

1855

STATISTIQUE DE LA SUISSE



LA SUISSE

GÉOGRAPHIQUE, INDUSTRIELLE

ET

AGRICOLE

PAR

FRANSCINI

MEMBRE DU CONSEIL FÉDÉRAL SUISSE, DIRECTEUR DU DÉPARTEMENT DE L'INTÉRIEUR

ET PAR UNE SOCIÉTÉ DE GÉOGRAPHES ET DE PUBLICISTES SUISSES

LE PAYS : LES CANTONS. — SITUATION ET ÉTENDUE. — FRONTIÈRES. —
MONTAGNES ET EAUX. — CLIMAT. — **LES HABITANTS :** DE LA POPULATION.
— STATISTIQUES. — LANGUES. — GENRE DE VIE. — CIVILISATIONS SUC-
CESSIVES. — FORMATION DE LA CONFÉDÉRATION. — **L'INDUSTRIE ET L'AGRI-
CULTURE :** LES MINES. — LES MANUFACTURES. — PRINCIPALES INDUSTRIES.
— COMMERCE. — TRAVAUX PUBLICS. — NAVIGATION. — CHEMINS DE FER.
— POSTES ET MESSAGERIES. — MONNAIES. — SITUATION ÉCONOMIQUE.



BERNE

ED. MATHEY, LIBRAIRE - ÉDITEUR

LEIPZIG

MATHEY ET GEORG, LIBRAIRES
3, rue de la Poste

PARIS

MÊME MAISON (LIBR. GRASSART)
11, rue de la Paix

1855

Statistique de la Suisse. La Suisse géographique, industrielle et agricole, par Francini. Berne, Ed. Mathey, libraire-éditeur, 1855 :

— 185 —

CHAPITRE VIII.

PRODUITS EN LAIT.

Les Suisses sont aussi habiles à soigner les produits de la race bovine qu'ils le sont à élever et à soigner le bétail.

Toutes circonstances égales d'ailleurs, on peut attribuer la meilleure qualité du lait à l'élévation des pâturages où paissent les vaches pendant l'été.

Suisse des Alpes. On fabrique dans cette région une grande quantité de fromages gras, demi-gras et maigre. Le fromage doux et gras de la vallée d'Urseren, dans le canton d'Uri, est renommé. Le fromage sec et dur de l'Unterwalden est recherché par le commerce de l'Italie et de contrées plus lointaines. On estime en Suisse et dans le nord, le fromage de Glaris, unique en son genre, appelé *Schabziger*. On le fabrique en faisant fermenter la partie caseuse avec le petit lait, puis on sale la masse et on la mêle avec une grande quantité d'une poudre fine qu'on obtient en faisant sécher une espèce particulière de trèfle (*).

Suisse orientale. Cette région ne produit pas beaucoup de fromage, seulement du fromage maigre, ou demi-gras. Elle produit une quantité assez considérable de bon beurre.

Suisse occidentale. Elle produit le meilleur fromage suisse, celui des montagnes de la Gruyère dans le canton de Fribourg. Ces montagnes ont, dit Ebel, huit à dix lieues de longueur sur quatre de largeur. Le meilleur fromage se fabrique sur les pâturages du Moléson et sur les montagnes de Bellegarde et de Charmey. Environ 12,000 vaches paissent, chaque année, sur ces gras pâturages.

* Kasthofer, Voyage dans les petits cantons, traduction française, Genève 1827, pages 114-15.

On fabrique dans cette contrée, surtout en automne et en hiver, une espèce de fromage gras et tendre qu'on nomme *vacherin*, dans la Suisse française.

Suisse septentrionale. Quelques vallées du canton de Berne, l'Emmenthal, le Simmenthal et le Gesenay sont aussi renommées pour leurs fromages. Ils ont une qualité précieuse, celle de se conserver plusieurs années, même pendant de longs voyages sur mer. On en fabrique de pareils dans la vallée des Ormonts au canton de Vaud. On fabrique aussi le *vacherin*. On a fait de nombreux essais pour imiter le fromage de *Lodigiano*, appelé ordinairement *Parmesan*, mais les résultats n'ont pas été satisfaisants.

Suisse méridionale. La Lévantine et quelques montagnes du Val Maggia, dans le canton du Tessin, produisent de bon fromage, plus ou moins gras, compact et se conservant bien. On l'appelle en Lombardie fromage de *Sbring* ou de *Bettelmat* (du nom d'une montagne d'Ossola). Le plus estimé est celui des Alpes de *Piora*, du *St.-Gotthard* et de *Campo la Torva*.

La vache suisse de bonne race et de bonne qualité mérite la réputation dont elle jouit, pour la quantité de lait qu'elle donne. Les produits en fromage et en beurre doivent être dans la même proportion.

