

Là-haut sur la montagne

C'est le titre que nous avons donné à ce magnifique reportage des Editions Life paru dans un ouvrage consacré à la Suisse en 1964.

Chose curieuse, l'auteur du texte, et probablement aussi des photos, s'appelle Herbert Kubly, tandis que la famille qu'il surprendra dans ses activités alpestres se nomme Kubli !

Nous sommes dans les hauts de Elm, dans le canton de Glaris. Le narrateur suivra pas à pas les intervenants pendant deux jours. Il aura ainsi l'occasion de saisir toutes les particularités de cette vie bien à part et particulièrement rude. On se loge dans des conditions primitives, l'hygiène doit être à l'à peu près, la nourriture simple, et surtout les horaires insensés. Bien qu'à cet égard on ait peine à croire que la journée se termine ici toujours vers minuit. Qu'aurait-on donc bien pu faire le soir, alors que les bêtes sont retournées au pâturage, que l'on a nettoyé l'écurie et mangé. Soit il faut croire qu'il y a aussi une fabrication qui suit la deuxième traite, avec les multiples opérations que ce travail implique, soit on a poussé un peu loin le curseur « temps ». Mais enfin, ce que l'on peut dire, c'est qu'ici l'on s'ennuie pas, avec deux enfants qui ont été mis au collier à peine se tenaient-ils sur leurs deux jambes. Chose admirable, ils ne s'en plaignent pas, et même, à les voir souriants sur l'une des photos, on peut penser qu'ils sont en somme heureux.

La couche se fait directement sur ce petit foin de montagne que d'ordinaire on réserve au bétail. Une couverture par-dessus le fourrage, une autre par-dessus les corps, et l'affaire est jouée.

Qui travaille dans cette entreprise alpestre ? Il y a le père, Jakob Kubli, il y a ses deux fils, Jakob second du nom et Heinrich. Il y a encore les deux bouviers, Heinrich Hefti, qui s'aide à la traite et à la garde des vaches, d'un âge à peu près similaire au patron et Jakob Rhyner, mince et grand jeune homme de 20 ans. Cela fait donc en tout une équipe de cinq personnes.

Comme l'on voit à la page 126 notre fromager verser le lait de la veille (et non de l'avant-veille comme il est indiqué) dans la chaudière, il reposait dans un baignolet, on peut penser qu'il n'y a qu'une fabrication par jour, donc que l'heure du repos pourra tout de même se donner avant minuit !

Une chose surprend. On est dans un complexe d'accueil comprenant apparemment au moins deux parties, l'étable et la laiterie, et dont l'ensemble semble assez fruste au vu des conditions de logement. Et pourtant la laiterie apparaît relativement moderne, avec eau sur l'évier et surtout la chaudière à vapeur. Ainsi ce ne seront pas des fromages fabriqués au feu de bois, mais bien avec les mêmes méthodes que partout en bas dans la plaine.

Quoiqu'il en soit, voilà pour toute cette équipe du boulot à revendre pendant les trois bons mois que durera la saison d'alpage. De retour en plaine, s'agira pour nos deux garnements, de reprendre l'école. Nul doute qu'alors la montagne saura se rappeler à eux dans leurs moments « d'absence ».

LIFE *autour du monde*

LA SUISSE







Petit détour par le Valais (texte ci-dessous).

GARDEUSES DE VACHES au pâturage, une vieille femme et une petite fille descendent avec les bêtes une rue de Visperterminen, village du Valais. Comme de nombreux villages suisses, Visperterminen se dépeuple aussi. Ses habitants émigrent vers les villes.

8

Des liens durables avec la terre

« **D**E petits bergers sont couchés sur le dos ou sur le ventre et leurs minuscules chèvres blanches folâtraient sur les pentes montagneuses », écrivait Katherine Mansfield au cours de son séjour dans les Alpes. « On rencontre de petites filles toutes seules avec des bandes de moutons noirs ou des troupeaux d'énormes vaches jaunes ».

Cette vision idyllique et pastorale de la Suisse, pourtant l'un des pays les plus industrialisés qui soient, est entretenue non seulement par les étrangers mais par les Suisses eux-mêmes. Qu'il se soit consacré à l'agriculture ou non, tout Suisse se sent attaché à son sol. Peu importe où il vit, il s'identifie à son canton d'origine ou au lopin de terre que cultivaient ses ancêtres.

A son avis, le bien-être des hommes et de la nation ne dépend pas seulement des conditions économiques mais des cycles de la nature et de la fertilité du sol.

Les 41 300 km² qui forment la superficie du pays peuvent être divisés en 4 parties de superficies à peu près égales : lacs et rochers désertiques, pâturages pour les troupeaux et terres cultivées.

La plupart des terres cultivées sont situées sur un plateau fertile mesurant 141 396 mètres de long sur 48 279 mètres de large. Ce plateau représente plus du quart de la superficie globale. Cette région est celle des contes de fée, des fermes prospères avec leurs grandes étables brunes,

leurs champs de blé, leurs gras troupeaux et, sur les pentes jurassiennes couvertes de pins, leurs hordes de chevaux.

C'est à ces hautes altitudes, consacrées à l'élevage, que le monde doit l'image idyllique qu'il se fait de la Suisse. L'industrie laitière est la principale activité de ceux qui habitent les vertes et hautes prairies des trois premiers cantons d'Innerschweiz, de Berne et du Valais, des Grisons et des cantons accidentés du Nord-Est, Appenzell et Glarus. Plus de la moitié des forêts se trouvent aussi dans ces cantons. Cette combinaison de prairies et de forêts donne au paysage la couleur éternellement verte qui impressionne tant les visiteurs depuis des siècles.

