

1867

LECTURES
GÉOGRAPHIQUES

PAR

C. RAFFY,

Auteur des Lectures historiques, etc.

—
EUROPE.

—
BIBLIOTHÈQUE S. A.

Les Fontaines
60 - CHANTILLY

PARIS,

DURAND ET PEDONE-LAURIEL, | ERNEST THORIN, LIBRAIRE,
Libraires, 9, rue Cujas. | Boulevard St-Michel, 58.

TOULOUSE,

A la librairie d'ÉDOUARD PRIVAT, rue des Tourneurs, 45.

—
1867

Fabrication du fromage.

Le fromage de la meilleure qualité se fait sans sel dans toutes les hautes Alpes : la fermentation suffit pour lui donner une saveur qui paraît saline, et dans laquelle l'odeur aromatique des plantes des montagnes domine sensiblement. Celui qui se fait dans les mois de juillet et août sur les pâturages les plus élevés se conserve à l'infini, quand la pâte en a été pétrie de manière à ne pas laisser un seul de ces interstices qu'on appelle *yeux*, et qui caractérisent toujours un fromage ou salé ou mal travaillé. Les fromages, figurés en meules, de quelques pouces seulement d'épaisseur et pesant depuis 10 livres jusqu'à 50, sont longtemps empilés, contenus dans des cerceaux qui leur servent de moule, et chargés d'un poids très-lourd qui les resserre, les affaisse, bouche tous les petits intervalles, et exprime les dernières parties de la sérosité ; alors, ils ont acquis de la solidité, on les porte dans les granges où ils sont au frais et à l'air, mais garantis soigneusement du froid et de l'humidité qui leur sont également pernicieux. Ces granges sont des cabanes construites comme celles que l'on habite, avec cette différence que les pièces de bois entrelacées qui composent leurs parois ne sont point échan-crées dans la partie où elles se croisent, en sorte qu'il reste entre elles de considérables intervalles, qui font de ces cabanes des bâtiments à jour, dans lesquels l'air circule librement. Pour les garantir des souris, on les élève à 4 ou 5 pieds de terre, sur quatre pieux placés sous les quatre angles et couronnés d'une large table d'ardoise, qui débordé de tous côtés d'un pied au moins. De ces granges, on porte les fromages dans des celliers, pour les mettre à l'abri des gelées de l'hiver ; là, on peut les conserver un siècle : j'en ai mangé plusieurs fois d'une vieillesse étonnante, et entre autres, chez le curé de Lauterbronnen, qui en avait un de soixante ans. Alors, il ressemble pour la couleur et la solidité à un pain de cire jaune ; il est extrêmement sec et s'écaille facilement, sa saveur est d'une force excessive, et les vieillards du pays l'emploient quel-

quefois comme un digestif très-puissant, après le fromage moins ancien dont ils font leur nourriture. 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 soin 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. Un voyageur de mes amis, qui a joui de cet honneur dans toute son étendue, mangea un jour, dans une cabane du Valais, du lard de vingt-cinq ans, dont il ne m'a point du tout vanté la saveur forte et aromatique. Cet usage rappelle celui des Cypriotes, qui, dans des occasions semblables, enterraient des futailles de vin, dont on trouve encore tous les jours quelques-unes d'une prodigieuse antiquité.

Les fromages anciens dont je viens de parler sont peu communs et ne se vendent pas (1); tout le reste passe en Italie. Ceux qui traversent le Saint-Gothard sont vendus à Milan par les muletiers, au même prix qu'ils ont été achetés dans les montagnes: on gagne leur transport sur la différence du poids de Suisse à celui d'Italie; la livre de Suisse a, dans quelques parties, jusqu'à 28 des onces dont la livre de Milan n'a que 18.

RAMOND (2). — *Voyage en Suisse.*

(1) Tous les fromages de la Suisse ne sont pas de la même garde, et leurs espèces varient infiniment. Celui de l'Unterwald est gras, doux; on ne le sale point. Celui de la partie supérieure des cantons de Berne et Uri est sec, aromatique, fort sans être salé. Celui de la partie inférieure du canton de Berne est putride et salé; il ne se conserve qu'au moyen de fréquentes aspersions de vin, tandis que celui des hautes Alpes ne peut souffrir l'humidité (Ramond).

(2) Pour Ramond, v. *Lectures géographiques*, t. II, p. 49.