

Zeitschrift: Annales fribourgeoises
Herausgeber: Société d'histoire du canton de Fribourg
Band: 49 (1968)

Artikel: Notes sur la fabrication du fromage de Gruyère
Autor: Chuard, Jean-Pierre
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-818216>

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: 24.12.2025

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

NOTES SUR LA FABRICATION DU FROMAGE DE GRUYÈRE

par JEAN-PIERRE CHUARD

Comment fabriquait-on, aux siècles passés, le fromage de Gruyère? Quels étaient les procédés en cours? Comment les fromagers apprenaient-ils leur métier? Des recettes et des «secrets» circulaient-ils d'alpage en alpage?

Ce sont là quelques-unes des questions que l'on est amené à se poser dès le moment où l'on se propose d'étudier la fabrication du gruyère à une époque où il n'existait ni enseignement professionnel, ni stage pratique, ni manuel d'industrie laitière, ni même de démonstrations à l'intention des touristes.¹ Sans entrer dans des détails d'ordre technique, qui ne sont d'ailleurs pas de notre compétence, nous nous sommes efforcé de réunir ici quelques notes visant à illustrer – de façon, hélas!, très partielle – certains aspects de la fabrication du gruyère en Gruyère de la seconde moitié du XVIII^e siècle jusqu'au début du XIX^e. Souhaitons que ces renseignements suscitent d'autres recherches permettant, alors, de consacrer un chapitre complet à la fabrication de ce fromage qui longtemps constitua l'un des éléments principaux de l'économie fribourgeoise!

Comme l'a déjà relevé M. Walter Bodmer, c'est à quelques auteurs de la seconde moitié du XVIII^e siècle que l'on doit, en marge souvent d'une description du pays, les premières données sur le gruyère et sa fabrication.² Ces données, empressons-nous de l'ajouter, sont généralement très fragmentaires et apparaissent habituellement comme étant le fruit d'observations rapides.

Nous citerons tout d'abord quelques voyageurs étrangers, Mada-

¹ MICHEL GREMAUD, *Quand les touristes voient fabriquer le gruyère*, dans *Feuille d'Avis de Neuchâtel*, 7 août 1967, p. 7.

² WALTER BODMER, *L'évolution de l'économie alpestre et du commerce de fromages du XVI^e siècle à 1817 en Gruyère et au Pays d'Enhaut*, dans *A.F.*, t. 48 (1967), p. 5.

me de la Briche¹, en 1788, François Robert², à la veille de la Révolution, Madame Gauthier³, l'Anglais Coxe⁴, dont les appréciations sur le gruyère furent publiées dans le *Journal de Lausanne*⁵ et appelèrent des précisions de la part d'un «ancien Admodieur», précisions que nous reproduisons plus bas.⁶

A côté des voyageurs, il faut mentionner un économiste, le pasteur lausannois Durand⁷, ainsi que Charles-Victor de Bonstetten⁸ qui ouvre des perspectives intéressantes sur le Pays d'Enhaut et surtout Nicolas Savary, auteur de deux rapports présentés, en 1813, à la Société économique de Fribourg, le premier sur le commerce et le second sur la fabrication du fromage en Gruyère⁹. Ces deux rapports constituent, à notre connaissance, le premier essai de synthèse sur le sujet. Depuis lors, d'autres études ont paru. Nous nous bornerons à signaler celles du Franc-Comtois Max Buchon¹⁰, qu'il faut utiliser avec prudence, et de différents spécialistes de l'industrie laitière¹¹.

¹ PIERRE DE ZURICH, *Les voyages en Suisse de Madame de la Briche en 1785 et 1788*. Neuchâtel et Paris 1935, pp. 102-103.

² FRANÇOIS ROBERT, *Voyage dans les 13 Cantons suisses, les Grisons, le Valais, et autres pays et états alliés ou sujets des Suisses*. Paris 1789, t. 2, p. 67

³ MME GAUTHIER, *Voyage d'une Française en Suisse et en Franche-Comté, depuis la Révolution*. Londres 1790, t. 2, p. 42.

⁴ WILLIAM COXE, *Voyage en Suisse*. (Traduit de l'anglais). Paris 1790, t. 2, pp. 216-220.

