Zeitschrift: Les intérêts du Jura : bulletin de l'Association pour la défense des intérêts du Jura

Herausgeber: Association pour la défense des intérêts du Jura

Band: 22 (1951)

Heft: 6

Artikel: Fromages du Jura

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-825584

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.10.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

P 734

LES INTÉRÊTS DU JURA

Bulletin de l'Association pour la défense des intérêts du Jura

CHAMBRE D'ÉCONOMIE ET D'UTILITÉ PUBLIQUE DU JURA BERNOIS

XXIIe ANNÉE — PARAIT UNE FOIS PAR MOIS — Nº 6. JUIN 1951

SOMMAIRE:

Fromages du Jura
Chronique bibliographique du Jura

FROMAGES DU JURA

AVANT-PROPOS

Comme il importe toujours de savoir s'il existe déjà ou non des publications sur le sujet qu'on est intentionné de traiter, nous avons consulté le catalogue de la Bibliothèque nationale suisse et la Bibliographie du Jura bernois de G. Amweg, sans y rien trouver sur les fromages du Jura et même de toute la Suisse. Il semble étrange à première vue qu'aucun des nombreux amateurs de fromage et aucun de nos historiens, sans cesse à la recherche de choses inédites, ne se soit jamais livré à cette étude. Mais si on se rappelle que jusqu'au siècle dernier les gouvernements se sont fort peu souciés de l'agriculture en général et que pour cette raison les archives ne possèdent point ou peu de matériaux relatifs à la fromagerie, on comprend l'impossibilité pour les auteurs de travailler dans ce domaine, à moins qu'ils ne donnent libre cours à leur fantaisie. L'ancien Evêché de Bâle qui constituait avec sa cour princière un Etat tout à fait différent de celui d'un canton, est peut-être seul à faire exception à cette règle. Ses archives contiennent en effet des renseignements fort intéressants sur les livraisons en fromages pour dîmes, cens et rentes, les achats pour la cour, les fromages offerts à l'évêque, ceux envoyés par lui à des personnes distinguées dans les pays voisins etc..., mais elles ne soufflent mot non plus de la fabrication des divers types de fromages.

Dans l'ouvrage sur « Bellelay et son fromage la tête de moine », dû à l'initiative de l'infatigable ancien président de Pro Jura, M. le Dr G. Riat à Delémont, l'histoire de cette vénérable abbaye est très bien exposée, moins bien celle de son fromage. Quant aux autres fromages du Jura qui jouissaient également d'une bonne renommée, les notices font ou complètement défaut ou, s'il en existe, elles contiennent des erreurs. Dans le but de combler cette lacune et de remettre les choses au point, nous avons profité des loisirs de notre retraite pour nous livrer à des recherches aussi complètes que possible sur ces

questions. D'aucuns trouveront peut-être qu'un tel travail n'est pas de grande utilité. Nous pensons au contraire que tout ce qui a trait à la vie de nos ancêtres mérite d'être tiré de l'oubli.

Les principales sources, auxquelles nous avons puisé, sont les comptes des receveurs de l'ancienne Principauté épiscopale (Bâle, Bienne et Erguël, Birseck, Delémont, Franches-Montagnes, Moutier-Grandval, Pfeffingen, Porrentruy, Saint-Ursanne et Zwingen-Laufon), y compris ceux dits du Trésor de la Cour avec leurs nombreuses pièces à l'appui. Ils vont en général du commencement du 15e siècle à la fin du 18e et sont à peu d'exceptions près en allemand, la langue officielle au temps des princes-évêques. En outre nous avons parcouru la correspondance des receveurs et un grand nombre d'actes et de protocoles qu'il serait trop long d'énumérer ici. Le modeste travail que nous présentons au lecteur est le fruit de longues et pénibles recherches. Si on a pour principe de ne raconter que des faits, basés sur une documentation solide, il faut toujours en passer par là, même quand il ne s'agit que de l'histoire banale des fromages.

INTRODUCTION

L'origine de la fabrication du fromage doit être très ancienne. Les Grecs et les Romains, les nations les plus cultivées de l'antiquité, la connaissaient. Le nom français fromage et le nom italien formaggio sont dérivés du latin vulgaire formaticus, tandis que le nom allemand Kaese tire son origine du mot latin caseus. D'ailleurs on écrivait aussi formaige chez nous. Par acte du 23 septembre 1410 l'abbaye de Bellelay promit six « formaigez » par an pendant 20 ans à Jean-Bernard d'Asuel.

La Suisse et le Jura en particulier avec ses nombreuses métairies, ses grands pâturages et son lait excellent se prêtait à merveille pour la fabrication du beurre et du fromage, aliments non seulement délicieux pour le goût, mais aussi de grande valeur nutritive. Lait, beurre et fromage ont joué dans la nourriture des populations d'autrefois un rôle plus important que de nos jours, la culture de la pomme de terre ne datant que de la fin du 18e siècle et l'importation de produits étrangers n'entrant pas en compte pour les ménages ordinaires. L'agriculture, les vacheries, la vente de bestiaux, du beurre et du fromage occupaient jadis la plus grande partie des habitants de nos villages, voire même de nos petites villes et bourgades, l'industrie étant pour ainsi dire nulle jusqu'au siècle dernier.

Malgré les beautés de sa nature, le Jura était cependant un pays pauvre. Pour s'en convaincre, il suffit de lire les listes des pauvres dans les communes qui vivaient de l'aumône, ou, comme disent les textes allemands, de la sainte aumône (dem heiligen Almosen nachgehen). En outre, l'argent était rare, et le paysan qui en avait besoin, promettait souvent en place d'un intérêt en argent un cens annuel en vin, grains, beurre, fromage, poissons ou bois. Malheur à qui tombait entre les mains d'un usurier ! L'évêque Melchior de Liechtenfels,

soucieux du bien être de ses sujets, publia en 1573 un mandement qui n'existe plus contre les contrats usuriers et les cens exagérés et insupportables. Son successeur, Jacques-Christophe Blarer de Wartensée, y alla plus résolument, en défendant par mandement du 22 juin 1578 qu'il adressa à tous ses officiers tant ecclésiastiques que laïcs et à tous ses sujets, les cens sans exception. Le pauvre qui emprunte de l'argent, dit ce grand évêque, court à sa ruine, et le riche qui en prête s'enfonce dans des péchés et agit contre la charité chrétienne. Il dut cependant modifier sa stricte défense le 5 mai 1586 par une déclaration qui permettait de prêter de l'argent contre des cens sous certaines conditions. Par mandement du 12 février 1605 il se vit toutefois contraint de défendre à nouveau tous les cens sans réserve aucune.

Lorsqu'au commencement de la guerre de trente ans une grande crise monétaire eut pour conséquence naturelle un renchérissement de toutes les denrées, de nombreuses ordonnances sur la taxe des monnaies, le prix des marchandises, le trafic et l'exportation du bétail, des grains, du beurre, du fromage etc., furent expédiées dans les bailliages. Dans celui du 7 avril 1619, l'article neuvième porte : « Quand aulx fromages il s'y est remarquez ung advanthaige et tromperie tres grande pour le passé, en ce que des touts maigres sont distribuez et vendu pour gras, esgalement en beurre. Pour ainsi commendons que cy apprez les seuls graz et ayant leur cresme soyent signez des marques coutumières, qu'aucun aultre n'y soit entremeslé, baillé et vendu pour tel que dessus ». L'Erguël protesta contre cette ordonnance, faisant valoir que chez eux l'usage de signer les fromages est inconnu, que celui qui en achète a le libre choix et que personne n'est forcé de payer plus que la marchandise ne vaut. L'appointement du 16 octobre déclara néanmoins que l'ordonnance restera en vigueur. Un nouveau mandement du 14 août 1625 défendant l'achat et la vente du bétail, fromage, beurre, etc., ailleurs qu'aux marchés de Delémont et de Porrentruy souleva de nouveau une vive protestation de la part des sujets de l'Erguël qui demandèrent de leur laisser la liberté de commerce avec les voisins. Il leur fut répondu par appointement du 8 octobre que la vente et l'achat en gros en vue d'une exportation étaient seulement défendus, mais que pour son propre compte chacun pourrait vendre et acheter comme par le passé.

L'art de la fabrication du fromage se transmettait de génération en génération sans subir de notables changements, mais paysans et paysannes entendaient bien leur métier. Quant aux fromageries, elles ne datent que du siècle dernier. Le rapport du préfet des Franches-Montagnes de 1843 nous apprend par exemple qu'elles produisaient dans ce district 47,000 livres de fromage par an dont 30,900 furent exportées. Et dans celui de 1854 on lit : « Les fromageries ne sont encore connues ici que par des propriétaires et fermiers de grandes pâtures qui se livrent à cette espèce d'industrie. Quant aux fromageries d'associations ou en communes, elles ne sont pas connues jusqu'à ce jour ».

Depuis cette époque l'industrie fromagère de notre pays à pris un grand et réjouissant développement et joue aujourd'hui un rôle impor-

tant dans notre économie nationale grâce aux Ecoles d'agriculture et de fromagerie, aux Fédérations laitières, à l'Union suisse du commerce de fromage et à l'appui précieux des autorités.

LE FROMAGE DE BELLELAY

Il est hors de doute que c'est aux Prémontrés de Bellelay que revient le mérite d'avoir enseigné aux paysans de la contrée la méthode de fabrication de ce fromage estimé qui pendant des siècles a porté le nom de leur célèbre abbaye. Dans son ouvrage « Course de Bâle à Bienne », publié en 1789, le pasteur Bridel écrit (p. 166) : « quoiqu'on ne le fabrique pas à l'abbaye même, il porte cependant le nom de fromage de Bellelay ». Les vieux documents de nos archives que Bridel ne connaissait pas, prouvent cependant qu'il a été fabriqué à l'abbaye même. Les plus importants de ces actes sont cités dans l'étude sur Bellelay et son fromage, à commencer par celui de 1291, et il est inutile d'y revenir à l'exception du litige entre l'abbaye et les seigneurs de Bollwiler en Alsace, traité trop sommairement. Voici les faits :

Par sentance arbitrale du 30 mars 1402 Bourcard de Bollwiler, grand-juge (Landrichter) en Haute-Alsace, renonça à toutes ses revendications envers Bellelay, qui s'obligea de son côté à livrer chaque année à Bollwiler un cens annuel consistant en 16 fromages. Le 30 mars 1427 ledit Bourcard vendit ce sens à l'abbaye pour la somme de 30 livres. Dans une déclaration à part du même jour il fut arrêté que lui et ses héritiers auront toujours le droit de rachat moyennant le remboursement de la dite somme, bien que l'acte de vente — il n'existe plus — n'en fasse pas mention. Les choses en restèrent là pendant plus d'un siècle !

