

Zeitschrift:	Histoire des Alpes = Storia delle Alpi = Geschichte der Alpen
Herausgeber:	Association Internationale pour l'Histoire des Alpes
Band:	23 (2018)
Artikel:	Le traité "Du lait et des produits laitiers" de Johann Jakob Scheuchzer (1672-1733)
Autor:	Pecqueur, Christian / Guillaumont, François
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-813381

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: 08.01.2026

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

Le traité «Du lait et des produits laitiers» de Johann Jakob Scheuchzer (1672–1733)

Christian Pecqueur^{†1}, François Guillaumont

Introduction

Nous présentons ici la première traduction en français du texte de Johann Jakob Scheuchzer *Du lait et des produits laitiers, tels qu'on les prépare dans les Alpes helvétiques*, publié pour la première fois en 1702.

Johann Jakob Scheuchzer, médecin et naturaliste suisse, naquit à Zurich le 2 août 1672.² Son père, prénommé lui aussi Johann Jakob, fut premier médecin de la ville et également professeur de physique et de mathématiques au Karolinum (lycée municipal, en lien avec la faculté de théologie). Le docteur Scheuchzer père était passionné de voyages en montagne et réalisa l'ascension du Rigi avec son frère en 1676. Il mourut en 1688. Le jeune Johann Jakob étudia à l'Université d'Altdorf, près de Nuremberg, puis à celle d'Utrecht, où il fut reçu docteur en médecine en 1694. L'été de cette même année, il entreprit un premier voyage d'exploration à travers les montagnes suisses, qui devait être suivi de nombreux autres. En 1696 il fut nommé second médecin de la ville de Zurich et en 1710 professeur de mathématiques au Karolinum; il deviendra premier médecin et professeur de physique au Karolinum en 1733, quelques mois seulement avant sa mort.

En 1701, Scheuchzer publie un ouvrage intitulé *Physica oder Naturwissenschaft*, dans lequel il tente de montrer que l'étude scientifique de la nature s'accorde avec les vérités révélées. L'année suivante, il raconte dans l'*Ouresiphooites Helveticus sive itineris Alpini descriptio physico-medica prima* un voyage qu'il vient d'accomplir dans les Alpes suisses.³ En 1708, il donne une nouvelle édition de ce texte, relatant, outre le voyage de 1702, ceux de 1703 et 1704. Une dernière édition paraîtra en 1723, ajoutant la description de six périples effectués entre 1705 et 1711.⁴

En 1708 également, Scheuchzer fait paraître les *Piscium querelae et vindiciae (Doléances et revendications des poissons)*: dans ce pamphlet humoristique, les

poissons prennent la parole pour dénoncer ceux qui voient dans leurs congénères fossiles non pas des restes d'animaux, mais de simples pierres.⁵ Pour Scheuchzer, en effet, les fossiles sont les vestiges d'animaux et de végétaux victimes du Déluge. Si la thèse peut aujourd'hui sembler naïve, l'auteur n'en a pas moins le grand mérite de reconnaître l'origine organique des fossiles, que bon nombre de ses contemporains considéraient comme des «pierres figurées», c'est-à-dire des particularités du règne minéral.⁶

Parmi les travaux de Scheuchzer, il faut citer encore une vaste histoire naturelle de la Suisse, en trois volumes, parue de 1716 à 1718, et la *Physica sacra*, parue de 1731 à 1735. Celle-ci a été traduite en français dès 1732–1737 par Jacques de Varenne, sous le titre de *Physique sacrée ou Histoire naturelle de la Bible*.

Ces écrits valurent à leur auteur une réputation qui franchit les frontières de la Suisse: il correspondait avec de très nombreux savants européens et devint membre de la Société royale de Londres, alors présidée par Isaac Newton, de l'Académie prussienne et de l'Accademia degli Inquieti de Bologne, et correspondant de l'Académie des sciences de Paris.⁷ Quelques textes de Scheuchzer furent traduits ou publiés en français de son vivant.

En 1714, il déclina une offre du tsar Pierre le Grand, qui aurait souhaité le prendre à son service.

