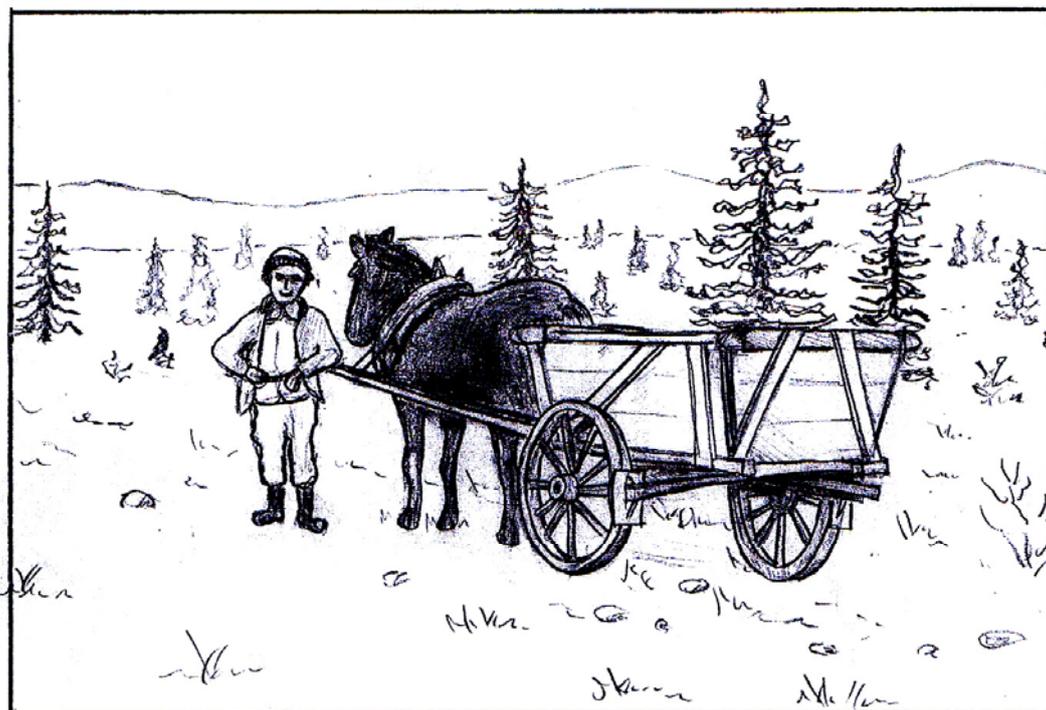


Auguste Piguet

MOEURS ET COUTUMES DE BERGERS



Éditions le Pèlerin

COLLECTION "ECONOMIES LAITIERE ET ALPESTRE"

NO 7

AUGUSTE FIGUET

MOEURS ET COUTUMES DE BERGERS

1946 env.

Suivi de: "AU MARCHAIRUZ", texte de H. Correvon paru
dans "La Famille", no 4.20.1908

EDITIONS LE PELERIN

2000

I N T R O D U C T I O N

Auguste Pignet, ce diable d'homme, se mêla aussi d'économie laitière. Il faut dire que cet auteur hors cadre s'intéressait à tout et que rien de ce qui se pratiquait en fait de métier en notre haute combe ne le laissa jamais indifférent. Que ce soit le lait ou l'horlogerie, les métiers du bois ou ceux du fer, l'intérêt demeurait le même.

Nous retrouvons ici le gros de ce qu'il a publié sur le sujet, mis à part ce qui figure, propre à la naissance des alpages et à leur extension au cours des âges, dans ses différents volumes imprimés et que nous tenterons de rassembler un jour.

Nous avertissons ici une fois de plus le lecteur. Auguste Pignet, tout de même de l'autre bout, pour nous autres des Charbonnières, ne connut le vacherin jamais que de loin, et que par conséquent l'idée qu'il put s'en faire demeurait imprécise, qu'elle ne collait que peu avec la réalité. On ne pourrait traiter d'un sujet en négligeant la totalité des documents qui s'y rapportent. Car si Auguste Pignet a pour dire pénétré la totalité de nos archives communales, par contre il n'a pas eu le temps de consulter beaucoup les archives de sociétés, et notamment celles des sociétés de laiterie ou de fromagerie qui offrent une matière formidable sur l'histoire fromagère de la région, en particulier celle "vacherinesque". C'est dommage. Mais on ne demandera pas plus qu'il ne pouvait donner, passant déjà l'essentiel de ses loisirs à fouiller des registres, à prendre des notes, à copier et recopier des milliers de pages pour laisser enfin une oeuvre si monumentale que bientôt quarante ans après sa mort, elle demeure en partie méconnue.

Retournons là-haut. L'auteur a bien connu en de multiples promenades, comme assurément son compère le professeur Samuel Aubert, le milieu des chalets. Il s'est arrêté lui de même dans les cuisines chaudes, il y a assisté à la fabrication du fromage. D'où l'intérêt pour son témoignage dont la valeur ne le cède en rien aux différentes études du professeur Paul Hugger, grand spécialiste de la vie alpicole.

Naturellement nous eussions aimé une étude plus vaste encore sur le sujet. Il faut se contenter en pensant que le nombre des sujets à traiter est si conséquent qu'on ne pourrait s'attarder indéfiniment sur l'un ou l'autre, au risque toujours inacceptable de négliger les autres. On veut tout connaître, tout comprendre, tout écrire.

Les textes d'Auguste Pignet seront suivi de quelques pages de H. Correvon sur le Marchairuz. Très agréables, très pertinentes, très engagées dans le sens d'une meilleure esthétique pour les chalets et leur mobilier. Que dirait-il donc de nos jours, où la négligence des alentours souvent vous fait frémir ?

Les Charbonnières, le 29 décembre 1999:

René Poinat

LES PRODUITS DU LAIT

Le lait et ses dérivés jouèrent de tout temps un rôle capital dans l'alimentation de notre population montagnarde. Outre de pain et de bouillies et légumes, le colon subsistait surtout de lait et de produits laitiers.

Problème souvent ardu que celui de nourrir les bêtes pendant les longs mois d'hiver, car le sol était pauvre. Le système, alors partout en vigueur du libre parcours ou de la vaine pâture venait apporter quelque soulagement aux angoisses du pauvre paysan dont les "solins" se vidaient grand train. Au printemps, les bêtes paissaient librement la toute première herbe sur les fonds des particuliers (primetée). Dès la Madeleine (22 juillet), elles jouissaient de la même prérogative, une fois la prise enlevée, (record).

Si toutefois la saison s'annonçait par trop sèche, le parcours du printemps pouvait être supprimé. Tel fut le cas au Lieu en 1694. Les pauvres avaient alors recours à des moyens de fortune pour alimenter leur unique vache, mais surtout leurs chèvres. Ils s'efforçaient de les nourrir de feuilles vertes (mai) de "frondé" et même de ramilles de sapin (dais). Des excès se produisaient, nombre d'arbres par trop déshabillés périrent. Des ordonnances bernoises vinrent au XVIII^e siècle interdire ce procédé d'affouage. Un certain nombre de condamnations furent prononcées.

Le libre parcours se révélait néfaste à l'agriculture. la passation de fonds à clos et à record moyennant paiement à la commune du quatrième (1718) puis du sixième denier, ébranbla peu à peu le système patriarcal de la vaine pâture.

Des terrains soustraits au libre parcours existaient déjà chez nous antérieurement aux premières prestations locales de reconnaissance. Le terrier de 1489 les qualifie tantôt de clausa, tantôt aussi de septa. On disait encore mais plus rarement deven. En 1549 (lll xxxo) on peut lire dans une extente : "re-servez toujours les closelz de mesditz Seigneurs quand seront en deven".

Des traces de libre parcours subsistent même à cette heure dans les associations de hameaux pour le pâturage en commun de la dernière herbe "record".

Insuffisamment fumés, trop souvent dépourvus d'écoulement, les prés fournissaient une chétive récolte. Les bêtes donnaient peu de lait. Pour tirer un meilleur parti de ce précieux liquide, des voisins s'associèrent pour fabriquer en commun beurre, fromage et sérac. L'existence de ces minuscules corporations d'avant la lettre nous a été révélée par divers ustensiles portant gravées les initiales des ayant-droit. (début du XVIII^e s.) A signaler entre autres le curieux cercle à fromages dessiné par M. Boesch en 1944; un moule à beurre, en ma possession, qui porte gravées au couteau les quatre paires d'initiales MA AP. IP et DP, celles de ses copropriétaires, un Aubert et trois Pignet de Derrière-la-Côte. On y voit aussi le millésime de 1716. Une autre de ces tapettes (moule à beurre) est plus ancienne (1698). Elle appartenait à un seul gros propriétaire de Campe, le nommé D R, qui fromageait pour son propre compte.

Rien n'a permis d'établir si ces consortiums ne remontaient pas aux premiers temps de l'existence de la villa de Loco.

Nos "fromagères" villageoises, basées pareillement sur le principe coopératif, datent du siècle dernier seulement. Les chapitres précédents y ont déjà fait diverses allusions.

Durant la belle saison, les bêtes du Lieu pâturaient sur les vastes communs, sous la direction d'un berger nommé "cornet". Aucun des censitaires ne disposait d'un pâturage particulier ni en 1489, ni en 1525. Le "cormang" embrassait tout le territoire non défriché. Il servait de pâturage à l'ensemble des bêtes de la localité (Meylan 41). Les premiers "paquiers" de particuliers font une timide apparition en 1548 ? selon le 111 terrier. Ils prirent par la suite un développement réjouissant.

La "pastorie", finance de garde des bêtes du Lieu, se vit fixée à 2 sols par bête en 1694 (à 6 pour le bétail du dehors). Dès 1704, le paiement se fit en deux fois, la 1re à la Madeleine (22 juillet), la seconde à la St-Barthélémy (24 août).