Le 17 mars 1557 les frères de Bollwiler adressèrent une lettre à l'évêque, dans laquelle ils se plaignent que l'abbé de Bellelay s'oppose depuis longtemps au rachat et demandent son intervention. Un incendie — c'était le troisième — ayant réduit l'abbaye en grande partie en cendres l'année précédente, le prince proposa l'accord suivant : Bellelay livrera chaque année huit fromages à Bollwiler et les seigneurs de Bollwiler verseront à l'abbaye 15 livres pour le rachat et autant pour la reconstruction du couvent et ils donneront en outre un demi florin et un souper au porteur des fromages et livreront le fourrage pour son cheval. A Bollwiler on refusa catégoriquement de traiter sur cette base et l'abbé demanda un délai. Pour des causes inconnues toute correspondance à ce sujet cessa pendant deux ans.

Donnant suite aux sollicitations de leur cousin, Georges d'Asuel, les seigneurs de Bollwiler se déclarèrent prêts, en 1559, à accepter les propositions ci-dessus à condition que l'abbé se désiste du demi florin, ne voulant prendre sur eux une obligation qui pourra durer indéfiniment. L'abbé donna pour toute réponse qu'il remettait le tout à la décision de l'évêque, auquel il fit entendre que ce gros cens sera très onéreux pour son abbaye, craignant lui aussi qu'il puisse durer

479

LOSINGER & Cº S. A.

ENTREPRISE DE TRAVAUX PUBLICS

DELÉMONT

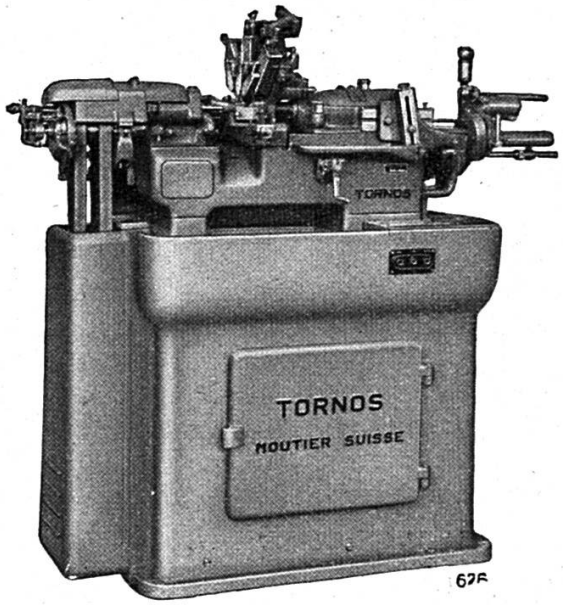
Téléphone (066) 2 12 43

477

Cylindrages. Revêtements et traitements superficiels
au goudron et bitume
Pavages. Asphaltages.
Travaux d'isolation

LOSINGER

Tours automatiques



à décolleter

de haute

précision

469

Les Fabriques de balanciers
dans le Jura bernois:

Saignelégier
Saint-Imier
Evilard
Bienne

472

éternellement, (ewigklich). L'année suivante il demanda de pouvoir livrer les huit fromages, ni des plus grands ni des plus petits, non à Bollwiler, mais à Florimont (Blumenberg), petite seigneurie près de Delle qui venait de passer aux mains des Bollwiler. Nouvelle journée au château de Porrentruy, le 9 décembre 1560, à laquelle prirent part Georges d'Asuel et Jacques Girardin, bailli de Florimont. Séance sans résultat, Girardin ayant demandé 16 fromages en vertu de l'acte de 1402. L'abbé Fryde décéda en 1561 et eut pour successeur Antoine Fotelz. Il n'y a pas moyen d'arriver à une entente avec le nouvel abbé, lit-on dans une lettre de Nicolas de Bollwiler, qui fit savoir à l'évêque, le 14 juin 1562, qu'il enverrait une personne munie de plein pouvoir à Porrentruy pour l'ouverture d'un procès. Le prince répondit qu'il voulait essayer encore une fois de gagner l'abbé pour la voie amiable. Pour éviter les frais d'un procès dont l'issue n'était pas douteuse l'abbé trouva prudent de céder. L'évêque réussit à faire accepter aux deux parties l'accord suivant, passé au château de Porrentruy le 10 août 1562 qui ne diffère pas beaucoup de celui de 1557 : l'abbaye livrera chaque année à la saint Barthelémy huit fromages de la qualité qu'on les fait ordinairement à Bellelay (acht Kess in der Guete wie die gemeinlich zu Bellelea gemacht werden) et autant pour les quatre années écoulées. Les seigneurs de Bollwiler payeront 15 livres pour le rachat et autant comme subside pour la reconstruction de l'abbaye. Quant au demi florin il n'en fut plus question. Ajoutons pour terminer qu'au verso de ce traité un moine-archiviste à noté en allemand : « Notre maison n'a plus à livrer ces fromages, le dit seigneur de Bollwiler étant décédé sans laisser d'enfant mâle ». Le dernier seigneur de Bollwiler mourut en 1617. Sa fille unique épousa un comte de Fugger, auquel passa la seigneurie de Bollwiler.

Les comptes de Bellelay qui auraient fourni des renseignements précis sur son fromage, sont malheureusement perdus et les actes et protocoles, provenant de ses archives, ne contiennent rien à ce sujet. Seul le journal de l'abbé J.B. Cuenat fournit les notes suivantes :

« Le 9 octobre 1640 avons achetez des meules de fromages de » Christe Gaultier de Rougemont (Berne) et lui avons donnez trois pis- » toles pesantes content (sic).

» Le 19 février 1641 avons acheté de Jean Henry Parro de Sacourt » un fromage et luy en avons donné argent content 36 batz.

» Le 24 février 1642 avons acheté d'un vacheron qui s'appelle »Christe Gaultier de Rougemont 116 libres de fromage, la libvre pour » sept critzer qui fait la somme de huict escuz 3 batz que lui avons » donné argent content ».

Lorsqu'en 1654 le procureur de l'abbaye, Caspar Brunner, quitta pour raison de santé Bellelay pour se rendre à la Porte du Ciel, prieuré dépendant de Bellelay, situé sur le territoire de la commune de Wyhlen dans le pays de Bade, non loin de Rheinfelden, l'abbé Cuenat fit dresser un inventaire du lard, beurre, fromage, jambon etc... dans les deux selliers et on dénombra 71 fromages.

L'abbaye avec son grand domaine rural était en état de fabriquer elle-même assez de fromage et de beurre pour ses propres besoins.

Quand l'abbé partait avec quelques confrères et des domestiques pour les vendanges de La Neuveville, où l'abbaye possédait des vignobles et percevait de gros cens en vins, on embarquait toujours sur le bateau à Bienne du beurre et du fromage. Nous ne croyons pas que Bellelay ait fait le commerce de fromage, de beurre ou de bétail. Si l'ouvrage sur Bellelay et son fromage cite (p. 37) pour preuve la vente de bœufs et de moutons à un boucher de Bienne, une vente de ce genre ne peut pas être qualifiée de commerce.

Pour cens ou canon annuel de ses courtines et fiefs l'abbaye percevait de l'argent, des chapons ou gelines, des poules (pussins), du beurre, du fromage, etc... Pour ce qui regarde le beurre, les courtines de Rebévelier et de Pontenet avaient à en livrer 8 channes ou pots (ou 4 potats) par an, Rebévelier selon la lettre de fief de 1491 et Pontenet selon celle de 1573. Fornet-Devant pour le prêt féodal dudit lieu 3 channes ou pintes (1546) ; Fornet-Dessus (Derrier ou Dedoz) 4 channes (1534) ; Foradray 2 channes (1540). Pour un fief à Lajoux (1528) et un à Glovelier (1558) on donnait 2 channes ; pour un à Tavannes 1 pot et un à Tramelan-dessus (1745) un demi pot seulement. Bellelay amodia sa métairie dite des Veaux en 1776 aux Rebetez du Bois Rebetez pour un terme de six ans. Les tenanciers s'obligèrent de livrer à l'abbaye chaque année, en trois termes, 1150 livres de beurre frais. C'est beaucoup, mais n'oublions pas que depuis 1772 existait un collège avec pensionnat à Bellelay. L'amodiation fut renouvelée en 1791 et le cens diminué de 50 livres. Dernière amodiation pour six ans en 1796 avec une nouvelle remise de 150 livres à cause des contributions.

Quant aux cens en fromage nous n'avons trouvé que les suivants. Bellelay vend en 1786 le domaine utile du moulin du bas à Tavannes, acquis par échange avec l'Evêché en 1773, à Abraham Tièche à charge par l'acquéreur de payer à l'abbaye le canon perpétuel de 18 pénaux de blé, 18 livres de chanvre et un fromage gras de la pesanteur de 20 livres ou 5 livres bâloises en argent. Bellelay amodia en 1777 aux Rebetez du Bois Rebetez la pâture dite la Saigne à l'Aigle pour le cens annuel de 140 livres en argent et deux fromages gras. Toutes ces redevances furent acquittées jusqu'à la suppression de l'abbaye en 1797.

De quelle époque date la dénomination de tête de moine?

Dans tous les comptes et actes, antérieurs à la Révolution, on ne la trouve jamais, Bridel (1789) n'en fait pas mention non plus, comme nous venons de le voir. S'il l'avait connue, il n'aurait certainement pas manqué de la signaler au lecteur. Or dans l'ouvrage sur Bellelay et son fromage M. le Dr André Rais, archiviste et historien, écrit (p. 12), Bellelay expédiait aux chanoines de Moutier, en 1567, deux magnifiques « têtes de moines » ou fromages de Bellelay. Mais le protocole qui contient ce renseignement dit tout simplement deux fromages de Bellelay (duos caseos Bellelagienses) et rien d'autre ! M. Rais cite en outre le Pantheum Hygiasticum de Claude Déodat, publié en 1628, et donne (p. 13) la traduction du passage qui a trait au fromage de Delé-

mont et de Bellelay. On y lit la phrase suivante (c'est nous qui soulignons) » : « Ces fromages *au nom béni « têtes de moines »* sont préparés très adroitement ». Déodat, originaire de Guebwiller en Alsace, docteur en médecine et en philosophie, nommé médecin personnel de Son Altesse en 1606 et mort à Porrentruy le 4 mai 1628, ne parle nullement de fromages au nom béni « têtes de moines » pour la raison bien simple que cette dénomination était complètement inconnue de son temps. Pourquoi fausser la traduction en y glissant une phrase qui ne se trouve pas dans le texte original ? Il est vrai, la traduction du passage en question est reproduite à la page 56 de l'ouvrage sur Bellelay avec cette différence, qu'on a trouvé bon — et pour cause — de supprimer les mots, *au nom béni, têtes de moines,* laissant ainsi au lecteur le choix entre les deux traductions.

