

**Bétail au pâturage.**

Partie supérieure d'un vitrail de 1581.

## CHAPITRE XVIII.

# La vie à la montagne.

### I. Premiers essais d'industrie laitière et d'élevage du bétail.

L'industrie laitière et l'élevage du bétail dans les parties élevées de notre patrie furent la conséquence immédiate du peuplement du territoire. Nous ne chercherons pas à en décrire les premiers commencements; nous dirons seulement qu'il résulte de certains restes de ce passé lointain, trouvés jusqu'au fond de vallées latérales isolées, que les tribus germaniques furent précédées en plusieurs endroits de la montagne par une autre population et que les contreforts des Alpes ont été généralement habités au temps des Romains, n'ayant rien qui ressemblât à des déserts, sauf peut-être en de rares territoires. Les forêts giboyeuses et les pâturages succulents ont évidemment attiré de bonne heure des familles isolées de chasseurs et de bergers, alors que la masse de la population occupait encore le bas-pays.

Certains pâturages alpins du pays de Glaris, de la vallée de la Muotta et de l'Unterwald possèdent encore aujourd'hui des restes de très anciens chalets, que les indigènes ont baptisés du nom de « huttes païennes ». Ce sont des parties de murs formés de pierres brutes et non liés avec du mortier, dont la disposition indique d'anciennes habitations. Ces bâtiments ne peuvent être attribués d'une manière certaine à telle ou telle période de l'histoire de notre pays, et il serait conséquemment difficile d'en tirer des conclusions sur le genre de vie de ceux qui les occupèrent avant l'arrivée des Germains. Et comme le terrain environnant ne renferme ni débris d'aliments, ni fragments d'ustensiles, il est permis de conclure que ces demeures n'ont été que des abris momentanés pour les gens et le bétail, comme il en existe encore aujourd'hui dans nos montagnes, et n'ont pas été habitées d'une manière durable. Quoi qu'il en soit, le nom de huttes païennes qui leur est attribué dans le langage populaire les fait remonter à une haute antiquité.

Nombreux sont d'ailleurs les mots d'origine romane encore en usage de nos jours dans la langue des bergers suisses et qui montrent que les Alamans immigrés ont trouvé en arrivant dans nos montagnes des gens établis et pratiquant l'alpage du bétail, auxquels ils

doivent beaucoup de choses utiles. Il s'agit surtout de noms d'ustensiles faisant partie de l'inventaire mobilier de nos chalets ou désignant les diverses opérations auxquelles on les employait. Nous en citerons quelques-uns. Le mot « brande » (vase destiné à porter le lait sur le dos) vient de l'italien *brenta*; le terme allemand « bulderen » rappelle l'italien *bollire*; le mot désignant la chambre à coucher, en allemand « Figler », vient du latin *vigilia*; « gon » (puisoir) se dit en italien *cogno*, etc. On constate cependant que les mêmes mots se retrouvent dans les villes et villages de la plaine pour désigner des objets similaires.

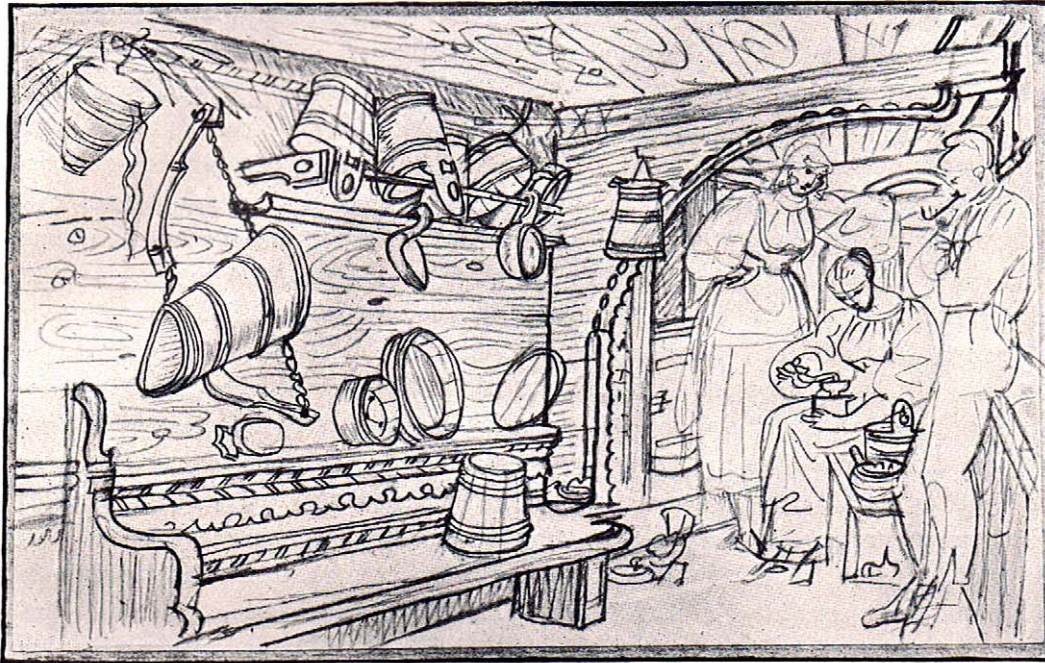
Le lait a toujours été un aliment essentiel de l'humanité, et nos ancêtres ont dû être déjà familiarisés avec les diverses manipulations auxquelles il donne lieu, alors qu'ils prirent possession de notre patrie actuelle. La vache, la chèvre et la brebis le leur fournissaient, et la traite était l'ouvrage des hommes aussi bien que des femmes, des hommes quand le bétail paissait le jour et la nuit en plein air, des femmes quand il restait à l'écurie; dans le premier cas les bergers faisaient ce travail, après quoi ils manipulaient le lait, dans le second cas c'étaient les servantes qui travaient. Les ustensiles destinés à recevoir le lait étaient évidemment de bois et se composaient probablement à l'origine de troncs évidés. On ne traitait pas de la même manière le lait des différents animaux, mais le lait de vache était préféré aux autres. Le lait de chèvre fraîchement tiré passait pour guérir la dysenterie et les maladies du foie; on en faisait du fromage. Quant au lait de brebis, il servait uniquement à la confection du fromage, et comme il était particulièrement gras, le produit qu'on en tirait était d'excellente qualité et passait chez les paysans du moyen âge pour une friandise rare. On faisait très peu de cas du « colostre », nom donné au premier lait que donne la vache après avoir vêlé et qui n'est pas davantage apprécié de nos jours.

On a de tout temps été persuadé de l'importance de la propreté en vue de la conservation des qualités du lait, et on coulait celui-ci avant de le boire frais ou cuit. Le beurre n'était pas universellement connu; ce furent probablement les couvents qui commencèrent à le tirer du lait, et comme il était tenu pour un aliment de choix réservé aux bonnes familles, Charlemagne ordonna aux agriculteurs d'user dans sa confection de la plus grande propreté possible. Plus tard les gens pauvres eux-mêmes le firent entrer dans leur alimentation, si bien qu'un repas où le beurre manquait était considéré comme incomplet. On l'obtenait en secouant la crème dans un ustensile allongé en forme de tuyau et où une ouverture pratiquée à la partie supérieure permettait l'entrée et la sortie de l'air. Cette ouverture servait aussi à faire sortir le beurre une fois durci. On employa plus tard la baratte, dans laquelle on agite la crème au moyen d'un engin spécial.

Le prix élevé du beurre au commencement du moyen âge fit que cet aliment resta longtemps à peu près ignoré; il est rare, en effet, qu'il soit mentionné au nombre des redevances en nature des pays sujets. C'est ainsi que l'un des domaines appartenant à Charlemagne, celui d'Asnapium, devait fournir annuellement à la table royale deux cents jambons, quarante-trois pièces de fromage et seulement une mesure de beurre; quant aux autres domaines, ils sont entièrement exempts de la dîme du beurre. Il est, en revanche, permis de supposer qu'on le confectionnait en plus grande quantité dans les couvents, cet aliment étant classé parmi ceux qui étaient purs et dont l'usage était autorisé aux jours maigres. Le beurre rance était utilisé comme remède pour les chevaux malades, et les Burgondes s'en graissaient déjà au V<sup>e</sup> siècle la chevelure, pour la rendre plus apparente.

C'est vers la fin du moyen âge qu'on commence à voir sur les marchés des villes le beurre mis en vente en pains plus ou moins grands ou pressé dans de petits vases, et il en venait déjà en 1344 une si grande quantité que le Conseil de ville de Zurich ordonna à tous les marchands de beurre et de seré de s'installer sous la maison dite « de la chandelle ».

Le lait de beurre était très apprécié par les paysans, ce qui les désignait aux moqueries des gens enclins à rire. En revanche le lait complet caillé servait à la préparation du fromage, qui fut de tout temps beaucoup plus répandu que le beurre. Cependant les termes qui servirent primitivement à le dénommer indiqueraient plutôt seulement la masse du lait caillé soumise à un certain brassage; malheureusement cet aliment très nutritif ne se conservait



Intérieur d'un chalet des Alpes.

Collection L. VOGEL au Musée national suisse.

pas à la longue, et il fallait bon gré mal gré parer à cet inconvénient notable; c'est ici que les Romains mirent à profit leurs facultés d'invention, car le nouveau produit fut bientôt apprécié partout, si bien que les tribus germaniques se servirent l'une après l'autre du nouveau terme étranger pour le désigner, abandonnant la vieille désignation locale.

Ce qui rendait ce nouvel aliment si agréable aux yeux des Germains était la facilité de le préparer, grâce aux procédés d'invention nouvelle, qui permettaient de cailler rapidement une grande quantité de lait; aussi la présure était-elle appréciée à l'égal des meilleurs remèdes domestiques et des herbes magiques les plus salutaires. Son emploi resta d'ailleurs restreint pendant un temps à celles des tribus qui se trouvaient en relations plus fréquentes avec les Romains et dont les Alamans faisaient partie. Mais pendant que la présure des Romains était faite de lait de figue, les Alamans durent imaginer un moyen plus à leur portée, et ils

choisirent le contenu de l'estomac du veau ou du lièvre adapté à ce but au moyen des procédés les plus variés et les plus ingénieux.

Le fromage d'origine romaine avait sur celui d'origine allemande une autre supériorité en ce qu'il ne constituait pas comme celui-ci une masse informe, étant modelé en quantités et en types variés. C'est ce qui le fit appeler en bas-latin *formaticus*; et comme cette préparation était particulièrement appréciée des tribus d'où sont sortis les peuples romands, celles-ci l'appelèrent *formaggio* en italien et *fromage* en français, pendant que les Alamanes conservèrent même pour les pains arrondis en disque le vieux nom de *Käse*.

Les premiers fromages étaient généralement de forme sphérique et de petit volume, ce qui n'empêchait pas qu'on les préparât avec un soin particulier. Un moine de Saint-Gall qui vivait au X<sup>e</sup> siècle raconte en effet que, Charlemagne étant à table chez certain évêque, on servit, en place du poisson absent, du fromage, qui lui plut tellement qu'il imposa séance tenante à son hôte une redevance annuelle de deux chariots de cet aliment. Il s'agissait évidemment ici de fromage entièrement gras. Le fromage maigre fut aussi préparé de bonne heure au moyen du lait débarrassé de ses parties grasses; c'était le dessert des pauvres gens.

Dès que le fromage eut pris place au nombre des articles soumis à une redevance, il fallut déterminer légalement la grosseur des pièces, et cela d'autant plus que la redevance ne se calculait pas au poids, mais d'après le nombre des pièces livrées. Et comme ce nombre n'est jamais très considérable, sept et même six pièces par exemple à Saint-Gall vers l'année 1379, il faut admettre qu'elles étaient de bonne grosseur.

Il est difficile de déterminer avec quelque exactitude le moment où l'on apprit à confectionner les grosses pièces en usage de nos jours, mais rien n'est plus aisé que de fixer l'origine des hommes qui imaginèrent cette préparation d'un si fréquent usage; il suffit de se rappeler qu'un grand nombre de mots servant à désigner les ustensiles et les procédés qui se rapportent à la fabrication du fromage sont empruntés aux langues romanes. Les couvents furent probablement les premiers à produire en gros, la situation topographique de plusieurs d'entre eux, tels Disentis, Pfäfers, Einsiedeln et Engelberg, leur faisant de l'industrie laitière une nécessité. On se servit primitivement de formes en osiers tressés ou en terre glaise, dans lesquelles on versait le contenu de la chaudière qui s'y égouttait; cette masse était ensuite transférée dans une sorte de corbeille que l'on suspendait à l'air, où elle se desséchait, après quoi on la conservait avec les autres dans des tonneaux réunis dans un local ad hoc. Le liquide qui se dégageait des formes pendant ces diverses opérations ne portait pas de nom particulier et servait à l'alimentation des gens pauvres; il a d'ailleurs passé de tout temps pour posséder certaines vertus thérapeutiques.

Le pain et le fromage ont joué de bonne heure un rôle important dans l'alimentation des gens de la campagne, et il y a longtemps que la coutume existe d'offrir sans autre formalité ces deux mets accompagnés d'une boisson fortifiante à quiconque arrive en visiteur dans une maison de paysans; on le faisait déjà au moyen âge. L'un et l'autre étaient d'ailleurs préparés, à l'occasion, de manière à constituer de véritables friandises. C'est ainsi qu'on relevait le goût du fromage en y mêlant divers herbages, des épices, des cerneaux de noix. Le Schabzieger ou fromage aux herbes, fabriqué en grand dans le canton de Glaris, jouissait déjà avant le XVI<sup>e</sup> siècle d'une réputation bien établie, qui s'étendait jusque au delà des limites de la Suisse; Fischart, le poète strasbourgeois bien connu, faisant le tableau d'une foire de

sa ville natale, mentionne certains fromages « verts comme de l'herbe et puants comme du fumier de vache », que la Suisse y avait envoyés sous le nom de Schabzieger. Cette coloration verte s'obtient par l'addition d'une sorte de trèfle séché et pulvérisé. On tenait encore au XVII<sup>e</sup> siècle cette industrie comme une des plus importantes, à preuve que le célèbre cartographe Scheuchzer en fait le sujet d'une des images qui ornent sa carte bien connue de la Suisse.

