomme la crème ; c'est avec cette crème ainsi levée de dessus le lait qu'on fait le beurre en la battant pendant longtemps dans un vase fait exprès appelé *baratte*, haut d'environ trois à quatre pieds, large d'environ dix à douze pouces de diamètre à l'entrée, un peu plus large en bas ou au milieu qu'au haut ; l'ouverture qui est au-dessus se ferme par un couvercle qui s'enchâsse dans la baratte et qui est percé au milieu d'un trou rond par lequel passe un bâton proportionné au trou dans lequel il doit pouvoir glisser sans peine et sans trop d'ébat ; ce bâton sert de manche à un plat de bois coupé en rond comme un fond de petit tonneau, épais d'environ demi-pouce, percé de deux, trois ou quatre trous de demi-pouce d'ouverture. Ce plateau a de diamètre précisément ce qu'en a l'ouverture de la baratte pour qu'il puisse y entrer ; le manche est fixé dans le milieu de ce morceau circulaire de planche sur le plan duquel il tombe perpendiculairement. Ayant mis la crème dans la baratte, on fait entrer après elle la planchette suivie du manche auquel elle est attachée ; on prend le couvercle, et le faisant glisser le long du manche du battoir qui passe par le trou du couvercle, on ferme avec lui-ci l'ouverture de la baratte ; alors on remue la crème en faisant descendre et monter alternativement le battoir dans la crème jusques au fond de la baratte depuis le dessus de la crème ; celle-ci, à force d'être ainsi battue, souffre une révolution qui sépare la partie la plus grasse de celle qui l'est moins ; celle-ci se nomme lait battu ou lait de beurre, et celle-là, qui prend une consistance assez solide, se nomme beurre, V. BEURRE.

Quand le *fromage* est plus maigre, parce qu'on en a ôté la crème, il faut moins employer de présure pour le faire, et moins chauffer le lait.

Dans les temps chauds le lait a déjà dans le pis de la vache une disposition à se cailler, il faut donc moins de présure pour le faire coaguler.

La présure est plus ou moins forte, alors il en faut plus ou moins à proportion. V. PRESURE.

On ne saurait dans les fromageries pousser trop loin la netteté et l'attention à tenir parfaitement propres tous les ustensiles qui servent au maniement du lait. On ne fait jamais de bons *fromages* avec du lait qui est déjà disposé à se cailler ; ainsi lorsqu'il tonne ou qu'il fait des chaleurs excessives, ou que les vaches ont trop à courir pour venir au

chalet depuis un pâturage trop éloigné, les *fromages* sont rarement bons. Il est une foule de petites attentions qu'on ne saurait décrire, qu'on n'apprend que par une longue expérience.

Tel maître fromager qui réussit toujours dans un lieu à faire de bons *fromages*, ne réussira pas dans une autre montagne dont il ne connaît pas les vaches, ni la température de l'air, ni la qualité des herbes, des feuilles d'arbres, du pâturage, des ombrages où les troupeaux se reposent, de l'éloignement où est le chalet de certains quartiers où le troupeau va paître, des eaux dont on abreuve les bestiaux. Il faut qu'à la longue et par des expériences réitérées, il se soit mis au fait de toutes ces circonstances, aussi bien que de la qualité de sa présure.

Il faut encore que le maître-fromager sache quelle espèce de *fromage* demandent et préfèrent les marchands qui viennent acheter ceux qu'il doit fabriquer pour qu'il les fasse précisément de cette sorte.

Il y a bien des sortes de *fromages* qu'on pourrait faire dans la même vacherie, si le fromager en savait la méthode, mais ces gens-là ont le tic de faire de leur métier un secret qu'ils craignent de communiquer et que dans le même endroit ils se transmettent de père en fils sans l'apprendre à leurs voisins.

On ne fait guère en Suisse que du *fromage* de vache et du *fromage* de chèvre ; ce dernier n'est jamais qu'en très petit volume, parce que nulle part un particulier n'a de grands troupeaux de chèvres.

Outre le *fromage* proprement ainsi nommé, on fait en Suisse un *fromage* très estimé avec le lait de vache et connu sous le nom de *vacherin*. V. VACHERIN.

Le *fromage* fait avec le lait de vache nourrit convenablement, mais il se digère difficilement ; celui de chèvre fournit moins de nourriture mais la digestion est plus aisée ; celui de chèvre est digéré sans beaucoup de difficulté, mais il donne un suc plus âcre et peu propre à sustenter. Le *fromage*, pour être bon, ne doit être ni trop nouveau ni trop vieux ; si l'on en mange avec modération, il est assez sain ; il favorise même la digestion et est regardé comme nourrissant. Trop nouveau, il pèse sur l'estomac et cause des flatuosités ; trop vieux, trop dur, trop sec et d'une saveur piquante, il met le sang en mouvement ; quelques fois même la rancidité et l'âcreté qu'il contracte, causent des érosions sur la langue et le gosier, en sorte qu'il est à craindre qu'il n'opère la même chose sur l'estomac et sur les

intestins. On regarde comme le plus mauvais de tous celui qui est puant et pourri, bien qu'il soit plus estimé par les buveurs et les grands mangeurs, comme étant capable d'aiguiser l'appétit. Celui qui est gras et butyreux, qui est léger et a des yeux, est plus suave et plus salubre que celui qui est dur, sec et compact, ou dépourvu de crème et de beurre. De quelque qualité qu'il soit, il est nuisible pour les calculeux, les mélancoliques et ceux qui sont sujets à des engorgements dans les viscères ; ils doivent s'en abstenir, aussi bien que ceux surtout qui ont le ventre resserré. Il faut bien prendre garde enfin de faire excès de *fromage* quel qu'il soit ; car, suivant un axiome connu, le meilleur est celui dont on en mange très peu.

