

Guide de la Suisse, 1793, de Hans Ottokar Reichard

Les bestiaux sont une des premières branches du commerce de la Suisse. On y coupe certaines prairies depuis le mois de mai jusqu'à l'automne trois et quatre fois, et cependant le foin y manque çà et là pour la nourriture d'hiver. Des villes et des villages entiers envoient au printemps leurs troupeaux par milliers paître dans les pâturages des Alpes. On confie à un berger, 20, 40 et jusqu'à 200 pièces de bétail. Ce berger tire tout le produit du lait, du beurre et du fromage, soit pour le compte du propriétaire, soit pour un prix convenu, et ne revient chez lui qu'en automne avec son troupeau et son produit. Dans les pâturages des Alpes, indépendamment de l'excellente qualité du lait, il y est encore très abondant. Deux fois le jour on traite les vaches et chacune donne de 16 à 20 pintes de lait, quelques-unes en fournissent jusqu'à 24, et les moins bonnes 12. Ce lait est si gras, qu'après que la crème est enlevée, il est encore aussi épais que le lait des autres pays lorsqu'il n'est point écrémé. Le fromage qu'on exporte de Fribourg a la préférence sur tous les autres de la Suisse ; il se fait dans la Sénéchaussée de Gruyères, après quoi vient celui de la vallée de Simmen et du pays de Gessenay dans le canton de Berne, le fromage de la vallée d'Urfer sur le Gotthard ; le fromage d'Engelberg etc. Dans cette chaîne des Alpes qui s'élève entre les cantons suisses et le Valais, les bergers sont dans l'usage de faire quelques fromages avec un foin particulier, toutes les fois qu'il arrive un événement remarquable dans leur famille ; on y manque rarement quand il se fait un mariage, et l'on note sur ces fromages les noms des mariés et la date de la cérémonie. On sale aussi, ou pour mieux dire, on embaume du cochon que l'on conserve avec la même vénération, pour en manger dans les grandes solennités ; c'est donner aux étrangers une marque de considération tout à fait singulière, que de leur faire goûter de ce lard et de ce fromage. On a des fromages d'une vieillisse étonnante, mais ils sont peu communs et ne se vendent pas. Les moutons, les chevaux, le débit des bêtes sauvages, des bouquetins, des chamois, etc.

Le vin : dans de certaines villes de la Suisse il y a des personnes chargées de goûter le vin avant de le vendre. Les vins de Neuchâtel, et du pays de Vaud, surtout le vin de la Côte, sont très estimés. Un arpent de vigne de 30 000 pieds, bien situé, se vend de 8000 à 9600 livres. Dans les districts trop éloignés des vignobles, on supplée au vign par du cidre fait de pommes et de poires. Les fruits de la Suisse, surtout dans les contrées de vignobles, sont abondants et d'un goût exquis. Les habitants de campagnes en sèchent une quantité considérable, et ces fruits séchés sont recherchés en France et dans les états du nord. Il y a plus de sources d'eaux minérales dans la Suisse qu'en aucun pays, celles de St. Maurice dans la vallée d'Engadin sont plus fortes que celles de Pymont, et se transportent en grande quantité en Italie. Les bains de Loèche dans le Valais et ceux de Pfeffers sont très célèbres, etc. On trouve en Suisse des salines ; du salpêtre, du soufre ; des carrières d'ardoise, de marbre, de porphyre ; des mines

de différents métaux ; des plantes vulnéraires et aromatiques, très estimées ; du lin, qui s'emploie dans les manufactures du pays. Les toiles qui en sortent vont en France, en Espagne, en Italie, en Allemagne. Les fonderies, l'imprimerie, l'horlogerie, y sont aussi sur un pied florissant. Les montres de Suisse vont jusqu'en Perse et en Amérique.