

LETTRES
DE
M. WILLIAM COXE
A M. W. MELMOTH,
SUR
L'ÉTAT POLITIQUE, CIVIL
ET NATUREL
DE LA SUISSE ;
TRADUITES DE L'ANGLAIS ,
*Et augmentées des observations faites dans le
même pays , par le TRADUCTEUR.*
TOME PREMIER.

Là habite un peuple simple , bienfaisant , brave ,
ennemi du faste , ami du travail , ne cherchant
point d'esclaves , & ne voulant point de maîtres.
De Mébégan , tableau de l'histoire moderne.



A P A R I S.
Chez BELIN, Libraire, rue Saint-Jaques,
presqu'en face de celle du Plâtre.
Et à LAUSANNE,
Chez FRANÇOIS GRASSET ET COMP.

M. DCC. LXXXVIII.

„ „ J'ai décrit mon logement pour don-
ner une idée juste des habitations de
cette singuliere contrée, & je conti-
nuerai à donner quelques détails rela-
tifs au séjour que j'y ai fait , pour en
peindre les mœurs.

„ La nourriture ordinaire des payfans
des Alpes est le lait , ou pour mieux
dire , ses décompositions. Le fromage
& le *serët* sont leurs aliments solides,
& le *petit-lait* est leur boisson. Le
serët est le précipité de la partie fé-
reuse du lait ; il est ici très-abondant

& très-compact ; on en mange une grande quantité : il sert de pain ; les pommes de terre le remplacent aussi & sont une nourriture habituelle. Voici le détail d'un repas des Alpes pendant la meilleure partie de l'année : on sert d'abord une considérable quantité de lait chaud ou froid , suivant l'usage particulier du lieu , ensuite des pommes de terre bouillies & du *serét* , & enfin du fromage de l'année , auquel on fait succéder du fromage très-vieux , quand on veut mettre du luxe dans le repas. En mangeant le fromage , on s'abreuve de petit-lait presque clarifié pour tempérer son âcreté. Le pain est une chose très-rare , & dans une grande partie des Alpes on n'en mange pas , si ce n'est de tems en tems en forme de régal , ou dans le fort de l'hiver , saison qui exige que l'on rassemble dans les cabanes toutes les provisions de conserve que l'on peut se procurer ; mais , dans ce cas là , cet aliment est plutôt une espèce de gallette sèche , très-dure , que du pain.

» Les Alpes fertiles sont divisées en
» premières & secondes montagnes , &
» souvent un berger a trois habitations:
» une d'hiver , une de printems & d'au-
» tomne , & une d'été. La première est
» la métropole ; il la quitte au mois de

(4) » Dans la vallée de *Lauterbrunnen* une ca-
» verne remarquable se nomme *Chorbalm* , & le
» mot de *balm* est absolument consacré en Suisse
» aux grottes des montagnes.... En Savoye il existe
» une caverne célèbre, appelée *caverne de la Balme*;
» nous avons en Provence la fameuse caverne de
» *Sainte-Baume*. On fait que notre *à* dérive ordi-
» nairement de *l*. Les Anglois ont plusieurs cavernes
» nommées *Balm*. &c. »

» Mai avec sa famille, ses meubles &
 » ses troupeaux, & va prendre possession
 » de sa maison de printems, que les
 » neiges viennent d'abandonner, & qui
 » est placée sur la croupe des premières
 » montagnes, ou Alpes inférieures (5) :
 » il y demeure jusqu'au mois de Juillet,
 » pendant ce tems-là il descend quel-
 » ques jours dans la plaine pour faire
 » ses foins, les sécher & les enfermer
 » dans sa maison d'hiver. Au mois de
 » Juillet, les secondes montagnes, ou
 » Alpes supérieures, se sont débarrassées
 » de leurs neiges, & la famille va s'éta-
 » blir dans la maison d'été où l'on reste
 » jusqu'au milieu du mois d'Août : à cette
 » époque on est chassé par les froids, &
 » l'on redescend dans la cabane qu'on
 » avoit habitée le printems : l'herbe a
 » repoussé, les troupeaux trouvent une
 » nourriture abondante. Dans cet inter-
 » valle on envoie dans la plaine fau-
 » cher le regain & le joindre aux pro-
 » visions d'hiver. Le bétail rentre enfin

