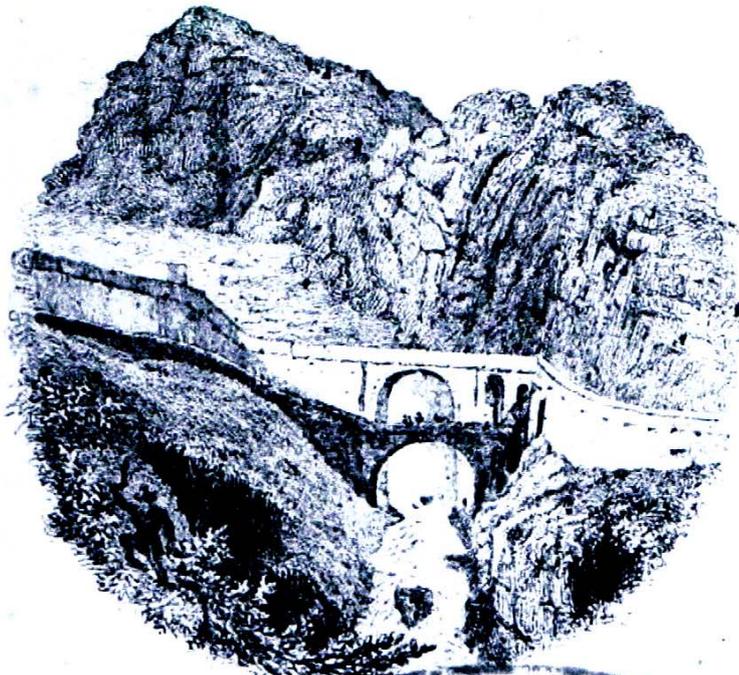
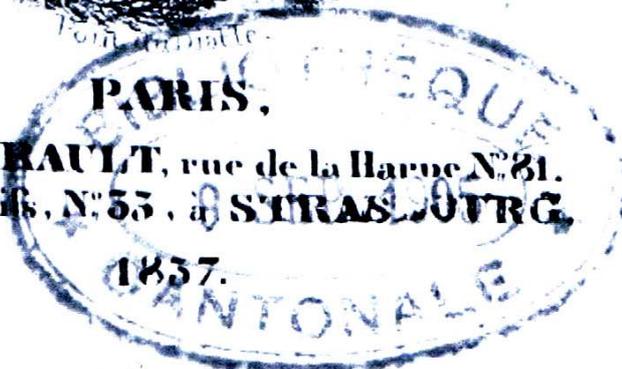


1837

LES  
**VACANCES**  
EN SUISSE.  
Journal  
*ou Voyage d'un Collégien;*  
publié  
**PAR ST GERMAIN LEDUC.**  
*Tom. premier.*



*Pont de la Roche.*  
PARIS,  
Chez LEVAULT, rue de la Harne N° 81.  
et rue des Juifs, N° 55, à STRASBOURG.



*Vallée de Gruyère. — Un chalet. —  
Les loups et les ours.*

14 septembre.

Si tu penses que je te laisserai sortir de la vallée de Gessenay (en allemand *Saanen*), et de là, en descendant la Saane, passer dans celle de Gruyère, sans te parler fromage, bestiaux et chalet, tu fais erreur ; au surplus, ce que je vais te dire ici s'appliquera en grande partie à toutes les contrées de la

Suisse, dont ce genre d'industrie est la richesse.

Les habitants d'une vallée y ont tous deux domiciles : l'un où ils résident pendant l'hiver, l'autre, plus élevé, dans lequel ils se transportent au commencement de la belle saison avec leur bétail.

Sur la pente des montagnes accessibles on voit paître, ainsi que dans les vallées, quelques vaches que l'on garde dans les habitations pour fournir le lait nécessaire au ménage; elles y restent la nuit et le jour; l'hiver on les enferme, avec celles qui reviennent des montagnes, dans des cabanes séparées des villages, où l'on serre également le foin. Deux fois par jour on pourvoit à leurs besoins, on s'enrichit de leur produit, et le reste du temps on les abandonne à la foi publique.

Ces étables sont construites avec des sapins de moyenne grosseur, posés horizontalement sur quatre faces, où ils s'élèvent l'un sur l'autre : on a soin de les tailler aux extrémités, afin qu'en s'adaptant il ne reste plus de jour entre eux. Tu sais que ces arbres de prodigieuse hauteur sont droits et sans nœuds.

Les troupeaux que l'on envoie au pâtu-

rage pour tout l'été, restent en liberté sur le sommet des montagnes. Ce sont les hommes qui en ont soin ; ils gouvernent également les chalets qui y sont établis, tandis que les femmes gardent les enfants et le ménage. Il y a quelquefois quatre mille bêtes rassemblées dans le même endroit ; un propriétaire en possède jusqu'à quarante, qui lui rapportent annuellement une centaine de louis de revenu.