Le surnom de tête de moine date de l'époque révolutionnaire. Il fut choisi par dérision par un esprit hostile aux moines de Bellelay, mais il est bien trouvé quand même. Les actes du Département du Mont-Terrible contiennent un imprimé qui a pour titre : « Tableau du maximum des objets de première nécessité » et c'est là que nous avons trouvé pour la première fois le nom de tête de moine.

On y lit :

Fromages en gros	taxe de 1790		taxe de 1793	
	sols	deniers	sols	deniers
Fromage en meule, la livre	10	—	12	6
idem de seconde qualité	8	4	11	2
idem maigre	5	4	7	2
idem *tête de moine de Bellelay*	12	—	16	—
idem rond	7	—	9	4
Fromages en détail				
Fromages gras en meule, la livre	11	—	14	8
seconde qualité	10	—	13	4
idem le maigre	7	—	9	4

Ce tableau fut imprimé de nouveau en 1794 sous le litre plus complet : « Tableau du maximum des denrées qui se consomment ordinairement dans le district de Porrentruy du 6 frimaire et 5 germinal an 2 (26 novembre 1793 et 15 avril 1794) ». Le tableau du maximum dans le district de Delémont ne cite aucun fromage du nom de tête de moine, tandis que dans celui d'Altkirch (district d'Altkirch) figure un fromage dit tête de moine tout court, et le tableau indique pour lieu de production ou de fabrication : Altkirch ! Il est étonnant que la tête de moine de Bellelay manque sur le tableau du district de Delémont et on est surpris d'apprendre qu'on fabriquait à cette époque à Altkirch un fromage tête de moine. Espérant trouver quelques renseignements à ce sujet dans l'ouvrage de Gérard paru vers 1870 sous le titre « L'Alsace à table », nous avons eu recours à l'amabilité d'un historien sundgovien qui nous a donné pour réponse que ce livre, devenu rare aujourd'hui, ne contient absolument rien sur les fromages et qu'il n'existe à sa connaissance aucun ouvrage alsacien sur cette question. Nous pen-

sons que la tête de moine d'Altkirch était tout simplement une imitation du fromage de Bellelay.

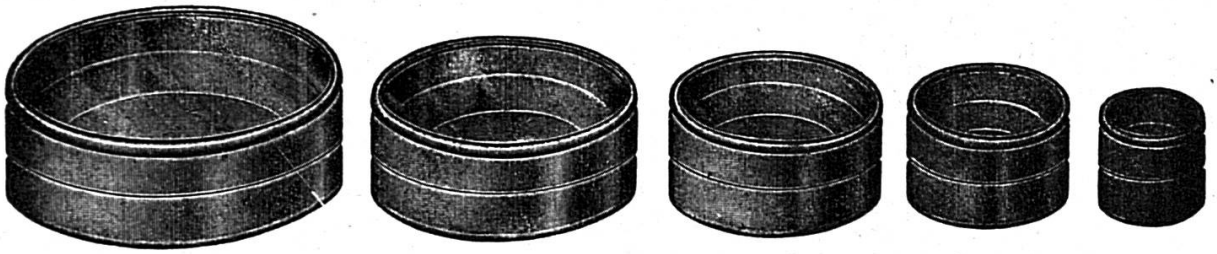
Les prix du tableau du maximum sont une preuve irréfutable de la qualité supérieure de la tête de moine, mais aussi de l'augmentation du prix : 4 sols en 1749, 12 en 1790 et 16 en 1793 ! On sait que les assignats — les billets de banque de la Révolution — ne jouissaient pas d'un grand crédit et que leur valeur diminua d'année en année, ce qui causa surtout une hausse des prix des produits alimentaires.

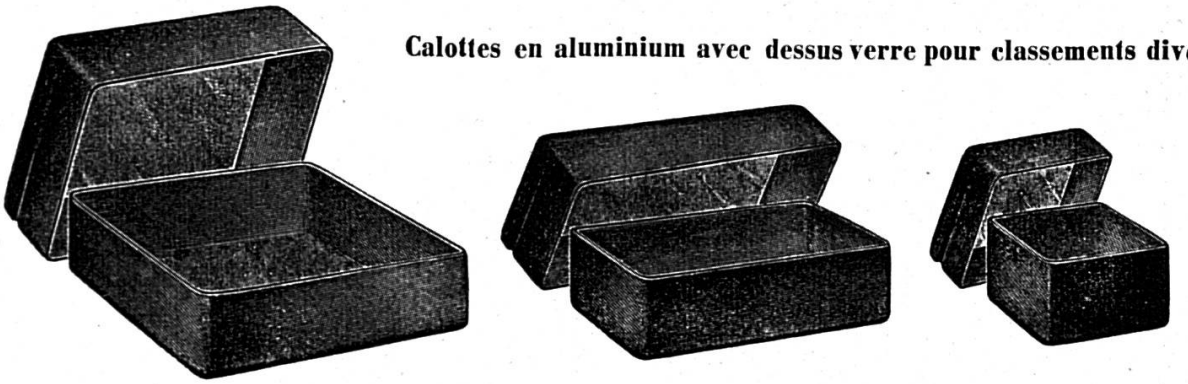
Il ne semble pas que le surnom de tête de moine ait été d'un usage commun pendant et même après la Révolution. Le doyen Morel dans son « Abrégé de l'histoire du ci-devant Evêché de Bâle », paru en 1813, consacre quelques lignes au fromage de Bellelay sans employer l'expression de tête de moine. Il en est de même d'un article du *Journal du Jura* — Leberbergisches Wochenblatt — de 1817, qui a pour titre « Course dans une partie des Bailliages du Jura — Kleine Reise durch einige Theile der Leberbergischen Aemter — ». Dans cet article, qui a échappé aux auteurs de Bellelay et son fromage, se trouve le passage suivant, en français et en allemand : «Parmi ces fromages du Jura il y en a qui sont connus sous le nom de *fromages de Bellelai et qui ont* de la réputation. Les plus distingués et les meilleurs ont l'enveloppe d'une pâte différente de celle de l'intérieur. Cette dernière est paitrie et subit une manipulation particulière ». C'est probablement dans la seconde moitié du siècle dernier que quelqu'un a eu la bonne idée aux Franches-Montagnes de faire revivre l'ancienne renommée du fromage de Bellelay, en le lançant sur le marché sous le nom de tête de moine qu'il avait porté autrefois.

Le cens annuel de 412 fromages de Châtillon et de Rossemaison

Châtillon et Rossemaison, nommés simplement vacheries (Watschereyen) en 1436, situés dans la Prévôté de Moutier-Grandval, étaient deux courtines féodales, données en fief à leurs habitants par les évêques de Bâle pour le cens annuel de 412 fromages : Châtillon 268 et Rossemaison 144. Dans les comptes et actes, Châtillon porte toujours le nom allemand de Castel ou Kastel, tandis que Rossemaison garde son nom français. Les fiéteurs avaient à livrer les fromages en deux termes (under zwüren) savoir, à la St-Pierre et Paul et à la St-Michel, au receveur du bailliage voisin de Delémont. On les appelait « Hof-Käse », c'est-à-dire fromages des courtines, pour indiquer leur provenance. Le receveur fournissait à ceux de Châtillon 4 et à ceux de Rossemaison 2 boisseaux de sel par an pour saler les fromages et donnait chaque année un repas à tous les collongers. Le compte de 1472 apporte les précisions suivantes et donne les noms des porteurs des fiefs au nom de tous les habitants. *Châtillon : Les frères Jehan et Perrin* (Pierre) Bœquellin ont livré 132 fromages pour la moitié de cette courtine ; Jehan le Maistre (Meister) et les frères Jehan et Bourquin Baillait 132 pour l'autre moitié. *Rossemaison :* Henri Morel 70 pour la

FABRIQUE DE BOITES





Calottes en aluminium avec dessus verre pour classements divers

LA CENTRALE — Bienne

475

H&T

Société Anonyme pour l'entreprise de travaux publics et bâtiments

ci-devant G. Hirt - Suter — BIENNE

Tél. (032) 2 31 39 — Hors de bureau Tél. (032) 2 31 40

Construction de routes modernes par pénétration, surfaçage, tapis asphaltique, cylindrages, pavages.

TRAVAUX DU GÉNIE CIVIL

TRAVAUX HYDRAULIQUES

TRAVAUX DE GALERIE

Asphalte comprimé pour isolation de toitures, terrasses, caves, vestiaires, etc.

476

Brasserie du Warteck S. A., Bâle

Dégustez les délicieuses bières Warteck !

456

CAISSE HYPOTHÉCAIRE DU CANTON DE BERNE

Prêts en 1er rang

jusqu'à Fr. 250 000.— sur des immeubles agricoles et des maisons d'habitation ;
jusqu'à Fr. 100 000.— sur d'autres immeubles ;
au delà de Fr. 250 000.— aux communes, institutions d'utilité générale, fondations, etc.

Prêts aux communes

avec ou sans garantie spéciale.

Prêts en rang postérieur

au taux d'intérêt des premières hypothèques, exclusivement sur des immeubles agricoles, avec le cautionnement de la Fondation „Aide aux paysans bernois".

Crédits de construction

conformément aux usages bancaires.

De plus amples renseignements peuvent être obtenus auprès de MM. les notaires ou à l'Administration de la Caisse, Schwanengasse 2 à Berne.

481

moitié ; les frères Richard et Guillaume Cuttat (Kuttat et même Quittat) 70 pour l'autre moitié. Cela fait pour Châtillon 264 et pour Rossemaison 140, en tout 404 fromages. Les 8 qui manquent revenaient au receveur pour ses peines.

La plus ancienne lettre de fief, délivrée en 1518 à Jehan Richard et Jehan-Perrin Cuttat de Rossemaison — celles de Châtillon n'existent plus — porte que les 144 fromages doivent être de bonne qualité et valoir au moins 6 Krützer (2 sols 6 deniers) et que le receveur donnera à manger et à boire aux colongers. Celles de 1543 et 1557, également pour les Cuttat, pareilles à la précédente, contiennent l'avertissement que le repas ne sera donné qu'à condition que tous les fromages aient été livrés.

Que faisait le receveur de tous ces fromages ? Il en envoyait jusqu'à une centaine et plus à Bâle, tant que l'évêque y avait sa résidence, un certain nombre à Porrentruy ou ailleurs suivant les ordres reçus, gardait ce qui lui paraissait nécessaire pour les besoins de sa recette (corvées, ouvriers, voituriers, personnes apportant des cens, dîmes, etc...) en donnait parfois à des pauvres (um Gottswillen) et vendait le reste au marché de Delémont, aux aubergistes ou à des particuliers de la ville. En 1556 il en a vendu à un marchand (Gremper) de Laufon et à un autre d'Illfurt, près de Mulhouse ; l'année suivante, il en donna deux à l'Evêque, autant à sa sœur et à sa cousine (Bässlin) séjournant sans doute au château de Delémont. Les dépenses en fromages pour 1517 donnent les chiffres suivants : expédié à Bâle 300, à Porrentruy 12, vendu 10, pour les foins etc. (und sust) 82, au receveur (lui-même) 8. Cela fait en tout 412. De 1528 à 1578 le receveur de Delémont avait droit à 12 fromages par an et celui de Bâle en 1527 à six et de 1534 à 1578 à douze également (Brevets).

