

Références: almanach de 1895 - indicateur vaudois de 1901 -
"Louis Golay et consorts, journal, chalets, fromages et vacherins",
Editions le Pèlerin, 1999.

Commerce fondé en 1878. Officiellement le 30.03. 1883 sous la raison sociale: Louis Golay cafetier. On découvrira l'entier des changements de raison sociale dans la feuille annexée au dossier. La plus ancienne maison de vacherins encore en activité à l'heure actuelle (2003) en la personne de Christian Golay, et pratiquement toujours dans le même bâtiment que l'on découvrira plus bas. Louis Golay fut le constructeur du Café Vaudois avant 1877. En fait bâtit déjà signalée sur les plans levés de 1873 à 1875. Rachète des vacherins de la laiterie des Charbonnières en 1881, 1891-1892, ceux de la laiterie du Séchey et du Pont en 1883 et plus tard. Amodiataire de montagnes: Chalet Hermann, les Esserts, la Gentille, Derrière-les-Crêts, la Grange-Nourrie. En association, pour diverses de ses activités, avec ses fils dont Arnold, Louis, Paul et John Golay. Lui succède John feu Louis Golay.

On découvre une première réclame dans l'almanach de 1895:

LOUIS GOLAY, GHARBONNIERES

Vacherins du Mont-d'Or, des meilleures laiteries

GROS Marque connue AU CHALET DETAIL

PRIX MODÉRÉS

EXPEDITIONS PROMPTES ET SOIGNÉES

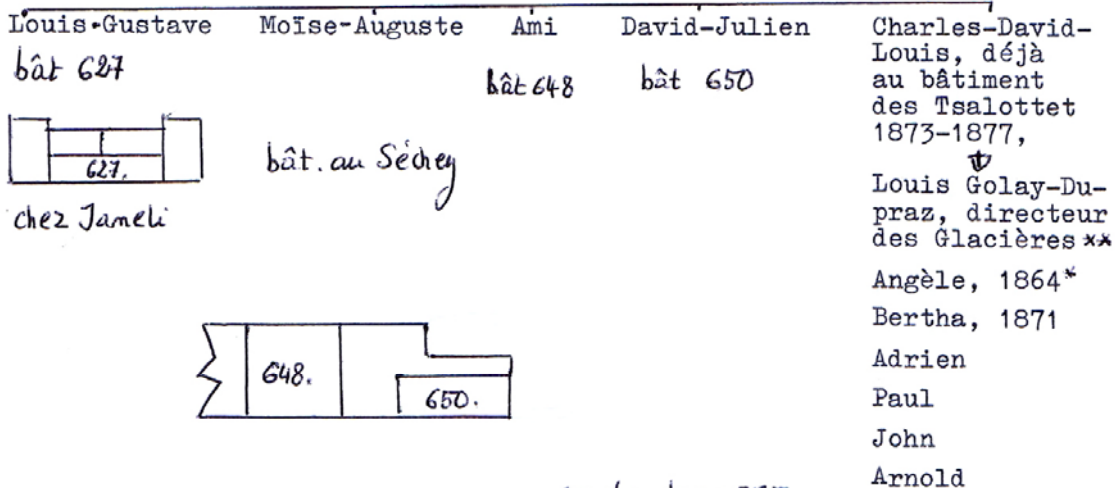
On rajoutera, située plus loin, la réclame suivante:

"Café vaudois, Charbonnières, Louis Golay propriétaire. Vins du pays 1er choix, la Côte, Lavaux. Restauration. Perchettes".

La maison achète des boîtes vides à Louis Rochat de Philippe en 1880. 835 boîtes.

Essai de généalogie:

David Isaac Golay



Constructeur 1875

* Mère de Fernand Denys et Elise Denys. Fernand Denys père de Fernand et de Georgette (Maître) ** + 1957

Timbre : 1.--



EXTRAIT DU REGISTRE DU COMMERCE

DE

LA VALLÉE

<u>Inscription</u>		<u>Publication</u>
30.03.1883 <u>Louis Golay</u> cafetier	commencé avant Cafetier, fermier de monta-	11.05-1883
Charles-David Louis	1.janvier 1883 gnes, commerce de vacherins	
ffeu David Isaac Golay	& fromages	
25.01.1911 Radiation ensuite décès		1.02.1911
25.01.1911 <u>John Golay</u>	" " "	1.02.1911
John feue Louis Golay		
1.05.1918 Radiation ensuite décès		7.05.1918
1.05.1918 <u>John Golay & Cie</u>	soc.nom coll. Fabrication et commerce de	7.05.1918
John Louis Golay	fromages & vacherins	
Constant A. Golay		
Marie Golay		
2.12.1922 Radiation ensuite dis-		22.12.1922
solution		
2.12.1922 <u>John Golay</u>	Commerce de fromages & vache-	22.12.1922
John Golay fils d'Arnold	cherins	
3.11.1954 Radiation ensuite remise		8.11.1954
commerce		
3.11.1954 <u>Victor Golay fils, successeur</u>	" "	8.11.54
<u>de John Golay</u>		
Victor Fritz Arnold Golay		
18.08.1977 Radiation ensuite remise		30.08.77
commerce		
18.08.1977 <u>Christian Golay</u>	" "	30.08.77
Christian John Louis		
Golay-Meylan		

EXTRAIT CONFORME l'atteste

Le préposé :

Le Sentier, le 31 août 1977



Les Tsalottet, de fameux commerçants

Pour plus de détails encore que ci-dessous sur cette intéressante entreprise, on s'en référera à la brochure: "Louis Golay et consorts, journal, chalets, fromages et vacherins", Le Pèlerin, 1999.

Le livre de comptes de Louis Golay des Charbonnières, commencé en 1877, nous livre des renseignements de première main sur une entreprise de fromages de la fin du siècle passé comme aussi sur le vacherin en particulier. La maison Louis Golay et consorts est la première par ailleurs qui se soit officiellement constituée, et cela en 1878.

Nous découvrons, dans cette comptabilité, beaucoup d'affaires traitées avec les collègues marchands de vacherins, comme aussi avec les chalets dont la famille en amodiera un bon nombre.

