

**Jean-Marie Lequinio, Voyage pittoresque et physico-économique dans le Jura, deux volumes, Paris 1801. Extraits en rapport avec l'industrie laitière, le tout tiré des deux tomes du dit voyage, Laffitte reprints, Marseille, 1979.**

## INTRODUCTION

Il est extrêmement difficile sur internet de découvrir des informations sur Jean-Marie Lequinio. On peut néanmoins lire ceci :

*« Jean-Marie Lequinio (de Kerblay), breton, agent forestier dans le Jura après avoir été député montagnard en l'an IX (1800). A rassemblé une documentation statistique importante et des observations de tous ordres. Il fut sensible dans une sorte de préromantisme, à la beauté des paysages jurassiens ».*

On n'en saura guère plus. Ce que l'on peut présumer par contre c'est que son ouvrage eut un succès certain et constitua pour nombre de ses contemporains une source de renseignements unique sur le Jura. Victor Hugo semble l'avoir lu et pillé. On trouvera le texte du grand-homme, directement inspiré par la prose de Lequinio, au terme de cette brochure.

Lequinio, un esprit éclectique. Il voit tout, il sait tout, il analyse tout avec une justesse impressionnante. C'est un œil doté d'une redoutable intelligence. Son pouvoir d'analyse est phénoménal. Capable d'enregistrer, on peut toutefois penser qu'il prit des notes sur place dans un ou plusieurs carnets, des informations par milliers qu'il restituera dans son ouvrage impressionnant fait de deux volumes de près de cinq cents pages chacun.

Et l'homme en plus écrit bien. C'est véritablement un phénomène, on pourrait dire presque unique, et ses écrits constituent encore à l'heure actuelle une source précieuse pour l'historien.

Il faut lire Lequinio, il faut donc aller à ses deux ouvrages très difficiles à trouver du fait d'une réédition de seulement 500 exemplaires. Pour ce qui est de l'original, inutile d'y penser.

Nous avons choisi d'extraire de cette matière énorme, où l'on parle beaucoup de villes et de villages, de grottes, de sources, de cours d'eau, de culture de la terre, ce qui pouvait intéresser de manière plus ou moins directe notre collection « Economies laitière et alpestre ». On pénétrera ainsi dans l'un des chalets de ce chaînon jurassien, ceci pour le tome premier, puis l'on se rendra, tome second, dans une fruitière de village pour y assister à la fabrication du fromage. Tout cela est passionnant.

Nous avons cru bon aussi de reproduire certains passages que l'on pourrait assimiler à notre histoire locale. Nous connûmes aussi les tavillons, les incendies, la boissellerie, le genre de bâtisse décrit par Lequinio.

Nous sommes très heureux, il faut l'avouer, d'avoir fait récemment cette étonnante découverte et nous avons le plaisir aujourd'hui de vous faire connaître, par ces quelques extraits, un personnage hors du commun : Jean-Marie Lequinio duquel toutefois il reste tout à dire.

## Tome premier

### Notes sur Saint-Laurent et les Granvaliers

Mais son grand objet d'exportation ce sont les fromages dont j'exposerai la fabrication dans un autre lieu. Les habitants de ce village, et de tout le canton

( 258 )

tion dans un autre lieu. Les habitans de ce village , et de tout le canton appelé Grand-Vaux , transportent ces fromages en des futailles de sapin , dans toute la France ; il n'est point de ville qui leur soit inaccessible ; ils vont également à Paris , à Nantes , à la Rochelle , à Bordeaux , à Marseille , et dans tous les intermédiaires ; ils rapportent des épiceries , du café , des sucres , et tous les autres objets nécessaires à la consommation locale ; et lorsque ces objets ne leur présentent pas l'espoir d'un retour avantageux , ils vendent chevaux et voiture , prennent de l'or ou du papier qu'ils savent négocier comme tout commerçant , et rentrent chez eux à pied.

Quant aux grains , objets de nécessité première , et dont leur contrée ne fournit pas le tiers de ses besoins , ils vont les chercher à Dijon , et dans les basses plaines les plus voisines des pays de montagne , et c'est presque toujours par voie d'échange qu'ils se les procurent , pour des planches , des cuviers et d'autres ouvrages en boiserie.

193. Il ne faut pas croire , au surplus , que le négoce de ces hommes actifs est borné dans ces simples exports et rapports , comme celui d'un vaisseau qui va porter , sous ac-

quit à caution , dans un hâvre prescrit , un genre de marchandise dont il ne peut changer ni la destination , ni la nature.