Mais la "pastorie" devint l'objet de contestations continues. En 1521 déjà, les Charbonnières obtinrent, vu leur éloignement du Lieu, de faire bande à part. Rochatville eut désormais son "cornet" spécial. ("Meylan" 73)

Même au village du Lieu, la discorde régnait au sujet de la "pastorie". En 1685, le Conseil des Douze se vit contraint à "faire plain-tif" contre divers communiars récalcitrants.

Le salaire du cornet s'élevait à 60 florins en 1705.

Ces divergences aboutirent finalement à leur solution logique, c'est-à-dire au partage des pâturages communaux entre les hameaux du Lieu : Charbonnières, Séchey, Lieu, Combenoire et Fontaine aux Allemands. (1791)

L'Abbaye dut aussi se résoudre au partage des pâturages communaux pour mettre fin aux contestations (1766). Les Bioux, l'Abbaye et le Pont eurent désormais leurs pâtures à part. Ce dernier hameau sut garder jusqu'à tout récemment son "chevrier" dont le cornet retentissait chaque matin le long du quai. Cette dernière note pittoresque a disparu depuis peu.

Au Chenit, l'éparpillement des habitations rendit impossible l'exploitation d'un pâturage en commun. Il convint d'embrasée d'affermier les deux montagnes de la commune (Malevaux et les Chamilles). Dès l'origine de la communauté et même avant, la plupart des propriétaires de domaines, disposaient de la tranche de forêt attenante, soit vers Bourgogne, soit du côté du Mont Tendre.

Les premiers amodiataires les montagnes du Chenit furent de la Gruyère ou de ses abords. Ils avaient nom Bovoy et Syorgin (Zjorjen) 1660; Bointzoz (Buenzod) et Marsin (Hyersin) 1662; Amner ou Annen, 1670. Ces vachers expérimentés introduisirent probablement chez nous la fabrication du Gruyère. Auparavant, il n'était question que des "toasses" de faible poids.

Outre certains seigneurs ou particuliers, diverses communes de la plaine disposaient de pâturages à fruitière sur les Montagnes de Devant (à l'orient de l'Orbe) (voyez à ce sujet pp). Ainsi des colonies d'armaillis menèrent, du temps du monastère déjà et quatre mois durant une vie à part. Ces premiers noyaux de fruitiers, venaient soit de la plaine vaudoise, soit de la lointaine Gruyère. Les Combiens se mirent sur le tard à les imiter. Les noms, les coutumes de nos armaillis ne sauraient donc différer sérieusement de celles de leurs confrères d'autres régions du Pays, leurs initiateurs.

Loin de tout, les vachers en étaient réduits à vivre essentiellement de laitage. Ce menu demeura sans changement jusqu'à une époque récente. L'armailli revendiqua enfin une nourriture plus variée. Aujourd'hui, les pommes de terre, les légumes, la viande, le café au lait figurent d'office sur la table des chalets.

La hiérarchie rigide dans le personnel des chalets tend à s'atténuer, à présent que certaines montagnes descendent leur lait au village pour le faire centrifuger ou le livrer à la consommation des centres.

fu mètr
frimädjar
traätsao

Dans les grands trains, on trouvait invariablement au dessous du patron (le mètr), lequel faisait apparition de temps à autre : le fromageur (frimädjar) aussi parfois qualifié de maître; le trancheur (traätsao ou dzen), le simple fruitier (fraté); le bovaero et le bouèbe. Chacun avait des obligations strictement définies.

d'30 h
d'écariäta

Le train comprend trois montagnes, chacune avec son chalet : La Pièce aux Reymond, qui sert d'apromve; le Croset aux Muets, dit aussi petit Croset; Le Croset chez Marc enfin, dont l'extrémité orientale dépasse la chaîne du Mont Tendre. Ces pâturages sont d'un port total de 75 vaches et de 40 jeunes bêtes. Le bétail passe successivement de 10 à 15 jours sur chaque montagne. On remonte deux fois vers l'amont et deux fois vers l'aval. La montée, comme la descente (mötäy, dechlta) se font vers et dès le pâturage inférieur.

Reportons-nous un demi-siècle en arrière, au printemps 1893;

d'30 h

L'amodiatraire habite au Sentier (ämoudeväo). Une fois par semaine, il vient jeter le coup d'œil du maître et voir si tout va sur des roulettes. Six vachers suffisent à la besogne : le fromageur (frimädjar ou mètr), le trancheur ou dzen (traecao), trois fruitiers (fr te), il n'y a pas de bovaero, le bouèbe, (bwéibü) vague seul aux menus travaux. (fruitiers au nombre variable suivant l'importance du train).

L'alimentation du personnel, à l'exception du pain, est exclusivement lactée. L'excès en tout est un défaut. Le teint de poupon des armaillis en témoigne. Certains d'entre eux souffrent abominablement de constipation.

Voulez-vous connaître le menu journalier, identique pendant quatre longs mois ? A déjeuner : du lait additionné de crème, du pain et du sérac. A midi : läikä, soit sérac frais nageant dans du lait, plus du pain taillé dans de grosses miches de quatre livres. A 4 heures : une tasse de lait, du pain et du fromage. Le soir de la laika, du pain et du sérac.

Une seule exception : le jour du Jeune, le patron apporte un bouilli.

raets

kòllo

Le fromager dirige le chalet et donne les ordres nécessaires; comme les fruitiers, il traite sa ranche (raets) de 12 à 14 bêtes soir et matin. A la chambre du lait (tsabra dáo la-se) il vide les bagnolets écramés dans la chaudière. Une partie de la traite vient s'y ajouter, jusqu'à concurrence de 400 litres. Au-dessus de la chaudière, un couloir bourré de kolo de de (branchettes de sapin) sert à arrêter les impuretés, les "gemmes" (dz me) surtout, granulations fréquentes chez les vaches "agoutées" ou atteintes du cataracte du pis. Dans ce dernier cas, les codons bénéficient du lait infecté. (Le surplus de la traite, au-delà des 400 litres sert à remplir à nouveau les bagnolets.) Le fromager porte la masse liquide à 30 degrés, puis y ajoute de 1/2 à 1 litre de présure, selon la force de celle-ci. Cet acide s'extrait d'une cruche verdâtre, remplie à une toupine en grès de 8 litres environ où mijote un peu de cailliet. Il convient, peu après l'addition de la présure, de brasser la masse à la poche de bois pendant une minute pour égaliser l'effet du ferment. Au bout d'une demi-heure, la masse se trouve coagulée à fond. Le moment est venu, la chaudière écartée du foyer, de défaire grosso modo la caillée avec la même poche. Puis la chaudière reprend sa place au-dessus du foyer. Au moyen du débâtio (sapin branché et écorcé), la masse se réduit en menus grains. L'opération assez pénible dure une heure. Le liquide doit être porté à 38 degrés; jusqu'à 41/0 s'il s'agit d'un fromage gras.

La chaudière de nouveau éloignée du feu, on procède à la sortie du fromage (saki lu frimā) au moyen d'une toile à fromage (pye) et d'une baguette recourbée. Le fromager s'incline sur le liquide fumant, s'efforçant de ramasser les moindres grains. La toile dépurante et son contenu viennent remplir la forme (fōma) posée sur l'aératsao. Une corde et un bloc de pierre taillée de 50 kg environ pressent la masse.

Pendant que le fromage nouveau s'égoutte, la chaudière reprend place sur le feu. Mais le fromager, appelé à d'autres besognes, vient de céder la place au trancheur auquel nous reviendrons tout à l'heure.

Pendant que le trancheur opère à la cuisine (tó), le robuste fromager descend à la cave soigner les fromages, opération délicate et d'importance capitale. Une seule cave, celle du Crosset moyen, renferme toutes les meules. Si le bétail alpe le bas ou le haut, notre fromager devra en outre transporter, au moyen de l'oiseau, (oze) un ou deux fromages vers la cave centrale; si tel est le cas, en faisant diligence, notre homme pourra rejoindre ses compagnons assez tôt pour dîner.

ou rap- La reposée faite (ropozaye ou morená) de 1 à 3 heures, les travaux recommencent dans le même ordre que le matin.

Au temps où le thermomètre ne jouait encore aucun rôle dans fromageries et chalets, le fromager plongeait de temps à autres son avant-bras dans la chaudière pour se rendre compte de la température du liquide. On pouvait se fier à lui tant qu'il était à la fleur de l'âge. Les vieux fromagers aux sensations atténuées commettaient parfois des erreurs, aussi trouvaient-ils difficilement à se placer. Le patron n'aimait pas

que le fromager eût fini trop tôt la besogne, il en indulgait que le feu avait été trop vif ou le débattage sommaire. A un fromager engagé à l'essai puis congédié au bout de quelques jours, le patron déclara: "no hyes pa k mū frimā pasā la mō-ké pā la termōnā". Les fromages pesaient jusqu'à 10 livres de moins, assurait-on, si les prescriptions n'avaient pas été suivies.

Chez nous, le nom de trancheur (traétçao) paraît plus familier que son synonyme da-na. Ce second personnage en im-
poratnce trait sa ranche, écrème les baignolets à la chambre d
du lait (tsabra dao casé), on compte 5 ou 6 baignolets d'une
contenance de 20 litres environ. La fabrication de la crème
dans la borkana aux flancs rebondis lui incombe, comme la frap-
pe des carrons et la mise aux moules des livres de beurre aux
élégants décors.

Une besogne non moins importante attend le trancheur à la
cuisin. Le fromage s'égoutte tranquillement. Voici le moment de
remettre sur le feu le liquide demeuré dans la chaudière. Ce
petit lait cru (patois), porté à 90°, donnera le sérac. On y v
verse de l'aze, composé d'abord de vinaigre étendu d'eau, puis
de lait qu'on laisse fermenter. Pas besoin de débattre. Le sé-
né s'agglomère au fond du récipient d'où il sera extrait par
le même procédé que le fromage. Mais attention de garder l'é-
quilibre. La fin tragique du malheureux qui, ayant glissé, chut
la tête la première dans le liquide bouillant, ne s'oubliera
pas de sitôt.

