Notes sur l'économie alpestre de la Suisse, par M. Robert, géographe du Roi, dans Voyage dans les XIII cantons suisses, volume premier, 1789 – pp. 50 à 53 –

VOYAGE

DANS

LES XIII CANTONS SUISSES,

LES GRISONS, LE VALLAIS,

ET AUTRES PAYS ET ÉTATS ALLIÉS, OU SUJETS DES SUISSES.

Par M. ROBERT, Géographe ordinaire du Roi.

TOME PREMIER.

A PARIS,

Hôtel d'Aubeterre, rue & cul-de-ſac Saint-Dominique, N°. 6.

M. DCC. LXXXIX.

Au commencement de l'été, lorsque les neiges disparaissent de la moyenne région des montagnes, on conduit le bétail sur les Alpes, & il est soigné par des vachers qu'en Suisse on nomme fruitiers ; ces gens y trouvent des étables ou chalets, & des huttes. Ils y portent tout ce qui est nécessaire à la manipulation du lait, du beurre, & du fromage. Ils en rendent compte au propriétaire du bétail, ou ils lui paient une somme convenue pour jouir du produit ou fruit de ses troupeaux pendant la belle saison. En général, pour rendre le fromage plus gras, on ne fait point, ou on ne fait que très peu de beurre sur les Alpes. Le lait, aussitôt exprimé, est versé dans la chaudière, & soumis à l'action du feu. Journellement j'ai été dans le cas d'en être témoin.

Dans le haut Valais, & dans quelques autres districts de la Suisse, les vaches d'un canton se mènent toutes ensemble & sans distinction dans les pâturages des Alpes ; le fromage se fait en commun, & deux fois durant la saison. Les propriétaires viennent le partager à raison du nombre des vaches qu'ils ont fournies dans le troupeau de la communauté.

Durant le temps où le troupeau est indivis, s'il vient à périr quelque tête de bétail, la perte s'en supporte en commun, & le cas n'est pas absolument rare, parce qu'indépendamment des maladies, ces animaux se hasardent quelques-fois au bord des précipices, soit dans le parcours, soit en voulant atteindre à un brin d'herbe, qu'ils leur grève d'abandonner, ce qui occasionne des chutes de temps à autre.

Dans les pâturages des Alpes, indépendamment de l'excellente qualité du lait, il y est encore très abondant. Deux fois le jour on trait les vaches, & chacune donne de seize à vingt pintes de lait, quelques-uns en fournissent jusqu'à vingt-quatre pintes, & les moins bonnes douze ; il faut entendre ici, par pinte, celle qui s'emploie pour la mesure du vin ; & ce lait est si gras, qu'après que la crème en est enlevée, il est encore aussi épais que l'est le nôtre lorsqu'il n'est point écrémé.

Les bergers ont un cri par lequel ils se répondent dans les vallées, à la distance d'une lieue & plus. Ils ne séjournent sur les Alpes, avec leurs troupeaux, que pendant quatre mois de l'année, en quelques endroits pendant un ou deux mois seulement, ils en redescendent ensuite. La rigueur du froid n'y permet point de demeures fixes ; toutes les habitations qui s'y voient durant l'été, sont vides & abandonnées pendant l'hiver.

Le fromage de première qualité se fait sans sel[1], tel est celui qui se fait sur les hautes Alpes. L'odeur aromatique des plantes, & la fermentation suffisent pour l'imprégner d'une qualité saline.

Les fromages demeurent longtemps empilés & contenus chacun dans une espèce de cerceau qui lui donne la forme, & dans cet état, ils sont chargés d'un poids très lourd qui les affaisse, qui en rapproche les parties, & qui en exprime tout sérosité. Lorsqu'ils ont acquis de la consistance, ils sont exposés à l'air libre

[1] Précision très contestable. Du fromage sans sel, du gruyère en particulier, cela ne s'est encore jamais vu !

sous des hangars. Pour les y garantir des souris, ils sont placés sur une table d'ardoise, élevée de quatre pieds de terre, & portée par quatre pieux qui la laissent déborder au moins d'un pied tout autour.

Le fromage suisse est tiré dans tous les pays de l'Europe, même en Amérique ; dans la France seule il s'en exporte trente mille quintaux annuellement.

La bonté des pâturages fait, qu'en Suisse, les bêtes à cornes parviennent à une grandeur peu commune. En 1682, il y fut tué un bœuf qui se trouva peser deux mille six cents cinquante-trois livres, la livre de dix-huit onces.

Lorsque les troupeaux sont sur les montagnes, ils ne sont point à l'abri des incursions & des ours & des loups, & dans ces occasions, on ne saurait trop admirer l'instinct dont les doua la nature ; un loup vient-il fondre sur un troupeau de vaches, elles se rangent aussitôt en cercle, la tête à la circonférence ; au centre du cercle viennent se mettre les veaux & le menu bétail, & de quelque côté que le loup se présente, il trouve un rempart inexpugnable & tout hérissé de cornes.

Mais un ours, paraît-il, la terreur est générale. Les bœufs & les vaches s'enfuient vers leurs étables, ou, s'ils restent, ils courent à leur bouvier comme à leur sauvegarde. Il devient leur point de ralliement ; ils l'entourent, ils le pressent, ils le serrent de plus en plus, au point qu'il lui en coûte quelquefois la vie. L'ours n'en sort pas toujours victorieux, & il arrive assez souvent qu'un taureau furibond le laisse mort sur la place.