ESSAI

SUR L'ÉTAT ACTUEL

DE L'AGRICULTURE DANS LE JURA,

LES AMÉLIORATIONS QU'ELLE A REÇUES DEPUIS 30 ANS,

ET

CELLES DONT ELLE PAROIT ENCORE SUSCEPTIBLE.

OUVRAGE COURONNÉ PAR LA SOCIÉTÉ D'ÉMULATION DU DÉPARTEMENT DU JURA, DANS SA SÉANCE PUBLIQUE DU 14 JUIN 1822.

PAR S. GUYÉTANT

DOCTEUR de la faculté de médecine de Paris, médecin des épidémies de l'arrondissement de Lons-le-Saunier, membre du jury médical du département du Jura, de la société des professeurs de l'école de médecine de Paris, des académies des belles-lettres, sciences et arts de Besançon et de Macon, de celle des géorgophiles de Florence, de la société d'émulation du Jura, et correspondant du conseil d'agriculture établi près le ministère de l'intérieur.

LONS-LE-SAUNIER,

CHEZ GAUTHIER, IMPRIMEUR DE LA PRÉFECTURE.

1822.

Dans la plus haute vallée du Jura, sur les montagnes qui la séparent du bassin de la Bienne, et dans le Grandvaux, l'agronome n'a pas d'objets plus importans à étudier que le mode d'entretien des bêtes à grosses cornes, le régime des fruitières, et la fabrication des fromages.

Comme les produits de cette fabrication sont une des principales ressources de ces cantons élevés, les vaches sont presque les seuls animaux qu'on y nourrit, et la richesse d'un propriétaire est estimée en raison des pâturages qu'il possède, et du nombre de têtes dont se compose son troupeau.

C'est particulièrement sur la Dole et dans la Combe de Mijoux qu'on tient, pendant la belle saison, des vaches de race Suisse remarquables par une taille très-élevée, un large front armé de cornes fortes et transversales à la tête, un œil vif sans

être grand, l'encolure courte et massive, le fanon bien pendant, le ventre très-volumineux et les mamelles d'un ampleur considérable.

Les couleurs dominantes du poil sont le noir qui est le plus estimé, et le noir taché de blanc; l'alezan clair et le rouge pur, sont les teintes les moins recherchées.

De pareilles vaches pèsent deux cent vingt-cinq ou deux cent cinquante kilogrammes à l'âge de cinq ans, et se vendent alors jusqu'à trois cents francs. Il n'est pas rare d'en trouver qui donnent vingt litres de lait par jour, quand elles sont nourries convenablement; le terme moyen est de quinze à seize litres; mais la consommation de ces animaux est proportionnée à leur produit: aussi nos montagnards qui les louent généralement dans le pays de Gex pour la saison des herbes, les renvoient-ils passer l'hiver dans ce canton fertile où cette belle race rivalise, depuis quelques années, avec celle de Suisse dont elle est originairement issue.

Quant aux vaches de race commune que nourrissent les autres parties de nos montagnes, elles varient pour leur grosseur et l'abondance de leur lait, suivant la nature

et l'élévation des pâturages qu'elles fréquentent. (1).

Les plus belles se voient aux Rousses, à Septmoncel, aux Moussières, aux Bouchoux, et dans les cantons des Planches et de Nozeroy. Elles pèsent jusqu'à cent cinquante kilogrammes, et fournissent en général de six à huit litres de lait en deux traites.

Sur les pentes du bassin de la Bienne, dans le Grandvaux, la Combe d'Ain et toute la Basse Montagne, elles sont d'un tiers moins grosses et ne donnent plus, même dans la

---

(1) Il est d'observation constante, dans le Jura, que plus les pâturages sont élevés, plus les vaches qu'on y entretient donnent de lait, et plus aussi ce lait est riche en beurre et en fromage. Cette observation correspond à celle que j'ai faite précédemment sur la multiplication des genres et des espèces de plantes en proportion de l'élévation du sol. Cette grande variété de végétaux et les qualités sapides et nutritives dont ils sont doués dans les hautes régions, expliquent déjà l'excitation des forces digestives et la sécrétion plus abondante de lait qui sont encore favorisées, sans doute, par l'air vif, frais et très-oxigéné que les troupeaux respirent, l'absence de toute chaleur accablante et de tout insecte importun. La prédominance, dans le lait, des principes butireux et caseux, à mesure que la saison s'avance, prédominance qui, en automne, fait obtenir un tiers de beurre et de fromage de plus qu'au printemps, et qui coïncide avec la mâturité des plantes et le refroidissement de l'atmosphère, me paroît encore confirmer l'explication que je viens de donner.

belle saison, que trois à quatre litres de lait par jour. (1).