En 1878, soit l'année de fondation officielle de la maison, beaucoup de notes concernent les vacherins. Malheureusement la plupart, écrites au crayon d'une façon trop peu appuyée, sont proprement illisibles. Nous saurons toutefois:

- * Septembre, le 26, livré à Emile Rochat 32 l. de chevrotin.
- * Octobre le 3, livré à Emile, 23 l. de chevrotin.
- * Idem, le 3, livré à Emile, 25 l. de vacherin et 7 tommes grasses, soit 32 l.
- * Octobre 10, livré à Emile, 33 l. de tommes.
- * Idem, 14 ou 17, livré à Emile, 46 l. de tommes.

Louis Golay travaille avec Edgar Rochat, de même marchand, tenancier de l'Hôtel de la Truite au Pont. Le 12 octobre 1880 il lui livre 4 vacherins pesant $27 \frac{1}{2}$ livres et le 3 novembre 12 vacherins pesant 79 livres $\frac{1}{2}$. A la même époque Louis Golay paie 500 francs d'acompte (le 20 nov. 1880) pour vacherins reçus de Emile Reymond fils.

Le 20 octobre de 1880, Louis Golay a reçu de Jules Rochat de François, 180 livres de vacherin. Le 6 novembre de la même année, du même, il reçoit encore 36 vacherins pesant ensemble 199 livres. Pour le 20 nov. 40 vacherins en deux pesées, l'une de 105 livres et l'autre de 107 livres. Le premier décembre, réception de 26 vacherins pour un total de 127 livres. Le 15 décembre, 33 vacherins pesant ensemble 169 livres. Le 27 décembre 24 vacherins pesant ensemble 115 livres. Le 10 janvier 1881, reçu 120 livres de vacherins.

Ça boume!

En 1880 Louis Golay travaille aussi avec un Goy de Vallorbe. Il lui prendra tous les vacherins qu'il fabriquera pendant le mois de décembre au prix de 40 centimes la livre, et ceux du mois de janvier au prix de 38 centimes. Octobre, le 25, reçu 525 l., octobre le 31, reçu 274 l. Octobre le 22, reçu 375 l. novembre, le 15, reçu - mauvais! - 330 l. Novembre le 29, trois pesées font 296 l. Il lui livre des sangles le 31 octobre.

Louis Golay achète des boîtes, vides de toute évidence, qu'il livre peut-être à ses fournisseurs, dans ce cas-là un compte devrait intervenir pour cette opération, qui ne nous est malheureusement pas connu, achète donc des boîtes vides à Louis Rochat de Philippe. Jusqu'à fin décembre il a reçu 627 boîtes.

Les acheteurs de vacherins sont nombreux. Il y a Louis Golay du Pontet, un cousin probablement, Emile Rochat chez Thionville, Isaac Rochat marchand, Auguste Rochat Titouillon.

Le fournisseur de vacherins, Emile Reymond habite au Planoz, prob. en dessus de Vaulion. En 1880 il lui a pris 3906 livres

de vacherin pour un total, à 42 cts la livre, de 1640 francs 52. Il retranche de ce total la somme de 547 francs 20 pour châtaignes, boîtes et sangles et arrhes.

Vente de vacherins en janvier 1881 à Cormondrèche, Neuchâtel.

En 1882 Louis Golay livre des vacherins à Jules Rochat assesseur, à Jules-Jérémie Rochat.

En 1883, le 22 septembre, il fait "pache" avec Emile Carrez de Mouthe. C'est-à-dire qu'il lui prendra les vacherins que ce dernier lui livrera au prix de 1 franc le kilo jusqu'à la fin de l'année, à 96 cts le kilo au début de la saison 1884, du 1er janvier au 20 février, le tout rendu sans frais et pesé à la maison, marchandise qui doit toute être de bonne qualité et dont le nombre ne doit pas excéder 800 boîtes.

En 1883 toujours, Louis Golay achète les vacherins des Esserts. La montagne est tenue par Auguste et Elie Rochat.

En 1884 Louis Golay se ravitaille en boîtes vides chez Constant Rochat d'Isaac. Il lui a pris environ 200 boîtes. Il note, à la page 45b de son journal: "J'ai acheté les boîtes de vacherin à Emile Carroz (ou Carrez) pour le prix de 50 centimes le 1/2 kilo, rendu à mon domicile, de plus il m'en doit donner 2 boîtes par dessus...

Desiers des Vacherins faites (48a)

à la Dent du Faucon

11 Septembre 1883.

1 ^{re}	20 boîtes pesant	85 tt
2 ^e	20 " "	83 tt
3 ^e	20 " "	92 tt
4 ^e	12 " "	53 tt

20 Septembre

1 ^{re}	20 boîtes pesant	67 tt
2 ^e	20 boîtes pesant	75 tt
3 ^e	20 " "	68 tt
4 ^e	20 " "	68 tt
5 ^e	20 " "	70 tt

27 Septembre

1 ^{re}	20 boîtes pesant	74 tt
2 ^e	20 boîtes pesant	68 tt
3 ^e	20 " "	65 tt
4 ^e	11 " "	40 tt

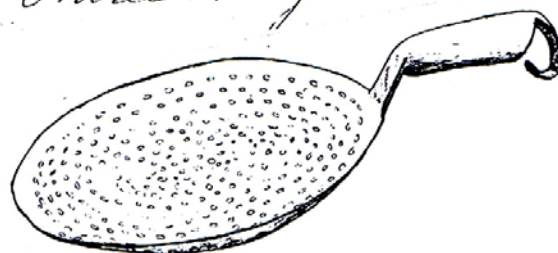
Octobre (48b)

1 ^{re}	23 boîtes pesant	85 tt
2 ^e	19 boîtes pesant	78 tt
	28-5 boîtes	

313
348
227
183
1070
137
37420
3240
375.90 centimes
20.00 Arrhes
375.90

Madame le 5 Décembre 1883

Olivier Magnin



Page 51b: Ce jour 31 août 1890 j'ai acheté les vacherins que fabriquera Jules Rochat de l'Epine durant l'été et l'automne de dite année pour le prix de 52 centimes le 1/2 kilo rendu chez nous. J'ai livré 10 francs d'arrhes et à compte.

