

40. Lucien Reymond parle vacherin

Lucien Reymond, habitant du Chenit, en conséquence peu au courant de l'histoire commerciale des deux autres communes, en particulier de celle du Lieu, ne connut l'histoire du vacherin que de manière restreinte et approximative. Cependant il traita à différentes reprises du sujet et ses propos ne sont tout de même pas sans pertinence, que nous reproduisons ici.

Notice historique de 1864

Peu d'années après l'établissement des lapidaires, on commença à s'occuper de la fabrication des fromages sur une échelle un peu vaste. Nos grands et beaux pâturages avaient été dès l'origine exploités d'une manière imparfaite par des étrangers. Les habitants de la Vallée ne savaient faire autre chose du lait de leurs vaches que ce qu'ils appelaient des *to-mes*, ou petits fromages de mauvaise qualité, pour leur usage. Ils commencèrent à devenir fermiers des montagnes et à fabriquer pour le commerce. Cette fabrication s'améliora rapidement ; son produit ne tarda pas à atteindre le degré de perfection qu'il a aujourd'hui. Le plus important progrès obtenu dans la manipulation du lait a été la fabrication des *présures*. Les *fruitiers* et *fruitières* d'autrefois mettaient dé-tremper la *peau de caillet* dans la chaudière pour obtenir le fromage.

En 1863 ont pâturé sur les montagnes du territoire de la Vallée 4600 pièces de bétail. A ce chiffre il faut ajouter 1900 pièces du pays qui ont alpié sur les pâturages du versant occidental du Risoud, qui, quoique situés sur territoire français, sont loués et exploités en grande partie par des gens de la Vallée, en tout 6500 pièces de bétail ; déduisant les veaux et génisses, qui forment un tiers environ de ce nombre, on a 4150 mères-vaches. Le produit annuel et moyen d'une vache laitière pendant les quatre mois d'étiyage est de 150 livres de fromage ; donc 6195 quintaux pour la Vallée. Cette quantité, calculée au prix moyen de fr. 53 le quintal, donne un revenu annuel de 339 725 fr.

Il se fait quelque peu de fromage appelé *persillé*. La fabrication première est la même ; seulement on les forme

plus minces et, pendant qu'ils sont encore très frais, on en superpose deux l'un sur l'autre et l'on met entre les deux couches du poivre, du cumin, et autres plantes aromatiques, ce qui leur donne un goût piquant et agréable. Sur quelques pâturages, notamment rière le Lieu, on fabrique ce qu'on appelle vulgairement de petites tomes ou chevrotins. Ce produit est vendu en détail sur les marchés de la plaine.

Le reste se fabrique en pièces de 50 à 60 livres. On prélève d'ordinaire 8 à 10 livres de beurre par fromage. Des marchands, presque tous français, les achètent, les emballent par tonneaux et les expédient dans les grands entrepôts de Paris, Bordeaux, Marseille, le Havre, etc. Une partie est consommée dans ce grand pays, le reste est racheté par des armateurs qui les embarquent sur l'Océan.

On peut poser en fait que nos deux types des fromages suisses, Gruyère et Emmenthal, se partagent le monde des mangeurs de fromage. Le dernier a pour empire l'Allemagne, la Russie, tous les pays du nord de l'Europe et, en Amérique, les Etats de l'Union qui dépendent du port de New-York. Le Gruyère a pour tributaires la France et tous les pays méridionaux de l'ancien continent ; dans le nouveau, il est préféré dans le Brésil et les Etats sud de l'Union qui s'approvisionnent par la Nouvelle-Orléans. On peut dire avec assez d'exactitude que l'Emmenthal est consommé dans les pays où l'on boit plutôt la bière que le vin, et le Gruyère dans ceux où l'on s'abreuve plutôt de vin que de bière. Cela est si vrai que jamais les négociants bernois n'ont pu faire prendre pied à Paris à leurs fromages de l'Emmenthal et *vice-versa* les négociants fribourgeois ont échoué constamment en Russie.

Les fromages de la Vallée et de tout le Jura subissent les mêmes phases de commerce et ont le même champ de consommation que le Gruyère ; ils ne cèdent en rien pour la qualité aux produits similaires de Fribourg et du Pays-d'Enhaut. Ils s'en distinguent même avantageusement par un goût de noisette qui leur est particulier. Ils sont donc ven-

du dans les pays méridionaux du continent américain, dans les colonies algériennes, en Egypte, en Grèce, en Turquie, en Chine, aux Iles de la Sonde. On en mange au dessert jusque dans les ports de l'Australie et sur les rives du Paraguay. Il est à remarquer toutefois que les colonies anglaises et hollandaises de ces divers pays en consomment peu, habituées qu'elles sont à leurs produits indigènes, lesquels, comme on sait, ne manquent pas de célébrité.

On dit vulgairement que le sol de la Vallée produit pour nourrir ses habitants le dimanche. Il faut donc que l'industrie supplée à l'entretien des six autres jours de la semaine. Ce dicton est vrai à certains égards ; néanmoins, pour n'être qu'un accessoire, le produit de nos champs et de nos prés à bien son petit mérite.