⁵ *Journal de Lausanne*, 21 août 1790, N° 34, p. 136.

⁶ Voir plus bas, pp. 159-162.

⁷ F.-J. DURAND, *Statistique élémentaire ou Essai sur l'Etat géographique, physique et politique de la Suisse*. Lausanne 1796, t. 4, pp. 98-99.

⁸ C.-V. DE BONSTETTEN, *Lettres sur un peuple de bergers en Suisse*. (Manuscrit conservé à la Bibliothèque cantonale et universitaire de Lausanne, sous la cote C.1481) W. BODMER, *loc. cit.*, dans *A.F.*, t. 48, p. 25 note, cite encore deux autres auteurs.

⁹ Ces deux rapports ont paru dans les *Mémoires de la Société économique de Fribourg. Premier cahier de 1813 à 1816*. Fribourg 1816, pp. 39-44 et pp. 44-49.

¹⁰ MAX BUCHON, *Les fromageries Franc-Comtoises comparées à celles de la Gruyère et de l'Emmenthal*. Neuchâtel 1869, passim.

¹¹ R. SCHATZMANN, *La fabrication des fromages en Suisse*. Lausanne 1881, pp. 10-12; G. MARTINET, *La situation de l'industrie laitière en Suisse*. Lausanne 1889, passim; EMILE SAVOY, *Pour la protection du « Gruyère »*.

Telles sont les principales sources auxquelles nous avons eu recours.

* * *

«On connoît les fameux fromages de *Gruyères*; c'est dans ce bailliage que se font les meilleurs¹».

C'est en ces termes que l'*Encyclopédie* d'Yverdon parle du gruyère que Diderot et D'Alembert rangent, eux, parmi les «meilleurs» fromages d'Europe².

Des qualificatifs non moins élogieux se retrouvent sous la plume de Madame de la Briche qui vit «faire le fameux fromage de Gruyère³» ou sous celle d'un autre Français, Laborde, qui l'appelle «le roi des fromages». Il a, ajoute-t-il, «de gros yeux et en petit nombre⁴». Quant à l'auteur d'une notice consacrée au Pays de Charmey, il vante les fromages de Gruyère «si renommés dans toute l'Europe par leur bonté⁵».

Lorsque, vers 1785, le Sieur Thorin, négociant à Nantes, esquisse la «perspective des avantages» qu'offrirait au canton de Fribourg son projet de commerce, il ne manque pas de relever la «supériorité» du gruyère «sur tous ceux qui en usurpent le nom⁶.»

Fribourg 1931. Du point de vue strictement technique, voir E. DE VEVEY, *Manuel d'industrie laitière*. (3^e édition). Lausanne 1921, pp. 223-283 et R. GALLAY et V. PARISOD, *Le lait*. (2^e édition). Lausanne 1945, pp. 98-107.

¹ *Encyclopédie ou Dictionnaire universel raisonné des connaissances humaines*. Mis en ordre par M. DE FELICE. Yverdon 1773, t. 22, p. 433.

² *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers* (...) par M. DIDEROT et M. D'ALEMBERT. (Troisième édition). Genève et Neuchâtel 1779, t. 15, p. 467.

³ PIERRE DE ZURICH, *op. cit.*, p. 103.

⁴ Cité par EMILE SAVOY, *op. cit.*, p. 11.

⁵ *Notice sur le Pays de Charmey*, p. 12. Cette notice manuscrite de 13 pages est conservée à la Bibliothèque cantonale et universitaire de Lausanne, sous la cote C.411. Elle a été écrite à Paris dans les années 1779-1790 et est attribuée à François-Nicolas-Constantin Blanc.

⁶ *Perspective des avantages qu'offre au Canton de Fribourg, le Projet de Commerce pour lequel le Sr. Thorin, Négociant à Nantes en Bretagne, a ouvert une Souscription*, p. 2 (Cet imprimé de 4 pages se trouve à la Bibliothèque cantonale et universitaire de Fribourg, sous la cote Grem.Broch. 8, 1.)

