Zeitschrift: Le conteur vaudois : journal de la Suisse romande
Band: 57 (1919)
Heft: 34

Artikel: La vie montagnarde : au chalet
Autor: Jean
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-214909

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

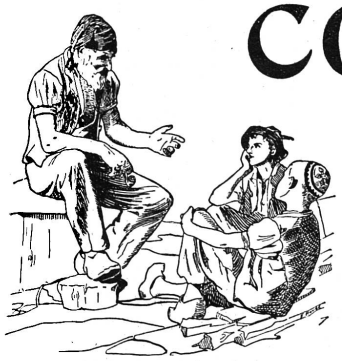
Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans 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: 23.08.2025

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

57me ANNÉE — N° 34 Samedi 23 août 1919.



CONTEUR VAUDOIS

PARAISSANT TOUS LES SAMEDIS

Fondé en 1861, par L. Monnet et H. Renou.

Rédaction, rue d'Etraz, 23 *(1er étage).*
Administration *(abonnements, changements d'adresse),*
Imprimerie Ami FATIO & Cie, Albert DUPUIS, succ.
GRAND-ST-JEAN, 26 — LAUSANNE

Pour les annonces s'adresser exclusivement à la
„ PUBLICITAS "
Société Anonyme Suisse de Publicité
LAUSANNE, et dans ses agences.

ABONNEMENT : *Suisse,* un an, Fr. 5 50 ;
six mois, Fr. 3 — *Etranger,* un an, Fr. 8 20.

ANNONCES : **Canton,** 15 cent. — **Suisse,** 20 cent.
Etranger, 25 cent. — **Réclames,** 50 cent.
la ligne ou son espace.

Les annonces sont reçues jusqu'au jeudi à midi.

Sommaire du Numéro du 23 août 1919. — La vie montagnarde (Jean des Sapins). — Coins de chez nous (G. A.). — Le devoir de la Suisse. — Une bonne niaise (Octave D.). — Por la medaille. — Feuilleton : Du Jorat au St-Théodule (O. Badel), suite. — Boutades.

LA VIE MONTAGNARDE

Au chalet.

Au bas de la pente, sur un mamelon qui domine un petit ravin où le ruisseau prend sa source, il y a le chalet. D'abord, on n'aperçoit que son haut toit de zinc qui brille au soleil, pareil à une pyramide aux pans réguliers. Mais à mesure qu'on s'élève sur le chemin rocailleux, bordé çà et là de sapins noueux et rabougris ou de vieux hêtres bas et feuillus, il apparaît tout à fait.

On voit la large cheminée, comme écrasée par son couvercle à bascule puis, sous les avant-toits qui descendent à un mètre du sol, les murs gris, au crépissage grossier, tout couverts de lézardes. Deux bassins de bois, faits avec des « billons » de sapins grossièrement taillés, servent d'abreuvoir. La citerne est là, tout près, avec son levier formé d'une longue perche, portant à l'une de ses extrémités un poids, tandis qu'à l'autre on fixe le seau de bois qui descend d'un mouvement automatique, puis s'élève tout ruisselant. Afin de ne pas perdre l'eau de pluie, les bords du toit sont munis de chéneaux qui tous aboutissent à la citerne.

Tout autour, il y a le pâturage avec, ici et là, quelques groupes de sapins isolés. Les vaches montent très haut, jusqu'au pied des rochers qui ferment l'horizon. Quelquefois on ne les voit plus, mais on entend le son de leurs clochettes. Devant soi, on a la plaine avec ses champs en culture, ses collines surmontées d'un bouquet de bois, puis le lac de Neuchâtel et d'autres collines encore — bleues celles-là, dans l'éloignement — et les Alpes tout embrumées. Derrière soi, les crêtes du Jura s'élèvent, s'abaissent, se cassent ou s'arrondissent, portant à leur sommet un petit pâturage ou la masse sombre des sapins.

* * *

Au chalet, ils sont trois : deux fruitiers et un boveyron. Ils se lèvent au petit jour, ils mangent du pain, du fromage ou du « seré » et boivent une tasse de café noir. Après quoi, ils se mettent à l'ouvrage. Ce qu'ils font aujourd'hui, ils l'ont fait hier et le feront demain, car, pour eux, toutes les journées se ressemblent. Ils sont seuls dans la montagne ; on voit rarement ceux des chalets voisins et par le chemin qui serpente en bas la forêt, il faut marcher deux bonnes heures pour descendre à la plaine. Rarement ils y descendent. Seul, le boveyron y va de temps à autre avec sa petite hotte pour acheter des provisions : pain, café, tabac.

Les grandes journées de l'été se succèdent, toutes pareilles, dans cette belle montagne qui, elle non plus, ne change jamais, malgré qu'elle soit habillée de neige en hiver ou revêtue de brouillards épais quand revient le mois de septembre.

Deux fois par jour, ils doivent traire. Vers trois heures, le boveyron rassemble le troupeau. En haut le pâturage où elles sont allées brouter, on voit le rassemblement qui se fait. Cela forme comme une grande tache vivante, mouvante, qui s'agrandit, s'allonge et s'avance vers le chalet. Le tintement de leurs sonnailles de bronze et de leurs grelots de cuivre monte dans l'air vibrant pour ne former qu'une seule et grande voix. A mesure que le troupeau se rapproche, on distingue les vaches qui sont en tête : elles sont jeunes et vives, elles bondissent et s'éparpillent, tandis que celles qui suivent — plus prudentes — posent le pied avec précaution. Dans la grande étable au plancher raboteux, elles prennent place. D'abord, on a enlevé le fumier en râclant les planches, puis on a ouvert les portes toutes grandes. A l'entrée, les vaches s'arrêtent; les unes demeurent debout, immobiles ; d'autres vont, viennent, rôdent autour du troupeau et se prennent par les cornes. On voit tous ces flancs gonflés qui se frôlent et se pressent, toutes ces queues qui se balancent à gauche et à droite; et, sous le grand soleil, ces robes de couleurs différentes, depuis le rouge foncé jusqu'au noir et blanc en passant par le gris cendré et le jaune clair, sont des taches qui remuent et forment un pittoresque bariolage.