Il s'hiverne annuellement et en moyenne 4505 mères-vaches, 512 chèvres, 425 chevaux, 55 porcs et 25 moutons. On élève de plus 290 génisses annuellement. Tous ces produits, réunis et joints à ceux de la plantation des pommes de terre, légumes et autres récoltes, représentent une valeur bien importante. Notre bétail, croisé sans cesse par le commerce qui s'est fait de tous temps avec la France et le pays de Vaud, n'a jamais eu de type particulier. Autrefois nous avions des vaches en général petites et osseuses, ayant quelque rapport avec celles des Ormonts ; mais aujourd'hui elles sont plus grosses et plus charnues ; on reconnaît les traces de nombreux croisements avec celles de Schwytz, Fribourg, Durham, etc.

Notice historique de 1887, pp. 122 à 124 :

Peu d'années après l'établissement des lapidaires, on commença à s'occuper de la fabrication des fromages sur une échelle un peu vaste. Nos grands et beaux pâturages avaient été exploités d'une manière imparfaite par des étrangers. Les habitants de la Vallée ne savaient faire autre chose du lait de leurs vaches que ce qu'ils appelaient des *tommes* ou petits fromages de mauvaise qualité, pour leur usage. Ils commencèrent à devenir fermiers des montagnes et à fabriquer pour le commerce. Cette fabrication s'améliora rapidement et son produit ne tarda pas à atteindre le degré de perfection qu'il a aujourd'hui. Le plus important progrès obtenu dans la manipulation du lait a été la fabrication des *présures*. Les *fruitiers* et *fruitières* d'autrefois mettaient détremper la peau *de cailler* dans la chaudière pour obtenir le fromage.

En 1885 il a pâturé sur les montagnes du territoire de la Vallée 2625 vaches, 85 taureaux, 2040 génisses, 504 porcs, quelques chèvres et moutons en petit nombre.

Le produit annuel d'une vache est évalué à 75 kg. de fro-

mage, comme moyenne pendant les quatre mois d'étivage, donc 1968 quintaux, qui, au prix de 100 fr. le quintal, font 196 800 fr., chiffre auquel il faut ajouter le beurre, séré et autres produits accessoires. On pourrait y joindre le produit d'une partie des pâturages du versant occidental du Risoux qui, quoique situés sur territoire français, sont loués et exploités par des gens de la Vallée.

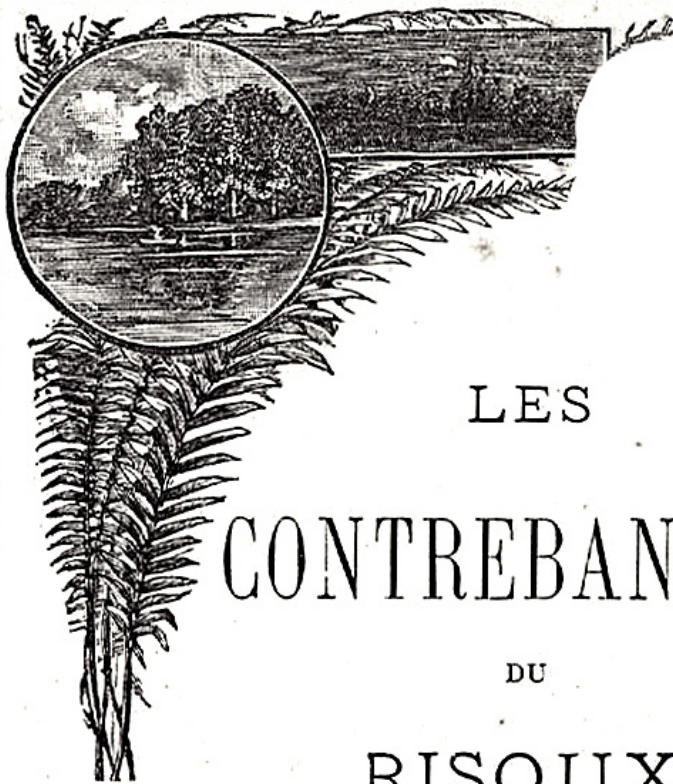
Il se fait quelque peu de fromage appelé *persillé*. La fabrication première est la même; seulement on les forme plus minces et, pendant qu'ils sont encore très frais, on les superpose deux à deux en les séparant par une couche de poivre, de cumin et d'autres plantes aromatiques, ce qui leur donne un goût piquant et agréable. Sur quelques pâturages on fabrique ce qu'on appelle vulgairement des petites tommes ou *chevrotins*, produit qui est vendu en détail sur les marchés de la plaine. La fabrication des *vacherins* ou fromages du Mont d'Or a pris une grande extension et est l'objet d'un commerce important.

