

RENÉ BURNAND

1922

# Regards sur la vie



LAUSANNE  
ÉDITION LA CONCORDE  
1 9 2 2

LE LAITIER

Tous les soirs, vers six heures, chaque ferme fait porter à la laiterie le lait de la traite. Les enfants des maisons pauvres le portent à dos dans des bidons à bretelles. Les étables plus riches le chargent sur le char de la ferme, dans de grosses « boilles » en métal sonore qui tressaillent et se heurtent aux cahots de la route.

On verse ces fleuves de beau lait, gonflé de mousse, dans les cuves de ciment d'une salle froide.

Le lendemain, à l'aube, le laitier le transvase dans une énorme bassine qui pend à une potence mobile, et oscille lourdement au-dessus d'un âtre. La suie a déposé sur les flancs de cette bassine une écorce noire, écaillée et rugueuse. Sa conque en cuivre rouge, frottée, polie et repolie par les bras du laitier, reluit de reflets éclatants. La salle est propre, fraîche, humide. Il y flotte une odeur aigrelette de fromage.

Le laitier, à l'aide d'un bâton de bois blanc hérissé de pointes, agite pendant deux heures, d'un puissant effort de ses bras nus, le lait qui remplit la cuve. Cette mer blanche tournoie en remous contre le cuivre, qu'elle ternit d'écume. Dans le

76

foyer, les longues bûches de sapin dévorées par le feu craquent et pétillent. La flamme allume des braises sur les flancs noirs de la bassine.

Peu à peu, des grumeaux de « séré » se séparent dans les vagues du lait. Ces caillots flottants deviendront, pressés dans des linges, serrés dans des moules, salés, séchés, les beaux fromages ronds à l'odeur forte, qui sont la richesse du pays. Le petit lait qui s'en sépare, maigre et verdâtre, sera bu gloutonnement par les cent porcelets de la porcherie voisine, avides de plonger dans l'auge leur petit groin rose et leurs pattes crottées.