(5) „ Le mot *Alpes* qui en Celte signifioit *haut*,
 » & qui jadis a été le nom des Pyrénées com-
 » me celui des monts helvétiens, est tellement
 » consacré aux pâturages les plus élevés, que les
 » payfans refusent quelque fois cette dénomination
 » aux montagnes inférieures ”.

„ dans les vallées vers la fin de l'au-
 „ tomne , & vit encore des rejettons de
 „ l'herbe des prairies , jusqu'à ce que les
 „ grands froids l'aient relégué dans les
 „ étables , où il est réduit au foin sec.
 „ Ce fourrage est encore augmenté par
 „ l'herbe que les hommes vont couper
 „ pendant l'été sur les rochers élevés , &
 „ sur le penchant des précipices , où les
 „ troupeaux ne pourroient l'atteindre. Ils
 „ en forment de petites meules qu'ils lient
 „ bien solidement , & qu'ils jettent de
 „ roche en roche jusqu'aux bas de la
 „ montagne , quand la nature du passage
 „ ne leur permet pas de les emporter.

„ Dans quelques parties , telles que le
 „ haut Valais, les payfans de la plaine ne
 „ montent pas eux-mêmes sur les Alpes
 „ avec leurs troupeaux : on y envoie des
 „ bergers qui conduisent à la fois tout le
 „ bétail d'une communauté , & qui font
 „ le fromage sans distinction de vaches.
 „ Deux fois dans la belle saison , les pro-
 „ priétaires s'assemblent dans les monta-
 „ gnes, pour partager ces fromages en rai-
 „ son des têtes de bétail qu'ils ont four-
 „ nies au troupeau de la communauté. Si,
 „ pendant le tems où il est ainsi réuni ,
 „ il périt quelque vache , soit par mala-
 „ die , soit par accident , la perte n'est
 „ point à la charge du particulier, elle est

„ répartie sur la communauté. L'applica-
 „ tion de cette loi n'est pas rare ; il ar-
 „ rive souvent , & sur-tout à la fin de
 „ l'été que ces animaux se hasardent au
 „ bord des précipices, pour atteindre quel-
 „ ques brins d'herbe qu'ils y laissoient ,
 „ lorsqu'ils trouvoient ailleurs une pâ-
 „ ture abondante ; alors les chûtes font
 „ fréquentes.

„ C'est pendant l'été & au sommet
 „ des hautes Alpes que l'on fait les fro-
 „ mages en grande quantité & de la
 „ meilleure qualité. On traite les vaches
 „ deux fois par jour , & le produit d'une
 „ vache est de six à douze pots de lait ,
 „ de la plus mauvaise à la meilleure. Le
 „ pot équivaut à deux pintes (6). Mal-
 „ gré cette prodigieuse fécondité , ces
 „ bons bergers imaginent un tems où
 „ elle a été plus considérable : la tradi-
 „ tion leur a , disent-ils , transmis la mé-
 „ moire d'un âge heureux où les glacie-
 „ res n'avoient pas encore envahi la plus
 „ belle partie de leurs Alpes ; alors , les

(6) „ Ce lait est si gras & si épais que lorsqu'il
 „ est écrémé, il égale encore en consistance notre
 „ crème. Sa crème a la tenacité d'une pâte
 „ peu délayée ; dans l'Underwald on l'essaye en pla-
 „ çant sur sa surface un couteau, qui doit surnager
 „ quand elle n'est point mêlée de lait ".