Au Moyen âge, la plupart des terres étaient cultivées, mais le labourage des pentes abruptes était une tâche ingrate, ardue et l'érosion provoquait l'avalanche des plus hautes terres labourées. Au XIII^e et au XIV^e siècles, les montagnards ont découvert que leurs étroites bandes de terre convenaient mieux à l'élevage et à la production laitière. La découverte de la fabrication du fromage permit de transformer le lait, denrée périssable, en fromages que l'on pouvait conserver longtemps et transporter aux marchés des villes. Les montagnards devinrent laitiers. Voici comment un voyageur du XVIII^e siècle jugeait ces hautes terres : « tout semble y être créé pour le bétail, et tout y est subordonné à ses besoins et à son confort; les humains ne viennent qu'en second lieu ».

LES vaches ont presque été déifiées par la Suisse. Le berger solitaire, inarticulé dans ses rapports avec les humains, ressent une profonde émotion à l'égard de son troupeau; s'il est pieux, il s'agenouillera facilement dans son étable et remerciera Dieu pour ses vaches. En Appenzell, en Schwyz et dans d'autres cantons, on pare les vaches de guirlandes de fleurs et on leur joue une sérénade avant leurs migrations saisonnières à travers les Alpes — migrations qui les mènent de leurs étables hivernales aux hauts pâturages des sommets.

Une attention si affectueuse, soutenue par des soins constants et une nourriture excellente, ont permis l'amélioration de la race à travers les siècles. Les petits animaux rudes et à moitié sauvages des temps médiévaux pesaient 325 kilos; aujourd'hui les vaches suisses pèsent le double. Il y a cent ans le pays possédait 500 000

têtes de bétail et, actuellement, malgré l'industrialisation qui provoqua la disparition de nombreux pâturages, il en a 1 716 000.

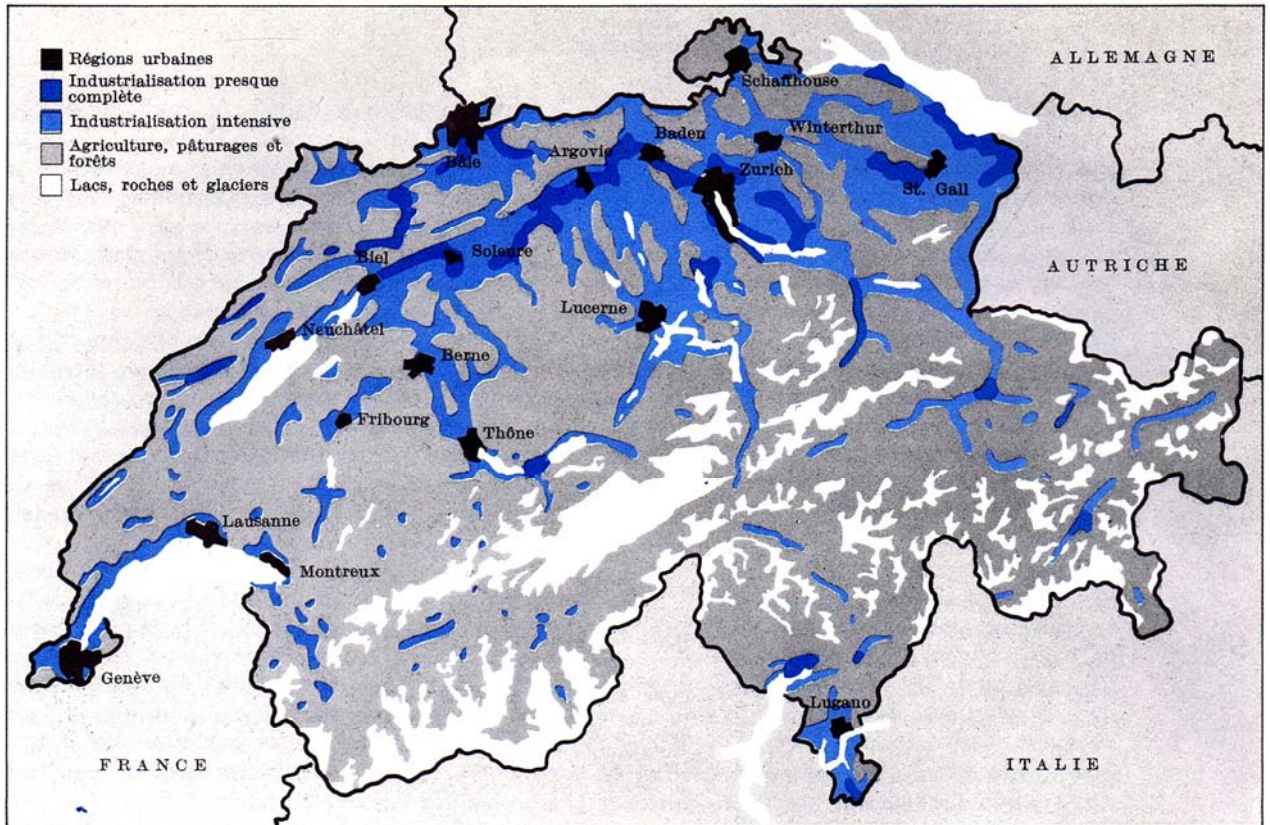
IL existe quantités de races différentes en Suisse et un bouvier reconnaît l'origine des bêtes à la couleur de leur robe. Les beiges-tannées, connues sous le nom de « Suisse brune » paissent en Suisse centrale et orientale. Dans les cantons de l'Ouest, on trouve les simmental blanches et tachées de roux. A Fribourg les vaches sont noires et blanches, dans le Valais ce sont des bêtes à l'aspect féroce, des Eringer brun-noir, l'une des plus anciennes races du monde. Les sons de leurs cloches, qui vont de petits tintements soprano à de profonds carillons de basse, sont les mêmes dans toute la Suisse. Souvent anciennes et joliment ouvragées, les cloches aident les bouviers à localiser les bêtes qui se sont éloignées.