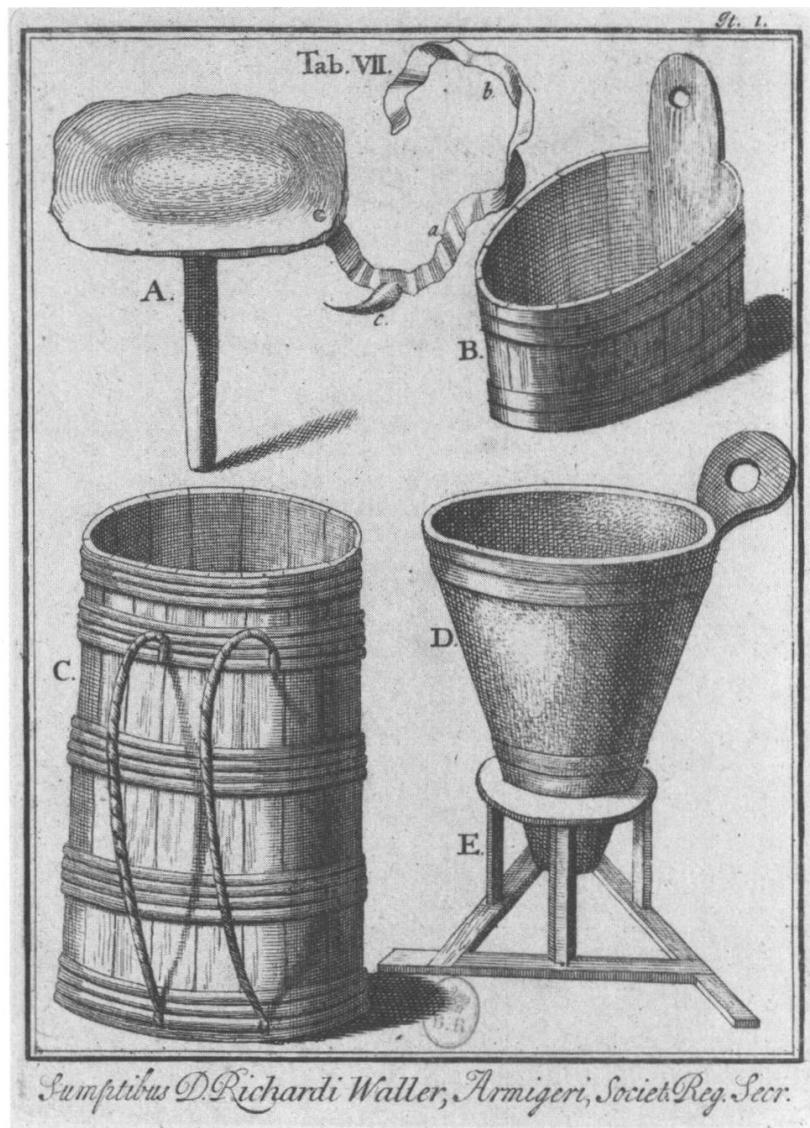
Johann Jakob Scheuchzer mourut à Zurich le 23 juin 1733.

Le petit traité *Du lait et des produits laitiers, tels qu'on les prépare dans les Alpes helvétiques (De lacte et operibus lactariis prout praeparantur in Alpibus Helveticis)* est tiré de l'*Ouresiphotes Helveticus*, plus précisément de la relation du voyage effectué en 1702. Au mois d'août 1702, Scheuchzer et son frère Johann⁸ passèrent une nuit à l'abbaye d'Einsiedeln. Le lendemain, leur ami Joseph Franz Wuerner, médecin de l'abbaye, les conduisit jusqu'à un chalet alpin, propriété de son beau-père. Dans ce chalet particulièrement bien équipé, Scheuchzer put examiner tout le processus de fabrication du fromage, ce qu'il appelle la τυροποίησις, et le jugea digne d'un exposé spécial. Ainsi naquit le projet du *De lacte*. Ce texte relativement court (une dizaine de pages), mais particulièrement dense, est intéressant à plusieurs titres.

En premier lieu, il décrit non seulement les produits laitiers, mais aussi les instruments de laiterie, ce qui en fait le premier texte occidental illustré sur le sujet.

En second lieu, Scheuchzer indique en introduction que son ouvrage sur la laiterie et ses instruments est une description d'observations réalisées *ad vivum*

Fig. 1: *Ouresiphhoites Helveticus*, édition de 1723, planche VII. Source: Bibliothèque Nationale de France (BNF).



sur les sites qu'il a visités. Il la met en regard de celle, réalisée en 1541, par un autre érudit zurichois, Conrad Gesner, dont l'ouvrage était une somme purement philologique et médicale sans considération des activités de laiterie du pays.⁹ En troisième lieu, l'ouvrage permet de constater le très haut niveau d'érudition de l'école philologique zurichoise. Scheuchzer manifeste une profonde connaissance des classiques latins et grecs et en outre se livre à une recherche lexicographique très poussée en allemand, ainsi que dans les langues du canton des Grisons et notamment du val Tavetsch. La position géographique centrale de la Suisse, ses vallées parfois enclavées font de la cohabitation de domaines linguistiques particuliers une caractéristique du pays. L'auteur inclut le français et le néerlandais dans son étude du vocabulaire.

En quatrième lieu, il convient de souligner le style particulièrement plaisant

de Scheuchzer, mêlant très haute érudition et pointes d'humour, ce qui donne au texte sa grande facilité de lecture. L'auteur démontre ici le même talent que dans les *Doléances et revendications des poissons*.

