

HENRI CORDIER

Au Pays  
des Sapins

II

LE PATURAGE



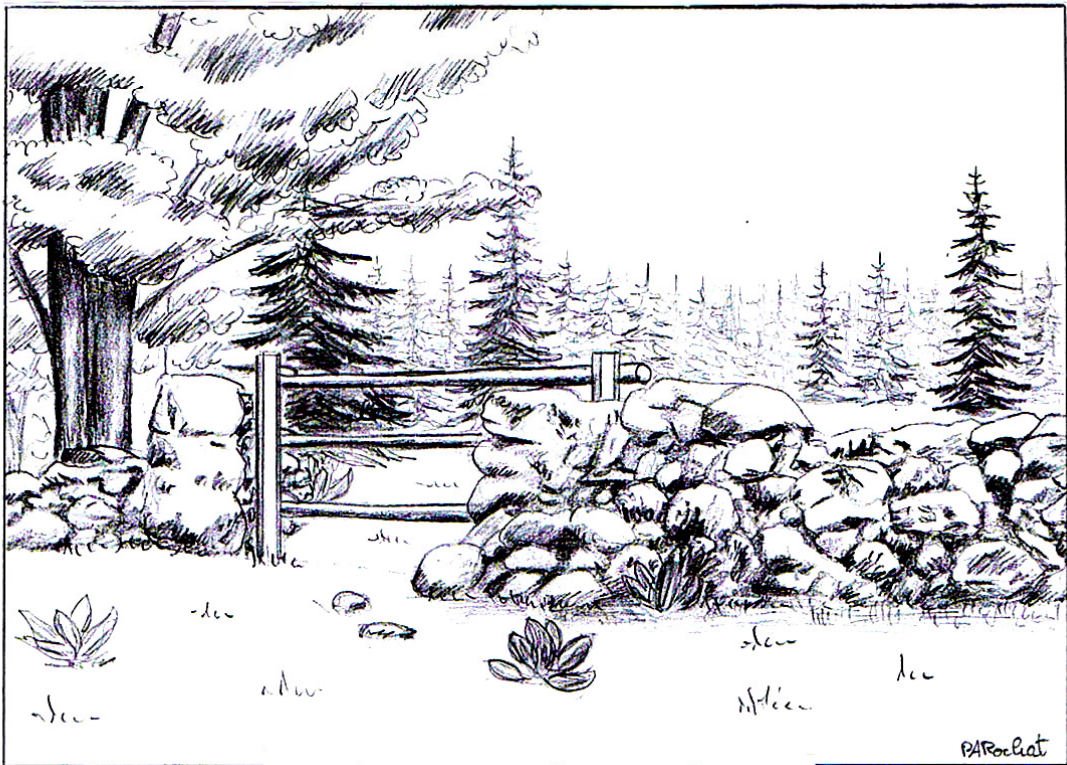
*Editions le Pèlerin*

HENRI CORDIER

Au Pays  
des Sapins

II

LE PATURAGE



*Éditions le Pèlerin*

COLLECTION "ECONOMIES LAITIERE ET ALPESTRE"

NO 31

HENRI CORDIER

---

**Au Pays  
des Sapins**



II  
**LE PATURAGE**



2ème réédition

1926

---

**FAIVRE-VERNAY  
PONTARLIER**

EDITIONS LE PELERIN  
2000

### Introduction

"Le Pâturage", sous-titre de "Au Pays des Sapins" de Henri Cordier, est le genre d'ouvrage que l'on aurait voulu découvrir plus tôt. Tout y est dit, et bien dit, de la vie de nos chalets d'alpage, des choses, des moeurs et coutumes qu'il ne nous a pas été donné de connaître, malheureusement, de façon personnelle, juste une dernière frange pour nous en offrir le goût!

Ici l'homme connaissait son sujet à fond, mais surtout il aimait l'alpage, il aimait les paysages du Jura et les gens qu'il pouvait y rencontrer. Il avait pour le tout, vie actuelle et ancienne, le plus profond respect.

"Au Pays des Sapins, le Pâturage", de Henri Cordier, semble n'avoir pas été lu en son temps du côté suisse. De telle manière qu'il n'est cité dans aucune des monographies, conséquentes ou modestes, ayant choisi l'économie alpestre pour sujet. Il se pourrait ainsi que cette réédition offre pour la première fois ce texte formidable.

Etrange, cette civilisation du lait et du fromage telle que nous pouvons la connaître, elle a été vécue de façon pratiquement identique dans une partie des Alpes suisses et françaises, comme aussi du Jura suisse et français. Or, ce que l'on observe, c'est que les études quant à celle-ci, qu'elles soient faites d'un côté de la frontière ou de l'autre, dans la bibliographie, ne citent que rarement des titres communs. Ce cloisonnement de la culture, cet arbitraire en quelque sorte, est naturellement incompatible avec une vision objective du thème dont il est question: l'économie alpestre.

Notre publication, en quelque sorte, rompt avec ce cloisonnement inadmissible et ouvre la voie encore que celle-ci le soit déjà, mais c'est chose encore trop rare - à une collaboration transfrontalière dans le domaine de l'étude et de la culture. Considérant les publications propres à la Franche-Comté par exemple, il y aurait tellement de bonnes choses à prendre, et de bons exemples à suivre. Sommes-nous parfois si en retard que cela dans le domaine de l'ethnographie ?

"Au Pays des Sapins, le Pâturage", c'est un chef-d'oeuvre. Goûtez ce texte, savourez-le, et par lui souhaitez pénétrer plus avant dans la vie extraordinaire du monde alpestre, toutes régions confondues.

Et bien sûr, ne manquez pas nos autres publications en rapport avec le même sujet.

Les Charbonnières, le 18 novembre 2000:



Dans la même collection, parus ou à paraître, demandez le programme!

1. Louis Golay et consorts      Journal 1877 - 1898, chalets, fromages et vacherins, 1999.
2. G. Martinet      Rapport sur le concours de fromagerie et d'alpage en 1890, 1999.
3. H. Massy      Cours itinérant 1943 dans le Jura vaudois organisé par la Société vaudoise d'économie alpestre, 1999.
4. Charles Rossy      Notice sur l'exploitation des alpages du Jura vaudois, 1920, 1999.
5. René Meylan      Pâturages du Jura, 1927.
6. Philippe Arbos      L'économie pastorale en Suisse, 1916.
7. Auguste Piguet      Moeurs et coutumes de bergers, 1946 environ.
8. Emile Kupfer      Notes d'histoire sur Praz-Rodet, 1934.
9. Samuel Aubert      Pâturages et chalets, années vingt.
10. François-Nicolas-Eugène Droz      Lettre à Parmentier, an VIII.
11. William Pierrehumbert      Une fruitière du haut Jura il y a trois cents ans, 1927.
12. Rémy Rochat      La Palestine, un alpage bien de chez nous.
13. Pierre-Abraham et Rémy Rochat      La vie au chalet.
14. Rémy Rochat      Bibliographie illustrée sur l'économie laitière et alpestre.
15. Rémy Rochat      A la recherche de Jehan Riquen ou l'histoire du chalet des Esserts sur la commune du Lieu.
16. Rémy Rochat      Le chalet de la Cerniaz, en dessus des Charbonnières.
17. Rémy Rochat      Construire un chalet, ou la reconstitution de l'histoire des chalets des Crêts-à-Châtron sur la commune du Lieu.
18. Rémy Rochat      Documents pour l'histoire du vacherin Mont-d'Or.
19. Rémy Rochat      Fichier des affineurs.
20. Rémy Rochat      De main d'homme, ou l'histoire du vacherin Mont-d'Or.
21. Rémy Rochat      Du côté de Mallevaux.
22. Samuel Aubert      Prairies à végétation marécageuse sur dalles calcaires.
23. Rémy Rochat      Monsieur d'Echichens n'est pas content, ou l'histoire du chalet des Petits Esserts ou Chalet neuf.
23. Charles-Ed. Golay      Le vacherin, roi des fromages fins, 1952.
24. Albert Neuenschwander      Le vacherin Mont-d'Or, 1957.

(suite p.4)

26. Rémy Rochat      Essai sur les alpages de la commune du Lieu.
27. François Forel    Quelques dessins sur les chalets et hameaux de la commune du Lieu.
28. Rémy Rochat      Fromages, comptabilité 1702 - 1711.
29. Charles Lullin    Des associations rurales pour la fabrication du lait connues en Suisse sous le nom de fruitières, 1811.
30. Rémy Rochat      Histoire du chalet Hermann.
31. Henri Cordier     Au pays des sapins, 1926.
32. Rémy Rochat      La boîte à vacherin... un monde!
33. Aug. Anex des      La laiterie du village, 1857.  
montagnes d'Ollon, Vaud
34. R. Schatzmann    Manuel des fromageries, 1873.
35. Rémy Rochat      Histoire de la laiterie-fromagerie des Charbonnières.
- A suivre...

Note: seuls les titres suivis des millésimes 1999, 2000 ou suivants sont parus ou sont disponibles tout public.

## II

# Le Pâturage

---

### LA MONTAGNE

La forêt n'est pas seule à se faire aimer ; la *Montagne*, elle aussi, exerce une puissante attraction.

Pour ceux qui la connaissent mal, la Montagne n'a que des défauts : climat rude, sol rebelle au travail, habitants froids et d'un abord peu facile, et ceux-là se demandent comment on peut rester dans ces pays déshérités.

Quand on y est né, quand on y vit continuellement, on ne lui trouve que des charmes.

Ses aspects sont variés ; ici, une pointe aiguë, audacieuse, semblant une gigantesque épine, comme l'*Aiguillon de Beaulmes* ; là, un mamelon arrondi qui surgit brusquement du sol, comme la *Roche de Châtel-Blanc* ; ailleurs des masses imposantes comme notre beau *Mont-d'Or*, comme le *Grand-Crêt*, le *Moron*, le *Crêt-Gerlin*, avec leurs croupes boisées et leurs grands pâturages où s'éparpillent de nombreux troupeaux de vaches.

La montagne est belle le matin quand elle est à demi voilée par la brume ; à midi quand elle est inondée des rayons de l'astre du jour et le soir quand elle est embrasée des feux d'un magnifique soleil couchant.

Elle est belle au printemps, alors que ses prés se couvrent de petits crocus blancs, roses et violets, tandis que les terrains arides offrent leurs jolies primevères jaunes ou leurs mignonnes gentianes bleues. Par les sentiers, de vigoureux couples se promènent entre des bordures fleuries et embaumées d'aubépines et d'églantiers...

Elle est belle en été avec ses prairies aux taches multi-

colores et dont les parfums vont se mêler à l'odeur balsamique que dégagent les grandes forêts de sapins. Et son aspect change, son épais manteau d'herbes est tondu, on la voit alors couverte d'innombrables tas de foin dont les senteurs puissantes saturer l'air.

Elle est belle en automne quand les gazons roussis par la gelée ont des paillettes de givre au matin, quand le grand bois se tache de plaques de rouille ou de sang et que les noisettes dorées roulent au pied des buissons aux feuilles jaunies.

Elle est même belle en hiver quand la campagne disparaît sous une immense couche de neige, quand les glaçons pendent aux branches des grands sapins; quand la bise glaciale coupe la peau du voyageur et fait grincer les manteaux des cheminées, quand, sous les feux du soleil, sa surface se teinte de nuances indéfinissables ou scintille plus que le ciel des nuits claires.

Et ses grandes voix qui chantent au cœur, qui se mettent au diapason de l'âme. C'est le murmure des claires eaux fuyant sur un lit de sable doré ou de cailloux polis, entre deux bordures de fleurettes mollement penchées et balancées; ce sont les sonneries argentines des troupeaux, les cris des bergers, les mâles chants de robustes travailleurs, les éclats de rire d'une folle jeunesse, le fracas d'un torrent impétueux, le grondement des cascades à la blanche écume, la grande voix de la forêt dont le vent fait vibrer les arbres, ainsi que les cordes d'un gigantesque instrument. C'est l'orage dans toute son effrayante beauté quand soudain d'un ciel noir jaillit l'éblouissant éclair, quand les échos des montagnes répercutent longtemps les coups éclatants du tonnerre...

La Montagne n'a point de grandes cités; elle n'a pas de beaux monuments; à quoi bon? Elle est elle-même un chef-d'œuvre du Créateur! Gravissez les sommets: les ouvrages des hommes vous paraîtront minuscules; la nature vous montrera son immensité. L'air pur qu'on y respire repose le corps, réjouit le cœur et élève l'âme. On oublie ses ennuis, on respire la paix, il semble que dans la grande nature on grandisse aussi, on se sent meilleur. On éprouve une sainte émotion à la vue de toutes les belles choses que le regard embrasse, ce sentiment est plus qu'une prière: c'est un acte d'adoration.

On médit parfois des habitants. Si le régime et les relations plus faciles ont apporté des modifications dans les mœurs patriarcales d'antan, le fond de l'âme est resté le même et l'on trouve encore l'hospitalité d'autrefois, la franchise rude du montagnard et surtout l'esprit de solidarité.

Oh! vive la montagne! Devant soi, les vastes horizons qui s'étendent à perte de vue. Sur sa tête le beau ciel bleu ou des nuages aux formes et aux teintes incessamment changeantes. Dans ses poumons, l'air pur et vivi-



fiant; à ses pieds le gazon si doux à fouler, les fleurs au coloris éclatant ou la neige immaculée.

Comme nous l'aimons, chère montagne, avec tes frais ombrages, tes ruisselets aux claires eaux toujours chantantes, tes vaillants et infatigables travailleurs! Tu es réellement pour nous l'amante toujours jeune et jamais infidèle.