Les vaches sont bien pansées et tenues fort proprement dans la Haute Montagne où elles habitent, quand elles ne passent pas les jours et les nuits dans les pâturages, des étables vastes, bien aérées, et dont le sol est recouvert d'un plancher légèrement incliné vers un petit canal qui transmet au-dehors la partie la plus liquide des excrémens. Le défaut de fourrage ne permettant pas, en général, de fournir aux vaches de la paille pour litière, on a soin de nettoyer chaque jour le plancher sur lequel elles reposent.

Dans la Basse Montagne, les vaches moins généralement privées de litière, habitent des écuries obscures et basses dans lesquelles elles couchent sur la terre ou un pavé que recou-

---

(1) On estime, dans la Haute Montagne, qu'une vache du pays, bien pansée et bien nourrie, donne annuellement, terme moyen, de 85 à 90 kilogrammes de fromage de bonne qualité, 12 kilogrammes de *sérat* ou fromage secondaire, 8 kilogrammes de beurre, et fournit en outre un demi-litre de lait, par jour, pour les besoins du ménage.

Ces produits qui varient, du reste, selon les localités, diminuent d'un tiers ou de moitié dans certains cantons de la Haute Montagne où les vaches sont petites et mal nourries.

vre, presque toujours, une couche épaisse de fumier.

Comme le lait est meilleur et plus abondant quelque temps après le vélage, on a soin que les vaches fassent un veau chaque année, et mettent bas en hiver ou au commencement du printemps, afin qu'elles donnent un plus grand produit dans la saison des herbes. On cesse de les traire les derniers mois de la gestation et pendant qu'elles allaitent. Mais, en été, on leur enlève le veau au bout de quelques jours pour le tuer, et l'on ne nourrit ordinairement, pour l'entretien de l'espèce, que les génisses qui naissent de bonne heure.

Les vaches ne sont nourries, en général, pendant l'hiver, qu'avec de la paille d'orge et d'avoine. Quand elles ont mis bas, on leur donne du foin et un mélange de sel commun et de farine d'orge. d'avoine ou de froment. (1).

Le défaut de fourrage fait que, dans le

---

(1) Il faut, pour entretenir une vache de race commune, pendant la mauvaise saison, surtout dans la Haute Montagne, huit à neuf quintaux métriques de foin, à peu près autant de paille, et un hectolitre environ de farine d'orge ou d'avoine dont on lui fait faire usage après le vélage.

La race de Suisse consomme presque le double.

Jura, l'on ne nourrit point de vaches à l'étable, et qu'aux premiers beaux jours du printemps, on s'empresse de les répandre sur les prés ou sur les terrains communaux.

C'est à la fin de mai ou au commencement de juin, suivant les localités et les vicissitudes de la saison, que, dans la Haute Montagne, on conduit les vaches dans les pâturages élevés; (1) et c'est à cette époque, que ceux qui tiennent à ferme des *chalets* ou des *granges*, y établissent leurs troupeaux.

Les *chalets* du Jura sont des habitations d'été, placées au centre de parcours plus ou moins étendus, et qui étant destinées uniquement à la fabrication des fromages, sont toujours abandonnées à la fin de la belle saison.

Ce sont des espèces de hangars ou pavillons carrés, construits ordinairement en maçonnerie, ou du moins en pierres sèches, et dont le toit, fait en planches et chargé de grosses pierres pour mieux résister à l'effort des vents, est percé par une grande ouverture qui forme la cheminée et sert à éclairer

(1) Elles ne montent jamais sur la Dole avant le 6 juin, et dans certaines années, la neige ne permet pas de les y conduire avant le 24.

l'intérieur du bâtiment. Des espèces de contre-vents placés au-dessus de la cheminée, et qu'on fait mouvoir du dedans, ferment à volonté cette ouverture en s'abaissant l'un sur l'autre. Sous la cheminée, dont la base est fort large, une potence mobile sert à suspendre la chaudière où l'on chauffe le lait pour faire le fromage.