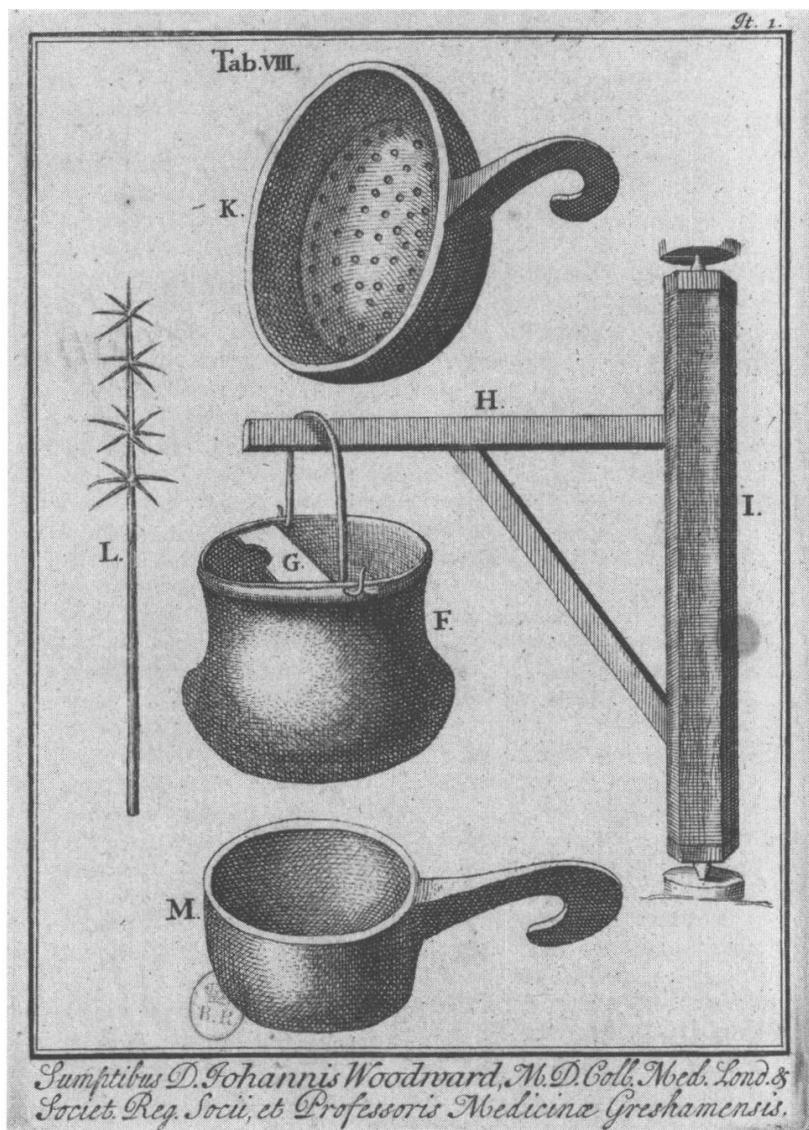
Le *De lacte* figure dans les trois éditions successives de l'*Ouresiphotes Helveticus*.¹⁰ La première édition, transcription d'une conférence donnée à Zurich le 9 octobre 1702, parut la même année dans la même ville et ne comporte pas d'illustrations. Scheuchzer y annonce cependant qu'une version plus développée du texte, avec des illustrations, sera publiée pour le compte de la Société royale de Londres. Un hommage est d'ailleurs rendu à Robert Boyle (1627–1691), l'un des fondateurs de la Royal Society. Le texte décrit en 32 pages les itinéraires alpins de Scheuchzer réalisés avec son frère en 1702: une première partie étudie les minéraux; le texte du *De lacte* en 9 pages constitue la deuxième partie; enfin, dans une troisième partie, est étudiée la flore des montagnes.

De 1705 à 1707, Scheuchzer a fait paraître un bulletin hebdomadaire consacré aux curiosités naturelles de la Suisse.¹¹ Dans les livraisons du 1^{er} et du 8 avril 1705 figure une version allemande du *De lacte*, qui est sensiblement plus courte que l'original latin: en effet la plupart des références aux auteurs latins et grecs y sont omises.¹² Le texte est accompagné d'une gravure représentant l'intérieur d'un chalet: on y voit un fromager (*Senn*) occupé à son travail, ainsi qu'un visiteur et l'ensemble des instruments, désignés chacun par une lettre; une légende, qui occupe deux pages, donne les noms de tous les instruments. Cette gravure, où le visiteur est assis sur le «siège d'honneur des chalets alpins» correspond à la conclusion humoristique du *De lacte*.

Le 8 juin 1707, dans une autre livraison du même bulletin, Scheuchzer publie un lexique des produits laitiers et des instruments de laiterie dans trois langues en plus du latin, la langue du canton de Zurich, celle des habitants du val Tavetsch, les «Étuates», et celle des habitants des Grisons (*Graubünden*), les «Bündner». Voici ce qu'il écrit à la fin du lexique: «Il ne déplaira pas, je l'espère, au respecté lecteur spécialement amateur de langues que je lui aie dressé [la liste] de ces vieux termes des anciennes langues lépontique, rhétique ou toscane¹³ dont aucun lexique (dictionnaire) n'est d'ailleurs imprimé, accompagnée de celle des laitages».¹⁴

La seconde édition de l'*Ouresiphotes Helveticus*, relatant trois voyages (1702–1703–1704), a été publiée à Londres en 1708, sous l'égide de la Royal Society.¹⁵ Ce volume petit in-4° renferme 2 planches en doubles pages et 39 planches simples. La gravure des planches a été financée par des membres de la Société royale de Londres, parmi lesquels Isaac Newton, ami et correspondant de Scheuchzer, à qui l'ouvrage est dédié.

Fig. 2: *Ouresiphooites Helveticus*, édition de 1723, planche VIII.
Source: Bibliothèque Nationale de France (BNF).