Il suffit pour donner une idée de la qualité de ces produits, de dire que les douze mille vaches qui paissent sur les montagnes de la Gruyère, produisent, en moyenne, chacune deux quintaux de fromage (100 kilogrammes) du 15 mai aux premiers jours du mois d'octobre; que les bonnes vaches de l'Emmenthal et du Simmenthal donnent sur les pâturages d'été, plus de vingt livres de lait par jour, et que celles de Glaris et de quelques autres cantons, qui sont plutôt de petite taille, n'en donnent pas moins de douze à seize livres par jour. On peut admettre, comme moyenne assez rapprochée de la réalité, qu'une

vache suisse donne journallement dix à douze livres de lait, mesure suisse; ce qui fait 4,000 livres ou 2,000 kilogrammes.

L'usage de préparer en commun les produits du lait appartenant à plusieurs propriétaires, contribue annuellement à les améliorer et à en augmenter la valeur, tout en diminuant la main-d'œuvre. Ce système de *fruiteries* ou *laiteries*, recommandé par les bons agronomes, s'est développé et étendu dans plusieurs cantons, principalement dans ceux de Berne, de Lucerne, de Vaud et de Fribourg. Les établissements de ce genre, les plus anciens dans le canton de Vaud, ne paraissent pas remonter au-delà des premières années du siècle. Dans le commencement, quelques particuliers convinrent, afin de tirer un meilleur parti du lait de leurs vaches, de fabriquer en commun le beurre et le fromage, dans la demeure de l'un d'entr'eux. Plus tard ils louèrent ou firent construire un bâtiment plus approprié à cette destination. Ils le meublèrent de chaudières et des autres ustensiles nécessaires, et prirent à gages un habile *fruitier*. Dès lors, ces laiteries communales ⁽¹⁾ se sont multipliées dans le canton; on en compte actuellement 443. Presque tous les villages en ont une, quelquefois deux et plus. Le plus souvent ce bâtiment appartient à la commune qui le loue pour un prix modique ⁽²⁾.

En 1837, on comptait 500 laiteries dans le canton de Fribourg; en admettant qu'elles produisent en moyenne 80 quintaux de fromage par an, on obtient une quantité totale de 40,000 quintaux, qui, à 30 francs de Suisse le quintal, font une somme annuelle de 1,200,000 francs, non compris le beurre, le *céré* et le vacherin ⁽³⁾.

Le fromage, le beurre et le *céré* suffisent non seulement à la consommation considérable de l'intérieur, mais on

¹ On appelle dans le pays ces bâtiments communaux, *laiterie*, *fromagerie* ou *fruiterie*.

² Journal de la Société Vaudoise d'Utilité Publique, nos 124 et 125.

³ Voyez Lutz et Leresche. Dictionnaire, etc., article Fribourg.

apporte encore une grande quantité de fromage de qualités diverses. Les gouvernements cantonaux semblent, en général, n'avoir pas tenu compte de l'immense consommation intérieure. Tandis que Berne, par exemple, indique une consommation de 90,000 quintaux environ, ce qui fait 21 livres par habitant, Zug n'en indique que 2,132 quintaux, ou 13 livres environ par tête; Fribourg, 10,000 quintaux ou 10 livres par habitant, et Appenzell-Extérieur seulement 8 livres par tête.

D'un autre côté, on représente l'exportation comme d'autant plus forte; cela vient de ce que les proposés ne distinguent pas ce qui s'exporte pour un autre canton de la Suisse de ce qui passe en pays étranger, ce qui est peut-être impossible dans certains cas. Ainsi les gouvernements cantonaux indiquent une exportation de plus de 160,000 quintaux de fromage, et environ 14,000 de beurre. Laissons de côté cette dernière, qui est de peu d'importance. Mais quant à la première, nous croyons pouvoir dire, d'après les données que nous nous sommes procurées, qu'elle n'est pas plus de la moitié du chiffre indiqué ci-dessus.

Nous sommes autorisés à croire, ce qui n'est pas exagéré, que la consommation intérieure est de 18 livres par tête, soit un total de 431,000 quintaux et l'exportation de 58,471 quintaux; nous aurions ainsi une production approximative annuelle de 489,471 quintaux de fromage. Notre calcul repose sur les éléments suivants :

Le canton de Fribourg évalue sa production à 50,000 quintaux, celui de Berne à 135,000 quintaux environ, Zug à 8,530 quintaux, Appenzell-extérieur 7,800. — Ainsi dans le canton de Berne on peut compter 25 quintaux de fromage pour 17 vaches, dans celui de Zug 110 quintaux pour 38, dans celui de Fribourg 100 quintaux pour 55 vaches. On peut admettre en moyenne 100 quintaux suisses de fromage pour 95 vaches. La livre de fromage, valant 50 à 55 centimes, la valeur totale de cette branche de l'industrie agricole, la seule pour plusieurs localités de montagnes, et fort importante pour

d'autres endroits, peut être évaluée à 26 millions de francs fédéraux. On peut ajouter environ 10 millions pour le lait, le beurre, le céré et les veaux. Cela fait environ 15 francs par habitant.