Le fromage est un de ces aliments pour lequel certaines personnes ont une répugnance naturelle, dont la cause est assez difficile à déterminer. Lémery le fils, *traité des aliments*, nous apprend qu'un Martin Schoockius a fait un traité particulier *de aversione casei*, auquel il a la discrétion de renvoyer le lecteur curieux ; nous aurons aussi cette attention pour le lecteur raisonnable. (G.M.)



Gabriel Mingard

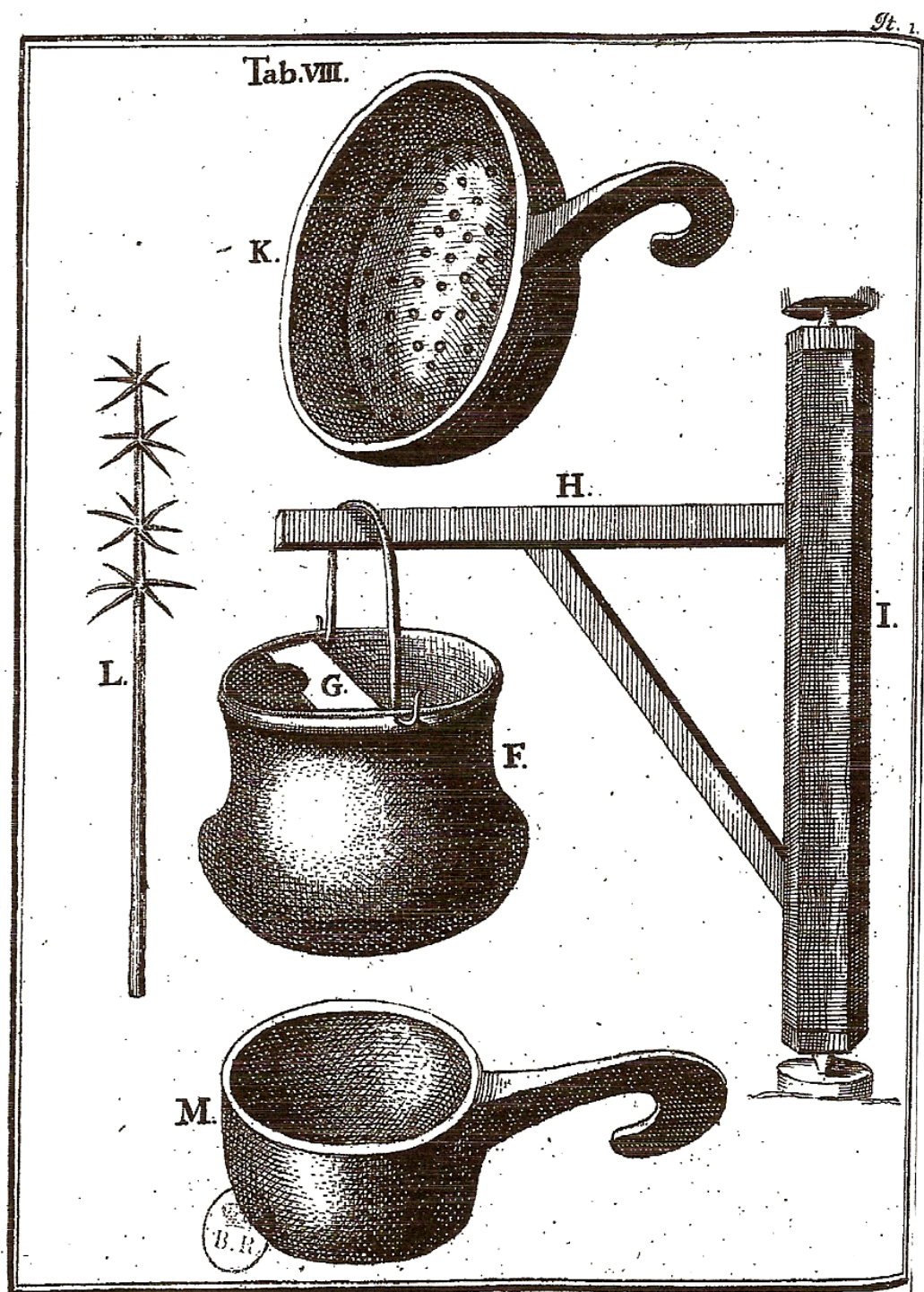


Portrait de F.-B. De Felice attribué à Preud'homme, 1772.
Collection particulière