Pour l'ordinaire les vaches d'un canton se mettent toutes ensemble et sans distinction dans les pâturages ; le fromage se fait en commun, et deux fois durant la saison les propriétaires viennent le partager à raison du nombre de vaches qu'ils ont fournies dans le troupeau de la communauté. Beaucoup de bergers croient encore à l'existence de serpents qui viennent la nuit teter leur vaches ; ils prétendent s'en préserver en plaçant un coq blanc au milieu de leurs troupeaux.

Le chalet lui-même, construit de troncs d'arbres assez grossièrement rassemblés, est couvert de planches épaisses et grossières, à travers lesquelles la fumée s'échappe comme par une cheminée. Ce toit avance de huit à dix pieds, formant une galerie ouverte, où l'on trait les vaches lorsqu'il fait mauvais

temps. Une espèce de soupente, abritée par cette avance du toit, sert de chambre à coucher aux bergers; ils y montent par une échelle, et se jettent pêle-mêle et tout habillés sur de la paille, qui n'est pas souvent changée. Les vaches viennent se faire traire au chalet, attirées par un peu de sel que les bergers tirent d'une poche de cuir qui leur pend à l'épaule; elles pétrissent la terre autour du chalet, de manière à le rendre inabordable sans les pierres jetées de distance en distance sur cette boue. Pour finir le tableau, un troupeau de cochons, attirés par le petit-lait qu'on lui sert en abondance, se promène sans cesse à l'entour.

Veux-tu l'inventaire du chalet où nous sommes montés aujourd'hui même, pendant que nos chevaux se reposaient dans le fond de la vallée? Il y avait du feu, et tout autour une tranchée d'un pied de profondeur servant de siège. L'immense chaudron, servant à faire bouillir le lait pour le fromage, était sur le feu; on nous a donné de la crème dans laquelle la cuiller tenait debout, et, par manière de tasses, de grandes cuillers de bois à manche court, fort bien travaillées en forme de coquilles. Tous les instruments du métier sont faits de bois d'érable, de tilleul,

**de pin odorant , par les bergers eux-mêmes.**  
 Nous observâmes, entre autres articles de leur manufacture, le petit siège, grand comme la main et monté sur un seul pied, que les bergers, lorsqu'ils traient les vaches, portent attaché par derrière et tout placé pour quand ils veulent s'asseoir; les sceaux; le baril en forme de hotte, qui s'attache aux épaules; le tamis, entonnoir monté sur trois pieds et rempli de feuilles de pin; le vase à la pression pour faire cailler le lait; la presse au fromage; les formes, etc. : le tout sculpté avec beaucoup de recherche.

Les chalets sont ordinairement habités depuis la fin de mars jusqu'au mois d'octobre. Quand le lait est bien gras on l'écume entièrement; dans le cas contraire on laisse une partie de la crème, que l'on verse avec le lait caillé dans une chaudière de cuivre pour le faire tiédir: alors on l'éloigne du feu, et l'on y verse du petit-lait dans lequel on a mêlé de la vessie de veau (ce mélange se nomme *pression*); on couvre la chaudière, et le lait achève de se coaguler; on le divise ensuite avec une grande cuiller. Remis sur le feu, on l'y laisse jusqu'à ce qu'il soit assez chaud pour ne pouvoir plus y tenir la main, en observant de le remuer continuellement avec un bâton d'épine : ce

moment arrivé, on le laisse reposer jusqu'à ce que le fromage soit au fond. En retirant celui-ci, on le place dans des moules faits avec des cerceaux; le linge qui entoure les moules, recouvre les fromages, que l'on charge de pierres assez pesantes pour en exprimer ce qui reste de petit-lait. Quand les fromages ont pris assez de consistance, on les retire des formes pour les poser sur des rayons, où ils sont arrosés avec de l'eau salée jusqu'à ce qu'ils soient assez faits; tous les deux jours on a soin de les retourner : c'est ordinairement dans un bas cellier, construit au nord, qu'ils sont enfermés. Le fromage de première qualité se fait sans sel; tel est celui qui se fait sur les hautes Alpes ou les pâturages les plus élevés : l'odeur aromatique des plantes et la fermentation suffisent pour l'imprégner d'une qualité saline. Il y en a qui pèsent jusqu'à cinquante livres et que l'on conserve un siècle. A mesure qu'ils vieillissent, ils prennent une teinte jaune; j'en ai vu des piles que, par la forme et la couleur, j'ai pris pour des pains de cire jaune. Pour l'ordinaire on fabrique un fromage particulier à chaque événement extraordinaire dans la famille, mariage, naissance, etc., et on n'en sert que dans les grandes solennités ou aux personnes à qui l'on veut faire honneur.

