1853

NOUVEL EBEL

MANUEL
DU VOYAGEUR
EN SUISSE
ET
DANS LA VALLÉE DE CHAMONIX

avec

La Carte de Suisse de Keller,
les Panoramas du Mont-Blanc, de l'Oberland Bernois,
et quatre plans de villes.

Onzième édition

REVUE

PAR ADOLPHE JOANNE,
Auteur de l'Itinéraire de la Suisse.

PARIS
LIBRAIRIE DE L. MAISON,
ÉDITEUR DES GUIDES-RICHARD.

1853

I. La vie des Alpes. — Les pâturages, les châlets, les bergers, les fromages, les lutteurs, le Ranz des vaches.

Pris dans son sens étroit, le mot *alpe* désigne les pâturages des montagnes que le bétail fréquente pendant l'été, et où les bergers préparent le beurre, le fromage et le petit-lait. On dit encore dans ce sens *alpage* ou *estivage*. Ces alpes sont séparées par des palissades ou de petits murs, dans tous les endroits où des parois et des arêtes de rocher ne servent pas de limites naturelles.

« Ordinairement, dit Lutz, 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 temps donné se nomme *stoss* dans la Suisse orientale, *rinderweide* ailleurs, *paquier* dans le canton de Fribourg ; ainsi on dit cette alpe a cent *stœss* 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*,—*læger*, 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 que l'on recueille dans les endroits inaccesibles au bétail porte le nom de *wildheu*, et ceux qui font cette récolte dangereuse s'appellent *vildheuer*.

« 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 *herengræser* 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 temps, 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'élévation et de la longueur du temps que le bétail peut

y séjourner. Le produit d'une vache pendant les seize ou dix-huit semaines de l'*aplfahrt,* est, en moyenne, d'environ cinq à six mesures de lait (la mesure a cinq livres de dix-sept onces) par jour. Sur chaque alpe, la vache la plus forte conserve la prééminence; chaque nouvelle arrivante doit se mesurer avec les autres jusqu'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 et on la trait la première.

Chaque vache a son nom particulier. 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 les plus élevées et d'un accès difficile. Dans la plupart des châlets on trouve encore des porcs.

« Le troupeau de vaches qui paît sur une alpe s'appelle *sennte* ou *sennthum,* dans la Suisse allemande, et celui qui en a soin et qui fabrique le fromage, *senn,* 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, dans la partie occidentale de l'Oberland bernois, dans les alpes limitrophes de Vaud, du Bas-Valais et dans l'Appenzell, on trouve aussi sur les Alpes les femmes et les familles des vachers. — Les châets sont en général simplement construits en bois, et le toit de bardeaux est chargé de grosses pierres; mais, sur les alpes les plus élevées, où le bois est rare, ce ne sont que des pierres entassées. Dans quelques endroits seulement, on trouve des hangars où le bétail se réfugie pendant le mauvais temps et où l'on trait les vaches. Quand plusieurs centaines de pièces de bétail sont réunies en une sennte, les châlets forment un hameau ou un village. Les magasins à fromages sont construits plus solidement et mieux fermés que les châlets. Dans les lieux où l'on fait du beurre, la laiterie doit avoir un courant d'air froid ou une source d'eau vive pour empêcher le lait de s'aigrir. Lorsqu'on ne peut réunir ces deux condi-

tions, on a coutume d'établir des caves à proximité. »

Rude est la vie des *châletiers*, propriétaires ou *fruitiers* c'est-à-dire bergers à gages : non-seulement ils sont mal logés et mal nourris,—leur principal aliment est le *seret* caillé, extrait du petit-lait après la confection du fromage gras,—mais ils travaillent du matin au soir, sans pouvoir prendre un instant de repos. Il leur faut traire les vaches deux fois par jour, puis faire le beurre et le fromage; opérations plus compliquées et plus pénibles qu'on ne se l'imagine. Veut-on fabriquer du fromage par exemple, on remplit, du lait recueilli à l'avance dans des vases de bois à fond plat et très-larges, une grande chaudière suspendue sur l'âtre à une potence mobile, et, après avoir élevé le lait à la température de 25 degrés environ, on le retire de dessus le feu; alors on y ajoute, afin de le faire cailler, en l'agitant en tous sens, de la *présure*, c'est-à-dire une petite quantité d'eau dans laquelle on a laissé infuser pendant plusieurs jours, outre quelques ingrédients variables, tels que sel, poivre, etc., une portion de l'estomac du veau appelée *caillette*. L'habileté du *gréverand* (celui qui fabrique le fromage, façon gruyère) consiste à bien diriger la précipitation du caillé. Quand il juge la coagulation complète, il divise en tous sens le caillé et le brasse à la main ou avec une branche de sapin, de manière à le réduire en pulpe. Cependant, la chaudière a été reportée sur le feu, et le liquide chauffé à une température de 30 et quelques degrés; puis on le retire encore et on continue à brasser. Deux heures après le commencement de l'opération, le fromage se dépose au fond de la chaudière. Alors le *fruitier*, roulant sur une baguette un des bords d'une grande toile, dont un aide tient les deux autres coins, la passe sous le pain enlevé; puis il verse dans un moule le pain enveloppé de sa toile et il le recouvre d'une planche qu'il charge d'un poids assez considérable. Pendant plusieurs heures on retourne à diverses reprises le fromage en resserrant de plus en plus le moule, et en continuant à le soumettre à une forte pression pour le débarrasser de tout le