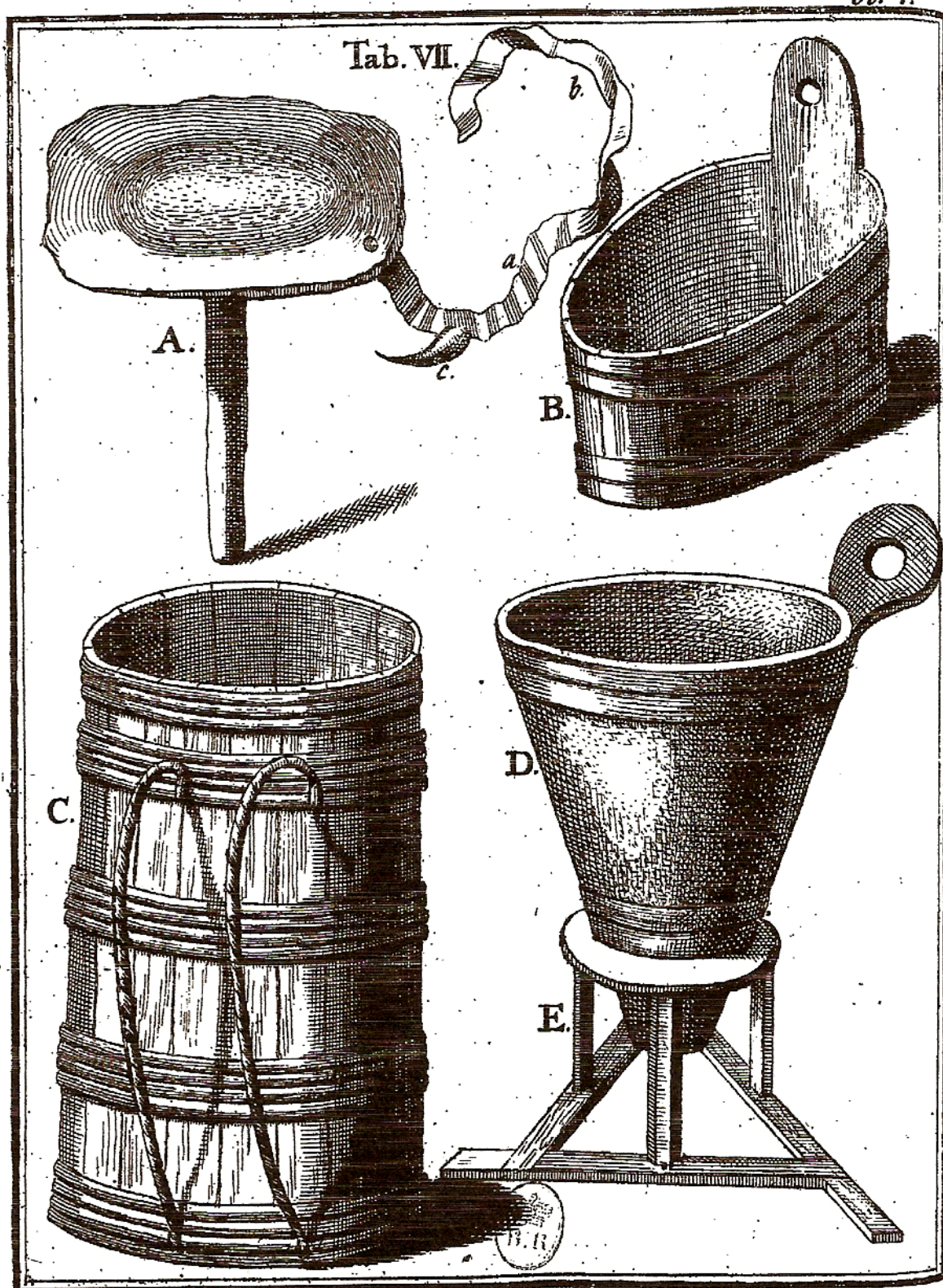
L'Encyclopédie d'Yverdon ou Encyclopédie suisse, 1770-1780, 48 volumes de textes et 10 volumes de planches; format in-quarto



