

COUP-D'OEIL
SUR L'AGRICULTURE
ET
LES INSTITUTIONS AGRICOLES
DE QUELQUES
CANTONS DE LA SUISSE,
PAR MATTHIEU BONAFOUS.

C'est par l'état plus ou moins
florissant de l'agriculture qu'on
peut juger partout du bonheur
des peuples.

CHAPTAL, *Chimie appliquée à
l'agriculture.*

PARIS,
MADAME HUZARD (NÉE VALLAT LA CHAPELLE),
LIBRAIRE, rue de l'Éperon, n^o. 7;
A GENÈVE,
BALLIMORE ET CHERBULIEZ, LIBRAIRES,

1829.

Ce fut chez cet estimable agronome que je vis les plus belles vaches du canton et probablement de toute la Suisse. Ces vaches fribourgeoises se distinguent de celles du canton de Schwytz (si estimées dans la Lombardie), par leur poil très rouge, leurs jambes plus hautes, une peau plus épaisse et la queue portée très haut. M. Girard les emploie à la charrue en leur donnant une nourriture plus succulente. La meilleure laitière de son étable fournit quinze mesures ou trente bouteilles de lait par jour.

Je me proposais aussi d'examiner dans les environs de Fribourg la manière d'élever les chevaux; mais j'appris qu'il n'existait point de haras publics ou particuliers; que les cultivateurs nour-

rissaient un ou deux poulains, quelquefois davantage, et rarement plus de cinq ou six; qu'ils allaient vendre ces animaux aux foires ou marchés de Fribourg; que, pour les encourager à améliorer la race suisse, on avait établi des concours publics dans lesquels on décernait des primes aux possesseurs des plus beaux étalons. Il en est de même pour les taureaux, qui à la régularité des formes joignent une constitution vigoureuse.

Au reste, l'habileté des Fribourgeois ne consiste pas seulement à élever des animaux domestiques; ils savent préparer des fromages qui ont une réputation universelle, et leurs jeunes paysannes se distinguent particulièrement dans l'art de tresser la paille pour en faire des nattes ou des chapeaux recherchés dans toute la Suisse. Pour voir exercer ces deux industries, c'est à Gruyères même que je dus faire une excursion.

La petite ville, de ce nom, n'est distante de Fribourg que d'environ 6 lieues, et sa position alpestre, sur la pente d'une montagne couverte de pâturages, lui donne un aspect tout à la fois riant et sublime. J'y trouvai un excellent guide dans la personne de M. Murrith, dont l'urbanité ne s'effacera point de mon souvenir. Il m'accompagna chez une tresseuse de paille des plus habiles; aussitôt celle-ci mit la main à l'ouvrage

et me fournit quelques renseignemens sur les procédés de fabrication. La première opération consiste, lorsque la température est très sèche, à couper l'épi du froment dont la tige est parfaitement nette et d'un calibre convenable; peu de jours après, on fauche le chaume à sa base et on l'étend au soleil. On coupe près des articulations les deux entre-nœuds supérieurs; on divise ces brins de paille dans le sens de leur longueur avec un poinçon d'acier recourbé et garni, à 7 à 8 lignes de la pointe, de cinq ou six lames verticales, disposées en rayons. Lorsqu'à l'aide de cet instrument on a réduit une certaine quantité de brins de paille en petites lanières parfaitement uniformes, on les fait passer entre deux cylindres de bois, qui s'écartent ou se rapprochent plus ou moins au moyen d'une vis de pression. Après avoir aplati la paille avec le *lissoir* (c'est le nom que porte cette machine), l'ouvrière prend ces petits rubans, toujours en nombre impair de sept à vingt et un et jusqu'à vingt-neuf; elle les trempe légèrement dans un vase rempli d'eau, les raccorde avec le plus grand soin, et les entrelace en faisant paraître en dehors la surface intérieure du chaume toujours plus blanche que l'extérieure. Ces nattes ou tresses, dont on varie les dessins en combinant les brins de diverses ma-

nières, sont mesurées sur une planchette de la longueur d'une demi-aune (mesure du pays). On en forme des liasses de douze tours qu'on livre ainsi aux fabricans de chapeaux. Ceux-ci retranchent la partie des brins de paille qui débordent, passent ces tresses au *lissoir*, et les font assembler de manière à ne pas laisser paraître les points de couture qui les unissent. L'ouvrière la plus habile ne peut en faire qu'une liasse à la journée; ce travail sédentaire est pénible pour les jeunes filles qui s'y consacrent, outre l'inconvénient, qu'elles ne peuvent éviter, d'avoir toujours les doigts humides, pour que la paille ait toute la souplesse et toute la flexibilité nécessaires.

