Le Musée du Vieux Pays-d'Enhaut à Château-d'Œx

« L'homme ne vit pas de pain seulement », dit la Bible. Cette citation pourrait être inscrite au fronton du Musée du Vieux Pays-d'Enhaut, qui essaie de donner une image fidèle de la vie de nos ancêtres, de leurs travaux et de leurs préoccupations. Meubles, outils et ustensiles occupent donc la place d'honneur dans les collections, et s'il fallait résumer en une ligne l'impression qu'ils nous laissent, je dirais encore : « L'homme ne vit pas de pain seulement, la beauté est un élément essentiel de son existence. »

Les deux illustrations de cette page sont des fragments de « marques » d'Hauswirth

Le Pays-d'Enhaut a vécu dans l'isolement durant des siècles, se créant sa propre petite civilisation, sympathique et originale, dont on retrouve d'abondants souvenirs au Musée. A côté des meubles marquetés, des bahuts cossus, arrêtons-nous un instant devant les œuvres d'Hauswirth.

Hauswirth était un pauvre diable, qui vivait dans une humble masure, à l'Etivaz, à l'entrée des gorges du Pissot. Charbonnier à ses heures, il « allait en journée » et tous ses loisirs étaient consacrés à son violon d'Ingres : les tableaux en papier découpé, qui célébraient la nature, les fleurs, les animaux et la vie du montagnard.

Sous une enveloppe de misérable apparence se cachait une âme d'artiste ; les surnoms dont on l'affublait disent le peu de considération qui l'entourait : « Le grand des marques » (les marques sont les découpages de petites dimensions), « Tré bocon » (le travail l'avait plié en trois).

Hauswirth est mort en 1871 ; un demi-siècle plus tard, le peintre Th. Delachaux découvrit ses tableaux — plus d'une centaine — dispersés dans les chalets de la

vallée. Une fois de plus, on s'aperçut que l'esprit souffle où il veut et que le génie créateur échappe étrangement aux lois des hommes.

Hauswirth fit école. Plusieurs habitants de la région tentèrent de l'imiter, et l'on cite parmi ceux qui parvinrent à créer de belles œuvres, Louis Saugy, de Rougemont (1871-1953), dont plusieurs tableaux figurent au Musée du Vieux Pays-d'Enhaut.

En parcourant le Musée, arrêtons-nous aussi devant les planches à fromage ; pièces rarissimes et que bien peu de musées possèdent. Autrefois, au sortir de la chaudière, pour chasser le petit-lait contenu dans le « maton », on pressait simplement la masse du fromage au moyen de planches cannelées.

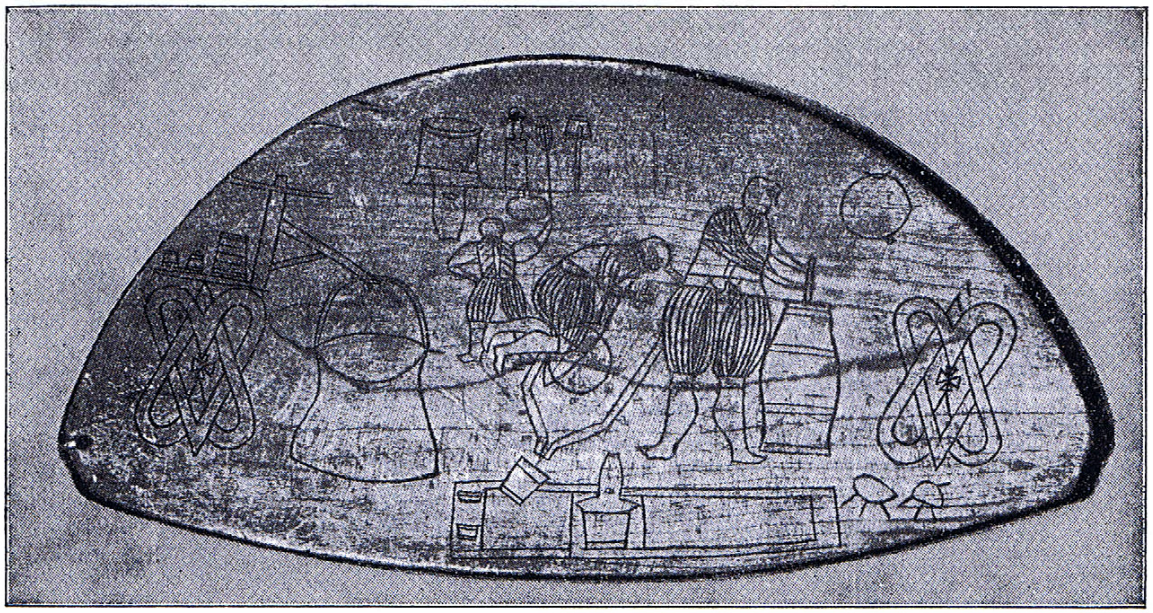
Par une chance extraordinaire, le Musée du Vieux Pays-d'Enhaut possède trois de ces planches. La plus ancienne est de 1569, une autre porte, entaillée au couteau, l'image de la fromagerie du temps jadis. L'armailli, à genou sur l'«enrouchoir », presse de sa planche semi-circulaire sur la boule de fromage.