Pages 52a et 52b: Pesée des vacherins faite à la Sagnettaz en 1889, le 21 septembre.

No 1	15 boîtes	90 L.	Le 21 septembre livré 189 sangles
No 2	17 boîtes	95 L.	3 frs 60. Le 4 octobre, livré
No 3	15 boîtes	91 L.	300 francs.
No 4	16 boîtes	91 L.	
No 5	18 boîtes	118 L.	279 boîtes, 1488 livres à 38 cen-
	le 27 septembre		times, du 565,44 francs. Payé
No 1	17 boîtes	96 L.	le 10 novembre 1889.
No 2	18 boîtes	99 L.	
No 3	21 boîtes	100 L.	
No 4	21 boîtes	100 L.	
No 5	12 boîtes	59 L.	
No 6			
	du 4 octobre		
No 7	20 boîtes	105 L.	
No 2	20 boîtes	108 L.	
No 3	20 boîtes	108 L.	
No 4	22 boîtes	111 L.	
	du 17 octobre		
	27 boîtes	116 L.	

Page 53a: Vacherins reçus à la Sagnettaz 22 septembre

Boîtes	20	93 L.	Du 27 septembre - 20/94 - 20/93 -
	20	95 L.	20/94 - 8/41 - 20/101 - 20/94 -
	21	93 L.	22/99 - 24/112 - + diverses écritures
	20	93 L.	au crayon illisibles. Livré 3,60 de
			sangles.

Louis Golay prend toujours les vacherins de la Sagnettaz, en dessus de Vaulion, en 1891.

En 1893, vu l'agrandissement de son commerce, et l'impossibilité probable de trouver suffisamment de fournisseurs, il passe contrat avec Delacrétaz de Mont-la-Ville (*voir p. suivante*).

1893, est-ce vraiment le début des fabrications des laiteries de plaine ? Albert Neuenschwander cite à cet égard le fromager Decollogny de Cuarnens qui aurait aussi commencé à cette date, et le fromager Jousson de Moiry qui aurait commencé un an plus tard, soit en 1894. La mise en place de cette fabrication de plaine sera encore signalée par la comptabilité de Henri Rochat Golay du Pont débutant en 1895, ce qu'on verra plus loin ou en d'autres lieux, l'histoire de cette nouvelle entreprise étant trop importante pour figurer dans les présentes notes. Quoiqu'il en soit, il semble bien établi que ces fabrications de plaine débutent à cette époque. Elles sont destinées peu à peu à remplacer les fabrications françaises quelques fois décevantes.

(596)

Le jour 8 Octobre 1893 j'ai acheté
les vacherins que fabriquera
M^r Gabriel Delacretay, à Mont-la-Ville
de la 1^{re} Octobre au 31 Janvier 1894
ceci pour la price de 52 centimes
le 1/2 kilo jusqu'au 31 Décembre et 51 centime
pour la marchandise faite jusqu'au
31 Janvier inclusivement, la marchandise
doit être livrée emballée et dans de
bonnes conditions, moi je m'engage de
les prendre toutes les semaines de la
première livraison et les payer approx-
imativement tous les mois. Je livre
ce jour sur ce marché à titre d'anches
et à compte 200 frs
Arnold Golan Gabriel Delacretay

Entreprise Golay aux Charbonnières - Tsalottet -

Comptes du chalet en 1895 - doit -

Amodiation de Derrière les Crêts	1525.-
Amodiation de la Gentille	630.-
Pour les gagnes aux fruitiers	1050.-
Location d'un taureau	25.-
Transport des fromages	40.-
2 fromages pour la ferme 50 kilos	
10 l. de beurre pour le marchand	12.-
68 vaches payées	4205.-
Vins	70.-
Achat de porcs	154.-
Aux douanes	60.-
Pain et autres fournitures	85.-
Tourteau, son et avoine	150.-
Location du mobilier	50.-
Décombres	175.-
Peaux de caillers	27.-
Frais de montée et divers frais	340.-
	<u>8599.-</u>

Comptes du chalet en 1895 - avoir -

165 pièces fromages au marchand pesant 4920 kilos à 1 f 40	6888.-
2 fromages pour la ferme 50 kilos	
Beurre total 670 kilos à 1 f 20	704.-
Séré 1485 kilos à 28 centimes	417.80
Vacherins, 441 pièces 829 kilos à 84 centimes	696.30
Porcs, 7 vendus à divers	508.30
Veaux, 13 à 12.-	156.-
	<u>9360.40</u>



Le Café vaudois vers 1910 environ. Les filles Golay dont la plus grande dite la Grande Marguerite. A droite Johnet avec une pile de grosses boîtes. A sa gauche sauf erreur son père. Autre fils à l'extrême gauche.