„ plantes maintenant vénéneuses étoient
 „ saines : les *tithyales* augmentoient de
 „ leur lait celui des vaches , & l'on pou-
 „ voit les traire trois fois par jour. Les
 „ péchés des hommes, ajoutent-ils , ont
 „ attiré la malédiction du Ciel & les gla-
 „ ces sur leurs pâturages. Ces traditions
 „ sont précieuses , dans quelque sens
 „ qu'on les considère (7).

„ Quoique les plantes nuisibles qui
 „ infectent les pâturages des Alpes soient
 „ en petit nombre , elles n'en sont pas
 „ moins dangereuses pour les jeunes bê-
 „ tes qui n'ont pas encore appris à les
 „ distinguer ; celles qui ont passé un été
 „ sur les montagnes, les connoissent &
 „ n'en approchent pas. La plus remar-
 „ quable de ces plantes est celle que les
 „ bergers nomment *eiser-hutli* ; ce n'est
 „ autre chose qu'un *aconit napel* ex-
 „ trêmement vigoureux , & qui , parti-
 „ cipant sur ces fertiles montagnes aux
 „ faveurs de la nature , y acquiert une
 „ qualité si vénéneuse qu'il imite dans
 „ ses effets le *mancanillier* d'Amérique.
 „ Celui de ces aconits qui est caractérisé

(7) „ M. Paw auroit de la peine à expliquer
 „ cet âge d'or dans le sens littéral , & M. Bailli
 „ ne l'expliqueroit pas mieux par son système des
 „ émigrations.

„ par des fleurs blanches, est un poison
 „ si actif qu'il agit appliqué à l'extérieur
 „ de la peau, sur-tout lorsqu'elle est
 „ amollie par la sueur, & l'on a des
 „ exemples de personnes empoisonnées
 „ par l'attouchement. M. de Pfyffer m'a
 „ cité celui de deux jeunes fiancés qui
 „ ayant dansé ensemble toute une soirée,
 „ suivant l'usage du pays qui veut que
 „ le danseur ne change jamais de dan-
 „ seuse, moururent l'un & l'autre peu
 „ d'heures après, parce que le jeune
 „ homme portoît dans la main un bou-
 „ quet de cet aconit. M. de Pfyffer lui-
 „ même, ayant un jour cueilli quelques
 „ fleurs de cette terrible plante, sentit
 „ bientôt son poignet engourdi avec une
 „ partie de l'avant-bras; il ne doute pas
 „ que cet engourdissement n'eût fait de
 „ rapides progrès, s'il ne s'étoit prom-
 „ tement défait du dangereux bouquet
 „ qui l'occasionnoit.

„ Le fromage de la meilleure qualité
 „ se fait sans sel dans toutes les hautes
 „ Alpes, la fermentation suffit pour lui
 „ donner une saveur qui paroît saline,
 „ & dans laquelle l'odeur aromatique
 „ des plantes des montagnes domine sen-
 „ siblement. Celui qui se fait dans les
 „ mois de Juillet & d'Août sur les pâtu-
 „ rages les plus élevés, se conserve à

» l'infini , quand la pâte en a été pétrie,
» de maniere à ne pas laisser un seul de
» ces interstices qu'on appelle *yeux* , &
» qui caractérisent toujours un fromage
» ou salé ou mal travaillé. Les froma-
» ges , figurés en meubles , de quelques
» pouces seulement d'épaisseur & pesant
» depuis dix livres jusqu'à cinquante ,
» sont long-tems empilés , contenus dans
» des cerceaux qui leur servent de mou-
» le , & chargés d'un poids très-lourd
» qui les resserre , les affaisse , bouche
» tous les petits intervalles , & exprime
» les dernieres parties de la sérosité; alors,
» ils ont acquis de la solidité , on les
» porte dans les granges où ils sont au
» frais & à l'air , mais garantis soigneu-
» sement du froid & de l'humidité qui
» leur sont également pernicioeux. Ces
» granges sont des cabanes construites
» comme celles que l'on habite , avec
» cette différence que les pieces de
» bois entrelacées , qui composent leurs
» parois , ne sont point échanrées dans
» la partie où elles se croisent , en sorte
» qu'il reste entr'elles de considérables
» intervalles , qui font de ces cabanes des
» bâtimens à jour , dans lesquels l'air
» circule librement. Pour les garantir des
» souris , on les élève à quatre ou cinq
» pieds de terre , sur quatre pieux pla-