Citons encore la boissellerie régionale, seillons et « popalét » (pour l'alimentation du bétail nouveau-né), harmonieusement décorée de motifs rustiques, les cuillères à crème gravées au couteau, les écrémoirs en bois de plane, les cloches et toupins de vaches avec leurs colliers de cuir brodé.

Quant aux autres trésors de ce charmant Musée — et ils sont innombrables — une visite vous les fera découvrir...

Alb. MORIER-GENOUD.

Autrefois, pour fabriquer le fromage, le fruitier malaxait la masse pâteuse sur l'« enrouchoir » pour en extraire le petit-lait. Il utilisait pour cela une planche semi-circulaire, dont notre gravure ci-dessous donne un exemple. La planche, du XVIe siècle, que nous reproduisons porte sur une face, gravée au couteau, la scène de laiterie que nous venons de décrire. Au fond, un laitier saisit le « débattiau » pour brasser la pâte à fromage. A droite, un personnage malaxe du beurre dans une baratte. L'autre côté de la planche porte des sillons gracieusement disposés, qui laissent couler le petit-lait.



Extraordinaire pièce ancienne de l'alpage, une planche à presser le fromage, datée par les spécialistes du milieu du XVIe siècle. Le côté que l'on voit ci-dessus, taillé de demi-cercles et strié de rainures qui laisseront s'échapper le petit-lait, était appliqué sur la masse du « maton » pris dans une toile pour l'écraser sous le poids et les mouvements du fromager qui doit les appliquer en une sorte de balancement de droite et de gauche. Le tout était placé sur un « enrochoir » traditionnel dont les gorges des bords recueillaient le petit-lait. La gravure ci-dessus ne permet pas de savoir à quelle hauteur était alors placé l' « enrochoir ». Le maton et sa toile devait forcément prendre place ensuite dans un moule qui n'apparaît pas sur la gravure.

Peut-on comprendre qu'à l'époque le système du pressage se résumait en tous lieux à cette opération somme toute primitive ? Rien ne permet de l'indiquer. Nous pouvons avoir affaire ici à des cas particuliers propres au Pays d'Enhaut. L'analyse des inventaires de chalet pour ces temps anciens pourrait peut-être nous révéler des presses plus efficaces.

Le reste des opérations que l'on peut découvrir dans ce local de fabrication est traditionnel. Un deuxième luron saisit le « débatiau » pour brasser le lait dans le chaudron, opération qui naturellement avait précédé l'épurage du caillé, tandis qu'un troisième va battre la crème en vue de faire du beurre dans sa baratte cylindrique. On découvre encore le tonneau à azi, une poche, des seillons, une table de travail, deux tabourets à trois pieds, ancêtres du botte-cul, et naturellement la grosse chaudière de cuivre suspendue à sa potence.

Deux signes cabalistiques complètent le tout, témoignant à leur façon que la transformation du lait en fromage est une opération « magique » qui intrigue.

Le soin tout particulier apporté à la réalisation de cette planche montre l'importance que l'on pouvait apporter à la fabrication du fromage. Nous avons affaire ici à une civilisation laitière déjà évoluée où l'art a aussi sa place.