Le trancheur procède ensuite à la mise en caisse percée
du blanc sérac. Une grosse pierre, sans l'accessoire d'une
presse, suffira à l'égouttage. La recuite (la kwèta) réservée
aux porcs, demeure seule au fond de la chaudière. L'alimenta-
tion de ces animaux incombe toute entière au trancheur. L'au-
ge remplie, à peine est-il besoin de crier ru-ru-ru, qu'ac-
courent gros verrat, truies et beiko, laissés en liberté.

Midi s'approche, notre factotum doit se hâter de mettre
la cuisine en ordre, de rincer les vases à lait à la recuite
bouillante. Une propreté méticuleuse est de rigueur, l'expé-
rience l'a prouvé.

Après la reposée, le traintrain recommence : prélèvement
de la crème, seconde traite, fabrication des séracs et toute
la kyrielle..

Les trois fruitiers vont de noire nuit à la recherche
des bêtes dispersées (rapartche). A des ka. leurs "hé hé" re-
tentissent par monts et par vaux. Par le beau temps, le rap-
perchage n'a rien de désagréable. En cas de pluie, de brouil-
lard ou de froid, c'est une autre chanson. Mouillés jusqu'au
haut des cuisses, transpercés de part en part, les braves
fruitiers ne la mènent pas large. N'allez pas à ce moment-là
leur parler de l'Alpe. Les chantres de la vie des armaillis
n'aurant sûrement pas l'occasion de l'exercer eux-mêmes.

Il s'agit maintenant de traire la ranche, de nettoyer
l'étable, puis d'atteler le taureau (mahau) pour emmener le
drudje (fumier clair sans paille des chalets). Les barots se
vident en lignes de gros tas, dont le diamètre atteint par-
fois le mètre, les grassons (terme d'introduction récente).
L'année suivante, le terrain "endrugé" (aedrudjé) formera le
gras (drú). La plupart des bêtes s'abstiendront d'y brouter.
Mieux que les humains, elles savent ce qui leur convient.
En attendant l'heure du dîner, les trois copains ne resteront
pas les bras croisés. N'ont-ils pas aussi pour mission de fa-
briquer le bois nécessaire, de le scier en rondins de 50 cm
de longueur ? Ceux-ci fendus en quatre ou en huit donnent les
ételles (étalè) nécessaires à l'entretien du foyer. On les
voit disposées en une haute meule aux abords du chalet et sous
l'avant-toit de celui-ci. La brève reposée faite, le travail
monotone (la vyoula) reprend de plus belle.

Il nous reste à dire deux mots du bouélie, bovaïron, le chien du chalet, auquel chacun commande non sans succès. Le pauvre diable, un grand gosse de 15 ans, ne trait pas, il "coule", c'est-à-dire que, muni d'un seau, il longe la "raie" prêt à répondre aux appels des trayeurs. Les seillons de bois une fois remplis sont vidés dans le seau que le bouélie porte à la chaudière. Ainsi les rudes lurons aux atyans, commodément assis sur leur boutreul, n'ont pas à se déranger. Si des têtes de bétail n'ont pu être dénichées par les rapertens, c'est au bouélie qu'il incombe d'aller à leur recherche. Malheur à lui s'il revient bredouille! Il en entendra de cruelles.

Au bouélie encore de faire les commissions, d'aller quêrir du pain, du tabac, des allumettes, du pétrole, pendant que les cinq autres font la sieste. Les jours où il n'y a pas de commissions, le puisage de l'eau aux grands puits à levier et aux citernes occupera l'apprenti-vacher. De 3 heures du matin à 9h du soir, le malheureux peine sans arrêt (sans une "arrête" disent les Combiens).

En septembre, le lait a considérablement baissé. On se met à faire des vacherins, plus un fromage de 7 en 14.

Le fromager, le mieux payé des hôtes du chalet, touchait 500 francs, le trancheur 250, les fruitiers 120 et le bouélie 50 fr. pour la saison. Ces salaires paraissent dérisoires aujourd'hui.

On faisait là-haut 100 livres de beurre par semaine au début de la saison. Il fallait le transporter au village où il traouvait preneur. Les marchands de fromage passaient en septembre. Ils acquéraient le stock après examen et sondage. La teneur en graisse des fromages diminue naturellement lorsque, vers le milieu de la saison, un seul fromage est fait par jour. Le lait demeure plus longtemps dans les baignolets. La crème devient plus épaisse; la plus riche en graisse de toute la série ne peut être que la meule fabriquée le soir de la montée. Il n'y entre en effet que du lait nonécramé. Les marchands sont, pour la plupart, du pays. Les frères Magnemat de Varlion tiennent le haut du pavé. Les marchands bourguignons, jadis nombreux brillent par leur absence.

Il faut 10 litres de lait par kg de fromage (et 100 litres par kg de beurre) si l'on tient à avoir un fromage de qualité. En 1893, le fromage des Crossets se vendait fr. 1.40 le kg.

À l'origine et par la force même des choses, nos produits laitiers fabriqués dans les fermes se consommèrent en majeure partie sur place. Dans toutes les familles, ils jouaient un rôle de premier plan dans l'alimentation. Ceux des montagnes communales se vendaient on ne sait à qui. Les deux fromages livrés selon contrat par les amodiataires prenaient d'ordinaire le chemin de la cure ou celui de Romainmôtier. Le sieur ministre ou Monseigneur le baillif en étaient les bénéficiaires. De belles meules de fromage, une quantité impressionnante de livres de beurre, sans parler de savoureuses truites, de perdrix, de faisans, de gelinottes et même de veaux entiers s'en allaient vers le chef-lieu du baillage.

Chaque fois que les autorités des trois communes présentaient quelque requête ou demandaient une faveur quelconque, il fallait graisser la patte. La coutume l'exigeait. Les adjoints du bailli, le receveur, le curial et autres avaient part à cette manne. Si toutes les communes du baillage se montraient aussi larges que les trois de la Vallée, la famille du bailli devait quasiment pouvoir vivre de ces largesses.

Les fromages de nos montagnes au siècle dernier trouvaient un débouché dans les villes. *de Zurich* filait vers Paris, Lyon ou Marseille.

Par contre, les produits des laiteries coopératives se vendaient mal. Ces fromages extra maigres et salés trouvaient difficilement preneur à 60 ct la livre (1870). Pour les écouler, les membres de la famille, enfants compris, s'en bourraient. A la cave, lorsque grand père allait couper sur le pendant (tablard) le "chanteau" nécessaire à la journée, il faisait, affirmait-il, que le jus salé coulait tout le long du bras jusqu'à l'aisselle. On s'assurait ainsi, même dans l'ombre que la pièce aurait un goût relevé, était vraiment à la hauteur.

La situation changea, lorsque, dès 1885 environ, le lait fut vendu à un laitier. Le gros des produits de nos laiteries se vit désormais livré au commerce.

Les produits laitiers de la Vallée ne brillaient pas par leur variété : gruyère gras de montagne, fromages maigres de laiterie, tommes de vache ou de chèvres de particuliers, la liste paraît brève. (En patois, *toma* synonyme de fruma servait à désigner le fromage. Quand il s'agissait de minuscules pièces faites à domicile, les termes *viote* = petite toma étaient de rigueur.)

tsavroté Des générations durant, une famille Audemars du Bas-du-Chenit, fut seule détentrice du secret de fabrication d'une spécialité : le persillé.

Cette intéressante spécialité, fabriquée en quantité très limitée, n'atteignit jamais une grosse notoriété. L'entreprise finit par être abandonnée. Les jeunes générations ignorent le terme et la chose. Ces petites fromages sans boîte rappelaient le septmarcel du Jura. Il s'agissait en réalité de deux fromages extra-minces. Sur la tranche inférieure, une couche de noir de fumée et d'herbages s'appliquait. La tranche supérieure se greffait dessus et tout s'amalgamait en peu de temps.

L'apparition du vacherin coïncide à peu près avec la vente du lait à des laitiers. Les Charbonniers précédèrent d'une dizaine d'années le reste du district dans cette fabrication. (1880). Ce faisant, on s'inspirait de la Comté voisin. Le fromage en boîte y était connu depuis des siècles. Les "Charbons" se livrèrent bientôt à la fabrication et au commerce en grand des vacherins. A un moment donné, le terme de "charbonnière" devenu nom commun, risqua sur la place de Lausanne d'évincer l'original vacherin. 1.

Note 1: Les données sur le vacherin d'A.P. ne sont guère exactes. Voir les derniers historiques sur ce produit.

Il me reste à renseigner sur certains pâturages particuliers dits communs ou côtes. Ces bandes, plus ou moins larges et allongées, s'étendent vers les hauteurs en prolongement des petits domaines.

Au cours de la 2^{de} moitié du XVI^e siècle, LL.Ee. de Berne concédèrent des tranches de terrain en grande partie boisé à des particuliers au futur territoire du Chenit. Ces tranches grimpaient jusqu'au faite du Risoud à l'ouest ou jusqu'à la crête des Mollard à l'est. Les concessions descendaient plus ou moins bas vers le fond de la Vallée, selon que les terrains en bordure de la rivière avaient été ou non mis en culture, e en vertu d'abergements antérieurs.

Les concessionnaires s'empressèrent, sûrement munis de l'agrément du souverain, de border leurs lots respectifs de murs secs. Labour énorme, car du côté de Bourgogne, la hauteur des tranches allait de 2 à 5 km. Des traces non équivoques de ces mitoyens demeurent ("Contribution" pp 22/23).

A ce moment-là, Berne poussait (mandats) les détenteurs de lots à avancer à l'extrême frontière leurs pâturages et chalets. Par ce moyen, elle intéressait les propriétaires à la défense éventuelle du territoire.

