

Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 26 (1888)
Heft: 48

Artikel: Nos anciennes fromageries
Autor: L.M.
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-190662>

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: 09.02.2026

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

CONTEUR VAUDOIS

JOURNAL DE LA SUISSE ROMANDE

Paraissant tous les samedis.

PRIX DE L'ABONNEMENT :

SUISSE : un an . . 4 fr. 50
six mois . . 2 fr. 50
ÉTRANGER : un an . . 7 fr. 20

On peut s'abonner aux Bureaux des Postes ; — au magasin MONNET, rue Pépinet, maison Vincent, à Lausanne ; — ou en s'adressant par écrit à la *Rédaction du Conteum vaudois*. — Toute lettre et tout envoi doivent être affranchis.

CAUSERIES DU CONTEUR2^{me} et 3^{me} séries.

Prix 2 fr. la série ; 3 fr. les deux.

Nos anciennes fromageries.

L'industrie laitière, qui a pris chez nous une si grande extension, se pratique aujourd'hui d'une manière toute différente qu'il y a vingt ou trente ans, soit par suite de l'établissement des fabriques de lait condensé, soit par suite d'entreprises particulières pour la fabrication des fromages. Aussi nos anciennes fromageries exploitées en commun par les propriétaires de bétail d'un même village ont-elles disparu ou du moins n'existent-elles plus que dans quelques rares localités. Nous pensons, en conséquence, qu'il n'est pas sans intérêt d'en rappeler le souvenir par quelques détails peu connus de la génération actuelle.

Les premières associations connues dans nos campagnes sous le nom de *fromageries* ou de *laiteries*, datent de 1801. Les propriétaires, pour tirer un meilleur parti de leur lait, se réunissaient pour fabriquer en commun leur beurre et leur fromage dans la maison de l'un des intéressés. Plus tard, ils construisirent un bâtiment convenablement placé et distribué pour la conservation des laitages. Ils le pourvurent de chaudières et d'autres instruments et ustensiles, et mirent à la tête de l'établissement un *fruitier*, un homme versé dans ce genre de manutention. Presque tous les villages eurent bientôt leur *fromagerie*.

A son entrée dans l'établissement, le lait était pesé au moyen d'un dynamomètre, dont chaque division correspondait à la mesure de capacité appelée le *pot*, et à ses parties par demi et par quart.

La quantité de pots livrée par un associé était chaque jour notée au moyen d'entailles faites sur un morceau de bois dont la fromagerie gardait un double servant de contrôle. Donc, en apportant son lait, chaque associé rapportait son morceau de bois.

Dans d'autres communes, les livraisons de lait étaient inscrites dans un registre, et en double dans un carnet gardé par le sociétaire.

Dès que la quantité de lait apportée à la fromagerie suffisait pour une cuite, la fabrication s'effectuait pour le compte de l'associé dont la somme des apports était, à ce jour-là, la plus élevée. Il va sans dire que si la quantité de lait fournie par les associés pour cette cuite dépassait ses apports, il avait à s'affranchir de l'excédant.

De ce fait, la fabrication du fromage et du beurre, pour le compte du propriétaire qui fournissait journallement 50 pots de lait, par exemple, revenait dix fois plus souvent que pour celui qui n'en livrait que 5.

Celui pour lequel on fabriquait, nourrissait le fruitier ce jour-là, et fournissait le combustible. Il apportait la veille, à la fromagerie, quelques fagots accompagnés de deux ou trois brassées de longues bûches de sapin bien sec.

La pièce de fromage fabriquée était marquée par un morceau de bois encastré dans la pâte et portant les initiales du propriétaire gravées au moyen d'une marque en fer, rougie au feu. Ce fromage restait dans l'établissement, où le fruitier en prenait soin et le gardait à disposition. Le propriétaire emportait à la maison le beurre, le seré, le petit-lait, etc.

Le même jour, de bon matin, et suivant un curieux usage, la femme du propriétaire faisait dire aux parents et amis, ainsi qu'aux pauvres du voisinage, de porter chacun une soupière à la fromagerie. On la remplissait alors d'un mélange appelé en patois *laitia*, composé de petit-lait et de seré, et que couronnait une belle écume blanche. Vers midi, tous revenaient prendre leur soupière en remettant le donateur.

Le fruitier faisait ordinairement une fantaisie à la *bourgeoise*, — c'est ainsi qu'il désignait la maîtresse de maison, — qui consistait dans une espèce de plat monté préparé avec une *matole* de beurre habilement manipulée, et surmontée d'une espèce de fleur, de panache, obtenu en faisant passer un morceau de beurre au travers d'un tissu à grosses mailles.

Cette pièce était ordinairement

gardée jusqu'au dimanche suivant, où la mère de famille invitait à goûter les amies et les voisines préférées.

C'était là le bon vieux temps.

L. M.

Les coulisses de la mode.

Sous ce titre, un écrivain de talent, M. Coffignon, vient de publier, à Paris, un volume où nous trouvons de curieux renseignements sur les coiffeurs de dames.

A Paris, le coiffeur de dames prend 5 francs pour une coiffure ordinaire de ville ou de diner, qui nécessite quelques crêpons, des bandeaux ou une natte ; 15 francs pour une coiffure de bal avec fleurs et plumes ; 20 à 30 francs pour une coiffure poudrée.

Le coiffeur pour dames ne se contente pas de peigner, il maquille. C'est ce qu'il appelle mettre de l'harmonie dans le visage : un trait de crayon très léger pour faire paraître les sourcils plus fournis, plus foncés, et donner de l'éclat au regard ; une ombre imperceptible de poudre de Peyromme pour voiler les paupières qui sont rouges ou saillantes ; une goutte d'extrait de roses pour donner aux lèvres une coloration persistante, qui ne disparaît pas en buvant, en mangeant, en portant le mouchoir à la bouche, ou simplement en passant la langue sur les lèvres ; quelquefois le coiffeur raffine, il colore de la même manière l'intérieur des narines ou des oreilles de sa cliente. C'est tout une peinture.

Quand il y a grand bal chez la princesse de S..., par exemple, il faut s'y prendre longtemps à l'avance pour être coiffée par un coiffeur en renom. Celui-ci inscrit ses clientes de demi-heure en demi-heure. Il monte en voiture et se rend chez la première inscrite à 2 heures de l'après-midi ; 25 minutes lui suffisent pour édifier les coiffures les plus compliquées, car il a préparé à l'avance tous les accessoires nécessaires. Il est bien rare qu'à onze heures du soir il n'ait pas encore une ou deux clientes à coiffer.