Tout comme les vaches, le fromage est un symbole de la Suisse. Les 31 000 tonnes de fromage que la Suisse exporte chaque année ne représentent qu'un élément mineur dans l'économie du pays et, cependant, c'est lui, avant les montres, que l'imagination associe tout d'abord au pays.

Le type de fromage que l'on appelle « suisse » sur le marché mondial est l'Emmental; il a été fabriqué pour la première fois à Emme, dans le canton de Berne, il y a 400 ans. Ce « roi des fromages » se présente en roues dorées d'un poids de 130 kilos chacune; il est doux et parfumé à la noisette. On en produit à l'heure actuelle dans 1 600 laiteries des plaines des cantons de langue allemande.

Le Gruyère, que l'on fabrique dans les cantons de Fribourg, Neuchâtel, Vaud et dans le Jura, est semblable à l'Emmental, mais de fabrication plus ancienne puisqu'il remonte au XII^e siècle. Il existe d'autres variétés : le Schabzieger, fromage vert de Glarus; le Sbrinz, que l'on fait dans le centre; le Räss de l'Appenzell; citons encore le Saanen, connu depuis 100 ans et produit par le canton de Berne, le Vacherin de Fribourg, la Tête de Moine du Jura bernois, le Toggenburger de Saint-Gall et le Piora du Tessin.

Quelques-uns de ces fromages sont fabriqués aux États-Unis selon les procédés suisses mais il leur manque leur parfum original, dû aux herbes des Alpes que broutent les vaches dans



LA RÉPARTITION DES TERRES en Suisse est indiquée ci-dessus. Le pays est hautement industrialisé, mais les régions consacrées à l'industrie et aux manufactures sont plutôt dans

le Nord. Beaucoup restent à prédominance agricole et le reste (régions blanches) se consacre à des activités marginales. Il y a cependant des régions industrielles dans tout le pays.

les hauts pâturages pendant les mois d'été.

Jamais les Suisses ne donnent dans un romantisme dénué de sens pratique; ils se sont consacrés à la terre et à l'élevage, poussés par une nécessité urgente. Plus la Suisse peut produire, moins elle dépend des importations. Les terres cultivées aujourd'hui ne nourrissent que trois cinquièmes de la population. Pendant la Seconde Guerre mondiale, comme on avait cultivé tous les terrains, y compris les jardins d'agrément et les parcs urbains, la production avait augmenté mais les Suisses souffraient tout de même de sévères restrictions alimentaires.

Les circonstances ont ramené l'agriculture au premier plan et conduit un récent gouvernement à cultiver en permanence 2 864 000 hectares pour assurer une production plus grande au cas où les denrées alimentaires viendraient encore à manquer. L'agriculture est, plus que jamais, un devoir patriotique. La nécessité politico-économique a rendu le problème agricole plus critique que dans beaucoup d'autres pays. Sur un ensemble

de 205 997 fermes, plus de la moitié ne possèdent que 4,8 hectares au moins. Les terrains en pente sont difficiles à cultiver et leur rendement minime. Dans un pays qui ignore la vraie misère, les classes les plus pauvres comprennent les travailleurs les plus acharnés, les fermiers. La vieille génération rurale est stable et conservatrice, encore imprégnée des vertus anciennes : énergie, prévoyance, indépendance et amour de la terre.

Mais, à la jeune génération, cette abnégation envers la patrie ne suffit plus. Poussés par le désir de gagner davantage, d'avoir moins d'heures de travail et une existence plus divertissante, beaucoup de jeunes s'installent dans les villes industrielles. En ce siècle d'expansion industrielle plus de la moitié des villages se sont dépeuplés de 50 pour cent.

Ceci est particulièrement vrai pour l'Inner-schweiz et le canton des Grisons situé à très haute altitude. Un village des Grisons typique, qui semble devoir disparaître, est Luvén ob

Ilanz, perché sur un versant montagneux au-dessus de la vallée de Lungnez. « Nous sommes une communauté agricole et l'agriculture est en grande crise », dit le pasteur de la ville, le docteur Conradin Bonorand. « Notre population comptait 300 âmes autrefois, il n'y en a plus que 150 et la plupart des hommes sont absents pendant la semaine. Les vieux principes d'indépendance et de liberté, héritage spirituel de notre peuple, n'inspirent plus les jeunes. La perspective de gagner plus d'argent et d'avoir plus de temps libre les chasse d'ici ».

Ce pasteur, homme sobre et dévoué, diplômé de l'Université de Zurich, est historien, spécialiste de l'histoire de la Réforme.

A l'occasion, il fait visiter sa paroisse, agglomération de cinquante-huit maisons, sombres et croûlantes, tassées contre le flanc de la montagne comme le lichen sur un rocher. Quelques-unes sont vides, la plupart négligées et les mauvaises herbes, à l'encontre de tout principe suisse, semblent tout envahir. De vieilles dames, curieuses, à l'affût derrière des fenêtres à rideaux, dévisagent les visiteurs.

« Il n'y a plus de jeunes dans ma paroisse », continue le pasteur. « Ce sont pour la plupart des femmes et des enfants. Nos jeunes hommes, qui avaient appris un métier manuel, l'abandonnent pour d'autres travaux. L'un de nos charpentiers est facteur à Zurich, un boulanger qui avait appris son métier chez nous, est cheminot à Coire. Des fermiers ont dû vendre vaches et chèvres par manque de personnel pour les garder. Quand un fermier meurt ou s'en va, il ne se présente personne pour acheter sa ferme et celle-ci est laissée à l'abandon ».