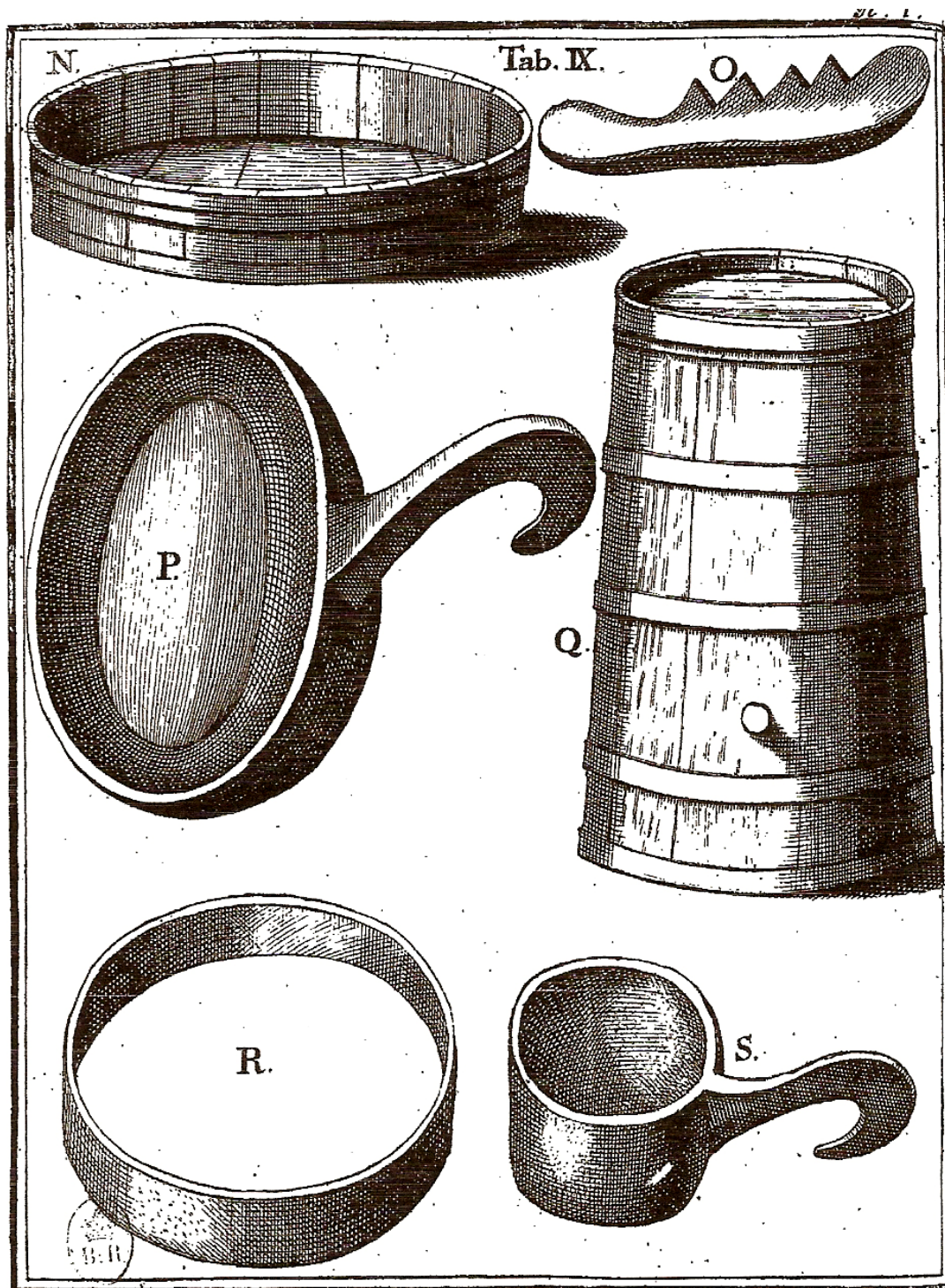
Illustrations de l'ouvrage de Johann Scheuchzer, « Ouresiphoitès helveticus, sive itinera alpina », paru en 1723 (voir désignation p. 38):



Sumptibus D. Johannis Woodward, M.D. Coll. Med. Lond. & Societ. Reg. Socii, et Professoris Medicinae Greshamensis.

