

1836

DICTIONNAIRE

GÉOGRAPHIQUE - STATISTIQUE

DE LA

SUISSE,

par feu M. Suter, pasteur à Laufelfingen,

TRADUIT DE L'ALLEMAND

ET REVU

PAR J. L. B. LERESCHE,

MINISTRE DU S^t. ÉVANGILE,

MEMBRE DE LA SOCIÉTÉ VAUDOISE D'UTILITÉ PUBLIQUE.

TOME PREMIER.

A — L

LAUSANNE.

IMPRIMERIE DE SAMUEL DELISLE.

—
1836.

ALP 32

Le mot alpe se prend dans un sens particulier; on désigne par là les pâturages des montagnes que le bétail fréquente pendant l'été; on dit encore dans ce sens alpage ou estivage. Ces Alpes sont délimitées par des palissades ou de petits murs là où des parois de rochers, des arêtes ne servent pas de limites naturelles. Ordinairement le produit d'une alpe se calcule d'après sa grandeur et sa bonté, et le nombre de vaches qu'elle peut contenir est fixé par des ordonnances. L'étendue de terrain nécessaire pour nourrir une vache dans un tems donné se nomme *Stoss* dans la Suisse orientale, *Rinderweide* ailleurs, *Faquier* dans le canton de

Fribourg; ainsi on dit cette alpe a cent stosse ou paquiers. Dans d'autres contrées on se contente de dire on peut estiver (*sayen*) tant de vaches. La plupart des Alpes sont divisées en *Staffel*, *Läger* dans le canton de Berne; il y en a ordinairement trois dont le plus élevé n'est pas occupé avant le mois d'août. Le foin qu'on recueille dans les endroits inaccessibles au bétail porte le nom de *wildheu* et ceux qui font cette récolte dangereuse *wildheuer*.

Les Alpes sont ou communes ou particulières. Ceux qui ont part aux premières ne peuvent, dans la règle, y mener que la quantité de bétail qu'ils nourrissent pendant l'hiver. Dans les Rhodes-Intérieures on appelle *Herengrässer* les Alpes qui appartiennent à tout le pays. La part de

chaque propriétaire de bétail au produit d'une alpe se calcule de différentes manières; la plupart du tems c'est en proportion du lait, pesé ou mesuré, que ses vaches fournissent à la masse commune. — La valeur des Alpes varie beaucoup; les plus chères sont celles de l'Emmenthal à cause de leur peu d'élevation et de la longueur du tems que le bétail peut y séjourner. Le produit d'une vache pendant les 16 à 18 semaines de l'Alpfahrt est en moyenne d'environ 5 à 6 mesures de lait (la mesure à 5 livres de 17 onces) par jour. Sur chaque alpe la vache la plus forte conserve la prééminence; chaque nouvelle arrivante doit se mesurer avec les autres jus-

qu'à ce que sa place soit décidée. Dans quelques contrées cette vache s'appelle la vache maîtresse (*Heerkuh*); elle marche la première du troupeau, la tête relevée, elle porte la plus grosse cloche, on la trait la première. Chaque vache a son nom particulier. La coutume d'attacher des cloches au cou du bétail cause des dépenses souvent considérables, comme dans le canton de Berne. Outre les vaches laitières on tient encore sur les Alpes des génisses et des veaux, des chevaux, quelquefois des bœufs, des moutons et des chèvres sur celles qui sont le plus élevées et d'un accès difficile. Dans la plupart des chalets on trouve encore des porcs.

Le troupeau de vaches qui pait sur une alpe s'appelle *sennä* ou *sennthum* dans la Suisse allemande, et celui qui dirige l'économie, *sonn*, vacher, qu'il soit propriétaire ou fermier. Dans la plus grande partie de la Suisse l'économie alpestre est exercée seulement par des hommes; dans l'Emmenthal, la partie occidentale de l'Oberland bernois, dans les Alpes limitrophes de Vaud, du bas Vallais et dans l'Appenzell, on trouve aussi sur les alpes les femmes et les familles des vachers. Les chalets sont en général d'une construction extrêmement simple; ils sont en bois; le toit de bardeaux est chargé de grosses pierres; sur les alpes les plus élevées, où le bois est rare, ce ne sont que des pierres entassées. L'intérieur de ces habitations est noirci par la fumée; l'ustensile le plus important en est la chaudière. Dans l'Emmenthal, le Simmenthal et le Jura les chalets sont mieux construits; il y en a même en pierre. Dans quelques endroits on trouve des hangars où le bétail se réfugie pendant le mauvais temps et où l'on trait les vaches. Quand quelques centaines de pièces de bétail sont réunies en une *sennä*, les chalets forment un hameau ou un village. Les magasins à fromages sont construits plus solidement et

