

| | |
|---------------------|---|
| Zeitschrift: | Bulletin pédagogique : organe de la Société fribourgeoise d'éducation et du Musée pédagogique |
| Herausgeber: | Société fribourgeoise d'éducation |
| Band: | 80 (1951) |
| Heft: | 10 |
| Artikel: | Le fromager de Tissinévaz |
| Autor: | Sudan, A. |
| DOI: | https://doi.org/10.5169/seals-1040632 |

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: 27.01.2026

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

Le fromager de Tissinévaz

Suspendue à la potence, la chaudière pansue est pleine du lait crémeux que les armaillis viennent d'apporter de l'étable et qu'ils ont filtré au travers d'une passoire rustique faite de rameaux de sapin. Un feu clair pétille ; des flammes roses lèchent les flancs noircis et y allument des braises minuscules.

Les manches retroussées, sifflotant ou muet comme une marmotté, le maître du chalet va et vient, prépare la presse et les cercles, plie la toile, surveille la température du lait, y jette à point nommé la présure, et se lave les mains dix fois par minute. Il sait qu'on ne réussit pas un fromage avec des ustensiles et des doigts sales. Tout est propre ici comme dans la plus moderne des laiteries de campagne. Laissé un instant au repos, le lait se coagule et prend l'aspect d'une gélatine blanche qu'Ambroise, très délicatement et comme en un rite sacré, divise en long et en large au moyen d'un tranche-caillé, sorte de lyre à long manche. Puis avec un grand fouet, d'un puissant effort des bras, pendant plus d'une heure, il brasse à un rythme lent et régulier. De temps à autre, il plonge sa main dans la chaudière, en retire une poignée de caillé, en fait une galette entre ses deux paumes et tâte le grain. Enfin il donne un dernier coup de fouet circulaire plus rapide et laisse les grumeaux tournoyer dans l'écume et les vagues du petit-lait verdâtre.

Alors Ambroise enroule une baguette flexible sur l'un des bords de la toile, la glisse adroitement sous le caillé au fond de la chaudière, drague le fromage, le laisse un instant s'égoutter suspendu à son poignet de fer et le dépose enfin dans un moule pressé sous une lourde meule de pierre. Bien enveloppé dans le linge gris, le gruyère prendra sa forme et sa consistance, attendant d'être transporté à dos de mulet jusqu'au saloir de la vallée.

Tous les fromagers font les mêmes gestes, suivent la même cérémonie, mais quand je veux féliciter mon ami Ambroise de sa propreté si méticuleuse, de ses tours de main sans bavure, il m'impose en souriant le silence et me dit :

— Tais-toi, viens maintenant goûter la crème !

Une odeur aigrelette s'est répandue dans le chalet. J'entends les armaillis fendre des bûches et les gorets patauger à grands cris près de l'auge où coule le petit-lait.

A. SUDAN.

Comment distribue-t-on l'électricité ?

Si les centrales, avec leurs ouvrages d'art et les réseaux d'interconnexion pour le transport de l'énergie, constituent les piliers de notre économie électrique, la distribution du courant n'est guère moins importante, ne serait-ce qu'à cause des frais élevés qu'exige cette opération.

La distribution, dernier stade du vaste problème de notre houille blanche, consiste à amener l'électricité chez les abonnés, par un réseau de lignes de plus en plus ramifiées et sous une forme directement utilisable. Autrement dit, c'est le service à domicile.

On sait que le courant électrique est produit à des tensions de plusieurs milliers de volts, puis transporté sous des dizaines ou des centaines de milliers de volts, de façon à réduire au minimum les pertes d'énergie en cours de route.