Chaudronnerie

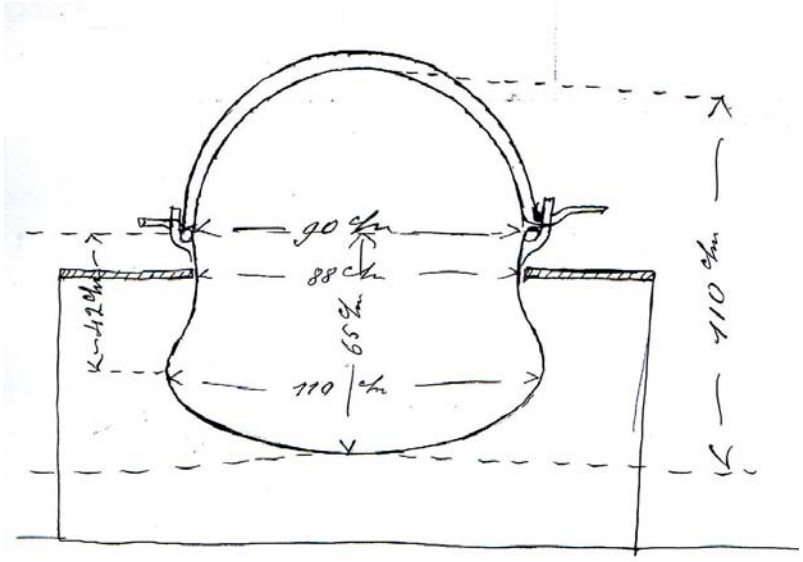
Notre historien local, Auguste Piguet, passe comme chat sur braise sur le métier qui ne fut très certainement pas pratiqué à la Vallée, mais qui, néanmoins, eut tout son importance ailleurs, puisque c'est au-delà de nos limites que nous allions acheter les chaudrons qui serviraient à la fabrication du fromage, dans nos alpages d'abord, puis dans nos laiteries.

Des chaudrons de plus faibles contenance étaient aussi parfois possédés par des particuliers qui procédaient eux-mêmes à quelque fabrication de tomme et aux spécialités locales.

Chaudronnerie. — Passait-il déjà des chaudronniers ambulants de ce temps-là ? On en doute. Les foires fournissaient le nécessaire pour la batterie de cuisine, de même que certains maréchaux et, parfois, les maîtres chaudronniers du dehors. Ainsi ce *Chamel*, de Morges, qui vendit une poêle à sérac en cuivre (livre de raison Golay, 1771).

144 LE TERRITOIRE DU CHENIT

Certaines familles disposaient de l'attirail nécessaire à l'*étamage* : les Golay de Chez-l'Héritier possédaient un *chézi* (appareil que les Auvergnats appelaient à la fin du siècle dernier *camelaitsche*), soit un étamoir.



Proposition à la laiterie du Brassus pour la fourniture d'un chaudron par la maison L. Pasche à Lausanne, en 1898.

Fabrique de Chaudronnerie

L. PASCHE

Rue de la Tour 35 Lausanne

Le 20 Juillet 1898

Monsieur L. Capt
Président de la Société de fromagerie
du Brassus

Monsieur

J'ai l'avantage de vous informer que je suis à votre disposition pour vous fabriquer une chaudière à fromage de 450 litres pour le prix de f 250 — rendue franco gare du Pont.

Si vous préfériez, je vous la compterais à raison de f 3.30 le kilo, le poids approximatif serait d'environ 75 kilos.

Au cas où je devrais me rendre sur les lieux pour prendre des dimensions spéciales, le prix serait de 3f 40 le kilo. J'espère qu'à ces conditions

Chaudronnier d’autrefois au travail. Son collègue quant à lui est resté à l’extérieur pour façonner d’énormes plaques de cuivre.