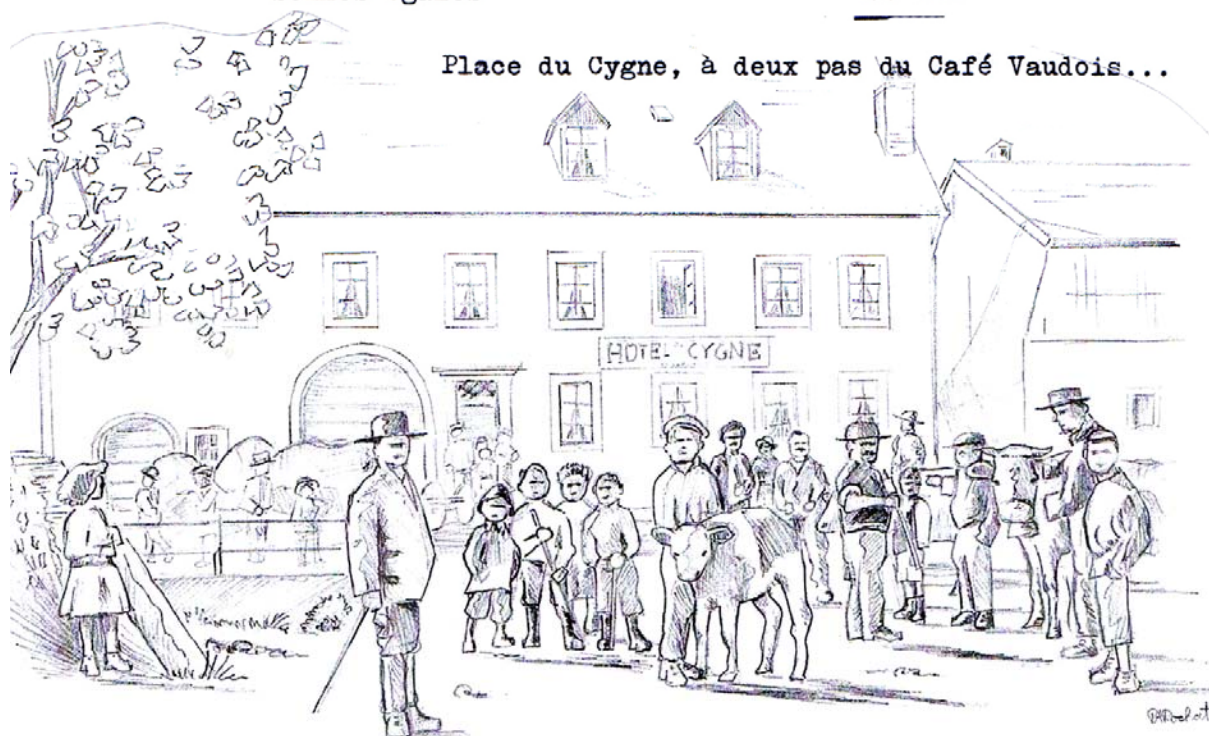
Entreprise Golay aux Charbonnières - Tsalottet -

Comptes du chalet 1896 - avoir -

Fromages, 4702 kilos - 43 kilos, 1% réduction faite au marchand, reste 4659 kilos à 1 fr. 27 + 20.-	5936.-
Vacherins, 1227 kilos à 80 centimes	981.60
Beurre, 306 kilos à 2 frs 40	734.40
Séré, 1343 kilos à 22 centimes	295.40
Bénéfice sur cochons	303.-
Veau gras	69.-
Ventes diverses	11.-
14 veaux à 12.-, 1 génisson 15, 1 génisse 25	208.-
Sommes égales	8538.40

Comptes du chalet 1896 - doit -

Payé pour 67 vaches à divers	3808.-
Vins pour 1897	67.-
Ferme Derrière les Crêts avec conditions	1625.-
Gentille	635.-
5 fruitiers	1065.-
Taureau	38.-
Douane	60.-
Caillets	28.-
Frais courants, 5.-par vache	325.-
Pain	85.-
(Illisible). Tourteau, son et avoine ?	80.-
Location du mobilier	50.-
Transport des fromages	50.-
Décombres	100.-
Pour balance, le bénéfice net est de	522.40
Sommes égales	8538.40



1900

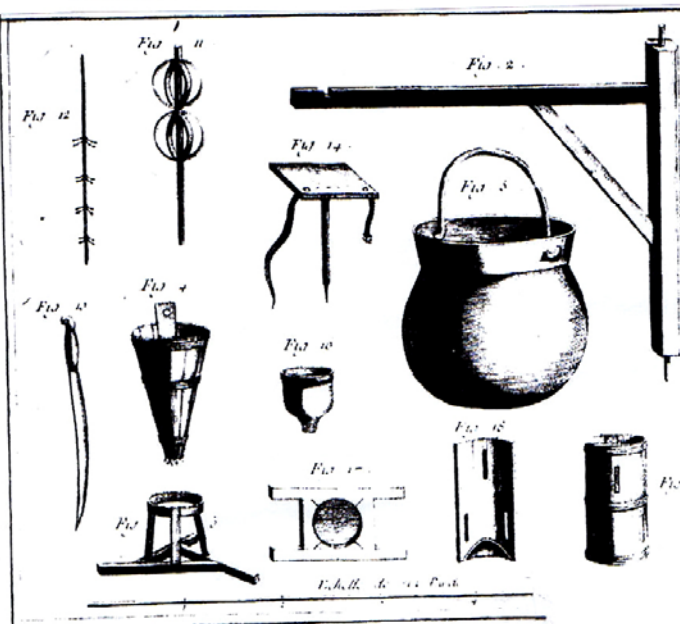
Entreprise Golay aux Charbonnières - Tsalottet -

Comptes de la montagne pour 1900 - doit -

Prix de fermage des 3 montagnes (Derrière les Crêts, Grange Nourrie, Vieille Gentille)	3255.-
Traitement des fruitiers, 7 hommes	1395.-
Rentes payées pour 80 vaches	4298.-
Rentes payées pour 2 taureaux	80.-
Ferme de Derrière les Crêts, 2 fromages	80.-
Ferme de la Grange Nourrie, 1 fromage	40.-
Frais de douane, vétérinaire, inspecteur	180.-
Peaux de caillots	70.-
Frais généraux, 5.- par vache	400.-
Frais généraux pour génisses	100.-
Pain pour l'été	150.-
Maïs et son	100.-
Location de mobilier	100.-
Transport des fromages	80.-
Sangles	2.-
Imprévu	10.-
Etrences nouvelles	8.-
Droit d'entrée sur fromages	19.-
	10718.-

Comptes de la montagne pour 1900 - avoir -

155 pièces de fromage 4788 kilos à f 1.30 le kg	6220.-
10 stères de bois	40.-
1379 kg de vacherin à f. 0,80 le kg	1103.-
Beurre, 329 kg à 2,50 le kg	822.-
Beurre petit-lait, 4 kg à lf 60 le kg	6.40
Séré, 960 kg à f. 0,2411 le kg	230.-
Bénéfice sur les porcs	440.-
5 veaux à 12.- chaque	60.-
Vieille Gentille, 38 génisses	880.-
Déficit sur l'année 1900	917.-

10718.-

Les outils ou instruments laitiers nécessaires au chalet ou en laiterie au début du XIXe siècle.