Du reste, la distribution du chalet est fort simple. Deux cloisons le partagent en trois parties inégales ; la plus grande sert à abriter les vaches dans les mauvais temps et quand elles viennent se faire traire ; la partie qui correspond à la cheminée est celle où l'on fabrique les fromages et où logent les hommes qui font le service du chalet ; la troisième division du bâtiment, placée généralement au nord, est celle où l'on dépose le lait et les fromages.

Les granges sont aussi des habitations situées au milieu des pâturages, mais dont la construction plus solide et la distribution plus commode, permettent d'y passer la mauvaise saison, ou du moins d'y conserver les fourrages surabondans de l'été.

Les chalets et les granges sont ordinairement tenus à loyer par des fermiers qui y

entretiennent un nombre de vaches proportionné à l'étendue et à l'abondance du pâturage ; et comme ils seroient dans l'impossibilité de nourrir ces animaux pendant un hiver de sept ou huit mois, ils se bornent à les louer pour la saison des herbes (1).

Le troupeau d'un chalet ou d'une grange, dont le parcours est d'une certaine étendue, est quelquefois de cent cinquante vaches laitières, indépendamment des veaux, génisses et taureaux. Il y a un berger par vingt vaches et un *Fruitier* par quatre-vingts.

Elles montent, chaque année, dans les chalets, avec des marques non équivoques d'empressement, et sur ces pâturages élevés, elles vivent dans un état de liberté qui paroît développer en elles un instinct supérieur à celui qu'elles montrent au village. Nuit et jour en plein air, elles n'entrent au chalet que pour se faire traire à des heures réglées, et lorsqu'elles pressentent des orages. Elles veillent, avec soin, à leur propre défense, et lorsqu'une d'elles est effrayée par quelque

(1) Le prix de cette location est en général de vingt à vingt-quatre francs pour les vaches du pays, et de trente à quarante pour celles de la grande espèce, avec la restitution des veaux et quelques redevances en beurre.

chose, ou seulement inquiétée par un chien, elle jette un cri particulier qui est le signal du ralliement pour toutes les vaches du troupeau, et qui devient souvent celui de la vengeance la plus terrible. (1).

C'est sous la protection des mères que les veaux paissent en liberté sans craindre la dent assassine du loup; du moins, il n'attaque avec succès que ceux qui s'écartent assez du troupeau pour que leurs cris ne puissent en être entendus. Dès qu'elles sentent cet animal, elles se rassemblent en formant un cercle dont les jeunes élèves occupent le centre, et en opposant à l'ennemi leurs cornes menaçantes. Elles se réunissent de même, et se serrent les unes contre les autres, quand elles sont surprises par un orage.

C'est de grand matin et vers le milieu du jour qu'elles se rapprochent du chalet, et viennent offrir d'elles-mêmes le tribut de leur lait. Elles se rangent dans l'étable en attendant leur tour pour la traite; quand il

---

(1) Des individus très-dignes de foi m'ont assuré qu'en traversant des bergeries avec un chien hargneux qui inquiétoit les vaches, celles-ci étoient accourues sur eux en poursuivant l'animal, et que pour échapper à leur fureur ils n'avoient eu d'autre parti à prendre que celui de grimper sur l'arbre le plus voisin, abandonnant le chien à leur vengeance.

est arrivé, le berger chargé de cette opération, donne à chacune, pendant qu'il y procède, une poignée de son mêlé de sel commun dont il porte une provision dans un petit sac de cuir suspendu à son côté. (1).

Le 9 octobre, jour de la Saint-Denis, est l'époque fixe où les vaches abandonnent les hauts pâturages. L'on assure qu'aux approches de ce jour elles paroissent impatientes de rentrer dans les villages, et que les bergers sont quelquefois obligés de garder les chemins par lesquels elles cherchent à s'échapper. Le 9 octobre arrivé, l'on ne réprime plus leur empressement, et précédé par les plus belles vaches qui portent à leur cou de grosses sonnettes d'airain, le troupeau descend, dès le matin, sous la conduite des bergers et des *Fruitiers* qui font de ce voyage une sorte de marche triomphale.

