

LA SUISSE PITTORESQUE. et ses environs. Fribourg. 1835
Par Alexandre Martin.

AGRICULTURE. — INDUSTRIE.

L'agriculture est en honneur dans la partie du canton qui n'est pas occupée par des montagnes, et fournit aux habitants une quantité de blé suffisante pour leurs besoins. Depuis la suppression du droit de parcours, en 1809 et 1812, l'agriculture a fait des progrès très-sensibles; car, outre les différentes espèces de céréales, on sème du trèfle, du colzat, des navets, des racines diverses, des betteraves, de l'esparcette, de la luzerne, etc., etc. On a introduit çà et là la charrue écossaise avec diverses modifications, et des particuliers ont établi des fermes-modèles à Bourguillon, Greng, Wallenried, Grandfey, Rosière et Remetswyl. La société Économique a, en septembre 1830 et 1831, fait distribuer des primes aux meilleurs laboureurs dans des concours publics. Les Fribourgeois récoltent en outre une énorme quantité de pommes de terre. Ils sèment

aussi du lin et du chanvre; ils cultivent et recueillent beaucoup de fruits, et font avec leurs jus cuit une espèce de sirop qui est connu dans le pays sous le nom de *sauce*, et qu'on peut employer pour divers mets ou gâteaux. Ils fabriquent dans toutes les parties du canton de l'eau de cerise en grande quantité, surtout dans la vallée de Montboron; ils plantent enfin dans la partie du nord et nord-est du canton une si grande quantité de tabac, que cet objet est devenu pour eux un article important de commerce.

Le bétail, dans la partie montagneuse du canton, forme une race toute particulière qui, sous bien des rapports, appartient au bétail le plus beau, le meilleur et le plus utile de la Suisse: aussi est-il très-recherché. Les taureaux sont bien proportionnés: leur poil est doux et court, leur cou, leurs épaules, n'atteignent jamais un degré extraordinaire de graisse et de grosseur; ils sont généralement doux; ils se contentent d'une nourriture médiocre, et conservent long-temps leur force et leur vigueur.

Les excellents fromages de Gruyères, qui jouissent dans toute l'Europe d'une célébrité si méritée, se font dans une chaîne de montagnes qui a dix lieues de longueur sur quatre de largeur, et qui s'étend depuis la Singine jusqu'à la Vevayse, sur la frontière du canton de Vaud. Les plus estimés sortent des pâturages de la paroisse de Charmey.

Une espèce de fromage presque particulière au canton est celle des *vacherins*, qui sont recherchés dans les villes, surtout en hiver, et dont on fait un mets excellent connu sous le nom de *fondue*. Les *vacherins*, qu'on appelle *stracchino* dans la Lombardie, ne se vendent pas aussi cher que les fromages ordinaires.

On fabrique avec le petit-lait qui reste après qu'on en a tiré les parties caséuses, du *séra*, *schéré*, *seret*, *serassé*, qu'on appelle *nascheid* et *zieger* en allemand-suisse, et *caillebotte* en français. On le mange frais ou salé; cependant il y en a de deux sortes, l'une appelée *zigre*, et l'autre *schéré* (*zieger* et *nascheid*). On fabriquait aussi jadis avec le petit-lait du sucre de lait.

La ville de Genève est l'entrepôt principal pour l'exportation des fromages qui sont destinés pour la France et le Piémont.

BIBLIOGRAPHIE.

Voyage dans les montagnes du canton de Fribourg, par M. P. de Laverne, 1 vol. in-8°, 1804.
Almanach helvétique (année 1810). 1 vol. in-18.