Emplacement de la future maison Tsalottet déjà fixé en 1872:

Le 19 Sept. 1872. CA, Charbonnières

Assemblée du Conseil d'Administration,
Présidence de Monsieur Emile Rochat ou Président
L'Assemblée étant en nombre. La séance est ouverte.
Le procès-verbal de la séance précédente est lu et adopté.
Ordre du jour

1^{re} Il est déposé sur le bureau de la part de Louis Gilay
une demande de terrain pour bâtir au bout du chemin à l'occident
du ravinement du Bon Vent. La demande est de 20 à 30 toises.
La demande est statué en 19 Sept. —
Le Conseil accorde le terrain demandé, sous ratification
des autorités compétentes.



Le grand John,
autrement dit
Johnet, à l'em-
boitage.

Des entêtes innombrables...



John Golay fils

Successeur de Louis Golay

CHARBONNIÈRES (Vallée de Joux)

SPÉCIALITÉ :
VACHERINS
MONT-D'OR
FROMAGES
gras
DU JURA

*M. le Syndicat de drainage
des Charbonniers Doit*

pour les marchandises ci-après désignées, payables au comptant, sans escompte.

Charbonnières, le		191		Imprimerie A. Leyraz (S. A.), Montreux		
Marque N°			Prix	Francs	Cent.	
1914						
Mars	11. M. Siserens ingénieur			3	30	
	dîner, apéritif, café					
Juin	16 Réceptions de la Commission					
	9 dîners		2 60	23	40	
	4 litres vin rouge et 2 siphons			5	30	
	9 cafés liquides			2	70	
	1 bouteille bouché			2	-	
	17. 1 " " " " " " " " " " " "			2		
	total			38	70	
Acquitté le 9 décembre 1914						
John Golay						

Maison fondée en 1878

Chèque postal ll. 2000



Charbonnières

(VALLÉE DE JOUX)

GRAS
DU JURA

Téléphone N° 35

 $\mathcal{H}$

MILAN 1906 PREMIER PRIX DEUXIÈME PRIX

Synticus Salpax

Charbonnier

Doit

pour les marchandises ci-après désignées, payables au comptant, sans escompte.

Charbonnières, le 1^{er} février 1931

[illegible]

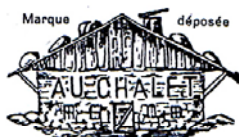
La marchandise entamée n'est pas reprise.
Passé huit jours, aucune réclamation n'est acceptée.

Maison fondée en 1878

CHARBONNIÈRES
Vallée de Joux (Suisse)

**Spécialité de Vacherins
ou „Mont d'Or“**

Chèques postaux II. 2000 Téléphone 8 51 81



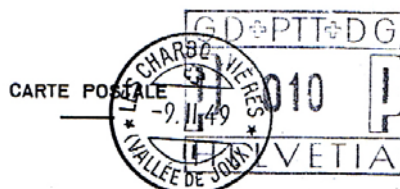
Fromage gras du Jura

Milan 1906
Médaille d'Or

Lausanne 1910
Deuxième prix



Berne 1925, premier prix
Zollikofen 1935, premier prix



Monsieur Jacques Roizat
chambre fr

Lausanne
Hôpital Nestlé

JOHN GOLAY

Maison fondée en 1878

Marque déposée



Charbonnières

(VALLÉE DE JOUX)

Spécialité :
**VACHERINS
MONT D'OR**

EXPOSITION BERNE
1925



Premier prix

MILAN 1906



Médaille d'or

ZOLLIKOFEN 1935
Premier prix

EXPOSITION LAUSANNE
1910



Deuxième prix

**FROMAGES
GRAS
du Jura**

Compte de chèques postaux II. 2000

TÉLÉPHONE 35

Charbonnières, le 30 janvier 40

*Au Greffe municipal de la
Commune du Jura*

aforsum

Par accord avec M. le Receveur

*je soussigné prie de vous faire part que j'ai rempli ma déclaration
d'impôt et 314 le 1er jour de septembre comme au
l'année dernière.*

Avec considération

John Golay

*P.S. M. Victor étant au service militaire
remplira la somme à son premier congé.
Veuillez l'encaisser jusqu'à la date.*

JOHN GOLAY

Maison fondée en 1878



Charbonnières

(VALLÉE DE JOUX)

Spécialité :

Vacherins Mont d'Or

*

Chèque postal II. 2000



PREMIER PRIX



MILAN 1906



DEUXIÈME PRIX

ZOLLIKOFEN „LA LIGA“ 1935, PREMIER PRIX

Fromages gras
du Jura

*

Téléphone N° 8 31 35

M

Commune du Lieu

Doit

pour les marchandises ci-après désignées, **payables au comptant, sans escompte.**

Charbonnières, le 7.9.48 19

YD 7398

La marchandise entamée n'est pas reprise.
Passé 8 jours, aucune réclamation n'est acceptée.

Marque N°

Prix

Francs

Cent.

Transport des engrais du Lieu
aux Esserts et Hermann

25 --

Domaines. Chap. III. Compte 124.

*Approuvé par fr. 25. --
Le Lieu. le 12/9 - 48
J. Ruchat
mpe*

13 OCT. 1948

Marque déposée



FROMAGES
gras du Jura

Spécialité de
VACHERINS
ou **MONT D'OR**

MAISON FONDÉE EN 1878

JOHN GOLAY

Victor Golay, Fils, successeur

LES CHARBONNIÈRES
VALLÉE DE JOUX (SUISSE) Tél. 8 31 35

LAUSANNE 1910



MILAN 1906, Méd. d'or



BERNE 1925, 1^{er} prix



ZOLLIKOFEN 1935, 1^{er} prix

ed. Impr. P. Dupuis - Sentier



Exposition Nationale
Lausanne 1984
Médaille d'or



Spécialité : VACHERINS « MONT D'OR »
FROMAGES GRAS DU JURA



EXPOSITION BERNE 1925
Premier prix



Médaille d'or, Milan 1896
ZOLLIKOFEN « LA LIGA »
1935
Premier prix



EXPOSITION
LAUSANNE 1910

VICTOR GOLAY

LES CHARBONNIÈRES (Vallée de Joux)

Téléphone (021) 85 11 35
Chèques postaux 10 - 2000

Monsieur Gaston Rochat Glauser

E.V.