Le commerce des montagnes est beaucoup plus libre , et beaucoup plus étendu ; leur infatigable colon vogue sur la surface entière de la république , et tout ce qui peut rendre profit est objet de spéculation pour lui ; devant les frimats , il attèle ses chevaux , il fuit la neige , et l'oiseveté dévorante à laquelle il serait condamné par son climat ; il descend avec ses fromages , et va droit aux places qui les ont commandés ; s'il n'a point reçu de commande , il marche à celles dans lesquelles il présume trouver le meilleur débit. Dès qu'il est déchargé , ses calculs s'attachent à d'autres objets ; il trafique pour son compte ou par commission ; il achète , il colporte , il revend ; il change et rechange vingt fois ses marchandises et ses routes ; il ne donne pas signe de vie pendant son absence ; il use l'hiver dans les cités ; il triple ses profits , et quand le soleil , au printemps , vient enlever l'ennuyeuse blancheur du sol qui l'a vu naître , il regagne ses monts , chargé comme en partant , et se bénéficie de nouveau sur les objets qu'il rapporte ; il reçoit les embrassemens de sa famille , impatiente de

son retour , et se donne des héritiers. Il cultive ses champs , rétablit ses harnois , répand dans sa maison la joie , compagne de l'abondance , récolte ses moissons , veille à la fabrication de ses fromages , en fait de nouveaux achats , et se remet en voyage encore pour aller glaner dans les villes commerçantes afin de réparer sans cesse l'avarice de la nature envers sa contrée.

C'est dans ce cercle heureux et continuel d'occupations commerciales et de délassements agricoles , qu'il file sa vie toujours industrielle , toujours active , toujours abondante , et toujours pleine d'une douce hilarité.

194. Veut-on se faire une juste idée du génie commercial de cette contrée ? Peut-être suffira-t-il de savoir qu'on trouve à Saint-Laurent une famille ramassant par-tout les vieux souliers , allant de village en village les chercher , de hameaux en hameaux , comme font les pilotiers , pour les haillons que l'on convertit en papier.

De ces vieux souliers , on rejette la semelle , l'empeigne est la seule partie qui se réserve , et l'on en transporte à Lyon plusieurs voitures.

La maison qui fait ce commerce , aussi

chétif en apparence , n'a pas moins su en tirer un capital déjà fort considérable , et quelque puérile qu'un pareil objet puisse paraître à beaucoup de personnes , j'aurais cru déroger au but d'utilité publique que je me suis proposé , si je ne l'avais fait connaître ; j'ose même repaître mon imagination de l'idée satisfaisante qu'en l'indiquant , j'aurai , dans plusieurs points de la république , mis quelques familles industrieuses et probes , à même de sortir , sans beaucoup d'avances , de leur profonde misère.

195. La grande aisance est bien méritée par un peuple si laborieux ; mais ce n'est pas le seul avantage qu'il retire de ses excursions continues ; la droiture d'un sens exercé , la finesse , enfant de l'expérience des affaires et des hommes , et la perfection du langage , sont des acquisitions propres à cette portion élevée du département. Quelque philosophe que vous puissiez être , si vous ne parlez point de choses très-abstraites , vous y serez parfaitement compris , et vous n'aurez pas moins de jouissance à discuter avec ces hommes , à qui vous n'entendrez jamais faire un raisonnement faux , ou tenir un langage que puisse désavouer l'ardent amour d'une constitution sage et libre.

## Chalets et pâturages

282. Aux pieds de la Dole , à la naissance des sapins et dans les clairières de la forêt, existent plusieurs chalais , habitations des bergers et des troupeaux l'été ; c'est une nécessité de les faire connaître. Ces habitations sont bâties fort solidement en pierre et chaux, et couvertes en sapins ; elles ont la forme des habitations que j'ai décrites , mais beaucoup moins de hauteur ; elles ont dans l'intérieur une division pour les hommes , et c'est-là que sont préparés les fromages ; une autre division pour y placer les fromages faits ; le reste n'est qu'étable. Cette maison est à-peu-près au centre d'une étendue de trois ou quatre cents arpens , qui est cerné d'un petit muret en pierres sèches où les vaches errent, paissent et dorment en pleine liberté.

Le mot *chalais* , au surplus , s'applique habituellement et indifféremment , tantôt à la maison , tantôt au troupeau ; l'on dit : ce chalais est composé de tant de vaches ; tantôt aux habitans, car on dit aussi : ce chalais

est composé de tant d'hommes ; tantôt au pâturage : *ce chalais contient trois cents arpens* ; tantôt enfin à tous ces objets réunis : on dit ici un *chalais* comme on dit plus bas *une grange* , comme on dit une *métairie* dans la France , une *ferme* en Angleterre , à Saint-Domingue une *habitation*.