Le reste est fabriqué en pièces de cinquante à soixante livres. On prélève d'ordinaire huit à dix livres de beurre par fromage. Des marchands, presque tous français, achètent ces fromages, les emballent par tonneaux et les expédient dans les grands entrepôts de Paris, Bordeaux, Marseille et le Havre, etc. Une partie est consommée dans ce grand pays, le reste est racheté par des armateurs qui les embarquent sur l'Océan.

On peut poser en fait que nos deux types de fromages suisses, Gruyère et Emmenthal, se partagent le monde des consommateurs. Le dernier a pour empire l'Allemagne, la Russie, tous les pays du nord de l'Europe, et, en Amérique, les Etats de l'Union qui dépendent du port de New-York. Le Gruyère a pour tributaires la France et tous les pays méridionaux de l'ancien continent; dans le nouveau monde, il est préféré au Brésil et aux Etats du sud de l'Union qui s'approvisionnent par la Nouvelle-Orléans. On peut dire avec assez d'exactitude que l'Emmenthal est consommé dans les pays où l'on boit plutôt la bière, et le Gruyère où l'on s'abreuve plutôt de vin. Cela est si vrai que jamais les négociants bernois n'ont pu faire prendre pied à Paris à

leurs fromages de l'Emmenthal et *vice-versa* les négociants fribourgeois ont échoué constamment en Russie.

Les fromages de la Vallée et de tout le Jura subissent les mêmes phases de commerce et ont le même champ de consommation que le Gruyère; ils ne cèdent en rien pour la qualité aux produits similaires de Fribourg et du Pays-d'Enhaut. Ils s'en distinguent même avantageusement par un goût de noisette qui leur est particulier. Ils sont vendus dans les pays méridionaux du continent américain, dans les colonies algériennes, en Egypte, en Grèce, en Turquie, en Chine, aux Iles de la Sonde. On en mange comme dessert jusque dans les ports de l'Australie et sur les rives du Paraguay. Il est à remarquer toutefois que les colonies anglaises et hollandaises de ces divers pays, en consomment peu, habituées qu'elles sont à leurs produits indigènes, lesquels, comme on le sait, ne manquent pas de célébrité.



LES
CONTREBANDIERS

DU
RISOUX

PAR
LUCIEN REYMOND



LAUSANNE
F. PAYOT, LIBRAIRE-ÉDITEUR
PARIS
LIBRAIRIE DE LA SUISSE FRANÇAISE
Paul Monnerat, 48, rue de Lille.

—
1888

CHAPITRE IX

LE COMLOT

Cinq jours plus tard, dans l'auberge du hameau de la Frête, se préparaient de nouveaux événements. C'était un lundi après midi ; la petite chambre à boire était vide ; seule une femme, vieille déjà, mais forte et vigoureuse, vaquait aux travaux du ménage. Ses cheveux étaient retenus en désordre dans un vaste béguin de couleur douteuse, tenant un peu de la nuance du chocolat ; elle portait de gros sabots ; sa robe, retroussée, laissait voir un jupon crasseux et des bas à jour.

Bientôt un individu entra.

— Bonjour, mère Dorothée, dit le nouveau-venu.

— Bonjour, Pilate, répondit celle-ci.

C'était, en effet, notre vieille connaissance, qui avait mené joyeuse vie depuis son marché avec la douane. Il paraissait de bonne humeur, et se ressentait de la surexcitation des orgies antérieures. Tout en adressant des plaisanteries d'assez mauvais goût à la mère Dorothée, il lui demanda une chopine d'eau-de-vie, et alla s'asseoir en fredonnant une marche militaire. Dorothée revint avec la boisson demandée ; pendant qu'il se versait un premier verre, elle lui dit :

— Vous êtes nouveau chez nous ; il y a longtemps qu'on ne vous a vu.

— J'ai été à Mouthe, où des affaires importantes m'ont retenu.

— N'avez-vous pas arrangé quelque chose pour ces jours ? Le temps est bon, il ne faudrait pas renvoyer davantage, dit la vieille en regardant le contrebandier d'un air d'intelligence.

— C'est pour ce soir, répondit celui-ci. Chamoceire me rejoindra à la nuit; le grand Pitton doit venir avec son cheval; le *guertson* (le garçon) prendra aussi la *Grise*. La neige est bonne, tout ira bien.

Dorothee retourna à ses travaux culinaires. Tout à coup, elle parut écouter attentivement; un bruit sourd et lointain parvint à son oreille; aussitôt elle vint consulter la pendule.

— Il sonne les vêpres à Mouthe, dit-elle; c'est fête aujourd'hui.

Là-dessus, elle prit un chapelet suspendu au mur, se signa dévotement en s'inclinant devant un crucifix, et se mit à réciter à haute voix une prière, tout en continuant son ouvrage. Un léger bruit dans la grange la fit s'interrompre.

— Est-ce toi, Matthieu? cria-t-elle.

— Oui, mère, répondit une voix masculine.

— Ils vont au bois de Suisse ce soir; il te faut préparer la *Grise*.

Puis elle recommença sa prière d'une voix haute et rapide, mais ce fut pour l'interrompre une seconde fois.