Le petit-lait resté dans la chaudière, est remis au feu. On y mêle une nouvelle pression, plus forte que la première; elle est faite avec d'ancien petit-lait, du vin blanc et des fèves : ce résultat achève d'épurer le petit-lait. Le sédiment de la partie séreuse forme ce que l'on nomme *serret*; on en fait des fromages d'une seconde qualité.

Les gardiens des chalets et les habitants des hautes montagnes ne connaissent point d'autre nourriture que celle que leur procure le petit-lait lorsque l'on en a tiré les premiers fromages; il sert à rafraîchir le pain. Quand ils n'en ont point, ce qui est fréquent, ils y mettent du serret coupé par morceaux. Le petit-lait entièrement dépouillé leur sert de boisson soit qu'ils manquent d'eau ou qu'ils en craignent la crudité lors de la fonte des neiges.

Il arrive parfois que, lorsque les vaches sont montées sur les Alpes les plus hautes, un abaissement subit de la température a lieu à la suite d'un violent orage; alors une neige abondante blanchit momentanément les montagnes. C'est un instant de crise pour le bétail et les pâtres. Les vaches, épouvantées, ne pouvant plus s'orienter pour redescendre, se serrent les unes contre les autres, au point

de s'étouffer, ou bien, en courant çà et là dans leur effroi, elles se précipitent du haut des rochers. On a vu en ces occasions des troupeaux de deux à trois cents vaches, affamées par les neiges, revenir dans la vallée d'elles-mêmes, et conduites par leur seul instinct. Les fourrages mis en réserve pour l'hiver se trouvant épuisés, on a été, dit-on, plusieurs fois dans la nécessité de les nourrir avec leur propre lait.

Les vaches des vallées de Gessenay et de Gruyère sont fameuses entre toutes les vaches suisses, et fournissent les meilleurs fromages de ce nom, imités dans le Jura et ailleurs. Elles sont de taille très-haute, avec des cornes assez petites, et leur poil n'est pas très-lustré; elles donnent par jour vingt-quatre de nos pintes parisiennes de lait pendant trois mois; douze pendant trois autres mois et enfin six, on cesse de les traire pendant les trois derniers mois. Le prix du lait est de six sous la mesure de trois pintes de Paris. Malgré la vie indépendante des vaches suisses, presque toujours vivant à la montagne, elles se laissent volontiers atteler à un chariot; elles labourent même.

J'emprunte à M. Walsh une anecdote arrivée à un savant bernois, M. de Bonstetten,

**qui a été jadis bailli du district de Gessenay. Son début dans les fonctions publiques fut marqué par une circonstance plaisante. La veille ou l'avant-veille de son départ pour son bailliage, un vieux conseiller de sa connaissance le fit prier de ne pas manquer de passer chez lui. M. de Bonstetten, ne doutant point que ce patricien influent n'eût à lui faire quelque communication officielle, ou peut-être quelque instruction bienveillante à lui fournir, se hâta de se rendre à son invitation. Lorsqu'ils furent seuls, le vieux conseiller lui dit gravement : « J'ai un conseil à vous donner. J'ai été dans mon temps bailli à Gessenay, et je vous dirai qu'il arrive souvent que les administrés, qui vous doivent au nouvel an un grand fromage, vous en apportent deux petits. Ne tolérez pas cet abus; car j'ai observé que les gros sont bien meilleurs et en outre se gardent mieux. » On prétend que M. de Bonstetten répondit par le vers de Lafontaine :**

**Cette leçon vaut bien un fromage, sans doute.**

**Il n'existe peut-être pas de pays où il se fasse une consommation de café relativement plus grande que dans ces vallées. Dans les réunions de famille, dans les fêtes qui suivent**

les récoltes des foins, le café se fait par chaudières, qu'on achève de remplir de crème, et dans lesquelles s'engloutissent plusieurs pains de sucre à la fois. On raconte qu'un amateur invité à prendre le café chez un ami, passa chez lui, avala huit tasses de ce breuvage favori, et repartit en toute hâte, s'excusant auprès de l'amphitryon de ce qu'il lui était impossible d'accepter son invitation pour ce jour-là. Souvent les repas de noces se prolongent pendant toute une semaine; la nappe est mise en permanence, et le chaudron de café rempli aussitôt que vidé.

Aujourd'hui dans tous les villages, et surtout dans les chalets, grande était la joie : on avait tué un ours la semaine précédente. Dans nos gras pâturages de Normandie le fermier craint les voleurs pour son bétail; ici ce sont les animaux féroces qu'il faut craindre.