Les femmes , on l'a déjà vu , n'habitent jamais à l'extrême hauteur où nous sommes ; les hommes eux-mêmes n'y sauraient habiter l'hiver : ils n'y passent que quatre mois ; c'est la saison des herbes et des fromages , le temps où la neige ne couvre point la terre ; depuis le premier juin jusqu'à la Saint-Denis, qui est le neuf d'octobre.

Indépendamment des veaux , genisses et taureaux , le troupeau d'un grand chalais contient cent cinquante vaches mères environ , et l'on a soin qu'elles prennent le taureau de manière à se trouver toutes fraîches en lait au temps du pâturage ; le nombre des hommes est proportionné à celui des vaches ; il y a ordinairement un homme par quinze ou vingt vaches : ce sont ceux qu'on appelle bergers ; il y a de plus un faiseur de fromage qui porte le nom de *fruitier* , par quatre-vingts vaches : ainsi dans un chalais de cent cinquante , il y en a deux : chaque fruitier

a un marmiton , qui porte le nom de *gigue* ; voilà toute la population du chalais.

Les bergers n'ont que le soin de garder et de traire les vaches ; les fruitiers cuisent et salent les fromages , et les giges fendent journellement le bois nécessaire à cette cuisson , aident le fruitier et apprêtent la nourriture de tous.

Les vaches ne couchent jamais dans l'étable ; elles n'y entrent que pour se faire traire ; elles y viennent d'elles-mêmes à des heures réglées ; elles attendent leur tour ; elles sont attachées à l'auge , et pour qu'elles se prêtent plus patiemment à la volonté du berger , il leur donne à chacune , pendant qu'il les tire , une poignée d'un mélange de sel et de son dont elles sont fort friandes.

Dès que la traite est faite , ces animaux retournent vaguer en liberté dans la vaste enceinte soumise jour et nuit à leur domination. Là nuit , elles se tiennent plus rassemblées que pendant le jour , et elles ne s'éloignent guères de la maison ; elles portent la plupart une sonnette afin que , si quelqu'une d'elle se trouve écartée dans la forêt et surprise par un loup , le bruit qu'elle fait avertisse de son embarras , et donne la facilité de courir à elle , ou qu'on puisse la retrouver si

c'est une sauteuse, une vagabonde à laquelle ne suffise pas l'immense enclos qu'elles ont à parcourir.

Le loup est leur seul ennemi. Dès qu'elles le sentent, elles se rassemblent en cercle et placent les élèves au centre ; elles sont toutes occupées à les défendre ; elles présentent, de par-tout à la circonférence, les cornes menaçantes ; elles combattent avec courage et presque toujours avec succès. Il est rare que l'animal carnassier les entame quand elles ont eu le temps de se réunir ainsi.

Au surplus leur tendresse pour les veaux, et leur zèle à les défendre, est admirable : ce n'est point par le simple sentiment de la maternité, c'est par une sorte de convention sociale et de générosité pour ces jeunes animaux qui n'ont encore ni la force, ni l'audace de se défendre eux-mêmes, ni les armes nécessaires pour cela. Le jeune animal qui se trouve dans l'embarras, appartient à toutes les vaches ; il a droit à leur commisération commune, et toutes accourent dès qu'elles entendent son beuglement. Ecartez-vous dans le bois, cachez - vous et contrefaites le beuglement d'un veau, toutes les vaches qui vous entendent galopent à l'instant ; elles ne ren-

contrent point le petit qu'elles croient dans l'embarras , elles accourent sur vous ; et si vous n'avez pas la précaution de fuir assez vite , ou de monter sur un arbre , vous courez les risques d'être dangereusement blessé.

Toutes les nuits ces chalais ont chacun un berger de garde qui veille sans lumière dans une petite maisonnette de huit pieds de long , fort solidement construite , à vingt-cinq ou trente pas de la maison : c'est une espèce de corps-de-garde avancé où la sentinelle est couchée sans dormir , et se préserve du froid toujours là très-vif en l'absence du soleil , même au temps des plus grandes chaleurs de l'été. D'heure en heure , ces gardiens se rappellent réciproquement par le son du cornet , afin de se constituer sans cesse en veille effective.

283. Si le déprédateur vorace des étables et des bergeries s'apperçoit quelque part , il est à l'instant signalé ; sa présence est répétée de chalais en chalais ; un salutaire effroi met sur pied les bergers et les vaches ; et l'alarme sonné par-tout au même instant , conserve intacts les troupeaux. Si quelque autre danger s'éprouve , soit de la part des animaux , des élémens ou des hommes , les signaux en sont

également donnés ; et dans une minute , la montagne entière en est avertie. En un mot , le cornet du berger qui surveille devient un télégraphe acoustique presque aussi rapide en son service que celui qui transmet les ordres du gouvernement aux armées , et qui lui rapporte nos victoires.