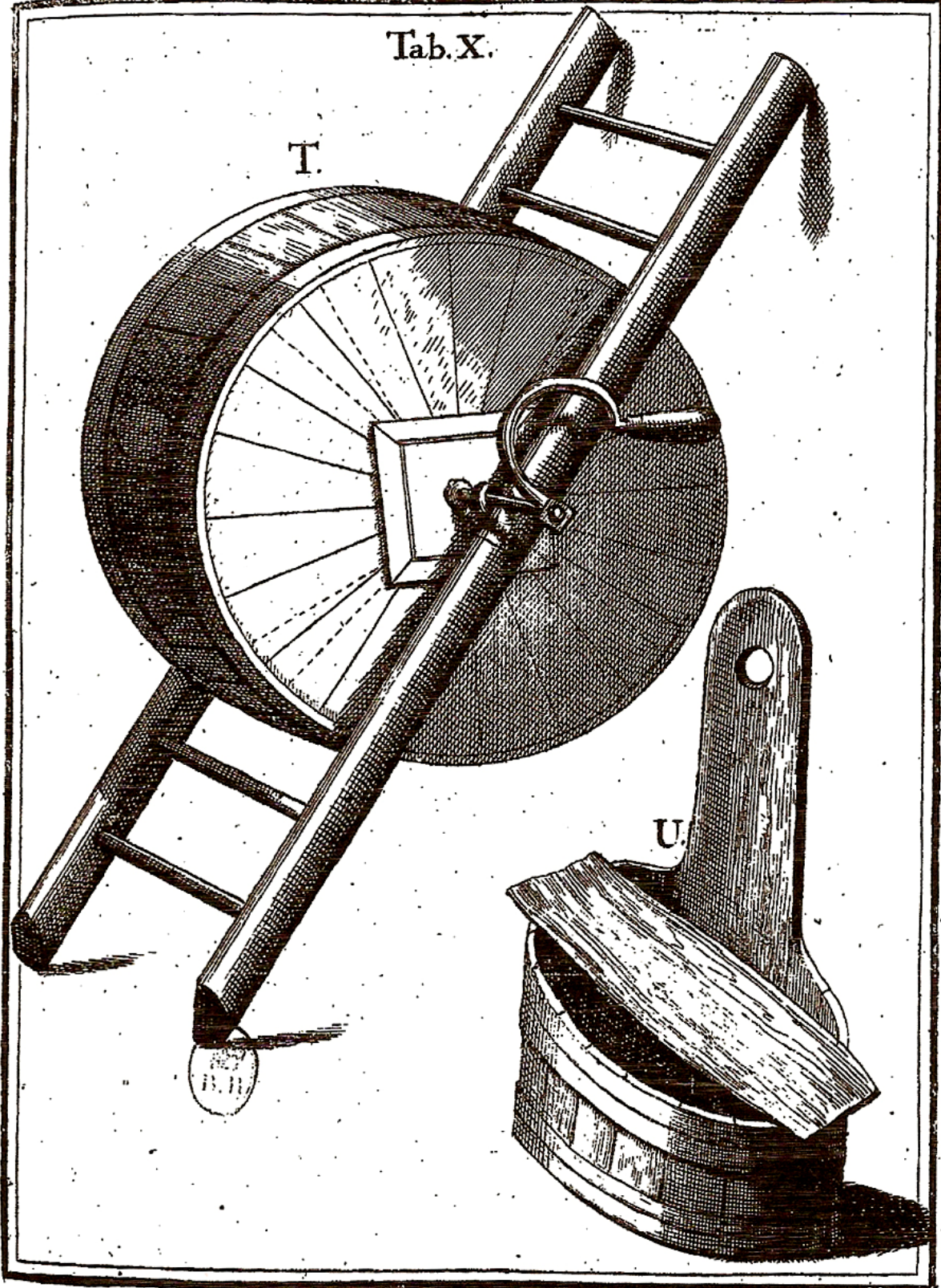


Sumptibus D. Richardi Waller, Armigeri, Societ. Reg. Secr.



Sumptibus D. Samuelis Morland, Societatis Regalis Socii.

Tab. X.

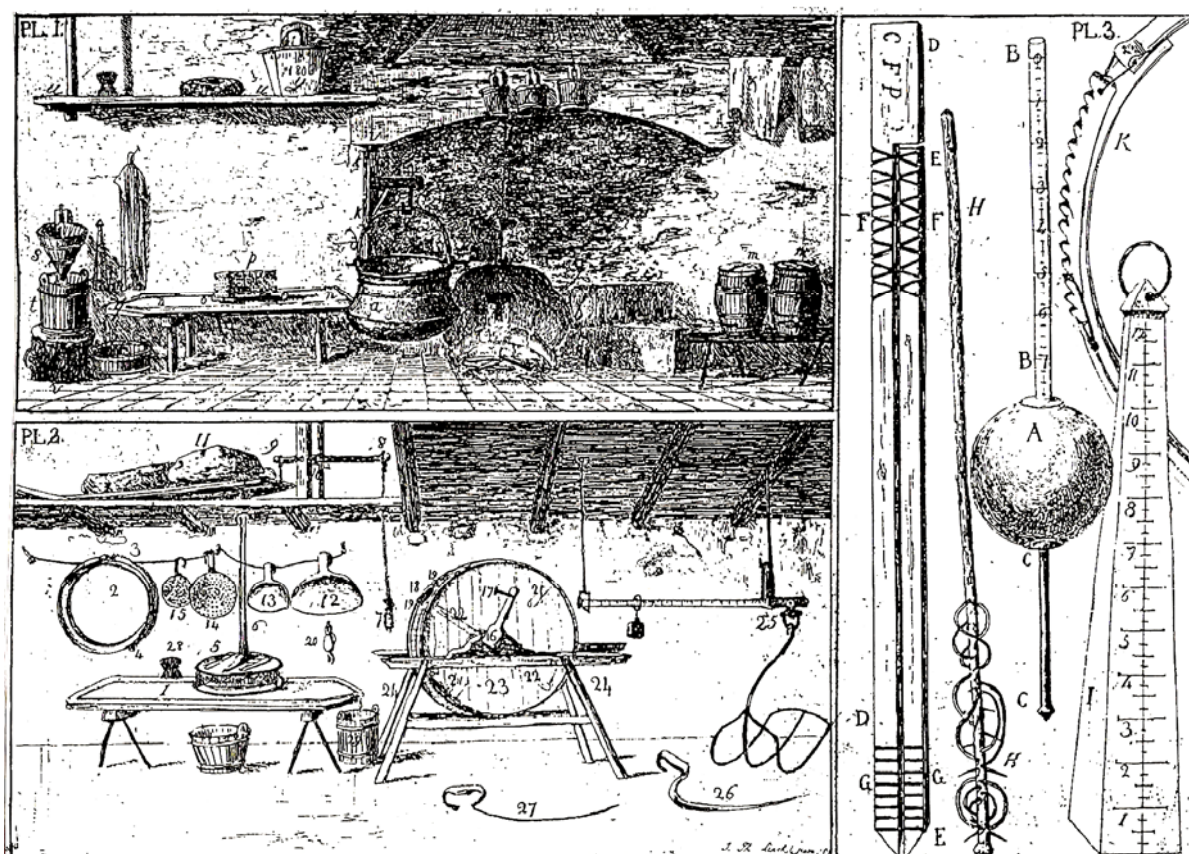


Sumptibus D. Johannis Gore, Armigeri. —

Désignation des objets dessinés aux quatre pages précédentes :