1343 Les Charbonnières, le 31.3.67

Facture

Les marchandises ci-après désignées payables au comptant, sans escompte.

La marchandise entamée n'est pas reprise. Passé 8 jours, aucune réclamation n'est acceptée.

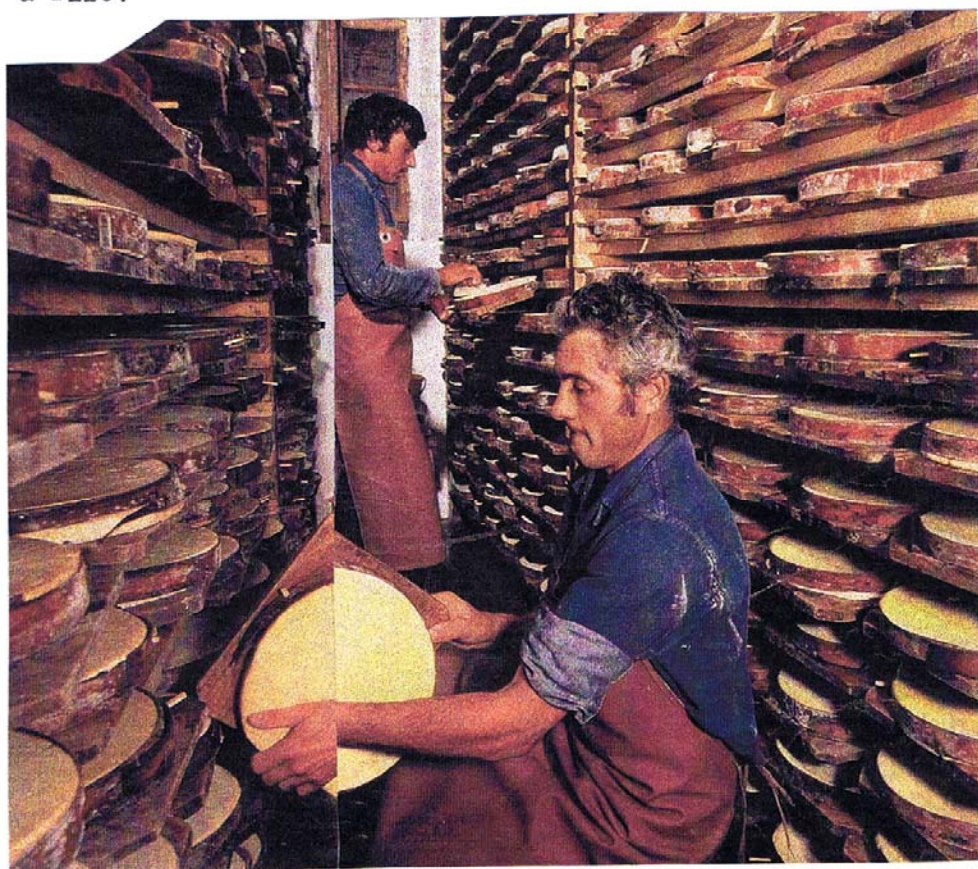
Marque No	Prix	Francs	Cent.
150 boîtes No. 13 (fournitures)		42	--
Selon avis de Madame Suzanne Rochat		=====	=====



Un jour de février 1934 au haut du village des Charbonnières, près de chez Louis Golay du Poste. Toti (Victor Golay), appuyé à son camion. A la pelle le cantonnier du village, Marcel Golay dit Gniola ou le Gniolu.



En haut, Mme Paulette prépare l'expédition des colis. Ci-dessous, l'un des plus fidèle employé de la maison, Gaetano dit Gaetane, du sud de l'Italie, sauf erreur de San Giovanni a Piro.



Schweizer Illustrierte
vers 1978 (voir article)

Ein reiches, blühendes Tal», schwärmte Romantiker Jean-Jacques Rousseau, «reich an Wäldern, Wiesen, Seen und Schluchten, nach allen Seiten durch hohe Berge vor einer neugierigen, neidischen Welt geschützt. Ein Tresor!» Dieser reiche Schatz: das Vallée de Joux im Waadtländer Jura.

«Reich? Reich sind wir nie gewesen, aber zu helfen wussten wir uns immer», kommentiert ein junger Einheimischer den Ausspruch des Naturschwärmers. «Unsere Väter liessen sich allerhand einfallen, um die Lebensbedingungen in unserem abgelegenen Hochtal zu verbessern.»

Nicht alles ist gelungen. Doch die Rochat, die Golay, die Le Coultre und andere zähe Einwohnerdynastien liessen sich nie entmutigen. Im 15. Jahrhundert wurde das Joux-Tal zwar nicht vom Gold-, doch vom Eisenfieber gepackt. In sieben Minen wurde nach Eisen und Kohle gegraben. Von den drei Hochöfen blieb der Name des Dorfes Les Charbonnières übrig. Heute werden hier keine Pflüge mehr geschmiedet, dafür weltweit bekannte Uhren und Präzisionsinstrumente fabriziert.

Einige Zeit später versuchte man das Glück mit dem Eis: Mit selbstentwickelten Sägen schnitt man mächtige Blöcke aus der Winterdecke des Lac de Joux und belieferte damit Eiskästen weit über die Landesgrenzen hinaus. Sogar in Paris fand das reine Eis aus dem stillen Bergsee zahlungsfähige Abnehmer – bis die ersten Kühlschränke aufkamen.