284. L'acoutrement des bergers quand ils font la traite , ne doit point être oublié ; au côté gauche leur pend le sac de cuir plein du mélange de sel et de son dont ils régalent , mais avec épargne , chacune des vaches autant de fois qu'ils les traitent ; en avant ils portent le vase dans lequel ils font couler le lait ; et ils s'asseoient à volonté sur une petite sellette de bois qu'ils sont exempts de prendre avec les mains , et qu'ils nomment un *Bout-de-Cul*.

Cette sellette n'est autre chose qu'une petite planche garnie d'une courroie dans chaque bout ; elle se met par derrière et s'attache par devant au moyen de ces courroies ; du milieu de la sellette part un seul pied en bois garni d'une pointe de fer , qui a l'air d'une queue roide quand le berger se lève , et qui , quand il veut s'asseoir , fait avec ses deux jambes le troisième pied de son support. La pointe de fer s'implante toujours légèrement dans le

plancher (1) de l'étable, et l'empêche de glisser ; pour peu qu'on y soit habitué l'on garde bien son équilibre, et l'on se trouve fort solidement assis.

Cette espèce de sellette fait un effet très-bizarre quand le berger marche ; mais elle n'exige point, comme on voit, le secours de ses mains pour la transporter ; elle n'expose point les vaches à se blesser, en mettant à faux le pied dessus, ou à renverser le lait déjà trait ; enfin, elle conserve au berger toute la prestesse qu'il est obligé de mettre dans ses mouvemens pour trouver le temps de suffire à sa traite, ne point fatiguer les dernières vaches par une trop longue attente, et leur laisser à elles-mêmes le plus de temps possible à paître, afin qu'elles lui rendent tout le lait qu'elles peuvent produire.

285. Je ne vous donnerai point de romantiques idées sur la vie pastorale de ces bergers de la Dole ; je n'ai point entrepris de vous livrer aux poétiques illusions : leurs mœurs sont simples comme leurs occupations ; leur

---

(1) On verra dans un autre endroit la description d'une étable : dans les montagnes, elles sont toutes planchées.

vie est sobre , leur nourriture frugale , et leur existence est froide comme celle de tous les être isolés. La verdure et la majesté du lieu , la fraîcheur délicieuse des ombrages , le baume résineux des sapins , et le parfum des fleurs et des herbages odorans ne sont guères des jouissances pour eux ; la paix profonde de leur solitude , l'insouciance des agitations tumultueuses des cités , et la liberté sans trouble dans leur vaste enceinte , voilà des biens précieux ; ils en jouissent , il est vrai , mais sans les savourer ; ils n'ont pas le malheur d'avoir su combien on doit les apprécier.

286. Il ne faut pas croire que le troupeau nombreux et de valeur considérable d'un grand chalais , appartienne à un seul propriétaire ; l'exploitation du chalais est l'entreprise agraire de ces montagnes , comme une ferme dans la Beauce ou dans la Picardie ; le sol ainsi que le troupeau sont également pris à loyer. Tous les particuliers du pays de Vaux et des environs , louent chacun trois ou quatre vaches pour la saison du fromage , et de ces locations partielles se compose le chalais ; c'est une espèce de cheptel dont le prix du bail se paye en argent. Pendant l'hiver ces vaches sont nourries chez leurs propriétaires dans le pays bas où les fourages sont abondans , ou

bien elles sont vendues pour les boucheries quand elles ne sont plus propres au lait.

287. Le jour de la Saint-Denis est l'époque très-fixe du retour des vaches dans le pays bas , et c'est un spectacle intéressant de la localité. Les hommes du pays assurent que ces animaux connaissent assez précisément le jour , pour , dès le matin , se mettre en route d'elles-mêmes et sans être averties ; il n'est pas sans doute criminel de croire que c'est prêter à cet animal plus de réflexion et de mémoire que son organisation n'en comporte , et cette assertion paraît un peu la fable miraculeuse du pays ; chaque pays a la sienne.

Quoi qu'il en soit , le jour de la Saint-Denis , chaque berger ploie sa garde-robe , qui n'est pas volumineuse ; il l'attache entre les cornes des vaches les plus distinguées , et se met en route avec elles ; mais comme toutes les vaches ne sont pas du même village , le berger ne suit que celles du sien ; les autres descendent seules , une conductrice générale en tête , et se séparent d'elles-mêmes aux nouvelles divisions du chemin qui conduit à des villages secondaires : dans chacune de ces partitions , une vache encore prend le commandement , et pas une autre  
n'oserait

n'oserait la devancer ; après de nouvelles divisions , elles arrivent enfin dans leur propre village , et chacune va d'elle-même se rendre droit à la maison du maître auquel elle appartient.