Ce principe animait encore LL.Ee. vers la fin du XVII^e s. Les murs mitoyens construits en suite de fonctionnement de certains mas le prouvent.

Berne qui lorgnait la belle forêt du Risoud devait changer d'avis. Le chapitre réservé au travail du bois exposera par le menu les empiètements des Etats de Berne et de Vaud, et ceux des communes, empiètements successifs sur les droits des particuliers.

Le mas (plaçons-nous surtout au point de vue de ceux qui s'allongeaient à l'ouest du vallon supérieur, des confins du lieu à la Combe de Moussillon) ne tardèrent guère à se partager entre les membres des nombreuses familles. Vu la longueur des tranches et le danger des fauves, il convint de partager les pièces en deux étages. Certains propriétaires construisirent deux chalets, l'un dans le secteur supérieur (le chalet d'en haut) ; l'autre dans la partie inférieure de la pâture (le chalet d'en bas). L'un des membres de la famille au moins occupait le chalet. Un pistolet n'était pas de trop pour assurer la sécurité. La plupart des chalets d'en haut disparurent ; de ceux d'en-bas, quelques-uns subsistent. Mais parallèlement à ces dénombrements, les tentatives de remembrements ne manquèrent pas. (exemple : la Moissette). Longtemps, la tendance individualiste prévalut. Ce dut être au cours du XVIII^e siècle que les copartageants ces mas d'antan comprirent qu'il allait de leur intérêt de s'associer.

Bon nombre de pièces manquaient de chalet d'en bas. Lorsque parquées dans la partie inférieure du pâturage, les bêtes redescendaient deux fois par jour à la maison pour la traite, elle menaçait les champs voisins dans leurs allées et venues ; pour les en empêcher, les intéressés construisirent de robustes murs secs de chaque côté de leur charrière. (Derrière-la-Côte vaut sous ce régime - de pièce sans chalet d'en-bas - jusqu'à une époque récente. L'écart Chez-Isaa e-Capt y demeure fidèle). Il existait parfois au débouché inférieur ou supérieur de la Charrière une sorte de terrain neutre, les dévis de chalets. Le bétail arrêté par un cléder ou une emperchoire y stationnait avant ou après la traite. emperchoire

Diverses associations pour le pâturage en commun se constituèrent au XVIII^e siècle. Les pièces ainsi groupées reçurent dans le vallon supérieur occidental ou territoire du Chenit le nom de communs, toujours employé au pluriel. Dans cette acception spéciale, le terme commun est inusité en dehors de l'étroit secteur Solliot - Piguet-Dessus.

Les communs comprenaient une série de tranches de largeur variable. Les plus étroites donnaient droit à l'estivage d'un veau seulement. Leur largeur s'évaluait en pas (de deux pieds) (sans doute, s'agissait-il à l'origine de pas bernois d' $1/3$ de toise, soit de 67 cm). Une tranche large de 32 pas assurait la nourriture d'une vache; une dite de 16 pas, celle d'un "nedzom" ou d'une génisse; une tranche de 11 pas permettait d'enclotonner (enclotrina) un veau, estimé à $1/3$ de vache.

qětsótynā Le berger (bändia) mangeait et logeait, à tour de rôle, chez les divers Sociétaires, tant de jours chez l'un, tant de jours chez l'autre, au prorata de la largeur des pièces. Mains conflits surgirent. Le berger se refusait à se rendre dans certaines familles connues pour leurs maigre chère et leur manque de propreté. Il fallait s'ingénier à trouver un moyen de l'empêcher de désertier.

Certains mauvais coucheurs aspiraient à monter plus de bétail que de droit ou se refusaient à payer l'excédent. Dans un cas, il fallut menacer le récalcitrant de flanquer son étroit lopin de deux murs secs (la moitié des frais étant à sa charge) pour lui faire entendre raison.

Le salaire du berger se payait à raison de tant de ba hes, puis de centimes par vache, jeune bête ou veau (Contributions.40)

Sur l'autre versant de la Vallée, le système de la propriété collective prévalut ou finit par l'emporter au Campe. En 1600, les futures Cotes portaient le nom de Bois des Consorts ("Contributions" p30) (Bergers Côte et Campe Hist. VIII 72/73)

Le nom de Côtes prévaut également sur d'autres points : au Bas du Chenit, à l'Orient, aux Bioux, à l'Abbaye. On l'applique également à l'étroite éminence boisée qui sépare tout du long la grande vallée du vallon supérieur. Ici, l'instinct d'association n'eut guère l'occasion de se développer.



La Moratte, un chalet d'alpage de 1721.

Le Mont s. Lausanne, 20 avr. 42

Monsieur Auguste Piquet, professeur, Université.

Cher Monsieur,

peut-être avez-vous oublié votre correspondant d'il y a
une douzaine d'années, auquel vous avez prodigué de précieux renseignements
sur les auteurs au sujet de la Vallée? Le voici qui revient à
vous avec de nouvelles questions; ou, si vous préférez, avec une
seule, l'adresse d'une personne qui pourrait m'éclairer, dans la mesure
du possible, sur les points qui voici:

Vacherins

1. Depuis quel lieu fabrication à La Vallée est elle attestée?
2. Description sommaire du mode de fabrication :
à domicile par des particuliers?
en coopérative?
quelle présence employé-tou?

Les vacherins, que l'on voyait autrefois étaient tout de bois
rondes, en bois, et le fromage adhère à la boîte; il tenait ainsi (dit-il) était
peut-être épais et se faisait là?

Si je désire en savoir un peu plus sur ce mets original, c'est que
je le vois mentionné dans de vieux textes, du 13^e et du 15^e siècles, mais pour
les montagnes du Jura; et il me serait précieux de pouvoir comparer ces
vieilles notes avec notre pratique moderne. Si vous connaissez à La Vallée
un maître fromager ou commerçant qui tienne assez aimable pour me
renseigner, je vous en serais reconnaissant.

Il est vrai que les ne sommes guère à une époque où on aime parler
nourriture...

Votre dévoué

E. Olivier.

- 14 -

La transcription dactylographiée à la page 181

Note: La réponse du prof. Pignat au docteur Eugène Olivier ne manque pas d'intérêt. Il faut signaler toutefois que le prof. Pignat n'avait qu'une connaissance partielle de l'économie laitière à la Vallée de Joux, n'ayant probablement jamais eu accès à des archives privées ou de sociétés concernant ce pan important de notre économie. En réalité le vacherin de la Vallée est de beaucoup plus ancien et se fabriquait déjà au début du XIXe siècle. Une étude plus complète de ce fromage est en cours.

38. Un objet des Vacherins - Lettre au Dr Olivier par Mont aux Ravaux du 28 mars 1942.
 LACV, P, AM2
 p 88 à 94

Mon premier modèle, déposé en 1890, se mit à fabriquer des vacherins en 1890. Leur aspect on en vit de chez la remise du Calt à un Caribor. Jusque en 1889, les vacherins se reportaient sur les produits laitiers au point de leur aspect de Calt. C'est ainsi que le fromage "en pain" est.

Les Carbonnières précédant le Calt à une époque d'années dans la fabrication des vacherins. C'est de Rocles. Elle que le fromage en tête fait son aspect.

On commença de cette Carbon, Allier (Calt) après un des sillons produits (Came

à l'endroit où se trouve. Une lettre des renseignements que j'ai eus sur la Vallée de Joux, fabrication en son temps (vers 1885). Mais, les Carbonnières n'ont pas été fabriquées en son temps de Calt. On s'ingéra de Calt vacherins et le fromage en tête était connu depuis des siècles, avec le nom de "boulette" (faire au manger de Calt).

Les Carbonnières se livraient surtout à la fabrication d'un fromage en pain des vacherins, au point que le nom de vacherin est venu à un moment donné au Calt de l'usage de l'efface. Devant celui de "Carbonnières", devenu non commun, et être un carbonnier, manger du carbonnier.

Processus de fabrication :

Dans le Calt à la température qu'il a en l'absence du Calt - efface le fromage nécessaire dans le chaudron au Calt. On se contentait de verser le Calt de vacherins dans des récipients. — Déjà les vacherins la masse coagulée, le réduisant en grains de 4 à 5 cm. de diamètre (pas à grande pas plus que que les grains de fromage).

1) Sucre (cailles) au moyen d'une poche à
pneumatique. / En caoutchouc et fermet, entés de
manches circulaires au lamelle de bois (au
moyen d'un en fer blanc) tout de hauteur
10 cm. / Le diamètre variable. /

Le ~~matériau~~ tube de t'espèce en un
fonction mobile en bois / Le
matériau de caillots d'une minime
taille à foyage (dite fines), de 3 à 5
cm. en diamètre / Le problème du caillots.

— / Le problème de la matière, déjà à moitié
quand ~~elle~~ sera consommée sans se décomposer
dehors — Suif ou huile de, moulées
par 3 ou 4, en plusieurs un finet de
bois ~~est~~ ~~de~~ ~~la~~ ~~taille~~. / Le problème
résolue en un jour grâce à trois machines
à foyages.

Le lendemain, une seule, est un enroulé
de la matière déformable de ces supports
de fabrication, est fixé à l'extrémité du
valet au moyen de deux chevilles de
bois.

Le matériel s'en va ensuite adhésif
à maturation à la suite. / Le foyage
valent les 3/4 des fois les machines, mais
en amplement de hauteur pour un fin minime de
sel, jusqu'à la moitié en hauteur.

Il se trouve aussi des caillots (cailles) /
à l'extrémité qu'il s'agit de l'éclair, sans
matériau, sans y ajouter de l'éclair. / En
toute en outre le caillots d'une seule.

Le matériau obtenu, le foyage
regagne la hauteur d'origine de l'origine
double épaisseur, de façon à ce que la
seule seule tout jointe le pain de caillots.
Il est même préférable qu'il y en ait
1 ou 2 cm. En fait, ~~on~~ chaque pain
contient les de la moitié en hauteur, le
valetin protège ces foyages de la
craie qu'on veut à tout être un épave
de maturation qualifiée ou de maturation
finale.

