

Collection « Etudes et documents »
No 169

Jacques Savary, inspecteur général des Manufactures pour le Roy à la Douane
de Paris

Dictionnaire universel de commerce, version de 1723

LA FABRICATION DU FROMAGE DE GRIERS

Editions Le Pèlerin
2020

Introduction

Il nous était apparu que les seules descriptions un peu sérieuses de la fabrication du fromage, du gruyère notamment, dataient des premières encyclopédies, soit dès le milieu du XVIII^e siècle.

Quelle erreur ! Quelque trente ans auparavant, un dictionnaire somme toute relativement oublié de nos jours, publiait un traité de la fabrication du fromage de « griers » tout à fait remarquable. Vous découvrirez ce texte digne du plus grand intérêt ci-dessous.

L'auteur procède à la description de cette fabrication avec une attention minutieuse. Il n'oublie aucun détail. Il a naturellement observé les gestes de ces vieux armaillés de la Gruyère quelque part en celle-ci où réellement il s'est rendu, et n'a pas fait que reprendre d'antiques publications qui par ailleurs, dans le sens de la démonstration qu'il propose, n'existaient pas.

Jusqu'à preuve du contraire, cette description est la première. Nous voulons dire par là, la première qui véritablement soit ethnographique. Car il se peut tout de même que l'on ait déjà parlé du fromage et des moyens à employer pour arriver à le produire. Mais il paraît impensable qu'alors on ait donné autant de détails.

L'auteur pourrait-il être Jacques Savary des Bruslons ? Dans tous les cas ce ne pouvait qu'être une personnalité exceptionnelle capable de l'observation la plus aiguë et doué d'une belle plume.

Son texte nous avait échappé jusqu'à ce jour 26 décembre 2010. Sa découverte a été pour nous une véritable illumination. Et nous avons désormais hâte de vous faire part de notre fabuleuse découverte qui pourrait bien n'être pas suivie de sitôt par d'autres de cette qualité et de ce type.

Un texte français pour expliquer par le menu la fabrication d'un fromage suisse. Reste à savoir si en Suisse, on trouverait l'équivalent. Ce qui n'est pas certain. Alors rendons ici hommages à tous ces « encyclopédistes » d'outre frontière qui, dès le dix-huitième siècle, on fait un travail absolument remarquable et qui étaient si nombreux en somme, que cela nous laisse pantois. Quel niveau de culture pour cette France voisine. Absolument prodigieux !

Nous faisons figurer à la suite de la transcription que nous proposons ci-dessous, deux versions du texte original. La première de 1723, de laquelle aura été tiré notre texte, la seconde, une reprise à l'identique, de 1742, qui reste intéressante du fait qu'elle a été tirée à Genève.

Il est certain qu'il existe d'autres rééditions de ce dictionnaire, et que certaines puissent comprendre des variantes ou des compléments. Celles-ci ne remettent nullement en cause la qualité et la valeur du texte de 1723.

Les Charbonnières, en décembre 2010 :

FROMAGE, lait pris et caillé, séché, durci et salé, propre pour manger.

Ménage, cité par Furetière, veut que ce terme soit tiré de formaticum ou fromage, dérivé de forma, qui est la forme ou l'éclisse où on fait le fromage. On disait autrefois fourmage et fromage.

Il y a tant de sortes de fromages et dont les noms sont si différents, qu'il serait assez difficile de les pouvoir rapporter toutes. On se contentera de parler ici de ceux qui sont de quelque considération dans le négoce des marchands, épiciers et qu'ils tirent, ou des pays étrangers, ou de quelques provinces de France.

Fromages étrangers

Italie

De toutes les espèces de fromages, celui d'Italie est le plus estimé. Il vient en grosses meules ou pains ronds, épais de cinq à six pouces, que quelques-uns nomment des pièces. Ils sont du poids depuis 50 jusqu'à 90 livres.

Cette sorte de fromage se vend en France sous le titre de fromage de Milan ou de parmesan. Il n'est néanmoins connu en Italie que sous le nom de fromage de Lodi, capitale du Lodesan, petite province de l'état de Milan, dont le territoire est fort fécond en pâturages et où il se fabrique quantité de ces sortes de fromages. Il s'en fait toutefois ailleurs ; mais parce que ceux de Lodi sont les meilleurs, cette ville leur a donné son nom.