Les fromages sont difficiles à conserver en été et il arrivait fréquemment au receveur d'en avoir de bien mauvais, mais il trouva toujours moyen de les vendre au marché de Delémont, la police sanitaire n'étant pas sévère autrefois. On lit par exemple dans son compte de 1558 : « A savoir que cette année les fromages des courtines sont tellement pourris que j'ai dû en mettre 180 dans des pots et les vendre comme j'ai pu ; (zu wissen, dass die Hofkaess diss Jars dermassen gefullt, dass ich ein hundert und achtzig in geschirn gethon und sy vertryben wie ich hab können und mögen). C'était bien du « Hafechaes » dans le vrai sens du mot, par lequel on désigne un mauvais fromage et au figuré toute affaire de peu d'importance. Dans une de ses satires qui a pour titre « A la mode Kheraus » le poète alsacien Moscherosch (1601-1669) reproche en termes sévères aux Allemands de négliger leur langue maternelle et d'en faire par l'emploi trop fréquent de mots étrangers :

« Ein fauler *Haaffen-Kaess*
Ein seltsam gfraess ».

Il n'est pas étonnant que les fieteurs, qui avaient encore d'autres cens à payer, n'aient pu livrer chaque année leur redevance entière. Les cens arriérés, appelés extances ou récès, surpassaient parfois ceux de l'année courante. Ils ont atteint leur maximum en 1544, où les recet-

tes (sur le papier !) donnent le chiffre de 1108 fromages, ce qui fait 696 pour cens arriérés et 412 pour l'année courante ! Ces fromages gras furent toujours taxés à 6 Krützer ou 2 sols 6 deniers. La taxe était encore en 1655 la suivante : fromage gras la livre 2 sols, 6 deniers ; demi gras 1 sol 6 deniers ; maigre 10 deniers (12 deniers font 1 sol et 20 sols 1 livre).

En 1571, les sujets de Châtillon et de Rossemaison adressèrent la supplique suivante, en langue allemande, à leur gracieux prince et seigneur : Le receveur de Delémont refuse depuis quelques années de nous donner, à nous et à toutes les personnes de nos ménages (Hausgesind, le repas accoutumé, en affirmant qu'il agit sur ordre de Votre Altesse. Nous avons toujours livré les 412 fromages et ils valaient plus que 6 Krützer, puisqu'on en a vendu pour 7. Qu'avons-nous fait pour mériter cette punition ? En vertu de nos anciennes lettres de fief, dûment signées et scellées, nous avons droit à un repas. Nous n'exigeons cependant pas qu'on s'y conforme strictement et demandons seulement le repas pour nous, nos femmes et nos enfants âgés à l'exclusion des servantes et domestiques. Nous supplions donc Votre Altesse de bien vouloir ordonner au receveur de ne plus nous priver de ce qui nous revient de droit. L'appointement du prince du 6 juin 1571 n'a pas dû les satisfaire, car il portait que jusqu'à nouvel ordre deux personnes de chaque maison et non davantage pourront seules prendre part au repas (sollen uss jedem Haus zwo Personen und nit mehr bis auf weiteren Bescheid gespeyset werden).

Le nouvel état de choses ne dura pas longtemps ! En 1578, les 412 fromages furent livrés pour la dernière fois en nature. On trouva préférable de les remplacer par un cens en blé. La lettre de fief, délivrée en 1579 à Théobald Cuttat de Rossemaison, ne fait mention que du nouveau cens en grains.

Les fromages de Châtillon et de Rossemaison furent continuellement disputés aux évêques de Bâle par le Chapitre de Moutier qui prétendait — à tort ou à raison, c'est difficile à dire — qu'il appartenaient de droit à lui seul. On sait que les princes-évêques et le Chapitre n'ont jamais vécu en bonne intelligence. Leurs difficultés provenaient du fait qu'ils possédaient des fiefs et biens en commun et que leurs droits respectifs ne furent jamais établis d'une manière précise (Voir l'ouvrage de M. A. Rais : *Un Chapitre de chanoine* etc.). Un des points principaux du traité de 1461 concernait ces fromages. Le prévôt de Moutier en réclamait 600 au lieu de 412. Le compte de 1436 dit en effet que ces vacheries doivent 600, mais dans ce nombre étaient compris les cens arriérés. Un échange de biens du Chapitre à Châtillon et à Rossemaison avec l'évêque fut proposé, mais ce traité et celui de 1464 restèrent lettre morte. En 1466 le prévôt s'empara de force (gewaltiglich) de 62 fromages et les saisit tous en 1487 ! Par traité de 1498 les deux parties convinrent de soumettre leur différent à la décision du Chapitre cathédral ou à un jugement arbitral. Puis en n'entend plus rien de cette affaire pendant plus de cent ans !

Les cens disputés ne se livrant depuis 1579 plus en fromage, mais en blé, comme on vient de le voir, la question n'en fut que plus com-

pliquée. Elle fut reprise en 1610 et discutée les années suivantes. Le Chapitre affirmait que ces cens lui avaient été adjugés, il y a cent ans, et que le dernier évêque, Jacques-Christophe Blarer de Wartensée, lui avait promis un dédommagement, mais il ne put exhiber aucun document, confirmant ce qu'il avançait. Même embarras pour l'évêque, Guillaume Rink de Baldenstein, qui ne pouvait prouver autre chose que les fromages furent livrés à l'Evêché depuis un temps immémorial. Pour mettre fin à ces querelles interminables et régler une fois pour toutes ce litige, le prince offrit en 1610 la somme de 600 livres et le Chapitre accepta. Le traité fut signé par l'Evêque le 10 août et par le Chapitre le 24 août 1610 et ce dernier donna quittance des 600 livres le 7 novembre de la même année.

Les huit quartiers de fromage (384 livres) de la Franche-Montagne

Dans l'Avant-Propos de la brochure sur Bellelay et son fromage l'archiviste M. le Dr Rais écrit : « Au XVe siècle les habitants de la Franche-Montagne de Muriaux, ou des Bois remettaient (!) chaque année au prince-évêque huit quartiers de fromage ». C'est tout ! Voyons ce que révèlent nos archives sur ces fromages cités pour la première fois dans les comptes de 1433. Le nom bizarre de quartiers de fromage (Quartier-Keiss) vient de ce que certains quartiers ou districts de ce bailliage étaient seuls astreints à cette redevance pour les dîmes. Chaque quartier avait à livrer 48 livres de fromage, ce qui fait pour les 8 quartiers 384 livres de fromage par an. Ces fromages étaient des fromages maigres, mais on donnait souvent un gras pour deux maigres. Les huit quartiers se répartissaient de la manière suivante :

1472

	Quartiers	Livres
Muriaux	1	—
Noirmont	—	36
Belmont	1	—
Saignelégier, la grande dîme	1	—
Saignelégier, la petite dîme	—	12
La Bosse	1	—
Pommerats	2	—
Montfaucon	1	—
	7	48
	[1 quartier]	

1597

	Quartiers	Livres
Montfaucon	1	—
La Bosse	1	—
Belmont	—	24
Belmont, la vacherie	—	24
Pommerats	2	—
Peux Claude	—	12
Prailats	—	12
Noirmont	—	12
Les Emiboz	—	12
Muriaux	—	24
Les Ecarres	—	12
Saignelégier, la grande dîme	—	32
Saignelégier, la petite dîme	—	12
La Theurre	—	16
	4	192
	(4 quartiers)	

Le grand bailli de Saint-Ursanne percevait anciennement 4 quartiers de fromage, 3 à partir de 1458 et de 1481 jusqu'à la Révolution il dut se contenter d'un seul. Le châtelain de Chauvilier (Kalenberg) et celui de Roche d'Or (Goldenfels) recevaient chacun 2, Chauvilier plus rien à partir de 1458 et Roche d'Or plus rien non plus à partir de 1528. Les autres quartiers furent expédiés à Bâle et plus tard à Porrentruy.

De même que les fiéteurs de Châtillon et de Rossemaison, les dîmeurs de la Franche-Montagne ne pouvaient livrer tous les fromages chaque année et payaient en argent ce qu'ils n'avaient pu donner en nature. Dans le compte de 1573 la recette en fromage (sur le papier !) indique le nombre de 62 quartiers et 43 livres. Si on en soustrait les huit quartiers de l'année courante on trouve pour cens arriérés 54 quartiers et 43 livres taxés à la somme de 74 livres 5 sols 6 deniers. A partir de la dite année on donna toujours de l'argent et plus jamais de fromages, mais on continua de faire le calcul d'après les quartiers. Pour les 8 quartiers ou 384 livres de fromage, la livre à 8 deniers (fromages maigres), le receveur avait à encaisser 3072 deniers ou 12 livres 16 sols. Un quartier revenant au grand bailli, le receveur n'avait à rendre compte que de 7 quartiers ou de 11 livres 4 sols.

Pendant la période troublée de la guerre de trente ans (1618-1648) — beaucoup de comptes manquent — les sept quartiers subirent une diminution d'un quart d'un quartier soit de 12 livres de fromage, de sorte qu'il ne restait plus pour la part de Son Altesse que 6 quartiers et 36 livres de fromage. Le grand bailli de Saint-Ursanne et de la Franche-Montagne, qui était en même temps receveur, note dans son compte de 1649 que depuis cinq ans il n'a pu encaisser l'argent que pour 6 quartiers 3 quarts et demanda de lui tenir compte de ce qu'il avait payé de trop. La cour ne s'empressa pas de donner suite à sa demande dans l'espoir sans doute qu'on parviendrait à trouver le quart du quartier perdu. Comme ce ne fut pas le cas et que le bailli revint chaque année à la charge on lui donna enfin satisfaction en 1655.