Le problème, si il s'agit de la fabrication
de la t'extrémité, le pain de la moitié en
craie ~~est~~ ~~de~~ ~~la~~ ~~taille~~. Les caillots
de la hauteur. Le fait de la moitié
de fabrication est identique.

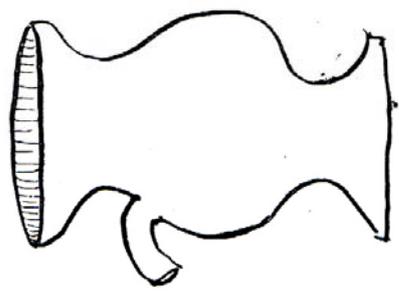
Le problème de l'origine à la fabrication
au moyen de ce que l'expérience seule
a pu résoudre une seule de caillots.

En fait, le problème à foyages
résolue dans des conditions en fait
de 3 à 4 fois, soit de petites, maturation
Schumannes, Bégues (En y maintenant
sur la hauteur en fait).

42



Des coupes à gauchet en terre cordate,
de C même en terre cuite les remplaceraient



- 17 -

J'étais il me fut question de
venir d'instamment à ce lieu; sans
ce but. Par ce procédé on ne s'arrête
fait entendre à l'audience, m'explique
les circonstances.
En ce qui m'intéresse surtout l'ancien
de mon père lequel l'histoire raconte
des valgrives à domicile pour son
usage.

Un cousin de l'ancien, le
peuille, nous vient aussi de France
C'est fabrication est aujourd'hui abandonnée
C'est petit forgeron, sans but, raffiné
le septennal. Il s'agit d'un en
reblé de deux pièces rondes de forgeron
signés par son cousin. Une coupe
de bois de femme ou d'enfants de
plus part cette coupe.

De forgeron nombreux revenus de
la montagne ne s'explique pas
C'est l'origine au sein d'1850. Ne s'explique
l'industrie, m'explique son, n'ayant pas
en son temps qu'en finit sa coupe
raisonne à l'île d'Orléans. Cette
histoire connaît de temps immémoriale
une foule de réflexions de coupe et
carrés. En en vendant encore avant

que la guerre sur le marché de Paris on
 voit le nom curieux de ~~caugnonjoda~~
 (préfixe préjoratif ca + rad. de espérance +
 diminutif ?). ce mot nouveau
 L'introduction de ce produit causa au
 Princes un certain quinquus. Deux
 vacheries désiraient de s'offrir une bûche
 de Coffantou du solennissime coquelon,
 leur des participants, comme comme prêt
 manger, servir : waitique (ou mien,
 voici la mien / Notre femme devora le
 contenu, qui ~~était~~ servie : qu'attendez
 -vous de manger vos fondue? Il
 trébula des yeux d'effroi qu'il venait
 se consumer 6 ratons normales.

[Transcription de l'original
 de la p. 14]

Le Mont s. Lausanne, 20 nov. 42

Monsieur Auguste Piguet, professeur, le Sentier.

Cher Monsieur,

Peut-être avez-vous oublié votre correspondant d'il y a
 une douzaine d'années auquel vous avez prodigué de précieux
 renseignements sur des anciens médecins de la Vallée ? Le voi-
 ci qui revient à vous avec de nouvelles questions; ou, si
 vous préférez, avec une seule, l'adresse d'une personne qui
 pourrait m'éclairer, dans la mesure du possible, sur les points
 que voici:

Vacherins

1. Depuis quand leur fabrication à la Vallée est-elle at-
testée ?
2. Description sommaire du mode de fabrication:
à domicile par des particuliers ?
en coopérative ?
quelle présure emploie-t-on ?

Les vacherins que l'on voyait autrefois étaient toujours
 dans des boîtes rondes en bois, & le fromage adhérait à la
 boîte; il semble ainsi qu'il y était versé liquide & se fai-
 sait là ?

Si je désire en savoir un peu plus sur ce mets original,
 c'est que je le vois mentionné dans de vieux textes, du 13^e
 & du 15^e siècles, mais pour les montagnes de Savoie; & il me
 serait précieux de pouvoir comparer ces vieilles notes avec
 notre pratique moderne. Si vous connaissez à la Vallée un
 maître fruitier ou commerçant qui serait assez aimable pour
 me renseigner, je vous en serais reconnaissant.

Il est vrai que nous ne sommes guère à une époque où on
 aime parler nourriture...

Votre dévoué E. Olivier

Transcription dactylographiée de la lettre d'Auguste Figuet au Dr. Olivier sur les vacherins. ACV, P, A12, pp. 88 à 94.

Au sujet des vacherins. Lettre au Dr Olivier, au Mont sur Lausanne, du 28 nov. 1942.

Mon hameau natal, Derrière-la-Côte, se mit à fabriquer des vacherins en 1890. Leur apparition suivit de près la remise du lait à un laitier. Jusqu'en 1889, les sociétaires se répartissaient les produits laitiers au prorata de leur apport de lait. Chacun faisait ainsi le fromage "son tour venu".

Les Charbonnières précédèrent le Chenit d'une dizaine d'années dans la fabrication des vacherins. C'est de Rochatville que le fromage en boîte prit son essor. Un commerçant de cette localité, Albin Rochat, expédia un des délicats produits locaux à Humbert, roi d'Italie. Une lettre de remerciements, que publia en son temps notre Feuille d'avis, fit sensation (1885). Mais les Charbonnières n'inventèrent pas un nouveau procédé de traitement du lait. On s'inspira de la Comté voisine où le fromage en boîte était connu depuis des générations sous le nom de "bouette" (faire ou manger de la b...). Les Charbonnières se livrèrent bientôt à la fabrication & au commerce en grand des vacherins, en sorte que le nom de vacherin risqua à un moment donné, sur la place de Lausanne, de s'effacer devant celui de "charbonnières" devenu nom commun: acheter un charbonnières, manger du charbonnières.

Procédé de fabrication:

Porter le lait à la température qu'il a en sortant du pis -. Ajouter la présure nécessaire dans le chauderon ou la chaudière. Pour une faible quantité de lait on se contentait de serrer la peau de cailliet au-dessus du récipient. - Débattre ensuite la masse coagulée, la réduisant en grains de 4 à 5 cm, de diamètre trois à quatre fois plus gros que les grains de fromage. Puiser la "caillée" au moyen d'une poche à écrémer. En remplir les formes, sortes de manchons circulaires en lamelle de bois (aujourd'hui en fer blanc) haut de quelque 10 cm & de diamètre variable. Le tube doit reposer sur un "foncet" mobile carré, de bois. Il convient d'envelopper la caillée d'une minuscule toile à fromage (dite piais), de 30 à 50 cm au carré, selon la grosseur du vacherin. - Une heure plus tard, la masse, déjà à moitié épurée, sera retournée sens dessus dessous. - Puis on empile les meulettes par 3 ou par 4 en glissant un foncet de bois entr'elles. L'épuration s'achève en un jour grâce à trois nouveaux tournages.

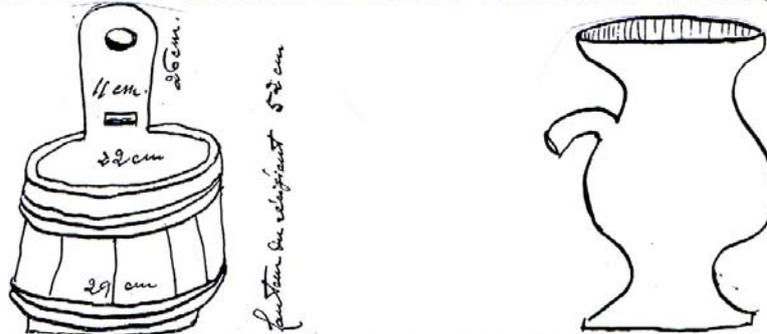
Le lendemain, une sangle, soit un ruban d'écorce de sapin débarrassé de ses rugosités extérieures, est fixée à la tranche du vacherin au moyen de deux chevillons de bois. La marchandise s'en va ensuite achever sa maturation à la cave. Le fruitier salera les pièces tous les matins, mais en employant chaque jour un peu moins de sel, jusqu'à la mise en boîte. Il se forme ainsi des gouttelettes à la surface qu'il suffit d'étaler vers midi sans y ajouter de liquide. On tourne en outre le vacherin chaque soir.

La maturation obtenue, le fromager rogne le bout chevillé de la sangle formant double épaisseur, de façon à ce que la sangle

fasse tout juste le tour de la pièce. Il est même préférable qu'il manque 1 ou 2 cm. Ainsi quelque peu comprimé lors de la mise en boîte, le vacherin présentera ces plissements de la croûte qu'on croit à tort être un signe de qualité ou de maturation parfaite.

A domicile où il s'agit de faibles quantités de lait, le liquide se met en caillée aussitôt après la traite. Pas besoin de le chauffer. A part cela le procédé de fabrication est identique.

La présure se préparait à la fromagerie au moyen de recuite légèrement salée où macérait une peau de caillet. Autrefois la présure à fromages reposait dans des récipients en bois de 3 à 4 litres, sortes de petites "mètres" dénommées "bézuves". On y maintenait aussi le beurre au frais. Des cruches à goulot en terre verdâtre de la même contenance les remplaçaient.



Jamais il ne fut question de verser directement la caillée dans la boîte. Pareil procédé aurait sûrement fait condamner la marchandise, m'affirment les connaisseurs. Ces détails m'ont été surtout fournis par mon frère, lequel fabrique souvent des vacherins à domicile pour son usage.

Un cousin du vacherin, le persillé, nous vient aussi de France. Cette fabrication est aujourd'hui abandonnée. Ces petits fromages sans boîte rappelaient le septmoncel. Il s'agissait en réalité de deux minces ronds disposés l'un sur l'autre. Une couche de noir de fumée ou d'herbe se glissait entre deux.