Le gruyère jouit donc, dans la seconde moitié du XVIII^e siècle – le fait est acquis – d'une réputation enviable qui le fait vendre, sous son appellation d'origine¹, bien au-delà des frontières de la Suisse. Il est recherché, d'une part, pour la saveur et la délicatesse de sa pâte, «riche en principes nutritifs», «moelleuse» et qui «se dissout à la bouche sans efforts et sans se briser²», d'autre part pour la facilité avec laquelle on peut le conserver et le transporter³.

Ces propriétés, le fromage de Gruyère les doit à deux facteurs principaux : la qualité du lait⁴ dont il est fait et les procédés de fabrication. Nous n'aborderons ici que ce qui concerne la fabrication.

Il faut dire, comme M. Bodmer l'a déjà relevé, que l'on distinguait trois sortes de fromages :

- 1^o le gruyère ;
- 2^o le vacherin,
- 3^o le sérac⁵.

Le gruyère, fromage gras, pesant 40 à 50 livres pièce, se fabriquait dans les chalets des alpages ou «montagnes» où les troupeaux étaient conduits dès que l'état de l'herbage le permettait et où ils restaient tout l'été⁶. Le vacherin, quant à lui, était fabriqué sur les

¹ F.-J. DURAND, *op. cit.*, t. 4, p. 99 et G.-A. CHEVALLAZ, *Aspects de l'agriculture vaudoise à la fin de l'ancien régime*. Lausanne 1949, p. 78. D'après E. SAVOY, *op. cit.*, p. 10, ce n'est probablement qu'au XVII^e siècle que le fromage des Alpes gruyériennes et du Pays d'Enhaut prit le nom de gruyère.

² *Mémoires de la Société économique de Fribourg*, p. 45 et p. 48.

³ WILLIAM COXE, *op. cit.*, t. 2, p. 219. D'une communication faite, en 1846, à la Société économique de Fribourg, il ressort que le gruyère était préféré aux autres fromages «pour le service de marine, par exemple», parce qu'il s'améliore en vieillissant. E. SAVOY, *op. cit.*, p. 11.

⁴ D'après NICOLAS SAVARY, dans *Mémoires de la Société économique de Fribourg*, p. 47, la qualité du lait dépend : 1^o des pâturages ; 2^o de l'état des vaches ; 3^o de l'extrême propreté des vases. A propos de ce dernier point, voir J.-J. DICK, *Mémoire sur l'économie des Alpes*, dans *Mémoires et Observations recueillies par la Société Oeconomique de Berne*. Berne 1771, p. 77.

⁵ W. BODMER, *loc. cit.*, dans *A.F.*, t. 48, p. 25 note. Seré ou sérac : fromage blanc, très maigre, et compact obtenu avec le lait dont on a déjà tiré le fromage. W. PIERREHUMBERT, *Dictionnaire historique du parler neuchâtelais et suisse romand*. Neuchâtel 1926, p. 566.

⁶ W. BODMER, *loc. cit.*, dans *A.F.*, t. 48, pp. 23-24.

«gîtes», pâturages situés à peine plus haut que les prés fauchés. On y menait paître les troupeaux au début et à la fin de la saison de l'estivage¹. Fromage très gras, ce vacherin fribourgeois avait une pâte bien différente de celle du gruyère, une pâte qui, selon Nicolas Savary, aurait été souvent «inférieure aux produits d'une bonne agriculture, si l'influence atmosphérique dans cette région, et quelques familles de plantes supérieures bien qu'en petit nombre, ne (lui) donnaient pas une saveur particulière²». Enfin le sérac était fabriqué avec le petit lait. Il se mangeait «ou frais ou en hiver après avoir été fumé et salé³».

Existait-il une différence dans les procédés de fabrication du gruyère et du vacherin ? L'Anglais Coxe, sans entrer dans beaucoup de détails, pensait que l'on faisait «tous les fromages de la même manière», tout en soulignant qu'ils n'étaient «pas de la même qualité. Cette différence, ajoutait-il, est probablement l'effet de la variété du sol, les mêmes plantes ne croissant pas sur toutes les hauteurs et les *gîtes*⁴ qui sont des pâturages au fond des vallées, n'étant pas aussi estimés que les éminences les plus élevées⁵».