Il se fait un négoce considérable de cette espèce de fromage dans toute l'Europe, et surtout en France où la consommation est assez grande. Quelques-uns prétendent que les Français lui ont donné le nom de parmesan à cause d'une princesse de Parme qui l'avait fait connaître en France.

Les bonnes qualités de cette sorte de fromage sont d'être nouveau, d'une pâte jaune, serrée et sans yeux. On a voulu contrefaire le Parmesan en Normandie. Mais l'on n'y a pas réussi.

Suisse

La Suisse fournit à la France quantité de gros fromages qui se tirent de Griens, bourg du diocèse de Lausanne dans le canton de Fribourg ; et de Berne, capitale d'un autre canton du même nom.

Quoique les fromages de Suisse soient d'une même forme et d'une même pâte, cependant il est certain que le véritable Griens l'emporte toujours sur le Berne, soit pour la qualité, soit aussi pour le prix ; ce qui fait que le dernier se débite pour l'ordinaire sous le nom du premier.

Ces sortes de fromages s'envoient dans des tonneaux par meules ou pains, que plusieurs appellent aussi pièces, de même que les fromages d'Italie. Les pièces sont du poids depuis 35 jusqu'à 60 livres. Les marques de leur bonté sont d'être nouveaux, un peu élevés vers le milieu de leur forme, que la pâte en soit jaune, qu'ils aient de grands yeux et qu'ils soient d'un bon sel.

Il y a peu d'épiciers en France, pour ne pas dire point du tout, qui tirent leurs fromages directement de Suisse ; ce sont des marchands de cette nation établis à Lyon qui y en font des magasins considérables, pour les vendre ensuite aux commissionnaires lyonnais qui les envoient aux marchands de Paris et des autres villes du royaume qui leur en font la demande.

En Franche-Comté, en Lorraine, en Savoie et en Dauphiné, l'on contrefait les fromages de Suisse ; mais ces sortes de fromages contrefaits, quoique pour l'ordinaire fabriqués par des Suisses même, ne se trouvent jamais si bons que ceux de Griens et de Berne ; ce qui provient peut-être du défaut des pâturages.

Manières de fabriquer les fromages de Griens.

Les fromages de Griens se font tous de lait de vache et non d'autre, comme quelques-uns le prétendent. Du même lait l'on compose de deux sortes de fromages l'un après l'autre, qui sont bien différents, soit pour la qualité soit pour la figure, soit aussi pour la manière de le fabriquer.

Le fromage du premier lait est le plus gros et le plus estimé. Il se fait tout de lait caillé, par gros pains plats et ronds ; et c'est de celui-là dont il se fait des envois considérables à Lyon pour la consommation de France.

A l'égard du second fromage, il ne se fait que du petit lait du premier, et en pains plus petits de diamètre, mais plus hauts de forme. Celui-ci se consomme tout dans le pays et en quelques autres endroits des environs.

Pour faire ces deux sortes de fromage, l'on se sert de deux différentes espèces de présures, dont l'une, que l'on appelle simplement la présure, est destinée pour le premier, & l'autre que l'on nomme azi, s'emploie pour le second.

La présure pour le premier fromage se fait de cette manière.

D'abord l'on prend des vessies de veau qu'on lave bien dans l'eau, qu'on remplit ensuite de vent et qu'on met sécher proprement dans la cheminée. Quand les vessies sont suffisamment séchées et qu'on veut faire de la présure, l'on prépare une sorte de petit vaisseau de bois, de figure ovale, garni de son couvercle dans lequel on met environ une pinte, mesure de Paris, d'eau chaude un peu plus que tiède ; l'on jette après dans cette eau la moitié ou le tiers d'une vessie, suivant qu'elle se trouve plus ou moins grande, après l'avoir auparavant bien lavée dans l'eau fraîche, et y avoir enveloppé une bonne pincée de sel. La vessie doit rester dans l'eau pendant vingt-quatre heures, afin que l'eau puisse en attirer toute la force et se bien imprégner du sel qu'on y a mis.

L'eau en cet état se nomme une présure, et comme cette présure ne peut se conserver tout au plus que dix à douze jours sans devenir trop forte, ce qui gâterait absolument le fromage, on est obligé d'en faire de nouvelle à mesure qu'on en a besoin.