A côté des fromages de lait de vache, les fromages de lait de chèvre et de brebis restèrent l'exception, sauf dans les régions où la configuration des lieux ne permettait de garder que des bêtes laitières de cette espèce, et où ils entraient pour une grande part dans la consommation locale; ils ne purent sans doute jamais faire une concurrence sérieuse aux autres produits similaires, bien que les montagnards imaginassent de bonne heure des moyens de les rendre aussi appétissants que possible; leurs dimensions restèrent d'ailleurs toujours beaucoup plus petites que celles des autres, ceci pour des raisons qu'il est superflu de développer.

Les améliorations de l'industrie laitière étant intimement liées avec le développement de nos pâturages, nous parlerons maintenant de ceux-ci en vouant une attention particulière à ceux de la Suisse centrale. Nous disposons en effet, en ce qui concerne les conditions de cette portion de notre territoire au cours des siècles, quelques travaux scientifiques de valeur que nous utiliserons de notre mieux, travaux qui sont encore à faire pour d'autres parties de la Suisse, ce qui ne veut pas dire que les phases du développement de celles-ci aient notablement différé des autres.

Dans un acte de donation de l'empereur Othon I, daté de l'an 965, il est question pour la première fois de pâturages, à la suite des autres propriétés, églises, maisons et domaines situés dans les petits cantons et transmis au couvent d'Einsiedeln. A partir de cette époque ils restent toujours mentionnés dans les lettres de fief octroyées par les empereurs au même



**Ustensiles employés dans l'industrie laitière.**

Collection L. VOGEL au Musée national suisse.

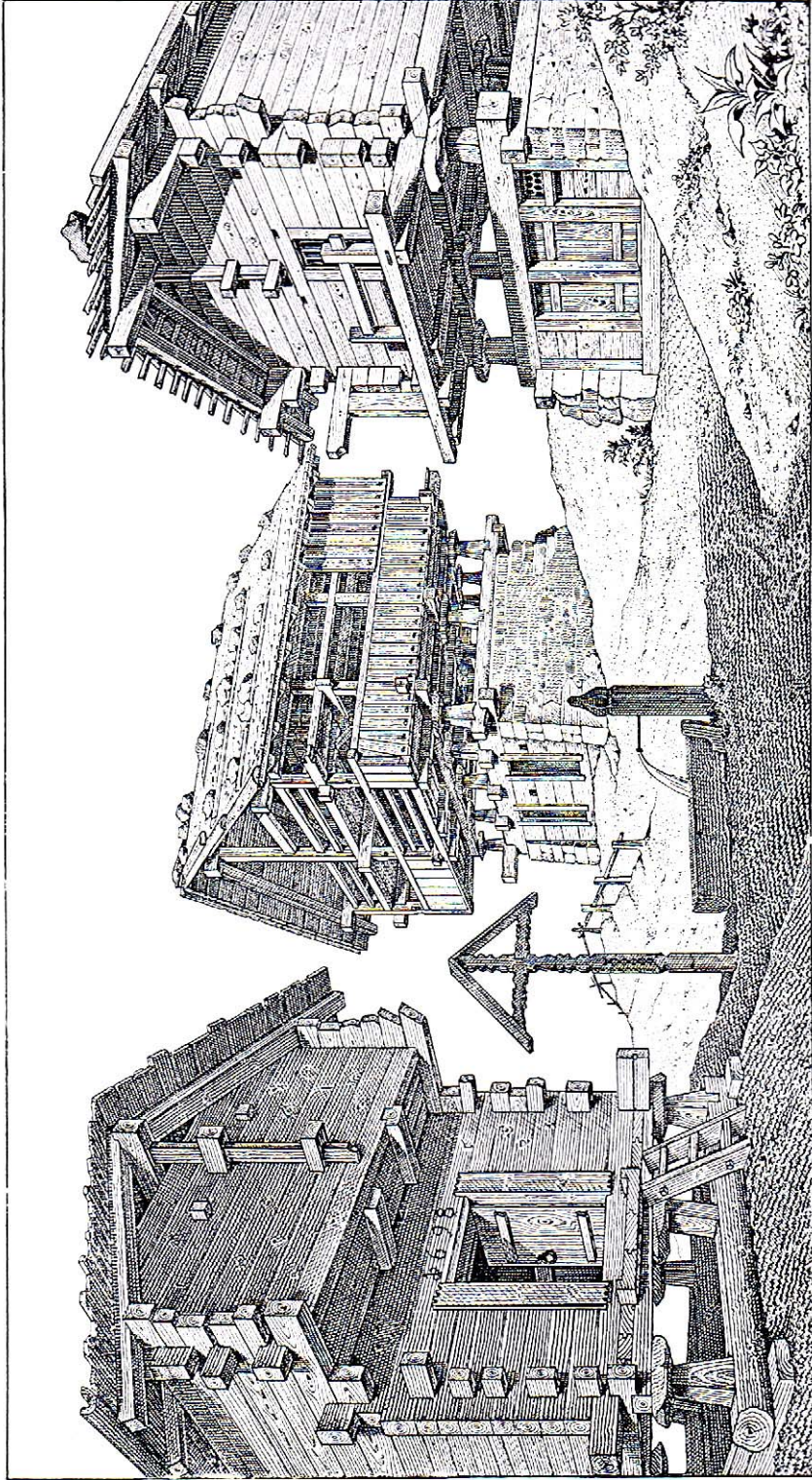
couvent. Il en résulte que l'élevage du bétail dans les pâturages fut pratiqué à partir du X<sup>e</sup> siècle, dans une mesure restreinte sans doute, au pied de l'Etzel et à la Schindellegi; de là les moines l'étendirent aux territoires voisins des sources de la Sihl et de l'Alp et, actifs comme ils l'étaient, en firent bientôt une ressource de premier ordre pour leur établissement. C'est d'eux que les paysans apprirent à tirer parti des conditions spéciales de leur sol, si bien que déjà au XII<sup>e</sup> siècle chacun voulait posséder de ces pâturages alpins. Au XIV<sup>e</sup> siècle l'élevage du bétail était déjà passablement développé dans les pâturages situés au pied du Mythen, à preuve que le couvent d'Engelberg tirait de cette région des redevances importantes en seré, en fromage et en beurre.

Les gens d'Uri semblent en revanche s'être voués longtemps encore exclusivement aux travaux des champs; les environs d'Altorf étaient particulièrement bien cultivés et d'un beau rapport; il est même question déjà au XIII<sup>e</sup> siècle des vignes joûtant l'église. Les villages de Bürglen, Schattdorf, Silenen, Erstfeld et Seedorf jouissaient des mêmes avantages. Quant aux pâturages, il n'en est question que vers la fin du XIII<sup>e</sup> siècle, à l'occasion d'un différend qui fut jugé dans ce sens que le couvent d'Engelberg restait seul propriétaire des pâturages sis dans le canton d'Uri qui faisaient l'objet de la contestation, moyennant quoi les gens d'Uri étaient autorisés à y chercher un abri, lorsque le mauvais temps les chassait des leurs; ils étaient probablement sur les pentes des Surènes.

Au commencement du XIV<sup>e</sup> siècle la production fromagère de ces contrées se réduisait à peu de chose, ce qui résulte d'une lettre de fief par laquelle l'abbesse du couvent de Notre-Dame de Zurich remettait la vallée d'Uri, qui lui avait été donnée en 853 par le roi Louis-le-Germanique à l'occasion de la fondation de cette maison religieuse, à une famille du pays. Cette lettre stipule que l'une des fermes de cette région, le Schweighof, gardera quatre vaches, un taureau, quarante mères-brebis et un bélier et paiera une redevance de 200 pièces de fromage du poids de 50 « roubes », environ 5<sup>1</sup>/<sub>2</sub> livres chacune, et de cinq moutons.

Glaris fabriquait au commencement du XIV<sup>e</sup> siècle presque exclusivement du fromage de brebis. En revanche l'Entlibouch et Grindelwald s'en tenaient de préférence au seré.

Un rescrit de l'empereur Frédéric I en faveur du séminaire de Béromünster et portant la date de 1173 mentionne en dernière ligne au nombre des terres dépendant du domaine impérial de Kerns des pâturages, et un document du milieu du XIII<sup>e</sup> siècle permet de conclure qu'à cette époque on faisait dans la vallée de Sarnen du seré en quantité relativement considérable. En revanche le produit d'un domaine situé dans le village du même nom et que les comtes Gottfried, Rodolphe et Eberhard de Habsbourg vendirent pendant la même période, ne comportait que neuf fromages doux. En 1286 le domaine situé à Giswil, propriété de l'abbé de Murbach, remettait annuellement à celui-ci cinq bœufs et tous les fromages de sa fabrication, excepté les petits et les rebuts, tandis que celui d'Alpnach rapportait trois bœufs et un fromage. Celui de Giswil, dont la situation se prêtait admirablement à l'industrie laitière, devait livrer à un couvent d'Alsace le fromage nécessaire à sa consommation, et la prévôté de Lucerne, en qualité de séminaire de filles, tirait en 1314 de Rudenz et de Giswil, aux termes du registre des redevances, diverses quantités de fromage. On ne sait pas au juste de quelle espèce de fromage il est ici question, mais comme le registre mentionne en outre un chiffre considérable de peaux de chèvres qui, entre autres objets variés, devaient constituer la redevance, il est à supposer qu'il s'agissait d'un produit tiré du lait de chèvre.



**Grenier à foin et étables à Chiamut (canton des Grisons). (Chap. XVIII.)**

Collection GLADBACH au Musée national suisse.

Quant aux peaux, on les employait à divers usages: bâches de chariots, culottes de cavaliers, etc. Le couvent de Muri, fondé en 1027 par la maison de Habsbourg, paraît avoir donné une grande extension à l'exploitation alpestre dans les terres qu'il acquit à la montagne. Les *Acta murensia*, écrit rédigé dans ce couvent, énumèrent les pâturages appartenant à la communauté et fournissent des renseignements précieux sur la manière dont ils étaient utilisés. On constate que les éleveurs ont inventé eux-mêmes les termes qu'ils emploient dans leur profession. La quantité de lait nécessaire à la confection d'un fromage doux s'appelle *immi*; huit *immi* font un *sister*. La réunion du bétail appartenant à douze propriétaires s'appelle une *senti* ou une *hirti*, parce qu'elle est confiée à un maître-valet ou *senn*.



Chalet près de Meiringen.

Collection L. VOGEL. Musée national suisse.

Au commencement de juillet les propriétaires de bétail s'assemblaient sur la montagne. Chacun mesurait son lait et, à l'automne, le maître-valet répartissait les parts conformément aux quantités relevées. Le propriétaire d'une chaudière qui l'avait mise à la disposition de ses associés, recevait de chacun d'eux un fromage doux et huit fromages ordinaires. L'alpage étant une source de gros bénéfices, tous les habitants des terres conventuelles devaient s'en préoccuper, et ils devaient exhorter les fermiers des cantons à s'acquitter fidèlement de leurs devoirs. L'abbé et le prévôt avaient le droit de répartir selon leur bon plaisir le bétail entre les différentes alpes. Les autres domaines du couvent dans les vallées d'Unterwalden consistaient en prairies; cependant il y avait aussi des champs.

Mais il ne faudrait pas croire que tous les couvents qui possédaient des terres dans les vallées alpestres d'Unterwalden aient su en faire un usage aussi bien conçu que Muri. En racontant différents procès de délimitation, les chroniqueurs nous apprennent que, dès le

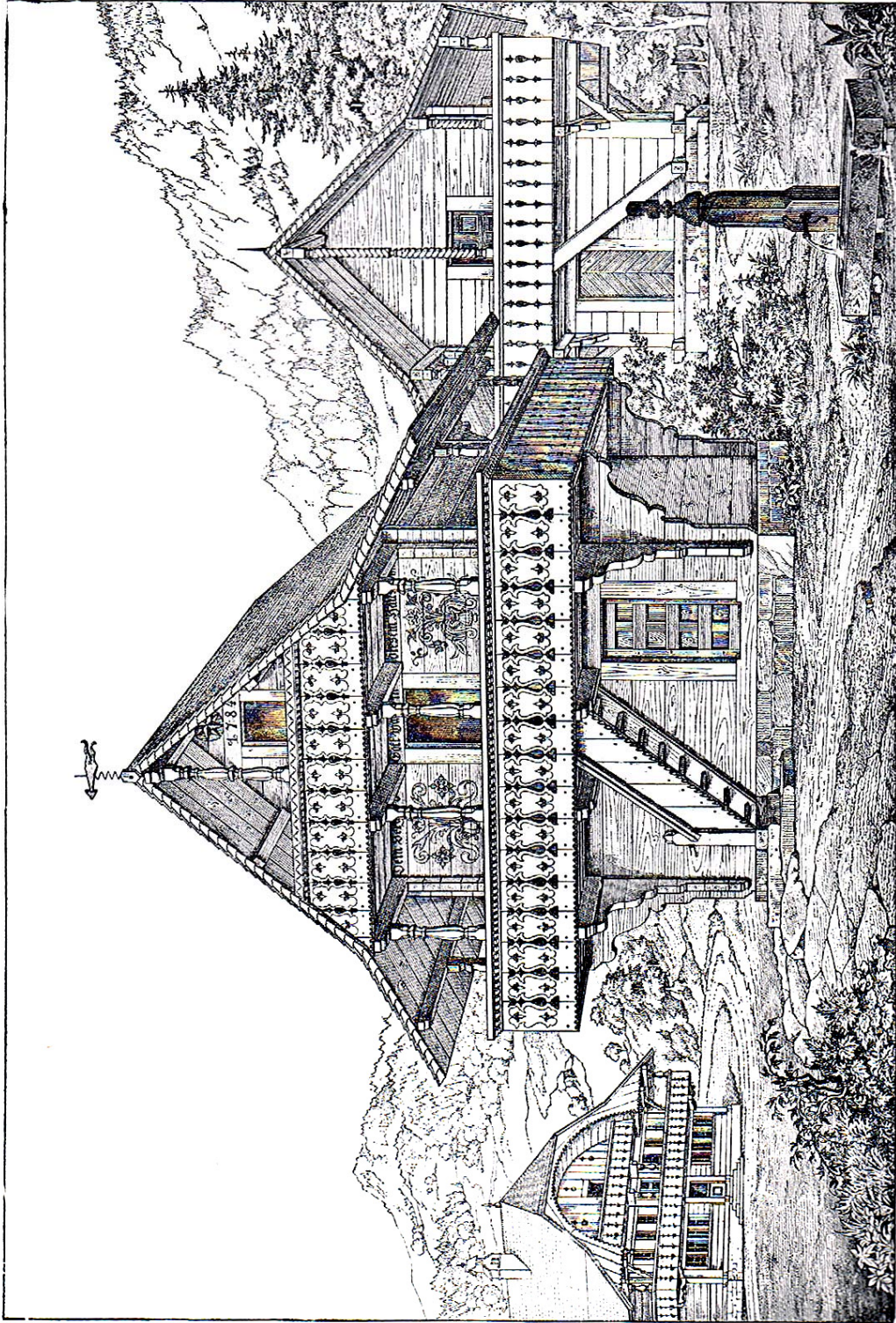


début du XIV<sup>e</sup> siècle, on savait apprécier l'importance des pacages alpestres. Dans ces régions reculées il était souvent bien difficile de fixer les droits de propriété. Tandis que le bétail et les armes étaient le bien commun des membres d'une famille formant un ménage et qu'il existait une autorité collective pour les parties de la vallée servant de champs arables et de prairies, les alpes, les forêts et les pâturages n'étaient la propriété spéciale de personne; ayant une faible valeur, ils restaient propriété indivise de tous les habitants.