Désireux de préserver l'agriculture et de prolonger la vie de villages comme Luven ob Ilanz, le gouvernement suisse a promulgué une loi agricole en 1951 qui spécifiait que les salaires des travailleurs agricoles devaient être équivalents à ceux des ouvriers en usine. Pour mettre cette loi en vigueur, le gouvernement contrôle les prix de la viande, des produits laitiers et rachète les surplus. Dans le cas du blé, le gouvernement achète simplement la production

totale à un prix double de celui du marché mondial. En dehors de la hausse entraînée par ce programme sur l'économie ménagère, — le prix du lait est d'environ 30 pour cent plus élevé que la moyenne dans tous les pays du Marché Commun, le prix du beurre de 100 pour cent — le programme agricole coûte à la Suisse 60 millions de dollars par an.

Dans certaines régions, l'application de ce programme a des effets bénéfiques. Dans le Valais, où les paysans sont profondément attachés à leurs terres, ce programme, soutenu par l'aide d'un plan de garantie gouvernemental afin de décentraliser l'industrie, a permis de

continuer l'exploitation des terres. Dans le Nord-Est du pays, où les villes possèdent de petites industries qui emploient les personnes non requises pour l'agriculture, on constate agréablement un petit exode vers les villes. En bref, dans les villages où s'est maintenu un niveau de vie confortable, les liens familiaux et terriens retiennent encore la jeunesse. Le gouvernement espère qu'avec l'appui du programme agricole et l'assistance de l'industrie locale, il parviendra à maintenir la force de ces liens.

Dans les régions laitières des montagnes, l'année se déroule selon un rituel satisfaisant quoique dur. Chaque été, une fraction des citoyens accompagnent les vaches aux pâturages et vivent dans les étables et les laiteries jusqu'à ce que l'automne donne le signal du retour au village. Dans quelques localités valaisannes, des populations entières font ces migrations et les villages se dédoublent à différentes altitudes. Dans le Lötschental, où ce sont le plus souvent les femmes qui escortent les vaches jusqu'aux altitudes les plus élevées, le prêtre de la paroisse monte parfois le dimanche jusqu'à près de 2 000 mètres célébrer la messe pour les jeunes filles, et redescend dans la vallée pour la messe de midi. Dans la plupart des cantons ce sont les hommes qui accompagnent les vaches, ils laissent les femmes à la maison pendant toute la saison d'été. Les pâturages alpins sont appelés alpages. Il y en a 10 800 en Suisse. 15 pour cent sont la propriété des communes, 85 pour cent

ALPES ET ALP

« Les Alpes » sont, on le sait, la chaîne de montagnes qui traverse la partie sud du centre de l'Europe. Au singulier, ce terme a une autre signification locale : les Suisses qui parlent le schwyzerdeutsch, et leurs voisins allemands désignent sous le nom de « Alp » les hautes prairies où va paître le bétail durant l'été. Les Suisses de langue française les appellent « alpage ». *Alper* et *Armaillis* sont les noms que l'on donne, respectivement en Suisse alémanique et en Suisse romande, aux bouvier qui mènent les vaches aux alpages.

appartiennent à des propriétaires fermiers ou à des sociétés privées.

Une commune typique où l'industrie laitière est encore florissante est le village d'Elm, haut perché sur les pentes du Piz Segnes, dans le canton de Glarus.

Alors que la population d'autres villages s'est décimée, celle de Elm s'est fermement maintenue à 900 habitants. Ce village possède sa propre industrie, une usine de mise en bouteilles de l'eau minérale puisée aux sources locales. Mais plus de 150 familles d'Elm sont paysannes et au moins 70, sur le plan local, sont considérées comme aisées. L'un de ces fermiers prospères est Jakob Kubli, à qui son père a légué une ferme dans la vallée dont ses fils hériteront à leur tour. Chaque année en mai, en compagnie de ses deux fils et de deux bouviers, Jakob Kubli mène 40 vaches à l'alpage Mühlebach. L'ascension, au cours de laquelle les vaches paissent le long du chemin, dure trois semaines et se termine à 1 500 mètres. Hommes et bêtes y resteront pendant les 12 semaines d'été.

Ils reçoivent parfois des visites pendant les week-ends. Par tradition, sur l'Alpe, on offre l'hospitalité — du lait frais à boire, du pain et du fromage à manger et du foin pour dormir. Les grimpeurs entraînés parviennent à Mühlebach en 5 heures, mais deux visiteurs américains préférèrent y monter en jeep, économisant ainsi les deux tiers du temps.

La jeep, conduite par le petit-fils du propriétaire, un jeune homme de 18 ans, datait de 1949. Elle pétaradait à travers les forêts de pins, le long des chutes d'eau, dépassant des huttes et les pâturages où les vaches font halte. La route finit par disparaître tout à fait et la vieille jeep rampait comme un serpent parmi les rochers et les racines d'arbres, patinant sur la terre meuble de la forêt; elle émergea finalement au-dessus de la *baumgrenze* — la ligne forestière — sur une vaste étendue de prairies entourées de pics neigeux. La jeep ne pouvait aller plus loin. Les visiteurs durent s'armer de courage et faire le reste de la montée à pied.

À une altitude moindre le temps était mauvais, mais ici le soleil continuait de briller et la piste menait à travers des champs aux fleurs éclatantes — roses des alpes, marguerites, digitales et toute une variété de gentianes, des bleues sombres à ras de terre et de longues et jaunes,

dont les racines fournissent aux montagnards un formidable *schnaps*.

La piste suivait un ruisseau et le son des eaux bondissantes emplissait l'air du soir. Bientôt résonna un autre son, l'écho du tintement des cloches qui, se répercutant dans les montagnes, ressemblait à un ensemble de gongs balinais.

Contre l'horizon se dressait une *stall*, sorte d'étable basse. La scène faisait penser à une illustration de *Heidi*. Assis sur des troncs d'arbres, il y avait des jeunes garçons et de vieux hommes barbus qui fumaient de longues pipes recourbées.