Ordinairement le blé de mars est le seul qu'on emploie à cette fabrication en choisissant celui qui croît dans des terres sèches et arides. Il ne paraît pas d'ailleurs que l'on ensemeince du blé dans le seul but d'en récolter les chaumes, comme cela se pratique en Toscane, où on le coupe avant la maturité.

Le lendemain de mon arrivée à Gruyères, M. Murrith me conduisit sur le versant du Molesson (1) en me faisant traverser une métairie, fort

(1) Le sommet de cette montagne est à 6,181 pieds au dessus du niveau de la mer.

bien tenue, qu'il possède près de la route : les bâtimens qui la composent méritent d'être observés; construits en bois de sapin, en 1568, l'état de conservation dans lequel ils se trouvent aujourd'hui atteste à quel point la substance de cet arbre est durable, lorsqu'il n'est pas exposé à une température trop humide.

La gentiane (*gentiana lutea*, L.), que je trouvais en abondance sur la montagne, est l'objet d'une loi qui ne permet qu'aux propriétaires du fonds d'en enlever les racines. Elle est fondée sur le profit qu'ils retirent de cette plante rebutée d'ailleurs par les bestiaux. Ils les récoltent soigneusement, les font macérer dans l'eau à une haute température, et, lorsqu'elles ont éprouvé la fermentation alcoolique, ils en retirent, par double distillation, une eau-de-vie à 20 degrés qui participe à peine de l'amertume naturelle de la gentiane. Le prix de cette liqueur est plus élevé que celui de l'eau-de-vie commune. Les habitans en font usage comme d'une boisson tonique et agréable.

Les alpes du canton de Fribourg, auquel le pays de Gruyères appartient, sont de nature différente. Les premières, appelées *Hautes-Alpes*, sont assises sur des rochers calcaires; elles sont en général plus élevées, bornent l'horizon au

sud, et se distinguent de la première lisière par l'âpreté du sol et les pics sans végétation qui les couronnent. Sur les flancs, on aperçoit des brins d'herbes qui se glissent entre les joints inégaux d'énormes amas de cailloux, lesquels, en réfractant les rayons du soleil, réchauffent la terre et favorisent la germination. Tel est le sol privilégié où se préparent les meilleurs fromages, et l'on croit communément que c'est l'influence végétative de la roche calcaire, réunie à l'élasticité de l'air, qui donne aux fromages de ces régions leur saveur et leur délicatesse.

La roche calcaire commence aux environs de la Chartreuse de la *Part-Dieu*, parcourt une courbe horizontale et embrasse les flancs des montagnes jusqu'à la dent de Jaman, située aux limites du canton de Fribourg et du pays de Vaud; elle se prolonge, de là, au midi vers Château-d'Oez, et suit, au levant, les chaînes des Alpes depuis la Tinna jusqu'au Lac-Noir.

D'autres montagnes disputent aux Hautes-Alpes quelques avantages; elles le doivent aux soins de la manipulation et aux demandes multipliées du commerce. Le sol de celles-ci se compose de grès plus ou moins compacte, d'argile et de schistes alumineux; elles s'étendent de Châtel-Saint-Denis à Gruyères et de Brox à

Planfayon. Le terrain y est souvent rempli de tourbe et de marécages.