Savary partage l'opinion de Coxe lorsque, parlant des «gîtes», il écrit qu'on ne trouve pas «dans ces pâturages secondaires les plantes aromatiques des hautes vallées (...) qui déterminent la qualité du fromage de Gruyère⁶». En revanche, en ce qui concerne la fabrication elle-même, il note : «Dans ces pâturages⁷ on peut assujettir à des règles fixes les procédés de la fabrication ; mais dans les hautes régions, aucun système ne peut être suivi⁸».

C'est en pensant à la fabrication des fromages sur les alpages ou «montagnes» que l'«ancien Admodieur» de Montbovon, qui signe S. P., écrivit, pour le *Journal de Lausanne*, le 1^{er} septembre 1790, la lettre dont nous avons parlé plus haut. Elle constitue le complément

¹ *Ibid.*, p. 24.

² *Mémoires de la Société économique de Fribourg*, p. 45.

³ *Mémoires et Observations recueillies par la Société Oeconomique de Berne*, 1771, p. 81.

⁴ En italique dans le texte.

⁵ WILLIAM COXE, *op. cit.*, t. 2, p. 117.

⁶ *Mémoires de la Société économique de Fribourg*, p. 46.

⁷ Les «gîtes».

⁸ *Mémoires de la Société économique de Fribourg*, p. 36.

de ce que Coxe dit, de façon sommaire, de l'activité des «fermiers» qui louent les «montagnes», du troupeau gruyérien, de la production annuelle de fromage, de sa fabrication et de son exportation¹.

Voici la lettre de l'«ancien Admodieur²» telle qu'elle parut dans le *Journal de Lausanne*, le 11 septembre 1790³:

«Messieurs⁴

»Permettez qu'en qualité d'ancien Admodieur des montagnes de la Gruyère, j'ajoute quelques détails à ceux qui sont contenus dans l'extrait que vous citez de M. Coxe dans votre Journal Numéro 34.

»Les bâtiments nécessaires pour faire le fromage consistent en un Chalet, où est 1^o une place qui tient lieu de cuisine, et où il y a un foyer pour faire bouillir le lait; 2^o une petite chambre pour tenir le lait, le pain, etc; 3^o un fenil où l'on serre le foin, et où les domestiques ont ordinairement leurs lits; enfin une étable assez grande pour contenir le bétail que la montagne peut nourrir⁵. Tels sont la majeure partie de nos Chalets, outre quelques aisances contigües. Près du Chalet est une pièce qu'on a soin de tenir toujours dans un égal degré de température, où, chaque jour, l'on tourne et l'on sale le fromage; et cette pièce s'appelle ordinairement grenier ou fromagerie.

»*Train de la montagne*. Chaque Montagnard traite le lait des vaches dont il a la direction, et qui sont à peu près au nombre de douze à quinze. (Un troupeau de cinquante à soixante vaches ayant

¹ WILLIAM COXE, *op. cit.*, t. 2, pp. 217-219.

² Rappelons que l'admodieur ou admodiateur est celui qui se charge d'exploiter à ses frais et à ses risques une « montagne ». *Glossaire des patois de la Suisse romande* (cité plus bas *Glossaire*). Neuchâtel et Paris, t. 1, p. 354.

³ *Journal de Lausanne*, 11 septembre 1790, N° 37, p. 147.

⁴ Jean Lanteires, rédacteur du *Journal*, a ajouté en note: « *Note des Rédacteurs* ». Nous avons supprimé les observations que fait l'Auteur de cette lettre sur les prix indiqués par M. Coxe. Sans doute il aura cru que ce dernier parlait de livres de Suisse, et c'est ce qui l'aura induit en erreur. M. Coxe parle de livres de France. »

⁵ Cette description du chalet — nom donné à peu près exclusivement aux bâtiments abritant le passage saisonnier du bétail à l'alpage — correspond, pour l'essentiel, à celle qu'en fait CLAUDE GLASSON, *Le chalet de montagne en Gruyère*, dans *Folklore suisse*. Bâle 1948, 38^e année, pp. 18-20 et *L'architecture paysanne en Haute-Gruyère*. Lausanne 1949, pp. 51-53.