petit-lait qu'il contient. Dès le lendemain on peut le porter au magasin où commence la salaison, autre opération qui dure environ deux mois. Chaque jour, on le retourne et on le couvre de sel qu'on étend avec la main. La quantité de sel absorbée est de 4 à 4 et demi pour 100, et il faut de 12 à 16 litres de lait pour fabriquer un kil. de fromage mi-gras de gruyère, de 15 à 18 pour le fromage maigre, de 20 à 30 pour le *seret*.

Quant au petit-lait résidu du caillé, l'industrie du fruitier sait encore en extraire les dernières parcelles caséeuses, en employant une présure plus forte, composée de la même manière que la première, mais à laquelle on ajoute du petit-lait aigre, de l'oseille, des prunes sauvages, etc.... Le produit de cette seconde opération, qu'on obtient en une heure, est ce qu'on appelle le *sérac* ou *seret*, fromage blanc, nourriture habituelle des châletiers. Après cela, le petit lait, aussi dépouillé que possible, sert à nourrir les cochons qui rôdent autour du châlet.

Il y a plusieurs sortes de fromages : le gras, le demi-gras et le maigre. On fabrique ce dernier, le moins bon de tous, avec le lait dont on a enlevé la crème pour faire le beurre, le second avec le lait pur de la dernière *traite* et celui de la *traite* précédente écrêmé ; enfin le premier, c'est-à-dire le gras, avec le lait pur et quelquefois mais rarement, avec le lait pur de la dernière *traite* et la crème de la *traite* précédente. Les procédés varient un peu, suivant qu'on fabrique l'un ou l'autre de ces fromages.

Les fromages les plus estimés sont ceux de la Gruyères, du Gessenay, de Brienz, de l'Emmenthal et d'Urseren. L'abbaye d'Einsiedeln en fabrique une grande quantité. Les vacherins se confectionnent aux environs de Berne, de Fribourg et dans le Jura. On fait des fromages de chèvre (*gaiskæse*) dans différentes contrées, et des fromages avec le lait de brebis dans la Suisse italienne. Le schæbzieger, 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.

Le *fruitier*, la saison terminée, rend les fromages

aux propriétaires, et s'en retourne chez lui passer l'hiver, emportant pour trois mois de ses rudes labeurs, de soixante à cent francs; l'aide reçoit la moitié et l'enfant une douzaine de francs.

Durant les mois de juillet et d'août, certaines alpes sont, le dimanche, le théâtre de fêtes pastorales auxquelles on se rend de plusieurs 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* (zwingfeste) 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)[1]. — Outre l'élève du bétail, et la fabrication du fromage et du beurre, les montagnards des Alpes s'occupent encore de la chasse, et 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.

1857

ITINÉRAIRE

DESCRIPTIF ET HISTORIQUE

DE LA SUISSE

du Jura français, de Baden-Baden et de la Forêt-Noire, de la Chartreuse de Grenoble et des eaux d'Aix;

DU MONT-BLANC

DE LA VALLÉE DE CHAMONIX, DU GRAND SAINT-BERNARD

ET DU MONT-ROSE

avec sept Cartes, quatre plans de villes et deux grandes Vues de la chaîne du Mont-Blanc et des Alpes bernoises;

PAR

ADOLPHE JOANNE

Auteur des Itinéraires de l'Allemagne, de l'Écosse, des environs de Paris, etc.

DEUXIÈME EDITION

Augmentée d'un Appendice contenant la description ou l'indication des chemins de fer en exploitation, en construction ou à l'étude.

PARIS

HACHETTE ET Cie, RUE PIERRE-SARRAZIN, 14.

1857

Droit de traduction réservé.