Jusqu'au commencement du XIV<sup>e</sup> siècle, les montagnards ne possédaient pas la notion de la propriété telle qu'elle existe chez nous. Chaque associé pouvait faire paître tout son troupeau à son gré et selon les circonstances, l'un utilisant plus, l'autre moins, les alpages qui avoisinaient sa demeure. Cela présentait d'autant moins d'inconvénients qu'il y avait surabondance de terrains. Dans le canton d'Uri on trouve encore trace de semblables institutions. Toute terre qui ne produisait pas de denrées pouvait être librement utilisée par n'importe qui, et les alpages restaient par conséquent un bien commun et indivis. Néanmoins il existait un pouvoir qui revendiquait le droit d'en disposer à sa guise; c'était le pouvoir royal. Le roi possédait les forêts, les landes, les cours d'eau, les marnières et les voies publiques, et nous voyons en effet, à plusieurs reprises, les rois de Germanie faire don d'alpages à des couvents ou à des particuliers, comme nous l'avons dit plus haut. Mais comme ces donations restreignaient l'espace libre utilisé par les habitants, il est naturel que ceux-ci cherchèrent à s'assurer la jouissance du terrain qui leur était nécessaire. Le groupement familial se transformait alors en associations d'habitants exerçant les droits de jouissance et de pâture dans une région donnée. Il s'ensuivit que les alpages furent de plus en plus une propriété dont l'associé jouissait en sa qualité de membre dépendant de l'association. On alla plus loin; on chercha à s'assurer pour l'avenir le terrain qu'on avait choisi et par conséquent à établir des limites soit naturelles, soit artificielles. De là les disputes que nous avons mentionnées. La première dont nous ayons connaissance eut lieu entre Uri et Glaris et remonte à l'an 1196. Mais il fallait encore donner une organisation solide à ces associations. On créa donc des associations de communes qui utilisaient certaines régions et qui revendiquaient des droits de propriété sur ces régions. Mais cela ne se fit pas sans difficultés.

Au commencement du régime féodal, on vit arriver dans les vallées des seigneurs étrangers, tant laïcs qu'ecclésiastiques; des nobles se présentèrent comme représentants du gouverneur impérial. C'étaient des comtes, des chevaliers, des gentilshommes, des vassaux et même des moines. Ils réclamaient certains impôts et taxes appliqués aux forêts, aux pâturages et aux alpages; il en résulta un morcellement croissant des anciens alpages, qui se trouvèrent grevés de nombreuses servitudes. Peu à peu ils devinrent la propriété de trois sortes de maîtres: les nobles, les paroisses et certains paysans riches. Le même alpage pouvait devenir ainsi la propriété de maîtres différents, dont chacun réclamait sa part. Quand on put vendre, échanger ou léguer des parts d'alpages, la conséquence fut que les propriétaires ne purent pas toujours exploiter leur bien. Ils les frappèrent alors de redevances foncières et les donnèrent à bail. Ces redevances s'acquittaient en nature et consistaient en denrées produites par l'alpage et préparées dans ses limites, soit en beurre, en fromage de lait de vache ou de lait de chèvre. Appenzell fournissait au couvent de Saint-Gall 2044 fromages de vache, 24 fromages de chèvre et 14 vaches, ce qui n'excluait pas les corvées imposées aux pâtres.

En général c'était un principe que l'alpage, et non le fermier, fût astreint à une certaine redevance. Il était possible d'acquérir certains droits sur les alpages sans devenir en même



**Greniers à Riedstätten et Schwarzenbourg (canton de Berne). (Chap. XVIII.)**

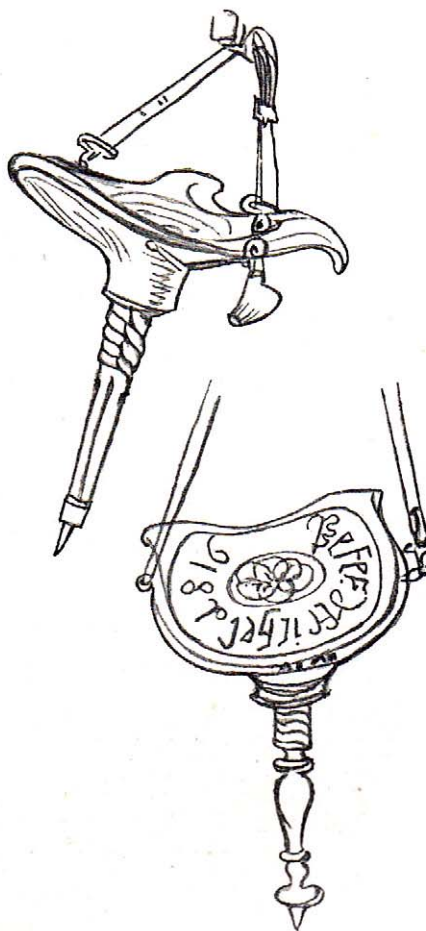
Collection GLADBACH au Musée national suisse.

temps copropriétaire du sol. On voyait fréquemment des hommes libres possédant des alpages consacrer une partie de leur revenu à faire dire des messes pour les trépassés.

Il n'était pas rare non plus que des propriétaires dans la gêne revendissent une partie de leurs droits à des couvents. Ils entendaient ainsi s'assurer une amélioration temporaire de leur situation, tout en se réservant le droit, moyennant paiement d'un intérêt annuel, de recouvrer leurs biens. Le 11 octobre 1329 Walter ob der Buchfluh et Rudi auf dem Lo, de Nieder-Rickenbach, vendirent des terrains au couvent d'Engelberg, qui les leur restitua sous forme de fief héréditaire. On voyait même des chevaliers rechercher l'octroi de tels fiefs, ce qui prouve qu'il existait dans les montagnes des gentilshommes vivant en relations cordiales avec les gens du peuple. Quand ces fiefs étaient octroyés à une collectivité, il se formait des associations pour payer solidairement les redevances. C'était d'ailleurs l'intérêt des habitants des alpages que chacun ne fût pas libre de gérer et d'exploiter sa part selon son bon plaisir. De là certaines règles d'administration en commun semblables à celles des Acta murensia, qui donnèrent lieu à l'établissement de communautés d'exploitation à côté des communautés religieuses. Leur développement fut long et progressif, sans qu'il soit possible d'en bien définir toutes les étapes. On sait seulement qu'elles remontent à la fin du XIII<sup>e</sup> siècle. Remarquons encore que, dans le canton de Nidwalden, on semble avoir rattaché les droits aux individus et non aux domiciles, comme on le faisait ailleurs.

Le grand nombre des donations et des mises en gage au profit des églises et des couvents firent peu à peu passer tant de biens et tant de droits à l'actif de la « main-morte » que les communautés et les paysans en furent gênés dans leur exploitation. On se mit à soupirer après une indépendance plus grande vis-à-vis des seigneurs ecclésiastiques et laïcs. Le plus ancien des statuts de Nidwalden, qui est du 12 février 1363, édicta des prescriptions sévères pour empêcher un arrêt dans le mouvement des biens et une trop grande accumulation des biens de main-morte; défense fut faite à tout homme et à toute femme qui aurait des terrains dans les paroisses de Stans et de Buochs, de les vendre à des établissements religieux ou à des particuliers étrangers à ces paroisses.

Mais ces efforts n'eurent un effet durable que lorsque, à la bataille de Sempach, la domination des seigneurs féodaux sur les terres des bords du lac fut écrasée sous la lourde main



**Chaises à traire.**

Collection L. VOGEL. Musée national suisse.

des pâtres et que la liberté fut scellée par la mort héroïque d'un vaillant fils de Nidwalden. Il fallut ensuite entraver les progrès des couvents au point de vue de la propriété foncière, surtout dans la montagne, où l'exploitation alpestre prit une importance qui fit passer au second rang l'agriculture des vallées. Il est évident que ce ne fut pas l'affaire d'un jour. L'histoire de Nidwalden relate « maintes dissensions et maints horions épais et fermes » qui marquèrent au commencement du XV<sup>e</sup> siècle les rapports qu'on soutenait avec l'abbé d'Engelberg, le seigneur ecclésiastique le plus rapproché et le plus riche en terres. Tandis que, dans les vallées, la hallebarde conquérait le bon droit, de nombreux procès et disputes marquèrent la libération des taxes foncières et des fermages réclamés par des seigneurs étrangers. Mais le progrès n'en fut pas entravé, et les alpages communs devinrent la propriété des individus possédant l'outillage et le droit nécessaires à l'utilisation des alpages.

Cependant ces associations elles-mêmes ne tardèrent pas à être impliquées dans des disputes avec les voisins, que ceux-ci fussent des associations ou des paroisses. Cela arrivait notamment lorsque quelqu'un prétendait garder en gage le bétail étranger pâturant sur ses terres ou réclamait l'exécution des obligations en matière d'entretien des ponts, des chemins et des haies.

On en vint ainsi à rédiger des codes alpestres fixant les droits et les obligations conservés jusqu'à alors dans le seul souvenir des habitants; le plus ancien de toute la Suisse est celui de l'alpe de Dürrenboden qui porte la date de 1423. Les décisions et les statuts de ces recueils ont un caractère très primitif, mais ils fournissent des détails utiles sur la situation personnelle des participants aux alpages, sur la part respective des associés et sur la transmission du droit de propriété, des ordonnances et des règlements pour les fonctionnaires et des indications sur la durée de la campagne d'été ou sur la construction des chalets. Au cours des siècles, on leur donna souvent une forme et une rédaction nouvelles. Toutefois ils dénotent une tendance à la stabilité et un attachement aux us et coutumes du vieux temps beaucoup plus grands que dans la plaine.

L'émancipation vis-à-vis des seigneurs ecclésiastiques fit de tels progrès que peu à peu les couvents abandonnèrent tout ce qu'ils détenaient encore en fait de droits à des parts et de droits de pâture dans tous les alpages exploités collectivement. Engelberg seul fait exception, ayant encore en 1556 le droit de faire paître à Arni quarante bœufs. Mais dès 1567 le procureur du couvent et le protecteur vendirent ce droit au landammann Jean Waser, de Stans, sans que le couvent eût des lettres de vente ou simplement la connaissance du prix de cette transaction.

Pendant des siècles chacune de ces communautés, qui étaient au nombre de huit, suivit sa propre voie et fut souvent en litige avec sa voisine. Cependant vers la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle on éprouva le besoin de s'unir pour sauvegarder des intérêts communs, mais le goût prononcé d'indépendance fit obstacle à une fusion complète. Enfin on décida, en 1811, de rédiger un code alpestre général qui devait être conservé par le procureur général. La rédaction définitive n'en fut achevée et livrée à l'impression qu'en 1870.



Laboureur au XVII<sup>e</sup> siècle.

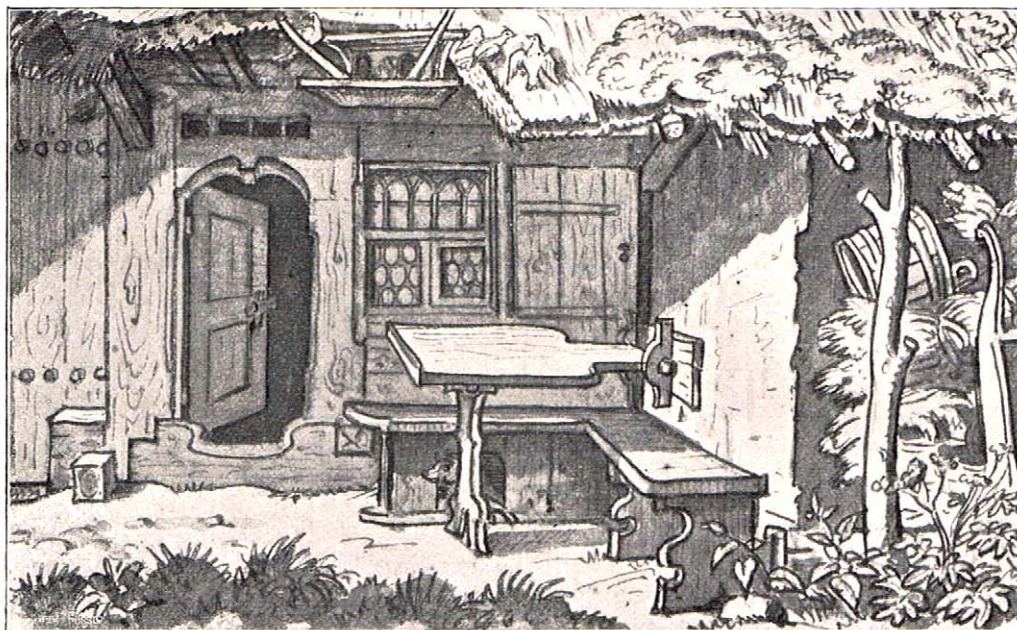
## II. Genre de vie des peuples bergers.

Les progrès de l'exploitation alpestre influèrent sur les mœurs des habitants. En 1473 les gens d'Obwald et de Nidwald adressèrent au pape Sixte IV une humble requête pour lui demander, vu que la rudesse du climat rendait difficile l'acquisition de l'huile, du vin et des poissons, de leur permettre aux jours maigres l'usage de beurre au lieu d'huile, et des autres aliments lactés. Ils faisaient valoir que de tout temps leurs ancêtres avaient ainsi vécu. Dès le XIV<sup>e</sup> siècle l'exportation du beurre était l'un des principaux revenus des pâtres pauvres. Le commerce du bétail, notamment avec la Haute-Italie, fournissait à nos vallées alpestres les articles d'échange nécessaires et de l'argent. Mais les convois étaient souvent menacés par les attaques des seigneurs pillards. Dès 1331 les habitants d'Uri avec les contingents de Schwyz, d'Unterwalden et de Zurich, passaient le Saint-Gothard et traversaient la vallée de la Lévantine afin de châtier les marchands de la vallée d'Orsera qui, disaient-ils, leur avait fait du tort. Et lorsqu'en 1402 des marchands de bestiaux suisses furent maltraités au marché de Varèse, des bandes de leurs compatriotes occupèrent en armes la vallée de la Lévantine et se firent rendre hommage par les habitants. Le grand héros de ces campagnes dans la Haute-Italie fut Heini Wolleben d'Urseren, qui termina sa vie orageuse par une mort glorieuse comme chef des Suisses à la bataille de Calven.