Les prairies alpestres de cette partie de la Suisse peuvent se diviser en trois classes :

1°. Les prairies proprement dites, dont on fauche l'herbe chaque fois qu'elle a acquis la maturité nécessaire ;

2°. Les pâturages, dont l'herbe est consommée sur place ;

3°. Les prairies mixtes, dont la première pousse est livrée à la pâture, la seconde récoltée pour la nourriture hivernale des bestiaux, et la troisième broutée sur les lieux. Mais quelles sont les plantes qui rendent ces prairies si adaptées aux vaches laitières ? Le temps que j'ai employé à visiter les montagnes m'a seulement permis d'en apercevoir quelques unes dont les bestiaux paraissent fort avides : tels sont la livèche pourprée (*phellandrium mutellina*, L.), l'épervière dorée (*hieracium aureum*, WILLD.), l'althéa argentea (*alchemilla alpina*, L.), l'althéa commune ou pied-de-lion (*alchemilla vulgaris*, L.), le plantain des Alpes (*plantago alpina*, L.), la renouée vivipare (*polygonum viviparum*, L.), la bistorte (*polygonum bistorta*, L.), le trèfle châtain (*trifolium badium*, SCHREB.); quelques autres plantes du même genre, et plu-

sieurs espèces de paturins, de fétuques et autres graminées.

Dans les vallées inférieures, les pâturages, composés de plantes moins aromatiques et de quelques légumineuses, telles que le sainfoin, le trèfle, la luzerne et la vesce, que l'on cultive avec soin, donnent un produit plus considérable, mais influent moins avantageusement sur la qualité du lait. Dans ces localités, on a établi des fruitières, où chaque cultivateur apporte le lait de ses vaches, et le fromage qu'on en retire se partage à proportion de la mise que chacun a faite (1). Les fromages qui en proviennent, quoique moins réputés, entrent en concurrence avec ceux des Alpes, principalement depuis que les agriculteurs ont substitué, dans beaucoup d'endroits, la culture de la vesce (*vicia sativa*, L.) à celle du trèfle, que l'on accuse de donner au lait de l'âpreté. On doit présumer que chaque particulier, n'ayant qu'un petit nombre de vaches, peut en prendre un plus grand soin, et obtenir par là un lait d'aussi bonne qualité.

(1) Voyez, à ce sujet, l'ouvrage de M. Charles Lullin, intitulé : *Des Associations rurales pour la fabrication du lait, connues en Suisse sous le nom de fruitières*. In-8°, 1821. Paris et Genève, chez Paschoud et chez M^{me}. Huzard.

Dans ces établissemens, on peut diviser le travail et assujettir la préparation des fromages à des règles fixes; tandis que, dans les chalets des Alpes, aucun système de manipulation ne peut être régulièrement suivi; le tact et le coup-d'œil des fruitiers, formés par une expérience journalière, peuvent seuls y suppléer : aussi les procédés nécessaires à la bonne confection des fromages sont assez difficiles à développer. Je vais cependant les détailler tels que je les ai vu pratiquer dans un des chalets situés au milieu des pâturages du Molesson, l'un des sites les plus renommés du pays de Gruyères par la qualité de ses produits.

L'extérieur de ces chalets ou fromageries présente un toit en bardeaux assujettis à la sablière par des chevilles de bois, et surchargés de quelques blocs de pierre pour les faire résister à la violence des vents. Sous ce toit, qui n'a point de cheminée, s'élèvent quatre parois en solives disposées transversalement, et assez mal assemblées, pour que l'air se renouvelle, et que la fumée trouve une issue lorsque la porte est close.

Sur le devant du bâtiment, le toit avance de six à dix pieds, et repose sur deux piliers de bois; ce qui forme une espèce de galerie ou péristyle, terminé par deux portes à claire-voie, et fermé,

sur le devant, à un tiers de son élévation, par un lambris d'ais épais, qui donne assez d'espace pour laisser pénétrer le jour. Quelquefois, ce péristyle est ouvert de toutes parts, et l'on entre directement par la porte, située vers le milieu. C'est sous cet abri que l'on trait les vaches lorsqu'il fait mauvais temps.

D'autres chalets ont, du côté opposé, une étable plus ou moins spacieuse, avec deux portes latérales qui servent au passage des bestiaux et à la libre circulation de l'air. On y introduit, lorsque la localité le permet, un ruisseau, dirigé de manière à y entretenir la propreté convenable. L'intérieur du chalet ne forme souvent qu'une seule chambre, qui, d'ordinaire, n'est point pavée. La couche des fruitiers est disposée dans un espace fort étroit, et entourée d'une cloison au dessus de la galerie.