Mehr Glück hatten die zähen, zielstrebigsten Talbewohner mit ihrem Käse, dem Vacherin, der in dieser Art nur im Vallée de Joux, zu Füßen des Mont-d'Or, hergestellt wird (deshalb der genaue Name Vacherin Mont-d'Or). Im Herbst, wenn die Milchmenge geringer wird, beginnt in dem 1000 Meter über Meer gelegenen Hochtal ein ungewöhnliches Tun. Vorgängig schon wurde in den ausgedehnten Wäldern von gefällten Rottannen die äussere, rauhe, löcherige Rinde abgelöst, dann mit einem u-förmigen Messer aus dem direkt unter der Rinde liegenden

Der Käse aus dem Joux-Tal ist der schmackhafteste Joux-Artikel

Holz eine Art Holzriemen herausgeschnitten.

Und diese Tannenholzriemen sind es, die dem Vacherin den aussergewöhnlichen Geschmack verleihen. Sie werden wie Kragen oder Gürtel in passender Grösse zu Beginn des vier Wochen dauernden Reifeprozesses um die Käse gelegt und tun zuletzt so, als wären sie ein Teil der Käserinde.

Auf die Art des Holzes, auf die Pflege des reifenden Vacherins – er wird täglich mit Salzwasser gebürstet – sowie auf die Temperatur und Luftfeuchtigkeit im Käsekeller kommt es an. Dies sind die Gründe, weshalb dieser ka-

priziose Leckerbissen nur in der kühlen Jahreszeit und am besten im Klima des Hochtales gedeiht.

Man könnte meinen, in einem Tal mit fetten Wiesen und unerschöpflichen Tannenwäldern dränge sich eine solche Prozedur – die Pflege von reifendem Käse in Tannenreifen – von selber auf.

Nach der Legende stammt aber die Vacherin-Zauberformel nicht aus dem schweizerischen Vallée de Joux, sondern aus dem französischen Jura, dem Paralleltal ennet der Grenze. Von dort sei 1871 eine Gruppe Soldaten der Armée Bourbonnais nach Les Charbonnières am Lac de

Bitte umblättern



Der erste Vacherin wird angeschnitten. Früchte passen dazu.

Tips, wie man den Vacherin kauft und isst.

Der Vacherin vom Mont-d'Or gehört zu den wenigen Käsen, die man zwar nicht zum Kochen verwenden, die man aber durch Beilagen verschiedenster Art so fein, aromatisch, so schön präsentieren kann, dass sie mit jedem Festessen konkurrieren können.

Vacherin wird in Spanschachteln zu 300 g bis 3 kg oder vom Stück verkauft. Kenner bevorzugen mittlere Grösse. Pro 100 g rechne man mit einem Preis von ungefähr Fr. 1.95.

Wenn der erste Vacherin auf den Markt kommt – lassen Sie sich nicht zum Kauf verleiten, wenn er nicht durch einen weichen, leicht feuchten Faltenwurf ankündigt, dass er wirklich reif ist: innen leicht bis sehr flüssig. Die weiche, faltige Rinde kann gegessen werden.

Den noch nicht ganz reifen Vacherin wickle man samt

Schachtel in ein feuchtes Tuch und lege ihn ein paar Tage in den Keller. Kleinere Käse reifen bei Küchentemperatur rasch nach.

Hat der Vacherin den richtigen Reifegrad erreicht, sollte man ihn nicht aufbewahren, sondern gleich essen. Und zwar so:

Die erste Probe genieße man zu etwas Schwarzbrot, vielleicht mit etwas Kümmel zu einem samtigen Roten aus seinem Heimatkanton, dem Waadtland.

Ein richtiges Essen: Vacherin, frische Butter und Kartoffeln – Gschwellti oder im Schlafrock –, Salz und Pfeffer aus der Mühle. Dazu nach Belieben Milchkaffee oder Wein.

In der hohen Zeit des Vacherins, zur Zeit der Weinlese, wird er zum Star: Man präsentiert ihn auf einem schönen Holzbrett in seiner appetitlichen Spanschachtel, umgeben von Nüssen, Trauben, Feigen und Birnen. Birnen zwecks Genuss nach Florentiner Art: ein Stück auf die

Gabel gespießt, sorgfältig mit Käse beladen und beides zusammen im Mund zergehen lassen. Herrlich!

Zum Vacherin gehören ausserdem: Roggen- oder Ruchbrot mit eingebackenen Baumnüssen, Pfeffer, Kümmel, Paprika, Mohnsamen, eventuell milder Curry.

Von einem Waadtländer Vacherin-Verehrer wurden wir mit einem besonders schmackhaften Imbiss überrascht: Er hatte eine kräftige Tranche Bauernbrot am offenen Feuer beidseitig grilliert und sie mit einer geschälten Knoblauchzehe so lange eingerieben, bis vom Knobli nichts mehr übriggeblieben war. Auf's warme Brot wurde dick Vacherin aufgetragen und das Ganze von Hand gegessen. Dazu gab es Most, der bereits etwas «übere» war, einen spritzigen, leicht gegorenen, dessen verhaltene Süsse wunderbar zum Vacherin-Schmaus passte.

Natürlich gibt es neben dem Mont-d'Or noch zwei Freiburger Vacherins, einen ausgezeichneten halbhartten Käse, der sich zur Zubereitung des berühmten Freiburger Fondue eignet. Und einen Freiburger «Vacherin à la main», der etwas ausgeprägter im Geschmack ist und von Hand gegessen wird.

Der französische Vacherin (Vacherin des Bauges) kommt dem Mont d'Or näher, ist aber nicht von einheitlichem Geschmack, da er teilweise mit Lamellen des Vogelkirschholzes eingefasst wird. Er ist bei uns kaum bekannt.

Fortsetzung

Joux ausgewichen. Sie habe, um das Verpflegungsproblem im tiefverschneiten Hochtal zu lösen, eine Herde Kühe mitgebracht. Und mit den Kühen seien auch Hirten und Käser herübergekommen, die um das Vacherin-Rezept gewusst und es weitergegeben hätten.

Gegen diese Legende spricht eine handschriftliche Eintragung eines Mouison Rochat, der in seinem sorgfältig geführten Hauptbuch die

mehrmalige Lieferung von in Séchey (Joux) fabriziertem Vacherin vermerkt. Und dies 26 Jahre vor Bourbaki!