A partir de 1693 les comptes ne contiennent plus rien sur ces fromages ou leur valeur en argent, ce qui nous fait supposer que ces recettes ont été portées dans des comptes particuliers qui n'existent plus. Le compte de la Franche-Montagne pour 1748 en fait de nouveau mention. Elles avaient subi entre temps une augmentation et accusent un total de 17 livres 6 deniers par an. Désirant savoir d'où il venait que certaines dîmes seulement se payaient en fromages ou en argent, la cour s'adressa en 1763 au receveur qui donna pour toute réponse qu'il en ignorait la cause et qu'il n'avait rien pu trouver à ce sujet ni dans les comptes ni dans les actes des archives baillivales. Les Montagnards qui veillaient toujours jalousement sur la conservation de leurs droits et qui avaient pour coutume de présenter à chaque nouveau prince une longue liste de leurs doléances et revendications, ne tardèrent pas à entrer en action, dès que la nouvelle de la Révolution française du 14 juillet 1789 fut parvenue à leurs oreilles. Déjà le 24 octobre de la dite année le Magistrat, les prud'hommes et tous les sujets

de la Franche-Montagne envoyèrent à leur gracieux prince et seigneur une requête contenant 17 griefs, dont le 10e est ainsi conçu : « Les fromages qu'on attribue à la charge de quelques dîmes sans proportion ne paroissent ne pas être une dépendance nécessaire de la dîme puisqu'on n'en connoit pas la provenance. L'on supplie Son Altesse de bien vouloir déclarer que dans la suite ce payement ne sera plus exigé». Le grand bailli de Kempf envoya le 7 novembre l'information suivante à Porrentruy : « A l'égard des fromages que quelques dîmes payent, on n'en conçoit pas l'origine ni la raison pour laquelle les uns des dîmes (on disait autrefois aussi le dîme) en payent et d'autres n'en payent pas, ni pourquoi il n'y a pas de proportion dans cet établissement qui est fixe et ne varie point sur les dîmes qui sont sujets au payement de ces fromages ». Le 14 novembre la question fut traitée au Conseil des finances qui trouva qu'il doit être équivallant pour la cour de percecoir la valeur des dîmes en telle ou telle autre espèce et entièrement en grains ou pour une partie en argent sous le titre de fromages, cires ou autres redevances pareilles. Le 20 avril 1790 le prince donna la déclaration que voici : « Et quant aux autres chefs de l'article 10, Nos fidèles sujets de la Franche-Montagne auront sans doute observé qu'ils ne concernent que le mode d'acquitter l'adjudication des dîmes et que s'il leur parait onéreux de suivre encore l'usage observé depuis un temps immémorial soit à l'égard de l'acquit en argent ou sous la dénomination de fromages, cette suppression occasionnera nécessairement une augmentation proportionnelle du prix d'adjudication et qu'en conséquence Nous ne trouvons aucune difficulté d'y consentir, comme nous y consentons et voulons qu'aux prochaines montes des dîmes il soit annoncé et publié pour les adjudications être faites en conséquence ».

La Révolution enleva bientôt aux décimateurs les dîmes et délivra les dîmeurs du plus impopulaire des impôts.

Les cens en fromage de l'Evêché

Cœuve. Les possesseurs des terres provenant de la famille Dampierre livraient de 1588 à 1590 à la recette de Porrentruy 36 livres de fromage et autant de beurre, 24 de 1591 à 1596 et à partir de cette dernière année du blé en place du fromage et du beurre.

Court. Pour les deux tiers d'un pré, sis sur la Montagne de « Gratten », les Lardon payaient au receveur de Moutier-Grandval de 1596 à 1644 au lieu d'un fromage gras six sols et les Chausse pour l'autre tiers deux sols.

Develier. Le pré Froidevaux, enclavé dans la grande métairie Claude Chappuis, était affecté d'un cens particulier d'un fromage gras de la pesanteur de 20 livres, de 1560 à 1573, au profit de la noble famille de Flachslanden et à partir de là au profit de la recette de Delémont.

Loveresse. La noble famille de Rambevaux perçut de 1482 jusqu'à son extinction en 1727 des cens en fromage, non spécifiés dans les let-

tres de fief parce qu'ils étaient engagés à une famille Zotzer ou Tschotter de Reconvilier.

Milandre. Pour ce fief le châtelain et receveur, Jean Gelin, livrait de 1574 à 1589 à l'Evêché, annuellement, 30 livres de fromages maigres.

Montsevelier. En 1615 s'éteignit la noble famille de Sigelmann et leurs fiefs retournèrent à l'Evêché. Pour la 2e partie de la grosse terre de Sigelmann les Chételat avaient à livrer un fromage gras de la valeur de 15 sols ; Les Bœglin (1615), Dorvaux ou Dorval (1662), Kohler (1735) et Lachat (1745) autant pour la troisième partie de la même terre. Pour la première partie on ne donnait pas de fromage.

Rébeuvelier. Les Schaller devaient pour les terres Sigelmann quatre fromages gras par an de la valeur de 8 sols chacun. Ces fromages et ceux de Montsevelier firent partie jusqu'à la Révolution du salaire du receveur de Moutier qui les laissa aux porteurs des fiefs pour le même prix.

Tavannes. Jean de Tavannes, demeurant à Porrentruy, amodia en 1548 à Claude Jean-Richard Faveroy à Tavannes un moulin au dit lieu pour le terme de 21 ans et le cens annuel d'un bichot de froment, 24 livres de chanvre et un fromage gras de la pesanteur de douze livres. L'évêque donna en 1571 ce moulin en fief au meunier Wourpe (Worb) pour un bichot de froment, 24 livres de chanvre et un fromage gras de la pesanteur de 20 livres. Le canon annuel de ce moulin — les comptes disent la 3e partie du moulin — fut le même pour les successeurs de Worb : Rudolph (1637), Tièche (1645), Fer (1737) et Monnin (1745) qui le garda jusqu'en 1773, où il passa par échange à l'abbaye de Bellelay. Ces fromages faisaient également partie du salaire du receveur de Moutier, excepté les années 1645 à 1707, pendant lesquelles ils furent livrés à la cour de Porrentruy. De 1598 à 1602 Worb donna pour la quatrième partie d'un autre moulin à Tavannes provenant du fief des Grandviller 40 livres de fromage maigre par an à la recette de Delémont.

Approvisionnement de la cour en fromages

Tant que l'évêque résidait à Bâle, il était facile pour sa cour de se procurer la quantité nécessaire de fromage et de beurre dans la grande cité rhénane, mais il n'en était plus de même à partir de 1527 dans la petite ville de Porrentruy. Les cens en fromage étant de peu d'importance, comme nous venons de le voir, et le marché de Porrentruy ne pouvant en fournir suffisamment, on en acheta chez les métayers des belles fermes de l'Evêché et dans les bailliages voisins par l'intermédiaire des receveurs. Voici les principaux fournisseurs de la cour.

Asuel. La métairie de *Grandgiéron* (Grangegueron, Grange Gueron) livrait de 1567 à 1574 beaucoup de beurre, des quintaux de fromage maigre et du séret. Cette métairie fut donnée à bail aux person-

nes suivantes : Gaultier de Gessonay (1593), Gruon de Gruyère (1603), Bohrer de Laufon et Bassand de Balsthal (1609) et Dürrenberger ou Tirberg (1653). Elle fut érigée en fief en 1668 et la famille Dürrenberger la posséda jusqu'à la Révolution. Le canon annuel du fief consistait en argent et beurre, mais les métayers s'obligèrent de livrer à la cour du fromage pour lequel on leur promettait un sol pour une livre de fromage maigre et deux sols pour le gras.

Même condition au sujet de la livraison de fromage pour les vacherons des métairies *La Combe de Montgromey* et des *Rangiers,* données à bail jusqu'en 1668 et converties également en fief en cette dernière année. A la Combe de Montgromey on trouve Steiner de Oesch, Berne (1603), Allemand de Rougemont, Berne (1653), et les Lachat comme porteurs du fief de 1668 jusqu'à la Révolution. La métairie des Rangiers était tenue en bail par Schwarz de Oesch (1609), Lachat (1658) et à partir de 1669 encore les Lachat comme porteurs du fief, dont le canon annuel se montait à 100 livres en argent et à 10 quintaux de beurre. Les métayers de ces fermes livrèrent plus de fromages maigres que de gras.

De 1579 à 1593 le receveur de *Delémont* acheta jusqu'à 20 quintaux de fromage par an, des paysans de la vallée de Delémont. C'était pour la plupart des fromages maigres qu'il payait un sol la livre destinés aux ouvriers et aux domestiques et appelés pour cette raison « Gesindkaese ».

Le receveur de *Bienne et de l'Erguël* expédia à Porrentruy de 1640 à 1661 une douzaine et plus de fromages hauts et gras (hoche und feisste). Ceux de 1640 à 1648 étaient des fromages, achetés par lui-même sur la Montagne de Courtelary et transportés à Porrentruy par Moutier, où ils étaient pesés. Les douze qu'il envoya en 1644 par exemple pesaient ensemble 25 livres à 13 creuzer la livre. En novembre 1653 l'évêque écrit deux fois au receveur Guillaume Beynon : « Nous t'avons sommé à plusieurs reprises de nous faire parvenir sans faute les 24 fromages d'Erguël, et tu n'en as rien fait encore. Si d'ici à huit jours tu n'envoies pas au moins la moitié, tu pourras présenter ton compte final ». Beynon s'empressa d'en envoyer douze. De 1662 à 1708 le receveur envoya chaque année 24 fromages à Porrentruy. Ils avaient la pesanteur d'environ 20 livres chacun et avaient coûté 9 à 10 creuzer la livre. Les voituriers chargés de ces transports, furent un Maillard (de Bellelay ?) et à partir de 1665 à 1707 les Guerne de Tavannes.

Les comptes de la Chambre (Cammer-Rechnungen) notent de 1694 à 1723 une dépense annuelle de 4 livres 10 sols pour celui qui apportait de Courtelary les « fromages Chemyleret » et autant de 1694 à 1718 pour celui qui venait de Bienne avec les « fromages Wildermett ». Dans la charge de grand bailli d'Erguël quatre Chemyleret se sont succédés de 1682 à 1723. De 1724 à 1731 le grand bailli Mestrezat envoya de Courtelary six fromages et on donna toujours selon l'usage 4 livres 10 sols à son messager. Jacques Wildermett était receveur de Bienne et d'Erguël de 1698 à 1718. Ces dépenses pour les voituriers concernaient sans doute les fromages d'Erguël dont il a été question ci-dessus.

En 1576 l'évêque prie le maire de la *Franche-Montagne,* Guillaume Morel, d'envoyer enfin à la cour les 40 fromages gras qu'il a coutume de livrer depuis des années. Et le 8 novembre 1608 le nouveau prince-évêque Guillaume Rink de Baldenstein (1608-1628) écrit au lieutenant de la Franche-Montagne : « Moi et mon prédécesseur nous t'avons ordonné déjà souvent verbalement et par écrit d'envoyer des fromages gras et propres et voilà que juste au moment où nous entrons au gouvernement tu en envoies de très mauvais. A cause des frais nous ne les retournerons pas, nous choisirons les meilleurs pour les garder, quant aux autres tu pourras les faire chercher à la foire prochaine de la St-André pour les vendre ou les consommer toi-même ».