Les Suisses faisaient aussi le commerce des chevaux, notamment avec la Lombardie. Car le marché de Milan offrait des gains importants; seulement, de nombreux ennuis y rendaient la vie amère aux marchands étrangers. Vers 1470, au marché de Varèse, on enleva leurs chevaux à l'ammann de Wolleben, père de Heini, et à un nommé Kündig du canton de Zoug, sans qu'ils pussent obtenir que les autorités milanaises intervinssent en leur faveur. Ce que voyant, Kündig chercha à se dédommager en faisant, lorsqu'il fut de retour, la chasse aux Milanais en voyage. Wolleben, par contre, porta cette affaire devant la diète. Il en résulta une querelle qui dura onze ans et ne se termina à l'avantage des plaignants que lorsque les Milanais, à la bataille de Giornico, eurent éprouvé la vigueur des coups que leur portèrent les Suisses.

Mais la situation ne s'améliora pas d'une manière durable. Après la mort de leur père, les frères Wolleben, Heini et Pierre, firent le commerce par delà les monts. A leur tour, ils firent de tristes expériences. Au cours de l'une de leurs expéditions ils furent attaqués par des Florentins qui les blessèrent et les pillèrent, sans que la justice consentit à leur accorder des

dédommagements. La Haute-Italie était alors en pleine anarchie et les réclamations diplomatiques n'eurent aucun succès. Ils surent obtenir d'un certain comte de Brescia la permission de pourchasser les marchands florentins. Eux et leurs compagnons établirent leurs quartiers au château d'un seigneur savoyard et commencèrent à exercer un métier de pillards très fructueux. Mais le gouvernement ne tarda pas à mettre fin à leurs exploits. Leur bande fut prise et, sans l'intercession de villes suisses qui leur voulaient du bien, les deux frères eussent été pendus; mais à peine échappés au gibet, ils songèrent à se venger et ils auraient probablement réussi, à l'époque du carnaval de 1492, à réunir une bande d'assaillants contre la Savoie, si les Confédérés ne s'y étaient opposés. A son tour, le gouvernement savoyard se montra coulant, et les frères Wolleben obtinrent que leur noble complice récupérât



Un bon petit coin.

Collection J. L. VOGEL. Musée national suisse.

l'amende qu'il avait dû payer en guise de punition et qu'on libérât leurs compagnons. De plus, ils surent se faire payer un dédommagement dont la valeur, en monnaie de notre époque, équivaldrait à 250 000 francs. De plus, ils se firent octroyer à nouveau la permission de saisir les Florentins partout où ils les rencontreraient. Ils redevinrent pillards de grands chemins, et ils eurent tant de succès que les Suisses en tremblèrent. Leurs expéditions s'étendaient jusqu'en Alsace. Ils finirent par promettre de ne plus incommoder sur le territoire confédéré les Florentins jouissant d'un sauf-conduit. Mais ils recommencèrent à piller en pays étranger. La querelle s'aggrava, lorsque Heini assaillit un Florentin près de Feldkirch et mit le bien volé en lieu sûr au château de Blatten dans la vallée du Rhin, château qui appartenait à l'abbé de Saint-Gall. L'Empire germanique et même le pape furent impliqués dans cette querelle privée de deux frères du canton d'Uri avec un Etat étranger, si bien qu'on dut considérer comme un bonheur public la promesse solennelle que les Wolleben firent

enfin en 1494 de ne plus s'emparer de marchandises, florentines ou autres, soit en Suisse, soit au dehors.

Mais les gaillards de l'espèce des Wolleben trouvant plaisir à se battre et à vagabonder furent dès le XVI<sup>e</sup> siècle des exceptions et devinrent toujours moins nombreux à mesure que l'énergie de nos montagnards fut brisée sur les champs de bataille de la Haute-Italie et que des vices acquis à l'étanger minèrent leur vigueur. Sans doute, il y eut toujours des jeunes gens qui, chassés par le malheur ou désireux d'échapper au châtement qu'ils avaient encouru comme braconniers ou comme bataillards et criminels, s'en allèrent au loin pour tenter la fortune, surtout comme soldats. Les fils des familles opulentes qui gouvernaient les cantons de la montagne continuèrent à servir des princes étrangers en qualité d'officiers. Mais la masse du peuple resta sédentaire, isolée du monde et peu soucieuse des vicissitudes de la vie de leurs voisins de la plaine et des collines. Il fut rare de voir ces pâtres souhaiter de quitter l'étroit horizon du pays natal, et s'ils se rendaient, une fois l'an, à un marché des environs, ce qu'ils y apprenaient en fait de nouveautés leur suffisait pour longtemps. Ils demeuraient



**Marchands de bestiaux en voyage.**

D'après un vitrail de 1554. Musée national suisse.

d'autant plus attachés aux us et coutumes de leurs pères, et nos pères eux-mêmes les considéraient presque comme des étrangers dont on décrit curieusement les mœurs dans les livres. Parmi ces écrits nous mentionnerons la description que fit, à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, le pasteur Jean-Rodolphe Steinmüller, d'Appenzell, de l'agriculture suisse et de la vie alpestre. Nous lui empruntons les traits de mœurs de l'ancien canton de Glaris qui vont suivre.

On n'occupait pas tous les alpages à la même époque de l'année et on ne les quittait pas non plus au même moment. Car il fallait tenir compte non seulement de l'altitude, mais encore de l'état du temps. En général on montait au commencement de juillet pour redescendre dès la fin de septembre, au plus tard à la Saint-Michel, qui tombe sur le 29 septembre; c'est ce que prescrivait une ordonnance de police.

La montée était pour les vachers et leurs valets une vraie fête. On partait en cortège en poussant des cris de joie et en chantant le ranz des vaches de Berne ou d'Appenzell, qui étaient très populaires dans la Suisse orientale; on s'ornait de bouquets de fleurs mêlés à des paillettes de clinquant. La fiancée décorait son fiancé, la sœur son frère. La vache de



Bal de paysans.

D'après KÖNIG.

tête ouvrait majestueusement la marche avec sa clochette attachée à une large courroie richement ornée; les animaux les plus beaux et les plus gros du village la suivaient. Un antique dicton faisait crier joyeusement au vacher montant à qui on demandait: — Où allez-vous? — Ha! ha! vers l'alpe! vers l'alpe! Au retour quand on lui demandait: — D'où venez-vous? il répondait tout bas: — De l'alpe, hélas!

Nous reproduisons ici un curieux chant alterné que l'on chantait à la montée. Nous l'avons trouvé dans un de ces petits écrits qui portent la mention « imprimé cette année », et qui sont éternellement jeunes.

### Le Ranz des vaches.

1. A droite, les génisses! à gauche, les vaches! montez! descendez!  
 Chasse-les dehors! Chasse-les dedans! Entonne la ronde!  
 Amène d'abord la vache de tête, la Tachetée, la Joueuse,  
 La Crèmière, le Grimpeuse, les Mouchetées, les Unies, les jeunes,  
 Les vieilles! Chasse-les rondement, les grandes,  
 Les petites, celles qui se ressemblent! Place au milieu les ordinaires!

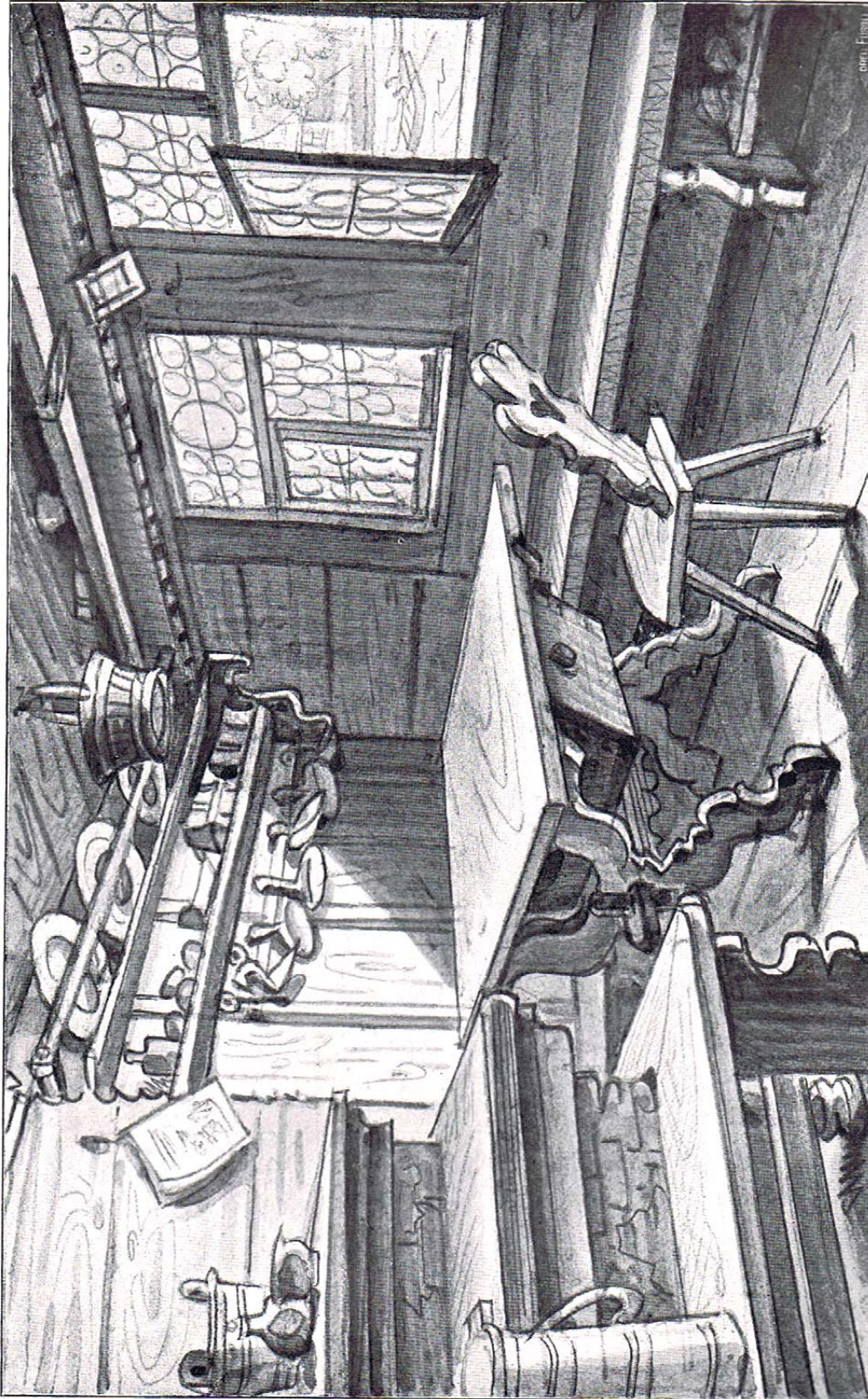
2. Bon courage, ma chérie. Vendredi  
 Quand nous partirons, tu mangeras ton saoul  
 De fromage aux herbes et de crème fouettée.  
 Je n'en serai pas chiche.

3. Voici le ranz des vaches en mai! Va, mon gars, va danser!  
 Ramène la Brûlée, la Sauteuse des haies, la Hollandaise et la Rayée  
 De la verte pelouse; les noires et les blanches,  
 Les rouges et les fauves! Mets ton habit de pâtre;  
 Apporte ta couronne; fais venir les musiciens, le pipeau  
 Et la viole, tout au long de la pelouse.

4. O beau temps d'été! il y a de belles places vertes  
 Dans les pâturages sauvages. Chérie de mon cœur,  
 Je ne puis te quitter!

5. Va mon gars, va doucement vers le torrent; le pont  
 A des trous. Prends ton bâton de pâtre. Ne pique pas avec la pointe:  
 Le pont pourrait se rompre. N'en laisse monter aucune  
 Sur les marches; mène-les toutes par le chemin; marche en bon ordre;  
 N'en laisse échapper aucune jusqu'à la limite du pâturage.  
 Alors tu prendras le trot.





**Chambre de paysans. (Chap. XVIII.)**

Collection L. VOGEL. Musée national suisse.

6. Bien fou qui sans cesse

A souci d'argent! Mangeons, buvons, soyons gais,  
En buvant du cidre et du vin frais, tant que le marchand  
Nous verse à crédit!

7. Les chevaux ne sont pas des bœufs; les hommes encore moins.

Il faut de la raison. Attachons les génisses,  
Mettons les barrières pour qu'elles ne se jettent pas en arrière  
Et ne brisent pas le licol. La Stocki, au mur;  
La Fièrè et la Simple, la Belle et la Sauvage  
Suivent vers la droite.

8. Un grand troupeau bel et bon,

Voilà un présent agréable.  
Six cents thalers en poche  
Et du tabac à priser de très bonne sorte,  
Voilà ce que j'aime, quand j'en ai.

9. A droite, les vaches! à gauche, les vaches!

Aucun vacher ne se rira de moi.  
Je les mène par la porte avec vigueur,  
Les plus fortes en tête;  
Après Sauvagette, la Tondue,  
La Souris, la Grosse,  
La Zousi, le Faucon.  
Après le Faucon, le Diable,  
Après le Diable, l'Ours,  
Après l'Ours, la Patte-blanche.  
Alors il ne reste qu'un licol  
Pour la Lancière.

10. Rien ne vaut, dans le monde entier,

Une bonne conscience.  
Cela vaut mieux qu'un grand avoir,  
Qui ne sert de rien après la mort;  
Voilà ce que je recherche.

11. A droite, gaîment, vivement! Va, mon gars, chercher ce qu'il faut pour traire.

Tu ne sais pas trouver le seau, pas lier les génisses.  
Nous passons à gauche. Petit-museau et Bécassine,  
Hibou et Goîtreux, Idi et Cuvette,  
Chevrette et Tapette; le taureau vers le mur.  
Les voilà à leurs crèches; bien en ordre,  
A la mode de la Suisse.