Dans cette nouvelle édition, Scheuchzer a enrichi le *De lacte* de deux manières. D'abord il a incorporé au texte le vocabulaire des Rhètes (habitants des Grisons) et des Étuates (habitants du val Tavetsch), qui ne figurait ni dans la version de 1702, ni dans la version allemande de 1705; il a également ajouté des mots néerlandais, sans doute d'après les travaux de Martin Schoock (1614–1669). Ensuite le texte est complété par quatre planches, qui représentent avec précision les instruments de laiterie. Ces planches ont été financées par quatre mécènes différents de la Société royale de Londres, dont les noms figurent en bas des images. Parmi eux John Woodward (1665–1728), naturaliste et géologue, médecin comme Scheuchzer et comme lui précurseur dans l'étude des fossiles. Les deux savants entretiendront une correspondance de vingt-cinq ans (1701–1726). Scheuchzer effectuera la traduction de l'anglais au latin de divers textes de Woodward.¹⁶

L'édition complète de l'*Ouresiphooites Helveticus*, qui comprend le récit de neuf voyages, sera éditée en 1723 à Leyde, sous la forme de 4 tomes in-4° (tome I: 1702–1703–1704; tome II: 1705; tome III: 1706–1707–1709; tome IV: 1710–1711). Les volumes sont richement illustrés, avec de nombreuses planches, le texte du *De lacte* restant inchangé (pages 52–62). C'est cette dernière version dont nous présentons la traduction.

En 1746, un autre auteur suisse, Johann Georg Sulzer (1720–1779), philosophe, mathématicien et théoricien des beaux-arts, membre de l'Académie prussienne, publie deux volumes dans lesquels il reprend et adapte des œuvres de Scheuchzer, qu'il avait lues et admirées dans son enfance.¹⁷ Le premier tome contient la *Relation des curiosités naturelles de la Suisse*, et donc le petit traité sur le lait et les produits laitiers; le texte original de Scheuchzer, rédigé en suisse alémanique, a été revu, afin de le rendre plus accessible au public allemand.¹⁸ Dans le second tome, Sulzer donne une traduction allemande abrégée des neuf voyages de l'*Ouresiphooites Helveticus*: le *De lacte* n'y est pas traduit, puisque sa version allemande figure déjà dans le premier tome.

La version latine du *De lacte*, qui est la version originale, demeure indiscutablement la plus complète, et nous ne doutons pas que le lecteur francophone, amateur ou non de langues, en appréciera toute la richesse et la saveur.

Traduction du texte

Conrad Gesner a écrit, il y a déjà cent soixante ans, le petit traité *Du lait et des produits laitiers*¹⁹, la nourriture et la boisson familières à la plus grande partie des Suisses, qui méritent ainsi les noms de γαλακτοφάγοι et γαλακτοπόται [mangeurs et buveurs de lait] non moins que les Nomades et les Gètes²⁰, peuples de la plus haute antiquité. Cet érudit zurichois a traité ce sujet au point de vue *philologique* et *médical*, d'après les livres plutôt que d'après l'observation directe (αὐτοψία) et de façon générale plutôt qu'en s'attachant à l'histoire naturelle de sa patrie. Je me comporterai pour ma part en historien, en décrivant les procédés laitiers en tous genres, qui sont en usage dans les Alpes, selon l'ordre naturel, et en dépeignant *ad vivum* les instruments destinés à fabriquer les produits laitiers. De cette description la philologie ne sera nullement bannie, mais je fournirai aux lexicographes de très nombreux mots que jusqu'à présent ils connaissent peu ou même ignorent totalement, et aux nations étrangères je donnerai l'occasion d'ajouter quelque chose concernant leur histoire et la philologie de la laiterie

pour que cette science se présente enfin complète dans toutes ses parties, autant que faire se peut.

Celui qui a soin du lait et des produits laitiers est le γαλακτοκόμος, le fromager, le *Sennus* (que les partisans rigoureux de l'antique latinité me pardonnent, si de temps en temps je forge des mots nouveaux), *der Senn*, homme issu, la plupart du temps, ἐκ δικαίου γένους ἀνδρῶν [de la catégorie des justes], portant la chaussure en bois, *mit einem Holtzschuh*, que deux courroies attachent à la plante du pied nu, à l'imitation *des anciens Germains et aujourd'hui des paysans Polonais, dont les sandales, fabriquées artistement avec le liber des arbres, sont attachées à la plante du pied par une cordelette*, ainsi que le rapporte Cluverius²¹, *Germania antiqua*, livre I, chap. 16, et selon la figure montrée dans Balduinus²², *De calceo antiquo*, p. 35. *En effet les chaussures des habitants des Alpes doivent être robustes* (comme celles des soldats selon Flavius Vopiscus dans la *Vie d'Aurélien*²³) pour qu'ils puissent marcher de façon plus ferme et assurée sur les sentiers pierreux des Alpes. Cette chaussure de bois peut aussi être comparée avec la chaussure alpine que les Westphaliens appellent *Holschen*, comme le rapporte Lachmund²⁴, *Oryctographia Hildesheimensis*, p. 30.