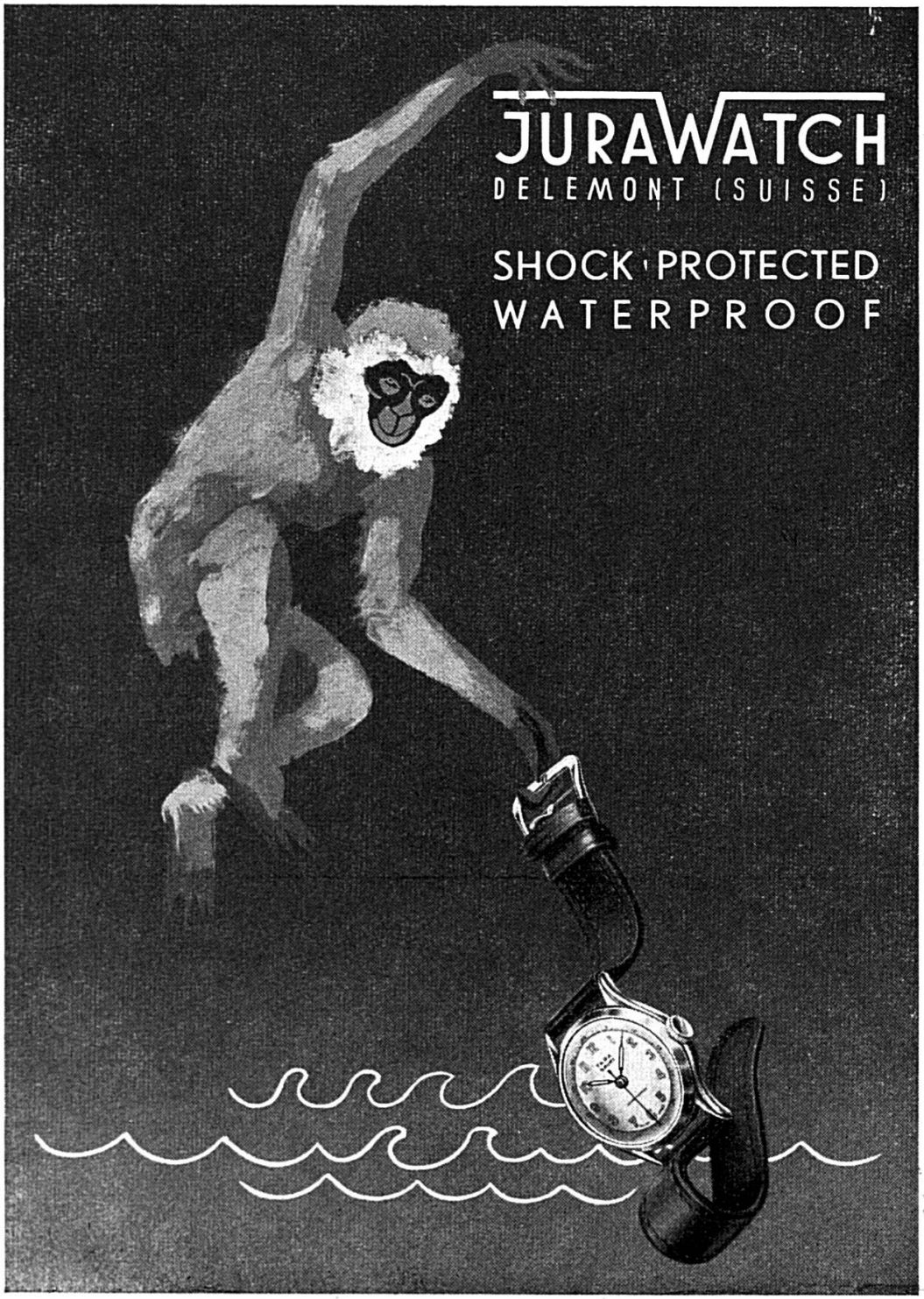
Pour la seconde moitié du 18e siècle on est un peu mieux renseigné sur les achats de fromages, faits par le chef de cuisine, Brochard, et encavés par le confiturier Berberat. De 1750 à 1770 on commanda beaucoup de fromages gras chez le métayer Nicolas de la vacherie sur les Fontaines (Bourrignou), chez celui de la Fonge (Soubey), Nicolas Lecher, et surtout chez Alliman, le tenancier de la belle ferme Claude Chappuis (vacherie à Chapu !), située en partie sur le territoire de Develier et en partie sur celui de Bourrignou, où on entretenait hiver et été 30 à 40 pièces de bétail. Ces fromages gras sont toujours dénommés dans les comptes du trésor de la cour « façon de Thellung », pesaient en moyenne 15 livres chacun à raison de 3 à 4 sols la livre. De 1780 à 1790 Jean Lachat doz le cras de Large, Hans Rich de Morimont et Claus Kaufmann, anabaptiste au Montingaux (entre Vendlincourt et Levoncourt) vendirent à la cour des fromages gras et maigres.

La cour acheta aussi beaucoup de fromage à cette époque chez les marchands de la ville (Merguin, Trincano et Voisard) qui envoyèrent de temps en temps la liste des prix des divers fromages. Chez eux on se procura surtout des fromages étrangers. En premier lieu il faut citer le Gruyère (Grierin et même d'Esgririns) dont on commanda souvent plusieurs quintaux à la fois. En 1752 ils les vendaient à 4 sols 6 deniers, plus tard à 5 et 6 sols, et finalement (1790) à 6 sols 8 deniers la livre. En second lieu vient le fromage dit de Suisse, c'est-à-dire d'Emmental, à 5 et 6 sols la livre. Chez les marchands et au marché on allait chercher quantité de fromage gras ordinaires, dits du pays, à 4 et 5 sols, des fromages mi-gras à 4 sols, ainsi que des maigres et des petits fromages de chèvre pour 1 à 2 sols la livre. Par contre on n'acheta que très rarement quelques livres de fromage de Parme pour 10 sols (1742) et 15 sols (1783) et de Hollande à 5 et 6 sols la livre.

Fromages achetés en Suisse

Au Château de Porrentruy séjournaient souvent des hôtes de marque, ce qui fait supposer de nombreux achats de fromages en Gruyère et dans l'Emmental. Les comptes prouvent cependant qu'on n'en a fait venir que très rarement, ceux du pays n'étant pas à dédaigner et les frais de transport fort coûteux.

Fromages de *Fribourg* et de *Gruyère.* Le receveur de Bienne achète pour la cour huit fromages à Fribourg en 1562, deux bons « wache-


JURAWATCH
DELEMONT (SUISSE)
SHOCK PROTECTED
WATERPROOF

Meubles - Menuiserie

Ameublements complets - Agencements de magasins et restaurants

Entreprise de travaux de menuiserie de tous genres

Plans et devis à disposition

FABRIQUE JURASSIENNE DE

MEUBLES

DELEMONT

Magasins et bureaux : Rue de la Maltière 2 484

GEORGES RUEDIN S. A.

BASSECOURT

FABRIQUE DE BOITES DE MONTRES EN TOUS GENRES.

486

leiner », c'est-à-dire vacherins, en 1564, sept fromages de Gruyère en 1568 et six en 1590. Puis, il n'est plus question d'achats de fromages dans le canton de Fribourg jusqu'à la fin du 18e siècle. Nicolas *Gomy* de Fribourg livre quatre vacherins, pesant ensemble 114 livres à 2 batz la livre (1776). Par lettre du 4 décembre 1777, datée de Bulle, Louis *Bigarçon* fait savoir à l'apothicaire *Lachat* à Fribourg qu'il vient d'acheter un fromage de Gruyère du poids de 51 livres pour le prix de 19 livres, valeur de Fribourg. La cour doit au *père Andrès,* religieux et procureur d'*Hauterive,* pour deux fromages de Gruyère, pesant ensemble 82 livres, à 12 sols de France la livre, 49 livres 4 sols monnaie bâloise (1779). *Mr de Lenzbourg, abbé de Hauterive,* informe le receveur Heilmann à Bienne, le 11 mars 1780, de l'expédition d'une caisse contenant deux pièces de fromage pour Son Altesse de Porrentruy. En 1781 le *procureur de Hauterive, Gabriel Challamel,* envoie à Heilmann 257 livres de fromage, à 4 « baches » la livre, et l'année suivante 143 livres à 3 baches et 2 sols. *L'Abbé Corbat à la Tour* près de Bulle envoie en 1783 et 1784 quatre pièces de fromage pour le prix total de 69 livres 5 sols 5 deniers, valeur de Bâle, dont il donna quittance à Heilmann le 22 juillet 1785. *Kolly,* négociant à *Praroman,* répète pour six pièces de fromage de Gruyère vieux, pesant ensemble 284 livres, à 5 batz la livre, 202 livres en argent de France ou 106 livres bâloises (1788). Le même fournit l'année suivante six pièces de fromage en meule, pesant ensemble 314 livres, à 5 batz la livre, pour le prix total de 225 livres 15 sols argent de France ou 117 livres 11 sols 7 deniers valeur de Bâle. Tous ces transports furent exécutés aux frais de l'Evêché jusqu'à Fribourg, de cette ville à Morat, de là à Bienne par Jacquillard et Pagan à Nidau, et de Bienne à Porrentruy par les soins du receveur de Bienne.

Fromage *d'Emmental* et de *Gessoney* (Saanen). Le receveur de Bienne expédie à la cour deux grands fromages d'Emmental, à 4 livres chacun, en 1560. Il envoie l'année suivante un homme dans l'Oementhall pour y acheter 7 grands fromages qui coûtèrent chacun 1 ½ couronne soit en tout 10 ½ couronnes ou 35 livres de Bâle. En 1563 son compte fait mention de 3 fromages d'Emmental et d'un de Gessoney. En 1573 il déboursa pour 2 fromages d'Emmental et un grand de Gessoney 23 livres 6 sols 8 deniers, valeur de Bâle. Quatre fromages de Gessoney, achetés par la cour en 1590, coûtèrent 18 livres 17 sols même monnaie. Le receveur Lindenmeyer envoie de Bâle en 1783 un vieux fromage d'Emmenthal de qualité extrafine, pour lequel il avait payé 26 livres.

Fromages *d'autres cantons,* Jean Karly de Rikenbach envoie en 1748 deux « Schabkaese » fromages à râcler, pesant 18 livres chacun, achetés à Schwyz pour 3 sols la livre. En 1741 arrivèrent de Lucerne quatre fromages d'*Urselen,* pesant ensemble 153 livres à 4 sols 3 deniers la livre, 184 livres de fromage *d'Unterwalden* à 3 sols et 5 deniers la livre, et 53 livres de petits fromages de *Muther* (?) à 3 sols 9 deniers la livre.

