Lecture

SUR L'ALPAGE

Mon cher Zéphyrin,

Du haut du Moléson, je t'adresse un joyeux salut! Depuis le 27 juin, je vis perché à 1600 mètres. Non pas tout seul; j'ai une bande de compagnons: six armaillis, un vieux cheval, une demi-douzaine de cochons et cinquante vaches. Moi, je suis le «bouèbe», le cadet des armaillis, la bonne à tout faire... Nous redescendrons tous à la plaine vers la Saint-Denis, juste avant la grande foire de Bulle.

Ces vaches ne sont pas à nous, pas plus que les porcs ou le cheval: nous ne sommes pas si riches! Elles appartiennent aux paysans d'Albeuve, qui nous les ont confiées pour la saison d'alpage. Ce sont toutes de bonnes et braves Fribourgeoises; et si j'avais à écrire une composition pour monsieur le régent, je dirais qu'elles arborent fièrement sur les pentes vertes des pâturages les couleurs tranchées de la bannière cantonale.

On ne peut pas dire que nous sommes logés dans un palace: les matelas sont bourrés de mauvaise paille et les fauteuils sont tout en bois. Le menu: pain, lait, crème et fromage. Et quand nous en sommes lassés: fromage, lait, crème et pain... De temps à autre, heureusement, un paysan d'Albeuve vient voir si sa Mignonne ou sa Marquise se plaît à la montagne et si son «modzon» est toujours bien sage, et alors il nous apporte une bouteille de vin et un saucisson. Régal princier!

Nous ne sommes d'ailleurs pas en vacances ici. Tous les matins, au lever du soleil, debout! Un brin de toilette sous l'eau glacée de la fontaine, un morceau de pain sur le pouce, et aussitôt il faut se mettre à la recherche des bêtes. Pendant la nuit, elles se sont éparpillées dans la montagne, tantôt broutant, tantôt dormant. Il faut parfois deux heures pour les retrouver toutes et les pousser vers le chalet.

Les voilà enfin dans «l'ariau». Les vachers se mettent à traire, assis sur leur siège unijambe. A mesure que les seillons sont pleins, je les porte à la cuisine pour les verser dans la grande chaudière de cuivre, puis je les rapporte aux trayeurs.

La chaudière est remplie: il s'agit maintenant de faire le fromage. Je seconde le chef-fromager



44. Dans un chalet de la Gruyère

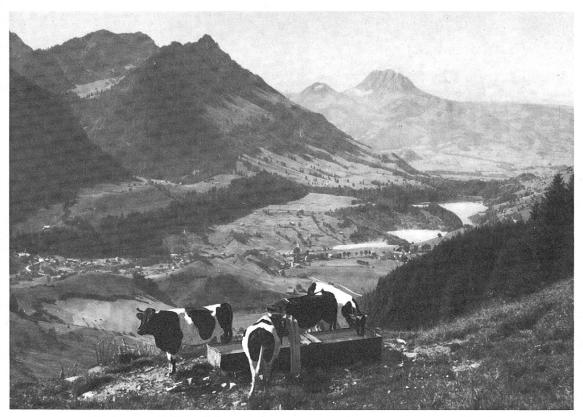
dans ce travail. J'allume le feu, je l'entretiens. Le chef plonge de temps en temps son doigt dans la chaudière: c'est son thermomètre. Quand il juge le lait assez chaud, il y verse un peu de présure. Tu ne sais certainement pas ce que c'est? (Ces citadins, ça ne sait rien.) Eh bien! c'est de l'estomac de veau... Oui, mon vieux. Et ça sert à faire cailler le lait.

Sitôt que le lait a reçu sa ration de présure, il fait ce qu'il doit faire: il se caille. Et nous, nous nous mettons à le brasser, tout en continuant à chauffer.

Ici, mon cher Zéphyrin, tu ne nous serais pas d'un grand secours, toi qui aimes les travaux variés, peu pénibles et vite achevés. Car il faut brasser, brasser, brasser. Il faut brasser pendant des heures, jusqu'à ce que tout le caillé ressemble à une masse de riz bouilli. Heureusement, c'est en général le fromager qui brasse. Moi, je m'occupe du feu.

Vers midi, le caillé est à point. Alors, le chef plonge dans la chaudière une grande toile et recueille d'un seul coup toute la masse; il la soulève, laisse égoutter le petit-lait, et place sa toile pleine dans la presse. Un fromage est fait! Le surlendemain, on le porte à la cave, où il faudra encore le saler, le laver et le retourner tous les jours.

Le petit-lait, qu'en fait-on? On le donne aux porcs. C'est d'ailleurs pour ça qu'ils sont ici. Et le cheval, à quoi sert-il? Aux déménagements. Car nous ne restons pas longtemps dans le même chalet. Quand toute l'herbe est broutée aux



45. Dans les Préalpes fribourgeoises: Vallée de la Jogne et lac de Montsalvens

alentours, il faut aller ailleurs, dans un autre pâturage. Vite, on place la chaudière, les seillons, les provisions, les paillasses et les chaises à traire sur le char, et fouette cocher! On émigre. Les cochons suivent, mêlés fraternellement aux vaches et aux veaux.

> «Les sénaillires Vant les prémires, Les toté naires Vant les déraires...»

Ainsi toutes les deux ou trois semaines. Nous sommes de vrais nomades.

C'est une belle vie, et on y devient robuste. Le soir, quand tout est tranquille, on s'assied sur le banc, devant le chalet. La plaine devient toute noire, les villages s'allument, les sommets restent clairs encore une heure ou deux. On chante, on youtze. Sept armaillis en train de youtzer, tous vêtus de bredzons brodés, tous barbus comme Saint-Nicolas (sauf moi, mais ça viendra), ça fait quelque chose d'assez joli,

et je connais des gens qui paieraient pour le voir. Ou bien Joseph, le maître-vacher, nous raconte de vieilles histoires de la Gruyère. Il en sait des quantités, et toutes plus belles les unes que les autres.

Il y a aussi de vilains moments, naturellement. Une nuit, un orage inattendu a éclaté, et nous avons dû courir à travers la montagne pour rassembler les bêtes qui s'affolaient. Nous étions trempés jusqu'aux os. La semaine dernière, la neige a couvert les alpages pendant trois jours. Les vaches étaient dans l'ariau, sans fourrage. Elles bramaient de faim. Ça nous fendait le cœur.

Mais les mauvais jours ne sont pas fréquents. Lorsque le temps est clair, la vie est belle sur la montagne, elle nous rend forts et joyeux — et je ne changerais pas mon sort contre celui d'un roi.

Le vétérinaire, qui est monté jusqu'ici pour une vache malade, mettra ma lettre à la poste de Bulle. Bien cordialement à toi. Ton vieux copain Hilaire