A l'égard de l'azi, qui est la seconde présure, mais qui ne s'emploie qu'à faire la dernière sorte de fromage, ce n'est autre chose que du petit lait qu'on a mis aigrir dans une espèce de fontaine de bois, après y avoir jeté de fort vinaigre. Il faut la laisser reposer huit ou dix jours avant que de s'en servir.

On commence à travailler au fromage le 15 mai, qui est le temps que l'on met les vaches dans les pâturages des montagnes de Griers ; ce qui dure jusqu'au 9 octobre, fête de St. Denis, qu'on en retire les bestiaux.

Quelques fromagers font jusqu'à deux gros fromages par jour ; d'autres n'en font que trois en deux jours ; et d'autres seulement un chaque jour. Pour deux par jour, il faut cinquante à soixante vaches ; pour trois en deux jours, il n'en faut que trente-trois à quarante-trois ; et pour une chaque jour, vingt-quatre à trente suffisent.

La traite des vaches se fait deux fois le jour, le matin sur les quatre à cinq heures, et l'après-midi, sur les trois à quatre heures. Un homme un peu fort en peut traire chaque fois depuis douze jusqu'à vingt.

Il y a dans toutes les montagnes de Griers plusieurs bâtiments bas, uniquement destinés pour la fabrique du fromage. Chacun de ces bâtiments, que l'on nomme un chalet, est composé d'une grande étable pour traire les vaches ; d'un lieu particulier pour fabriquer le fromage ; et d'une chambre propre à le mettre pour le saler lorsqu'il est fabriqué : le tout au rez-de-chaussée de la campagne.

Quand les vaches sont revenues du pâturage, et qu'on les a attachées dans l'étable chacune à leur place, on commence à les traire ; ce qui se fait de la manière suivante.

Un homme chargé d'une petite selle de bois, d'un seau et d'une espèce de gibecière de cuir remplie de sel, s'approche de la première vache qu'il veut traire. S'étant assis à côté d'elle, il lui donne un peu de sel pour l'obliger à donner plus librement son lait ; y en ayant qui feraient difficulté de le faire si l'on manquait à leur donner leur sel.

Cette première vache étant tirée, on passe à une seconde, et ainsi de suite jusqu'à ce que le seau soit entièrement plein ; alors un petit garçon prend le seau et porte couler le lait dans une chaudière de cuivre rouge étamée en dedans. On appelle couler le lait, le jeter dans un espèce de grand entonnoir de bois de sapin, dont le trou est garni d'un bouchon de paille à travers duquel le lait se filtre et se purifie. On continue ainsi à traire les vaches et à passer leur lait, jusqu'à ce que toute la traite soit achevée ; après quoi on les renvoie au pâturage, étant d'usage, qu'à moins qu'il ne fasse bien froid, elles ne couchent jamais dans l'étable.

La traite étant finie et tout le lait coulé, celui qui fait le fromage, que l'on appelle ermaillé¹, et qui est comme le chef du chalet, se lave les bras jusques vers les épaules ; puis il les plonge dans la chaudière pour connaître si le lait est encore assez chaud, si non, il le fait chauffer doucement jusqu'à ce qu'il soit un peu plus que tiède.

Lorsque le lait a le degré de chaleur convenable, on y jette environ demi setier de présure ou plus, suivant la quantité de lait qui se trouve dans la chaudière ; ensuite on les brouille bien ensemble par le moyen d'une grande cuillère de bois plate à long manche ; et lorsque la présure et le lait ont été bien mêlés, l'on ôte la chaudière de dessus le feu, qu'on laisse reposer jusqu'à ce que le lait soit entièrement pris ou caillé ; ce qui se fait ordinairement en moins d'une demi heure.

Le lait étant bien pris, on le détache doucement des bords de la chaudière avec la cuillère de bois ; et lorsqu'il est tout à fait détaché, l'on prend au lieu de la cuillère, un instrument que l'on nomme espatule², qui est un petit sapin de la grosseur d'une bonne cane, qu'on a pelé proprement et dont on a coupé les branches ou rameaux à deux ou trois pouces de long jusqu'au milieu de sa longueur.