L'étable abritait les vaches, les chèvres, les hommes et une laiterie. Deux jeunes garçons aux larges épaules, deux frères nommés Willi et Fritz Landolt, étaient en train de traire les vaches. Ils indiquèrent que la *stall* Kubli était située à deux kilomètres au-dessus de la vallée. Après un petit repos, les voyageurs reprirent leur route. La piste longeait des étables en ruines, détruites par les avalanches. Finalement, ils aperçurent l'éclat d'une lampe au-dessus d'eux et de l'obscurité émergèrent les profils de deux bâtiments, une *stall* et une *hütte*, c'est-à-dire une cabane servant de laiterie. Ces bâtiments en pierre grise, nouvellement édifiés, épousaient le flanc de la montagne pour éviter les avalanches d'hiver. L'étable et la hutte étaient respectivement divisées en deux parties appartenant au fermier Weber et à Jakob Kubli.

Il était près de dix heures et il faisait glacial, mais les hommes et les jeunes gens étaient encore occupés à traire et à fabriquer du fromage. Jakob Kubli était un homme de 49 ans, fin mais musclé. Ses charmants enfants, Jakob, 15 ans et Heinrich, 13 ans, en montagnards qui prennent leur temps pour grandir, paraissaient de trois ans plus jeunes. Tous étaient habillés de la même façon, chemises de laine, lourds pantalons à bretelles et bottes de caoutchouc; ils se mouvaient, les épaules basses, avec la curieuse démarche des gens de Glarus qui vient de ce qu'ils transportent constamment des fardeaux. Silencieux et travailleurs comme des gnomes, ils faisaient cuire du petit-lait pour nourrir les quelques cochons qui grommelaient devant la porte. Le père expliqua qu'un fils aîné, Rudi, était resté à la maison, dans la vallée, pour aider sa mère à faire les foins pour préparer le fourrage d'hiver.

La cabane était le centre d'un royaume pacifique peuplé d'hommes, de porcs, de chèvres, d'un cheval et d'un grand troupeau de vaches brunes et matriarcales, lesquelles, après la traite, partaient, dans un brouhaha de cloches, vers les pâturages. Une forte odeur de lait en train de bouillir, de fromage à la salaison et de fumier flottait dans l'endroit. A l'intérieur de la hutte, on pouvait voir une petite fabrique de fromages, contenant un grand chaudron de cuivre plein de lait en fermentation, un poêle, une presse à fromage et une grossière table en planches.

LES vaches traites et les porcs nourris, les deux bouviers de Jakob Kubli, arrivèrent à l'étable. L'un d'eux, Jakob Rhyner, était un mince et grand jeune homme de 20 ans, à la petite barbe et aux longs cheveux bouclés. L'autre, Heinrich Hefti, 50 ans environ, avait la peau sombre et tannée, une barbe grise et des anneaux d'or aux oreilles. Après avoir récuré les seaux de lait et fait la vaisselle, on commença la préparation du souper. Les deux petits garçons firent chauffer du lait frais et Rhyner disposa une casserole de macaronis dans laquelle il coupa un oignon. Pendant que le repas cuisait, le père dégagea quatre nouveaux fromages de leurs cadres. Ils pesaient chacun environ 22 kilos; souples et doux ils brillaient à la faible lumière comme des lunes plates et pâles.

Il était plus de minuit lorsque furent enfin terminés le souper et les travaux ménagers. Dehors, la nuit étincelait de millions d'étoiles et les montagnes résonnaient du chant des cloches. Le père, portant la lampe, conduisit ses fils, ses bouviers et ses hôtes à l'étage afin qu'ils aillent dormir.

Tout habillés, ils étaient tassés les uns contre les autres comme des moutons dans une étable à foin. Jakob et Rhyner, allongés, fumaient leurs pipes.

A voir ces foyers allumés, si près du foin, les voyageurs s'inquiétèrent, mais Jakob assura qu'avec les couvercles de métal on pouvait fumer en toute sécurité; il fumait chaque soir avant de dormir et reprenait la pipe dans le foin chaque matin. Au cours de la nuit les visiteurs furent éveillés par les exclamations d'un enfant : « Ne les laisse pas sortir, ne les laisse pas sortir ». Le père expliqua que le petit Jakob parlait souvent dans ses rêves, se croyant avec son troupeau.

Au matin les visiteurs s'éveillèrent dans un charivari de cloches. Il n'était pas encore 5 heures mais ils étaient seuls dans le foin. Ils se levèrent, secouèrent le foin de leurs vêtements et de leurs cheveux, et descendirent dans la salle où Rhyner déjeunait d'un bol de café au lait, de pain et de fromage. C'était à lui de garder les 120 têtes de jeune bétail qui paissaient quelque 400 mètres plus haut, juste avant le sommet de la montagne; il les rejoignait chaque matin. Dans un sac à dos en cuir non tanné, il mit son casse-croûte — pain, fromage et saucisses. Dehors, les porcs bafraient dans leurs auges. Le soleil, comme un ballon rouge enflammé, brillait dans une brèche entre les montagnes.

« C'est là où je vais, là où est le soleil », dit Rhyner. De cet endroit il se vantait de pouvoir apercevoir le lac de Constance, à quelque 75 km de là vers le nord. En sifflotant *Lili Marlene*, il commença à grimper, silhouette courbée dans la lumière aveuglante. Avec son chapeau à larges bords incliné sur l'oreille, son sac sur le dos et sa canne à la main, Rhyner ressemblait à un jeune Don Quichotte dessiné par Le Greco. Cowboy sans cheval, il préférerait, comme ceux de sa race solitaire du monde entier, la solitude et la compagnie des animaux à la société humaine.