Imaginez cette multitude de vaches descendant toutes armées d'une sonnette , et remplissant les voies d'elles-mêmes et l'air de leurs joyeux mugissemens ; les bergers aussi s'abandonnant à l'allégresse , transportés qu'ils sont de revenir à leurs compagnes chargés d'un butin acquis par quatre mois de privations et de travail , et confiant également leurs transports aux échos des monts et des bois , qui se plaisent à les répéter : voyez tout cela descendre dans le lointain , se diviser , se répandre , et couvrir en quelque sorte la plaine ; voyez dans les hameaux , chacun se livrant à l'impatiente gaité , les petits enfans courant en avant sur les chemins , les femmes ivres de posséder leurs maris , comme s'ils revenaient des Indes , tous dans la joie de retrouver leurs utiles hôtes , auxquelles un lit frais et le meilleur fourrage sont préparés : voilà le tableau naturel de cette journée , l'une des plus heureuses de l'année dans ce pays ; ce sont les douces bacchanales de la contrée.

( 386 )

288. A mesure que je descendais de la Dole, je sentais l'air devenir progressivement plus chaud, quoique la nuit approcha toujours; je ne voyais plus de traces des rayons du soleil que sur la cime que je venais de quitter; je voyais les montagnes collatérales à ma gauche, décroître aussi par degrés très-évidens, et bientôt la nuit qui nous gagna totalement, m'aurait contraint à rester sous les sapins jusqu'au jour, si j'avais été sans guide.

Suit directement le tome second.

Production fromagère de Septmoncel

522. A l'opposite de Molinege, c'est-à-dire au sud-est de Saint-Claude, et à deux lieues environ de cette ville, vous trouverez Sept-Moncel, gros village, et le chef-lieu de l'arrondissement où se fabriquent les excellents fromages qui en portent le nom ; ce sont des fromages persillés comme ceux de Roquefort, et qui en approchent par le goût autant que par l'aspect de la coupe ; c'est une des meilleures espèces de fromage de France ; et s'il n'y est pas généralement connu, c'est que l'arrondissement qui le fournit n'a point assez d'étendue pour en fabriquer une quantité bien considérable.

Dans la généralité du département, c'est à la façon de Gruyère qu'on fabrique cette denrée, d'une exploitation si importante qu'elle fait la principale, ou du moins la seconde richesse des montagnes. Le Sept-Moncel est à mon avis beaucoup meilleur : il n'est pas moins la richesse de la localité qui le fournit, et l'on aurait quelque droit de s'étonner que cette méthode ne prenne point de l'extension, si l'on ne connaissait pas l'empire presque invariable des usages, aussi

fort et aussi constant dans les campagnes , que l'on voit puissant et durable dans les villes , l'empire folâtre et perpétuellement varié des modes.

523. Sept-Moncel avait , avant la révolution , un genre d'industrie que les circonstances ont éteint : c'est le travail des pierres en faux , que le commerce de Saint-Claude expédiait pour le Levant par la voie de Beaucaire. Il faut espérer que la paix ressuscitera cette branche d'industrie , si importante dans un pays où l'industrie seule fait subsister les hommes.

Fabrication en fruitière<sup>1</sup>

530. Le lendemain , dès l'aube du jour , se préparait un aliment flatteur à ma curiosité ; c'était la fabrication des fromages dans une *fruiterie* toute voisine ; c'est ainsi qu'on nomme la maison où se font les fromages , qui est dans ce pays le vrai fruit qu'on fait

---

<sup>1</sup> Nous sommes en 1800, et d'après l'itinéraire de Lequinio, il semble qu'il ait vu plusieurs fruitières. Ce type d'établissement était donc déjà fort connu dans le Jura à cette époque, qui remonterait à la deuxième moitié ou au troisième quart du XVIIIe siècle. Voir à cet égard les ouvrages de Michel Vernus consacrés au Comté. La fruitière française, en particulier de la Franche-Comté, serait donc plus ancienne que la fruitière de plaine vaudoise ?

On se souviendra que les deux plus anciennes fruitières de la Vallée de Joux furent celles du Pont et de l'Abbaye, toutes deux mises sur pied en 1811.

produire aux herbes par l'entremise des troupeaux.

Dans les grands Chalais supérieurs, chacun a sa fruiterie ; mais il reste une multitude de petites habitations où l'on conserve quelques vaches, cependant pas assez pour fromager tout seul : on a donc une maison banale qu'on appelle fruiterie, et les intéressés y soldent en commun le fruitier banal qui travaille également pour tous. Cet usage est universel dans le département, et ne souffre d'altération que dans le nombre des fruiteries banales qui s'élèvent jusqu'à trois au plus dans les très-gros villages.

