Cuire le fromage à la mode des Suisses

Autor(en): **Franzoni, Isabella**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Le messager suisse : revue des communautés suisses de langue française**

Band (Jahr): **30 (1984)**

Heft 12

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-848486

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Cuire le fromage à la mode des Suisses

Les fromagers de l'Oberland bernois peuvent être fiers du passé glorieux, bien que méconnu, de leurs prédécesseurs. Auprès de Madame Bonaparte en France, du Roi de Wurtemberg et surtout en Russie, ils ont été, au XIXe siècle, les pionniers de la fabrication du fromage selon une recette suisse devenue internationale.

Monsieur Paul-Anthon Nielson, américain d'origine suisse, licencié ès lettres de l'Université de Berne, a étudié ce chapitre encore peu connu de l'histoire culturelle du canton de Berne et organisé l'exposition qui a eu lieu à la Bibliothèque nationale à Berne, au mois de mars passé.

C'est avec l'engagement, en 1814, de deux fromagers de l'Oberland bernois – Johannes Müller et un de ses compatriotes à ce jour encore non identifié – dans la fromagerie modèle que le Prince russe Ivan Sergeevič Meščerskij (1775–1851) avait fait construire à Lotošino (région de Tver') que débute la tradition qui, un siècle durant, se répandit dans les milieux de la noblesse russe. Son exploitation se développant avec succès, le prince engagea d'autres fromagers bernois. Tous étaient, directement ou par mariage, parents de Müller, qui finit par jouer en Russie le rôle d'intermédiaire pour ses proches de l'Oberland bernois.

La princesse Maria Alesandrovna Mescerskaja, entourée de ses cinq fils, dans sa propriété de Dugino (région de Smolensk) en 1902. Tout à droite: Karl Friedrich Müller (1871–1915), fromager «de confiance» de la famille.
(Photo: Ruti Pressebild)

La famille de Emil Rieder-Klossner (1880–1930) de Erlenbach (Simmental) devant la fromagerie où il travailla à Maloe-Wesno (région de Norgorod), en 1912.
(Photo: Nielson)

Les parents et les amis du prince, voyant les résultats positifs obtenus par celui-ci, souhaitèrent engager à leur tour un frère ou un proche du fromager oberlandais. Ce fut le début d'une longue et importante émigration vers la Russie.

Des familles riches de la noblesse et des propriétaires fonciers étaient à la recherche, et l'annoncaient au moyen d'insertions dans le «Bernischen Blättern für Landwirtschaft», de personnes compétentes et de confiance dont le cahier des charges pouvait se résumer en une seule phrase: «cuire le fromage d'après la manière et coutume suisse».

Jusqu'en 1850, pas moins de 25 fromagers de l'Oberland bernois avaient été engagés par des nobles, des officiers et d'importants propriétaires terriens russes.

Durant la seconde moitié du siècle passé, ces émigrés obtinrent la notoriété. Ils appartenaient à diverses familles bernoises: Ammeter, Eymann, Dubach, Karlen, Klossner, Kunz, Lörtscher, Mani, Müller, Reber, Stucki, Wittwer et d'autres encore.

Certains d'entre eux connurent la prospérité, ils acquérirent alors des terres et créèrent leur propre fromagerie et laiterie. D'autres choisirent la voie du marché en se spécialisant dans le commerce du fromage et des produits laitiers.

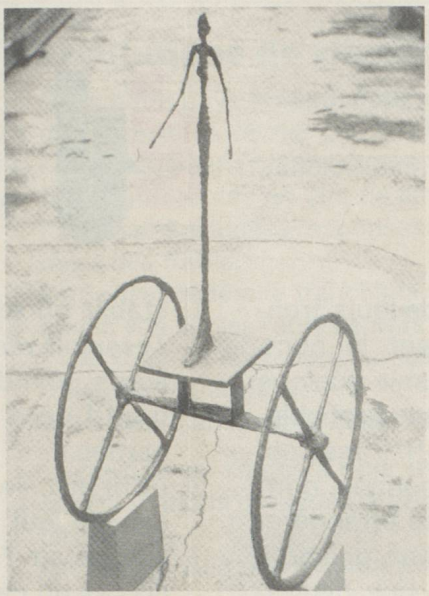
Lors du bouleversement politique

(Suite page 22)

(Suite de la page 8)
de 1917, quelques-uns rentrèrent en Suisse, la plupart, par contre, restèrent en Russie et durent s'adapter aux nouvelles conditions de vie de leur pays d'adoption, qui devint ainsi la patrie de plusieurs générations de fromagers bernois.
Dans bon nombre de familles, on perpétua et cultiva les traditions et habitudes suisses. D'autres fromagers et leurs filles... s'assimilèrent progressivement, par mariage également, aux familles indigènes et perdirent totalement ou partiellement tout lien avec leur pays d'origine.
Parmi leurs descendants, certains tiennent encore aujourd'hui des fromageries et laiteries. La majorité d'entre eux ont abandonné les traditions familiales et se sont intégrés à la société actuelle de leur pays de résidence; par exemple, Ivan Aleksandrovic Witwer (un petit-fils du fromager Johannes Wittwer né en 1821), professeur d'histoire à l'Université de Moscou, auquel fut attribué le Prix Staline.

I. Franzoni

Question 12:
Donner le nom de ce château édifié en Engadine et qui abrite, aujourd'hui, un musée de meubles typiques de la région. (Photo: Keystone)



Question 13:
Comment se nomme l'artiste grison, décédé en 1966, notamment connu pour ses sculptures représentant des êtres filiformes? (Photo: Revue Neuchâteloise)

Question 14:
Quel est le nom de ce général qui a été Commandant en chef de l'armée suisse lors de la mobilisation de 1870? (Photo: Editions Attinger)

Pour bien jouer au jass...

Nous avons l'intention, si la demande de la part des Suisses de l'étranger est importante, de créer un tapis de jass comportant le sigle de l'Organisation des Suisses de l'étranger en trois couleurs: sur un fond bleu, notre emblème national entouré de lignes blanches d'une mappemonde.
Le prix du tapis, format 60 sur 70 cm, d'excellente qualité, est de francs suisses 65.– l'exemplaire, frais d'envoi non compris.
Les personnes intéressées à l'acquisition du tapis voudront bien nous le faire savoir au moyen du talon ci-dessous, à retourner au Secrétariat des Suisses de l'étranger, Alpenstrasse 26, CH–3000 Berne 16.

Talon

Nom: _____

Prénom: _____

Adresse exacte: _____

_____

Pays: _____

Je suis intéressé(e) à l'acquisition de _____ exemplaires du tapis de jass.

P. S.: le cas échéant, vous serez informés de la décision touchant ou non la fabrication des tapis par un des prochains numéros de la présente publication.