\* \* \*

### LES DÉFRICHEMENTS

L'histoire nous apprend que dans un temps passé, très lointain, notre montagne était couverte d'une épaisse forêt de sapins et que les premiers hommes qui soient venus s'y fixer étaient des moines recherchant la solitude. Des familles entières ne tardèrent pas à se joindre à eux et tous, par le fer et le feu, taillèrent des éclaircies pour obtenir un sol cultivable. Ils choisirent d'abord le voisinage des sources et le fond des combes où coulait l'eau indispensable à toute vie animale et végétale. A mesure que la population augmentait, ils fondaient des villages et étendaient la surface des éclaircies. On reste rêveur en songeant à l'énorme labeur que durent fournir nos générations d'ancêtres. Il fallait abattre les grands sapins, les débiter, après ébranchage, en poutres et en planches à l'aide de la scie à main et de la hache; les premières scieries hydrauliques n'apparaissent guère que trois cents ans après le travail des premiers pionniers. Il fallait ensuite arracher la souche et casser les bancs de rochers dans lesquels s'agrippaient les racines, nettoyer et brûler les débris de bois, enlever les pierres les plus grosses et les entasser en un coin, origine première de ces énormes *murgers*, caractéristiques de nos pâturages jurassiens. La terre meuble était ensuite cultivée,ensemencée; mais la forêt ne perdait pas ses droits, chaque année elle envoyait des légions de ses graines faire la guerre à celles des hommes et la lutte contre la forêt naissante succédait à la guerre contre la vieille forêt.

Le bois n'avait pas de valeur. Des coins de forêts étaient incendiés et ce qui avait échappé au feu restait livré à la pourriture pour devenir de l'humus. Car tout se transforme dans la nature, rien ne se perd, hormi le temps du paresseux.

Après le dur travail du défrichement, on vit le long travail d'aménagement. Avec les grosses pierres des *murgers*, on construisit les petits murs en pierres sèches qui clôturaient les cultures; les petites pierres trouvèrent leur place dans le lit des étroits chemins dont se contentaient nos anciens. Et ce besoin d'amélioration constante avait dû

passer par hérédité dans le sang des générations, car, pas plus tard qu'au siècle dernier, on pouvait parfois entendre un cultivateur dire :

« Du temps de mon père, on a enlevé les murgers du pré aux Cornilles; de mon temps, on a complètement rasé le gros du Baumena ! »

La génération actuelle tient-elle les mêmes propos ?...

\* \* \*

### LA VACHE & LE PATURAGE

Notre époque a pu assister à la ruine de régions entières à la suite d'un déboisement intensif dans les Pyrénées, les Alpes et le Massif Central. Chez nous cependant on a, pendant des siècles, déboisé par tous les moyens et pourtant nos pâturages sont verdoyants et riches d'herbes. C'est que nous avons un précieux auxiliaire, la *vache*, à qui on ne rendra jamais toute la justice qu'elle mérite. Elle ne piétine pas le sol comme le mouton et comme lui ne tond pas le gazon jusqu'au collet; elle choisit dans les herbes et se déplace continuellement pour aller prendre une bouchée qui lui plaît. Elle ne fourrage pas dans les buissons comme la chèvre et ne dévaste pas comme elle les anfractuosités des rochers où de petites plantes ont pu s'insinuer. Son urine, diluée par les rosées abondantes ou les brouillards humides fournit au sol l'azote indispensable et montre au bout de quelques jours son puissant effet sous forme de taches vertes. Son fumier s'étale de ci de là en larges plaques visqueuses sur lesquelles viennent se coller des milliers de graines toujours en suspension dans l'air. Pendant que les *bouses* se dessèchent au soleil, les graines germent, implantent leurs racines dans un sol devenu assez riche pour les nourrir et l'on voit au bout d'un mois une touffe d'herbes à la végétation luxuriante que les vaches dédaigneront la première année. Toutes ces herbes vont porter graines et concourront à l'ensemencement perpétuel du pâturage tout en apportant leur petite contribution à l'humus de la couche végétale.

L'ingénieur des chemins de fer qui, le premier, a imaginé de provoquer dans les tranchées le gazonnement des talus en pratiquant sur ceux-ci de petits gradins parallèles, a sûrement été l'objet de chaleureuses félicitations. Depuis des siècles, nos vaches ont, par le même procédé, tapissé de vert les flancs de nos coteaux tout en augmentant la couche végétale. On peut voir ce travail en cours d'exécution dans les parties bien en pente des terrains communaux où elles vont paître d'avril en septembre. Le flanc de coteau paraît sillonné de marches

d'escalier d'une foulée de quarante centimètres, espacées les unes des autres d'un à deux mètres suivant la pente plus ou moins rapide. Ces marches sont bordées d'un bourrelet d'herbe verte et sont reliées les unes aux autres par de petits sentiers en biais. De loin, la pente semble couverte d'un filet à grandes mailles. Ce sont les vaches seules qui ont effectué ce travail appelé d'ailleurs « *les sentiers aux vaches* ». Quand elles paissent, elles ont les quatre pieds sur leur gradin et la tête tournée vers l'amont, mangent l'herbe qu'elles peuvent attraper jusqu'au gradin immédiatement supérieur. Ces sentiers leur permettent de s'élever sans fatigue du bas en haut de la côte et de pâturer tout le versant. Mais leur utilité se manifeste surtout lors des averses abondantes qui accompagnent les orages ou à la fonte des neiges au printemps. La nappe d'eau, qui dévalerait la pente en la ravinant d'une façon irrémédiable, est divisée en des milliers de petites cascades; une partie de cette eau a le temps de s'infiltrer, une autre partie est absorbée par le bourrelet d'herbe, le reste seul arrive au ruisseau dont les glouglous égalaient le fond de la combe.

On a donc raison de dire que la vache *fait* le pâturage. A nous de l'aider dans son travail. La terre est une caisse d'épargne qui rend ce qu'on lui donne, avec quelques intérêts. Les vaches lui demandent ce qui leur est nécessaire pour faire leur chair, leurs os, leur sang et leur lait; elles lui rendent sous forme de fumier quelques-uns des éléments qu'elles ont pris; les hommes prennent pour eux la viande et le lait, c'est donc à eux qu'il appartient de restituer à la généreuse terre la potasse, le phosphore et la chaux qu'ils consomment sous forme de viande, de lait, de crème, de beurre et de fromage. Aussi voit-on des municipalités intelligentes *améliorer* leurs pâturages communaux en leur fournissant des éléments empruntés depuis des siècles et jamais restitués.

\* \* \*

### NOS VIEILLES SOCIÉTÉS DE FROMAGERIE

On a tout lieu de supposer que les premières familles de défricheurs amenèrent des vaches et que la base de leur nourriture était le lait de ces animaux. Du surplus de la consommation, on tirait de la crème, du beurre et des fromages. Déjà en 1296, dans une chartre de Mouthe, on parle de redevances en *fromages*. Dans celle de 1587, il est même indiqué le poids : 16 livres. Les paysans qui allaient chercher dans « *le Bas* » le vin pour le Prieuré touchaient par jour une *mitchotte* de deux livres et des *petits fromages* de trois à la livre.

De bonne heure nos ancêtres éprouvèrent le besoin de mettre en commun le lait de leurs vaches pour faire des fromages plus gros, et, par suite, de conservation plus longue et de transport plus facile. La tradition rapporte que, vers 1400, des Fribourgeois obligés de quitter leur pays vinrent s'établir dans nos montagnes apportant avec eux le secret de la fabrication du fromage de *Gruyère*, nom tiré de celui d'un petit village suisse: Gruyères, dans le canton de Fribourg, mais pendant longtemps encore on maintint l'appellation qui existait chez nous : *fromage de fructère* et pour beaucoup le chalet est resté *la fritière* et le fromager, *le fritier*.

Il y a plusieurs siècles, le fromage se faisait à tour de rôle chez chaque habitant. Le fromager, presque toujours Fribourgeois, fournissait les ustensiles nécessaires à la fabrication, ou tout au moins la chaudière. Cependant, vers 1750, un progrès avait été fait dans quelques localités; les habitants s'étaient cotisés pour se procurer les meubles indispensables, ce qui permettait de congédier plus facilement le fromager quand on n'en était pas content.

Supposons, pour plus de clarté, que le fruitier se trouve un soir chez Jean. Dans l'âtre pétillante bruyamment un feu clair; une grosse brassée d'*ailes* — branches — de sapin, d'un mètre de long environ est posée à côté. Ce sont des *trintsons*, mot qui signifie: bois pour *trancher*, car aujourd'hui encore, l'expression: faire le fromage est remplacée souvent par le mot *trancher*. De l'autre côté est la grande chaudière en cuivre rouge, d'une contenance de trois cents à quatre cents litres. Elle est suspendue à une potence dont l'extrémité supérieure s'enfonçait dans un trou pratiqué à la face inférieure de la grosse poutre de la cheminée. Ce trou se remarque encore dans quelques vieilles maisons.

Non loin de la porte, posée bien à plat, est une seille de bois dans laquelle se dresse verticalement la *jauge*. C'est un morceau de bois en forme de cône allongé, d'une longueur d'environ quarante centimètres et terminé en haut par une boule pour le saisir facilement.

Les cultivateurs arrivent les uns après les autres, apportant le lait de leurs vaches soit derrière le dos, dans une *bouille*, soit surtout dans de petits baquets ovales, larges du haut, rétrécis à la base: ce sont les *grélets*. Les femmes portent le lait dans des seilles en équilibre sur la tête et « bien posées sur un coussinet », ou *torche*. Il en est qui ont tellement l'habitude qu'elles tricotent tout en marchant pour ne point perdre de temps. Soyez honorées, bonnes vieilles mamans!

Chaque cultivateur, à tour de rôle, verse son lait dans la seille. Le long de la jauge, des clous et des chiffres indiquent les *channes* — 2 litres — et les *pintes* — un litre —. Le fruitier souffle sur le lait pour écarter le *jai*, la *joume* ou écume à la surface du liquide. Il lit la

quantité apportée; il retire la jauge, l'essuie avec un torchon de toile, le *pan-na-dzaze*, puis s'essuie les mains avec un autre, le *pan-na-man*, deux linges qui sont fournis par Jean. Ces noms viennent du verbe patois *pan-ner* — essuyer.

Sur une chaise, non loin de là, est une autre seille dans laquelle plonge un bassin de cuivre étamé. On la remplit; c'est le lait pour les consommateurs qui viennent se servir et paient *un sou* par *chauveau* — demi-litre —. Le produit de la vente appartient à Jean.

Chaque sociétaire apporte sa *taille* dont le fruitier a le double. Ce sont deux lames de bois qui s'ajustent exactement l'une sur l'autre et sur la tranche desquelles le fruitier marque, au moyen de traits, de croix et de doubles croix, la quantité totale du lait fourni par le cultivateur depuis son dernier fromage. La taille de Jean est *blanchie*; avec son couteau bien aiguisé, le fruitier a enlevé un mince copeau qui a emporté toutes les marques. Jean est à zéro litre. Ce soir-là, le fruitier annonce que c'est Pierre qui a le plus grand nombre de litres de lait sur sa taille; ce sera chez Pierre qu'on ira faire le fromage le lendemain matin.

On remplit la chaudière. Il reste à peu près une cinquantaine de litres de lait qui sont portés chez Pierre. On les verse dans deux ou trois *rondots*, sortes de jattes en bois d'une hauteur de dix centimètres et d'une contenance moyenne de vingt litres. Le lait va y reposer toute la nuit.

Les sociétaires sont partis, le dernier acheteur est venu; Jean va aider au fromager à *fabriquer* le fromage, opération qui sera décrite plus loin, ainsi que la fabrication d'un second fromage moins connu quoique plus odorant: le *serra*. Tous ces produits, ainsi que le petit-lait, sont à Jean.

Le fromage est mis en presse et deux ou trois fois dans la nuit, le fruitier le retournera, car cet opérateur couche chez Jean où déjà il a pris le repas du soir.

Le lendemain, tout au matin, Pierre viendra avec son attelage ou une voiture à bras pour chercher le fruitier et son mobilier; celui-ci va installer sa chaudière chez Pierre où il déjeunera et dînera. Il commence par lever la crème qui est à la surface du lait des rondots. Cette crème appartient à Pierre qui la vendra ou la convertira en beurre à sa volonté. On opère comme chez Jean; la taille de Pierre est *blanchie* à son tour et comme c'est Jacques qui a maintenant le plus grand nombre de litres de lait marqués sur sa taille, c'est chez Jacques qu'on ira le soir.

Voilà comment fonctionnaient, il y a deux cents ans, la plupart des sociétés de fromagerie de la montagne. Ces associations étaient infiniment préférables à l'isolement, mais les inconvénients nous paraissent nombreux aujourd'hui. C'est ainsi que le fruitier, par suite de sa vie ambu-

lante, était forcément un célibataire d'une conduite plutôt douteuse, si l'on en juge par la réputation qu'ont laissée ces Fribourgeois. En outre, le maniement de la jauge était sans contrôle et à son entière discrétion. Aimait-il à boire un coup ? il payait en litres de lait imaginaires le verre d'eau-de-vie ou de gentiane qu'on lui glissait de temps en temps. De plus, chaque sociétaire soignait ses fromages et cherchait à les placer, ce qui ne se faisait pas toujours sans peine. Si, par accident, le fromage était manqué, c'était une perte pour le possesseur qui ne recevait aucune indemnité des autres sociétaires. Et assez souvent ce malheur arrivait aux pauvres diables, les riches ayant plus de chance, ainsi que le constate un vieux proverbe : « *Que moudje pan blanc, li vint pan blanc !* » A celui qui mange du pain blanc, le pain blanc lui vient.

Enfin les produits accessoires : crème, beurre, vente du lait en nature, étaient inégaux d'une fois à l'autre. Tel avait huit litres de crème alors que le suivant n'en avait qu'un litre.

C'est pour remédier à cet état de choses que, vers la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, les sociétaires se décidèrent à construire une maison spéciale pour la fabrication de leurs fromages, maison qu'ils appelèrent : *la fruitière*.