Tous les jours, soir et matin, une fille vient apporter le lait de sa maison, et l'instant du portage offre un concours très-vivant autour de la fruiterie, et qui donnait au bollu un mouvement très-agréable dans la vallée. Le fruitier marque ses recettes sur une double coche particulière pour chacun, comme font les boulangers, dans les villes, pour le débit à leurs pratiques habituelles ; mais tous ces différens laits se réunissent dans une cuite commune, et le fromage se fait chaque jour alternativement pour l'une des maisons associées ; car on sent que c'est une banalité volontaire. A la fin de la saison, le

fruitier fait avec chacun la récapitulation des pintes de lait qu'il a fournies , et celle du poids des fromages faits dans les jours où son tour est venu. L'égalité proportionnelle est établie facilement : ce qui manquait , ou ce qui excédait le droit de chacun à la répartition du fromage , se règle sans procès , et le partage en est exécuté sans expert.

Le fromage ne se fait qu'une fois par jour, le matin : le lait du soir se dépose dans des cercles de bois très-larges , d'environ dix-huit pouces , et de trois à quatre pouces de profondeur seulement. Cette dimension offre une grande surface , et très-peu d'espace à traverser. La crème y monte très-vite et s'y prend aisément ; elle se recueille tous les matins indistinctement sur tous les cercles , et se met dans une seule barate : le beurre s'en fait tour-à-tour pour chacun des associés dans son jour de fromage , et c'est même une personne de la maison associée qui bat ce beurre et qui l'arrange.

Quant au lait du matin , il ne s'écume jamais ; il se jette au chaudron à fromage à mesure qu'il arrive , et le fruitier y mêle la traite du soir qu'il vient d'écumer. Le chaudron est fait de cuivre jaune, comme tous ceux

de cuisine ; il a la même forme qu'eux aussi ; mais ses dimensions sont considérables : c'est à-peu-près quatre pieds de large sur trois pieds de profondeur : plein de lait , il doit peser cinq ou six cents livres , puisque la partie caseuse qu'on en sort , et qui devient fromage , pèse souvent seule près de cent livres. On sent qu'un pareil chaudron , quand il est plein , ne serait pas maniable , même pour deux hommes très-robustes : cependant il a beaucoup besoin d'être manié , car il faut que le fruitier y cherche , y paitrisse , pour ainsi dire , le fromage au milieu du petit lait lorsqu'il est échauffé ; or un procédé fort simple , et qu'on va voir , le rend très-maniable , même pour un enfant.

Une demi-potence en bois , mais très-forte , est accolée perpendiculairement à la muraille ; elle est armée , dans le bas , d'un pivot de fer qui tourne dans un sabot ou crapaudine du même métal ; par le haut , elle est prise par un colier de fer solidement implanté dans le mur , et qui laisse à la potence le mouvement libre de rotation sur son pivot : au bras de cette potence , qui a six ou sept pieds de long , pend une chaîne de fer qui se termine par un fort crochet : c'est à ce crochet que le chaudron se suspend , et , par

le moyen de la potence qui est bien équilibrée, la personne la plus faible le promène à volonté, en lui faisant décrire un grand quart de cercle, depuis l'âtre de la cheminée, qui est au pignon, jusqu'au mur de la longère; on l'arrête sur ce quart de cercle, au point où l'on veut.

Au mur de la longère est accolée aussi ordinairement une table mécanique, qui, tous les matins, se développe et s'établit avec solidité sur son ployant pendant la fabrication du fromage. Quand le lait est chauffé suffisamment, et que la présure a fait son effet, le fruitier tourne la potence, et le volumineux chaudron vient trouver la table déployée, mais attachée fixement à la muraille; alors le fruitier, ses manches de chemise retroussées jusqu'aux épaules, enfonce les bras dans le lait jusqu'au fond, et le mêle et remêle long-temps pour le faire prendre exactement de par-tout. Si la présure n'a point encore assez opéré, le fruitier repousse au feu son chaudron, le ramène sans efforts quelques minutes après, le repousse encore s'il est nécessaire, répète ses tâtonnements jusqu'à ce qu'il trouve sa matière au point, et tire enfin la pâte caseuse. Sur la table à ployant mécanique, il tenait tout préparé un

grand cercle de bois : à mesure qu'il tire la pâte du chaudron , poignée par poignée , il la dépose dans ce cercle , dont , en se consolidant , elle prend la forme qui est celle que l'on connaît au fromage de gruyère : ce sont des espèces de meules , dont le poids va depuis cinquante jusqu'à cent livres , jamais au-delà.