— Tu iras, cria-t-elle de nouveau, dire au grand Pitton qu'on l'attend avec son cheval. Il faudra qu'il passe ici pour boire un verre avant d'aller en haut.

Et la vieille de reprendre son oraison ; mais, craignant d'avoir oublié quelque chose, elle cria encore :

— Dis donc, Matthieu, tu tâcheras de choisir du bois de fente ; tu sais que nous n'avons plus de *pliure*¹ pour les *vacherins*.

Cette fois, la prévoyante mère de famille termina sa prière d'un air de complète satisfaction.

Vers six heures, Chamoceire entra, accompagné de son fils. Un peu plus tard, arrivait, avec son cheval, un homme sec, efflanqué, de haute taille, et que le lecteur a déjà entendu appeler du nom de *grand Pitton*. Tous s'assirent autour de la grande table, sur laquelle Dorothée apportait fréquemment des bouteilles d'un vin rouge pétillant.

A un moment donné, elle dit aux convives :

¹ Bois propre à être fendu mince pour des boîtes à mettre les *vacherins*, petits fromages gras fabriqués dans la contrée.

— La *Couquettaz* vient d'arriver, et demande un demi-litre. Peut-on le faire entrer ici ?

— Oui, répondit Pilate ; c'est un ami, il connaît la partie, et nous pouvons causer sans crainte en sa présence.

Un instant après, un individu de petite taille, frisant la cinquantaine, entra en boitant et alla s'asseoir dans un coin, après avoir salué les convives comme de vieilles connaissances.

— Tout est-il en règle ? demanda la vieille.

— Oui, répondit-on, tout est prêt.

— Avez-vous pris vos mesures pour ne pas être arrêtés ?

— Oui, dit Chamoceire ; un frère de Pitton a passé la journée en observation. Le vieux C. a fait sa tournée dans l'après-midi ; on n'attend personne pour cette nuit. L'homme est retourné faire sentinelle, et viendra à notre rencontre pour nous avertir s'il y a du danger.

— C'est quelque chose d'être préservé de ce maudit C., car il est terrible et ne badine que tout juste.

— Ils ont beau être terribles ; nous leur avons déjà enlevé quelques plantes, et nous leur en enlèverons bien encore quelques-unes.

— Il faut pourtant faire attention, ajouta la vieille.

— Ces gardes ne sont pas aussi à craindre qu'on le croit. Par une nuit comme celle-ci, on ne verra personne ; ils aimeront mieux la chaleur de leurs poêles que de courir les bois par le froid qu'il fait.

— Et puis, nous ne sommes pas des écoliers si faciles à prendre ; ce sera plus commode et plus simple pour eux de venir demain matin compter les troncs et dresser leur procès-verbal, ajouta Pilate.

— Et ceci ? reprit Pitton, en montrant un fusil en partie caché sous sa blouse.

— Il vaudrait mieux vous sauver que de leur tirer dessus : néanmoins, il est bon d'avoir un fusil ; ça leur en impose toujours.

— Je prends mon fusil, moi aussi, dit Chamoceire ; mais ce n'est pas seulement pour leur faire peur. S'il prenait fantaisie à l'un de

ces Suisses de nous attaquer, il pourrait bien être arrêté plus vite qu'il ne le pense.

— Malgré tout, il faut se défier, repartit le jeune Matthieu ; plusieurs individus déjà ont été blessés. Voici, du reste, *la Couquettaz* qui en sait quelque chose.

Ce surnom un peu baroque, qui signifie *la coquette* en langage bourguignon, est une de ces désignations originales si fréquentes dans le Jura, et dues souvent au hasard. Le lecteur a déjà fait connaissance avec l'homme qui le portait, et qui habitait un petit hameau situé une lieue plus au sud. Lorsqu'il se vit interpellé par le fils de Dorothee, il ne répondit que par un sourire, et en branlant la tête.

— Eh bien ! *la Couquettaz*, venez boire avec nous et nous dire ce que vous en pensez, dit Pilate en lui tendant un verre.

— Vous savez de quoi il s'agit : il va sans dire que vous ne voulez pas nous vendre, ajouta Chamoceire.

— Soyez tranquilles, je connais l'article. Autrefois, j'allais souvent dans le bois de Suisse;

mais je n'y vais plus, et compte bien ne pas y retourner.

— Pourquoi ? Est-ce qu'ils vous ont tanné ? demanda Pilate.

L'individu continua de garder le silence.

— Voyons ! racontez-nous cela.

La Couquettaz, vivement sollicité, s'assit, et, un peu malgré lui, prit enfin la parole.