A cette époque, les troupeaux avaient déjà une certaine importance. On pourra en juger par les chiffres suivants portés aux rôles d'imposition de 1775, il y a cent cinquante ans, et classés par seigneuries :

MOUTHE. — 86 feux, 185 hommes, 187 femmes, 312 garçons, 375 filles, soit 1.059 habitants. 12 charrues, 877 vaches, 7 bœufs, 12 chevaux.

SARRAGEOIS. — 35 feux, 32 hommes, 37 femmes, 85 garçons, 73 filles, soit 227 habitants. 9 charrues, 214 vaches, 32 génisses, 24 veaux, 42 chèvres, 10 chevaux, 4 juments.

GELLIN. — 35 feux, 30 hommes, 27 femmes, 19 garçons, 21 filles, soit 97 habitants. 6 charrues, 245 vaches, 8 bœufs.

BOUJEONS. — 42 feux, 36 hommes, 49 femmes, 69 garçons, 94 filles, soit 248 habitants. 6 charrues, 168 vaches, 43 génisses, 47 veaux, 159 chèvres, 24 chevaux.

RONDEFONTAINE. — 10 feux, 8 hommes, 7 femmes, 6 garçons, 10 filles, soit 31 habitants. 8 charrues, 94 vaches, 2 chevaux.

LES PONTETS. — 25 feux, 27 hommes, 35 femmes, 29 garçons, 32 filles, soit 123 habitants. 4 charrues, 120 vaches, 20 veaux, 40 chèvres, 18 chevaux.

RECUFOZ. — 11 feux, 16 hommes, 12 femmes, 15 garçons, 13 filles, soit 56 habitants. 2 charrues, 62 vaches, 4 chevaux.

CROUZET. — 11 feux, 9 hommes, 14 femmes, 23 garçons, 32 filles, soit 78 habitants. 1 charrue, 34 vaches, 9 génisses, 12 veaux, 34 chèvres, 4 chevaux, 2 juments.

PETITE-CHAUX. — 28 feux, 25 hommes, 30 femmes.

58 garçons, 71 filles, soit 184 habitants. 7 charrues, 250 vaches, 10 génisses, 7 chevaux.

VAUX-ET-CHANTEGRUE. — 73 feux, 57 hommes, 68 femmes, 116 garçons, 110 filles, soit 351 habitants. 9 charrues, 205 vaches, 14 bœufs, 40 génisses, 45 veaux, 79 chèvres, 41 moutons, 14 chevaux, 25 juments.

CHATEL-BLANC. — 51 granges, 74 maisons dont 18 pour la ville de Châtel-Blanc, les autres pour Les Mortes, Chapelle-des-Bois et Les Cyves. 149 feux, 146 hommes, 152 femmes, 244 garçons, 412 filles, soit 954 habitants. 510 vaches, 90 veaux, 14 chevaux, 1 jument.

ROCHEJEAN. — 69 feux, 70 hommes, 67 femmes, 60 garçons, 135 filles, soit 342 habitants. 9 charrues, 669 vaches, 60 génisses, 30 veaux, 140 chèvres, 4 chevaux, 35 juments.

SAINT-ANTOINE. — 41 feux, 36 hommes, 40 femmes, 75 garçons, 68 filles, soit 219 habitants. 6 charrues, 62 vaches, 11 veaux, 25 moutons, 19 chevaux, 5 juments.

LES LONGEVILLES. — 90 feux, 112 hommes, 128 femmes, 120 garçons, 143 filles, soit 503 habitants. 8 charrues, 300 vaches, 48 génisses de 3 ans, 67 de 2 ans, 88 veaux, 46 chèvres, 41 moutons, 12 chevaux, 23 juments, 4 tendrons, 3 pouliches.

LE BREY-ET-MAISONS-DU-BOIS. — 19 feux, 22 hommes, 25 femmes, 30 garçons, 39 filles, soit 116 habitants. 3 charrues, 70 vaches, 16 génisses, 17 veaux, 6 chèvres, 10 moutons, 13 chevaux.

LABERGEMENT-SAINTE-MARIE. — 68 feux, 76 hommes, 83 femmes, 115 garçons, 129 filles, soit 403 habitants. 18 charrues, 274 vaches, 47 génisses, 78 veaux, 14 chèvres, 3 moutons, 1 bœuf d'attelage, 10 chevaux, 43 juments, 6 poulains de 18 mois, 18 pouliches de l'an.

JOUGNE. — 146 feux, 240 hommes, 239 femmes, 118 garçons, 157 filles, soit 754 habitants. 18 charrues, 230 vaches, 91 génisses et veaux, 32 chevaux, 18 juments.

MÉTABIEF. — 31 feux, 33 hommes, 34 femmes, 58 garçons, 59 filles, soit 184 habitants. 8 charrues, 104 vaches, 3 bœufs, 65 veaux et génisses, 31 moutons, 19 chèvres, 4 chevaux, 21 juments.

FOURCATIER-MAISON-NEUVE. — 19 feux, 22 hommes, 25 femmes, 30 garçons, 39 filles, soit 116 habitants. 3 charrues, 70 vaches, 16 génisses, 17 veaux, 6 chèvres, 10 moutons, 13 chevaux.

HÔPITAUX-VIEUX. — 37 feux, 38 hommes, 72 femmes, 45 garçons, 70 filles, soit 225 habitants. 10 charrues, 442 vaches, 60 génisses, 12 veaux, 2 chèvres, 34 chevaux.

HÔPITAUX-NEUFS. — 20 feux, 25 hommes, 29 femmes, 30 garçons, 45 filles, soit 119 habitants. 4 charrues, 253 vaches, 74 veaux et génisses, 15 chèvres, 28 chevaux, 8 poulains d'un an, 9 petits poulains.

Au recensement général de 1688, on avait déjà :

A REMORAY. — 23 maisons, 24 feux, 21 hommes,

22 femmes, 59 enfants, soit 102 habitants. 29 chevaux, 56 vaches, 56 veaux, 104 moutons, 55 chèvres.

AUX VILLEDIEU. — 29 maisons, 33 feux, 71 hommes, 74 femmes, 69 enfants, soit 214 habitants. 22 chevaux, 5 poulains, 189 vaches, 97 veaux, 90 moutons, 40 chèvres.

\* \* \*

### ANCIENNE FRUITIÈRE & VIEUX FROMAGER

La première fruitière de Mouthe date de 1758. Cet exemple fut suivi assez rapidement et surtout après la Révolution, le nombre des *fruitières* ou chalets de fromagerie grandit, au point que tous les villages eurent la leur. Dans les communes riches, la municipalité fit bâtir un chalet communal; ailleurs, de riches propriétaires empruntèrent sur obligations productives d'intérêts et remboursables par voie de tirage; enfin dans les pays pauvres, le chalet fut construit en corvées par les sociétaires. Ceux-ci eurent alors des droits sur le bâtiment, droits non personnels, mais attribués aux maisons, de sorte que l'acquéreur d'une habitation dans ces localités achetait en même temps les droits sur la fruitière.

L'ancien chalet est généralement une maison basse, reconnaissable à sa porte enfumée. Il n'y a qu'un rez-de-chaussée comprenant quatre pièces: la cuisine où se fabrique le fromage, la chambre à lait avec ses rondots, la cave avec les pièces qui s'affinent et le logement du fruitier.

Dans la cuisine noire et sombre, il y a deux choses qui paraissent avoir été de tout temps: c'est la chaudière et c'est le fromager. Il est un peu voûté, ses cheveux sont blancs, mais il est alerte encore. Voilà quarante ans qu'il exerce son métier, quarante années d'expérience et d'observations journalières qui lui ont donné de sérieuses connaissances. Il ne sait pas qu'il est un artiste, mais il le sent d'instinct. Il faut le voir au travail avec sa toque ronde, sa blouse sans manches, ses bras nus et musculeux. Quand il prépare sa présure, tous ses gestes sont empreints d'une gravité qui impressionne; il en surveille l'effet dans la chaudière presque pleine avec une attention religieuse. Voit-il le lait se coaguler franchement, sans bulles de gaz, le caillé se séparer nettement du petit-lait pour former un bloc? Il sourit, il est content; il travaille le bon lait. Mais parfois, son front se plisse, le caillé est mal défini, de nombreuses bulles s'élèvent de la masse et répandent une mauvaise odeur. On lui a donné un lait malpropre contenant quelques particules de fumier tombées de la mamelle non lavée ou projetées par des mouvements violents



de la queue de la vache. Le vieux fromager n'en est pas responsable, mais il en est tout de même chagriné. Sa probité professionnelle se révolte quelquefois, c'est quand le lait se coagule avec peine, ou même donne un caillot qui se redissout peu à peu dans le petit-lait : il sait qu'un indélicat a passé en fraude le lait d'une vache malade, lait contaminé par l'inflammation du pis.

Cette chaudière est pour lui le miroir des consciences des sociétaires. Il l'aime, il l'astique chaque jour ; elle est rutilante à l'intérieur, vous n'y trouveriez pas une tache.

Il pense souvent que, si la reconnaissance existait en ce monde, plus tard... lorsqu'il se reposera pour toujours, il dormirait sous une modeste pierre et sous son nom et ses années de services, les sociétaires auraient fait graver une petite chaudière suspendue à sa potence.

\* \* \*

## LE CHALET-MODELE

Le chalet moderne est plus élégant. Comme il est disposé suivant des données rationnelles, on l'appelle souvent *chalet-modèle*. C'est une maison de belle apparence couverte en tôle ou en tuiles. Elle a un étage occupé par les logements des fromagers et par la salle du conseil d'administration de la Société.

Au rez-de-chaussée, on trouve une ou deux cuisines dont le sol bétonné est en pente douce pour faciliter l'écoulement, dans un égout, de l'eau du grand lavage quotidien.

Au fond de la cuisine, on voit une ou deux énormes chaudières de plus de 400 litres, supportées par des potences en fer. Elles peuvent se placer sur un fourneau qui se compose de deux pièces s'écartant pour laisser passer la chaudière et se refermant pour l'emprisonner. Il en résulte que la flamme circule autour de la chaudière et que la fumée est dirigée dans la cheminée au lieu de se répandre, comme autrefois, dans la salle. De plus, le feu peut être activé ou modéré, ce qui permet de régler la température de chauffe.

Au plafond, pendent les toiles à fromage aux mailles peu serrées. D'un côté est le *tablar*, table sur laquelle on met la meule dans son moule, au sortir de la chaudière. Cette meule est soumise à une pression d'environ cinq cents kilogrammes. L'ancienne presse était une caisse pleine de gros cailloux. Actuellement, c'est un poids en fonte glissant sur un levier soulevé à l'aide d'une manivelle.

Dans un coin de la cuisine, on voit un bureau sur

lequel est placé un gros registre. Le fromager y inscrit au fur et à mesure le poids du lait apporté. Chaque sociétaire a son compte spécial dans lequel figurent le lait fourni et la crème qu'il a reçue. A côté, dans un casier, sont les carnets des sociétaires sur lesquels le fromager consigne les mêmes indications. Les tailles en bois ont disparu. Ce changement ne s'est pas fait sans la lutte traditionnelle entre la routine et le progrès. Taille et carnet, jauge et pèse-lait, vieux chalet et chalet neuf, ces mots évoquent des moments pénibles dans la vie laborieuse de certains de nos villages. Parfois les récalcitrants sentaient avec peine disparaître un privilège de fait. Mais le plus souvent, on voyait dans l'innovation, une grave atteinte au respect dû aux *anciens*; modifier ce qu'ils avaient fait était une injure à leur égard. Résistance stérile de ceux qui ne veulent pas comprendre que les pères sont heureux quand leurs enfants sont mieux qu'eux-mêmes, et de ceux qui ne veulent pas voir que l'humanité est en continuelle évolution et qu'il faut vivre avec son temps et non avec les morts.

Non loin du bureau est le pèse-lait, instrument très précis qui indique des kilogrammes et des hectogrammes. Le lait est versé dans un *couloir*, sorte d'entonnoir dont la large base est formée d'une toile métallique à mailles très fines, nouveau progrès sur les anciens couloirs au fond tapissé de branches de daïe ou de racines blanches de chiendent. Le lait tombe dans un seau en fer battu, suspendu au pèse-lait. Son poids vérifié, le fromager le verse dans une seille pour le porter dans la chaudière.

Enfin, à une autre extrémité de la salle, se dresse un élégant comptoir en bois blanc. C'est là que le fruitier sert les clients qui viennent acheter le lait pour la consommation. Les acheteurs, avant la guerre, apportaient exactement leur monnaie, soit vingt centimes par litre; aujourd'hui (1926), c'est un franc vingt centimes. Il faut aller vite; peser le lait, inscrire sur le registre et sur les carnets, servir les clients, remplir la chaudière, sont des opérations qui doivent se faire dans un temps relativement court. L'argent est jeté dans un entonnoir qui le dirige dans un coffre-fort, le *tronc du chalet*, fermé de deux serrures. Une des clés est chez le président de la société, l'autre chez un membre du conseil de gérance.

Maintenant que nous avons visité le chalet, nous allons assister à la fabrication du fromage; mais auparavant, parlons un peu du lait et de la traite.

\* \* \*

## UNE USINE A LAIT

Il est une usine d'un agencement merveilleux dont les multiples services fonctionnent jour et nuit. Nulle revendication ne vient troubler le travail qui s'y fait sans bruit et sans à-coups. Il n'y a ni contremaître, ni directeur; tout au plus pourrait-on y voir un ingénieur, mais il n'a pas l'air de s'occuper de son usine. Elle est cependant importante.

On y trouve quatre ateliers distincts ayant chacun des milliers d'ouvriers; une tuyauterie pour l'arrivée des matières premières; des vannes pour régler cette arrivée; des fils électriques qui commandent ces vannes; une autre tuyauterie avec moteur pour emmener le produit fabriqué et un appareil pour la livraison de ce produit qui est du lait, tout ce qu'on peut trouver de bon lait pur, crémeux, savoureux.