Es waren übrigens drei Rochats und ein Golay, alle in Les Charbonnières, die als erste in feuchten Kellern den jungen Käse reifen liessen, ihn nach vierwöchiger, täglicher Pflege in Spanschachteln verpackten und per Schlitten nach Lausanne auf den Markt brachten. Schon unterwegs verkauften sie einen gu-

ten Teil der Ware. Der Absatz des eigenartigen Käses stieg sprunghaft an.

Heute werden für den Vacherin Mont-d'Or alljährlich rund 800 Kilometer Rottannenriemen aus den Jurawäldern benötigt. Der Vacherin ist zur schmackhaften Visitenkarte seines Geburtstaes geworden. Sein feines, mildes, rahmiges Aroma geniessend, bekommt man Lust, sich nach den Sennhütten, den Kühen, Wiesen, Weiden, Wäldern

und Gewässern umzusehen und mit den Leuten zu reden, die diesen kulinarischen Tref-fer erzielt haben. Mit dem Hintergedanken natürlich, dass da noch weitere Genüsse verschiedenster Art zu Tage kommen könnten. Man geht nicht fehl!

Da gibt es im Vallée de Joux und Umgebung etwa
● traumhafte Seeforellen an einer ebensolchen Mousselin-sauce (in der «Truite» in Le Pont);

● einen einzigartigen Wanderweg (fast) rund um den 9 km langen und 1 km breiten Joux-See;

● einen Höhenweg von Aussichtspunkt zu Aussichtspunkt auf dem Rücken des Mont-Tendre (1679 m);

● unzählige andere, «wilde» Wandermöglichkeiten durch die riesigen Tannenwälder des Forêt du Grand Risoux (Vorsicht: Pass mitnehmen, hier verläuft die Grüne Grenze zu Frankreich);

● einen Talweg zu den Grotten von Vallorbe, der sogenannten Quelle der Orbe;

● Autobummelsträsschen bis auf den Dent-de-Vaulion (1483 m), auf die Grande Tépaz und auf den Mont-Tendre (bis Chalet de La Racine);

● ein bescheidenes, aber interessantes Gewerbemuseum in Le Pont mit Museumsstücken aus der Zeit der Eisenförderung (Schlüssel im Hotel «Truite»);

● die Reste eines Prämonstratenser-Klosters im romantischen L'Abbaye, am Südufer des Sees.

Ein Schiff namens «Caprice II» bestreitet übrigens einen fahrplanmässigen Bootsverkehr an Wochenenden und einen Charterverkehr auf Bestellung.

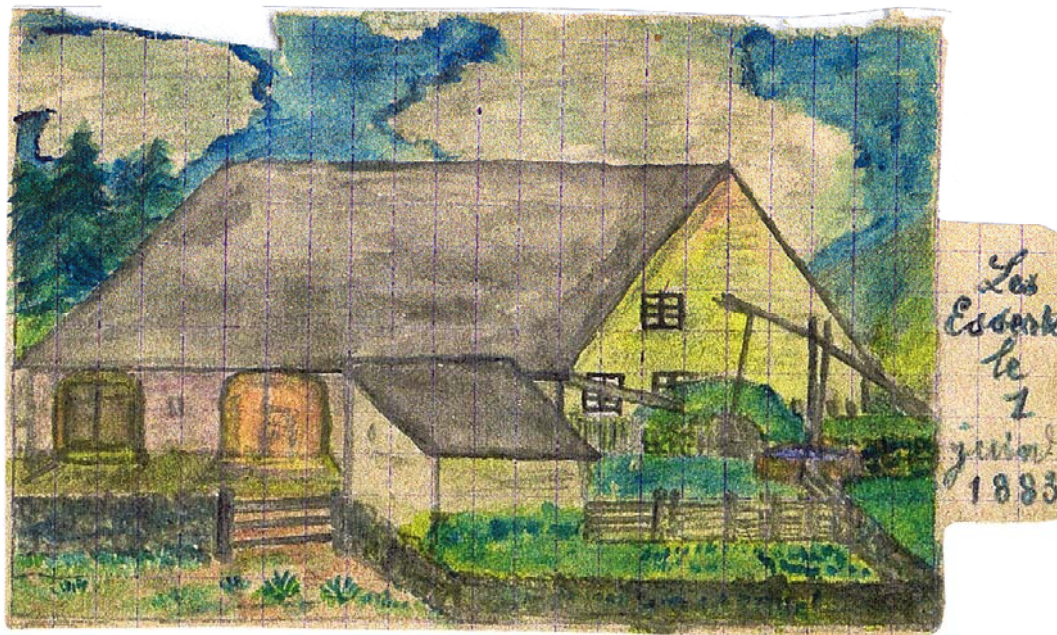
Bis November gilt noch in allen Ortschaften rund um den Jura ein Pauschalangebot: drei Übernachtungen und Halbpension kosten 100

Franken (pro Person im Doppelzimmer). Inbegriffen ist eine Seerundfahrt, Besuche im Gewerbemuseum und in der Kunstgewerbewerkstatt von Le Brassus.

Und so kommt man in das Vallée de Joux:

● mit dem Auto via Yverdon
● per Bahn via Lausanne und Vallorbe (SBB). Ab Vallorbe Privatbahn nach Le Pont und Le Brassus.

So oder so: Gerade jetzt ein Hit! ■



Louis Golay-Tsalottet fut amodieur des Esserts de 1887 à 1892, éventuellement encore en 1893.



Célèbre photo de la famille Tsalottet posant devant la maison mère. De gauche à droite : Constant – Hélène ou Marie – Marie ou Hélène – la grande Marguerite – Arnold Golay – John (dit Jonet ou le grand John).

Présence des Tsalottets sur les alpages de la commune du Lieu

Louis Golay sur le chalet Hermannde 1879 à 1884.

Louis Golay sur les Grands et Petits Esserts de 1887 à 1893, où apparaît pendant la saison Auguste Rochat Titouillon, repreneur de la montagne.

On sait cependant que les Golay amodièrent de nombreuses années des montagnes sur France, Derrière-les-Crêts par exemple. La liste de toutes ces amodiations serait à retrouver selon une comptabilité en bonne et due forme.