pour l'ordinaire quatre domestiques¹. Il verse ensuite son seau dans le couloir² qui est placé sur un baquet ou sur la chaudière, suspendue sur le feu par le moyen d'une potence de bois qui tourne sur un pivot. Quand le lait commence à se chauffer l'*Ermailli*³ y met de la *présure*⁴ pour le faire cailler ; lorsqu'il l'est, il le remue un peu avec la batte⁵, puis il met la chaudière sur le feu et laisse chauffer son lait à un degré où il pourrait à peine y laisser la main, alors il ôte la chaudière du feu et continue de remuer son lait jusqu'à ce qu'il soit réduit en grumeaux à peu près comme du sable grossier. Il sort ensuite lesdits grumeaux de la chaudière, avec l'étamine,⁶ et les met dans l'éclisse⁷, qui est placée sur un pressoir entre deux plateaux qu'on charge de deux ou trois grosses pierres, pour en faire sortir le petit lait, et c'est dans l'éclisse ainsi disposé que le fromage prend sa forme. Après que les grumeaux sont dehors de la chaudière, on la remet sur le feu pour faire cuire le petit lait qui y est resté ; quand il a cuit suffisamment, on en lève une certaine quantité dans des baquets ; et s'il y en a du jour précédent, on le met dans la chaudière avec celui qui y est resté, et on le laisse encore recuire ; ensuite on y met une seconde *présure*

¹ « Il ne faut tout au plus que deux bergers pour veiller sur vingt-cinq vaches » écrit DURAND, *op. cit.*, t. 4, p. 52.

² Gros entonnoir en bois, rarement en métal, pour passer le lait qui vient d'être trait. *Glossaire*, t. 4, p. 391. Voir également figure 1.

³ Ermailli ou armailli : nom générique des pâtres chargés de soigner et de surveiller un troupeau de vaches estivé à la montagne. *Glossaire*, t. 1, pp. 616-618.

⁴ D'après J.-J. DICK, *loc. cit.*, dans *Mémoires et Observations recueillies par la Société Oeconomique de Berne*, 1771, p. 78, on obtient la présure en prenant « quelques estomacs de veau qu'on nettoye bien et que l'on coupe en petits morceaux sur lesquels on répand un peu de sel : on met le tout dans une bouteille de verre, ou dans un vase de bois qu'on remplit d'eau. Quelques semaines après, cette eau se trouve assez aigre pour faire cailler le lait ».

⁵ Palette en bois. *Glossaire*, t. 2, p. 286.

⁶ Etoffe de laine très légère.

⁷ Rond ou moule dans lequel on fait égoutter les fromages. En note dans le *Journal* : « Qui est haute de trois à quatre pouces, et épaisse environ de deux lignes, non pas de quatre pouces, comme dit M. Coxe, et forme une rondeur de deux à trois pieds de diamètre. »

qu'on appelle *azi*¹, qui fait, pour me servir de l'expression ordinaire, *trancher ce petit lait*; c'est ainsi que se fait le *séré*, qu'on sort de la chaudière avec une passoire, dont on met une partie dans des baquets avec du petit lait, (ce qui tient lieu de soupe pour les domestiques) et dont l'autre partie est mise dans une éclisse, haute d'environ trois quarts de pied sur un pied de diamètre; après que le *séré* a été environ un jour dans l'éclisse, on le sale, ensuite on le met sécher à la fumée, et au bout de quelques semaines il sert de nourriture aux domestiques; et si on en a plus que pour cet usage, on le vend, son prix actuel est de 5 à 6 cruches la livre; c'est un très-bon manger avec des pommes de terre.

» Il reste encore dans la chaudière, après qu'on en a ôté le *séré*, une liqueur qui prend la couleur du vin nouveau, c'est ce qu'on appelle *sérum*, et que nous appellons chez nous *cuite ou cuête*,² elle sert à nourrir nos cochons pendant l'été.

» J'ai l'honneur d'être, etc...³ »

*
* * *

L'«ancien Admodieur» de Montbovon omet de dire, dans sa lettre au *Journal de Lausanne*, que la fabrication du gruyère est une opération délicate. Sa réussite dépend, dans une très large mesure, du fruitier – pour prendre le terme utilisé par Savary – de son coup d'œil et de l'expérience qu'il aura acquise par des «observations journalières⁴».