DANS l'étable, les enfants Kubli et Heinrich Hefti étaient en train de traire. Le père transportait le lait dans la *hütte* par charges de 90 litres, titubant sous le poids d'un seau de métal incurvé, attaché à ses épaules par une courroie, qu'il vidait dans la cuve à fromage, d'une simple torsion d'un côté de son corps, sans en renverser une goutte. A chaque voyage il posait à ses hôtes quelques questions sur l'Amérique. Connaissaient-ils l'oncle Werner qui avait émigré quelque cinquante ans auparavant ? Était-il vrai qu'en Amérique on traie toujours les vaches mécaniquement ? Il dit avoir entendu que les femmes contrôlaient tout, même *den geldsack*. Aucun homme qui se respecte ne peut supporter qu'une femme contrôle sa bourse, affirma-t-il, et il supposait que ses hôtes, célibataires, étaient venus en Suisse pour y prendre femmes. Jakob aurait bien voulu aller en Amérique voir ses cousins mais il doutait que cela fût possible — il lui aurait fallu vendre toutes ses vaches pour faire le voyage.

A 9 heures, la traite était terminée. Le soleil

avait réchauffé les hautes prairies et les visiteurs enlevèrent quelques-uns de leurs chandails. Dans la *hütte*, le père remuait de la présure dans le seau de lait pour le faire cailler, début de la fabrication du fromage. Son plus jeune fils, Heinrich, faisait chauffer un mélange de café et de lait. Pendant qu'ils déjeunaient, le père me parlait du temps jadis, de l'époque où 50 fermiers faisaient cette migration d'été. Ils n'étaient plus que seize aujourd'hui. Il se souvenait avoir vu, étant enfant, des troupeaux de 1 000 chèvres. Maintenant, il n'y en avait plus qu'une poignée. Autrefois, les fermiers faisaient leur foin sur l'Alpe et le descendaient, à mi-chemin, sur leurs épaules. Des traîneaux le transportaient pour le reste de la route. On se servait encore d'un traîneau, même l'été, pour le transport des fromages au village. Il était tiré par le cheval qui paissait avec les vaches. Sur les pentes abruptes des Alpes, les roues sont inutiles.

VERS 10 heures, un groupe d'alpinistes du dimanche arriva, chargés de bouquets de roses des Alpes. L'un d'eux, qui avait déjà fait l'ascension de la montagne, prévint qu'il y avait un veau malade au sommet. Une équipe de secours fut bientôt organisée pour assurer sa descente. Les Américains en furent, ainsi qu'un des alpinistes, un homme d'une cinquantaine d'années, nommé Hans Hämmerli, venu par esprit sportif à l'alpage Mühlebach. Le petit groupe suivit un ruisseau, pataugeant dans l'eau pendant une partie du chemin. Les montagnes semblaient peuplées de visiteurs du dimanche, s'interpellant les uns les autres avec ce cri à glacer le sang, coutumier aux Suisses dans les hautes altitudes. Le but de l'équipe de secours était cette brèche à travers laquelle brillait le soleil, ce col où le bouvier Rhyner passait ses journées. Bien au-dessus, profilée contre le ciel, une file de vaches se déplaçait le long de la crête de la montagne.

Impossible de trouver Rhyner. Les hommes crièrent son nom mais seul l'écho de leurs voix et le tintement des cloches leur répondirent. L'un des enfants le découvrit finalement, faisant un petit somme à l'abri d'un rocher. Réveillé, Rhyner, en clignant des yeux, regarda avec ahurissement les hommes debout autour de lui, puis il se leva d'un bond, ajusta son chapeau et les conduisit vers le veau malade.

Quand les hommes furent repartis, portant

l'animal au-dessus des neiges et des précipices, Rhyner regagna son étroit lit fleuri. A l'horizon se détachait une procession sans fin de glaciers, sous lesquels se déroulaient les vertes prairies. C'était juste le moment de se souvenir des termes de Saussure, le premier grand alpiniste, décrivant ses premières impressions au sommet du mont Blanc : « Il me semblait avoir survécu seul, à tout l'univers... ».

Lorsque les hommes arrivèrent avec l'animal au chalet, les fils Kubli se précipitèrent avec des jumelles, pressés de faire voir un chamois aux visiteurs. Le gracieux animal perché sur un lointain rocher à pic ressemblait trait pour trait aux illustrations ou aux bois pyrogravés, avec ses jambes fines, sa silhouette alerte et ses petites cornes recourbées. Il demeura longtemps sur le roc puis, soudain, remarquant qu'on le regardait, il bondit de son poste d'observation et disparut.

Dans le chalet, quatre nouveaux fromages se formaient dans le moule. C'était dimanche midi, le seul moment de la semaine où le travail était interrompu. Jakob faisait cuire un pudding, chaud et sucré, spécialité des Alpes composée de crème, de farine et de sucre. Une bouteille de *schnaps* de gentiane était posée sur la table.

Pendant le repas, Jakob Kubli expliqua le fonctionnement économique de cette opération d'été. L'alpage, dit-il, appartient à la commune à laquelle il la loue. Sur les 40 vaches qu'il traitait, 20 lui appartenaient, les autres étaient empruntées à des voisins du village. Pour s'en occuper il avait droit à une valeur en lait de 180 francs suisses, par vache et par été. Toute somme supérieure à ces 180 francs devrait revenir aux propriétaires des vaches.

LA neige tombe plusieurs fois au cours de l'été sur l'Alpe, mais le soleil la fait fondre rapidement. Vers le 10 septembre les chutes deviennent fréquentes et la température se refroidit; alors commence la descente dans la vallée. La caravane fait une halte de dix jours à l'alpage nommé Gams, au tiers du chemin, puis plus bas, à Ublital. Finalement, vers le 1^{er} octobre, hommes et bêtes retrouvent Elm et leurs maisons.

Heinrich, le plus jeune des enfants, considère comme une calamité d'être obligé de redescendre trois semaines avant les autres pour aller à l'école. Son frère a la joie d'avoir terminé les

classes. Ni les fils ni le père n'ont jamais été au cinéma. La famille est allée une fois à Zurich en train pour rendre visite à une tante, et n'a pas envie d'y retourner : « Nous n'avons pas l'habitude de ce genre de vie », dit le jeune Jakob. « Chacun sait qu'Elm est le plus bel endroit du monde, qui voudrait le quitter ? »

L'HEURE est venue où les hôtes doivent prendre congé. Un rendez-vous a été convenu avec le conducteur de la jeep à la ligne forestière. Alors qu'ils disaient au revoir de la main aux Kubli, ils virent que les petits garçons ramenaient déjà les vaches pour la traite du soir.