---

(1) Les bergers se placent, pour traire les vaches, sur une espèce de sellette, qu'ils nomment *boute-cul*. Elle consiste en une petite planche qu'ils fixent, par derrière, au corps, au moyen de courroies solides, et du milieu de la planche, part un seul pied en bois, garni d'une pointe de fer qui donne de la solidité à ce support quand ils s'asseient. Le pied de la sellette prend une direction horisontale quand le berger est de bout, ce qui contribue, avec sa gibecière et son bonnet de cuir, à lui donner une tournure fort grotesque.

Les vaches qui paissent à de moindres élévations rentrent un peu plus tard dans leurs habitations d'hiver, et dans la Basse Montagne elles ne subissent aucun déplacement. Mais dans toute cette partie du département, comme dans la haute région, leur lait est généralement employé à la fabrication de deux espèces de fromage, l'une très-semblable au fromage de Gruyère, et connue sous le nom de *vachelin*, et l'autre fort analogue au fromage de Roquefort et qu'on nomme, dans le Jura, fromage gris ou de Septmoncel.

Sur environ huit cent milliers de fromage qu'on fabrique annuellement dans nos montagnes, on peut assurer qu'il y a au moins sept cent milliers de fromage *vachelin*.

Cette espèce est la seule qui se prépare en grand et qui soit l'objet des associations connues sous le nom de *Fruitières*. Ce même nom est aussi donné aux atteliers dans lesquels on manipule le lait ; et l'on nomme *Fruitiers* ceux qui dirigent la manipulation.

Il existe, dans le Jura, deux espèces de *Fruitières*, celles d'association et celles de propriété ou de fermage.

Les premières, plus avantageuses pour le produit, sont plus multipliées aujourd'hui

qu'avant la révolution, par les progrès de de l'aisance et l'extension donnée aux parcours. Toutes les communes de la Haute Montagne, à l'exception de celles où l'on se livre exclusivement à la fabrication du fromage dit de Septmoncel, pour laquelle une grande masse de lait n'est point nécessaire, comptent une ou plusieurs *Fruitières* (1).

Elles sont moins nombreuses dans la Basse Montagne où une grande partie des terres est cultivée en plantes céréales et légumineuses; mais on en trouve jusques sur le plateau le moins élevé du Jura, et dans quelques lieux mêmes du Vignoble.

Les *Fruitières* de propriété, connues généralement sous le nom de *granges* ou de *chalets*, sont la plupart situées dans les plus hautes montagnes du département, et particulièrement sur les frontières de la Suisse.

Il est très-probable que c'est de leurs voisins que nos montagnards ont emprunté l'heureuse idée de réunir en commun le lait d'un certain nombre de vaches, pour mettre

---

(1) Il y en a dix dans la seule commune des Rousses située au pied de la Dole.

plus d'économie dans la manipulation et pour en obtenir un produit plus parfait. L'organisation de nos *Fruitières* calquée sur celle des *Fruitières* du pays de Vaud, mais offrant moins de perfection, annonce une origine plus récente.

Il est rare, dans le Jura, que les membres de ces associations se lient par des actes écrits, s'imposent des réglemens fixes, et fassent gérer leurs intérêts communs par une commission prise dans leur sein, comme cela se pratique dans quelques *Fruitières* du pays de Vaud. L'association de nos montagnards reposant presque toujours sur la bonne foi, est régie par la coutume. On n'y tient guères de notes écrites, et c'est un morceau de bois chargé d'entailles qui sert communément de registre, et qui rappelle à chacun des associés ce qu'il doit à la *Fruitière* et ce qui lui est redu par elle.

Quoique la fabrication des fromages ne soit, en général, très-active que depuis le mois de mai au mois d'octobre, il est néanmoins des communes où elle commence beaucoup plutôt et se continue même pendant l'hiver. Les fromages préparés dans cette dernière saison et jusqu'à la fin d'avril, sont

connus dans le pays sous le nom de *tommes*, et présentent une qualité bien inférieure à celle des fromages d'été.

Pour entretenir une *Fruitière*, on réunit au moins cinquante vaches mères, et comme l'exploitation est d'autant plus avantageuse qu'elle a lieu plus en grand, ce nombre peut être porté à cent cinquante et même à deux cents, comme je l'ai vu dans la commune des Rousses ; mais alors on fait plusieurs fromages par jour.