12. Vingt génisses sont aux crèches.

Onze attendent à la porte.  
A moi, je n'ai pas une baguette de coudrier,  
Ni vache, ni veau, ni bouc de chèvres,  
Mais j'ai mon bon courage.

13. Les voilà dans la grange; le sel est sur la planche.

Dépose ton bâton, donne à toutes la léchée;  
A gauche comme à droite, à la bonne, à la mauvaise,  
Autant à chacune. Ça les fera boire.  
Et rien n'est plus sain. N'oublie pas le taureau;  
Il mugira avec force, il nous revaudra cela;  
A l'automne, il vaudra un empire.

14. O ma bien-aimée, viens vers moi sur l'alpe;  
Je vais battre la crème.  
Et quiconque s'éprend d'amour  
Se prépare de grands chagrins.  
Bien rares sont les joies!

15. Et voilà l'été, chagrin du vacher!  
Il pleure et gémit, il plaisante, il aime...  
Mais il faut bien traire tout seul les bonnes et les douces,  
Les lentes et les lestes. Lundi, il veut rentrer chez lui.  
Il trait d'autant plus vite celles de devant, celles de derrière,  
Les grandes et les petites.

16. O bien-aimée, tu as mal fait. Souvent tu as menti.  
Qui se met à aimer, tremble souvent;  
Souvent, il est trompé.

17. Voilà qu'on a fini de traire; mais voilà de grosses nuées;  
Le vent souffle à faire frémir.  
Il y a des éclairs, la tempête se déchaîne!  
Il faut garder les vaches; elles seraient en danger.

18. Qui se fait du souci ne saurait dormir en paix.  
Qui a cent chèvres dans son bien, travaille souvent comme un Suédois;  
Il a beaucoup de mal!

19. Nous ne craignons rien, garçon! Laisse les vaches dehors.  
Va droit au rocher; de l'autre côté, il y a de l'ombre.  
Va au beau milieu de la bonne herbe! Tourne! Avance!  
Il faut qu'elles s'y fassent; monte jusqu'à la haie  
Alors fais-les arrêter, n'en chasse aucune en arrière, jusqu'à ce que cinq heures  
[sonnent.]

20. O été, que tu es bon! Tu es couronné de joies.  
O que ne suis-je près de ma bien-aimée!  
Je jaserai deux heures avec elle sans me lasser.

21. A droite, gaîment, joyeusement, le gars est près des bêtes.  
Il y fait bon. L'armailli se met à faire du fromage.  
Cela ne va pas très vite. Il faut faire du feu,  
Cela peut durer deux heures jusqu'à ce qu'il ait un bon feu.

22. En été il fait bon être sur les grands monts sauvages,  
On y est bien tranquille tout seul; on n'entend pas pleurer les enfants;  
Le grand air fait du bien.

23. Le lait chauffe, et j'ai pitié:  
Il semble que le mur devrait commencer à être en deuil.  
Comment la grange éviterait-elle de se plaindre?  
Tant cela prend de temps. Voilà que ça prend!  
On n'y suffit plus! il y a par trop à faire!

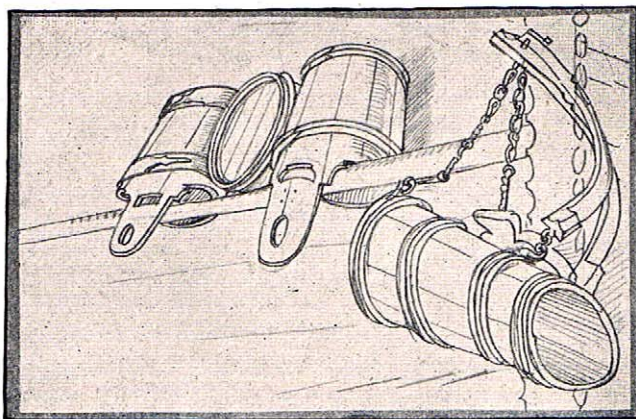
24. J'ai une grand'soif d'ivrogne, la gorge desséchée.  
Mon petit gars, viens vite vers moi. Hier je n'y ai pas pensé.  
Aujourd'hui, il faut faire cuire quelque chose.

25. Maintenant cela me plaît enfin; je crois que ça va cuire.  
Il faut que je charge le fromage: il pourrait se gâter.  
Le vacher est mon cousin; passe-moi un moule à fromage.  
C'est le tour du gars à la main. Il peut faire des mottes  
Et apporter des formes; et écrémer.

26. Le premier morceau est un bon mets :  
 Il ne faut pas qu'il bouille longtemps.  
 Goutte-le et manges-en une pleine forme.  
 Je crois que cela te fera du bien. Il faut patienter deux heures.
27. Le voilà qui fait du fromage aux herbes. Va vite et reviens,  
 Tu prendrais le rhume. Maintenant monte là-haut ;  
 Va dire au vacher qu'il vienne manger,  
 Qu'il descende et bourre les porcs de mottes et de « sirten ».
28. O bonheur! Je te souhaite le bonjour et la bonne nuit,  
 Le soir et le matin! Mon gars est malade, il souffre beaucoup ;  
 Jugez de mon émoi ; je suis toujours en souci.
29. J'ai idée que je devrais monter au grenier ;  
 Je pourrais te montrer à retourner les fromages,  
 A les saler, les gratter. Sur le plus haut rayon, il y en a trois  
 Qui sont les meilleurs. Nous les gardons pour les visites  
 Qu'ils tapent dedans, les messieurs, les dames! ça m'est vraiment égal.
30. Etre et rester garçon, voilà qui est bon, qui est beau, qui est louable.  
 Combien qui n'y ont pas pris garde et se sont donnés bien du souci!  
 On ne pourrait pas écrire leur nombre.
31. Hue, génisses, par ici. L'été est passé.  
 La gelée et le brouillard font refroidir notre ruisseau,  
 Fuchs et Buder, Luchs et Hudel ne donnent plus grand'chose.
32. O joie! ô consolation! ô douceur! ô amour agréable!  
 Le monde est vaste et grand, ici nous sommes en sécurité,  
 Peu nous importe qui se bat.
33. Hue, génisses! à la fontaine! le soleil ne donne plus guère.  
 Le temps est au froid; les génisses se refroidissent. A l'automne il neige souvent  
 Idi et Kesti, Kohli et Berti, Rigel et Brüller, Läubli et Müller ne donnent que peu de lait.
34. Grande chaleur, grande froidure! grande angoisse, grande misère!  
 C'est mon lot, aux grands monts; surtout quand on doit garder des vaches.  
 L'orage arrive: on ne peut fuir. Il y a de quoi frémir.
35. Hue, génisses, à la hutte! Ramasse ou laisse couché à terre!  
 La glace au ruisseau, la neige au bardeau!  
 Le sol est gelé. Pas plus tard que demain nous rentrons chez nous.  
 Tout de suite je finis les fromages. Mon gars, prends le balai,  
 Balaie la hutte. Puis tu pourras dormir jusqu'à deux heures.
36. La mère de Jean fait cuire du mince et du gros, du bon et du doux,  
 Elle a une masse de poulets.  
 C'est là que j'ai vu un jour des œufs hauts comme un tas de foin.
37. Hue, génisses! dia, vaches! nous allons vers les fonds,  
 Tu pourras mettre du treillis, monter jusqu'à l'arête.  
 Tu trouveras du feu. C'est là qu'est la petite porte.  
 Ouvre la petite porte. Par là, on descend.  
 Laisse les se répandre dans le pré; laisse les paître  
 Tout leur saoul, puis rentre au logis!
38. Et celui qui nous a appris cette chanson, il vit encore.  
 Il n'y a guère de temps que j'ai été chez lui.  
 Il aime le bon vin. Il boit sec, quand ça ne coûte rien.
39. Allons, vous avez entendu la ronde des vaches; elle ne vous plaira pas.  
 Vous ne voudrez pas l'entendre, vous ne voudrez pas l'apprendre.  
 Elle vous sera contraire... aussi je me tais.  
 Chanter et jouer du violon, pousser des cris de joie et d'allégresse,  
 Rire et brailler, cela n'a rien de neuf.

Tout propriétaire individuel ou collectif d'une alpe grande ou petite s'appelait un « Sentenbauer ». Tout le travail se faisait par lui et par ses serviteurs; car les femmes ne paraissaient pas sur la montagne, et il semble que leur absence n'ait en rien troublé la joie des hommes. La famille vaquait dans la vallée aux soins du ménage. Dans chaque exploitation il y avait un vacher, un aide-vacher, un berger chargé de garder le troupeau de peur qu'il ne s'égarât dans les pentes abruptes ou ne se perdît aux endroits dangereux, et quand il y avait des moutons, un berger spécialement chargé de ceux-ci. Là où on emmenait des bœufs, il pouvait y avoir aussi un bouvier.

Ces pâtres étaient généralement des hommes robustes, gais, ouverts et honnêtes, qui plus que d'autres gens semblaient vivre dans un état d'heureuse insouciance. Sans se tourmenter ou s'intimider des inégalités sociales, le vacher accueillait ses hôtes avec cordialité en leur donnant une vigoureuse poignée de mains accompagnée d'un : « Soyez les bienvenus parmi nous » lancé d'une forte voix joyeuse. Puis il courait à la cuisine et à la laiterie pour y pré-



**Ustensiles alpestres.**

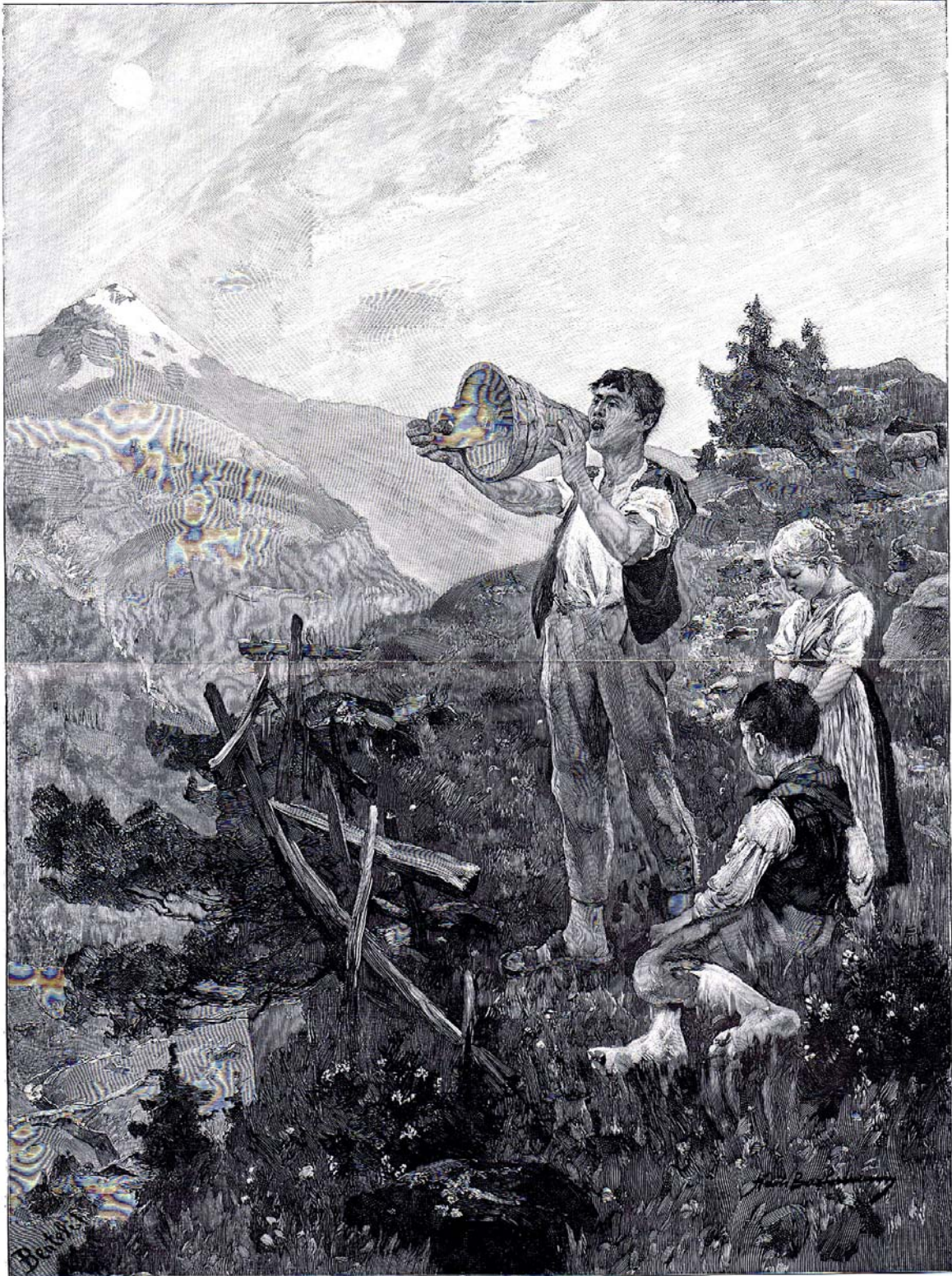
Collection L. VOGEL. Musée national suisse.

parer des mets alpestres qu'il présentait aux étrangers avec force recommandations « d'être assez aimables pour les trouver bons ».

Cette hospitalité s'explique par l'isolement des vachers, qui les faisait jouir de toute société interrompant la monotonie de leur solitude. Ils étaient aussi très généreux envers les pauvres et les mendiants de tout genre, comme aussi envers les pauvres chasseurs qui se présentaient et qu'ils nourrissaient gratuitement.

Mais cet isolement les rendait souvent superstitieux. Ils racontaient une foule d'histoires de sorciers et de mauvais esprits dangereux aux hommes et aux bêtes. Toute maladie du bétail ou des personnes provenait selon eux de la sorcellerie. On s'en défendait par des moyens naturels et surnaturels; on avait surtout recours aux exorcistes. Cette croyance donnait lieu à mainte supercherie qui dépouillait les victimes superstitieuses de leur argent. Ces formules mystérieuses, qui tirent leur origine du paganisme germanique, sont restées en usage jusqu'à nos jours sous la forme de la « bénédiction de l'alpe ».