mieux fermés que les chalets. Là où on fait du beurre, la laiterie doit avoir un courant d'air froid ou une source d'eau vive, pour empêcher au lait de s'aigrir. Quand on ne peut réunir ces conditions, on a coutume d'établir des caves à proximité.

Les produits les plus importants de l'économie alpestre sont les fromages et le beurre. On fabrique des fromages gras et des fromages maigres, les premiers, avec le lait non écrémé, sont les meilleurs et les plus chers. Les plus estimés sont ceux de la Gruyère, du Gessenay, de Brienz, de l'Emmenthal et d'Urseren. Les vacherins se confectionnent aux environs de Berne, de Fribourg et dans le Jura. On fait des fromages de chèvre (*gaiskäsé*) dans différentes contrées et des fromages avec le lait de brebis dans la Suisse italienne. Le *schabzieger*, qu'on fabrique surtout sur les Alpes de Glaris, est une espèce de fromage qui tire sa couleur verdâtre d'une plante, le mélilot bleu, qui entre dans sa préparation.

Dans les mois de juillet et d'août, certaines Alpes sont, le dimanche, le théâtre de fêtes pastorales auxquelles on se rend de quelques lieues à la ronde. Dans quelques endroits on fait ces jours-là des distributions de crème aux pauvres de la contrée; dans d'autres les bergers se livrent à des exercices gymnastiques parmi lesquels la lutte occupe le premier rang. Les habitants des Alpes se distinguent par la tournure souvent originale de leur esprit et leur amour pour l'indépendance; c'est avec un plaisir indicible qu'ils vont au printemps sur les pâturages; c'est avec peine qu'ils les quittent en automne. Les mélodies qu'ils chantent ou qu'ils jouent sur l'Alphorn ont une expression particulière. Il y en a pour chaque espèce de bétail; les plus célèbres sont les *Ranz des vaches* (*Kuhreihen*). Outre l'éducation du bétail et la fabrication du fromage et du beurre, les monta-

gnards des Alpes s'occupent encore de la chasse, de la culture des arbres fruitiers, ils recueillent des plantes médicinales et, dans les parties traversées par des routes, ils servent au transport des marchandises.

GRUYÈRE (LA) all. *Greyerz*, (Fribourg), district qui comprend les paroisses de Gruyère, Broc, Estavanens, Grandvillard, Villars-sous-Mont, Albeuve, Lessoc, Neirivue, Montbovon, Morlon, Pont-la-Ville, Riaz, Sales, Vaulruz, Villarvillard, Vuadens, Vuippens, Echarlens, Avry-devant-Pont, Bulle, Corbières, Châtel-Crésuz, Hauteville, La-Roche, La-Tour, Charmey et Cerniat. Bulle est le chef-lieu du district, qui comprend ainsi naturellement l'ancien district de Bulle et se divise en six cercles, dont les chefs-lieux sont : Gruyère, Charmey, Bulle, Vuippens, La-Roche et Vaulruz. C'est un pays de montagnes avec d'excellents pâturages. Les habitants s'occupent essentiellement du soin des troupeaux et de la fabrication des fameux fromages qui s'exportent dans le monde entier sous le nom de fromages de Gruyère. Les meilleurs se fabriquent dans la vallée de Charmey et leur principal dépôt est à Bulle. Le commerce des bois forme aussi une ressource importante pour les habitants. Fribourg acheta en 1554 toute cette contrée du dernier comte de Gruyère, Michel, qui était si fort endetté qu'il fut obligé non seulement de vendre leur liberté à ses sujets du Gessenay, mais de céder toutes ses seigneuries à Berne et à Fribourg. — 16948 hab.