Ce fromager, *Sennus*, est mis par le maître à la tête de la *Senntena*, *der Senneten* (par ce terme on entend un troupeau de vaches, bœufs et autres bêtes à mener paître dans les Alpes au nombre de 20, 30, 40 ou même davantage), ces mêmes bêtes qu'il conduit au début de l'été dans les pâturages alpins, *wann er zu Alp fähret*. Il en tient soigneusement le compte, recueille le fromage, le beurre, la recuite et d'autres produits laitiers, selon les diverses instructions, et les apporte fidèlement à son maître. C'est *Senntnen* qu'on appelle ce patron lui-même, quand il ordonne de conduire ses bêtes dans les prés ou pâturages des Alpes et en retire l'usufruit quotidien, hebdomadaire ou mensuel. Si *Senta* est l'équivalent de *Senntena*, dont je viens de donner la description, ou de *Senna*, que je vais bientôt expliquer, je n'ose le déterminer. Je ne fus pas peu réjoui, par Hercule, quand je trouvai ce mot chez Pline²⁵, ce bibliothécaire de la Nature. Voici en effet ce qu'il écrit dans l'*Histoire naturelle*, livre II, chap. 45: *De plus certaines cavernes engendrent des vents à l'infini, comme sur la côte de Dalmatie, un gouffre à pic, à large ouverture; si l'on y jette un objet léger, même par un jour tranquille, il en jaillit une tempête semblable à un tourbillon. Le nom de ce lieu est SENTA.*

Cet homme, le fromager ou laitier, que nous avons désigné par le nom de *Sennus*, habite un *chalet*, ou *Senna*, *die Sennhütte*: les murs en sont faits de poutres non équarries, ou grossièrement équarries, posées les unes sur les

autres, et ils sont souvent revêtus d'écorces de sapin pour repousser les injures du mauvais temps; le toit est couvert de tuiles de bois alourdies par des pierres, afin qu'elles ne soient pas disjointes par la force des vents; le sol est fait d'une terre nue ou bien jonchée d'écorces de sapin ou de pin; le reste, à l'exception de certains récipients, est tout en bois, pour que soit bannie toute pompe et que la simplicité des premiers hommes paraisse, maintenant encore, conserver ici sa place. *Mais lit, matelas, plumes et oreillers manquent! O homme mou et efféminé! Le foin remplacera pour toi toutes ces choses, il est tendre, odorant, fait d'un amas d'herbes variées et de fleurs très salubres, ta respiration en sera bien plus douce et salutaire. Tu le placeras sous ta tête comme coussin, sous ton corps tout entier comme matelas et tu l'étendras aussi sur toi comme couverture* (Gesner, *Descriptio Montis Fracti*, au milieu de la p. 51). Cette cabane alpine, chalet ou *Senna*, a deux parties. L'une conserve le même nom; elle pourrait, non sans à propos, être appelée en grec Τυροκομεῖον et en latin *Taberna casearia*, car on y prend soin de ce qui touche au fromage, et outre l'ensemble des instruments, ou un lit, elle comporte un foyer semi-circulaire. Cet amphithéâtre, grossier fourneau d'alchimiste, est formé de pierres jointes sans mortier, et il est consacré à la cuisson des aliments ou à la préparation du fromage et des autres produits laitiers; quelques pasteurs l'appellent l'Enfer, *die Hell*. L'autre partie du chalet, le plus souvent située au Nord, constitue *der Milchgaden, Milchkeller, de Melkkelder* en Belgique, on pourrait dire *la Chambre du lait*, car dans des récipients en bois et arrondis on y conserve le lait,

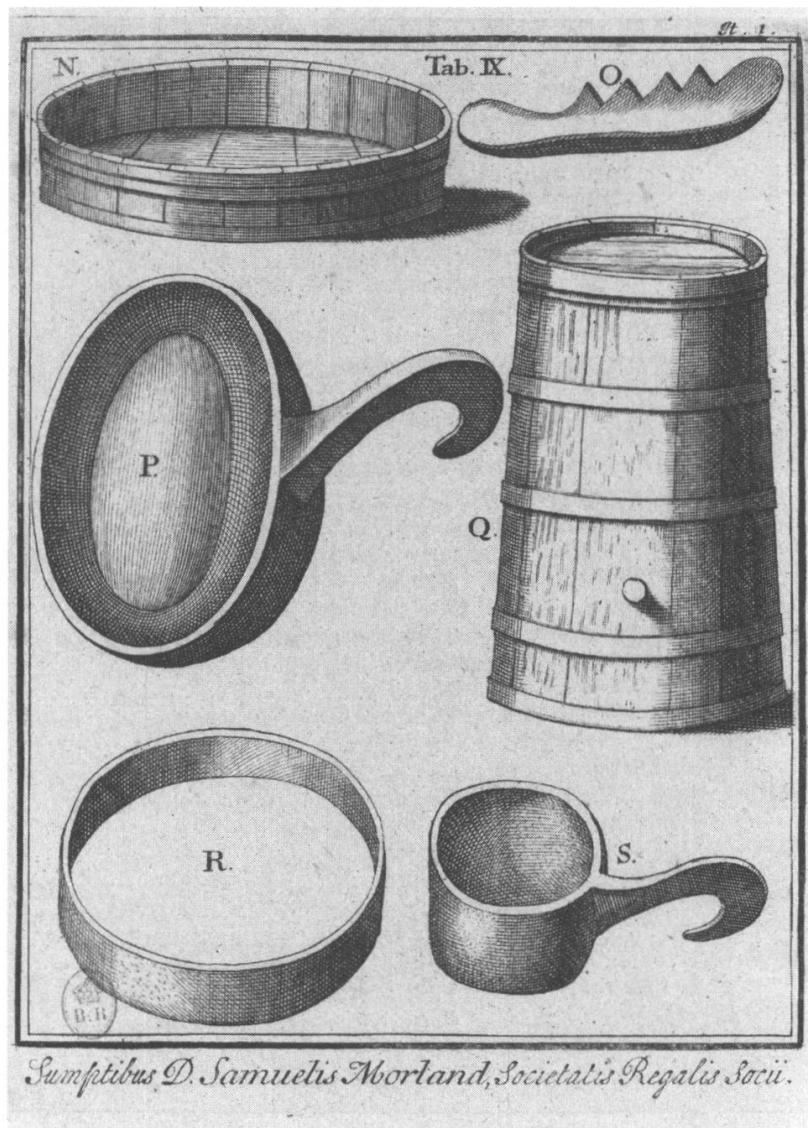
qu'on a trait au lever (et à la tombée) *du jour et pendant les heures de la journée* (et de la nuit) (Virgile).²⁶