L'espatule sert à tourner le caillé, d'abord avec douceur, et ensuite toujours en augmentant de force et de vitesse, jusqu'à ce qu'il soit entièrement défait ou rompu.

Après cette façon, l'on remet la chaudière sur le feu où elle reste autant de temps qu'il en faut pour échauffer le caillé au point d'y pouvoir souffrir le bras sans en être incommodé. Pendant ce temps, on ne discontinue point de tourner

¹ Bien évidemment l'armailli.

² Le débattoir

avec l'espatule ; mais lorsque la chaleur devient trop grande, on ôte la chaudière de dessus le feu, continuant néanmoins de le tourner toujours avec l'espatule pendant une bonne demi-heure, quelques fois plus, suivant que l'ermailé juge à propos de rendre le caillé plus ou moins gros.

En cet état on le laisse reposer un moment ; ce qui sert à le précipiter et à le rassembler tout en une masse dans le fond de la chaudière ; alors deux hommes prennent un morceau de grosse toile claire comme du canevas, long d'environ une aune et demie, avec lequel ils le tirent hors de la chaudière, pour le mettre tout enveloppé de la toile dans une forme qui est posée sur une espèce de pressoir.

La forme est un grand cercle de bois de la hauteur dont on veut que le fromage soit fait, qui s'ouvre et se ferme quand on veut par le moyen de certains crans ou coches, distants les uns des autres de cinq à six pouces, qui servent aussi à en diminuer le pourtour jusqu'à ce que le fromage soit parvenu au point du diamètre que l'ermailé s'est proposé de lui donner.

Le caillé, ou plutôt le fromage, ayant ainsi été mis dans la forme, on le couvre d'une planche bien unie, que l'on charge d'une pierre du poids de vingt-cinq à trente livres, le laissant égoutter pendant une demi-heure ; et lorsque l'on s'aperçoit que la planche touche le haut de la forme, on en ôte le fromage pour la resserrer d'un cran. La forme ayant été resserrée, on y remet le fromage enveloppé d'un nouveau morceau de toile bien sec, y ajoutant la planche par-dessus, que l'on recharge encore de deux pierres de quarante à cinquante livres chacune, afin que le fromage puisse s'égoutter plus promptement ; ce que l'on continue d'heure en heure, retirant à chaque fois le fromage de la forme et la resserrant toujours d'un cran, observant aussi à chaque fois d'envelopper le fromage d'un nouveau morceau de toile bien sec.

Cette manière de presser le fromage et d'en resserrer le moule, se renouvelle ordinairement jusqu'à douze et quinze fois, et à chaque fois on augmente le poids des pierres dont on charge la planche ; en sorte que les derniers pèsent jusqu'à cent cinquante livres, et quelques fois davantage.

Lorsque l'on remarque que les fromages sont parfaitement égouttés, c'est-à-dire lorsqu'ils ne mouillent plus la toile dont ils sont enveloppés, on les porte dans la chambre qui leur est destinée où ils sont rangés à plat sur des planches les uns après les autres, et jamais l'un sur l'autre, surtout tant qu'ils sont jeunes, c'est-à-dire qu'ils sont nouveaux. Les fromages bien arrangés, on travaille à les saler.

Pour cette salaison, l'on prend du sel bien sec et pilé le plus menu qu'il a été possible, dont l'on jette environ deux pincées sur chaque pain de fromage ; une heure ou deux après que le sel est fondu, l'on prend un morceau de drap avec lequel on les frotte tout autour avec exactitude, les laissant en cet état pendant une ou deux heures pour les sécher ; lorsqu'ils sont secs, on les entoure de sangles faites d'écorce ou peau de sapin, que l'on serre le plus fortement qu'il est possible ; ce qui s'appelle sangler le fromage ; et pour arrêter les bouts des

sangles, on pousse les fromages les uns contre les autres à l'endroit par où elles se croisent.

Les fromages restent sanglés jusqu'au lendemain, qu'on les désangle et qu'on les retourne. Après avoir été bien essuyés, de même que les planches sur lesquelles ils sont posés, on sème dessus deux nouvelles pincées de sel. L'on continue ainsi à les saler pendant six semaines ou deux mois, et l'on connaît qu'ils le sont suffisamment lorsqu'ils n'attirent plus de sel, ou en les goûtant par le moyen de la sonde.