Toute la journée le vacher est à son travail. En dehors de ses occupations professionnelles il s'emploie à sculpter le bois et à d'autres exercices du même genre, dans lesquels il atteint une certaine virtuosité. Mais quand les ombres s'allongent dans la vallée et que la brume se lève sur les bas-fonds pour se traîner en formes effrayantes le long des parois rocheuses, lorsque le soleil a cessé d'incendier les nevés les plus élevés et que le crépuscule remplit d'ombre les vallées et les montagnes, le vacher ressent l'angoisse de sa solitude et de son impuissance en présence des forces de la nature qui lui sont hostiles. Il fait appel à des auxi-



**La bénédiction de l'Alpe. (Chap. XVIII.)**

Dessin original de H. BACHMANN, gravé sur bois par O. BENTELI.

liaires surnaturels, surtout à la bonne Vierge Marie et aux saints remplaçant peut-être d'anciennes divinités de la nature. Armé d'un grand entonnoir à lait, il se place à un endroit élevé en face des parois rocheuses qui s'inclinent abruptes vers la vallée, et il crie sa prière par ce porte-voix improvisé.

Voici deux modèles de ces prières, telles qu'un manuscrit valaisan de la fin du XVI<sup>e</sup> ou du commencement du XVII<sup>e</sup> siècle nous les a conservées. Ils ont ceci de particulier qu'ils ne débutent pas, comme on le faisait habituellement, par le prologue de l'évangile selon Saint-Jean.

### Bénédictions de l'alpe.

#### I.

Au nom de Dieu le Père † et de Dieu le Fils † et de Dieu le Saint-Esprit † et le signe de la sainte croix † je bénis tout ce bétail pour qu'il soit gardé du diable et de sa force et domination, des vivants et des errants et des gens douteux et des morts, soit qu'il aille au bois ou aux champs, à la montagne ou à la vallée, soit qu'il soit couché ou debout. Et je bénis ce bétail avec le signe de la sainte croix † pour le garder de périr ou de tomber malade, de prendre la peste, ou la jaunisse ou la pneumonie. Et je bénis ce bétail avec le signe de la sainte croix † pour qu'il soit préservé des loups, des ours et autres mauvaises bêtes et de tout ce qui gêne et qui guette. Et je recommande ce bétail, soit vaches, soit veaux, soit chevaux ou porcs à Saint-Antoine, ainsi qu'à Saint-Gall pour qu'ils daignent protéger et garder mon bétail. Au nom de Dieu le Père † et de Dieu le Fils † et de Dieu le Saint-Esprit †. Amen.

Cette prière doit être dite trois fois et chaque fois on ajoute cinq *Pater*, cinq *Ave* et un *Credo*, à la gloire du Dieu Tout-puissant, par ses souffrances et sa mort amères et pour la consolation des âmes chrétiennes; qu'on brûle aussi un cierge à Saint-Antoine et qu'on fasse dire une messe à l'église.

#### II.

*Ave Maria, etc.* Notre bien-aimé Seigneur Jésus-Christ veuille protéger tout ce qui est dans cette alpe!

*Ave Maria, etc.* Que le Seigneur Jésus-Christ garde et protège le bétail qui est sur cette hauteur de tout mal et de tout malheur!

*Ave Maria, etc.* Protège tout ce qui nous est confié!

De par Dieu le Père †, Dieu le Fils † et Dieu le Saint-Esprit †.

Ces prières retentissent d'alpage en alpage et se répercutent sur les parois rocheuses, provoquant des échos cent fois répétés. Quand le dernier écho s'est évanoui et que le signe de la croix répété dans la direction des quatre points cardinaux a conjuré les mauvais esprits, dans toute la contrée où le son a pénétré, on peut se coucher, sûr que des gardiens fidèles montent la garde contre l'ouragan et l'avalanche, contre la grêle et les pierres, jusqu'au moment où le premier rayon du soleil appellera les dormeurs reposés à la tâche d'un nouveau jour.

De tout temps les vachers se sont habillés différemment suivant la région qu'ils habitaient; mais en général, ils étaient bien pauvrement vêtus. Car pour tous les dommages qui survenaient au cours de l'été ils ne pouvaient compter que sur eux-mêmes; cela explique pourquoi ils évitaient les frais. Ils portaient une chemise, un gilet, un pantalon, une calotte de cuir ou

un feutre; des demi-bas n'allant que jusqu'aux souliers et des souliers de cuir bien ferrés ou des sandales en bois. La blouse de berger dont le capuchon se rabattait sur la tête et qui descendait jusqu'aux genoux, était partout en usage, car c'est elle qui préservait le mieux du froid et de la pluie.

Quant à la nourriture, on se contentait en général des ressources qu'offrait l'alpage; apporter des vivres du fond de la vallée était trop pénible, prenait trop de temps et coûtait trop cher. Des beurrées, du fromage aux herbes, du lait caillé et du petit-lait formaient l'alimentation principale. Pourtant de tout temps les vachers s'entendirent à préparer des farinages. On mangeait trois fois par jour: au déjeuner on prenait des beurrées, du lait doux ou caillé, après qu'on avait trait les vaches; au dîner, de la bouillie, un met au fromage, ou quelque autre aliment cuit; au souper on faisait comme au déjeuner. On s'efforçait de varier l'alimentation, et les plats portaient les noms les plus singuliers; on en ferait tout un vocabulaire, si on les rassemblait dans les différentes vallées en tenant compte des variétés de l'idiome. A la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle le digne pasteur Hæfliger de Hochdorf, au canton de Lucerne, a décrit dans une chanson les besoins de notre peuple. Le contenu n'en est pas très élégant; mais c'est une chanson énergique du bon vieux temps, et cela nous autorise à la présenter à nos lecteurs.

### Ce qu'il faut au Suisse.

Que faut-il au Suisse?  
Que faut-il à l'Helvétien?  
Hé, hé! ça, ça! que faut-il bien  
Dans la patrie suisse?

Du lait bien doux, pas aigre,  
Du lait bien gras, pas maigre,  
Pour en tirer, par cent quintaux,  
Du beurre à faire les gâteaux,  
Dans la patrie suisse.  
Hé, hé! ça, ça! et voilà bien  
Ce que demande un Helvétien.

Il faut du vieux fromage,  
Dont on fait bon usage  
Pour rattacher son âme au corps  
Et n'avoir pas peur de la mort,  
Dans la patrie suisse.  
Hé, hé! ça, ça! et voilà bien  
Ce que demande un Helvétien.

Du bon fromage aux herbes  
Pour le lieur de gerbes;  
Çà vous rafraîchit bien le sang.  
On en mange tout son content.  
Dans la patrie suisse.  
Hé, hé! ça, ça! et voilà bien  
Ce que demande un Helvétien.

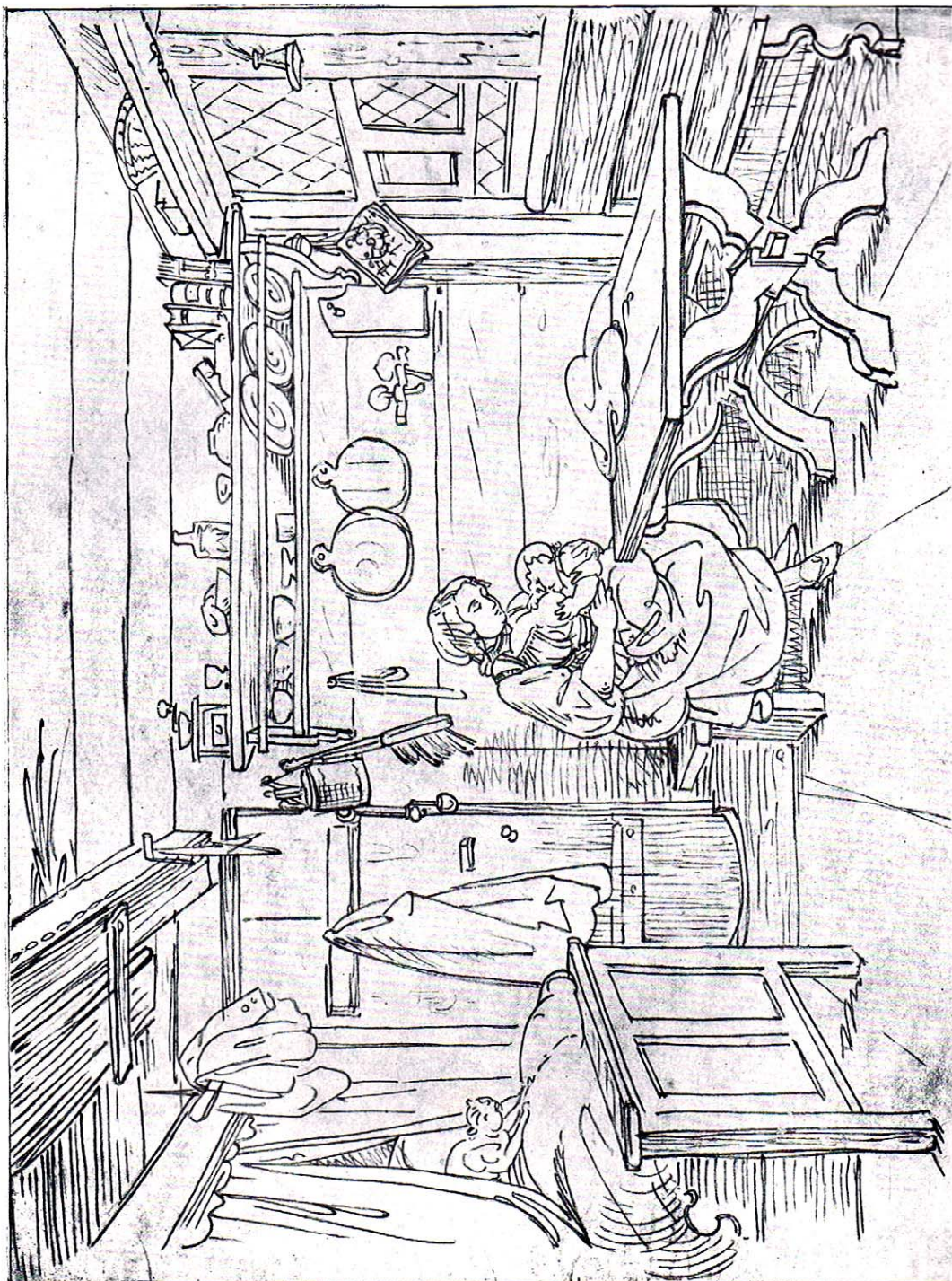
Il faut, pour boire, encore  
Du vin frais plein l'amphore.  
On le boit avec les amis  
Jusqu'à être un petit peu gris,  
Dans la patrie suisse.  
Hé, hé! ça, ça! et voilà bien  
Ce que demande un Helvétien.

Le bon Dieu, la concorde!  
Que toujours l'on s'accorde!  
Le courage et la liberté!  
Que craindrait-on, en vérité,  
Dans la patrie suisse!  
Hé, hé! ça, ça! et voilà bien  
Ce que demande un Helvétien.

La santé pour les bêtes  
Et pour nos femmelettes,  
Pour toi, pour moi, pour un chacun,  
Et pour mon bon vieux cheval brun,  
Dans la patrie suisse!  
Hé, hé! ça, ça! et voilà bien  
Ce que demande un Helvétien.

La construction des chalets était soumise à des règles variant suivant la contrée. L'alpe appartenait-elle à une communauté religieuse, les constructions étaient généralement sa pro-





**Chambre de paysans.** (Chap. XVIII.)

Collection L. VOOGL. Musée national suisse.

priété. Pour les alpes appartenant à des associations, la propriété était souvent très difficile à déterminer.

Dans le pays glaronnais, on nommait l'emplacement qui entourait le chalet, où l'on trayait les vaches et qui, dans quelques alpes, était entouré d'une palissade, une cour ou un « ferig ». Peu à peu le sol y devenait si gras que, dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, on proposa de changer de temps à autre l'emplacement des chalets pour les construire aux endroits plus maigres ;



**Fileuse de l'Oberland bernois (Meiringen).**

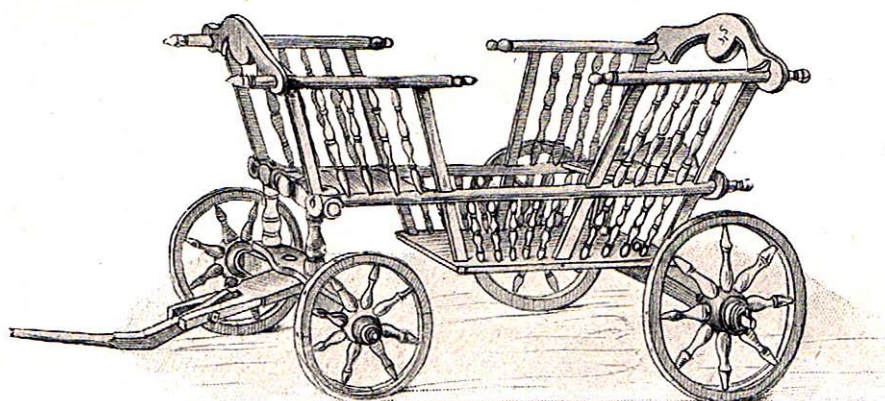
Collection L. VOGEL. Musée national suisse.

ainsi le terrain serait fumé et rendu fertile. Mais en maint endroit ce projet se heurtait aux frais considérables qu'eût entraînés le transport. Et puis, on ne pouvait pas trouver partout une situation permettant d'établir la laiterie dans de bonnes conditions. Les chalets devaient être à l'abri des roches qui se détachaient et des avalanches.

Là où se trouvaient des moutons, on bâtissait un petit enclos où on les faisait entrer pour les compter. Il y avait autant de chalets, selon l'étendue des alpages, qu'il y avait de participants exploitant à leur compte. Le style de ces constructions était et est encore des plus

simples. D'habitude on les accote par derrière à une saillie de la montagne qui leur sert de mur. Dans les régions les plus élevées, où les arbres sont rares, l'extérieur se compose uniquement de petits murs de pierre superposés où le mortier est remplacé par de petites pierres glissées dans les interstices. Il est bien rare qu'on prenne la peine de porter de la chaux à mortier jusque sur les hauteurs. Quelques poutres parachèvent la construction à l'intérieur.

