

1867

LA  
**S U I S S E**  
ET  
LES PARTIES LIMITROPHES  
DE  
L'ITALIE, DE LA SAVOIE ET DU TYROL

MANUEL DU VOYAGEUR

PAR

**K. BÆDEKER.**

~~~~~  
Avec 19 cartes, 7 plans de villes et 7 panoramas.

SEPTIÈME ÉDITION CORRIGÉE.

~~~~~  
COBLENZ,  
KARL BÆDEKER, ÉDITEUR.  
1867.

*Droit de traduction réservé.*

### XIII. Alpes.

**Economie alpestre.** Dès que la neige fond au printemps et que l'herbe pousse, le bétail sort des étables et se répand sur les pâturages inférieurs; au milieu de juin il se rend dans des régions plus élevées; et au commencement de juillet, une partie va brouter l'herbe des plus hautes Alpes. Au commencement de septembre il retourne aux régions moyennes, et vers le 10 octobre, dans les vallées et les étables. Les meilleures vaches donnent en été de 10 à 20 litres de lait par jour, ce qui produit 100 kilos de fromage (à 1 fr. le kilo) pendant les 4 mois de l'été. Les meilleurs pâturages pour les fromages sont à l'altitude de 1000 m.; les meilleurs fromages se fabriquent dans l'Emmenthal, le Simmenthal et la vallée de la Sarine. Le vacher a bien à faire avec son garçon pour rassembler deux fois par jour ses 80 à 90 vaches, les traire, soigner la fromagerie et tenir parfaitement propres tous les vases qui s'y trouvent. Le chalet se compose de troncs de pins emboîtés l'un dans l'autre, et laissant quelquefois passer le vent et la pluie. Le toit, dont la pente est faible, est couvert de larges bardeaux et affermi contre la tempête par de grosses pierres; le sol est celui de la montagne. Les meilleurs chalets ont d'ordinaire trois compartiments: le plus grand est enfumé par le foyer, sur lequel est une grande chaudière pour le lait; les deux autres compartiments sont la fromagerie et le dortoir.

Un banc et une table sont les seuls meubles de ces sortes de maisons, dont l'entourage est d'ordinaire marécageux et recouvert de fumier. Malgré cela le piéton affamé y mangera avec appétit l'excellent lait, le beurre frais, le fromage et le pain qu'on y sert. Dans les parties les plus fréquentées des Alpes, les chalets ont cependant acquis un degré

### XXXIX

de civilisation fort respectable: on y trouve (naturellement en payant bien) du café, du miel, du vin, des œufs, quelquefois même un assez bon gîte sur le foin. Beaucoup de ces chalets servent aussi de greniers à foin.

Pour faire le fromage, on prend le lait le plus frais, ou bien celui dont la crème surnage déjà, selon qu'il s'agit de faire du fromage gras ou maigre. Les matières grasses, gagnées au moyen d'une substance animale (Lab), sont ensuite pétries pour en dégager le petit-lait. Le fromage frais, emmagasiné dans les fromageries, est recouvert d'un linge imbibé d'eau salée. Chaque jour on le retourne et on humecte les linges. Si le petit-lait ne se trouve pas employé pour la cure, on en extrait pour la seconde fois les matières grasses, dont on prépare le fromage nommé „Zieger“. Le résidu sert à engraisser des porcs.