¹ Liquide acide versé dans le petit-lait bouillant pour produire, par une seconde coagulation, le « *séré* » ou « *sérac* ». *Glossaire*, t. 2, pp. 177-178. Voir aussi EUGÈNE OLIVIER, *Médecine et santé dans le Pays de Vaud des origines à la fin du XVII^e siècle*. Lausanne 1962, t. 2, p. 710.

² Cuite (ou cuête): liquide restant dans la chaudière après la fabrication du *séré* et qui se donne aux porcs. W. PIERREHUMBERT, *op. cit.*, p. 166 et surtout *Glossaire*, t. 4, pp. 650-651.

³ Cette lettre de l'«ancien Admodieur» ne passa pas inaperçue. Un fidèle lecteur du *Journal de Lausanne*, le notaire Pettolaz, de Charmey, fit savoir à Jean Lanteires qu'il aurait quelques compléments à lui donner sur l'industrie laitière de la Gruyère. A notre connaissance, Pettolaz n'alla jamais au-delà de cette promesse. P.-L. PETTOLAZ, *Correspondance littéraire*, p. 92. Sur cette *Correspondance*, voir A.F., t. 45 (1962), p. 129, note 2.

⁴ *Mémoires de la Société économique de Fribourg*, p. 46.

Le bon fruitier est celui qui sait choisir la présure et en user sans excès, faute de quoi le fromage peut prendre une « saveur désagréable¹ ». Le bon fruitier, c'est aussi celui qui fait preuve du « tact » indispensable pour mesurer, « le bras (...) plongé dans la chaudière », « la chaleur nécessaire avant le cail² », ou qui encore se sert convenablement du « battoir ».³

Les soins à donner ultérieurement au fromage ne sont pas moins importants. Savary insiste sur le choix du grenier. « Il est, dit-il, comme la boussole des opérations du fruitier. Selon qu'il est sec ou humide, placé au nord ou exposé aux ardeurs du soleil, étouffé ou bien aéré, le procédé de la salaison change⁴ ». Dans ses *Remarques* à propos du mémoire de J.-J. Dick, le pasteur Douliker, de Krauchthal, précise que les chambres à fromage doivent être construites avec plus de soin que les chalets eux-mêmes, autant pour en défendre l'entrée aux souris, aux mouches et autres insectes, que pour protéger le fromage contre le föhn, « car, ajoute-t-il, c'est l'opinion générale dans le Gessenai que, si ce vent souffle dans la chambre aux fromages, il fait enfler les fromages et les gâte.⁵ »

La salaison, que Bonstetten dit s'étendre sur treize semaines⁶, joue un rôle déterminant dans la conservation du fromage, à tel point même que c'est « le maître » de l'alpage qui, d'ordinaire, s'en charge personnellement⁷.

Il ne fait aucun doute, dirons-nous en conclusion à ces quelques notes, qu'aux yeux des Gruyériens de la seconde moitié du XVIII^e

¹ *Ibid.*, p. 47.

² *Ibid.*, p. 47. Savary note que l'usage du thermomètre ne paraissait pas courant, au début du XIX^e siècle, en particulier dans les vallées supérieures de la Gruyère. Sur la température du lait, voir aussi *Mémoires et Observations recueillies par la Société Oeconomique de Berne*, 1771, pp. 128-129.

³ *Mémoires de la Société économique de Fribourg*, pp. 47-48.

⁴ *Ibid.*, p. 48.

⁵ *Mémoires et Observations recueillies par la Société Oeconomique de Berne*, 1771, p. 123. Même observation chez BONSTETTEN, *loc. cit.*, p. 41.

⁶ BONSTETTEN, *loc. cit.*, p. 41.

⁷ *Mémoires et Observations recueillies par la Société Oeconomique de Berne*, 1771, p. 131.

siècle et du début du XIX^e, la fabrication de leur fromage revêt une importance toute particulière. D'elle, en définitive, dépend la qualité des pièces qui seront vendues tant sur le marché indigène qu'à l'étranger. Si certains fruitiers «se montrent jaloux de leur art et en font un secret de famille¹», d'autres mériteraient d'être encouragés par des primes à améliorer encore leur production. C'est là, pense-t-on à l'époque, le plus sûr moyen de lutter avec des chances de succès contre la concurrence.²

¹ *Mémoires de la Société économique de Fribourg*, pp. 48-49.

² *Ibid.*, p. 49.