Fromages offerts à l'Evêque

L'abbé de Bellelay offrit à l'évêque de Bâle, de 1470 à 1482, chaque année six fromages pour la bonne année (pro bono anno) et dix en 1479. En 1570 il fournit gratis 30 fromages pour les ouvriers qui construisaient un grenier à Malleray. L'évêque remercie l'abbé en 1571, 1573, 1668 et 1675 de l'avoir régalé de ses beaux fromages. De 1737 à 1741 le valet de chambre de l'abbé apporta chaque année dans les derniers jours du mois de décembre un fromage à l'évêque. En 1737 Jacques Sigismond, de triste mémoire, monta sur le trône épiscopal et termina les troubles de l'Evêché par les exécutions de 1740. Parmi les ecclésiastiques qui subirent une punition pour avoir pris une part plus ou moins active aux troubles se trouvait l'abbé Simon de Bellelay (1719-1743) condamné le 25 avril 1741 à une réclusion de six années dans son couvent sans oser en sortir. Son valet de chambre apporta néanmoins le 28 décembre 1741 un fromage, comme si rien n'était arrivé. Ce trait montre bien la différence de caractère entre cet humble abbé et l'orgueilleux prince-évêque.

Dans l'ouvrage sur Bellelay et son fromage on lit (p. 51) : « Dès les temps anciens l'abbé de Bellelay avait coutume de faire goûter son fromage à ses invités et d'en offrir, à l'occasion des fêtes de fin d'année, aux châtelains de l'évêché ». L'abbé de Bellelay n'entretenant aucune correspondance avec les grands baillis de l'évêque, cette dernière affirmation est dénuée de tout fondement.

En 1477 les *chanoines de Saint-Imier* offrirent quatre fromages à l'évêque et en 1479 *les marchands de la Franche-Montagne* au nouveau prince deux fromages gras.

Il est probable que d'autres personnes aient offert des fromages à l'évêque, les comptes n'en faisant pas mention.

Fromages envoyés par l'évêque en Allemagne et en Alsace

Dans ses comptes de 1595 à 1630 le receveur à Bâle note des dépenses pour expéditions de fromages à *Fribourg-en-Brisgau* et à *Spire* sans jamais nommer les destinataires. Les protocoles des missives contiennent quelques lettres seulement sur ces envois. Le 2 novembre 1602 l'évêque Jacques-Christophe Blarer de Wartensée écrit au doyen du grand chapitre de la cathédrale de l'Evêché de Bâle, résidant à Fribourg depuis l'introduction de la réforme à Bâle en 1528 : « Ayant coutume d'envoyer chaque année à chacun de nos confrères, un fromage de Delémont et voulant continuer cet usage, nous vous en envoyons 14 pour les distribuer ». Sous la même date une lettre fut expédiée à Stemler, procureur à la Chambre impériale de Spire, dans laquelle l'évêque lui annonce qu'il recevra prochainement 10 fromages de Delémont dont 2 pour lui et 8 pour les 4 personnes suivantes : le nouveau procureur, l'avocat de l'Evêché à cette cour Werness, le Dr Graf et Valentin Armbruster, voulant observer la coutume de leur faire présent de quelques fromages. On sait que dans la partie alle-

mande de l'Evêché on appelait du jugement d'un tribunal inférieur au Conseil aulique à Porrentruy et en dernière instance à la Chambre impériale de Spire. Le prince étant souvent une des parties dans ces procès, il fallait bien graisser un peu la patte à ces juristes pour les encourager au travail et empêcher surtout qu'ils ne traînent en longueur les affaires selon leur habitude. La guerre de trente ans mit fin aux envois de fromages à Fribourg et à Spire.

Un état des fromages que la cour donne de toute ancienneté chaque année au temps des vendanges, daté de 1629, contient l'énumération suivante : deux grands au *seigneur de Ribeaupierre,* et un de grandeur moyenne au maire de l'Evêché de Bâle à *Riquewihr,* au receveur à *Ribeauvillé,* mais parfois seulement, aux maires de *Hunawihr, Mittelwihr* et *Exen* (Eguisheim, au curé de *Gueberschwihr,* au maire des dîmes à *Orschwihr, a*ux receveurs de l'Evêché à *Cernay* et à *Soulce,* au curé de *Brunstatt,* au châtelain de *Binzen* (près de Lœrrach dans le Pays de Bade), au receveur de l'Evêché à *Bâle* et au tonnelier à *Hohenrodern.* Dans les localités alsaciennes susnommées l'évêque possédait la dîme et même des vignes.

Lorsqu'en 1770 une disette menaça l'Evêché, le conseiller aulique et Directeur des bâtiments, Pierre-François Paris, fut envoyé au mois de décembre de la dite année dans le Palatinat pour y acheter 1800 sacs de blé. Le baron de Servi, premier ministre à la cour de l'électeur palatin à Mannheim, ainsi que les barons de Moser et de Fenninger à Winnweiler dans le comté de Falkenstein, où il fit ses emplettes, l'assistèrent si bien tant pour les achats que pour obtenir les passeports, que Paris proposa dans sa lettre du 6 février 1771, datée de Mannheim, d'envoyer à chacun un bon fromage de Bellelay, ce dont on s'acquitta promptement à Porrentruy. De retour de son pénible voyage Paris et le Dr Crette de La Neuveville, revenant également du Palatinat, où il avait acheté des grains pour cette ville, ne trouvèrent assez de paroles élogieuses pour le baron de Servi. Le prince lui adressa le 30 mai 1771 une nouvelle lettre de remerciements dans laquelle il l'informa qu'on lui enverrait en automne encore des fromages si possible meilleurs que les précédents.

Le 26 mai 1771 le grand sautier du canton d'Uri à Altdorf, Muheim, demanda l'autorisation de pouvoir acheter dans l'Evêché de l'avoine pour les chevaux et les mulets, employés journellement en grand nombre pour les transports de blé d'Italie en Suisse par le St-Gothard. Il reçut pour réponse qu'on lui vendrait 60 sacs des greniers de Reinach. Pour témoigner sa reconnaissance Muheim envoya un fromage d'Urselen au chancelier Billieux, et un au baron d'Andlau, grand bailli de Birseck. On lui vendit peu après encore quatre foudres ou 152 sacs d'avoine.

Lors d'un procès de la commune de Alle contre un sieur de Vrede, déféré en appel à la Chambre impériale de Wetzlar, l'avocat de Alle, Jobin, écrivit le 16 novembre 1774, au procureur général de Son Altesse à Porrentruy que quelques fromages de Bellelay et quelques bouteilles de bonne eau de cerises ne seraient pas reçus avec indiffé-

rence (S. Brahier, Organisation judiciaire du Jura bernois, p. 78). Sur ordre de Son Altesse on expédia en 1784 au père procureur à Kienzheim en Alsace un fromage de Bellelay.

Les princes-évêques offraient souvent des fromages à des personnes dont on ignore les noms. Ainsi en 1571 un vacheron de la vallée de Delémont apporta à la cour 18 fromages gras, façon de Thellung, pesant ensemble 217 livres, que Son Altesse a fait faire pour en disposer à sa volonté. En 1757 le vacheron de la métairie Claude Chappuis à Develier, Joseph Allimann, livra 10 pièces de fromage, façon de Thellung, et celui de la vacherie Fontaine 32. Le chef de cuisine, Brochard, ajoute au compte la remarque « que cette quantité de fromage a été prise à la cour, attendu la quantité que Son Altesse en donnoit aux Messieurs d'Hagenbach, à des personnes de Colmar et à Vaufrey, ce qui se monte annuellement, y compris les deux de Rapperschwilr (Ribeauvillé), à 22 pièces ». Et l'année suivante Brochard acheta sur ordre de Son Altesse pour les envoyer à des personnes, auxquelles Elle les destine, 10 pièces de fromage gras, façon de Thellung, pesant ensemble 135 livres au prix de 3 sols 8 deniers la livre. On le voit, nos fromages étaient fort goûtés en pays étrangers.

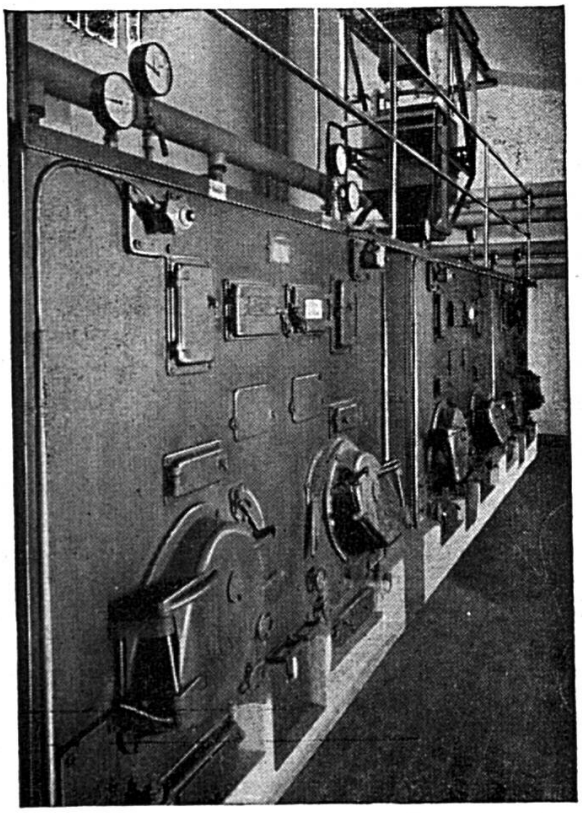
Deux fromages gras envoyés chaque année à Ribeauvillé en Alsace

Le 3 octobre 1571 Egenolf de Rappolstein (Ribeaupierre) adressa à l'évêque la lettre suivante qui a dû causer autant de surprise que de joie à la cour du prince : « Mon grand-père a conclu avec l'évêque un accord par lequel il promit de lui livrer chaque année un foudre de vin et l'évêque de lui faire présent de deux fromages de Delémont ou de la Franche-Montagne. Je veux continuer cet usage et livrer plus de vin s'il le faut. Votre Altesse se souviendra sans doute que lors de mon dernier séjour à Porrentruy j'ai exprimé le vœu que je préférerais recevoir chaque année un bœuf en place des deux fromages dont moi-même j'ai le moins profité jusqu'ici (d'autres les dégustaient !) J'ai toujours admis que Votre Altesse avait approuvé ma demande et je prie de me faire parvenir dans la suite chaque année un bœuf ». Le prince ne voulut absolument rien savoir d'un marché aussi stupide. Au verso de la lettre du seigneur Egenolf on lit : « Les fromages seront livrés chaque année contre un foudre de vin et non autrement ». On fut fort mécontent à Ribeauvillé de ce refus. Quand mon voiturier s'y présente pour charger le vin, lit-on dans des lettres, envoyées par l'évêque à Egenolf de Ribeaupierre en 1578 et 1580, votre maître-tonnelier lui fait des grossièretés et a même refusé de lui donner le vin parce qu'il n'apportait pas les deux fromages et encore un présent particulier (Nebenverehr). Si moi et mes prédécesseurs ont parfois donné des fromages, c'était uniquement par gracieuseté, aucun traité ne nous y obligeant, tandis que vous nous devez le vin. Je vous envoie quand même deux fromages de la Franche-Montagne pour vous donner une nouvelle preuve de ma bonne volonté tout en vous priant de réprimander votre maître-tonnelier pour son impertinence.