Les maisons dépeuplées d'Elm étaient là, dans leurs jardins éclatants de géraniums, de bégonias, de delphiniums et d'asters. Sur le mur blanc de l'austère église, vieille de 500 ans, est un panneau portant l'inscription des noms des 114 personnes qui perdirent la vie lors de l'éboulement de 1841, qui engloutit la moitié du village. La montagne qui surplombe la ville porte, encore visible, la cicatrice noire du glissement de terrain. Sur un panneau les noms — Elmer, Bäbler, Rhyner, Kubli — sont les mêmes que ceux des familles qui habitent Elm de nos jours.

Il n'y a pas de salles de bains à l'hôtel du village, mais le propriétaire s'est arrangé pour que ses hôtes américains puissent prendre leurs bains dans la nouvelle maison du *baumeister*, architecte local, Kaspaar Rhyner.

Cet architecte de 32 ans est revenu récemment de Zurich dans son village, avec sa femme et ses deux enfants. Sa maison moderne comporte des peintures à l'huile, une bibliothèque et un bar. En prenant un martini avec ses hôtes, Rhyner leur parle de ses études au Polytechnicum fédéral de Zurich; maçon dans la journée, il suivait les cours du soir. Ensuite, il avait travaillé trois ans chez un entrepreneur de Zurich. « Mais j'ai toujours voulu revenir à Elm », dit-il, « je n'avais

jamais vraiment envisagé d'autre possibilité. Mon attitude n'est pas exceptionnelle. Les liens traditionnels suisses avec le sol ancestral prévalent ici ».

Rhyner attribue au chemin de fer, qui monte à Elm depuis 1905, le fait que la vie s'y soit maintenue. « Beaucoup des nôtres prennent le train tous les matins pour aller travailler dans les usines de la vallée de Glarus. Mais la principale ressource d'Elm est l'agriculture ».

Dans la vie quotidienne, les fermiers respectent les traditions. C'est encore à dos d'hommes qu'on transporte le foin pour la moitié de la descente. Stocké à mi-course, il est roulé vers les étables par-dessus la neige, en hiver.

Il n'y a pas de dentiste dans la vallée et un seul médecin établi dans le village voisin de Matt. Il n'y a que dix automobiles dans la communauté. En revanche les fermiers possèdent des tracteurs et des jeeps, achetés grâce aux subsides gouvernementaux. Le régime traditionnel de pain, viande et fromage, est amélioré par les appareils frigorifiques, et la venue une fois par semaine, en hiver, d'un camion de légumes frais.

ELM a aussi un café, établissement très vivant nommé « Die Sonne ». Le dimanche soir, garçons et filles y dansent la polka, tandis qu'installés à des tables contre les murs, des hommes et femmes jouent au *Jass*, jeu de cartes suisse. Une tempête grondait dans la montagne. L'alarme se répandit soudain dans le village; une femme âgée s'était rendue l'après-midi seule dans la montagne et n'était pas rentrée. Une équipe de volontaires s'organisa. Les Américains, qui le matin avaient déjà aidé au sauvetage du veau, offrirent leur aide pour retrouver la dame perdue. Personne n'alla se coucher, jusqu'à ce qu'on ait annoncé, vers minuit, que la vieille dame avait été retrouvée et ramenée chez elle en tracteur.



Pour ne pas perdre une goutte, Jakob Kubli ploie le torse en versant le lait d'un récipient fixé sur son dos dans la cuve à faire les fromages.