- K Poche à séré en bois, elle sera plus tard en cuivre
- H Potence avec la chaudière de cuivre
- G Porte-couloir simple
- L Débattoir fait d'un petit sapin ébranché en partie et sans écorce
- M Poche à lait d'usages multiples
- A Tabouret à un pied soit botte-cul ou botatchu en patois
- B Seillon, sa forme évolua pour se faire plus étroite et plus haute
- C Boille en bois
- D Couloir
- E Porte-couloir ou support de couloir à mettre sur la chaudière
- N Bagnolet
- O Outil fait probablement pour travailler le caillé
- P Poche à crème
- Q Tonneau à azi, soit présure pour faire le séré
- R Cercle à fromage
- S Poche de bois à usages multiples
- T Baratte à beurre circulaire
- V Seillon à traire

Illustration de l'ouvrage de Charles Lullin « Des associations rurales pour la fabrication du lait connues en Suisse sous le nom de fruitières », Genève & Paris, 1811 :



Voir explication des planches à la page suivante

EXPLICATION

DES PLANCHES.

PLANCHE I.

LA planche I représente l'angle de la cuisine dans lequel est placée la cheminée.

G, le foyer.

C est le conduit de la fumée noyé dans le mur ayant une issue en *c*. Ce conduit est différent de celui que j'ai indiqué lequel n'est qu'une échancrure ouverte pratiquée dans la maçonnerie ; il a sur ce dernier l'avantage de procurer un tirage qui peut décider plus énergiquement l'ascension de la fumée dans la cheminée.

JJ, la partie supérieure de la maçonnerie du foyer.

c b, la circonférence avec laquelle la chaudière est en contact.

a, la chaudière.

d, l'anse de la chaudière.

g g, la crémaillère qu'on fixe à différentes hau-

des planches. 121

7, 8, 9 et 10. Le levier avec lequel on soulève la presse.

2, 5 et 4. Le cercle.

12, 15. Les cuillères à écrémer.

14, 15. Les écumeurs.

27. La coupe de la grande écumoire.

26. La coupe de la cuillère à écrémer.

24, 24. La monture de la beurrrière.

16. L'axe de la beurrrière.

17. La manivelle.

21, 21. Deux palettes fixées à la circonférence.

22, 22. Une palette étroite qui traverse l'axe sans y être fixée et qu'on sort quand le beurre est formé.

18. Le tron de la beurrrière.

19, 19. Les anneaux de fer par le moyen desquels on fixe sur le tron le disque de bois n.º 20.

25. La romaine.

PLANCHE III.

DD, le gros côté du bâton des marques.

EE, le petit côté.

FF, les marques qui indiquent les dizaines.

Les fractions de litre se marquent sur le côté des bâtons.

Quand un associé est en avance avec la société on trace les marques sur le côté qui porte son chiffre. Quand il doit à la société on les trace sur le côté opposé. Ainsi l'associé nommé C. F. P. dont

120 Explication

leurs par le moyen des trous dans lesquels on place la cheville *h*.

RR, l'axe de la potence tournant sur deux pivots.

i, le pivot supérieur.

x x, le manteau de la cheminée.

n n g, une table pouvant servir d'égouttoir.

o o p, la caisse du séai.

s, le couloir.

t, le vase à mesurer le lait.

v, le support de ce vase.

m m, les vases de l'aisy.

JJ, les toiles suspendues pour être séchées.

III, les vases des présures suspendus à des cloux.

PLANCHE II.

La planche II représente un des côtés de la cuisine.

1. L'égouttoir sur lequel on presse le fromage.

5. Le fromage dans le cercle entre deux plateaux.

6. La pointelle.

11. La presse. Orand la place au-dessus de la cuisine n'est pas occupée on y établit la presse, comme cela est indiqué dans la gravure ; mais quand cette place est précieuse on monte la presse sur quatre colonnes placées au quatre coins de l'égouttoir.

122 Explication des planches.

le bâton est gravé à une créance de 78 litres contre la société.

HH, le brassoir.

a, l'éprouvette dessinée de grandeur naturelle ; les premières éprouvettes ont été faites en verre, elles étoient trop fragiles pour l'usage journalier, maintenant on les fait en argent (1).

BB, le grand côté de l'axe qui porte la graduation.

CC, le petit côté.

R, la partie du cercle sur laquelle se trouve la pièce dentelée.

g, la jauge.