— Si je ne vais plus au bois de Suisse, c'est pour de bonnes raisons. J'y ai été assez souvent, et je sais ce que c'est. Le bois y est beau ; j'ai besoin de gagner, mais je le laisse maintenant. Je ne sais pas comment cela va par ici ; mais, de notre côté, les gardes sont devenus toujours plus méchants. Dans le temps, il était encore possible d'attraper quelques plantes sans trop de difficultés ; mais voici quelques années, surtout depuis que le vieux C. a pris en mains la surveillance, c'est bien difficile. Il a organisé le service sur un tel pied, que nous ne pouvons plus rien faire. Il a juré de faire cesser les délits ; on le trouve nuit et jour sur pied ; il n'aime pas les *Bourguignons*, et leur tire dessus comme

sur des loups ; plusieurs ont été blessés. Nous étions une troupe bien organisée, et faisons quelques affaires ; mais tout a mal tourné. Par une belle nuit, deux gardes sont arrivés, prêts à faire feu ; nous n'avons eu que le temps de nous sauver. Ils ont pris nos deux chevaux, avec les traîneaux, les haches et le reste de notre matériel ; le tout a été vendu aux enchères.

Nous avons essayé de retourner au bois pour nous récupérer un peu ; mais cela a encore plus mal réussi : ces diables de gardes nous ont surpris plusieurs fois, et nous poursuivaient à coups de fusil quand nous refusions de nous rendre à leurs sommations. Un de mes camarades a été pris et conduit en prison au Sentier ; un autre, qui voulut résister, s'en alla avec la baïonnette d'un garde plantée dans les reins. Le vieux C. est venu jusqu'à Chaux-Neuve auprès des autorités ; et, accompagné du maire, il a fait une visite domiciliaire au *Foulaz* chez *Batiton*, où nous avions caché du bois. Il l'a repris et l'a brûlé sur place, pour que nous n'en profitions pas.

Il a fait ramener plusieurs fois des billes

depuis *Combe-des-Cives*. Quelques-uns des nôtres ont essayé de lui graisser la patte, mais sans y réussir. Il veut, coûte que coûte, nous chasser de leurs forêts. Un des gardes a arrêté une femme qui se tenait sur la frontière pour faire sentinelle. Une autre fois, pour comble de malheur, une plante tomba sur un jeune homme en faction, et lui cassa la jambe. Le vieux C. et ses hommes furent bons pour lui ; ils l'ont retiré de dessous l'arbre, lui ont donné à boire et à manger, et l'ont couché sur des branches de sapin et soigné en attendant qu'on vint le chercher.

La Couquettaz se tut. Chamoceire insista :
— Ce n'est pas tout ; n'avez-vous pas eu récemment une affaire ?

La Couquettaz reprit avec une hésitation visible :

— Sans doute ; je pensais que vous le saviez. Et, après une courte pause, il ajouta :

— Du reste, ce n'est pas un secret. Il y a huit mois, nous étions à l'ouvrage, lorsque C. arriva ; nous détalâmes au plus vite. Je l'entendis lâcher ses deux coups de fusil sur mes

compagnons, qui fuyaient dans une autre direction. Lorsque j'eus passé le mur servant de frontière, je vis mon garde qui arrivait sur le théâtre du délit; et, croyant son arme déchargée, je lui tournai le dos en me frappant la partie inférieure, pour le narguer. Mais le vieux diable avait déjà rechargé son fusil; il me lâcha un troisième coup, juste dans la partie que je lui présentais. Je roulai par terre de l'autre côté du mur. Mais ce qui me vexa le plus, ce fut d'entendre les rires moqueurs du coquin, qui me criait, dans le patois de son pays :

— *Ora tapa, b.....!*¹

J'eus peine à me traîner chez moi. J'ai été six semaines au lit, et suis resté boiteux. Aussi j'ai dit que c'était bon pour une fois, et je n'y suis pas retourné.

Un éclat de rire accueillit ces dernières paroles; Pitton reprit :

— Voilà une vilaine farce; mais ce n'est pas une raison pour abandonner la partie. A ta

¹ Maintenant frappe, b.....!

place, je tâcherais de me rattraper et de donner son affaire à C.

— Oh ! pour cela, répliqua *la Couquettaz*, si je le trouvais dans un coin, il aurait bientôt son compte ; mais pour me rattraper, il n'y a plus moyen. C'est après tout un chien de métier. Nous y avons tous perdu : Claude Pernier s'y est ruiné ; Batiton a dû s'endetter pour racheter des attelages ; moi-même, si jamais je n'y avais été, je ne serais pas boiteux, et j'aurais de l'argent que je n'ai pas. Le plus désagréable, c'est que j'ai été condamné par contumace en Suisse, et n'ose pas y retourner. Défiez-vous des gardes, et surtout de leur chef. Il est infatigable et sans pitié ; il revient souvent sur ses pas, et vous arrive dessus au moment où on le croit bien loin.

La mère Dorothee, les poings sur les hanches, avait écouté attentivement ce récit. Quand *la Couquettaz* se tut, elle dit :

— Je savais bien qu'il fallait être sur ses gardes avec ce vieux C. N'y aurait-il pas moyen de lui donner une *rincée* et de se débarrasser de lui ? S'il arrive, tombez-lui tous dessus, pre-

nez son fusil, et arrangez-le de manière qu'il s'en souviene et vous laisse tranquilles une autre fois.

Là-dessus, elle apporta encore une bouteille de vin.