Car l'usine est le *pis de la vache*, cet organe volumineux qui se balance quand la bête se déplace. Il est divisé en quatre grandes loges séparées et entourées par une paroi membraneuse plus ou moins épaisse, ce qui influe sur le volume total de la mamelle mais non sur le rendement. De là ce dicton qui sort parfois du domaine agricole : « Ce n'est pas la plus grosse tétine qui donne le plus de lait ! »

Dans chaque loge débouchent trois sortes de vaisseaux : les *artères* qui amènent le sang pur envoyé par le cœur pour l'entretien de l'usine et de ses ouvriers; les *canaux* conduisant la *lymphe*, liquide formé d'eau, de sels minéraux et des matières premières indispensables au fonctionnement de l'usine; les *veines* pour emmener le sang qui a travaillé.

Il y a aussi des *nerfs* qui actionnent les parois des conduits pour les contracter ou les dilater, réglant ainsi le débit des liquides. Telle est la tuyauterie d'arrivée avec ses vannes et ses freins.

Les liquides aboutissent à des cellules groupées en masses appelées *alvéoles*, plusieurs alvéoles forment une *glande à lait*. Les cellules de ces glandes sont autant de travailleurs spécialisés pour élaborer la caséine, le beurre, la lactose, ou pour laisser filtrer le sérum. Le produit de cet effort commun est le lait que l'alvéole laisse couler par un tube dans un réservoir : la *citerne lactifère*. A la base de cette cavité est un gros tuyau, le *trayon*, véritable soupape ne s'ouvrant que sous la pression des doigts de l'armailleur.

L'usine remplit ses citernes deux fois par jour. Ce que nous savons de son fonctionnement va nous permettre quelques réflexions. Le rendement dépend, tout d'abord

de la quantité de matières premières fournies ; il faut de l'eau et du sang. La vache les procure en buvant et en mangeant. C'est une grosse buveuse. Quand elle est libre à l'alpage, elle fait de fréquentes visites à l'abreuvoir ; on compte qu'en vingt-quatre heures, elle absorbe de quarante à cent litres d'eau ; aussi la sécheresse est-elle une calamité pour nos fermes. La meilleure est l'eau pure, réchauffée à la température de l'étable : 15 à 20 degrés ; quand elle est trop fraîche, l'animal souffle un moment dessus et ne prélève que celle de la surface ; on dit qu'il est gourmand et qu'il « cherche la fleur » ; en réalité, son instinct le pousse à chauffer un peu son eau.

La vache est aussi une grosse mangeuse. Il ne faut pas lui donner en retenant et elle aime à être servie à heures régulières ; elle se soucie peu des modifications officielles à l'horaire. C'est qu'elle doit fabriquer du sang non seulement pour l'usine à lait mais pour accroître son corps et entretenir ses forces.

Le rendement dépend en second lieu de la qualité des ouvriers, c'est-à-dire des cellules qui constituent les glandes à lait. Cette qualité est donnée par l'hérédité et la sélection, et si, dans nos montagnes, nous avons de belles et bonnes vaches, il faut y voir le silencieux travail de nombreuses générations de cultivateurs intelligents. Donnons en passant un souvenir aux efforts persévérants d'un agronome distingué, le regretté M. Kohler.

Le rendement dépend en troisième lieu du bon fonctionnement de l'usine, c'est-à-dire de la régularité dans l'arrivée des liquides et dans la sortie du lait. La vache aime sa petite vie tranquille et monotone ; rien ne doit venir la troubler dans sa quiétude. Les cris, l'épouvante, les coups de fouet, les courses imprévues ne lui valent rien ; sa tension nerveuse se trouve augmentée, les liquides n'arrivent plus normalement à la mamelle. De même la traite doit se faire aux mêmes heures, rapidement et à fond pour vider les citernes, et autant que possible par la même personne. Autrement le rendement diminue, on accuse la vache de *retenir son lait* et le vrai coupable est celui qui a troublé le fonctionnement de cette belle usine.

\* \* \*

## LA TRAITE

La traite de la vache est donc une opération extrêmement importante, tant au point de vue de la qualité que de la quantité du lait. On vient de voir qu'elle doit avoir lieu à heures fixes pour assurer le fonctionnement normal de la mamelle et qu'elle doit se faire rapidement et à fond, afin de vider complètement les citernes lacti-

ères d'u pis. On traite en diagonale, d'abord le trayon droit de devant et le trayon gauche d'arrière, puis les deux autres. Les savants disent que les globules gras : crème ou beurre restent collés dans les tubes des glandes et y cheminent difficilement ; ce n'est que vers la fin de la traite qu'ils apparaissent nombreux dans le lait, entraînés sans doute par le courant du liquide vers la sortie. Chacun sait que le dernier lait tiré par l'armailler est le meilleur : c'est le *rebêchon* et les règlements des sociétés de fromagerie ordonnent de le porter au chalet pour enlever aux ménagères l'idée de le garder à la cuisine. Il y a parfois un écart de cinq grammes par litre dans la même traite. Cette question de qualité n'est pas la seule qui pousse à traire à fond ; il y a aussi celle de quantité. Les cellules qui fabriquent le lait dans la mamelle ne travaillent plus si elles sont encombrées de leurs produits ; il en résulte une diminution sensible dans la faculté laitière de la vache et même de ses descendants. On a essayé de remplacer l'action de l'homme par des machines à traire. Il y en a de deux types, celles qui agissent par aspiration comme le veau qui tette et celles qui procèdent par pression comme la main de l'homme. On leur reproche soit une tuyauterie en caoutchouc difficile à tenir propre, soit des organes assez faciles à détraquer. On se demande pourquoi, dans nos montagnes, où le lait est une des sources de la richesse, où l'on travaille ce produit depuis des siècles, où l'on a des fromageries qui sont des modèles d'association, où les vaches sont si belles et le lait si bon, pourquoi on n'a jamais donné à cette question de la traite la place qui lui revient ? Il ne manque pas, chez nous, de bons trayeurs sachant opérer vite et bien et avec toutes les natures de bêtes. Quelle sera donc la société intelligente qui, la première, accordera une subvention à l'un d'eux et l'enverra dans les étables donner des leçons et former des élèves ? On ne peut calculer ce que ce *professeur de traite* vaudra au pays et à la race laitière.

En attendant, ce qu'on peut demander à celui qui traite, c'est une propreté minutieuse. Le lait est un produit qui ne supporte aucune souillure, et il est exposé à recevoir les impuretés de l'atmosphère : *poussières, petites graines, insectes* ; de l'animal : *pellicules, cellules mortes, poils, parcelles de fumier* ; du trayeur : *cheveux, tabac, ustensiles, poussières des vêtements*.

Aussi devrait-on proscrire tout travail qui soulève des poussières ; affouragement, litière, au moins une heure avant la traite ; la vache devrait être très propre, surtout à l'arrière-train, la mamelle lavée et essuyée ; le trayeur bras nus et mains lavées immédiatement avant l'opération ; son baquet ou *grélet* d'une netteté parfaite et sans mauvaise odeur, et le premier jet de chaque trayon lancé sur le sol.

Ces prescriptions sont d'ailleurs observées chez beaucoup de cultivateurs de la montagne et jointes au fourrage de choix, foin court et parfumé, ou au regain savoureux, bases de l'alimentation de nos belles vaches, elles contribuent à faire du pays des sapins le *pays du bon lait*.

\* \* \*

### LE CHALET au TRAVAIL

L'animation est grande dans les rues lorsque la fruitière est ouverte. Chaque famille y envoie un représentant, soit pour porter le lait, soit pour en acheter, car il est formellement défendu à tout sociétaire d'en vendre pour son compte personnel. Il peut en conserver pour son ménage et on le laisse libre d'en remettre, pendant un an, un litre provenant toujours de la même vache aux jeunes mamans qui n'allaitent pas leurs bébés.

Il y a plus d'une heure que le fromager est au travail. Il est dans la chambre à lait, pièce voisine de la cuisine. C'est une salle longue, peu large et très fraîche. Dans un bassin étroit, cimenté au mur, sont placés des rondots en fer battu. Leur base baigne dans de l'eau constamment renouvelée ; c'est l'eau d'une des nombreuses sources de la montagne. Elle est très fraîche et c'est une bonne chose, car la montée de la crème est d'autant plus rapide que la température du lait est plus basse, ce qui produit aussi un effet sur le volume et la qualité de la crème.

Les fenêtres sont petites et grillagées pour s'opposer à l'introduction des mouches. Le sol est bétonné, ce qui permet un lavage minutieux chaque jour.

Le fromager lève la crème qui est à la surface du lait à l'aide d'une large cuiller à bord tranchant : la *poche*. Il porte le lait écrémé dans les chaudières, puis met en place de nouveaux rondots, soit en bois, soit en fer et qui seront utilisés dans peu d'instant.

N'entrons pas au chalet maintenant ; nous y serions importuns, c'est la réception et la vente du lait, chacun est occupé...

Ces opérations terminées, nous pouvons aller auprès du fruitier et le suivre dans son travail.

Dans les fortes sociétés, il a un ou deux aides, car, suivant la saison, on fait deux ou trois fromages en même temps. Les chaudières sont pleines ; il reste du lait qui est versé dans les rondots vides de la chambre à lait.

Voici un sociétaire qui amène deux tonneaux vides et une brassée de bois. Le bois va servir à chauffer le lait. Deux autres sociétaires se présentent de même, on va faire trois fromages. La crème qui a été levée sur les

rondots leur est partagée ; on pèse la quantité qu'ils en emportent dans leur bidon et on inscrit le chiffre sur le registre et leur carnet.

Un bon feu de bois sec pétille dans le foyer. Le lait chauffe doucement dans la chaudière. De temps en temps, le fromager plonge un thermomètre dans le liquide. Quand la température atteint 35 degrés, il ouvre le fourneau et sort la chaudière. On va faire cailler le lait. Pour cela on emploie de la *présure*, sorte de liquide préparé avec la peau de *caillette* — quatrième estomac du jeune veau. — Cette présure est versée dans une espèce de large cuiller en bois : la *poche*. De là, elle tombe dans la chaudière, puis le fromager agite le liquide à l'aide de la poche pour que la présure soit intimement mêlée au lait. Celui-ci est abandonné à lui-même pendant quinze à vingt minutes. Au bout de ce temps, le lait est caillé ; la partie solide est la *caséine*.

Le fruitier coupe le caillé, d'abord en croix, puis dans tous les sens à l'aide de la poche qui a, comme on le sait, un bord tranchant. Ensuite, il prend un instrument appelé *tranche-caillé*, pour sectionner la masse entière de la caséine, puis se munit du *débatteu*, repousse la chaudière sur le feu et se met à brasser le contenu pendant près d'une heure, toujours dans le même sens. Pour que le sectionnement de la caséine soit plus parfait, une petite planchette, la *palette*, attachée à l'anse de la chaudière, produit un remous dans la masse liquide.

C'est de l'habileté du fromager que dépend le grain qu'aura le fromage, et aussi de son débatteu. Les anciens étaient formés d'un jeune sapin écorcé, aux branches recourbées et portant à son extrémité une belle boule en bois tourné. Aujourd'hui, ils sont formés de fils métalliques fixés à un manche en bois d'environ 1 m. 50 de long. Tout en brassant, le fromager surveille la température du liquide qui doit, en trois quarts d'heure être portée à 45 degrés. Le grain obtenu, ce que le fromager constate en prenant une poignée de caséine et en la serrant dans sa main, la chaudière est retirée du feu. Cette petite boule que le fruitier forme est appelée par les gamins : une *rate*, probablement parce qu'en la mangeant elle crie sous la dent. Les enfants s'en disputent la possession.

Quand la masse est un peu refroidie, le fromage s'est déposé au fond de la chaudière sous forme d'un énorme gâteau. Le liquide qui surnage est le *petit-lait*. Le fromager prend alors une grande toile grossière et très claire, de deux mètres de long sur un mètre et demi de large, c'est le *plais*. Il attache deux extrémités à son cou comme une serviette d'enfant, et enroule le bord opposé sur une lame métallique très flexible. Il fait suivre à cette lame les parois intérieures de la chaudière, de telle façon que le gâteau tout entier soit dans la toile. Il saisit alors les quatre coins de celle-ci, après s'être

débarrassé de la lame, puis aidé par un auxiliaire, il soulève le fromage, le laisse égoutter un moment, puis va le placer dans le moule. C'est un simple cercle de bois de noyer passé à l'étuve, et formé d'une planchette de 1 m. 70 de long sur 14 à 15 centimètres de large. Grâce à une crémaillère fixée à une des extrémités, on peut varier à volonté le diamètre du cercle.

Une fois le fromage dans le moule, le fruitier replie les bouts de toile par-dessus, place sur le tout un plateau de bois sur lequel vient appuyer la tige verticale de la presse. Deux ou trois tours de manivelle, la caséine est pressée. Le petit lait s'écoule et tombe dans une *ronde*, sorte de grand rondot et le fromage prend une forme. Il sera retourné six fois pendant les vingt-quatre heures qu'il va être en presse.

Il importe de bien lever le fromage en entier, c'est-à-dire de bien manier la lame dans la chaudière, autrement la pièce a une tare indélébile. De même quand on retourne la meule pour changer sa toile et la soumettre à une nouvelle pression, c'est une perte que de la laisser fendre.

A chaque fois, la pression est augmentée. Souvent, la pièce porte au bord supérieur un bourrelet disgracieux. Le fromager l'enlève d'un coup de couteau, les enfants appellent cela de la *rondure*, ils en sont très friands.

