

Thomas Blaikie assiste à une fabrication

Excursion botanique dans le Jura en 1775, par Thomas Blaikie, texte tiré du Journal de Thomas Blaikie paru aux Editions de la Baconnière, Neuchâtel, 1935, pp. 21-24 :

7 juin. Déjeuné à Saint-Cergue. Après m'être procuré à grand'peine des provisions pour la montagne – il est très difficile de trouver quoi que ce soit – je me mis en route avec un guide. Après avoir traversé des forêts par des chemins construits par les habitants pour leurs troupeaux, nous arrivâmes aux chalets où le bétail de M. Gausson séjourne durant l'été. Cet alpage s'appelle *Mont Pierre Olivier*¹. Il y a plusieurs autres troupeaux avec le sien. C'est la coutume de former des consortiums qui groupent de cent à deux cents têtes de bétail pour l'estivage. Ils gagnent le pâturage dès que la saison le permet, généralement vers le 1^{er} juin. C'est un jour de grande fête pour ces gens. Les vaches ont leurs cornes ornées de bouquets ; les pâtres suivent derrière, avec d'autres gens jouant de la musique et dansant. Il y a parfois un cheval pour traîner le matériel, en particulier la chaudière pour la fabrication du fromage et les baquets à lait qui constituent l'essentiel de leur mobilier. Quelques-unes des vaches portent aussi une partie des ustensiles. Chaque armailli est pourvu, pour traire, d'un tabouret à pied unique qu'il porte fixé autour des hanches par une courroie à boucle, et quand il s'assied, il se tient en équilibre sur ce pied et sur ses membres inférieurs, de sorte que le corps semble reposer sur trois jambes. Ce tabouret étant attaché à la personne au moyen d'une sangle, l'homme peut facilement aller et venir avec son escabeau au derrière, et de loin on dirait qu'il a une queue. Le siège de ce tabouret, de forme circulaire, a environ 14 pouces de diamètre ; la jambe est plantée au milieu ; ça a l'air vraiment très pratique. Ils ont une méthode très ingénieuse de couler le lait, et bien adaptée à ces montagnes. Ils emploient pour cela un seau en forme d'entonnoir au fond duquel ils placent une poignée de branches de sapin. Les aiguilles tournées en haut jouent le rôle de passoire, retiennent tous les poils et autres impuretés, et filtrent le lait mieux que n'importe quelle toile. Ces branches sont renouvelées lors de chaque traite, de sorte qu'elles sont toujours propres et fraîches. Ces alpages fournissent à la France une grande quantité de fromage connu sous le nom de gruyère. Ces fromages sont très gros, mesurant parfois jusqu'à deux pieds de diamètre sur quatre à cinq pouces d'épaisseur. Ce fromage est parfois délicieux, bien qu'il soit plein de trous ou d'yeux, ce qui provient, je crois, d'un défaut dans la manière de le presser. Les vaches sont de grande taille, très belles, et paraissent donner un lait abondant ; l'herbe des pâturages est extrêmement riche.

¹ D'après les recherches que MM. Frank Olivier et S. Aubert, professeurs, M. Rossellat, forestier à Saint-Cergue, ont bien voulu faire, ce lieu-dit n'existe plus dans la région du Jura comprise entre la Dôle et le Mont-Tendre et n'a probablement jamais existé. Pierre Olivier était sans doute l'amodiateur du pâturage au moment du passage de Blaikie, d'où la méprise.

Je vécus là très heureux avec les bergers, dormant avec eux sur un bon lit de branches de sapin, me nourrissant de bon lait et de crème, explorant les forêts voisines à la recherche de plantes nouvelles, sans toutefois rien trouver de particulier.

8 juin. Après un bon déjeuner de fromage et de crème chez les vachers, je me mis en route pour la Dôle, le plus haut sommet du Jura, et qui se voit de très loin.