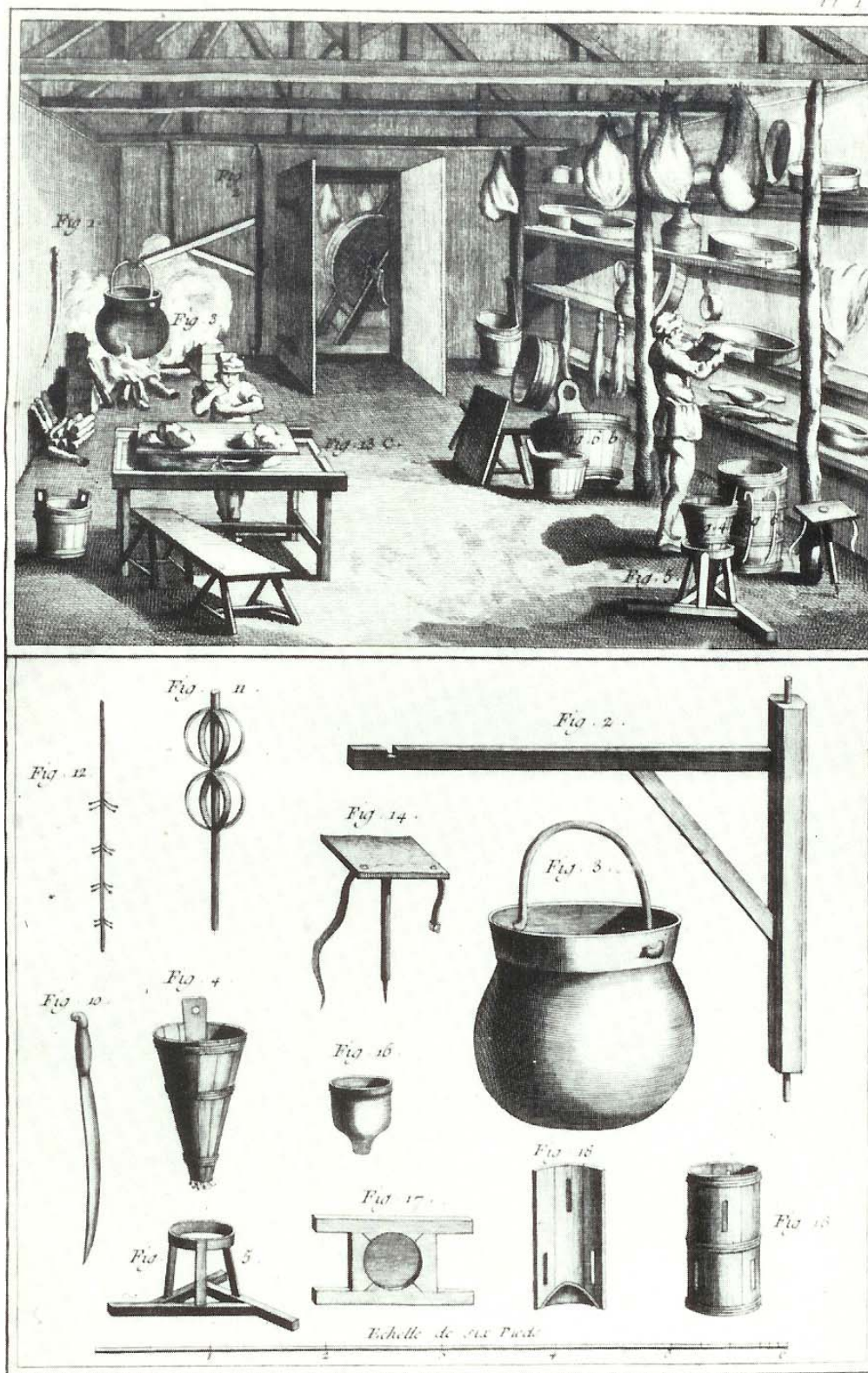
Dans les Planches I et II les objets sont dessinés sur l'échelle d'une ligne pour 4 pouces.

Dans la Planche III l'éprouvette est dessinée de grandeur naturelle. Le cercle, le brassoir et le bâton du compte sont dessinés sur des échelles différentes, mais j'ai indiqué plus haut leurs dimensions absolues.

Les dimensions de la jauge varient selon celles du vase de mesure : on fait ce vase assez étroit pour que l'on aperçoive aisément des différences de $\frac{1}{4}$ de litre.