Voilà le fromage terminé. La chaudière est encore à moitié pleine du petit lait. Le fruitier va confectionner un nouveau fromage plus petit que l'autre, puisqu'il ne pèse que dix kilogrammes, et moins renommé, c'est le *serra*. Avant 1914, il valait vingt centimes le kilo, à l'état frais, et quarante centimes, prêt à être consommé. En 1924, on avait peine à en trouver du frais à 1 fr. 40 le demi-kilog. Pour cette denrée, l'indice avait fait un bond formidable!

Le fromager refait du feu et lorsque le petit-lait bout, la chaleur détermine la formation d'un coagulum qui est composé d'albumine, de caséine et de matière grasse. On appelle cela des *brèches*. Elles sont levées à l'aide d'une poche percée ou écumoire. On fait alors bouillir le liquide après y avoir ajouté une présure plus acide que l'autre : l'*azy*. Cette opération se nomme *trancher*. Au bout d'un moment, le fromage se forme ; le fruitier prélève une seille de ce mélange, c'est la *létiot* qui constituera le souper du cultivateur pendant quelques jours.

On en remplit aussi les bidons des pauvres gens.

Le caillé qui s'est formé à la surface de la chaudière est levé avec l'écumoire puis versé dans un moule, sorte de boîte prismatique aux parois perforées. Il est recouvert d'une planchette sur laquelle on place un poids de dix kilogs. Le petit-lait s'écoule. Douze heures après, le sociétaire viendra chercher son *serra* et l'emportera à la maison pour le soigner lui-même.

Toutes les opérations qui viennent d'être décrites ont été faites en même temps par deux aides du fromager, dans



deux autres chaudières. Voilà donc trois fromages et trois serras.

Nous avons vu que trois sociétaires avaient amené du bois pour chauffer le lait. Ils ont eu la crème des rondots. Ils vont emmener une seille de létiot, des brèches, un serra et les 250 litres de liquide verdâtre qui restent dans la chaudière, c'est la *recuite*. C'est dans cette recuite que le fruitier lave ses toiles et ses ustensiles et tout est d'une propreté remarquable. Celle que le sociétaire emmène va servir dans l'alimentation de ses vaches. Ces trois sociétaires étaient ceux dont les carnets accusaient le plus grand nombre de litres de lait fourni.

Le fromage, au sortir de la presse, est emporté dans la cave à fromages. Il est placé à son rang, sur un large rayon ou *pendant*. La cave est une vaste pièce aux fenêtres étroites ; le sol est carrelé, les murs sont revêtus, à l'intérieur, d'une paroi en briques creuses pour que la température reste constante. Une cloison partage la cave en deux pièces ; l'une est chauffée pour faciliter la maturation des meules. Celles qui gonflent trop vite sont portées dans l'autre pièce où il n'y a pas de calorifère. Grâce à cette disposition, on peut avoir des fromages prêts pour la consommation au bout de trois mois. On peut aisément loger dans la cave, mille à douze cents pièces de quarante ou quarante-cing kilogs chacune.

C'est dans cette cave que le fromager emploiera une bonne partie de ses journées à saler, frotter et retourner les meules. Il les passe toutes en revue chaque jour. Trop humides, elles fermentent trop vite, gonflent, ont de grands yeux ; trop sèches, elles fermentent mal. Un défaut de vigilance du fromager entraîne fatalement une perte pour la société.

La croûte, enfin, jaunit. De temps en temps, le marchand vient avec sa sonde. Il enlève dans la pièce une petit cylindre, casse le bout pour le goûter, puis remet le reste en place. C'est ce qui explique la présence de ces nœuds, comme disent les citadins.

Quand la pâte est jaunâtre, grasse, onctueuse au toucher, la meule a fini son temps au chalet. Le marchand l'emballera avec d'autres semblables dans un tonneau à douves de sapin sur lequel il apposera sa marque, parfois celle de la société, et qui sera emmené au loin par le chemin de fer.

Les cultivateurs, en s'associant ainsi, pratiquent la vraie solidarité. Celui qui n'a qu'une vache contribue à la production fromagère comme celui qui en a cent. Tous deux ont les mêmes droits dans la société, le premier touche moins que l'autre, voilà la seule différence.

Autrefois, on trouvait deux ou trois petites sociétés par village. Au début du *xx<sup>e</sup>* siècle, elles fusionnaient peu à peu pour n'en former qu'une par commune. Il y a moins de frais généraux et de meilleurs produits.

A part de très rares exceptions, tous les cultivateurs

d'un village font partie de la société de fromagerie. A la *Saint-Martin* — 11 novembre — qui est le jour de l'an de l'année fromagère, les sociétaires se réunissent au chalet. Ils élisent le conseil de gérance de trois à neuf membres. Ce conseil, dont les décisions ont force de loi se choisit un président. Dans les cas importants : vente des fromages, contrat avec le fromager... la société entière est convoquée au chalet et l'on vote. Le trésorier est un homme indépendant, pris en dehors de la société.

La production fromagère comprend la saison d'hiver : *fromages* et la saison d'été : *tommes*. Au début de chaque saison, les fromages sont vendus d'avance à un marchand. Celui-ci vient chaque mois faire une pesée, c'est-à-dire prendre livraison de 80 à 100 pièces, soit 3.000 à 3.600 kg. Le cours actuel des fromages est instable ; comme dans toutes les périodes de crise sociale, la spéculation le régit plus que la loi naturelle de l'offre et de la demande. En mars 1901, il était de 66 fr. 50 les 50 kg. ; en mars 1902, il montait à 81 fr. 25 ; en janvier 1905, il est de 75 fr. L'argent de la pesée est versé entre les mains du trésorier.

Le conseil de gérance calcule la somme à prélever pour les frais généraux : traitement du fromager, annuité et amortissement du bâtiment, achat d'ustensiles, réparations... Ce qui reste est réparti entre les sociétaires, proportionnellement au poids de lait apporté, en ayant soin de décompter à chacun la valeur de la crème qu'il a reçue lorsque c'était son tour de *faire le fromage*.

Le trésorier répartit aussi, suivant la même proportion, l'argent qui provient du *tronc*, c'est-à-dire de la vente aux consommateurs. Le tableau de répartition est affiché au chalet jusqu'à la pesée suivante. Les comptes comme on le voit, sont minutieusement tenus et faciles à contrôler.

Il sera peut-être intéressant de connaître quelques chiffres bien qu'ils datent de vingt ans, (1905). La société de Mouthe, dont le chalet a servi de type pour la description du chalet-modèle, comprenait à ce moment une soixantaine de sociétaires. Elle est administrée par neuf gérants dont l'un a le titre de président. Au plus fort de la production, elle pouvait avec un apport journalier de 2.950 litres de lait, fabriquer six grosses pièces de fromage et distribuer à ses membres, de 80.000 à 90.000 francs par an pour 55.000 kg. de gruyère. Il faut ajouter à cette somme, environ 5.400 fr. de crème et de beurre, plus 2.000 francs de serra et 7.200 francs provenant de la vente directe du lait.

Pour bien faire, il faut avoir du bon lait, car le bon lait donne toujours les bons fromages. Les statuts de l'association réglementent les divers cas qui peuvent se présenter. La fraude est assez rare, chacun sait qu'il est surveillé et que la punition est dure. Quand un associé est soupçonné de mettre de l'eau dans son lait, le fromager fait part de ses déductions aux gérants qui font venir le

chimiste. Celui-ci arrive généralement dans la nuit ; parfois même il se déguise et se cache. Quand l'heure de porter le lait au chalet arrive, les sociétaires et les acheteurs entrent, mais personne ne sort. Un échantillon est prélevé dans chaque bidon et les résultats de l'analyse sont communiqués au conseil de gérance. Si le procès en correctionnelle a lieu, la société reçoit d'importants dommages-intérêts. Le jugement est publié dans les journaux de la région et affiché pendant quinze jours à la porte du chalet, voire même des chalets avoisinants. Quelquefois la société accepte une transaction qui consiste en une grosse réparation ou dans l'achat d'une chaudière neuve. Seuls les consommateurs qui ont payé leur part d'eau ne sont pas indemnisés.

Par une loi d'atavisme, on s'est peu à peu habitué dans la montagne, à considérer comme sacré tout ce qui se rapporte au bétail et au lait et l'on a pu voir quelquefois un meurtrier mieux considéré que celui qui a *mis l'eau dans le lait*. Il faut parfois jusqu'à deux générations pour effacer la tare.

Mouiller le lait n'est pas la seule fraude ; l'apport de lait provenant de vaches malades ou de vaches *fraîches*, c'est-à-dire ayant vélé récemment est plus fréquent. Souvent, on pêche par ignorance. Ces laits s'altèrent rapidement ; ils communiquent l'altération aux autres laits et forcent invariablement le fromage à *brécher*, ou à mal cailler. C'est un fromage manqué, toute pièce bréchée est une pièce de rebut. Ces laits sont interdits.

Il est encore une cause de mauvaise fabrication : la malpropreté des bidons ; il se forme dans les récipients mal lavés, des dépôts, véritables nids de microbes malfaisants. Quelques sociétés ont totalement interdit l'emploi d'ustensiles en bois ; un sociétaire malpropre risque de perdre toute une fabrication.

Tout cela est prévu dans les statuts. Le fromager fait la police dans son chalet, et c'est ici que se dessine d'une façon manifeste l'avantage d'une société puissante. Mieux payé, cet ouvrier est à l'abri de mesquines et peu scrupuleuses sollicitations. Le conseil de gérance est plus indépendant et les répressions étant plus à craindre sont plus rares.

Les sociétés semblables sont nombreuses dans les monts Jura. Il existe entre elles une sorte d'émulation ; souvent quelques-unes vendent leur fabrication à *confront* d'autres, c'est-à-dire au moins autant que ces autres. On cherche à faire mieux que les voisins et en marchant ainsi vers la perfection, on travaille d'abord pour soi, puis pour la petite patrie qui n'est qu'une fraction de la grande.

Pour le Doubs, le XIX<sup>e</sup> siècle s'est terminé par une production annuelle de 5.300.000 kg de gruyères, de 400.000 kg d'autres fromages, de 1.000.000 kg de beurre, le tout valant plus de dix millions de francs.

Qu'il est loin le temps où, avant la construction des

(chemins de fer, la production d'une saison pour une société était chargée dans une dizaine de tonneaux sur quatre ou cinq voitures qui partaient à destination de Paris, de Lyon ou de Marseille! Il fallait, pour aller seulement, deux ou trois semaines. Arrivés au but, les voituriers vendaient tout : fromages, voitures et chevaux et remontaient au pays avec l'argent... et le fouet sur le cou. C'est ce qui explique le surnom de *Messageur*, donné à quelques familles.

L'industrie fromagère, dans nos montagnes, subit en ce moment, une évolution profonde. Les sociétés qui fabriquent elles-mêmes deviennent rares. Les autres vendent leur lait à un *laitier*, souvent un suisse. Cet industriel groupe les laits de plusieurs sociétés pour fabriquer des *emmenthals*, grosses meules de 60 à 80 kg. La chaudière, de 800 à 1.200 litres, roule sur des rails, le caillé est débattu à l'aide d'un moteur électrique; une écrémeuse centrifuge, une baratte, fonctionnent à l'électricité pour donner le beurre de *crème* et le beurre de *petit-lait*.

D'autres fois, le lait est transformé en lait condensé ou en petits fromages à pâte molle.

Laisons au temps le soin de nous apprendre si la génération actuelle a vu juste en abandonnant une fabrication qui faisait l'orgueil de nos pères.

\* \* \*

## NOS GRUYERES

Nous sommes en plein pays de fabrication, et cependant combien, parmi nous sont à même de donner une juste appréciation sur le *service* de fromage qui paraît sur la table ?

Voilà un morceau qui a perdu sa teinte jaunâtre; la couenne est épaisse avec quelques taches rouge vermillon, les yeux sont pleins d'eau salée, l'odeur est forte. C'est du *reblanchi* arrivé au terme de sa conservation, car il est de fabrication déjà ancienne.

Celui-ci est perforé de petits yeux d'un à deux millimètres de diamètre; il y en a partout; le goût est amer, plutôt désagréable: c'est un *mille-trous*, ou un *éraiillé* qui provient d'un lait acide.

Cet autre, au contraire, est un bloc sans un œil, la pâte est compacte, très unie quand on la coupe, c'est un *mort*. Ce qualificatif serait mieux appliqué aux microbes de fermentation dont l'ensemencement s'est mal fait lors de la fabrication.

Celui-là montre des yeux énormes, le fond d'un verre y tiendrait, la croûte est boursouflée: c'est un *gonflé*.

Le fromager a eu la main un peu lourde pour la dose de présure et la fermentation a été trop rapide.

Parfois la pâte est traversée de longues fentes avec ceci delà un œil ; au bout d'un à deux jours, sous la cloche à fromage, le service se recouvre d'une couche liquide d'apparence huileuse, c'est un *lainé*. L'emprésurage a été un peu faible et la fermentation un peu lente. Les gourmets de chez nous l'apprécient et lui pardonnent son manque de beauté ; ils savent qu'il renferme de la matière grasse.

D'autres fois il n'y a pas de fentes longitudinales ; les yeux sont disposés d'une façon irrégulière et sont ovales ou ronds de toutes dimensions ; le fromage se réduit en miettes quand on le comprime entre les doigts : c'est un *brèché*, ou un *faux-grain* qui a eu dans la chaudière quelques litres de mauvais lait ou qui a été fabriqué un jour de dépression orageuse.

Le *chailleux* qui présente des caractères presque analogues au précédent a été mal pressé, son petit-lait a tardé à sortir ou à se résorber.

On voit aussi des services qui ont des yeux irréguliers de toutes grosseurs, se pénétrant mutuellement pour former une sorte d'éponge vers le talon avec de tout petits trous vers la pointe ; ils ont été coupés dans un *cuîteux* dont le grain a été mal travaillé.