Le premier soin des associés est de construire ou de louer un bâtiment pour y établir la *Fruitière*, à moins qu'ils ne se proposent de fabriquer tour à tour chez chacun d'eux. Ce dernier arrangement est le plus généralement admis dans le Jura. Dans le premier cas, on fait choix, autant que possible, d'une maison isolée et située dans un terrain sec, présentant, au rez de chaussée, une cuisine, et deux autres pièces pour le *Laitier* et pour le *Magasin*.

Le choix d'une personne capable de diriger la fabrication et la manipulation des fromages, est ce qui exige le plus d'attention de la part des associés. On admet les femmes à cette importante fonction, lorsque leur aptitude

est bien connue ; mais c'est surtout dans les petites *Fruitières* et la Basse Montagne qu'elles vont offrir leurs services, tandis que les hommes sont plus fréquemment employés dans les grandes *Fruitières* de la Haute Montagne, et surtout dans les chalets. Ce sont ordinairement des gens du pays qui exercent cet état, et l'on ne trouve guères de *Fruitiers* suisses que dans les chalets de la Dole et du voisinage.

Le premier soin du *Fruitier* est de préparer la présure qui lui sera nécessaire (1), et toutes les autres dispositions étant prises, on commence le travail de la fabrication.

La veille du jour indiqué pour l'ouverture de la *Fruitière*, chaque associé apporte au lieu désigné, et à une heure fixe, le lait qui provient de la traite du soir. Le *Fruitier*

---

(1) Pour préparer sa présure, le *Fruitier* fait infuser dans environ un litre d'eau ou de petit lait, une *caillette* ancienne. On nomme ainsi la membrane interne de l'estomac des veaux que l'on a desséchée pour cet usage. Cette première infusion a une force coagulante très-grande. Il en prépare une seconde avec une *caillette* fraîche ; celle-ci est moins acide et coagule le lait moins promptement. L'une et l'autre infusion qu'on appelle *présures*, sont conservées dans de petits baquets de sapin, très-propres, et peuvent servir, chacune, pour cinq ou six fromages de vingt-cinq à trente kilogrammes.

l'examine, le reçoit, tient note de la quantité fournie par chacun, et le dépose dans des baquets de sapin à large surface. Le lendemain matin, il lève la crême, la met en réserve pour faire du beurre, et prépare les meubles nécessaires à la fabrication du fromage en attendant les associés. (1.) Ceux-ci, à l'heure convenue, apportent le lait provenant de la traite du matin qu'on verse dans la chaudière avec celui de la veille.

Le fromage *vachelin* se fait donc avec partie à peu près égale de lait privé de crême, et de lait frais. Il est alors *demi-gras* en terme de *Fruitière ;* c'est celui dont on fabrique le plus dans le Jura, et qui se vend ordinairement sous le nom de *Gruyère.*

---

(1) Les meubles et ustensiles essentiels d'une *Fruitière*, sont : 1.° Une chaudière en cuivre battu de la capacité de deux cent cinquante litres au moins, du diamètre de douze à quinze décimètres vers son fond, et moins large d'un tiers à son orifice. 2.° Une vingtaine de baquets de sapin. 3.° Deux petits tonneaux pour l'*aisy*. 4.° Un *égouttoir* avec son support. 5.° Deux cercles ou moules. 6.° Une caisse carrée pour servir de moule au *sérai*. 7.° Deux plateaux arrondis pour comprimer le fromage. 8.° Une baratte appelée *beurrière* dans le Jura. 9.° Une jauge. 10.° Deux écumoires en cuivre. 11.° Deux larges cuillers en bois pour lever la crême. 12.° Quatre toiles. 13.° Un *brassoir*.

La chaudière qui contient le lait est suspendue, sous la cheminée, à une potence en bois tournant sur son axe, et au moyen de laquelle ce vaisseau est éloigné ou rapproché du foyer à volonté. Quand le lait a acquis une température de 24 ou 25 degrés du thermomètre de Réaumur, ce dont le *Fruitier* juge très-bien en plongeant son bras dans la chaudière, il essaie ses présures en commençant par la plus forte dont il mêle une partie, dans un vase à part, avec environ six parties de lait chaud. Si la coagulation est très-prompte, il reconnoît que sa présure est trop active, et pour l'affoiblir il y mêle de la seconde infusion, et cherche, en variant les proportions, à atteindre le degré convenable pour coaguler le lait dans moins d'une demi-minute. La présure étant ainsi essayée, est versée, peu à peu, dans la chaudière préalablement retirée du feu, et dans la proportion d'un six centièmes environ de la masse totale du liquide que l'on agite ensuite pour favoriser le mélange. Quand celui-ci est opéré, on laisse reposer le lait, et dans l'espace de quinze à vingt minutes, surtout en été, on voit le petit lait se séparer de la matière caseuse.