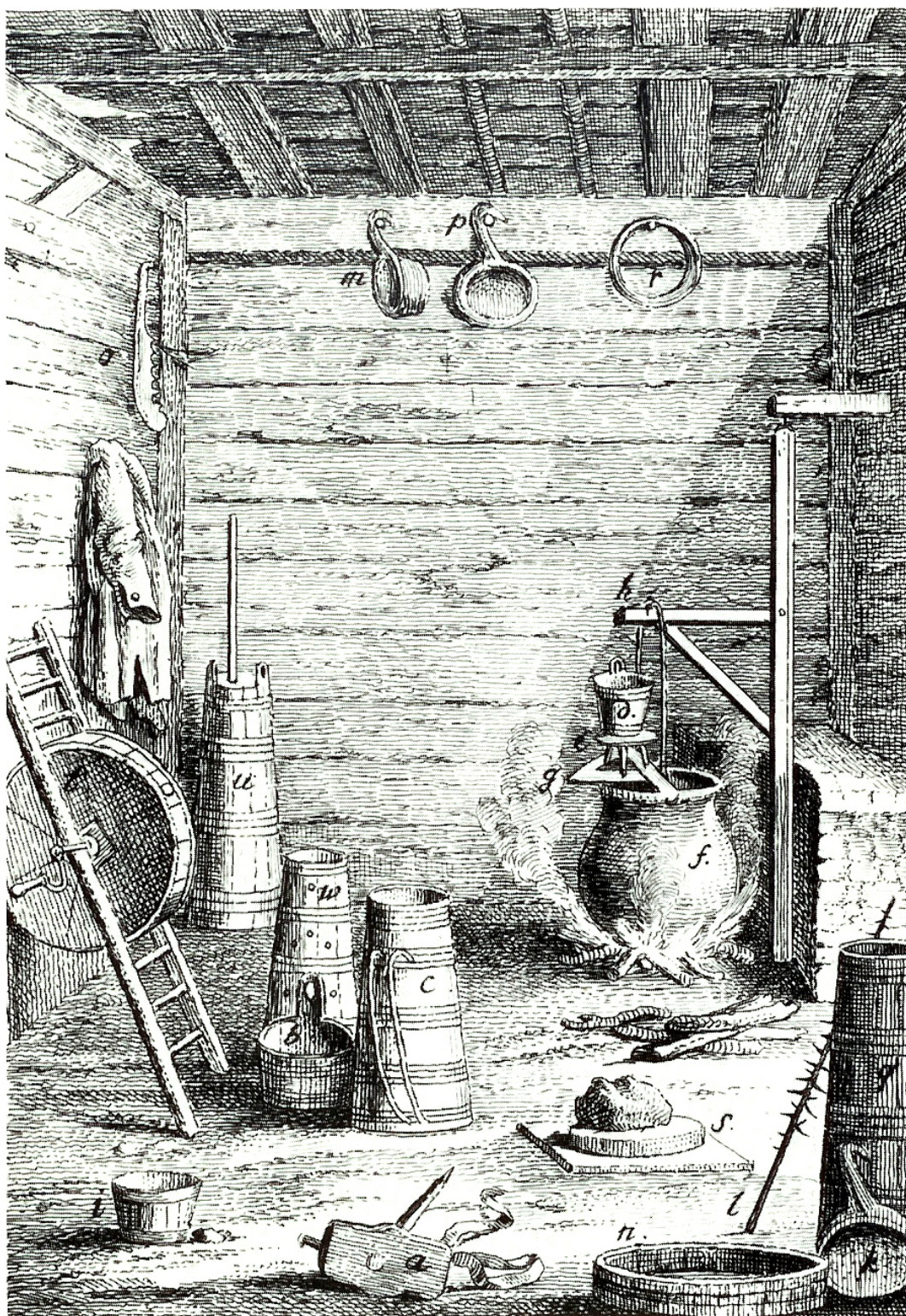
(1) Le S.^r Sigfrid, fabricant d'instruments de physique à Genève en l'île n.º 241, fait ces aréomètres très-bien gradués, pour le prix de 24 francs.

Planche tirée probablement de la grande encyclopédie de Diderot :



Fromage de Grueres et de Gerandmer

Planche de provenance inconnue :

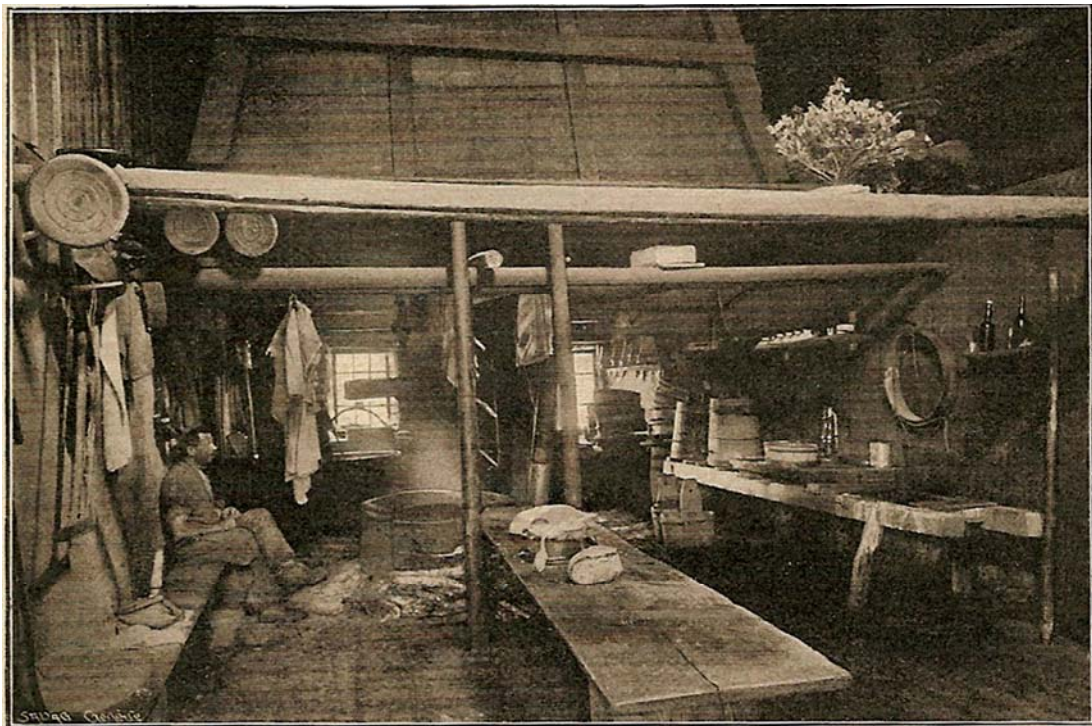




LA VISITE AU CHALET

Aquarelle de S. Freudenberg

Un intérieur de chalet à l'époque romantique et en Suisse-allemande



Intérieur du chalet du Pré-de-Bière en 1903⁵

⁵ Armand Vautier, la Patrie vaudoise, le pays & ses habitants, Georges Bridel & Cie Editeurs Lausanne, 1903, p. 537

44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60