Des horlogers combiens revenus de la montagne neuchâteloise firent connaître la fondue au Chenit vers 1850. Neuchâtel lui-même, m'assurait-on, n'avait fait en son temps qu'emprunter ce mets savoureux à la Franche-Comté. Cette province connaît de temps immémorial une fondue refroidie & découpée en carrelets. On en vendait encore avant la guerre sur le marché de Besançon sous le nom curieux de "canquouyotte" (préfixe péjoratif + rad. de coquere + diminutif ??).

L'introduction de ce mets nouveau causa au Brassus un curieux quiproquo. Divers voituriers décidèrent de s'offrir une fondue à l'apparition du volumineux caquelon. L'un des participants, connu comme gros mangeur, s'écria: "waitique lou min!" (voici le mien). Notre homme dévora le contenu puis s'écria: "qu'attendez-vous de manger vos fondues?" Il tomba des nues d'apprendre qu'il venait de consommer 6 rations normales!

Vieux métiers de la Vallée de Joux, nourriture - habillement, Auguste Piguet, Editions le Pèlerin, 1999.

p. 020 à 028:

Insuffisamment fumés, trop souvent dépourvus d'écoulement, les prés fournissaient une chétive récolte. Les bêtes donnaient peu de lait. Pour tirer un meilleur parti de ce précieux liquide, des voisins s'associèrent pour fabriquer en commun beurre, fromage et sérac. L'existence de ces minuscules corporations d'avant la lettre nous a été révélée par divers ustensiles portant gravées les initiales des ayant droit (début du XVIIIe siècle). A signaler entre autres le curieux cercle à fromage dessiné par M. Boesch en 1944, un moule à beurre en ma possession qui porte gravées au couteau les quatre paires d'initiales MA, AP, IP et DP, celles de ses copropriétaires, un Aubert et trois Piguet de Derrière-la-Côte. On y voit aussi le millésime de 1716. Une autre de ces tapettes (moule à beurre) est plus ancienne (1698). Elle appartenait à un seul gros propriétaire du Campe, le nommé DR, qui fromageait pour son propre compte.

Rien n'a permis d'établir si ces consortiums ne remontaient pas aux premiers temps de l'existence de la villa de Loco.

Nos fromagères villageoises, basées pareillement sur le principe coopératif, datent du siècle dernier seulement. Les chapitres précédents y ont déjà fait diverses allusions.

...

Au Chenit, l'éparpillement des habitations rendit impossible l'exploitation d'un pâturage en commun. Il convint d'emblée d'affermier les deux montagnes de la commune (Malevaux et les Chaumilles). Dès l'origine de la communauté et même avant, la plupart des propriétaires de domaines disposaient de la tranche de forêt attenante, soit vers Bourgogne, soit du côté du Mont-Tendre.

Les premiers amodiataires des montagnes du Chenit furent de la Gruyère ou de ses abords. Ils avaient nom Bovey et Syorgin (Zjorjen) 1660 ; Bointzoz (Buenzod) et Hiarsin (Hyersin) 1662 ; Anner ou Annen, 1670. Ces vachers expérimentés introduisirent probablement chez nous la fabrication du gruyère. Auparavant il n'était question que des « tommes » de faible poids.

Outre certains seigneurs ou particuliers, diverses communes de la plaine disposaient de pâturages à fruitière sur les montagnes de devant (à l'orient de l'Orbe. Ainsi des colonies d'armaillis menèrent du temps du monastère déjà et quatre mois durant, une vie à part. Ces premiers noyaux de fruitiers venaient soit de la plaine vaudoise, soit de la lointaine Gruyère¹. Les Combiens se mirent sur le tard à les imiter. Les noms, les coutumes de nos armaillis ne sauraient donc différer sérieusement de celles de leurs confrères d'autres régions du Pays, leurs initiateurs.

Loin de tout, les vachers en étaient réduits à vivre essentiellement de laitage. Ce menu demeura sans changement jusqu'à une époque récente. L'armailli revendiqua enfin une nourriture plus variée. Aujourd'hui, les pommes de terre, les légumes, la viande, le café au lait, figurent d'office sur la table des chalets.

La hiérarchie rigide dans le personnel des chalets tend à s'atténuer à présent que certaines montagnes descendent leur lait au village pour le faire centrifuger ou le livrer à la consommation des centres.

Dans les grands trains, on trouvait invariablement au dessous du patron (lu mètr), lequel faisait apparition de temps à autre, le fromageur (frumadjar), aussi parfois qualifié de maître ; le trancheur (traétcao ou dzon), le simple fruitier (freté) ; le bovaero et le bouébo. Chacun avait des obligations strictement définies.

Le train comprend trois montagnes, chacune avec son chalet : la Pièce aux Reymond, qui sert d'apremyer ; le Croset aux Muets, dit aussi petit Croset ; le Croset chez Marc enfin. Ces pâturages sont d'un port total de 75 vaches et de 40 jeunes bêtes. Le bétail passe successivement de 10 à 15 jours sur chaque montagne. On remue deux fois vers l'amont et deux fois vers l'aval. La montée comme la descente (motay, dechlta) se font vers et dès le pâturage inférieur.

¹ Note de la rédaction : l'origine gruérienne pour cette époque qui précède donc l'arrivée des Bernois en 1536, est hautement improbable. Il s'agit tout simplement de ressortissants venus de la plaine vaudoise, selon toute probabilité. Quant à des cohortes d'armaillis, le terme prête à discussion !

Reportons-nous un demi siècle en arrière, au printemps. L'amodiataire habite au Sentier (amoudeyao). Une fois par semaine, il vient jeter le coup d'œil du maître et voir si tout va comme sur des roulettes. Six vachers suffisent à la besogne : le fromageur (frumadjao ou mètr), le trancheur (traecao ou dzon), trois fruitiers (freté) ; il n'y a pas de bovaero, le bouèbe (bweibu) vague seul aux menus travaux. (Fruitiers variables suivant l'importance du train).

L'alimentation du personnel, à l'exception du pain, est exclusivement lactée. L'excès en tout est un défaut, le teint de poupon des armaillis en témoigne. Certains d'entre eux souffrent abominablement de constipation.

Voulez-vous connaître le menu journalier identique pendant quatre longs mois ? A déjeuner : du lait additionné de crème, du pain et du sérac. A midi : laika, soit sérac frais nageant dans du lait, plus du pain taillé dans de grosses miches de quatre livres. A 4 heures : une tasse de lait, du pain et du fromage. Le soir de la laika, du pain et du sérac.

Une seule exception : le jour du Jeûne, le patron apporte un bouilli.

Le fromageur dirige le chalet et donne les ordres nécessaires ; comme les fruitiers, il traite sa ranche (raêts) de 12 à 14 bêtes soir et matin. A la chambre du lait (tsabra dao lasé) il vide les baignoires écrémés dans la chaudière. Une partie de la traite vient s'y ajouter jusqu'à concurrence de 400 litres. Au-dessus de la chaudière, un couloir bourré de kolo

de (branchettes de sapin) sert à arrêter les impuretés, les « gemmes » (dzeme) surtout, granulations fréquentes chez les vaches « agoutées » ou atteintes du catarrhe du pis. Dans ce dernier cas, les cayons bénéficient du lait infecté. Le surplus de la traite, au-delà des 400 litres, sert à remplir à nouveau les baignoires. Le fromager porte la masse liquide à 30 degrés puis y ajoute de ½ à 1 litre de présure, selon la force de celle-ci. Cet acide s'extrait d'une cruche verdâtre remplie à une toupie en grès de 8 litres environ où mijote un peu de caillet. Il convient, peu après l'addition de la présure, de brasser la masse à la poche de bois pendant une minute pour égaliser l'effet du ferment. Au bout d'une demi-heure, la masse se trouve coagulée à fond. Le moment est venu, la chaudière écartée du foyer, de défaire grosso modo la caillée avec la même poche. Puis la chaudière reprend sa place au-dessus du foyer. Au moyen du débakao (sapin branché et écorcé), la masse se réduit en menus grains. L'opération assez pénible dure une heure. Le liquide doit être porté à 38 degrés ; jusqu'à 41° s'il s'agit d'un fromage gras.

La chaudière de nouveau éloignée du feu, on procède à la sortie du fromage (sali lu fruma) au moyen d'une toile à fromage (pye) et d'une baguette recourbée. Le fromager s'incline sur le liquide fumant, s'efforçant de ramasser les moindres grains. La toile dépurante et son contenu viennent remplir la forme

(forma) posée sur l'aéreteao². Une corde et un bloc de pierre taillée de 50 kg environ pressent la masse.

Pendant que fromage nouveau s'égoutte, la chaudière reprend place sur le feu. Mais le fromageur, appelé à d'autres besognes, vient de céder la place au trancheur auquel nous reviendrons tout à l'heure.

Pendant que le trancheur opère à la cuisine (tò), le robuste fromager descend³ à la cave soigner les fromages, opération délicate et d'importance capitale. Une seule cave, celle du Croset moyen, renferme toutes les meules. Si le bétail alpe le bas ou le haut, notre fromager devra en outre transporter au moyen de l'oiseau (ozé) un ou deux fromages vers la cave centrale ; si tel est le cas, en faisant diligence, notre homme pourra rejoindre ses compagnons assez tôt pour dîner.

La reposée faite (ropozaye ou morena) de 1 à 3 heures, les travaux recommencent dans le même ordre que le matin.

Au temps où le thermomètre ne jouait encore aucun rôle dans fromageries et chalets, le fromageur plongeait de temps à autres sont avant-bras dans la chaudière pour se rendre compte de la température du liquide. On pouvait se fier à lui tant qu'il était à la fleur de l'âge. Les vieux fromagers aux sensations atténuées commettaient parfois des erreurs, aussi trouvaient-ils difficilement à se placer.

