

1866

JOURNAL  
D'AGRICULTURE PRATIQUE

DES COMICES, DES PROPRIÉTAIRES ET DES FERMIERS

TRENTIÈME ANNÉE

ANNÉE 1866, TOME PREMIER

SUR LES FROMAGERIES DU CANTON DE VAUD.

Dans toutes les localités rurales de la Suisse, on rencontre, sous le nom de Laiteries ou de Fromageries, des établissements destinés à la fabrication du beurre et du fromage pour les propriétaires de l'endroit réunis en sociétés, et particulièrement dans les grands cantons agricoles tels que Vaud, Berne, Argovie, etc. Le nombre de ces établissements est considérable; chaque village a le sien, quelques-uns même en possèdent plusieurs.

Ces établissements d'une utilité incontestable sont, à peu près tous, fondés, sur le même principe, et les statuts qui les régissent sont, à quelques exceptions près, les mêmes partout.

Voici quelle est généralement la marche des fromageries dans le canton de Vaud.

Chaque sociétaire doit porter son lait, soit matin, dans un local spécial appelé la Fro-

magerie<sup>1</sup>. Ce lait est pesé par le fromager, et inscrit par lui; son livre ou journal destiné à cet usage est fort simple: les noms des propriétaires sont inscrits dans une colonne; sur la même page, deux colonnes verticales reçoivent, l'une la traite du soir, l'autre la traite du matin; ces deux traites additionnées sont portées dans une troisième colonne également verticale. Cette colonne comprend ainsi la somme des deux traites du soir et du matin, et, en additionnant de haut en bas cette colonne, l'on obtient la somme totale du lait apporté par tous les sociétaires, en 24 heures: c'est la quantité destinée à la fabrication d'un fromage, soit qu'on le fasse maigre ou moitié gras. D'un

<sup>1</sup> Les principaux documents sur la fromagerie m'ont été communiqués par une personne compétente, M. Berge, régent de la commune de Chailly (canton de Vaud).

autre côté, les traites de chaque sociétaire se trouvant inscrites sur une même colonne horizontale, l'addition doit s'en faire de jour en jour, et dès le moment qu'un sociétaire obtient le chiffre le plus élevé, il doit avoir le fromage le lendemain, sous la réserve, bien entendu, que si le chiffre de ses versements successifs n'atteint pas le chiffre total du lait nécessaire à la fabrication du fromage qu'il reçoit, il est redevable envers la société d'une retenue qui est faite jusqu'à concurrence des versements subséquents.

Voici un exemple de la comptabilité du fromage pour deux jours :

Lundi, 27 juin 1864.

Noms.	Soir.	Matin.	Somme.	Doit.	Avoir.
A	15 2	17 3	33 1/4	"	33 1/4
B	24 1	25 3	50	"	50
C	30 1	28 3	59	154	59
D	20 2	19 1	39 3/4	"	39 3/4
E	15	16	31	"	31

C a le fromage par 218.

Son avoir est de 59.

Il redoit 154 pintes portées à son débit.

Mardi, 28 juin 1864.

Noms.	Soir.	Matin.	Somme.	Doit.	Avoir.
A	18 1	19 3	38	"	71 1/4
B	23 2	26 2	50	124	100
C	32 0	34 0	66	"	125
D	19 2	21 2	40	"	79
E	14	16	30	"	61

B a le fromage par 224.

Son avoir est de 100.

Il redoit 124 pintes portées à son débit.

Observons maintenant que, si le mardi 28 juin, C, avec les 125 pintes portées à son avoir de ce jour, n'a pas le fromage, c'est qu'il redevait 154 pintes depuis le 27 et que conséquemment il redoit encore 29 pintes.

Ce tableau pourrait paraître inintelligible par ce fait que le soir est placé avant le matin : il faut savoir qu'on fait habituellement le fromage le matin, et que chaque jour comprend, en réalité, le soir du jour précédent. Il est encore à remarquer que l'on doit supposer un jour en arrière, parce que c'est l'avoir de la veille qui détermine le propriétaire qui aura le fromage le lendemain.

Le propriétaire qui a le fromage retire tout ce jour-là, savoir : le prix de la vente du lait qui se fait aux personnes de la localité ne possédant pas de bétail (cette vente est obligatoire dans le plus grand nombre des fromageries, dans d'autres elle est facultative); le prix du beurre vendu, le beurre non vendu et le fromage fabriqué; ce dernier reste dans les fromageries pour être salé et soigné.

Un mot maintenant, sur le local, le fromager, et l'administration des fromageries.

Le local appartient à la société. C'est ordinairement un bâtiment séparé de toute autre habitation (celle de Clarens est en face

la gare) comprenant une grande cuisine où se fabriquent le beurre et le fromage; une chambre exposée au nord et largement aérée, pour la conservation du lait; une cave presque toujours voûtée, où le fromage est salé et soigné par le fromager; enfin, une chambre pour ce dernier et un grenier pour réduire le bois.

Le fromager est un homme de confiance et doit bien connaître son état, car de ces deux choses dépend la prospérité d'une fromagerie. Il doit en outre savoir lire et écrire et connaître la comptabilité nécessaire à sa profession. Le fromager reçoit un salaire fixe et il est nourri chaque jour par le propriétaire qui a le fromage ce jour-là.

Ce sont les pays de montagnes qui fournissent le plus grand nombre de fromagers.

L'administration des fromageries est généralement confiée à une commission nommée chaque année; les fonctions des membres de cette commission sont obligatoires et gratuites.