Dans les alpages moins élevés, les chalets sont faits en poutres superposées, dont les interstices sont aveuglés avec des écorces de sapin ou avec de la mousse, pour empêcher la violence du vent de pénétrer à l'intérieur. Le toit, presque plat, est couvert de bardeaux de sapin maintenus par de grosses pierres qui empêchent le vent de les emporter. Il n'y a pas de cheminée proprement dite; un simple trou dans le toit ou au-dessous du toit sert à la sortie de la fumée. Mais ce système est tellement primitif, que d'ordinaire tout l'intérieur est noir de suie. Là où règne le souci de la propreté, le sol est couvert de dalles de pierre ou de



**Voiture pour enfants, en usage dans les petits cantons.**

poutres; mais souvent on en est réduit à patauger dans la boue en plein chalet. Il est étrange de constater le contraste existant entre la saleté de l'habitation et la propreté des vases à lait. Mais si les vases sont généralement d'une propreté éblouissante, c'est moins par goût de la propreté que par calcul. Le lait s'aigrit et se caille vite dans des vases mal tenus, et c'est une perte qu'on tient à éviter.

Sans qu'il existe à cet égard aucune règle formelle, les chalets sont généralement divisés en trois parties. La première, appelée « toit à traire », prend environ la moitié du chalet. On y pénètre par deux portes à claire-voie qui peuvent être fermées. Grandes et pourvues de larges ouvertures, elles servent à laisser passer la lumière dans l'intérieur du chalet. C'est une sorte de couloir où, dans beaucoup d'endroits, on fait entrer les vaches l'une après l'autre pour les traire. Tout à côté sont les étables à porcs, dont le mur s'élève à mi-hauteur. Le long du mur est une auge dans laquelle les porcs boivent leur lait caillé. Un plancher en poutres sépare la porcherie de l'endroit où dorment les vachers, et qu'on appelle « Tril » ou « Triletten ». On couche sur un tas de foin recouvert d'un drap; on se couvre avec une couverture dite « Schnetzlidecke » et qui est faite de plusieurs draps cousus les uns sur les autres. On monte dans ce dortoir par une échelle de huit à dix échelons.

Le fils des Alpes dort là-haut aussi délicieusement que le citadin dans le plus moelleux lit de plume; mais le voyageur qu'on admet volontiers dans ce fenil, est désagréablement impressionné par les émanations et les grognements de la porcherie. Si l'extrême fatigue ne lui ferme les yeux de force, il aura de la peine à oublier, dans de beaux rêves, les misères de la journée précédente. Aussi a-t-on soin pendant les nuits chaudes de l'été de laisser les porcs en plein air.

La seconde partie du chalet s'appelle la bouillerie, parce qu'on y fait bouillir le lait et qu'elle forme la cuisine. C'est ici que le lait est transformé en beurre, en fromage, en seré ou en fromage aux herbes. On y trouve le foyer et les ustensiles nécessaires. Mais il n'y fait guère bon à cause de l'évacuation défectueuse de la fumée; les murs et le plafond sont noirs de suie; d'ailleurs, en l'absence d'ouvertures suffisantes, il y règne une obscurité saturée de fumée.

La laiterie forme la troisième partie du chalet. Il est nécessaire que la température y soit fraîche, aussi la tourne-t-on au Nord et la construit-on à quelques pieds sous terre. C'est elle qui détermine l'emplacement du chalet, car elle doit posséder un courant d'air souterrain ou, tout au moins, de l'eau de source pour entretenir la fraîcheur du lait. Les habitants des alpages prédisent le temps d'après ce courant d'air avec une grande exactitude. Là où l'on ne peut avoir mieux et où manque une bonne cave, on creuse des trous dans la roche ou dans la glace d'un glacier pour y introduire les vases à lait.

Toutes les serrures, tous les verrous d'un chalet sont en bois, faciles à ouvrir par n'importe qui, car il n'y a pas de voleurs dans les Hautes-Alpes.

A une faible distance du chalet se trouve le hangar ou le grenier aux fromages, bâtiment carré fait de poutres bien liées et surmonté d'un toit de bardeaux. Pour empêcher les souris ou la vermine de s'attaquer au fromage, il faut veiller avec le plus grand soin à ce que toutes



Vieux pâtre d'Appenzell.

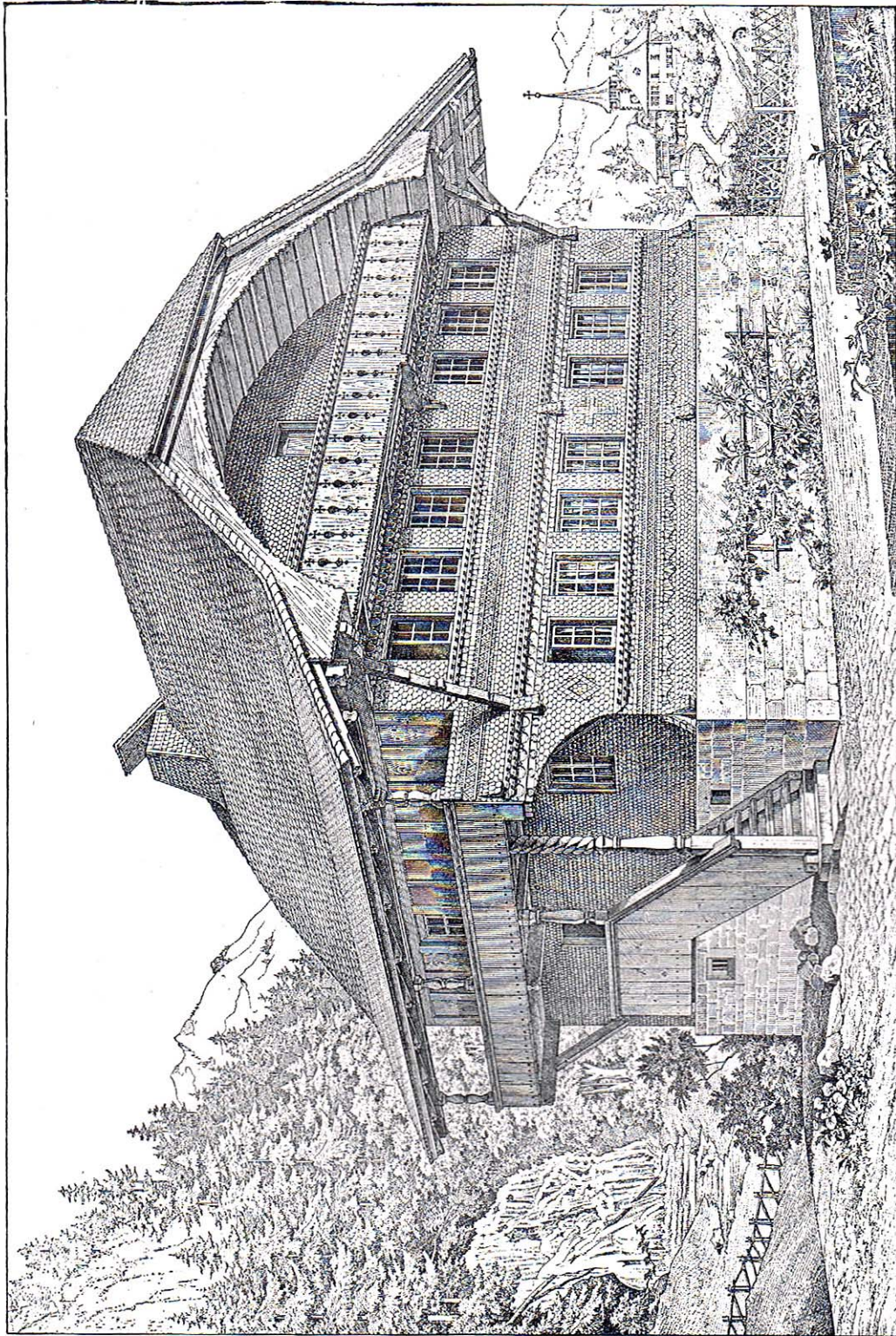
Collection L. VOGEL. Musée national suisse.

les parties en soient bien assujetties. Les fromages, orgueil du vacher, gisent sur de larges rayons. Il faut leur donner de grands soins, les retourner tous les jours, les gratter, les laver à l'eau salée et ensuite les saler de nouveau. Deux ouvertures latérales, qu'on peut fermer, permettent d'aérer pendant la nuit.

Quant aux ustensiles indispensables à tout chalet, la grande chaudière en cuivre en est le principal. Elle sert à faire le fromage et est suspendue à un support mobile au-dessus du foyer à feu découvert. Un chaudron plus petit sert à cuire la nourriture. Pour traire, les vachers s'asseyaient sur de petits escabeaux à un pied. Des blocs de bois et des seaux à lait servent de chaises, de bancs et de tables. Les aliments sont servis dans un grand récipient appelé « Essgepsli » ou « Fressmütteli » ; on mange habituellement avec des cuillers en bois. On n'utilise pas de fourchettes, et chacun découpe avec son couteau de poche. Mentionnons encore le tonnelet à beurre, qui est fixé à deux poutres contre le mur et dans l'intérieur duquel un mécanisme ingénieux permet de transformer la crème en beurre. De nombreux récipients pour le lait sont presque tous en bois et tantôt plus grands, tantôt plus petits, selon l'usage auquel ils sont destinés. Il faut y ajouter les ustensiles généralement peu compliqués qui servent à faire le fromage. Une hache, une scie, quelques clous et un vilebrequin suffisent pour réparer le matériel endommagé et presque tous les ustensiles neufs. Depuis des siècles les lampes à huile n'ont pas changé de forme. Quelques serviettes sont destinées à envelopper les fromages ; il y a encore des chiffons à nettoyer, des cordes et des filets pour le foin. Le calendrier, la Bible et le Livre de prières suffisent aux besoins de lecture des vachers.

C'est tout et c'est bien assez. Les vachers seraient bien à plaindre s'ils n'avaient pas des ustensiles solides et s'ils n'étaient pas capables de se tirer d'affaire en toute circonstance.

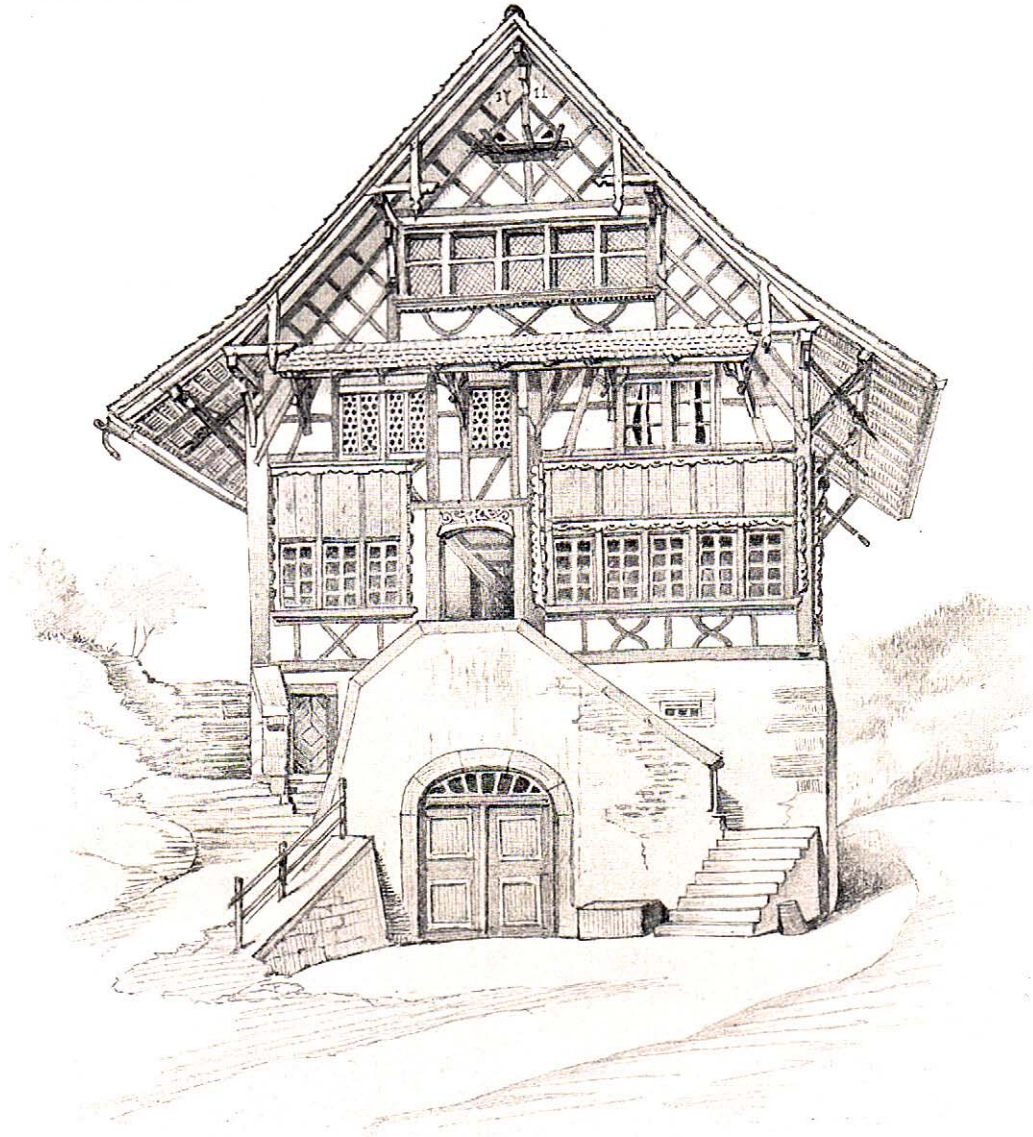
Ainsi s'écoulaient les journées dans les alpes, sans autres variations que celles qui viennent des lubies de la température. Bien peu de jours de fête interrompaient autrefois la monotonie de l'existence. Au canton d'Appenzell il y avait les « chambrées alpestres ». Peu après que les alpages avaient été occupés, la jeunesse par couples leur rendait visite. C'était ordinairement à la fête de l'Ange gardien. On entendait un sermon et une messe ; après quoi, on visitait la chapelle du « Wildkirchli » ou celle du « Cronbergskirchli », près de la fontaine Saint-Jacques ; puis, on descendait, la main dans la main, en chantant et en poussant des cris de joie, vers les chalets. Les jeunes gens offraient à celle qu'ils aimaient des mets alpestres variés qu'on mangeait en plaisantant gaîment. On dansait sur l'herbe verte au son du violon ou du tympanon, et les vachers se divertissaient à lutter, à se défier à la course, à lancer des pierres et autres jeux semblables. Bien tard le soir, la fête finie, chaque garçon ramenait sa compagne sous le toit paternel, en se livrant à une course folle vers la vallée. Parfois la gaîté passait toutes les bornes, et si, d'aventure, un orage s'amassait au-dessus de la bande écervelée, causant, comme il arrive fréquemment dans la montagne, quelque accident grave, on ne manquait pas d'y voir un châtement divin. Aussi un édit de 1590 était conçu comme suit : « Chacun se souvient qu'à l'occasion des « chambrées » dans les alpages et pâturages, le Dieu Tout-puissant nous a châtiés par la grêle et la tempête, à cause des pécheurs mauvais et brutaux. Nous avons donc résolu d'un commun accord d'interdire ces chambrées. » Il semble toutefois que ces interdictions n'aient été que temporaires, la jeunesse, dans son attachement à son jour de joie, ayant été plus forte que les articles de loi.