Le patron n'aimait pas que le fromager eût fini trop tôt la besogne. Il en induisait que le feu avait été trop vif ou le débattage sommaire. Les fromages pesaient jusqu'à 10 livres de moins, assurait-on, si les prescriptions n'avaient pas été suivies.

Chez nous le nom de trancheur (traétcao) paraît plus familier que son synonyme dzon. Ce second personnage en importance trait sa ranche, écrème les baignolets à la chambre du lait (tzsabre dao lasé), on compte 5 ou 6 baignolets d'une contenance de 20 litres environ. La fabrication de la crème dans la borkana aux flancs rebondis lui incombe, comme la frappe des carrons et la mise aux moules des livres de beurre aux élégants décors.

Une besogne non moins importante attend le trancheur à la cuisine. Le fromage s'égoutte tranquillement. Voici le moment de remettre sur le feu le liquide demeuré dans la chaudière. Ce petit lait cru porté à 90o donnera le sérac. On y verse de l'aze, composé d'abord de vinaigre étendu d'eau, puis de lait qu'on laisse fermenter. Pas besoin de débattre. Le seré s'agglomère au fond du récipient d'où il sera extrait par le même procédé que le fromage. Mais attention de garder l'équilibre. La fin tragique du malheureux qui avait glissé, la tête la première dans le liquide bouillant ne s'oubliera pas de sitôt.

Le trancheur procède ensuite à la mise en caisse percée du blanc sérac. Une grosse pierre, sans l'accessoire d'une presse, suffira à l'égouttage. La recuite (la kweta) réservée au porcs, demeure seule au fond de la chaudière. L'alimentation de ces animaux incombe toute entière au trancheur. L'auge remplie, à peine est-

² Nous sommes pas sûr du tout de la transmission de ce mot patois. Il s'agit de toute évidence de l'enrochoir.

³ Auguste Piguet fait référence ici à une laiterie, puisque dans les chalets la cave se trouve toujours de plain-pied.

il besoin de crier ru-ru-ru qu'accourent gros verrat, truies et beiko laissés en liberté.

Midi s'approche, notre factotum doit se hâter de mettre la cuisine en ordre, de rincer les vases à lait à la recuite bouillante. Une propreté méticuleuse est de rigueur, l'expérience l'a prouvé.

Après la reposée, le traintrain recommence : prélèvement de la crème, seconde traite, fabrication des séracs et toute la kyrielle...

Les trois fruitiers vont de noire nuit à la recherche des bêtes dispersées. A des kilomètres leurs hé, hé, retentissent par monts et par vaux. Par le beau temps, le raperchage n'a rien de désagréable. En cas de pluie, de brouillard ou de froid, c'est une autre chanson. Mouillés jusqu'au haut des cuisses, transpercés de part en part, les braves fruitiers ne la mènent pas large. N'allez pas à ce moment-là leur parler de l'Alpe. Les chantres de la vie des armaillis n'eurent sûrement pas l'occasion de l'exercer eux-mêmes !

Il s'agit maintenant de traire la ranche, de nettoyer l'étable, puis d'atteler le taureau (mahlu) pour emmener le drudzo (fumier clair sans paille des chalets). Les barots se vident en lignées de gros tas dont le diamètre atteint parfois le mètre, les grassons, terme d'introduction récente. L'année suivante, le terrain « endrugé » (aedrudjé) formera le gras (dru). La plupart des bêtes s'abstiendront d'y brouter. Mieux que les humains elles savent ce qui leur convient. En attendant l'heure du dîner, les trois copains ne resteront pas les bras croisés. N'ont-ils pas aussi pour mission de fabriquer le bois nécessaires, de le scier en rondins de 50 cm de longueur ? Ceux-ci fendus en quatre ou en huit donnent les ételles (âtaélè) nécessaires à l'entretien du foyer. On les voit disposées en une haute meule aux abords du chalet et sous l'avant-toit de celui-ci. La brève reposée faite, le travail monotone (la vyoula) reprend de plus belle.

Il nous reste à dire deux mots du bouélie-bovaïron, le chien du chalet, auquel chacun commande non sans rudesse. Le pauvre diable, un grand gosse de 15 ans, ne trait pas, il « coule », c'est-à-dire que, muni d'un seau, il longe la « raie » prêt à répondre aux appels des trayeurs. Les seillons de bois une fois remplis sont vidés dans le seau que le bouélie porte à la chaudière. Ainsi les rudes lurons aux aryaux, commodément assis sur leur boutecul, n'ont pas à se déranger. Si des têtes de bétail n'ont pu être dénichées par les raperteao, c'est au bouélie qu'il incombe d'aller à leur recherche. Malheur à lui s'il revient bredouille. Il en entendra de cruelles !

Au bouélie encore de faire les commissions, d'aller quérir du pain, du tabac, des allumettes, du pétrole, pendant que les cinq autres font la sieste. Les jours où il n'y a pas de commissions, le puisage de l'eau aux grands puits à levier et aux citernes occupera l'apprenti-vacher. De 3 heures du matin à 9 heures du soir, le malheureux peine sans arrêt (sans une arrête, disent les Combiers).

En septembre le lait a considérablement baissé. On se met à faire des vacherins, plus un fromage de 7 en 14.

Le fromager, le mieux payé des hôtes du chalet, touchait 500 francs, le trancheur 250 francs, les fruitiers 120 et le bouélie 50 frs. pour la saison. Ces salaires paraissent dérisoires aujourd'hui.

On faisait là-haut 100 livres de beurre par semaine au début de la saison. Il fallait le transporter au village où il trouvait preneur. Les marchands de fromage passaient en septembre. Ils acquéraient le stock après examen et sondage. La teneur en graisse des fromages diminue naturellement lorsque, vers le milieu de la saison, un seul fromage est fait par jour. Le lait demeure plus longtemps dans les bagolets. La crème devient plus épaisse ; la plus riche en graisse de toute la série ne peut être que la meule fabriquée le soir de la montée. Il y entre en effet que du lait non écrémé. Les marchands sont, pour la plupart, du pays. Les frères Magnenat de Vaulion tiennent le haut du pavé. Les marchands bourguignons, jadis nombreux, brillent par leur absence.

Il faut 10 litres de lait par kg de fromage (et 100 litres par kg de beurre) si l'on tient à avoir un fromage de qualité. En 1893, le fromage des Crosets se vendait 1.40 le kg.

A l'origine, et par la force même des choses, nos produits laitiers fabriqués dans les fermes se consommèrent en majeure partie sur place. Dans toutes les familles, ils jouaient un rôle de premier plan dans l'alimentation. Ceux des montagnes communales se vendaient on ne sait à qui. Les deux fromages livrés selon contrat par les amodiataires prenaient d'ordinaire le chemin de la cure ou celui de Romainmôtier. Le sieur ministre ou Monseigneur le Baillif en étaient les bénéficiaires. De belles meules de fromage, une quantité impressionnante de beurre, sans parler de savoureuses truites, de perdrix, de faisans, de gélinottes et même de veaux entiers s'en allaient vers le chef-lieu du bailliage.

Chaque fois que les autorités des trois communes présentaient quelque requête ou demandaient une faveur quelconque, il fallait graisser la patte. La coutume l'exigeait. Les adjoints du bailli, le receveur, le curial et autres, avaient part à cette manne. Si toutes les communes du baillage se montraient aussi larges que les trois de la Vallée, la famille du bailli devait quasiment pouvoir vivre de ces largesses.

Les fromages de nos montagnes au siècle dernier trouvèrent un débouché dans les villes. Le surchoix filait vers Paris, Lyon ou Marseille.

Par contre, les produits des laiteries coopératives se vendaient mal. Ces fromages extra maigres et salés trouvaient difficilement preneur à 60 cts. la livre (1870). Pour les écouler, les membres de la famille, enfants compris, s'en bourraient. A la cave, lorsque grand-père allait couper sur le pendant (tablard) le « chateau » nécessaire à la journée, il fallait, affirmait-il, que le jus salé coulât tout le long du bras jusqu'à l'aisselle. On s'assurait ainsi même dans l'ombre, que la pièce aurait un goût relevé, était vraiment à la hauteur.

La situation changea, lorsque, dès 1885 environ, le lait fut vendu à un laitier. Le gros des produits de nos laiteries se vit désormais livré au commerce.

Les produits laitiers de la Vallée ne brillèrent pas par leur variété ; gruyère gras de montagne, fromages maigres de laiterie, tommes de vaches ou de chèvres de particuliers, la liste paraît brève⁴. (En patois, toma synonyme de fruma servait à désigner le fromage. Quand il s'agissait de minuscules pièces faites à domicile, les termes viote = petite toma étaient de rigueur).

Des générations durant une famille Audemars du Bas-du-Chenit fut seule détentrice du secret de fabrication d'une spécialité : le persillé.

Cette intéressante spécialité, fabriquée en quantité très limitée, n'atteignit jamais une grosse notoriété. L'entreprise finit par être abandonnée. Les jeunes générations ignorent le terme et la chose. Ces petits fromages sans boîtes rappelaient le septmoncel du Jura. Il s'agissait en réalité de deux fromages extraminces. Sur la tranche inférieure, une couche de noir de fumée et d'herbages s'appliquait. La tranche supérieure se greffait dessus et tout s'amalgamait en peu de temps.

L'apparition du vacherin coïncide à peu près avec la vente du lait à des laitiers. Les Charbonnières précédèrent d'une dizaine d'années le reste du district dans cette fabrication⁵. Ce faisant on s'inspirait de la Comté voisine. Le fromage en boîte y était connu depuis des siècles. Les « charbons » se livrèrent bientôt à la fabrication et au commerce en grand des vacherins. A un moment donné, le terme de « charbonnières » devenu nom commun, risqua, sur la place de Lausanne, d'évincer l'originel vacherin.

Il me reste à renseigner sur certains pâturages particuliers dits communs ou côtes. Ces bandes, plus ou moins larges et allongées, s'étendent vers les hauteurs en prolongement de petits domaines.