Non loin du chalet, ou *Senna*, le domicile du *Sennus*, se trouve la cabane à vaches, ou étable, *der Viehe- oder Kühegaden*, où sont attachés en ordre les vaches, les bœufs et les chèvres, désignés chacun par son nom.

διακεκριμέναι δὲ ἔκασται
ἔρχατο, χωρὶς μὲν πρόγονοι, χωρὶς δὲ μέτασσαι
χωρὶς δ' αὐθ' ἔρσαι.

*Ils se tiennent selon un ordre fixé,
Les plus âgés à part, ceux d'âge moyen à part,
Et à part ceux qui sont nés depuis peu.
(Homère, Odyssée, IX).²⁷*

Fig. 3: *Ouresiphooites Helveticus*, édition de 1723, planche IX. Source: Bibliothèque Nationale de France (BNF).



Toutes les bêtes sont traitez matin et soir par le pasteur, assis sur son siège ou *Monopodium*²⁸ (*Melckstuhl*), le *Scagno* des Rhètes²⁹, dit aussi escabelle, *Zuppe* pour les Étuates³⁰, A. Il l'attache à son corps au moyen d'une courroie ou d'une corde (a. b.) et suspend à celle-ci une petite corne (*ein Salbhorn*, c.) qui contient du beurre, destiné à oindre les mamelles pour faciliter la traite.

Le lait trait par le trayeur de vaches (*Bumulgus*), que les Grecs appellent πελλητήρ or πελλαντήρ, est recueilli dans un *Vase à traire*, B., *Mulctrum* ou *Mulctrale* (d'où peut-être les noms vernaculaires *Melkteren*, *Milchmelkteren* et le *Mettre* des Rhètes. Les Étuates disent *Sediael*). Les Grecs appellent ce vase πέλλη, πέλλις, Théocrite³¹ ἀμολγεύς, d'autres γαυλός, le grec moyen et récent γαλευτήριον, comme le note du Fresne³² dans son *Glossaire* au mot γαλένειν, «traire», d'après des gloses gréco-barbares. De là, le lait est versé dans un vase

à anses³³ (*Milchtaüslin, C.*), qui contient plusieurs vases à traire, et de celui-ci pour la préparation du fromage (à travers un vase conique épurateur ou filtre, *Michsienem, Follen, l'Alcol* des Rhètes, le *Dertiusch* des Étuates, *D.*, reposant sur un instrument particulier, dit *Follenheber, E.*) il est versé dans un chaudron, *F., das Wellkesse, Bandkesse, Käskesse, Sennkesse, una Caldera* des Rhètes, couvert parfois d'une planchette perforée, *mit einer Kesseschindlen, G.*, pour recevoir le filtre conique. Le chaudron est suspendu à un bras de bois, le *Thurner, al turn* des Rhètes, le *tschegnie* des Étuates, *H.*, tournant autour de l'axe de la colonne, *I.*, et ainsi d'une légère poussée, on peut l'approcher du foyer ou l'éloigner du feu. La pointe du filtre conique, découpée et ouverte, est obstruée très étroitement par d'épaisses jeunes pousses de sapin ou de genévrier, pour que le lait coulant à travers y dépose impuretés et saletés.