Le *Fruitier* enlève alors la couche superficielle du lait coagulé qui renferme un excès de présure, et après cette opération, il divise le *caillé*, autant qu'il peut, avec une large cuiller. Il rend ensuite cette division plus complète, en plongeant dans la chaudière et en roulant rapidement dans ses mains un instrument appelé *brassoir*, et qui n'est autre chose qu'un tronçon de sapin d'un mètre et demi de longueur, de six centimètres de diamètre à sa grosse extrémité, garni dans la moitié de sa longueur de ses branches repliées sur elles-mêmes ou saillantes de deux décimètres.

Sans cesser de brasser, on ramène la chaudière sur le feu qu'on attise de manière à élever le liquide, en vingt minutes, à la température d'environ 32 degrés. Alors le vaisseau est éloigné de nouveau du foyer, et l'on continue de diviser la matière caseuse jusqu'à ce qu'elle se présente sous l'apparence de petits grains oblongs, d'un blanc jaunâtre, assez semblables à des grains de ris crevés, et formant une pâte ténace et élastique qui adhère aux doigts et crie sous la dent quand on la mâche.

On cesse alors de brasser, et le fromage

ne tarde pas à se déposer au fond du vaisseau. Le *Fruitier* l'en tire au moyen d'une toile qu'il y plonge et dont il fait une espèce de poche ; le fromage, enveloppé de cette toile, est déposé dans un *cercle* ou *moule* qui détermine sa forme (1), et soumis à une forte compression (2).

Après ces différentes opérations qui se font très-rapidement, le *Fruitier* ramène la chaudière sur le foyer, pour obtenir un second produit qu'on nomme *sérat* ou *sérai* dans le pays. On pousse vivement le feu, et avant de bouillir, le petit lait se couvre d'une

---

(1) Ce *cercle*, fait d'un bois flexible, a six ou sept décimètres de diamètre, et sa hauteur est de douze à quinze centimètres sur sept millimètres d'épaisseur. On le resserre à volonté au moyen d'une corde qui enveloppe sa circonférence et qui étant fixée à l'une de ses extrémités, peut s'attacher, au moyen de boucles, aux dentelures d'une pièce de bois placée sur la surface extérieure du *cercle*.

Celui-ci se place sur une table inclinée légèrement dans le sens de sa longueur, et garnie d'un rebord dans son pourtour. Cette table qu'on nomme *Égouttoir*, se termine en gouttière pour l'écoulement du petit lait.

(2) Cette compression est très-importante pour la qualité du fromage, et afin qu'elle soit plus prompte, on a soin, pendant les cinq ou six premières heures, de resserrer plusieurs fois le cercle qui embrasse la pâte caseuse, laquelle, faute de cette précaution, seroit blanche et à petits trous, au lieu d'être grasse, jaune, et percée de grands trous.

écume épaisse qu'on appelle *brêches*. Cette matière, d'une saveur douce et fade, est enlevée avec la cuiller et distribuée aux associés de la *Fruitière* ou aux gens de service, qui la consomment dans le jour même.

Lorsque le petit lait commence à bouillir, on verse dans la chaudière un litre environ de petit lait aigri, qu'on appelle *azu* ou *aizi*, et que l'on conserve, pour cet usage, dans de petits tonneaux.

On mêle l'*aizi* au moyen du *brassoir*, et presque aussitôt on voit le petit lait se dépouiller de ce qu'il contenoit encore de parties caseuses. On les enlève et on les dépose dans un moule de forme circulaire ou carrée, et percée de trous dans son fond.

Le *sérai* n'est soumis à aucune compression (1).