„ cés sous les quatre angles & couronnés
 „ d'une large table d'ardoise , qui débord
 „ de de tous côtés d'un pied au moins.
 „ De ces granges , on porte les fromages
 „ dans des celliers , pour les mettre à
 „ l'abri des gelées de l'hiver ; là , on peut
 „ les conserver un siecle , j'en ai mangé
 „ plusieurs fois d'une vieilleffe étonnan-
 „ te , & entr'autres , chez le curé de *Lau-*
 „ *terbrunnen* , qui en avoit un de soixante
 „ ans. Alors , il ressemble pour la cou-
 „ leur & la solidité à un pain de cire
 „ jaune , il est extrêmement sec & s'écaille
 „ facilement , sa saveur est d'une force
 „ excessive , & les vieillards du pays
 „ l'emploient quelquefois comme un di-
 „ gestif très-puissant , après le fromage
 „ moins ancien dont ils font leur nour-
 „ riture. Dans cette chaîne des Alpes
 „ qui s'éleve entre les cantons Suisses &
 „ le Valais , les bergers font dans l'usa-
 „ ge de faire quelques fromages avec un
 „ soin particulier toutes les fois qu'il
 „ arrive un événement remarquable dans
 „ leur famille ; on y manque rarement
 „ quand il se fait un mariage , & l'on
 „ note sur ces fromages les noms des
 „ mariés & la date de la cérémonie. On
 „ sale aussi , ou pour mieux dire , on
 „ embaume du cochon que l'on conser-
 „ ve avec la même vénération , pour en

„ manger dans les grandes solemnités ;
 „ c'est donner aux étrangers une marque
 „ de considération tout-à-fait singuliere
 „ que de leur faire goûter de ce lard &
 „ de ce fromage. Un voyageur de mes
 „ amis , qui a joui de cet honneur dans
 „ toute son étendue , mangea un jour
 „ dans une cabane du Vallais du lard
 „ de vingt cinq ans , dont il ne m'a point
 „ du tout vanté la saveur forte & aro-
 „ matique. Cet usage rappelle celui des
 „ Cypriotes , qui dans des occasions sem-
 „ blables, enterroient des futailles de vin,
 „ dont on trouve encore tous les jours
 „ quelques-unès d'une prodigieuse anti-
 „ quité.

„ Les fromages anciens dont je viens
 „ de parler sont peu communs & ne se
 „ vendent pas (8) ; tout le reste passe en
 „ Italie. Ceux qui traversent le Saint-
 „ Gothard sont vendus à Milan par les

(8) Tous les fromages de la Suisse ne sont pas
 „ de la même garde . & leurs especes varient infi-
 „ niment. Celui de l'Underwald est gras , doux ,
 „ on ne le sale point. Celui de la partie supérieure
 „ des cantons de Berne & d'Uri est sec, aromatique,
 „ fort sans être salé. Celui de la partie inférieure
 „ du canton de Berne est putride & salé, il ne se
 „ conserve qu'au moyen de fréquentes aspersions
 „ de vin , tandis que celui des hautes Alpes ne peut
 „ souffrir l'humidité „

„ muletiers , au même prix qu'ils ont été
„ achetés dans les montagnes : on gagne
„ leur transport sur la différence du poids
„ de Suisse à celui d'Italie; la livre de Suisse
„ a , dans quelques parties , jusqu'à vingt-
„ huit des onces , dont la livre de Milan
„ n'a que dix-huit.