Une fois que tout le lait destiné à la Τυροτοίησις [fabrication du fromage], tout en étant filtré, a été versé dans le grand chaudron, *das Well- oder Sennkesse*, le fromager, *Sennus*, expose celui-ci à un feu doux afin que le lait retrouve à peu près le degré de chaleur qu'il avait aussitôt après la traite. Bientôt, d'une petite urne, *dem Lupptaiüsslein*, la *brocca di quale* des Étuates, il recueille une cuillère unique de *liqueur de fermentation*, dite *Lupp, Kaslupp, Kaslap*, (dans les Alpes Juliennes j'ai vu ce ferment conservé sous forme sèche et on l'appelle *quatsch* dans la langue rhétique de l'Engadine, *quale* chez les Étuates, terme qui tire peut-être son origine de *coagulare*, ou de *coagulum*, la présure). Avec celle-ci, il peut coaguler 300 à 400 livres médicinales³⁴ de lait et de manière égale. À cette fin, il agite toute la masse du lait d'un mouvement tournant au moyen d'un plat de bois contenant le ferment, attendant, le plat une fois retiré, le repos complet du lait coagulé. Les Anciens, comme l'atteste Varron dans le *De re rustica*³⁵, prenaient de la présure de lièvre, de chevreau, ou d'agneau, ou bien du lait tiré d'une branche de figuier et du vinaigre, ou même répandaient du sel gemme ou marin. Palladius³⁶ ajoute le lait pur, la pellicule qui adhère habituellement à l'estomac des jeunes animaux³⁷, et de même les fleurs de chardon sauvage. Certains Rhètes laissent descendre dans la masse du lait chauffé un ducat turc cousu dans une étoffe de lin et suspendu à un fil. Robert Boyle³⁸, gloire de l'Angleterre, ou plutôt de tout le monde lettré, pourrait tirer de cela une nouvelle preuve de l'étonnante *Subtilité des effluves* et avec lui les autres philosophes de l'expérience. Cette liqueur de fermentation, *Lup*, en qui réside un si étonnant pouvoir de transformer le lait, a de plus cet effet sur le corps humain: versée à raison de seulement quelques gouttes dans du lait ou une autre boisson, elle purge ἄνω καὶ κάτω [par

en haut et par en bas], et non sans violence. On la prépare en prenant deux estomacs de veau, une poignée de sel ordinaire, en versant dessus de l'eau ordinaire en grande abondance et en faisant macérer le tout pendant environ deux semaines. Les Français appellent ce ferment coagulant *Présure* et ils expriment l'action même de la coagulation par le mot *présurer*, ou *cailler le laict*: la racine de ces mots est le verbe latin *premo*, parce que de cette façon le lait est pressé, compressé, ou coagulé en caillé. Olivier de Serres du Pradel³⁹, dans son *Théâtre d'Agriculture & Mesnage des champs*, livre IV, chap. 8, enseigne la préparation de cette liqueur à partir d'estomacs de veau ou d'agneau découpés, broyés dans un mortier et macérés dans le vinaigre. En grec, ce ferment est appelé *πυετία* selon Aristote, livre II de *la Génération des Animaux*, chap. 4. Théocrite⁴⁰, *Idylle 7*, le nomme *τάμισος*. Les Belges l'appellent *Lebbe*, *Libbe*, de même *Kalfslebbe*, d'un mot voisin de notre mot *Lupp*, ou *Lubbe* (Schoock⁴¹, *De aversatione casei*, chap. 3).

Sur la surface du caillé, plane de tous côtés, qui se présente désormais à notre considération, flottent certains *déchets écumeux*, *der Abzug*: ils sont recueillis (avec une passoire, *mit der Zigerkellen*, ou même avec une cuillère toute plate semblable à *der Hackennapf*, que les Rhètes nomment pour cette raison *Spimæra, K.*), puis rejetés pour servir à la nourriture des porcs. Le reste, le caillé pur, lequel a nom *Bulderen*, garde un certain degré de cohésion par adhérence, mais aussi de fragilité, si bien que presque toute la masse peut en bloc être retournée de bas en haut au moyen d'un plat, mais aussi être brisée menu d'abord avec les mains, ensuite avec une branche de sapin écorcée⁴², *L.*, qu'on appelle pour cela *Käsbrechen*, le *Turschæt* des Rhètes. Ce caillé, parce qu'il est *semblable à de la chaux diluée assez épaisse*, le Grec récent l'appelle *ἀσβεστότυρος*⁴³, comme l'indique du Fresne (*Glossarium Graecitatis mediae et infimae*) au mot *ἀσβεστος* d'après la *Continuation de Théophrane*⁴⁴, Scylitzès⁴⁵ et Michaël le Logothète.⁴⁶ La masse de cet *ἀσβεστότυρος*, brisée en petits morceaux, doit être exposée de nouveau à un feu doux et remuée avec un bâton aux nœuds saillants, tels des épines, et bientôt cela s'accompagne de la séparation des parties *caséeuse* et *séreuse*. L'une, le *Käs*, qu'Aristote au livre III de *l'Histoire des Animaux*, chap. 20, appelle *όρρος καὶ σωματώδες*, se rassemble au fond, l'autre, *ἰχῶρ ὑδατώδης*, surnage. Le petit-lait qui n'est pas encore privé de toutes les parties terreuses ou caséeuses est appelé *Sirpen*. Quelques mesures de celui-ci sont puisées avec un plat, ou bien une grande cuillère de bois assez profonde, *M.*, *mit dem Stielnapf, Hackennapf, Gon*, pour les Rhètes *la Cazzetta, Scarmæra*, le *Gont* des Étuates, et sont transvasées dans un autre récipient, pour

que le fromage précipité au fond puisse être recueilli plus commodément dans le Baquet, ou la Seille, *in die Mutten*, la *Mutta* des Rhètes, pour les Étuates *Guttaes*, *Curtaer*, ou *Purschiette* dans un format moindre, *N.*, qui est placée un peu inclinée sur une cale en bois, dite *das Muttenholz*, *O.*, afin que le petit-lait, qui doit être séparé du fromage, puisse s'écouler dans un autre baquet placé dessous. *En effet il importe au plus haut point*, selon Columelle, *que le petit-lait soit dès que possible filtré et séparé de la matière solide: c'est pourquoi les éleveurs ne le laissent pas couler paresseusement de lui-même, mais quand le fromage est devenu un peu plus ferme, ils placent dessus des poids, pour exprimer le petit-lait.*⁴⁷ Nous allons bientôt examiner ce procédé.