Et alors, direz-vous, quels sont les caractères de votre gruyère des fermes dont vous êtes si fiers ?... Les voici. La pâte est jaune, grasse, onctueuse au toucher, élastique quand on en coupe une lamelle qu'on ploie. Les yeux sont bien ronds, tous pareils, d'environ un ou deux centimètres de diamètre, séparés en tous sens les uns des autres par un intervalle de près de trois fois leur dimension, non humides et paraissant satinés à leur intérieur. Les marchands aiment à en compter quatre dans leur sonde.

Mais les consommateurs trouvent un caractère qui est commun à tous les fromages, quels qu'ils soient : tous, ils sont *salés*... comme prix !

\* \* \*

## LES FERMES DANS LA MONTAGNE

Quittons maintenant le village et transportons-nous par la pensée au sommet du Mont d'Or. Nous sommes à 1.500 mètres d'altitude. Quel magnifique panorama ! A nos pieds, toute la région suisse comprise entre le bleu Léman et le lac de Neuchâtel jusqu'au Saint-Gothard. Derrière nous les deux chaînons jurassiens du Noirmont

et du Rizou couverts de forêts et séparés par une large combe tachetée de grandes clairières vertes.

Ces clairières sont des pâturages qui ont été défrichés, cernés, essartés, par nos ancêtres. Leur étendue varie de 20 à 150 hectares. On en compte une centaine dans le canton de Mouthe, et elles ont chacune leur nom. C'est ainsi qu'on trouve : la Vieille Grange, la Grange-Neuve, la Grange-Dernier, la Grangette ; le Chalet de Bois, le Chalet-Brûlé, le Petit-Chalet ; la Combe, la Combette, les Bâties, les Laizinettes, les Mômes, Les Loges, Le Cernois, Le Pré-Loin, Le Pré-d'Haut, La Citadelle. La Landoz, La Gentille, La Coquille, La Caille, La Bien-Aimée, Les Fraïtes, Les Auges de Pierre, La Grande-Echelle, la Petite-Echelle, Bellevue...

Ces propriétés se composent de la pâture proprement dite et de petits bouquets de bois de sapins, d'épicéas, de hêtres mélangés. On y trouve, tout au printemps, au moment des premiers orages, des *morilles* parfumées et très estimées si l'on en juge par leur prix : 125 à 140 francs la livre quand elles sont sèches. On y récolte aussi dans des taches vertes circulaires appelées *ronds des sorcières*, de petits mousserons délicieux et chers également.

Les parties boisées sont généralement les crêtes et les pentes rocheuses ; elles ne donnent pas lieu à des exploitations régulières ; le propriétaire y fait une coupe quand il lui faut de l'argent, soit pour une acquisition, soit pour la dot d'une fille, soit pour régler des frais de succession de terres.

Il est arrivé plusieurs fois que l'acquéreur d'un de ces domaines a pu faire une coupe et avec le produit a payé le domaine tout entier, sans avoir épuisé tout le bois. Aujourd'hui pareil fait se renouvelerait difficilement car on connaît mieux la valeur des bois et le développement des lignes ferrées est venu pousser à l'état aigu la concurrence entre les marchands de bois.

On estimait, au début du siècle, à 60 fr. par hectare le revenu de ces propriétés boisées et à 40 fr. le bénéfice de ceux qui coupent, façonnent, transportent et vendent les produits, soit un total de 100 fr. par hectare et par an. Qu'elle est donc bonne cette nature qui dote généreusement des contrées froides, paraissant infertiles, d'un trésor d'autant plus précieux qu'il se renouvelle de lui-même !

Dans la pâture, le tenancier consciencieux, pour maintenir en bon état les parties destinées au pâturage fait *décombler* c'est-à-dire arracher les buissons envahissants de cou-driers et de genévriers.

Le propriétaire fait également couper chaque année les bois secs, les chablis ou arbres déracinés, afin de les transformer en bois de chauffage pour la ferme, pour la famille en hiver, ou en poutres pour les petites réparations des bâtiments et des clôtures.

A peu près au centre du pâturage, se trouve la maison

appelée indistinctement *grange* ou *chalet*. Les anciennes ont une forme écrasée ; elles semblent s'agripper au sol ; elles n'ont qu'un rez-de-chaussée bas et une toiture couverte d'*anselles* ou planchettes de bois, sur lesquelles pour lutter contre le vent on a posé de ci de là de grosses pierres. Les granges ou fermes plus récentes sont un peu plus élevées ; quelques-unes ont une pièce à l'étage : la *chambrante* ; elles sont couvertes en tôle ou en petits bardeaux.

Il y a dans la ferme comme dans les anciennes fromageries des villages, les quatre pièces indispensables et en plus, l'étable sans crèches car les bêtes n'y mangent pas. La cuisine est enfumée, on y remarque la chaudière qui, grâce à une potence de bois peut aller sur le foyer ou s'en écarter. Il n'y a pas de fourneau, simplement un petit mur en pierres de chaque côté pour renvoyer la chaleur. Au fond est la presse à fromage et sous le tablar est un bassin en bois. Sur un rayon fixé contre le manteau de la cheminée, on met sécher les serras ; seulement les malheureux sont exposés aux mouches et à leurs innombrables descendants : les *asticots* !

A côté de la cuisine est la chambre à lait, avec ses rondots pour la crème ; ses étroites fenêtres, où passerait difficilement un chat et qu'un lambeau de toile à fromage obstrue, laissent passer l'air mais non les mouches. Dans un rondot est le *couilleux* — couloir — sorte de gros entonnoir en bois, au fond tapissé de branches de daïe. Il fait presque froid dans cette chambre.

D'un autre côté de la cuisine est la cave à fromages, très basse, très grise, très embaumée, mais dont les rayons supportent de magnifiques pièces de gruyères.

Ces trois chambres ont un sol en terre battue ; les murs ont été crépis il y a fort longtemps ; leur teinte est devenue indéfinissable.

Les murs paraissent recouverts d'une couche de moisissures. Des savants disent que dans ces vieilles poussières humides nichent des colonies de microbes indispensables aux fermentations multiples qui font de la caséine fade un gruyère délicieux. On ne peut donc pas faire autrement qu'approuver nos vieux fromagers quand ils s'opposent au blanchiment à la chaux de leurs caves ou de leurs cuisines ; ils ont remarqué bien souvent que la fabrication la meilleure ne donnait rien de bon dans les chalets neufs au moins les premières années ; ils sentaient vaguement qu'un élément faisait défaut.

On trouve enfin la chambre à coucher des habitants ; le mobilier en est des plus simples : deux bancs et une table en bois ; un lit formé de quatre ou cinq planches et dans lequel la paille tient une place honorable : c'est la parfaite expression de la rusticité !

Ces fermes, dont un grand nombre étaient autrefois habitées toute l'année, ne sont plus meublées aujourd'hui que pendant quatre mois : juin, juillet, août et septembre.

Quand elles vivent on y trouve comme personnel : un fromager, un trancheur, deux armaillers et un berger. Leur travail est nettement défini.

Le fromager, qui a la haute main sur tout ce qui se passe au chalet, traite cinq ou six vaches, fait le fromage et occupe tous ses loisirs dans la cave à soigner les meules.

Le trancheur est généralement un apprenti-fromager. Il fait le beurre et le serra et traite une dizaine de vaches ; on l'appelle aussi le *dzegn'*.

L'armailler ou garçon de ferme traite les vaches qui restent et s'occupe de la provision de bois. Il va dans la pâture couper les arbres secs et les transformer en *trintsons* ou bois à brûler. Il nettoie les étables matin et soir à l'aide de la *répale* ou large pelle en bois. Il emmène le fumier dans un tombereau traîné par le taureau, et répand ce fumier sur le plan du chalet en petits tas régulièrement espacés. Son costume ne manque pas de pittoresque : un large pantalon lié au-dessus du soulier et une blouse sans manches ; sur la tête une petite calotte ronde, en paille plus ou moins brodée ; les bras nus jusqu'à moitié des biceps. Quand il va traire, il porte en bandoulière, la *tâche*, ou carnier rempli de sel, friandise des vaches. À la courroie du carnier pend un petit pot formé d'un segment de corne et dans lequel est du serra frais qui servira pour adoucir le pis de la vache au moment de la traite. Son siège est d'une commodité rare. C'est un pieu pointu à un bout et fixé au centre d'un disque de bois à l'autre bout. Ce disque porte deux courroies qui s'attachent autour des hanches ; il en résulte que l'armailler voyage de l'étable à la chaudière sans quitter son siège. Celui-ci se nomme, pour cause, un *boulaku*.

Quant au berger ou *bouèbe*, il surveille les vaches et ce n'est pas une sinécure, avec des bêtes disséminées un peu partout. Il est aussi chargé de remplir constamment les abreuvoirs ou *auges* qui sont quelquefois distants d'un kilomètre les uns des autres. Ces abreuvoirs font bel effet dans le paysage. Si l'occasion s'en présente, on emprisonne une source, mais la plupart du temps, la citerne est un grand réservoir contenant jusqu'à dix mètres cubes. Aujourd'hui, on fait ces puits en maçonnerie cimentée ; les anciens étaient à section carrée. Le fond, en bois, reposait sur de la marne battue, et les parois, composées de perches superposées s'élevaient verticalement. Pour éviter des fatigues au bétail, on en a creusé plusieurs dans l'étendue de la pâture. Presque toutes ces citernes sont faites d'une énorme cuve formée d'épaisses douves d'épicéa, façonnées et assemblées sur place par des ouvriers spéciaux. Il y a une trentaine d'années en réparant une vieille citerne dans une ferme du Mont-d'Or, on a constaté l'existence de deux cuves contenues l'une dans l'autre et séparés par une épaisse couche de poix fondue devenue aussi dure que de la pierre. La partie supérieure de la



citerne est fermée par de jeunes troncs d'épicéas placés côte à côte. En un point, vers le bord, on a ménagé à cette couverture un trou pour passer le puisoir. Celui-ci est attaché à un énorme balancier formé d'un jeune sapin ébranché portant au gros bout deux lourdes pierres et à l'autre bout le puisoir qui plonge dans l'eau de la citerne. Un enfant peut l'emplir et le remonter plein pour le verser dans le bassin. Celui-ci n'est autre qu'un gros fût de sapin évidé et écorcé. Bien que tour à tour il soit vide ou rempli, il dure en moyenne une dizaine d'années malgré les intempéries auxquelles il est exposé nuit et jour. Les citernes sont en général alimentées par les eaux d'un toit supporté par une charpente rustique, soit en plan incliné à côté du réservoir, soit en toiture à deux pans au-dessus de ce dernier.

Le dernier jour de l'*alpage*, c'est-à-dire de la saison du pâturage aux granges, les armaillers rentrent le puisoir à la cuisine et démolissent le grand balancier.

Les vaches viennent boire à tout moment, c'est pourquoi la citerne a été entourée d'un petit mur.

Comme on le voit, le petit bouébe est bien occupé. S'il lui reste quelques loisirs, il les utilise pour faire des brosses ou des balais de vergettes, d'un usage journalier à la ferme.

Les travailleurs de la ferme jouissent en général d'une robuste santé. Leur alimentation a, comme base, le laitage et ses dérivés ; ils ne mangent de la viande qu'une fois par semaine. Leurs occupations sont les mêmes chaque jour et aux mêmes heures. A trois heures du matin, ils font rentrer les vaches ; ils chantent devant la porte du chalet une tyrolienne bien réussie et cet air suffit pour amener tout le troupeau. D'aucuns sonnent dans une trompe faite d'une corne de vache ; le son rauque s'entend de fort loin. Les bêtes sont attachées à une poutre horizontale dans l'écurie ; on leur donne à chacune une poignée de sel et on les traite. Cette opération terminée, on les détache et elles sortent pour ne revenir qu'à trois heures après midi.

Le lait a été porté à la cuisine et versé dans le couloir ajusté au-dessus de la chaudière. Quand celle-ci est pleine, le fromager se met en devoir de fabriquer son gruyère. Il procède comme au village. Mais le bois qui brûle dans l'âtre pétille bruyamment et projette des étincelles et de petits charbons ; la cheminée tire mal, la cuisine est remplie d'une fumée bleuâtre à l'odeur âcre et qui pique les yeux. Cela ne nuit pas à la qualité du fromage, au contraire.

Dans ces chalets s'est conservée la vieille tradition de l'hospitalité montagnarde. Quand un étranger entre sans aucune demande de sa part, on lui offre du lait, de la crème s'il y en a, et du bon pain de ménage. On se plaît à lui donner une foule d'explications sur le travail de la ferme. Si c'est le soir, on l'accompagne

avec une lanterne, ou une torche, et on ne le quitte que lorsqu'il ne court plus le risque de s'égarer. S'il sait vivre, il donne une rétribution qui ne lui serait pas demandée.

La pâture est entourée d'un mur de pierres sèches qui n'offre de solution de continuité qu'aux chemins. Ceux-ci sont fermés par des *clédars*, sortes de barrières en bois pivotant autour d'un pieu fixe ; le passant les ouvre et a soin de les replacer après son passage, s'il ne veut s'attirer les malédictions du pauvre bouébe.

Toutes les fermes ne sont pas habitées à la fois en été. Il y a des tenanciers qui en louent deux, rarement trois, pour avoir un *rechange*. On reste avec le bétail huit à dix jours dans l'une puis on passe dans l'autre pour permettre à l'herbe de repousser, ce qui se fait rapidement, grâce à la température douce et à la fréquence des pluies. En tout cas, la cave à fromages est à l'une des fermes et, chaque jour, le fromager et le trancheur y apportent l'un son fromage, l'autre son serra.