Chamoceire, échauffé par la boisson, s'écria en frappant sur la table :

— Pour moi, je me moque de tous les gardes. Je sais que ces bois doivent être à nous. Les Suisses nous les ont volés. A bas tous, tant qu'ils sont ! Que le vieux C. lui-même se montre : voici de quoi l'arrêter, dit-il en brandissant son long fusil de chasse. Je l'ai chargé de grosses chevrotines ; que C. arrive ! J'ai du reste de vieux comptes à régler avec lui ; il est sûr de son affaire.

La conversation continua animée. *La Couquettaz* paya son écot, dit adieu à ses compagnons et reprit le chemin de son hameau.

Il était huit heures lorsque la troupe quitta la taverne pour se mettre en route, emmenant deux chevaux qui traînaient chacun ce qu'on appelle un *engeais*, espèce de palonnier fixé à deux limons et auquel sont adaptés des *coman-*

gles, ou bouts de chaînes terminés par une pointe que l'on enfonce dans les pièces de bois.

Les hommes portaient des haches, des scies et d'autres instruments. On n'avait pas oublié un sac garni de pain, de fromage et surtout de quelques bouteilles d'æau-de-vie. La nuit était belle ; la lune brillait de tout son éclat ; la neige scintillait et semblait parsemée d'une myriade de cristaux. Les arbres, ployant sous le givre, formaient des arcades variées et offraient le plus étrange spectacle.

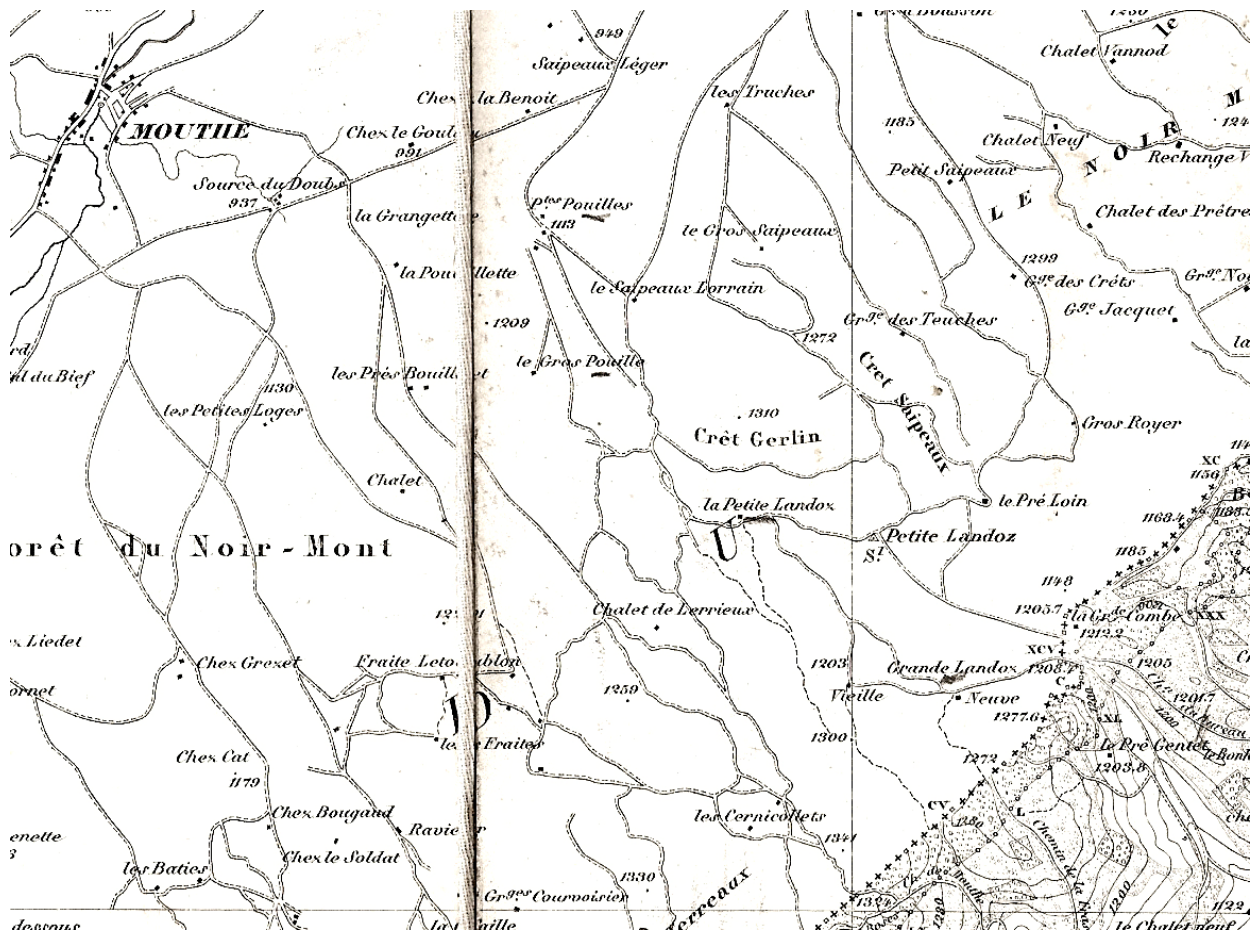
On avait ôté les grelots aux chevaux et tout ce qui pouvait occasionner quelque bruit. Les hommes n'échangeaient que peu de paroles. Après une demi-heure de marche, ils firent halte. Un individu, qui les attendait, annonça qu'il n'y avait rien de nouveau et que tout était tranquille. Ils laissèrent les attelages à quelque distance de la frontière, et s'avancèrent en redoublant de précautions, ne parlant qu'à voix basse et examinant attentivement les lieux.