« Il n'y a pas plus d'une soixantaine d'années, dit M. Constantin James dans son *Guide pratique aux principales eaux minérales*, que cette méthode de traitement a pris faveur en Europe. Ce fut au sujet de la guérison d'un haut personnage auquel on avait conseillé, comme dernière ressource, de venir demeurer près du lac de Constance, dont le climat doux et tempéré paraissait convenir pour l'affection pulmonaire dont il était atteint. Son état ne s'étant point amélioré, il voulut essayer d'un air plus vif, et il se rendit à Gais. C'est alors qu'on l'engagea de boire du petit-lait de chèvre, ainsi que le faisaient les pâtres, quand ils étaient enrhumés. Il en but et s'en trouva si bien qu'il recouvra, en peu de temps, des forces et de l'embonpoint, et que sa santé redevint florissante. Cette espèce de résurrection eut un tel retentissement que bientôt Gais fut le rendez-vous des personnes malades de la poitrine.

« Gais, ajoute-t-il, est l'endroit le plus célèbre pour la cure du petit-lait. C'est le quatrième village en hauteur de toute la Suisse, son élévation au-dessus de la mer étant de 1,000 mèt. L'air qu'on y respire a des propriétés vivifiantes tout-à-fait remarquables. Il est sec, léger, vif, d'une admirable pureté. Les habitants craignent ellement de le vicier qu'ils ne labourent pas la terre et la laissent en pâturages, afin d'éviter plus sûrement l'humidité et les émanations miasmatiques. »

C'est principalement dans l'endroit appelé See-Alp-See qu'on fabrique le fromage et par cela même le petit-lait qui n'en est que le résidu. Les chèvres, pendant la journée, vont jusqu'aux sommets des montagnes, brouter les herbes qui y croissent et les pe-

[1] Cet air est si chéri des Suisses, dit J.-J. Rousseau (*Dictionnaire de Musique*), qu'il fut défendu, sous peine de mort, de le jouer dans leurs troupes, parce qu'il faisait fondre en larmes, déserter ou mourir ceux qui l'entendaient, tant il excitait en eux l'ardent désir de revoir leur pays On chercherait en vain dans cet air les accents énergiques capables de produire de si étonnants effets ; ces effets, qui n'ont jamais lieu sur les étrangers, ne viennent que de l'habitude, des souvenirs, de mille circonstances, qui, retracee par cet air à ceux qui l'entendent, et leur rappelant leur pays, leurs anciens plaisirs, leur jeunesse et toutes leurs façons de vivre, excitent en eux une douleur amère d'avoir perdu tout cela. La musique alors n'agit point precisément comme musique, mais comme signe mémoratif.—Du reste, qu'on ne s'y trompe point, *cet air* n'est pas partout le même, mais il varie suivant les cantons et suivant les vallees. L'air primitif est, dit-on, celui d'Appenzell.

tites feuilles résineuses qui tombent des sapins. A six heures, on les ramène aux châlets pour les traire ; le fromage, commencé quelques heures après, est terminé à deux heures du matin. Alors des porteurs chargent sur leurs épaules des espèces de barils qu'on a remplis de petit-lait bouillant, et de là ils se rendent aux divers établissements. Ce petit-lait offre une teinte verdâtre et a une apparence crémeuse. Sa transparence est légèrement troublée par de petits grumeaux caséeux qui n'ont pas été entièrement séparés pendant l'opération. Il a une saveur douce, balsamique, un peu sucrée et tout-à-fait agréable. Le petit-lait qu'on prépare en France ne lui ressemble en rien. On le prend pur et à une température élevée. Les malades vont le boire le matin, entre six et huit heures. La dose habituelle est de sept à huit verres. On met entre chaque verre un intervalle d'un quart d'heure pendant lequel on se promène pour faciliter la digestion et hâter les résultats, qui du reste ne se font pas longtemps attendre. Dès le troisième ou le quatrième verre, les malades sont complétement purgés. Une heure après le dernier verre, tout effet a cessé. On mange alors un potage à la farine pour contrebalancer l'action laxative du remède. Quelques malades prennent aussi des bains de petit-lait, mais c'est du petit-lait de vache, provenant également de la fabrication des fromages: celui de chèvre ne sert qu'à la boisson.

Il y a deux genres d'affections pour lesquels la cure du petit-lait paraît le mieux convenir : ce sont les maladies de poitrine et celles du bas-ventre. Mais, ainsi que l'a fait justement remarquer M. Constantin James, on comprend combien il est difficile de distinguer, dans l'appréciation des heureux effets du traitement, ce qui appartient à l'action directe du petit lait de ce qui dépend des influences atmosphériques, qui selon, lui, doivent jouer également un rôle immense.

Une cure de petit-lait dure en général de trois à quatre semaines; quelquefois plus. On ne peut établir aucune règle précise.