On transporte ainsi journellement, en deux fois, deux pièces de 35 à 40 kg. ce qui est assez pénible, car il n'y a pas de route à proprement parler. La meule est placée sur l'*oiseau*, sorte de plateau circulaire dont le centre repose sur la tête du fruitier, pendant que des traverses s'appuient sur ses épaules. Le serra, non enveloppé, mais scintillant sous la couche de sel qui le recouvre est apporté sur la *chaise*. C'est sur cette espèce de hotte en bois que, deux fois par semaine, le berger ou l'armailler descend au village le beurre fabriqué et rapporte du pain.

Il y a vingt-cinq ans, on comptait pendant cette saison estivale, dans le seul canton de Mouthe, près de 5.000 vaches et une centaine de fermes ou de sociétés, donnant annuellement 850.000 kg. de gruyère et 70.000 kg. de beurre de première qualité.

Depuis le début de ce siècle, des syndicats suisses d'élevage louent des granges françaises pour y envoyer des génisses et des veaux. Nos communes achètent des fermes dans le même but. Plus d'armaillers, un seul berger suffit. En outre, les propriétaires français abandonnent de plus en plus l'exploitation de leurs fermes au point de vue de l'industrie fromagère. Sur le territoire de Mouthe, la presque totalité des granges est louée à des fromagers suisses pour une somme variant entre 5.000 et 10.000 francs.

\* \* \*

## LES VACHES A L'ALPAGE

La grande fête des cultivateurs dans la haute montagne est la *montée des vaches*, qui a lieu à la fin de mai et avant la Saint-Claude — 6 juin.

Les propriétaires de granges ont loué des vaches, pour quatre mois, à leurs voisins ou aux Suisses, s'ils n'en ont pas suffisamment. Le nombre de bêtes varie suivant l'étendue du pâturage ; il y a des fermes de 45 vaches ; d'autres en ont plus de 100.

Au jour fixé, on descend du grenier où elles étaient rangées, les diverses clochettes : *sonneaux, teupons, brandouilles, tercots, campagnards...* en bronze, en acier et même en argent. On les attache au cou des vaches qui paraissent folles de joie à cette musique bien connue d'elles ; elles savent qu'à la vie dans l'étable sombre et basse va succéder la vie libre à l'air pur. Les portes de l'écurie sont ouvertes et les bêtes se précipitent dans la rue. Les armaillers, en tenue de travail, mettent un peu d'ordre, mais ce n'est pas sans peine ; heureusement que tous les spectateurs apportent leur aide. Enfin on organise le cortège.

En avant, marche le taureau : à tout seigneur, tout honneur ! Sur son cou, se dresse en paratonnerre, l'unique pied du plus beau boutaku, puis vient le troupeau. En arrière, les armaillers, et pour clore le défilé, la voiture aux bagages sur laquelle on remarque surtout la chaudière au fond noirci de suie, des sacs de sel dénaturé, la paille pour les lits, des grélots et une caisse contenant le diner.

Le berger, qui précède le taureau, sert de guide. Il a un fouet tout neuf. De temps en temps, il pousse des *ho ! ho !* sonores et bientôt il sera enrôlé. Sonneries, mugissements, cris, c'est une harmonie magnifique dans la grande forêt.

C'est forte affaire que de maintenir les bêtes sur le chemin ; les plus gluttonnes veulent à droite ou à gauche prendre un petit acompte et goûter aux fleurs nouvelles ; toutes ont l'air d'écoliers en vacances ; dans leurs gros yeux, on dirait voir une lueur de joie et d'espérance. Plus on avance, plus le pas s'allonge, les sonnettes tintent plus vivement, les corps lourds deviennent plus agiles. Les jeunes suivent docilement, mais les vieilles se souviennent ; elles savent où elles vont ; elles n'ont plus besoin de guide pour retrouver le chalet. Les voilà qui pressent le pas. On arrive au dernier clédar d'où l'on aperçoit le chalet toutes portes ouvertes. Il faut voir la galopade à partir de ce moment, les ruades

joyeuses, les bonds désordonnés, les coups de corne inoffensifs ; les longs rêves de l'hiver se réalisent, on les salue par des meuglements sans fin. Dans l'herbe jusqu'aux genoux, les bêtes maintenant, paissent tranquillement sur le *plan* du chalet. On les laisse et l'on va, à la frontière, attendre celles qui viennent de Suisse. Les douaniers prennent rapidement des notes et le nouveau troupeau vient rejoindre l'autre.

À midi, un grand festin réunit les propriétaires français et suisses et leurs nombreux amis qui ont accompagné et crié. On mange de bon appétit, on cause, on chante, on boit à la prospérité de la ferme, au succès de l'alpage, à la France, à la Suisse... et un peu à tout !

On se lève de table à trois heures pour faire entrer les bêtes à l'étable. On les traite, ce qui est vite fait puisque les ouvriers ne manquent pas, puis on les remet dehors. Elles ne rentreront que le lendemain matin vers trois heures, uniquement pour la traite.

Assez tard dans la soirée, les invités regagnent leur domicile. Quelques-uns sont obligés de passer la nuit sous un sapin, les jambes refusant d'obéir à une tête qui ne sait plus commander !

En revanche, il arrive souvent que le même soir de jeunes bêtes franchissent le clédar et retournent dans leur étable distante parfois de plus de vingt kilomètres ; elles suivent exactement le même chemin que le matin.

La fête de la *montée* est finie. On a enlevé les plus grosses clochettes qui seraient fatigantes à la longue pour les remplacer par de plus légères ; il est de ces petites cloches qui pèsent plus de dix kilogrammes et qui valent, avec leur courroie, près de 250 francs.

Chaque bête, le taureau excepté, a la sienne fort utile pour retrouver l'animal qui s'égare. Une vache privée de sa clochette dépérit, elle ne veut plus manger. Si elle l'aperçoit au cou d'une de ses compagnes, c'est entre les deux un duel à coups de cornes et le sang coule si personne n'intervient.

Quelques jours après la montée des vaches, le prêtre va bénir les chalets quand les propriétaires le demandent. On lui offre presque partout un bol de crème.

Une des réjouissances d'un montagnard est d'aller, au moins une fois pendant la saison d'alpage, manger la crème aux granges. *Manger la crème !* Vous ne savez pas ce que ces mots renferment de jouissances. On la commande d'avance quand on prévoit un beau dimanche. Le jour venu on part avec des amis ; on cueille des fraises rouges et parfumées qui poussent en abondance dans les pâturages ; on porte à boire et l'on va s'attabler au chalet. La crème est épaisse et savoureuse ; les cuillers sont en bois ; il y en a même de spéciales pour les gauchers ; on rit, on cause, on chante, on danse même, car tout armailler suisse est doublé d'un musicien. On oublie un moment les chagrins et les multiples soucis de la vie, et le soir, quand,

bien las, on rentre se coucher, on a dans les yeux l'image de grands sites et de beaux paysages. Les poumons ont fonctionné à l'aise dans l'air pur et ébaumé et les oreilles sont encore pleines de rires et de l'harmonieuse sonnerie des clochettes. Quels délicieux moments !...

C'est que tout ce qui vit est joyeux dans notre belle montagne à la saison de l'alpage ; les vaches elles-mêmes qui cependant paraissent incapables de gaieté. Pas un moment elles ne manifestent du regret d'avoir quitté l'étable du village où elles avaient pourtant la nourriture régulière, la vie facile. Au bout de quelques jours de vie libre, au grand air, elles deviennent un peu sauvages ; elles ne se laissent plus approcher que par les armaillers. Quand vous passez, elles dressent la tête, regardent avec leurs grands yeux étonnés et toujours un peu vagues, puis elles s'éloignent avec une agilité que ne fait pas soupçonner la masse pesante de leur corps.

Si toutefois, vous tenez à flatter un de ces animaux, le moyen est simple. Présentez-lui une poignée de sel, vous le verrez tendre de loin son mufle humide, puis s'approcher lentement et enfin vous sentirez sa large langue rude comme une râpe. Seulement, l'exemple est contagieux, et bientôt, importuné par de nombreuses et volumineuses amies, vous serez obligé de leur fausser compagnie.

Un conseil en passant. N'allez pas vous promener dans la pâture avec votre chien. La pauvre bête se sent bien vite en danger et d'instinct vient se réfugier auprès de vous. Mais vous ne tardez pas à vous apercevoir que vous devenez le centre d'un grand cercle de têtes baissées vers le sol et surmontées de cornes menaçantes. Ce qu'il y a de plus brave en pareil cas, c'est de battre rapidement en retraite et de laisser les bonnes vaches maîtresses chez elles.

Elles aiment leur liberté ; elles sont intelligentes, sans que cela paraisse ; vraies botanistes, elles fauchent d'un coup de langue la touffe aromatique, mais dédaignent la pousse dure ou rêche. Il faut les voir, à la sortie du chalet, une fois la traite achevée. Tantôt le troupeau emboîte délibérément le pas dans une direction déterminée ; tantôt il stationne un long moment, plein d'indécision. Quel est le lieu qui conviendra le mieux pour le temps *qu'il va faire* ? Les mufles roses et humides flairent, les têtes hochent, les jeunes qui s'impatientent reçoivent un coup de corne des vieilles. Ira-t-on à l'abri de la bise froide qui va se lever ? on serait bien au creux de la combe. Montera-t-on sur les crêts d'où l'on voit les villages de la plaine ? Choisira-t-on la côte bien ensoleillée ou l'ombre fraîche des *chottes* de foyards ? Elles sentent bien avant nous l'orage qui se monte là-bas au-delà de l'horizon et quand l'averse ruissellera, elles seront sous les grands sapins aux longues branches traînantes, véritables dortoirs où elles se purlèchent maternellement.

Les armaillers reconnaissent au lait où leurs vaches

ont stationné : lande pierreuse ou sous-bois, combe grasse ou coteau sec. Elles aiment mieux se priver d'un bon repas plutôt que de le voir troublé par l'essaim bourdonnant des *tavents* — taons.

Elles sont capables d'affection ; les vaches de la même maison sont toujours ensemble. Chaque bête qui a été déjà à la ferme a sa place attitrée à l'étable ; elle la reprend toujours et la défend à coups de corne.

Chacune a son nom qui, bien souvent, n'a été donné qu'après maintes délibérations en famille.

Ces noms sont pris, soit dans la haute noblesse : *Princesse, Marquise, Duchesse, Comtesse, Baronne...*

Soit dans l'armée : *Drapeau, Colonel, Capitaine, Caporal, Dragon...*

Soit dans le règne animal : *Canari, Colombe, Corbeau, Lièvre ou Yèvre, Linotte, Papillon, Poulette, Souris...*

Soit même dans le règne végétal : *Pommette, Cerise, Belladone, Châtaigne, Laurier, Fleurette, Groseille, Mirabelle, Rosier, Mousse...*

Ils proviennent aussi de la couleur de la robe : *Noire, Blanche, Minoire, Brasier, Blondine, Brunette, Roson, Roussette, Durham* — gris bleuté — *Tacon* — rouge et blanc — *Pindzon* — jaune et blanc — *Derbon* — noir — *Moutelle* — tache blanche au front.

Quelquefois de l'apparence : *Frisonne, Moutonne, Papillotté...*

D'autres fois de la provenance : *Suzette* — suisse — *Fribourg, Bretonne, Russe, Normande, Hollandaise, Espagnole, Allemande, Barcelone, Montagne...*

On leur donne aussi de doux qualificatifs : *Gentille, Charmante, Rondelette, Joli-Cœur, Bergère, Grivoise, Mascotte, Mignonne, Finette, Rosette, Joyeuse, Folette, Loulou, Cadette, Fanchette, Jany, Muscadette, Lisette, Bel-Ceil, Queuequeue...*

On trouve des *Nizka, Mirza, Toska, Niaka... Sirène, Balise... Couronne, Diàmant, Étoile, Réveil, Bijou, Ruban, Pompon, Cocarde...*

Chaque bête connaît bien son nom.

Les vaches sont belles dans notre montagne. Celles des troupeaux suisses appartiennent en grande partie à la race de Simmenthal. Nos syndicats français font de louables efforts pour généraliser la race *montbéliarde*, race qui convient le mieux à notre sol et à ce que nous voulons en tirer.

C'est une race de grande taille à robe pie rouge, le blanc s'étendant au-dessous du corps et aux extrémités : tête, membres, queue. Le rouge, de couleur franche, prédomine à la partie supérieure du corps en grandes plaques bien délimitées. La tête est parfois ornée de taches en lunettes ; les cornes sont blanches sur toute leur longueur, ainsi que les onglons et les muqueuses qui doivent être franches de toute marbrure noire ou foncée.

La tête, moyennement courte, est large aux yeux avec profil droit, les orbites légèrement proéminentes ; le museau est large, l'attache dégagée ; l'encolure musclée, la poitrine profonde avec côtes bien relevées ; la ligne du dos droite, l'attache de la queue pas ou peu proéminente, les membres droits, forts et nerveux.

Nous avons dit que les vaches ne restent au chalet que pendant la traite. Dans certains cas, on est obligé de les y maintenir : c'est quand la neige tombe en juin, en août ou en septembre. Le fait, heureusement, ne se produit pas tous les ans, mais quelquefois il neige un jour, rarement deux, et la couche peut atteindre jusqu'à dix centimètres d'épaisseur. Les pauvres bêtes sont à plaindre ; il n'y a pas de foin à la ferme, alors on leur donne à manger de la paille. La faim les oblige à consommer ce singulier fourrage mais leur lait diminue sensiblement et ne redeviendra guère plus abondant. Une demi-journée de soleil fait évanouir cette neige et la vie du chalet reprend son train habituel.

Cette neige anormale est une calamité moins grande cependant que la sécheresse. Nous avons vu que la vache laitière boit beaucoup, c'est un des signes caractéristiques de la bonne bête. Par bonheur, la sécheresse ne se produit que rarement et l'on peut dire que nos montagnes jouissent, pour leurs pâturages, d'un climat réellement privilégié.