**L'ancienne cure de Jaun (canton de Fribourg).** (Chap. XVIII.)

Collection GLADNACH au Musée national suisse.

Il faut encore parler d'une autre coutume des montagnards, répandue dans tout l'Entlebuch et l'Emmental. C'était le « Kiltgang » ou visite à la bien-aimée. Dans un ouvrage sur l'Entlebuch paru en 1792, le pasteur F. J. Stalder, d'Escholzmatt, déclarait que cette coutume



**Maison à Schirmensee près Rapperswil, bâtie en 1673, restaurée en 1711.**

Collection GLADBACH. Musée national suisse.

existait de temps immémorial et se conserverait tant que le peuple rechercherait passionnément toutes les formes de la liberté, tant que l'air serait pur et que les montagnes, couvertes du bétail ami de l'homme, seraient debout et tant que l'habitant de l'Entlebuch resterait ce qu'il avait été et était à l'heure où Stalder écrivait. Voici la description qui nous intéresse:

« Avant que les jeunes gens prennent le chemin des maisons où demeurent les jeunes filles, il font avec leur famille une prière du soir, qui dure une demi-heure, comme s'ils

s'apprêtaient à quelque affaire importante, après quoi le père de famille, la mère et les enfants plus jeunes se livrent au repos; seul le grand fils obéit à la voix de son cœur. Il arrive souvent que la maisonnette de l'aimée aux joues roses soit éloignée de plus de deux heures par-delà les monts. Peu lui importe! Sur l'aile légère de l'amour il s'élance, la tête inclinée et à moitié cachée. Souvent des jaloux le guettent de derrière une haie. Il faudra se battre — la lutte spéciale de l'Entlebuch s'appelle « Rutzen » — pour conquérir le droit de passer, ou bien se frayer un chemin à travers les broussailles. Les fils des paysans riches emportent du vin, de l'eau-de-vie et surtout des douceurs que les fillettes de l'Entlebuch aiment à croquer. Au printemps l'amoureux téméraire offre un bouquet de fleurs rares, cueillies au péril de sa vie dans les rochers les plus escarpés. A la lueur trouble d'une petite lampe les amoureux passent la nuit en tout bien, tout honneur, à causer tendrement. L'aube du jour naissant fait sonner trop tôt l'heure des adieux. En chantant et en jubilant le gars rentre lestement au logis pour reprendre son travail accoutumé. »

Les habitants de la vallée de Saanen ont leurs mœurs particulières, tout comme chacune des autres régions si variées des Alpes. Charles-Victor de Bonstetten, qui résida à Saanen à partir de 1779 en qualité de bailli bernois, leur a consacré une description attrayante. Il est bien vrai que ses écrits, publiés à Zurich, en 1824, par Fr. de Matthison, ont la fadeur de la poésie idyllique de son temps; mais il nous touchent par l'effort sincère que fait ce fonctionnaire pour être un bon père du peuple, en s'intéressant cordialement au sort de ses administrés. C'est, du reste, une louable qualité de maint bailli bernois.

Les bergers de la vallée de Saanen occupaient une situation intermédiaire entre les agriculteurs et les nomades. Chaque famille changeait tous les ans cinq ou six fois de domicile, et toutes les semaines on rencontrait de curieuses caravanes formées par un troupeau de bestiaux suivi du père de famille, de sa femme et de ses enfants, avec la chaudière à fromage et quelques ustensiles en bois. Ils s'en allaient vers une nouvelle demeure. Il s'ensuivait qu'on trouvait dans cette vallée plus de maisons et plus de chalets qu'ailleurs, puisque tout homme fortuné en possédait plusieurs en des endroits divers. On consommait sur place ce que rapportait chaque prairie; il fallait donc y posséder un chalet en bois qui abritait, en bas, le bétail et, en haut, le foin. Si le torrent sauvage venait à déborder, le chalet était rapidement démonté et porté en lieu sûr. Pour faciliter ce travail, toutes les poutres du rez-de-chaussée étaient numérotées. L'étage supérieur était formé de troncs de sapin superposés livrant, par leurs interstices, libre passage au vent. On trouvait partout les grosses pierres nécessaires pour consolider le toit. Les étables étaient intérieurement garnies de planches et les bêtes étaient attachées à deux longues crèches, ayant derrière elles deux rigoles d'évacuation. Deux fois l'an on fauchait et on pâturait les prairies ainsi que les arêtes des côtes. Les alpages, par contre, ne servaient qu'à faire paître le bétail. Quand ils étaient trop inclinés pour que le bétail pût s'y tenir, on en amassait le foin, durant l'été, par grosses bottes au bord du précipice; en hiver, on le traînait vers la vallée sur la neige et la glace. Une longue perche assujettie à la dernière botte l'empêchait de se renverser et servait de traîneau au berger, qui glissait vers la vallée en poussant de grands cris de joie.

Quand les provisions d'hiver étaient épuisées, on montait aux alpages inférieurs, et quand ceux-ci n'avaient plus d'herbe, on faisait l'ascension des grandes alpes. Comme ailleurs cela se faisait en cortège solennel; la seule particularité était, cette fois, la présence en



queue du cortège des femmes et des enfants. Dès la fin du mois d'août, la campagne était finie et on retournait vers les basses alpes, pour y rester jusqu'à ce que l'hiver en chassât les bergers. Cette vie nomade dispensait les habitants de la vallée de Saanen des travaux pénibles des champs. En hiver, on fumait bien les prairies; mais sans grande habileté. Aussi ne rapportaient-elles pas grand'chose. Dans les vallées, en plein mois d'avril, il y avait encore un pied de neige; pour pouvoir cultiver les légumes les plus indispensables, on répandait de la terre sur la neige, ce qui la faisait fondre et permettait d'ensemencer les jardins.

Vers le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle, les habitants de la vallée de Saanen connurent la pomme de terre. Mais cette culture eut à vaincre de grandes résistances; des enfants furent battus parce qu'ils voulaient planter ce qui leur apparaissait comme une friandise. Mais vers la fin du siècle on s'était si bien accoutumé à la pomme de terre qu'elle fit négliger la culture du blé, et qu'on ne vit bientôt plus une seule charrue dans tout le pays. Les haricots servaient également à nourrir les hommes et les bêtes. On ne connaissait ni l'avoine, ni le seigle;



**Discorde domestique.**

D'après KÖNIG.

mais bien l'orge et le lin. On finit par ne plus semer de céréales que pour obtenir la paille nécessaire pour les paillasse des lits.

Dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, on introduisit à Saanen le commerce des fromages. Auparavant c'était la marque d'une maison fortunée que de conserver longtemps les fromages. Bonstetten en goûta qui datait de 1643. Mais il était dur comme du bois et n'avait aucun goût.

On mangeait bien rarement du pain de blé. On remplaçait le pain par des galettes d'orge, grandes, rondes, minces, sans levain et presque sans sel et qui se conservaient plus d'une demi-année. C'était un aliment très approprié à la vie dans les montagnes; quand on les faisait rôtir et qu'on les mangeait avec du lait, c'était une vraie friandise. Quand le commerce fit pénétrer l'argent dans le pays et que des marchandises arrivèrent du dehors, on cessa peu à peu de fabriquer ces galettes.

C'est alors seulement qu'on apprécia à sa valeur l'industrie laitière, qui fit transformer en prairies les derniers champs de blé. La vie des pâtres était bien moins pénible que celle des laboureurs; seulement le sol ne nourrissait plus autant de bouches et beaucoup d'habitants

durent émigrer. On chercha bien à introduire la culture des arbres fruitiers, mais à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle il n'existait pas encore un seul verger. Le climat très rude y était pour beaucoup, la gelée détruisant parfois en une seule année tous les arbres fruitiers. Le cerisier seul venait bien. On faisait, avec le jus des cerises, assaisonné de clous de girofle et de canelle, une gelée épaisse, qui se conservait plusieurs années et qu'on mangeait avec du beurre et du pain. Mélangés à de la graine de moutarde et à quelques épices, on en tirait aussi de la moutarde douce. On faisait encore fermenter de la bière rouge avec des cerises, des graines de genièvre et différents condiments. Le café aussi était en grande faveur. On le préparait par écuelles entières et on le puisait avec des cuillers en bois. Quand on n'avait pas de sucre, on y mettait du sel. L'abus des excitants ébranlait les nerfs, et on voyait à Saanen beaucoup de femmes au teint maladif et aux traits tirés et amaigris.

Sous la domination des anciens comtes de Gruyères au XVI<sup>e</sup> siècle il semble que des mœurs assez relâchées se soient introduites dans la vallée de Saanen. C'est pourquoi le gouvernement bernois édicta plusieurs ordonnances menaçant du gibet, de l'épée et du feu, la débauche et le vice, les chansons obscènes et les vêtements scandaleux, les danses licencieuses et autres mauvaises habitudes. En 1584 il fut interdit de rester au cabaret après le coucher du soleil ou de consommer pour plus de dix schillings, parce que des signes lumineux avaient paru au ciel et qu'au pays de Vaud une montagne s'était écroulée. La sévérité des seigneurs de Berne n'admit plus même les plaisirs innocents. On punit de leurs sujets pour avoir fait venir des musiciens lors d'une visite d'amis valaisans. Il faut dire aussi que le penchant de ces bergers pour leur ancienne foi les faisait juger plus sévèrement, car on défendit les mystères et autres spectacles religieux, auxquels le peuple de Saanen tenait beaucoup. Des châtiments cruels aigrèrent le peuple à tel point, qu'un berger de Saanen fit vœu de donner sa vache si la messe était rétablie; on prétend même que des suicides se produisirent.

En fin de compte, on se rabattit sur les fêtes ecclésiastiques. Mais quelques jeunes gens ayant chanté des cantiques dans la nuit de Noël et ayant reçu une récompense qui leur permit de faire un banquet, ce plaisir bien innocent leur fut interdit. Les habitants des Alpes étant grands amateurs de danse, les bergers s'enfuirent dans les rochers isolés de la montagne pour danser, même sans jeunes filles.

Suivant une coutume antique, on faisait des repas près du lit des accouchées ou pour célébrer une naissance, et on dansait à cette occasion. Nouvelle défense! La conséquence fut la disparition de la joie et de la grâce chez ces bergers pour faire place à l'hypocrisie et à des vices secrets. Jamais on ne put cependant extirper entièrement ces mœurs du bon vieux temps du sein de ce peuple, qui sut conserver en partie ses beaux traits de caractère. C'était surtout leur attitude hospitalière et polie envers les étrangers qui leur faisait accepter quelques nouvelles du monde extérieur en guise de paiement pour tout ce que fournissait leur cuisine et leur chambre aux provisions.

Les paysans étaient plus malheureux encore dans les seigneuries ordinaires que dans les pays vassaux de Berne. Mais, même dans les cantons démocratiques des Alpes, quelques familles dont certains membres étaient au service d'Etats étrangers avaient accaparé tout ensemble la puissance politique et la puissance économique, ce qui coupait court à toute liberté d'opinion. Seulement, vivant une partie de l'année dans la solitude de leurs montagnes,

les pauvres n'en souffraient pas très cruellement. Cette misère politique et économique ne leur faisait pas perdre l'amour de leur petite patrie. On le vit bien lorsqu'ils versèrent joyeusement leur sang, en des luttes héroïques, pour conserver des institutions anciennes, et



**Croix funéraires dans les Alpes.**

Collection L. VOGEL. Musée national suisse.

forcèrent ainsi l'estime de ceux-là mêmes qui voulaient leur imposer par la force les idées de la Révolution française.

C'est au commencement du XIX<sup>e</sup> siècle que s'opéra la grande transformation; on vit alors les mêmes personnes qui l'avaient souhaitée et réalisée témoigner d'un étrange amour

pour le bon vieux temps, qu'ils avaient combattu naguère par l'épée et la plume. La dépendance vis-à-vis de la France, qui était le prix d'une liberté chèrement acquise, devait peser, comme une charge déshonorante, au cœur de plus d'un Suisse dont la bouche vantait les innovations. De ce sentiment naquit le regret de l'ancienne Suisse vigoureuse, incarnée surtout dans les pâtres des Alpes. Un retour de simplicité des mœurs devait prêter à l'Etat, tout jeune et tout chancelant, un appui nouveau, et son antique vigueur devait contribuer à secouer au plus tôt le joug gênant de Napoléon. Ces idées coïncidaient partiellement avec le retour à la nature qu'avait préconisé Jean-Jacques Rousseau ; sans compter ce qu'elles avaient de patriotique, elles étaient modernes et acceptables au point de vue social. L'élite de la société cessa de mépriser l'honnête peuple des Alpes ; elle le visita, admira ses mœurs, voulut partager sa vie saine, et ce lui fut une diversion agréable à la vie des villes, trop pleine de jouissances physiques et intellectuelles. De tels séjours à la montagne rendaient les citadins d'autant plus capables de jouir de la société. On estimait donc que l'avantage était double.

Pour faire connaître avantageusement à tous les amis de la nature les mérites de nos populations alpestres et pour donner aux montagnards eux-mêmes une preuve de l'estime en laquelle ils étaient tenus et un encouragement à conserver fièrement leurs mœurs, le bailli bernois Nicolas-Frédéric de Mülinen créa la *Fête des pâtres* à Unspunnen. Elle consistait en des concours offerts à toute la population des Alpes. Bientôt elle fut si renommée que des spectateurs appartenant aux couches les plus élevées de la société s'y rendaient de partout pour admirer la force et la grâce d'un peuple de nature. La fête de 1805 paraît avoir été particulièrement brillante ; on y voyait, à côté de beaucoup d'autres hôtes de distinction, le prince royal de Bavière et trois Françaises célèbres, Mesdames de Staël, Récamier et Lebrun. Voici la description de cette fête, telle que nous la trouvons dans le « Voyage dans l'Oberland bernois » (paru à Berne en 1816), du professeur Jean-Rodolphe Wyss :

(pour la suite voir chapitre Fêtes d'Unspunnen).