Dans la partie inférieure, on distingue, en premier lieu, le foyer au centre ou à l'extrémité; il est ordinairement à plain-pied ou creusé à très peu de profondeur, et entouré de pierres rangées circulairement, qui ne laissent qu'un intervalle au devant pour mettre le bois. A l'extrémité du foyer, s'élève une poutre mobile, traversée en haut par une autre plus petite, à laquelle on suspend la chaudière dans laquelle on

fait le fromage. Dans un des angles, se trouve la presse en bois destinée à le dépouiller de sa sérosité, et tout autour règnent des rayons en planches, sur lesquels on entrepose les baquets et les autres ustensiles employés à la fabrication. On se sert pour sièges de gros troncs d'arbres ou de petites escabelles rondes portées sur un seul pied, terminé en une pointe armée de fer.

Lorsque le fruitier traite ses vaches, il se sert de ces escabelles, qui, au moyen d'une courroie, s'attachent à la ceinture. Un seul homme peut traire trente vaches par jour, quinze le matin et autant le soir.

Aussitôt qu'une traite est faite, on débarrasse le lait des immondices qui peuvent s'y trouver mêlées, en le faisant passer par un couloir en bois de forme conique, dont l'orifice inférieur est bouché avec des feuilles de sapin. Le lait, en sortant de ce couloir, soutenu par un cadre de bois, tombe dans de grands baquets circulaires qu'on a bien lavés auparavant; un vaisseau qui aurait contracté quelque âcreté altérerait toute la traite. On réunit le lait des deux traites en le versant dans une grande chaudière en cuivre battu, suspendue au bras de la poutre tournante, à l'aide de laquelle on peut l'amener sur le foyer ou l'éloigner à volonté. La quantité de lait né-

cessaire à la formation d'un fromage n'est point toujours la même ; elle dépend de la qualité des herbages et de la complexion des animaux qui sécrètent un lait plus ou moins riche ; mais on calcule , par approximation , qu'il faut cent vingt pots de lait (1) pour produire un fromage de cinquante livres (poids de dix-sept onces).

Lorsque le fruitier a reconnu , en plongeant le bras dans la chaudière , que le lait a acquis la chaleur convenable (que je jugeai d'environ vingt-cinq degrés de Réaumur), il détourne la chaudière du feu , essaie la force de la présure sur une petite quantité de lait chaud ; il en met ensuite dans une grande cuiller en bois la dose qu'il croit nécessaire pour précipiter son lait , et il promène celle-ci dans toute la chaudière pour disperser la présure également.

Il y a différentes manières de préparer la présure : cette substance n'est autre chose que la portion de lait caillé qu'on trouve dans la caillette ou de quatrième estomac des veaux encore à la mamelle. Les uns ouvrent ce corps membraneux , y introduisent du sel en petite quantité , et le déposent dans un vaisseau de bois rempli de petit-lait. Les autres coupent la caillette en

(1) Un pot équivalent à 1^{litre},563.

morceaux, la saupoudrent de sel et la mettent dans un vase quelconque plein d'eau. Quelques fruitiers, après avoir ouvert l'estomac du jeune animal, en détachent les grumeaux, les lavent, les salent, et les remettent dans la membrane d'où ils sont extraits; ils suspendent cette poche dans un lieu sec, et lorsqu'ils veulent employer la présure, ils en délaient dans du lait la quantité dont ils ont besoin. Mais si la préparation de la caillette n'est pas difficile, son emploi demande une longue habitude; elle est plus ou moins riche en principe coagulant, et son effet est soumis à la température de l'atmosphère, qui, selon qu'elle est chaude ou froide, facilite plus ou moins sa dissolution. L'excès de présure donne au fromage une saveur désagréable, et l'habileté du fruitier consiste à l'épargner autant que possible.

La coagulation du lait s'opéra sous mes yeux, en douze minutes; aussitôt le fruitier agita le caillé avec le brassoir, espèce de moulinet fait avec un bâton de bois écorcé, garni de dix à douze chevilles qui le traversent dans son extrémité inférieure; tandis que, de son autre bras, il imprimait au liquide un mouvement moins rapide qui réduisit le caillé en grains jaunâtres, que l'on sent crier sous la dent lorsqu'on les mâche.