Quand ce premier fromage est extrait , le fruitier repousse encore son chaudron sur le feu , fait bien bouillir son petit lait , afin de le clarifier , et d'en extraire les dernières parties caseuses que le grand feu , poussé jusqu'à l'ébullition , durcit et contraint à se séparer entièrement de la portion séreuse : cette seconde partie caseuse , fort calleuse et fort sèche , sert à faire un petit fromage pour la consommation domestique ; il est toujours sec et fade : le premier , seul , se met dans le commerce.

A côté de l'appartement où se cuit le fromage , il en existe un où il se dépose sur des tablettes bien rangées tout au tour , où il se sale , où il est tourné tous les jours , et où il se raffine à la longue. Il faut plusieurs mois de *cave* ; c'est ainsi qu'on nomme cet appartement , pour que le fromage soit à son point de perfection. Cette cave est au rez-de-chaus-

sée ; elle ne ressemble aux caves ordinaires que par sa fraîcheur et son obscurité ; elle est placée au nord , et n'a que de très-petites fenêtres , ou plutôt de simples passages à l'air ; il est essentiel que la chaleur n'y pénétre pas.

Quand le grand et le petit fromage sont cuits, et que le petit lait est retiré , le fruitier enlève son chaudron , réaccole au mur sa potence , reploie sa table et la redresse aussi contre la muraille , et son appartement deviendrait , au besoin , une salle à danser. Les jeunes laitières de cette contrée ne sont pas , à la vérité , fort jolies ; mais elles paraissent avoir la gaité qui accompagne toujours l'insouciance d'une vie simple et libre. Elles ont toujours le col garni d'une belle chaîne d'argent , et à plusieurs rangs de chaînons. Dans leur toilette uniforme , elles ne semblent pas avoir moins le goût de la parure que les beautés des villes , et ne paraissent pas plus indifférentes que ces dernières aux charmes des paroles galantes , et au parfum délectant de l'adulation.

Quant au fruitier , c'est le docteur du canton ; la richesse publique est dans ses mains ; il peut à volonté faire avorter les fromages , et faire , même avec impunité , supporter aux élémens l'accusation de son délit : son auto-

rité suffit pour ouvrir ou fermer en ce pays les sources du pactole. On sent quelle considération ce pouvoir doit lui donner, et quels ménagemens on doit avoir pour lui. Si vous ajoutez à cela qu'il est nourri dans l'abondance, et qu'une moitié du jour il n'a rien à faire qu'à songer aux moyens d'accaparer encore la confiance davantage; qu'il voit, tour-à-tour en particulier, les personnes de chaque maison qui viennent faire le beurre à la fruiterie; qu'il passe avec elles une matinée toute entière; qu'il peut les faire jaser sans peine, et par elles apprendre, sans même qu'elles s'en doutent, les plus intimes secrets de leurs familles ou de leurs voisins. Si vous pesez bien toutes ces circonstances, vous ne serez point étonné d'apprendre qu'il est presque toujours sorcier, au plus bas mot, devin; qu'il est consulté quand on a perdu quelque chose; qu'il prédit l'avenir; qu'il jouit enfin, dans le canton, d'un crédit très-grand, et que c'est l'homme qu'on appréhende le plus d'offenser.

Ces fruitiers en titre, si je puis me servir de cette expression, n'existent pour ainsi dire que dans les hautes montagnes, et c'est de là qu'on en tire pour conduire les fruiteries en plusieurs endroits de la demi-montagne, et

sur le premier plateau : on leur donne ordinairement soixante francs d'appointemens pour toute la saison fromagère, qui dure quatre ou cinq mois, tout le temps des herbages succulens et de l'abondance du lait. Pour leur nourriture ils changent d'auberge tous les jours ; ils sont nourris tour-à-tour chez la famille à laquelle est destinée le fromage du jour.

Je ne donnerai point ici les détails des proportions et des procédés différens dans la fabrication des fromages ; ils se trouvent par-tout très-amplement décrits, et surtout dans le dictionnaire d'Agriculture de l'abbé Rosier. Je n'ai voulu que peindre en grand ces espèces de manufactures rurales, dont les produits font vivre une population immense ; mais tout le monde ne sait pas qu'un des usages du petit lait est de servir aux bains pour l'un et l'autre sexe : on sent que c'est rarement pour les habitans de l'endroit, à qui la vie active, insouciant et frugale, et l'air pur des montagnes, conservent une santé qui se dérange fort peu ; c'est pour les citadins malades, qui subissent avec résignation les arrêts de la médecine, et qu'elle condamne, en la belle saison, à cet exil agréable dans la montagne, où la so-

briété, l'exercice, l'air pur et la confiance au remède, contribuent peut-être autant à les rétablir que la qualité particulière du petit lait. Je ne nie pas, au surplus, l'efficacité propre de ce bain, qu'il est fort aisé de prendre, et qui n'est pas très-cher, puisque chaque cuite de fromage fait aisément un bain.