Chamoceire distribua les rôles. Son fils et Matthieu furent placés sur le mur servant de frontière entre les deux Etats, pour surveiller

les environs. Ses deux camarades, armés de scies et de haches, pénétrèrent furtivement dans l'intérieur de la forêt. En connaisseurs habiles, ils eurent bientôt fait choix des sapins qui leur parurent de la meilleure qualité, et commencèrent à entailler les tiges. Ils frappaient rapidement quelques coups, puis s'arrêtaient par intervalles, pour laisser aux factionnaires le temps de les prévenir s'il survenait quelque incident. Deux sapins tombèrent ainsi ; tandis que Pilate et Pitton les sciaient en billes, Chamoceire se mit en devoir d'en choisir un troisième, qu'il commença à abattre.

Lorsque l'état des lieux le permettait, les voleurs amenaient les attelages sur le lieu du délit ; d'autres fois, lorsque le terrain était inaccessible aux chevaux, les hommes plantaient leurs comangles aux billes fabriquées, y fixaient une corde et les traînaient à bras. Ces hommes faisaient quelquefois de longs trajets dans la neige, gravissant des pentes rapides, traversant les rochers, les buissons, les crevasses. D'autres fois, au lieu de traîner leur bois sur la neige, ils le débitaient en billes courtes, les

chargeaient sur leur dos, et les portaient au moyen de crochets en bois qu'ils soutenaient sur leurs épaules. Celui qui ne l'a pas vu se figure difficilement les peines infinies que ces maraudeurs devaient endurer, pour parvenir à s'emparer de quelques plantes de sapin. Impossible, bien souvent, malgré l'offre de gros salaires, de trouver des ouvriers disposés à exécuter volontairement un semblable travail dans des conditions légales.