Il ramena la chaudière sur le feu en continuant à brasser la matière caséuse, et la température fut sensiblement élevée jusqu'à ce que toute la masse eût atteint le degré de coagulation convenable. Il fallut à peu près une demi-heure pour arriver à ce terme, où la chaleur me parut être d'environ trente-cinq degrés. Parvenue à ce point, on éloigna la chaudière du feu sans discontinuer de brasser la masse pendant douze à quinze minutes. La matière se précipite au fond de la chaudière, on la rassemble avec les mains, et l'on introduit au dessous de toute la masse, dans la chaudière même, une toile que deux hommes tiennent par les quatre coins. Ceux-ci soulèvent la pâte et la font entrer, avec cette enveloppe, dans le moule, où elle doit recevoir la forme et le volume sous lesquels on connaît le fromage de Gruyères.

Ce moule est une planché de sapin d'environ cinq lignes d'épaisseur, large de cinq à six pouces et longué de cinq pieds, contournée en cercle, et dont on peut, à volonté, agrandir ou diminuer le diamètre, ses extrémités n'étant point fixées l'une à l'autre. Deux plateaux, ou disques de bois, dont le diamètre dépasse un peu celui du cercle, le recouvrent de part et d'autre. On place ce moule sur une table inclinée, pour que la

pâte s'égoutte insensiblement; à l'aide d'une presse à levier que l'on fait agir fortement sur le plateau, on exerce une pression progressive. Demi-heure après, on relâche la presse, on détend le cercle, on retourne la pâte, qui reçoit alors le nom de fromage; on le met dans une nouvelle toile et on le replace ainsi dans le même moule; on resserre le cercle d'autant que le fromage s'est rétréci, on abat la presse dessus et l'on répète cette manœuvre pendant plusieurs heures, jusqu'à ce que le fromage soit dépouillé de son petit-lait, et qu'il soit parvenu au degré de fermeté et d'affaissement nécessaire.

On transporte le fromage, sous cette forme, dans le grenier, nom sous lequel on désigne le local où l'on procède à la salaison. On peut dire que ce grenier, ou chambre à fromages, sert de boussole aux opérations du fruitier. Selon que ce local est sec ou humide, exposé au nord ou aux ardeurs du soleil, étouffé ou aéré, le procédé de la salaison varie, ainsi que la durée du temps nécessaire à la parfaite confection du fromage.

Le grenier consiste dans un bâtiment recouvert en bardeaux et formé de quatre parois en solives transversales parfaitement jointes. Il est quelquefois séparé du sol au moyen d'un plancher soutenu par quatre piliers en bois de trois pieds en-

viron de hauteur, pour empêcher les eaux pluviales ou les souris de s'y introduire. Ce plancher, débordant de deux pieds à peu près, présente, à l'entrée du grenier, une longue plate-forme, sur laquelle on monte par une échelle mobile. Son intérieur n'a qu'une porte pour toute ouverture, et son pourtour est garni de tablettes, qui s'élèvent les unes sur les autres à une certaine distance, pour y placer les fromages que l'on veut saler. L'opération tend tout à la fois à favoriser leur conservation et à améliorer leur goût.

La quantité ordinaire de sel que l'on consomme est de quatre livres par quintal de fromage (poids de dix-sept onces). On prend du sel broyé et purgé de toute substance étrangère, et à l'aide d'une cuiller de fer-blanc, criblée de petits trous, on saupoudre chaque fromage de part et d'autre. Tous les jours, on répète cette opération pendant deux ou trois mois, en le retournant chaque fois pour imprégner aussi la surface inférieure. La salaison n'est achevée que lorsqu'on aperçoit une humidité surabondante, qui annonce que la pâte est saturée de sel; sa couleur devient plus intense, et il se forme, à l'extérieur, une couche qui a plus de consistance que le centre.

Lorsque la pâte a ainsi absorbé environ quatre pour cent de son poids de sel, on l'humecte deux ou trois fois par semaine avec du vin blanc ou de l'eau salée. On peut, de cette manière, procurer au fromage un degré de bonté supérieur, en continuant cette sorte de lavage une ou deux années, et finissant dans ce dernier cas par ne faire l'opération qu'une fois par semaine pendant la seconde. On obtient, par là, des fromages plus fermes, d'une saveur exquise, et qui résistent mieux à une longue navigation.