Vie de dur labeur dans les hauts pâturages alpins

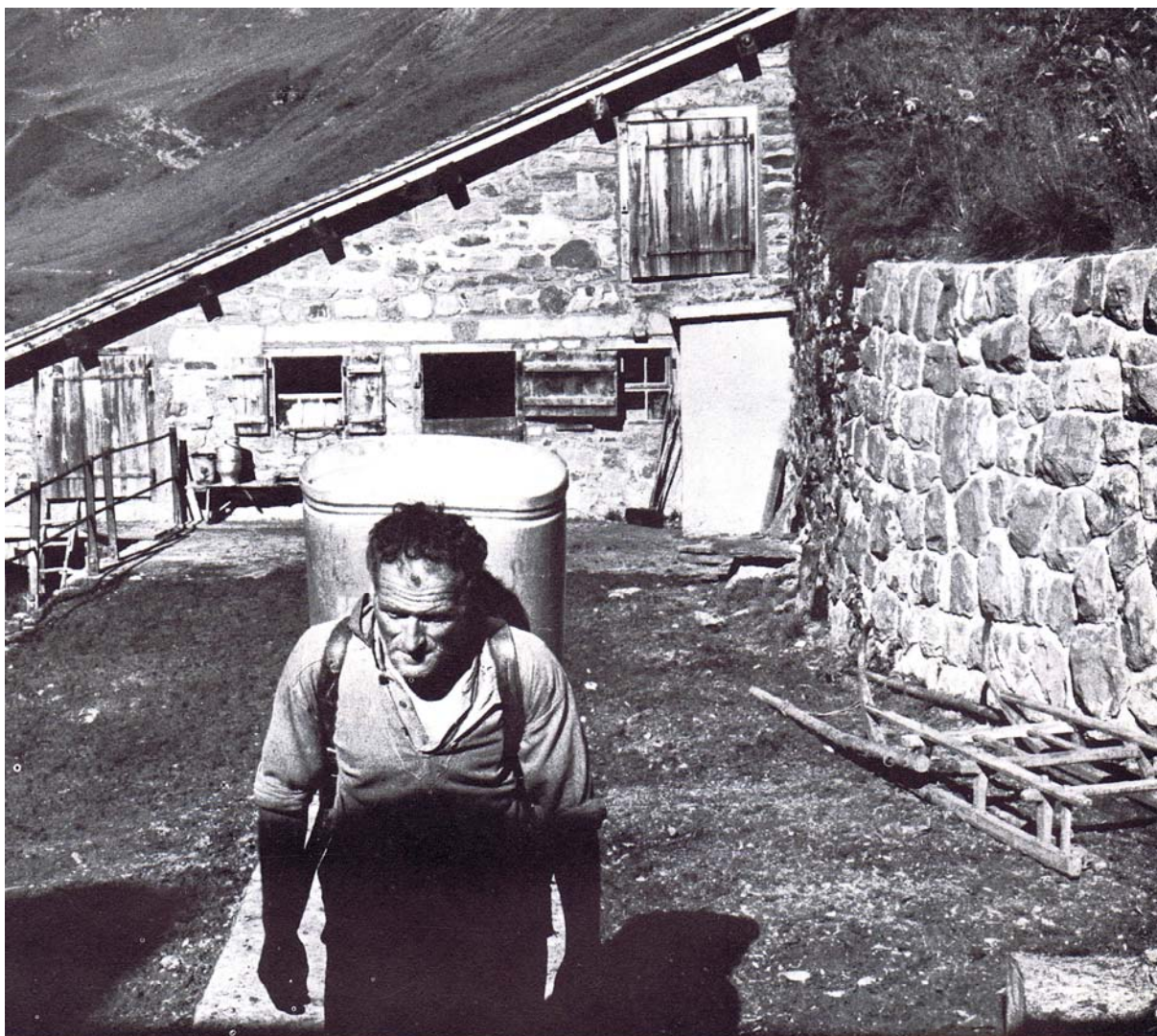
L'été, dans la campagne suisse, a lieu l'une des plus curieuses migrations qui soient. Fin mai, les fermiers conduisent leur bétail des prairies des vallées et de leurs étables aux pâturages frais à des milliers de mètres dans les Alpes. Hommes et bêtes vivent là pour trois mois au plus jusqu'à ce que les vents de l'automne les ramènent, une fois de plus,

dans les vallées. La photographie ci-dessus, et celles des pages suivantes, dues à Farrell Grehan, évoquent la vie pénible — mais idyllique en bien des points — que mènent Jakob Kubli, ses fils et ses bouviers lorsqu'ils gardent les vaches et fabriquent le fromage, dans leurs fermes d'été, haut perchées dans les montagnes au-dessus de leur village natal d'Elm.



NETTOYAGE DU SEAU, que Jakob Kubli emplira du lait de la traite. Autour de sa taille est fixé le siège à un pied sur lequel il s'assiera pour traire.

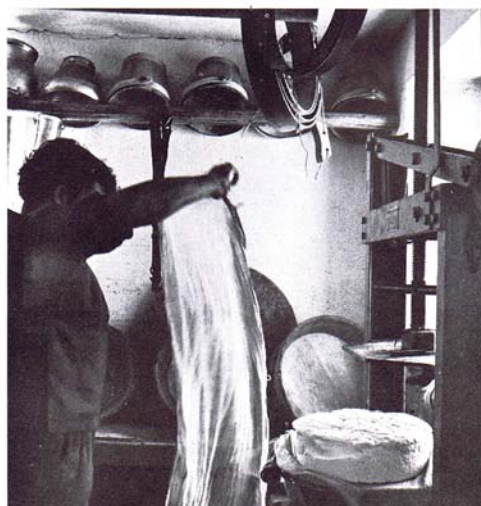




LE LAIT SUR SON DOS, dans un récipient de 90 litres, le fermier Kubli traverse la cour de sa ferme dont le toit incliné suit la pente de la montagne.

POUR FAIRE LE FROMAGE, Kubli verse du lait de l'avant-veille dans la cuve de lait frais. Les appareils sont dans une *bitte*, cabane en pierres.

LE FROMAGE fraîchement pressé est délivré de son linge. Un voisin de Kubli va le plonger dans un bain de sel. Plus tard, on le placera sur une planche.





SIMPLE PETIT DÉJEUNER de pain, de fromage et de café au lait, premier repas du fermier Kubli et du jeune Jakob (à gauche) à table dans la *hütte*. Ils travaillent tous les deux depuis trois heures.

DÉTENTE DU SOIR. La simple lumière d'une chandelle éclaire Jakob Kubli et son frère Heinrich, 13 ans, qui hériteront la ferme et les troupeaux de leur père. Ils aiment la vie de la ferme.

Heinrich Hefsti, bœvier qui aide Kubli à garder ses vaches, aime à fumer sa pipe avant de dormir à côté des petits garçons dans le foin de la hütte. Comme





Un coup de montagnards suisses, Hefti porte des anneaux d'or aux oreilles. Tout le monde travaille jusqu'à minuit passé et se lève à 5 heures.





TRAINTRAIN QUOTIDIEN. Heinrich lave un pot et Jakob fend le bois d'allumage pour qu'il brûle plus facilement (*à gauche*). Les enfants font mille travaux et l'expérience leur apprend à diriger une ferme avec autant d'efficacité que le fait leur père.

SCÈNE ÉTERNELLE, rappelant l'ancienne peinture rurale de l'école hollandaise. Le jeune Jakob (*ci-contre*) trait une grosse et placide vache sous les poutres du toit de la *stall*. La *stall* a un toit en pente dont l'inclinaison permet d'éviter les avalanches.

TACHES ENFANTINES. La préparation des feux et du petit déjeuner. Jakob emplit un pot de café fumant et fait le repas pour les fermiers. Heinrich veille à ce que le poêle, qui chauffe la cuve à fromage, tire bien.