Après ce dernier produit, on retire du feu

---

(1) Le *sérai* est enlevé, dans le jour, par l'associé au profit duquel on vient de travailler, et il se mange frais à moins qu'on ne se propose de le garder pour l'hiver. Dans ce dernier cas, on le place, au sortir du moule, sur une planche entre deux lits de sel, dont on emploie communément une quantité égale à la vingtième partie du *sérai* qui, salé de la sorte, en une seule fois, est déposé ordinairement sous le manteau de la cheminée où il achève de se sécher, circonstance nécessaire à sa conservation.

la chaudière où il ne reste plus que du petit lait très-dépouillé, et d'une couleur verdâtre, qu'on nomme *recuite*, dont une partie est destinée à remplacer la quantité d'*aizi* qu'on a employée. Une autre est mise en réserve pour laver tous les ustensiles de la *Fruitière* qui doivent être nétoyés chaque jour et tenus très-proprement ; le reste appartient à l'associé qui a le fromage du jour, et sert à abreuver les vaches ou à engraisser des cochons.

Le *Fruitier* s'occupe, dans le reste de la matinée, à laver avec la *recuite* tous les vaisseaux dont il s'est servi. Il resserre de temps en temps le cercle qui embrasse le nouveau fromage, et il bat le beurre.

C'est communément dans une baratte ordinaire qu'on agite la crême. La *serenne*, en usage dans le pays de Vaud, est encore fort rare dans le Jura, quoiqu'elle soit beaucoup plus commode. (1).

---

(1) La *serenne* est un petit tonneau, traversé par un axe auquel est adaptée une manivelle, et dont l'intérieur est garni de palettes, destinée à agiter la crême dont on le remplit à moitié. L'instrument se place horizontalement sur une monture, et on lui imprime un mouvement réglé jusqu'à la la formation du beurre qu'on retire par une ouverture pra-

Dès que le beurre est formé, on le pétrit soigneusement dans une eau renouvelée plusieurs fois, afin de le débarrasser de tout ce qu'il contient encore de lait aigri. Ce lait de beurre qu'on nomme vulgairement *la battue*, se consomme dans le ménage comme boisson rafraîchissante.

Le beurre du Jura est d'un blanc tirant sur le jaune, et exhale, quand il est frais, un parfum qui se dissipe au bout de quelques jours. Celui des Hautes Montagnes a une saveur qui le fait rechercher, et lui donne plus de valeur et de prix que n'en a celui des Montagnes inférieures.

C'est du 15 août au 15 septembre que sa qualité est la plus parfaite, et c'est à cette époque que les bonnes ménagères en font leur provision.

Tous les matins, avant que de commencer le travail, le *Fruitier* retire du cercle le fromage de la veille, et après l'avoir empreint de la marque du propriétaire et de la *Fruitière*, il le dépose, au magasin, sur

---

tiquée sur le dos du tonneau, et assez grande pour y passer le bras. Cette ouverture, par laquelle on introduit la crême, se bouche hermétiquement quand on veut faire tourner la *Serenne*.

des tablettes disposées en rayons les unes au-dessus des autres, et le saupoudre, sur une de ses faces, de sel pulvérisé et bien sec provenant de nos salines. Le sel ne tarde pas à se fondre et à pénétrer le fromage, car l'humidité de ce dernier et celle du magasin dont on arrose quelquefois le sol, pour y entretenir de la fraîcheur, favorisent sa dissolution. A midi, il vient essuyer le fromage, le retourne, et saupoudre de sel son autre face. Cette opération se continue ainsi, tous les jours, jusqu'à ce que le fromage ait absorbé du sel, dans la proportion de la vingt-quatrième partie environ de son poids, ce qui exige à peu près deux mois.

Ces sortes de fromages varient dans leur poids, de vingt à trente-cinq kilogrammes; mais comme ils sont difficiles à manier quand ils excèdent vingt-cinq kilogrammes, ils sont communément au-dessous de ce poids (1).

---

(1) Les *vachelins* se vendent en gros à des marchands qui, à la fin de l'été, parcourent les montagnes, goûtent les fromages, en fixent le prix qui varie de 70 à 100 francs par quintal métrique, et les font charger quand la fabrication est terminée. On les renferme alors dans des futailles de sapin, et les voituriers du Jura les transportent dans l'intérieur du royaume, et jusques dans nos ports, d'où l'on en faisoit passer beaucoup, avant la révolution, dans nos colonies d'Amérique.

Tels sont les procédés suivis, pour la manipulation du lait, tant dans les *Fruitières* de propriété, que dans celles d'association où chaque sociétaire recueille un produit toujours proportionné à la quantité de lait qu'il a mise en commun (1).