Pour reconnaître si la pâte a subi une fermentation suffisante, on la soumet à l'essai d'une sonde, et c'est ici que se distingue le bon fromage; ses yeux ou pores sont clair-semés; le sondage ne doit en présenter que trois ou quatre au plus, du volume et de la forme d'un gros pois. La pâte riche en principes nutritifs est d'un blanc jaunâtre; elle est moelleuse, délicate, et se fond dans la bouche sans effort.

Ces fromages ne sont pas les seuls produits de l'industrie des fruitiers: ils font en outre une espèce de fromage mou avec le peu de matière caséuse que le *serum* ou petit-lait tient encore en dissolution après la cuite. La préparation de celui-ci, que l'on nomme *le serai*, est prompte et facile. On remet sur le feu le petit-lait dont

on vient d'ôter un fromage, on y ajoute environ un quart d'eau, et dès qu'il arrive au degré d'ébullition, on y verse *l'aisy*, nom que porte le petit-lait qu'on a laissé aigrir pour servir de présure. Bientôt il se forme à la surface une écume blanchâtre, qui acquiert, par la cuisson, une consistance pâteuse. On retire la chaudière du feu, on enlève cette matière avec une pelle de bois à manche court, et on la verse dans un moule, dont le pourtour forme un cercle fixe et est revêtu intérieurement d'une toile claire. On le fait égoutter, et en se refroidissant, *le serai* s'affaisse et forme une masse cohérente, qui conserve la forme que le moule lui a donnée.

Le *serai* frais est une substance très saine, dont les alpicoles font leur nourriture journalière. Ils sont aussi dans l'usage de le saler, en le recouvrant de sel des deux côtés, à la dose de cinq à six pour cent, et par ce moyen, ils le conservent plusieurs mois ou même d'une année à l'autre. Il ne reste, après cette manipulation, qu'un petit-lait très clair, qui ne renferme plus de *caseum*, et qu'on emploie très utilement à la nourriture des cochons.

La vente des fromages se fait ordinairement pendant les mois de septembre et octobre; le *maximum* de leur prix a été de quarante-deux

francs le quintal (poids de dix-sept onces), et le *minimum* de vingt francs.

On porte à quinze mille *pâquiers* les pâturages de la chaîne des Alpes du pays de Gruyères. On nomme *pâquier* l'étendue de terrain qui fournit à l'estivage d'une mère vache, ce qui porte à quinze mille vaches l'alpage annuel. Or, prenant deux cents livres de fromage pour le produit moyen de chacune, on obtient une quantité de trente mille quintaux; calculant ensuite leur valeur sur la moyenne des prix ordinaires, on aura près d'un million de francs, sans y comprendre les fruitières des vallées inférieures.

Vingt à vingt-deux mille quintaux passent annuellement dans l'Italie et dans le midi de la France; le nord et l'intérieur de ce royaume n'importent que quatre à cinq mille quintaux; le canton de Berne enlève le produit des Alpes septentrionales; le sud de l'Allemagne et la Suisse orientale se partagent le surplus.

On croyait autrefois que la qualité de ces fromages était inhérente au sol et aux pâturages, et la petite ville de Gruyères était alors le seul dépôt des fromages de toute la contrée environnante; elle les marquait de son blason, c'est à dire de la grue, et percevait, en échange, un droit de balance; mais depuis que l'expérience a

fait connaître qu'avec de bons pâturages, et en suivant les mêmes procédés, il était possible de fabriquer ailleurs des fromages, que l'on distingue difficilement de ceux du pays de Gruyères, ses industrieux habitans ont une double concurrence à soutenir : la première, dans les cantons de Berne et de Lucerne, qui font passer leurs produits en Allemagne, sous le nom de fromages de l'Ementhal ou fromages suisses ; et la seconde, dans le nombre toujours croissant des fruitières dans les vallées du Léman, du Jura, des Vosges, de la Savoie et autres contrées dont les productions sont confondues, sur les marchés étrangers, avec celles du pays de Gruyères.