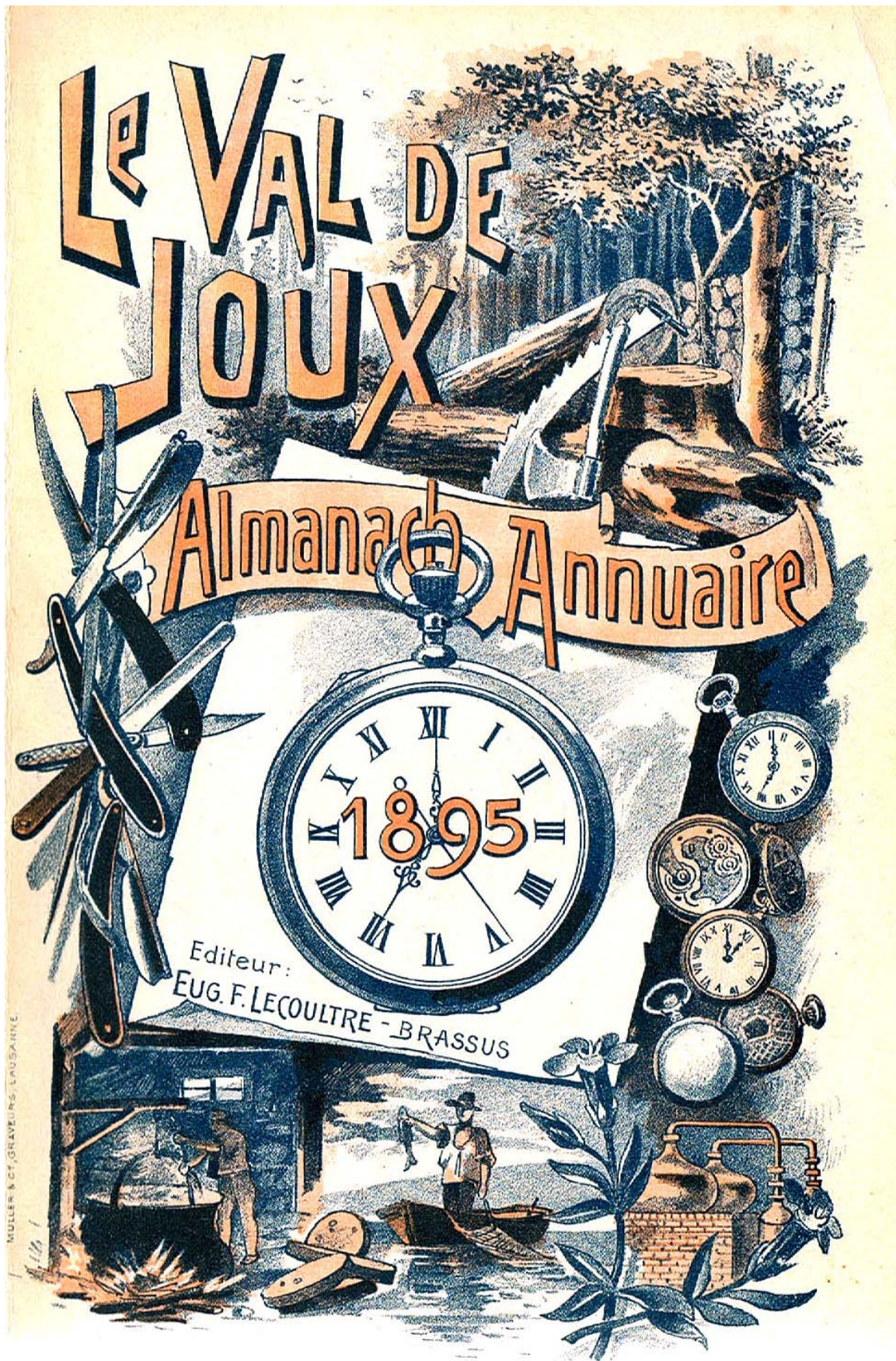


Carte topographique du canton de Vaud, 1877/1880. Région des Fraites où se passe l'action.

Le roman de Lucien Reymond, *Les Contrebandiers du Risoud*, paru en 1888, reste fameux par son climat inquiétant. L'auteur, garde-forestier chef, connaissait parfaitement la région dont il avait à traiter, c'est la raison pour laquelle celle-ci apparaît avec tant de réalisme et de véracité.

Les Contrebandiers du Risoud fut le roman de Lucien Reymond qui rencontra le plus de succès. On le trouvait encore au début du XXe siècle dans la plupart des familles. Le nombre d'exemplaires sur le marché s'est forcément rétréci depuis ce temps-là, de telle manière que le roman est devenu une rareté sur laquelle il n'est plus facile de mettre la main dessus aujourd'hui.

Almanach du Val de Joux, 1895 :



Peu d'années après l'établissement des lapidaires, on commença à s'occuper de la fabrication des fromages sur une échelle un peu vaste. Nos grands et beaux paturages avaient, d'une manière imparfaite, été exploités par des étrangers. Les habitants de La Vallée ne savaient faire autre chose de leur lait que ce qu'ils appelaient des *tommes* ou petits fromages de mauvaise qualité pour leur usage. Ils commencèrent à devenir fermiers des montagnes et à fabriquer pour le commerce. Cette fabrication s'améliora rapidement et son produit ne tarda pas à atteindre le degré de perfection qu'il a aujourd'hui. Le plus important progrès obtenu dans la manipulation du lait a été la fabrication des *présures*. Les *fruitiers* et *fruitières* d'autrefois mettaient, pour obtenir le fromage, la peau de *cailler* détremper dans la chaudière.

La fabrication des fromages vacherins n'est, relativement, pas ancienne. Elle a commencé, il y a environ quatre-vingt ans chez nos voisins d'outre-Risoux, sur les paturages et dans les fermes du Mont-d'Or, d'où leur est venu le nom de fromages du Mont-d'Or.

Il y a septante ans environ que cette industrie fut importée aux Charbonnières où, pendant quarante ans, elle a été le monopole presque exclusif de ce village.

La laiterie des Charbonnières, qui date d'environ trente ans, s'est fait une spécialité de cette production et y a apporté tous les perfectionnements dont elle est susceptible. Et, quoique ayant eu de nombreux imitateurs, elle a maintenu sa vieille réputation de ne livrer que des produits excellents. Aussi a-t-elle obtenu des récompenses aux expositions d'Yverdon, de Zurich et de Genève.

Il y a cinq ans, c'est-à-dire avant l'application du tarif doua-

nier actuellement en vigueur, en vue de soutenir avantageusement la concurrence déloyale que les vacherins français faisaient aux nôtres, les principales laiteries de La Vallée, Les Charbonnières, Le Pont, Le Lieu, Le Séchey, Le Solliat, le Brassus, etc., se sont syndiqués sous la raison syndicale des *Laiteries de La Vallée* et ont adopté une marque de fabrique commune.

Un comité est à la tête de cette entreprise ; par des visites fréquentes, il s'assure de la bonne fabrication de la marchandise et de la bonne tenue de la laiterie, exerçant ainsi un contrôle sérieux sur tout ce qui se rapporte aux vacherins.

A l'Exposition d'Yverdon, le syndicat a exposé 24 vacherins. Il a obtenu le prix d'honneur de 50 fr. et la première prime de 50 fr.

Ce commerce des vacherins prend une extension toujours plus grande.

Il se fabrique aussi à La Vallée les *chevrotains* ou tommes de chèvre et quelques fromages appelés *persillés*.

* * *