Mais la première fait son entrée, puis deux, puis trois ; et bientôt le gros du troupeau pénètre dans l'étable. Docilement elles prennent place. Elles bougent encore, elles se bourrent, s'agitent, se tournent et changent de place. Maintenant le grand couloir du milieu est vide; de chaque côté, les vaches remplissent l'espace.

* * *

Alors les fruitiers, qui fumaient tranquillement leur pipe devant le chalet, se lèvent. Ils ont de très vieux habits tout rapiécés, tout effrangés dans le bas et couverts par places de poils de vache. Sur leur tête, ils fixent la calotte de cuir ; à la ceinture, ils attachent la chaise à traire — la chaise au placet rond qui n'a qu'un pied ; et puis, ayant pris leur seillon de bois, ils s'en vont à l'étable.

Chacun prend sa bête, fixe sa chaise sur le plancher et, le seillon solidement tenu entre les genoux, la tête enfoncée dans le flanc qui remue, on voit, entre leurs doigts ramassés, sortir un jet blanc qui tombe et qui mousse. De temps à autre la queue de la bête leur bat le dos et ils crient un juron. Pendant ce temps, le boveyron, qui ne sait pas encore traire, s'accroupit, lui aussi, sous les bêtes ; il va « amouiller », comme on dit, c'est-à-dire préparer le pis, en faisant le mouvement de traire, jusqu'à ce que le lait pointe au bout.

A mesure que le seillon est plein, les fruitiers vont le vider dans la chaudière de cuivre rouge, dont la panse rebondie et noire de suie recouvre tout le foyer. L'un après l'autre, ils viennent, toujours avec leur chaise à traire attachée à la ceinture; d'un coup sec, ils vident le lait puis repartent à l'étable. Au bout d'une heure ou une heure et demie, quand la traite est terminée, on allume un bon feu sous la chaudière, tandis que de nouveau les vaches s'éparpillent dans le pâturage.

Alors l'un des fruitiers reste près du feu. Quand la flamme baisse, il remet une bûche. C'est le moment important; la masse liquide devient tiède et va bientôt se cailler avec la présure. Ayant rallumé sa pipe à couvercle et tiré quelques bouffées, il attend ; et par la cheminée, la fumée monte, s'étire, s'allonge et disparaît dans le grand ciel. De temps en temps, avec la main, il sent « à quoi le lait en est » ; quand celui-ci commence à cailler, il se prépare à retirer les gros caillots blancs en plongeant les bras dans la chaudière. Et c'est tout cela qui deviendra du fromage !

* * *

Dans le moule en bois, on le met sous presse. Quand il est fait, quand il s'est un peu durci et resserré, on le descend à la cave. C'est là, sur de longues planches superposées qu'on les entrepose, tous ces fromages, et qu'on les soigne. Ils y resteront jusqu'à la fin de l'été, après quoi on les descendra à la plaine. Dans cette cave d'ombre et de fraîcheur, quand on y entre, venant de la lumière, on est comme plongé dans la nuit; mais peu à peu les yeux s'habituent. Voisinant avec les fromages, il y a les mottes de beurre, d'un beau jaune pâle, qui reposent sur les larges feuilles des grandes gentianes qu'on trouve dans le pâturage. Au-dessus, voici les blocs de « seré » pareils à des pierres taillées; leur pâte grenue et un peu rêche, reste blanche. Presque tous, ils sont recouverts d'une légère couche de moisissure. Plus bas, alignées sur une table, on voit les petites « tommes » savoureuses qu'on mange avec du pain frais en les assaisonnant de sel et de poivre. Enfin, dans l'angle le plus obscur de la cave s'alignent les grands baquets de bois — les bagnolets, comme on dit — remplis de bon lait sur lequel on lève la crème.

A cette époque de l'année où la saison s'avance, il y a une vingtaine de fromages, bien rangés, bien ronds et posés à plat sur la planche. Les plus anciens ont déjà une croûte brune tandis que les nouveaux sont encore blancs et comme affaissés vers le milieux. Il faut les soigner. Pour cela, on les tourne, on les retourne, on les sale et on râcle les bords. Il y a des rayons réservés aux fromages gras, ceux faits avec du lait qu'on n'a pas écremé, et les rayons pour les fromages maigres.

Traire, faire le feu sous la chaudière, surveiller le bétail, le soigner, faire le fromage et lever la crème, tel est le travail des fruitiers. Ils se lèvent à la pointe du jour et se couchent de bonne heure. Et le temps passe sur la montagne. Un jour on s'aperçoit que le soleil se lève plus tard que d'habitude et que, tôt le soir, il disparaît derrière les rochers. L'herbe change de teinte sur les pâturages et l'eau devient rare à cause de la sécheresse. Les nuits sont de plus en plus fraîches et, quand les premiers brouillards apparaîtront et qu'ils s'attarderont pendant toute la matinée, alors le moment sera venu de redescendre.

JEAN DES SAPINS.