Lorsque j'eus pris connaissance des divers procédés de manipulation que je viens de rapporter avec assez de détails pour exciter l'attention de nos cultivateurs sur une des branches les plus productives de l'industrie pastorale, il me restait encore à visiter les dépôts des marchands de fromages ; c'est principalement à Bulle et à Saint-Denis-Châtel, deux petites villes situées sur la route de Vevey, que ces vastes dépôts existent. J'y vis un nombre considérable de formes étendues sur des tablettes ou planches, disposées les unes sur les autres, comme celles de nos ateliers de vers à soie, où l'on n'a point encore introduit l'usage des claies.

Je ne m'arrêtai dans aucun de ces lieux, dont les environs, remplis de tourbe, offrent une végétation languissante, et je quittai le pays de Fribourg à Saint-Denis-Châtel, pour revenir dans celui de Vaud. Dès les premiers pas, on reconnaît que l'Administration y apprécie beaucoup mieux que dans le canton de Fribourg toute l'influence du bon état des routes sur l'agriculture et sur le bien-être des habitans.

Vevey, baigné au sud par le Léman, est couronné au nord par de magnifiques vignobles qui s'étendent jusqu'à Lausanne, et comprennent dans cet espace les vignes de la Vaux, dont j'ai parlé déjà avec quelques détails.

Je ne décrirai ici qu'une fête agricole que l'on célèbre tous les quatre ans dans cette petite ville : Cérès, représentée par une jeune fille tenant une javelle d'une main et une serpe de l'autre, y paraît assise sur un char couvert par un arc de triomphe fait avec des gerbes de blé. Parmi les personnages qui en forment la marche processionnelle, on remarque des Faunes et des Bacchantes, et à leur tête le Dieu du vin, assis sur un tonneau que portent deux hommes. Des Satyres conduisent une victime aux cornes dorées, couverte de bandelettes et de guirlandes; on y remarque aussi le vieux Silène couronné de pampres, chancelant sur son

âne avec une cruche sous le bras. A leur suite Vulcain vient entouré de ses Cyclopes, qui forgent en cadence des socs et des serpes sur une enclume dont le bruit se mêle aux chansons rustiques d'un nombreux cortège de vigneron, de laboureur et de bergers. Toutes ces cérémonies rappelleraient une fête antique de la Grèce, si l'on n'y voyait pas figurer aussi le bon Noé avec son arche et la fameuse grappe de la Terre-Promise : mélange grotesque qui retrace le siècle d'ignorance où cette fête fut instituée.

De l'intéressante Vevey, je suivis la rive septentrionale du lac, pour me diriger à Bex, où je visitai les salines souterraines, situées à une petite distance de ce village.

Parmi les céréales en usage chez les habitans de cette partie du canton de Vaud, je remarquai le *triticum turgidum*, L. (1), que je n'avais vu nulle part cultivé en grand; le grain de cette espèce de blé est plus court et plus arrondi que celui du froment ordinaire; son chaume, plus épais et plus ferme, s'élève à 6 pieds; on le sème en automne dans une terre enrichie d'engrais, il produit alors une fois plus que le froment com-

(1) *Calycibus quadrifloris, ventricosus, villosus, imbricatus, obtusis*, Lin., Sp. 126.

mun ; la pâte de ce blé lève difficilement , le pain en est lourd et retient trop l'humidité : l'usage en est borné à la consommation de ceux qui le cultivent.

De là , j'allai passer le Rhône à Saint-Maurice , et je me rendis à Genève en traversant la province du Chablais , dont la fertilité vous est connue ; mais ce que j'ignorais , ce sont les efforts du général Desaix pour provoquer , dans les environs de Thonon , l'introduction de la charrue belge , la culture du chanvre de Piémont , l'éducation des chevaux suisses , et pour appliquer à sa patrie les méthodes utiles qu'il avait observées dans les régions lointaines où le sort des armes l'avait conduit.

Je terminai à Genève mon excursion agricole , elle fut trop rapide pour me permettre d'étendre mes observations , cependant elle fut d'assez longue durée pour me révéler toute l'influence que l'instruction et les mœurs exercent sur l'agriculture et sur le bonheur des hommes.