Les dépenses sont supportées par les sociétaires proportionnellement à la quantité de lait versée chaque année. L'on comprendra facilement que les dépenses peuvent varier sensiblement d'une contrée à l'autre; dans certaines localités, les propriétaires fournissent le bois, dans d'autres au contraire, ils l'achètent en commun (à Chailly, les frais, compris l'achat du bois, s'élèvent à 1/2 centime par pot : le pot vaut 1/2 litre).

Des mesures de police sont parfois nécessaires contre la fraude. Si un sociétaire est soupçonné de falsification, son lait est aussitôt éprouvé au moyen de l'aréomètre, puis ses vaches sont traitées par des personnes neutres : et si une épreuve nouvelle offre assez de différences pour établir la culpabilité du prévenu, celui-ci est exclu et ses fromages confisqués.

Les sociétaires doivent aussi se conformer aux règles établies relativement aux prix des ventes de lait ou de beurre pris à la fromagerie; en dehors, pour ce qui concerne le beurre et le fromage, ils sont parfaitement libres; quant à ce qui concerne le lait, pour aucune raison le sociétaire ne peut en soustraire d'autre quantité que celle nécessaire à l'entretien de son ménage.

Les Pères ou chanoines réguliers de l'Hôpital du Grand-Saint-Bernard, situé sur le point culminant du col du mont Joux, possèdent au-dessous de leur établissement, à trois quarts d'heure de distance, une vaste prairie ornée de plusieurs grands chalets en bois, où ils ont installé une fromagerie économique dirigée par l'un d'eux; et, bien que ce noble asile de charité soit enrichi d'un grand nombre de fermes tant en Suisse



qu'en Italie, les troupeaux de vaches sont insuffisants pour la reproduction des quantités de fromage et de beurre que consomment, pendant un hiver de plus de neuf mois, les vingt-cinq mille paysans, pèlerins, touristes ou guides qui reçoivent chaque année leur cordiale hospitalité.

Comme je viens de l'exposer, les troupeaux étant insuffisants pour la consommation, les Pères subviennent aux besoins par un moyen fort économique que voici :

Vers le 10 juin, et quelquefois plus tard, lorsque les couches de neige sont fondues, la grande prairie, dite des Chalets, que je viens de citer, se peuple d'une centaine de vaches laitières appartenant à plusieurs paysans des montagnes du Valais, qui, après les avoir amaigriés quelque peu pendant l'hivernage, les louent aux chanoines pendant la durée de la belle saison.

Chaque jour et à chaque traite, les pintes de lait sont inscrites sur un registre commun. À la fin de la saison (15 septembre), ces vaches sont rendues dans un meilleur état, et le Père chargé spécialement de cette administration paye à chacun de ses loueurs autant de neuf centimes qu'elles ont produit de pintes de lait pendant la durée de la saison<sup>1</sup>.

J'ai également remarqué de très-beaux troupeaux de moutons (race de montagne) et de chèvres, appartenant à l'hospice, que les bergers promenaient tant sur l'épiderme sans verdure du sol désolé par la rigidité des frimats, que sur les couches de neige encore endurcie.

« Chaque année, » me disait le R. P. Raix, clauvadier du Grand-Saint-Bernard, avec lequel je me suis entretenu de culture, « ne pouvant que très-difficilement nous procurer les viandes fraîches nécessaires à l'alimentation, nous abattons, vers la fin de septembre, pour faire des salaisons, cent brebis, et nous réservons les agneaux aux troupeaux; cent chèvres, et nous conservons les chevreaux; une quantité de porcs suivant les besoins, et de vingt à vingt-cinq vaches et

boeufs; ces salaisons sont d'autant plus faciles à conserver que, sous ces froides régions et dans un simple cellier, la glace peut se conserver d'une année à l'autre. »

J'ai pu juger personnellement, pendant les journées des 17 et 18 juin dernier que j'ai habité l'établissement, de la rigueur du frimat qui, à cette hauteur, empêche la production de tout végétal ligneux; et dans la soirée du 17 juin, des tourbillons de neige qui se déchaînaient sur le col, rendaient notre marche pénible et embarrassante. L'ancienne neige était encore calcinée et suspendue, et la partie nord du lac placée sur le point culminant était aussi glacée.

Quant à la culture des gros légumes nécessaires au couvent, à l'exception des pommes de terre qui sont fournies par les fermes, elle se fait à l'entreprise. Les potagers, entourés de murs, se trouvent au centre de la grande prairie des Chalets dont je viens de parler, et à l'ouverture de chaque saison, aussitôt la fonte des neiges, vers le 12 juin, les marchers entrepreneurs arrivent soit de Saint-Pierre-Bourg ou de Martigny avec des graines et des plants de légumes tout élevés; ils labourent le terrain, sèment et plantent les quantités prescrites par le marché, entretiennent les potagers de binage et d'arrosage pendant les quelques mois de belle saison, et aussitôt qu'ils aperçoivent un avant-coureur de neige, ils en font la récolte, la livrent, reçoivent leurs fonds et s'en retournent jusqu'à l'année suivante.

Nous avons vu cette pratique employée par les jardiniers marchers de Saint-Petersbourg et de Moscou, qui, comme ceux du Mont-Saint-Bernard, sont forcés d'attendre la fonte des neiges; et ce n'est que vers le commencement de juin que ces marchers, sortant du gouvernement de Yerosslavv, arrivent aussi dans les deux capitales pour commencer leur saison culturale qui est presque toujours close chez eux fin d'octobre.

E. MASSON,

Donneur et entrepreneur de parcs et jardins.