De la simple carte de visite
aux travaux de luxe en couleurs

IMPRIMERIE ROBERT S. A.
MOUTIER

495



Chaufferie à 6 chaudières
d'une grande usine
« Chauffage et chargement automatique au charbon. »

Pärli & Cie

Chauffages en tous genres
Ventilation
Installations sanitaires

Bienne
Delémont Porrentruy
Tramelan

497

Les meilleures correspondances

aux **prix les plus réduits**

entre la **région de Moutier** et la **Suisse centrale** et **orientale**

sont atteintes en passant par

Gänsbrunnen - Soleure

(Trajet le plus court)

498

Prévenir vaut mieux que guérir...

Adhérer à **La Jurassienne**

Caisse d'assurance-maladie pour le Jura bernois et le district de Bienne

c'est prévenir les mille conséquences de la maladie.

L'administration de la Jurassienne se fera un plaisir de vous renseigner sur les multiples possibilités d'assurance de la caisse.

Présidence :
Delémont, 3, Marronniers
Tél. (066) 2 15 13

Administration :
Cortébert
Tél. (0 32) 9 70 73

(2) 404

On continua de livrer les deux fromages aux seigneurs de Ribeaupierre et après leur extinction en 1673 à leurs successeurs, les comtes palatins de Birkenfeld. Au 18e siècle les deux fromages qu'on donnait au tonnelier de la cour se rendant à Ribeauvillé portent dans les comptes le nom inusité de « Bergfrüchte » au lieu de Bergkaese, c'est-à-dire fromages des montagnes.

En 1713 Frédéric-Jacques Steinheil, conseiller du comte de Birkenfeld, envoya un courrier à Porrentruy pour y acheter à la hâte un des plus beaux fromages de Delémont que le comte voulait offrir avant son départ au comte de Hanau en visite au château de Ribeauvillé. En 1720 les gouverneurs du comte de Birkenfeld, qui résidait à cette époque à Mannheim, se plaignent qu'on n'envoie depuis quelques années que deux fromages au lieu de trois et qu'ils sont de plus petite taille, faisant entendre qu'on donnera moins de vin également. Le prince s'adressa directement au comte de Birkenfeld, l'invitant à ordonner à son gouvernement à Ribeauvillé d'envoyer du bon vin du crû de cette ville, déclarant que si on avait offert parfois trois fromages c'était une exception. En 1753 Steinheil adressa une lettre au Conseil aulique à Porrentruy, dans laquelle il se plaint surtout que depuis quelque temps les armoiries du prince manquent sur les fromages qu'il a ordre d'envoyer chaque année à Mannheim, le comte y tenant beaucoup. Il réclama lui aussi trois fromages au lieu de deux. Le Conseil aulique se contenta de lui faire parvenir deux fromages.

Les deux fromages gras « façon de Thellung » achetés en 1761 chez le vacheron de la métairie Claude Chappuis à Develier, Joseph Allimann, pesaient ensemble 39 livres à 4 sols la livre. Ceux livrés par lui l'année suivante 38 et ceux de 1766 l'un 18 et l'autre 19 livres. En 1790 le tonnelier de la cour expédia pour la dernière fois deux fromages à Ribeauvillé.

Petit litige avec le canton de Soleure au sujet du trafic des fromages de chèvre

Les bailliages allemands de Birseck, Pfeffingen et Zwingen-Laufon n'ont jamais fourni de fromages à la cour, ayant assez d'occasions de les vendre à Bâle, et ils n'ont livré aucun cens en fromage, les fiefs étant dans ces contrées peu nombreux en comparaison de la partie française de l'Evêché. En 1764 des gens de Nenzlingen informèrent le grand bailli de Zwingen qu'il leur était défendu d'acheter du beurre et du fromage de chèvre dans les bailliages soleurois de Thierstein et de Gilgenberg, bien que des marchands ambulants de ces bailliages venaient en acheter à Elay, La Scheulte et tout le long de la frontière soleuroise pour les vendre au marché de Bâle. Le grand bailli de Zwingen demanda des explications à son collègue du château de Thierstein, Brunner, et reçut pour réponse que la défense en question s'étendait à tous les marchands ambulants, y compris ceux de l'Evêché, mais que pour son propre usage chacun pouvait en acheter. L'évêque, informé de cette affaire, voulant « user à cette occasion d'une juste et

parfaite réciprocité » fit défense dans les bailliages de Delémont et de Moutier à tous les marchands soleurois et étrangers d'acheter du beurre ou du fromage de chèvre dans l'Evêché, permettant également aux sujets des Etats voisins d'en acheter pour leur propre consommation. Cette défense fut renouvelée en 1770 et notifiée aux métayers d'Elay et de La Scheulte par le maire de Mervelier.

Que faut-il entendre par fromage à talon ?

Bridel (1789) n'emploie pas l'expression de fromage à talon et *Morel* (1813) dit seulement qu'on fabrique dans l'Evêché des fromages « dont les uns sont faits *façon de Gruyère* et les autres en *forme de cylindre ;* l'on appelle ceux-ci *fromages à talon* ».

Dans le *Journal du Jura,* cité plus haut (p.), on lit : Il se fabrique deux espèces de fromage : *des fromages en meule et ceux qu'on appelle fromages de femmes ou fromages à talon.* Sans doute cette dénomination de fromages de femme vient de ce que ces fromages se font communément dans les petites fermes là où il n'y a que peu de vaches et où la femme est chargée du département de la laiterie ». Le texte allemand du même article porte : « Il se fabrique deux espèces de fromage : *des grands en forme de meule et des petits, nommés fromages à la main ou de femmes* (Hand = oder Frauenkaese). C'est bien dommage que le texte français ne donne aucune explication de la dénomination de fromage à talon ». S'il n'en dit rien c'est que son auteur n'en savait rien. Quant au mot Handkaese pour fromage à talon c'est une traduction bien libre. Le Leberbergisches Wochenblatt ou Journal du Jura était rédigé par des hommes de l'ancienne partie du canton de Berne où le mot Handkaese était sans doute en usage, tandis qu'on ne le trouve jamais dans les nombreux actes et comptes en langue allemande du temps des princes-évêques.

Dans *l'ouvrage sur Bellelay et son fromage* M. Beuret écrit (p. 49) que « l'appellation de fromage à talon (pour le fromage de Bellelay) est plus fréquente que le surnom de « tête de moine » et paraît aussi correspondre plus exactement à la manière de le consommer. Contrairement aux autres fromages, celui-ci n'est pas coupé en morceaux mais décallotté de son talon ».

Dans les chapitres précédents il a souvent été question de fromages « façon de Thellung ». Cette dénomination est employée pour la première fois pour les deux fromages envoyés en 1700 à Ribeauvillé et appelés en allemand « Thellunger Kaese ». Les comptes contiennent les variations suivantes : fromage de Thellung — *en forme de Thellung — façon de tellon* — mais le plus souvent *façon de Thellung.* Tous ces fromages gras, livrés principalement par les vacherons à Develier et à La Fonge pour le prix de 3 à 4 sols la livre, pesaient en moyenne 15 livres à l'exception de ceux, destinés à Ribeauvillé, qui pesaient parfois quelques livres de plus. La famille Thellung, originaire de Bienne, anoblie par l'empereur en 1653 (Thellung de Courtlarin !) était très attachée au service des princes-évêques, plusieurs de

ses membres furent maires de l'Evêché à Bienne et grands baillis d'Erguël. Elle possédait déjà au commencement du 17e siècle une maison à Courtelary et deux grandes métairies sur la Montagne de l'Envers de Courtelary, contiguës l'une à l'autre, appelées encore en 1777 l'une « le Thellungs-Berg » c'est-à-dire la montagne (vacherie) de Thellung et l'autre la Maison Blanche ou Blanche Maison (Weisses Haus). L'emploi si fréquent de « façon de Thellung » ne pouvait avoir pour but que de distinguer le fromage, fabriqué à l'origine en Erguël, des autres et notamment du fromage de Bellelay, pour lequel on trouve aussi, mais rarement, le vocable de « façon de Bellelay ». Si on a fabriqué ce fromage ailleurs qu'en Erguël, il n'y a pas lieu de s'en étonner puisqu'il en était de même pour celui de Bellelay. Aucune loi ne défendait autrefois les imitations ; on a toujours fabriqué en France du fromage de Gruyère et en Allemagne du fromage suisse, c'est-à-dire d'Emmental.

Le fromage « façon de Thellung » figure pour la dernière fois dans le compte du Trésor de la cour pour 1773. A partir de là on trouve comme nouveauté « le fromage de talon, à Tallon, en talon et en tallons », acheté en Erguël. En 1784 le grand bailli Imer à Courtelary en expédia 12 à Porrentruy. Le numéro 338 des pièces à l'appui du compte pour 1789 porte : « Il est dû à Imer, ancien baillif d'Erguël à Courtelary, pour des fromages en talon, envoyés pour la consommation de la cour ès années 1785, 86 et 88 ». La note pour fromages, livrés en 1789 (numéro 341 des pièces à l'appui) est libellée comme suit : « Il est dû à Imer, ancien grand baillif à Courtelary, pour 20 pièces de fromages en Tallon, netto 222 livres, à raison de 3 ½ batz la livre, et pour deux caisses 22 batz, fait argent de France 114 livres 3 sols ou 59 livres 9 sols 1 denier valeur de Bâle ».

Quant aux fromages de femme, cette expression ne se trouve que deux fois dans les comptes. En 1779 Imer en envoya 12 à la cour. La pièce à l'appui numéro 391 pour 1781 est ainsi rédigée : « Il est dû à Mr Imer, grand baillif en Erguël, pour 115 ½ livres de fromages de femme à 10 Kreuzer la livre et pour 138 livres du même fromage à 10 ½ Kreuzer 48 livres 7 sols 6 deniers en valeur de Porrentruy ».

Le fromage à talon faisant suite à celui de Thellung nous croyons que le mot talon n'est qu'une mauvaise traduction ou déformation de Thellung. En tout cas nous ne partageons pas l'avis de M. Beuret qui prétend, comme on vient de le lire, que fromage à talon n'est qu'une autre dénomination pour la tête de moine, ce qu'il explique en donnant au mot talon un sens un peu fantaisiste.