Les pluies y sont abondantes et fréquentes ; d'après les observations pluviométriques faites à la station de Mouthe, chaque jour de 1881 à 1909, il tombe annuellement dans le vallon une moyenne de 1 mètre 645 d'eau ; la neige, non tassée, atteindrait chaque hiver une hauteur de 2 mètres 876 et le nombre des jours pluvieux est de 137 pour l'année. C'est grâce à ces ondées bienfaisantes que les plateaux élevés et les versants voient sans cesse reverdir leur court gazon.

Les chiffres ci-dessus sont plus élevés encore sur la chaîne et cet arrosage en grand est d'autant plus précieux que la couche végétale a une faible épaisseur, et que le sol calcaire est essentiellement filtrant. On a comparé avec raison la chaîne du Rizou à une gigantesque éponge et dans ses profondes fissures appelées *baumes*, on entend siffler pendant plusieurs secondes les pierres que l'on est parfois obligé d'apporter de fort loin.

Grâce aux bosquets protecteurs et aux engrais laissés par le troupeau qui *alpaît* l'année précédente, les vaches trouvent toujours à manger. Seulement les jours deviennent plus courts, l'herbe moins succulente, le lait diminue et l'on ne fait plus de meules de gruyère. On fabrique à la ferme de petits fromages à pâte molle pesant de 3 à 5 kilogs, valant 1 fr. 20 le kg. (1905) et 11 à 12 fr. le kg. (1926). Au sortir de leur moule, ils sont entourés d'une sangle en écorce d'épicéa maintenue par quatre chevilles, puis on les sale et on les frotte sur les deux

faces pendant un mois. On les met ensuite dans des boîtes en sapin et quand ils sont assez affinés, avec une belle croûte rousse, on les livre à la consommation sous le nom de *Mont-d'Or*. Le canton de Mouthe en a la spécialité ; la vente dure de novembre à mars et porte sur près de 250,000 kg. Dans le pays on appelle ce fromage : de la boîte, ce qui se prononce de la *bouette*. Il est délicieux. et pour nous, le nom seul, à défaut des émanations, fait venir l'eau à la bouche et chatouille le palais. Cette industrie est en pleine prospérité. C'est que la boîte est un plat tout prêt : c'est un apéritif, c'est un digestif, c'est un baromètre ; si elle sent plus fort, le temps changera certainement.

En avril, on n'en trouve presque plus. Journallement, en hiver, il en part de la montagne des wagons à destination de tous pays. Les plus appréciées sont celles dont les sangles sont minces et propres et dont le bois n'est pas trop épais ! Ceinture et boîte d'épicéa donnent au fromage un petit goût de leur parfum résineux et ce mariage de goûts est d'un heureux effet.

\* \* \*

### LE PATURAGE AUX REGAINS

Le temps continue implacablement sa marche. Dans la dernière décade de septembre, on peut dire que l'alpage est fini. Les vaches descendent des fermes. La descente n'est pas si gaie que la montée ; il n'y a pas de fête proprement dite. Les moissons sont terminées ; l'herbe a repoussé dans les champs après la fenaison. Chaque propriétaire envoie ses vaches manger cette jeune herbe ou *regain* sur ses champs, sous la garde d'un petit berger ou d'une fillette. Il y a autant de troupeaux que de propriétaires, et il faut un berger pour sept vaches au moins.

L'ouverture du pâturage est fixée par un arrêté municipal : *le ban des regains*. Jusqu'au 25 octobre, les vaches sont aux champs de 7 heures à midi et de 3 h. du soir à l'angélus sonné à la tombée de la nuit. A partir de cette date elles vont au large, c'est-à-dire sur tous les prés sans distinction de propriétaires, c'est la *vaine pâture*.

Presque tous les enfants du village sont bergers.

Les matins sont frais au début d'octobre. Levé depuis un moment, le soleil essuie la rosée abondante de la nuit. Les vaches détachées sortent de l'étable une à une ; elles s'arrêtent un instant sur la porte, hument profondément l'air, battent de leur queue leurs flancs robustes, puis se décident à partir, et sans se hâter, se



dirigent vers la fontaine communale qui sert également d'abreuvoir et de lavoir public.

Le petit berger les suit. Il porte sur le dos sa pélerine étroitement roulée et surmontée d'un minuscule fagot de bois sec. Il tient d'une main son fouet, emblème et instrument de sa puissance et de l'autre, la brosse et l'étrille, instruments du devoir.

Il conduit son troupeau sur le champ que lui a désigné le propriétaire ; il connaît toutes ses vaches ; il les appelle par leur nom ; il sait les qualités et les défauts de chacune d'elles : la *Colombe* est gentille, elle va droit son chemin ; le *Darbon* est indocile, elle s'arrête à toutes les touffes d'herbe du talus ; la *Taconne* a mauvais caractère, elle est toujours en *dommage* sur le terrain défendu.

On arrive au champ. Le petit berger en fait le tour pour reconnaître les bornes puis dépose son ballot et son fouet en un coin et se met à la besogne. Il étrille et brosse chaque vache et la bête ne s'arrête nullement de paître. Il veille attentivement sur le troupeau et appelle de toute sa petite voix les vagabondes qui s'éloignent.

Quand il a terminé son ouvrage, il est à peu près libre. D'ailleurs les vaches sont en partie repues ; les unes se couchent et ruminent ; d'autres tondent encore l'herbe courte, mais ne s'écartent guère. Il va s'amuser. Avec des morceaux détachés d'une tige verte de grande gentiane, il confectionne la *clef de Saint-Jean* que vous casserez en voulant la défaire, si vous n'en connaissez pas le secret. Il cueille des branches fines au buisson tout proche, les écorce, et en coupe des morceaux longs comme le doigt. Il en plante douze en cercle autour d'un treizième plus grand qui occupe le centre : c'est son cadran solaire, grâce auquel il saura toujours, à peu près, l'heure qu'il est. Il n'a nullement besoin de précision en matière de temps.

S'il est près d'une source ou d'un ruisseau, il fera des moulins. Deux petites branches fourchues constituent les supports ; une branche posée dans la fourche forme l'arbre ; les palettes sont deux brindilles qui traversent de part en part l'arbre dans deux fentes en croix. L'eau claire et chantante, en effleurant les palettes fait tourner le moulinet et quatre ou cinq semblables qui se suivent. Le berger, assis ou couché à plat ventre, contemple son œuvre. Il s'oublie parfois. Ses bêtes, plus raisonnables, lèvent la tête, mugissent longuement, puis se mettent en marche vers le village en agitant leurs clochettes, et, docile, le petit berger les suit.

Dès la mi-octobre, et jusqu'à la Toussaint, on voit le soir, dans les champs, des points brillants comme des étoiles qui seraient tombées du ciel : ce sont les *feux* des bergers. Les préparatifs n'en sont ni longs, ni coûteux. Deux ou trois poignées de *fenasses* — graminées sèches — des branches mortes prélevées dans la haie voisine,

quelques morceaux plus gros de bois sec, une brassée de *daie*, le tout artistement empilé, et voilà le bûcher.

L'opération la plus délicate est l'allumage. Les bergers ne sont pas riches en allumettes ; quelques-uns parviennent à en emprunter, sans autorisation, à la boîte maternelle ; d'autres, ceux qui se conforment à la tradition, ont, dans leur poche, le vieux briquet avec sa pierre à feu et son morceau d'amadou. Quand celui-ci a retenu l'étincelle, il est placé dans une poignée de mousse sur laquelle le berger souffle de toutes ses forces. Une petite flamme finit par apparaître, elle lèche les fines herbes sèches, les tord, les noircit, puis les enflamme à leur tour. Ce sont des centaines de langues de feu qui s'allongent, se raccourcissent, s'inclinent dans toutes les directions et semblent danser ensemble. Le bois, cette fois, prend feu et crépite avec un bruit de capsules qui éclatent. Puis la sève de la *daie* se vaporise ; de grosses boules de fumée blanche, opaque, s'élèvent lentement, lourdement ; elles montent peu à peu en se dilatant et le vent les emporte et les absorbe. Elles sont remplacées par une petite fumée bleu pâle à odeur âcre qui prend à la gorge et fait tousser. Elle s'élève en spirale et s'en va bien haut, jusque « dans le temps », disent les enfants. A ce moment, toutes les aiguilles de la *daie* sont incandescentes, on dirait une branche d'or au soleil ; chacune brûle avec un petit bruit, c'est un grésillement qui réjouit les oreilles.

Le bûcher s'effondre ; le berger part aux provisions puis revient lui apporter de nouveaux aliments. Avec le manche de son fouet, il rejette au brasier les branches qui s'écartent ; il remet de la *daie* pour faire beaucoup de fumée et s'amuse à passer et à repasser dans ce nuage tiède.

Le soleil est couché depuis longtemps, le crépuscule touche à sa fin. Le troupeau rassemblé par des *ho ! ho !* vibrants du berger se dirige de lui-même vers son étable. Un peu en arrière vient le petit berger. Il a, au bout de son fouet, attaché le plus gros des tisons, il le fait tourner et, dans la nuit qui s'épaissit, on voit de grands cercles de feu.

Quelquefois les choses se passent de façon moins innocente. Plusieurs bergers se réunissent et dans le feu, sous les cendres, font cuire des pommes de terre *empruntées* ! au champ le plus voisin. Il ne les savourent pas en complète quiétude car, d'une part, elles sont fortement charbonnées et d'autre part, si la voix de leur conscience est muette, leurs oreilles perçoivent souvent celle du garde-champêtre sévère. Et alors, la rentrée au bercail est loin d'être honorable !...

Ces petits bergers étaient payés en 1900 : 15 francs pour le mois et un serra. Aujourd'hui on a peine à en trouver pour 150 francs et une paire de souliers.

Toutes les vaches ne montent pas aux granges au mois de mai. Celles qui restent forment, suivant l'importance

du village, un ou deux gros troupeaux qui, tout l'été, iront paître l'herbe des terrains communaux sous la garde d'un berger aidé de sa famille. Les possesseurs de vaches se cotisent pour lui payer un salaire et versent dans la caisse communale, pour chaque tête de bétail, la *taxe de parcours*, insignifiante en regard du bénéfice tiré.

Le pâturage aux communaux cesse à la publication du *ban des regains*.

A la Saint-Martin — 11 novembre — l'année agricole est finie ; les vaches ne trouvent plus rien dans les champs, elle les détériorent plutôt. Elles sont rentrées dans leurs étables pour l'hivernage. Peut-être, dans les longues et monotones journées d'hiver, alors que nos pâturages sont cachés sous l'épais manteau de neige, rêveront-elles aux beaux jours de l'alpage, à la montagne brillante sous le soleil, au chalet soudé à mi-flanc du coteau, à l'auge à l'eau claire dans laquelle se mire le ciel et se jouent les têtards, aux vastes espaces, régal des yeux ; à l'herbe drue et odorante, mouillée de rosée, pleine de sève, régal du ventre ; à la symphonie des notes cristallines des clochettes, du bourdonnement des insectes, du bruissement du vent dans les arbres et aux pointes des rochers, véritable régal des oreilles ; à toute cette saison, en un mot, où libres, sans entraves, la robe luisante et d'une propreté méticuleuse, elles remplissent dans sa plénitude le rôle pour lequel elles ont été créées.

## Table des Matières

---

	PAGES
La Montagne . . . . .	5
Les Défrichements . . . . .	7
La Vache et le Pâturage . . . . .	8
Nos Vieilles Sociétés de Fromageries . . . . .	9
Ancienne Fruitière et vieux Fromager . . . . .	14
Le Chalet-Modèle . . . . .	15
Une Usine à Lait . . . . .	17
La Traite . . . . .	18
Le Chalet au Travail . . . . .	20
Nos Gruyères . . . . .	26
Les Fermes dans la Montagne . . . . .	27
Les Vaches à l'Alpage . . . . .	33
Le Pâturage aux Regains . . . . .	38

# LIBRAIRIE FAIVRE-VERNAVY

43, Grande-Rue, PONTARLIER

HENRI CORDIER

## AU PAYS DES SAPINS

I. — <i>La Forêt</i> .....	3.»»
II. — <i>Le Pâturage</i> .....	2 50
III. — <i>Dans le cours des siècles</i> .....	2 50
IV. — <i>Nos Légendes</i> .....	3.»»
V. — <i>Quand nos vieux étaient enfants</i> ...	2 50
VI. — <i>Lorsque nous étions petits</i> ... (en préparat.)	
VII. — <i>Contes des Veillées</i> .....	id.
VIII. — <i>Viellies Chansons</i> .....	id.

C. AYMONIER

**Théodore Jouffroy**, *des Pontets, député du Doubs*.  
1 vol. avec portrait hors texte. 3 fr. 50

**Légendes et Traditions de la Franche-Comté**  
*et particulièrement de la Haute Montagne*.  
1<sup>re</sup> édition (épuisée)  
2<sup>e</sup> édition revue et augmentée. 1 vol. (en préparat.)

G. COLLINET

**Recueil des Régionalismes de la Haute Montagne**  
*(Environs de Pontarlier)*. 1 vol. 3 fr. »»

FRANÇOIS CONDOMINE

**Le Village Perdu** (*Récit du Jura Français*) 1 vol. 6 fr. 75

E. FOURNIER

**La Recherche et le Captage des Eaux Potables**  
*en Franche-Comté*. 1 vol. 12 fr. »»  
**Les Grottes et Rivières souterraines**. 1 vol. 18 fr. »»  
**Les Gouffres**. 1 vol. 15 fr. »»  
**Les Eaux Souterraines**. 1 vol. 15 fr. »»

E. JOSSE

**Les Poissons du Bassin du Lac de Saint-Point**  
1 vol. 6 fr. »»  
**L'Enfant du Mont-d'Or**. 1 vol. 2 fr. »»

VUILLAME

**L'Arrondissement de Pontarlier il y a cent ans**.  
1 vol. 1 fr. »»