Les fromages ainsi salés, on les laisse sécher quelque temps ; et alors ils sont en état d'être transportés dans les lieux où ils peuvent être débités.

Ce qui vient d'être dit touchant la manière de fabriquer les fromages de Griers, ne regarde que le premier fromage qui se fait tout de lait caillé avec la présure et le sel ; car pour le second, qui n'est composé que de petit lait, d'azi et de sel, on s'y prend d'une autre sorte, qui n'est pas moins curieuse et que l'on va pareillement décrire ici.

Fabrique du fromage de petit lait qui se fait en Suisse.

D'abord l'on met tout le petit lait qu'on a tiré du premier fromage dans une chaudière que l'on pose sur un grand feu, et dans le temps que l'on aperçoit qu'il se forme un cercle d'écume tout autour de la chaudière, on jette dedans deux ou trois pintes de lait, qu'on a eu soin de conserver de la traite ; ce qui s'appelle blanchir le petit lait. Quelques-uns se servent de lait de chèvre au lieu de celui de vache, mais ce dernier est le plus en usage.

Après que le petit lait a été blanchi de la manière qu'on vient de dire, l'on continue à faire grand feu sous la chaudière jusqu'à ce qu'il bouille fortement ; alors l'on en tire une certaine quantité que l'on met en réserve pour s'en servir le lendemain à fabriquer de nouveau fromage.

Cela fait, l'on prend du petit lait froid et réservé du jour précédent, et l'on le jette dans la chaudière en y ajoutant environ trois chopines d'azi. Un instant après l'on s'aperçoit que le petit lait se coupe, c'est-à-dire qu'ils se partagent en deux substances différentes : l'une épaisse dont on fait le fromage, l'autre qui n'est qu'une eau très claire mais un peu verdâtre qu'on appelle quette ou petit lait, qui sert pour la nourriture des bestiaux. La partie du lait clair qui se change en caillé, s'élève au dessus de la substance aqueuse par petits morceaux, à peu près semblables à des flocons de neige. Quand tout le fromage est monté et que la chaleur commence à lui faire jeter quelques petits boutons d'écume hors de la chaudière, ce qui marque qu'il est suffisamment chaud, on l'ôte de dessus le feu, et dans l'instant on l'enlève avec une écumoire, et l'on en remplit de petites formes que l'on a garnies de grosse toile claire en dedans, pour servir d'enveloppe au fromage ; on couvre ensuite les formes d'une planche qu'on charge d'une moyenne pierre pour le mieux faire égoutter, ayant soin de temps en temps de resserrer les formes, et de les changer de morceaux de toile bien

secs, ainsi qu'il se pratique à l'égard du premier fromage. Quand les fromages sont en cet état, on les laisse égoutter depuis le matin au jusqu'au soir, ou depuis le soir jusqu'au matin ; et lorsqu'on reconnaît qu'ils sont suffisamment égouttés, on les met sur des bouts de planches disposés exprès pour les saler : ce qui se fait en mettant l'épaisseur d'un doigt de sel par-dessus.

Au bout de deux ou trois jours que tout le sel est fondu, on les retourne sens dessus dessous, pour leur donner une seconde dose de sel, semblable à la première ; et après deux ou trois jours que ce second sel est fondu, l'on prend du charbon pilé et détrempe dans l'eau, dont on frotte tous les fromages jusqu'à ce qu'ils soient bien noirs ; pour lors on les met sur des planches dans un lieu sec, où l'on a soin de les retourner de deux en deux jours, sans quoi ils s'attacheraient si fort aux planches, qu'il serait assez difficile de les en ôter sans les endommager considérablement.

Après que les fromages ont été ainsi retournés pendant un certain temps, et que l'on voit qu'ils sont suffisamment essuyés, on les envoie dans les lieux où ils peuvent être vendus et débités.

(Suit la description des différents fromages étrangers et français que l'on trouvera sur les originaux reproduits à la suite de cette transcription partielle).

Jacques Savary des Bruslons, inspecteur général des Manufactures
pour le Roy à la Douane de Paris

DICTIONNAIRE UNIVERSEL DE COMMERCE, VERSION DE
1723

LA FABRICATION DU COMMERCE DE GRIERS



Editions Le Pèlerin