La fabrication du fromage dit de *Septmoncel*, n'exigeant pas une grande quantité de lait, le propriétaire de quelques vaches peut s'y livrer sans s'éloigner de son attelier de travail. Pour cette manipulation on réunit, dans un grand baquet, le lait qu'on vient de traire; et sans le faire chauffer on y mêle la présure.

Dès qu'il est coagulé, on lève à sa surface une espèce de crême qu'on met en réserve pour faire le beurre. Ensuite, sans diviser le caillé, on le dépose dans un moule percé de trous au moyen desquels le petit lait

---

(1) Rien de plus simple et de plus équitable que la manière dont se règlent les comptes de ces associations. Par exemple, le premier jour de la manipulation, tous les produits de la *Fruitière* appartiennent à celui qui a apporté la plus grande quantité de lait; mais comme on en a manipulé beaucoup plus qu'il n'en a fourni, il reste débiteur de la société pour l'excédent, et, son tour étant passé, l'on ne *fromagera* plus pour lui, que lorsqu'après avoir payé sa dette, il sera de nouveau en avance avec la *Fruitière* et son plus fort créancier.

s'écoule à l'instant. On presse médiocrement le fromage, et, à la traite suivante, si le lait de la première n'a pas fourni un pain assez gros, on rompt celui-ci en morceaux qu'on amalgamme avec un nouveau caillé. On attribue à ce mélange l'espèce de moisissure bleue ou rouge qui forme des veines dans la pâte de ce fromage, et lui communique une saveur particulière. (1).

Le petit lait, mis au frais, se couvre d'une pellicule qu'on enlève ; après quoi on le fait chauffer, et il se couvre d'une écume appelée *brêches* ou *grus*, qu'on réunit au dernier produit pour faire du beurre qui est blanc, moins gras que le beurre de crême, mais qui ne se vend pas moins à Genève où on l'exporte.

Le petit lait donne ensuite, par une seconde coagulation, du *Sérai* que l'on comprime entre quatre *ancelles* ou planchettes

---

(1) Dans quelques pâturages moins élevés et où la température plus chaude ne permet pas de faire de bons fromages *persillés*, (car les fromages de Septmoncel portent aussi ce nom), on cherche à les imiter en plaçant le fromage du lendemain sur celui de la veille, après avoir saupoudré ce dernier de charbon d'épicéa, pilé et passé au tamis. Les connoisseurs découvrent facilement cette supercherie, tant au goût qu'à l'inspection de la raie noire qui se trouve au milieu du fromage.

de sapin, et qu'on sale quelquefois pour le garder.

Quand le fromage a été épuré, tourné et retourné dans le moule, on le met à tremper dans de l'eau saturée de sel commun. Il y reste quelques jours, s'y *cuit* en terme de *Fruitière*, puis on le sèche à la cheminée, et lorsqu'il est bien sec, on le place de champ, à la cave, à l'abri des mouches et des souris. Il est alors du poids de 8 à 10 kilogrammes. (1).

Quoiqu'il soit connu dans le commerce sous le nom de fromage de *Septmoncel*, cette commune en fabrique beaucoup moins que celles des *Molunes* et des *Moussières*, où il est souvent plus estimé (2).

---

(1) L'avantage de cette fabrication consiste en ce que le fromage de Septmoncel ayant été caillé tiède, est plus pesant que le *vachelin* qui a été chauffé et privé d'une partie de la crême; qu'on obtient à peu près autant de beurre pour le commerce; enfin, que cette espèce de fromage dont la manipulation ne coûte rien au ménage, se vend constamment, à Lyon, dix à quinze francs, par quintal métrique, de plus que le *vachelin*.

(2) On fait à Bellefontaine, près Morez, des fromages à pâte jaune, par une manipulation semblable à celle de Septmoncel; mais ils n'acquièrent jamais la qualité du fromage *persillé*.

Tels sont les importans produits que le lait des vaches fournit dans le Jura. Lorsqu'ils ne sont plus équivalens à la consommation de ces animaux, ce qui arrive dès que les vaches ont atteint l'âge de dix à douze ans, on s'en défait soit en les vendant, soit en les tuant sur les lieux. Dans ce dernier cas, on en conserve la chair en la salant et la faisant sécher à la cheminée. Cette chair salée et durcie à la fumée, porte dans nos montagnes le nom de *bresil*, et sert à la nourriture des habitans qui ne mangent guère d'autre viande.