Au cours de la deuxième moitié du XVI^e siècle, LL.EE. de Berne⁶ concédèrent des tranches de terrain en grande partie boisé à des particuliers au futur territoire du Chenit. Ces tranches grimpaient jusqu'au faite du Risoud à l'ouest ou jusqu'à la crête des Mollards à l'est. Les concessions descendaient plus ou moins bas vers le fond de la Vallée, selon que les terrains en bordure de la rivière avaient été ou non mis en culture, en vertu d'abergements antérieurs.

Les concessionnaires s'empressèrent, sûrement munis de l'agrément du souverain, de border leurs lots respectifs de murs secs. Labeur énorme, car du

⁴ Note de la rédaction : le professeur Pigué oublie le chevrotin qui se fabriquait en grande quantité, notamment à la laiterie du Pont. D'autres fromages allaient intervenir rapidement, la tomme de la Vallée ainsi que le reblochon. Fut de même lancé à cette époque sur le marché, par Rochat-Golay, marchand au Pont, le Combier, sorte de fromage à pâte mi-dure que l'on peut assimiler à nos raclettes d'aujourd'hui. François Rochat des Places lançait lui aussi une spécialité à l'époque, était-ce un reblochon, un fromage appelé le petit jurassien. A.P. ne fut jamais, en quelque sorte, un vrai connaisseur de l'industrie fromagère de notre région, exprimant ce qu'il avait pu apprendre – il fut tout de même secrétaire de la société de laiterie de Derrière-la-Côte - , sur un plan purement local, sans franchir les limites de sa commune !

⁵ Note de la rédaction : en réalité le vacherin se fabriquait dans la région dès les années 1830.

⁶ Ce fut plutôt la commune du Lieu à qui une grande partie du territoire du Chenit fut abergé par LL.EE. dans la première moitié du XVI^e siècle.

côté de Bourgogne, la hauteur des tranches allait de 2 à 5 km. Des traces non équivoques de ces mitoyens demeurent (contribution, pp. 22/23).

A ce moment-là Berne poussait par mandats interposés les détenteurs de lots à avancer à l'extrême frontière leurs pâturages et chalets. Par ce moyen elles intéressait les propriétaires à la défense éventuelle du territoire.

Ce principe animait encore LL.EE. vers la fin du XVII^e siècle. Les murs mitoyens construits en suite de fractionnement de certains mas le prouvent.

Berne, qui lorgnait la belle forêt du Risoud, devait changer d'avis. Le chapitre réservé au travail du bois exposera par le menu les empiétements des Etats de Berne et de Vaud, et ceux des communes, empiétements successifs sur les droits des particuliers.

Le mas (plaçons-nous surtout au point de vue de ceux qui s'allongeaient à occident du vallon supérieur, des confins du Lieu à la Combe du Moussillon) ne tardèrent guère à se partager entre les membres des nombreuses familles. Vu la longueur des tranches et le danger des fauves, il convint de partager les pièces en deux étages. Certains propriétaires construisirent deux chalets, l'un dans le secteur supérieur (le chalet d'en haut), l'autre dans la partie inférieure (le chalet d'en bas). L'un des membres de la famille au moins occupait le chalet. Un pistolet n'était pas de trop pour s'assurer la sécurité. La plupart des chalets d'en haut disparurent ; de ceux d'en-bas, quelques-uns subsistent. Mais, parallèlement à ces démembrements, les tentatives de remembrements ne manquèrent pas voyez par exemple la Moïsette. Longtemps, la tendance individualiste prévalut. Ce dut être au cours du XVIII^e siècle que les copartageants de ces mas d'antan comprirent qu'il allait de leur intérêt de s'associer.

Bon nombre de pièces manquaient de chalet d'en bas. Lorsque parquées dans la partie inférieure du pâturage, leurs bêtes redescendaient deux fois par jour à la maison pour la traite, elles menaçaient les champs voisins dans leurs allées et venues ; pour les en empêcher, les intéressés construisirent de robustes murs secs de chaque côté de leur charrière. Derrière-la-Côte vécu sous ce régime de pièces sans chalet d'en-bas jusqu'à une époque récente. L'écart chez Isaac Capt y demeure fidèle. Il existait parfois au débouché inférieur ou supérieur de la charrière une sorte de terrain neutre, les dévis de chalets. Le bétail arrêté par un clédar ou un emperchoir y stationnait avant ou après la traite.

Diverses associations pour le pâturage en commun se constituèrent au XVIII^e siècle. Les pièces ainsi groupées reçurent dans le vallon supérieur occidental ou territoire du Chenit le nom de communs, toujours employé au pluriel. Dans cette acception spéciale, le terme commun est inusité en dehors de l'étroit secteur Solliat - Piguet-Dessus.

Les communs comprenaient une série de tranches de largeur variable. Les plus étroites donnaient droit à l'estivage d'un veau seulement. Leur largeur s'évaluait en pas de deux pieds, mais sans doute s'agissait-il à l'origine de pas bernois d'1/3 de toise, soit de 67 cm. Une tranche large de 32 pas assurait la

nourriture d'une vache ; une dite de 16 pas, celle d'un « modzon » ou d'une génisse ; une tranche de 11 pas permettait d'enclotonner un veau, estimé 1/3 de vache.

Le berger (berdjé) mangeait et logeait à tour de rôle chez les divers sociétaires, tant de jours chez l'un, tant de jours chez l'autre, au prorata de la largeur des pièces. Maints conflits surgirent. Le berger se refusait à se rendre dans certaines familles connues pour leurs maigres chères et leur manque de propreté. Il fallait s'ingénier à trouver un moyen de l'empêcher de désert.

Certains mauvais coucheurs aspiraient à monter plus de bétail que de droit ou se refusaient à payer l'excédent. Dans un cas il fallut menacer le récalcitrant de flanquer son étroit lopin de deux murs secs, la moitié des frais étant à sa charge, pour lui faire entendre raison.

Le salaire du berger se payait à raison de tant vaches, puis de centimes par vache, jeune bête ou veau.

Sur l'autre versant de la Vallée, le système de la propriété collective prévalut ou finit par l'emporter au Campe. En 1600, les futures Côtes portaient le nom de Bois des Consorts.

Le nom de Côtes prévaut également sur d'autres points : au Bas du Chenit, à l'Orient, aux Bioux, à l'Abbaye. On l'applique également à l'étroite éminence boisée qui sépare tout du long la grande vallée du vallon supérieur. Ici, l'instinct d'association n'eut guère l'occasion de se développer.

Pâturages, par Auguste Piguet, dans «La commune du Chenit au XVIIIe siècle », Le Sentier, 1971, pp. 111-112 :

Du début de juin à la Saint-Denis, le bétail quittait l'étable pour aller paître sur les pâturages *de basse et de haute montagne*.

La plupart des cultivateurs disposaient, au droit de leur maison (vers occident jusqu'à la frontière ou vers le levant jusqu'à la crête des Mollards), *d'étroites bandes* à demi boisées. Des murs secs, établis parfois sur toute une lieue de longueur par la famille des propriétaires, séparaient ces bandes de pâturage les unes des autres. A l'origine, le bétail regagnait l'étable pour la traite.

Pour éviter ce long trajet, les intéressés édifièrent peu à peu des abris à diverses hauteurs pour y traire. Ces *chalottets* d'en haut et d'en bas se transformèrent parfois en petites vacheries. L'un ou l'autre membre de la famille y résidait et procédait à la fabrication de la tomme.

Le *système individuel* régna d'abord en maître incontesté. La plupart des familles avaient leur chalottet-laiterie.

Au cours du XVIIIe siècle, à une date imprécise, certains détenteurs de bandelettes comprirent les avantages d'une association. Ainsi naquirent ces groupements connus sous le nom de *communs* (à ne pas confondre avec les *communaux* de nos voisins du Lieu et de l'Abbaye). Sur une largeur de centaines

de toises, les murs médiaux éventrés s'effacèrent peu à peu. Ceux des extrémités des terrains associés furent seuls maintenus.

Mais le plus gros du cheptel, confié à quelque *amodieur*, grimpait sur la *haute montagne*, franchissait déjà le Risoud pour pénétrer en Comté voisine.

Les troupeaux de la plaine vaudoise occupaient, de séculaire mémoire, une bonne partie des montagnes du Devant. La rente se payait en argent. Venait d'ordinaire s'y ajouter une certaine quantité de beurre, de fromage ou de sérac.

Les *grands chalets* disposaient de tout un *personnel hiérarchisé* : le maître ou fromageur, le trancheur ou dzenye, les fruitiers (fretins), le bovairon et, tout au bas de l'échelle, le bouébe. On s'y livrait à la fabrication des fromages cuits, connue depuis plusieurs générations, grâce aux vachers des Alpes dont le tome I a parlé.

De *fromageries coopératives villageoises*, point n'est encore question. Elles feront leur apparition dans la première moitié du siècle suivant. Il existait pourtant des associations restreintes de parents ou voisins immédiats pour l'utilisation du lait, vers la fin du XVIIe siècle déjà. Dans ces *vacheries* on fabriquait de grosses tommes de 10 à 20 livres et du beurre. Maints ustensiles utilisés par ces embryons de coopératives ont résisté aux injures du temps. Ils sont encore pourvus des initiales des associés ou de leur marque de maison, ainsi que de dates.

Quel pouvait bien être *l'effectif des vaches laitières* de la Vallée il y a deux siècles ? M. Chevallaz, se basant sur un document des archives cantonales, nous apprend qu'on comptait 1424 têtes en 1798, mais seulement 1303 en 1937.

On s'étonne qu'en dépit des améliorations de tout genre apportées aux prés et aux pâturages (fumage artificiel, drainage, adduction d'eau), il y ait un faible recul sur ce point. Le bétail de petite taille d'alors consommait-il moins que les lourdes bêtes au manteau Vicquerat d'aujourd'hui ?