531. On a vu que le beurre se fait, tous les matins, de la crème prise sur le lait du soir précédent; elle n'a donc que douze à quinze heures de traite, et ne saurait être plus fraîche: elle vient de pâturages extrêmement fins, elle devrait donc faire un beurre exquis. Ce beurre de la montagne a beaucoup plus de réputation effectivement, et il est meilleur aussi que celui de la basse plaine du département; mais il faut, pour l'exactitude, avouer qu'il ne répond pas à la finesse des pâturages, et à la fraîcheur de la crème. Il ne vaut pas les bons beurres de Bretagne ou de Gournai: quant aux beurres délicieux et parfumés de la Prévalaie, il n'en donne pas même l'idée.

Cependant les pâturages et les prairies de la Prévalaie sont situés dans une plaine basse au niveau de la Vilaine, et mal aérés à cause des hautes clôtures de chêne en futaie qui les entourent; elles sont dans un sol  
d'une

d'une terre forte et grasse, et n'ont que des herbages, de bonne qualité, si l'on veut, mais gros, longs, peu riches en plantes odorantes, et très - éloignés de la finesse et du parfum des foins des montagnes ; quelle est donc la vraie cause de la différence de ces beurres ? je l'ignore : il faudroit, pour s'en bien instruire, des observations faites sur les lieux, dans l'un et l'autre endroit, avec beaucoup de soin, pendant long - temps peut-être, et par un homme bien instruit de toutes les circonstances physiques, économiques et rurales, bien attentif, et bien alerte à saisir la nature ou l'art sur le fait.

Dans les fruiteries des montagnes, au surplus, on remarque une différence très - sensible dans la qualité du beurre, et à son détriment, lorsque les vaches sont occupées à brouter l'herbe mal aérée des bois : quand elles ont fait cette tonte, et qu'elles remontent, ou qu'elles passent dans les pâturages découverts, le beurre reprend subitement toute sa bonté.

532. Je ne dois pas quitter cet article sans faire mention d'une petite industrie qui s'emploie dans les fruiteries des grands villages, pour prévenir les dangers du feu dans les hautes cheminées, en empêchant les amas de la suie que fournit abondamment le feu con-

linuel fait avec le bois résineux des sapins : il existe une poulie en fer au haut de la cheminée , et à cette poulie pend perpétuellement une chaîne de fer aussi , et qui descend en double jusque sur l'âtre. Quand on veut ramoner , ce qui a lieu très - fréquemment , on attache un fagot d'épines à la chaîne , au moyen de laquelle on le promène fortement du haut au bas ; dans un instant et sans gêne la cheminée se trouve nette et hors de danger.

Cette méthode est inutile dans les chalais dont la cheminée large et très-courte est aisément nettoyée par un balai emmanché d'une perche médiocrement longue ; mais elle est usitée , comme je l'ai dit , dans les fruiteries des gros villages , où les cheminées sont hautes , et même adoptée par des particuliers qui ne fromagent point. Les gens qui vont de Paris à Genève pourront aisément voir cette chaîne , ainsi que la potence et le chaudron à fromage , et même la table à ployant accolée au mur , car tout cela se trouve à l'auberge où s'arrêtent les voitures publiques , au grand village de Saint-Laurent , dans la montagne.

rité suffit pour ouvrir ou fermer en ce pays les sources du pactole. On sent quelle considération ce pouvoir doit lui donner, et quels ménagemens on doit avoir pour lui. Si vous ajoutez à cela qu'il est nourri dans l'abondance, et qu'une moitié du jour il n'a rien à faire qu'à songer aux moyens d'accaparer encore la confiance davantage; qu'il voit, tour-à-tour en particulier, les personnes de chaque maison qui viennent faire le beurre à la fruiterie; qu'il passe avec elles une matinée toute entière; qu'il peut les faire jaser sans peine, et par elles apprendre, sans même qu'elles s'en doutent, les plus intimes secrets de leurs familles ou de leurs voisins. Si vous pesez bien toutes ces circonstances, vous ne serez point étonné d'apprendre qu'il est presque toujours sorcier, au plus bas mot, devin; qu'il est consulté quand on a perdu quelque chose; qu'il prédit l'avenir; qu'il jouit enfin, dans le canton, d'un crédit très-grand, et que c'est l'homme qu'on appréhende le plus d'offenser.

Ces fruitiers en titre, si je puis me servir de cette expression, n'existent pour ainsi dire que dans les hautes montagnes, et c'est de là qu'on en tire pour conduire les fruiteries en plusieurs endroits de la demi-montagne, et