Tout le petit-lait séparé du fromage, gras et nutritif, que nous appelons *Sirpen* en nous fondant sur l'autorité des *Senni*, placé de nouveau dans un chaudron et exposé à un feu assez fort, présente, nageant à sa surface, une substance écumeuse appelée *der Vorbruch*, tout à fait agréable au goût, que l'on enlève bientôt avec un plat (ou une cuillère assez grande mais peu profonde, ou une coupe assez plate, *mit dem Schweidnapf*, *P.*, que les Belges appellent *Roomschotel*, parce qu'elle est destinée à enlever la crème du lait), et que l'on met à part, pour qu'elle serve de nourriture soit seule, soit mêlée à d'autres produits laitiers. Cette concrétion écumeuse est peut-être cette γραῦς [vieille femme] qui figure chez Athénée⁴⁸, 247. C'est ce qu'explique Gesner, *De lacte*, p. 37 b, et il interprète ainsi la plaisanterie qui apparaît dans *Ploutos*⁴⁹, la comédie d'Aristophane:

Καὶ μὴν πολὺ τῶν ἄλλων χυτῷων τάναντία
αὐται ποιοῦσι. Ταῖς μὲν ἄλλαις γὰρ χύτραις
ἡ γραῦς ἔπεστ’ ἀνωτάτῳ, ταύτης δὲ νῦν
τῆς γραὸς ἐπιπολῆς ἔνεισιν αἱ χύτραι.

*Ces marmites diffèrent complètement des autres,
Où l'on peut voir la peau ridée à la surface.
Ici, au contraire, c'est la marmite qu'on peut voir
Au-dessus de la vieille peau ridée.*

Γραῦς en effet désigne à la fois une vieille femme et la surface huileuse sur les bouillons et le lait, et en outre cette ligne que l'écume décrit sur le littoral ou le rivage. Nos enfants, voyant tomber les flocons de neige, s'écrient que ce sont des vieilles femmes. La vieillesse offre à tous l'occasion de métaphores. Après ce détour revenons au sujet. Dans le reste du liquide bouillant, on verse le petit-lait

acide, *das Saurtrank, Saurschotten*, le *Scottage* des Étuates, qu'on a coutume à cette fin de conserver dans un récipient spécial en bois, *Q., dem Trankfass, Trankbrunnen* (auquel est apparentée la *Fascera* des Rhètes, utilisée dans les Alpes Juliennes). Ainsi se produit bientôt une nouvelle séparation des parties liquides et solides. Ces dernières sont appelées *Ziger*, les premières apparaissent sous les noms communs de *Serum Lactis, Schotten, Lait Clair, Petit-Lait*. Le mélange des deux s'appelle *Suffy*.

Nous revenons au *fromage* pour voir ce que l'on fait avec lui après l'écoulement du petit-lait gras. Il est retiré de ce grand récipient en bois, que nous avons désigné plus haut du nom de baquet ou seille et il est entouré d'un anneau ou moule⁵⁰ en bois ou en écorce (qu'on avait autrefois coutume de fabriquer avec des branches flexibles et d'appeler *faisselle*, comme cela apparaît chez Tibulle⁵¹, livre II, Élégie 3.

*Alors la faisselle a été tressée avec des tiges légères de jonc
Et à travers ses nœuds un étroit passage a été ouvert au petit-lait),*

mit einer Käsjärbe, R., pour qu'il prenne la forme qui lui est due. Ensuite il est recouvert au-dessus et en dessous, directement avec une étoffe ou une toile de lin grossière, mais propre, *mit einer Käsblechen*, et indirectement avec un disque de bois bien plat, sur lequel on place une lourde pierre, *der Käsladstein*, le *Knapp* des Étuates, pour qu'au moyen de celle-ci le fromage soit resserré dans son moule circulaire, débarrassé du petit-lait qui reste dans les pores et amené au degré de fermeté requis. C'est pourquoi chez Virgile, *Églogue I*, le fromage est nommé *Lait pressé* dans ce vers bien connu:

Châtaignes tendres et abondance de lait pressé⁵²,

passage que Servius⁵³ commente en ces termes: *Pressé, trait et condensé sous forme de fromage*. Le fromage est ainsi serré avec des poids pendant plusieurs jours de suite; de temps à autre pourtant on le recouvre de nouveaux linges propres, pour qu'il ne devienne pas aigre. *Quand il aura commencé à s'affermir, je continue avec les mots de Palladius⁵⁴, il est placé dans un lieu sombre ou frais, et en le pressant de temps à autre, en ajoutant des poids pour qu'il acquière de la fermeté, on doit l'asperger d'un sel pilé et torréfié, et quand il est devenu plus dur, le presser plus fortement. Après quelques jours, les fromages désormais fermes sont placés sur des claires de façon qu'ils ne se touchent pas*

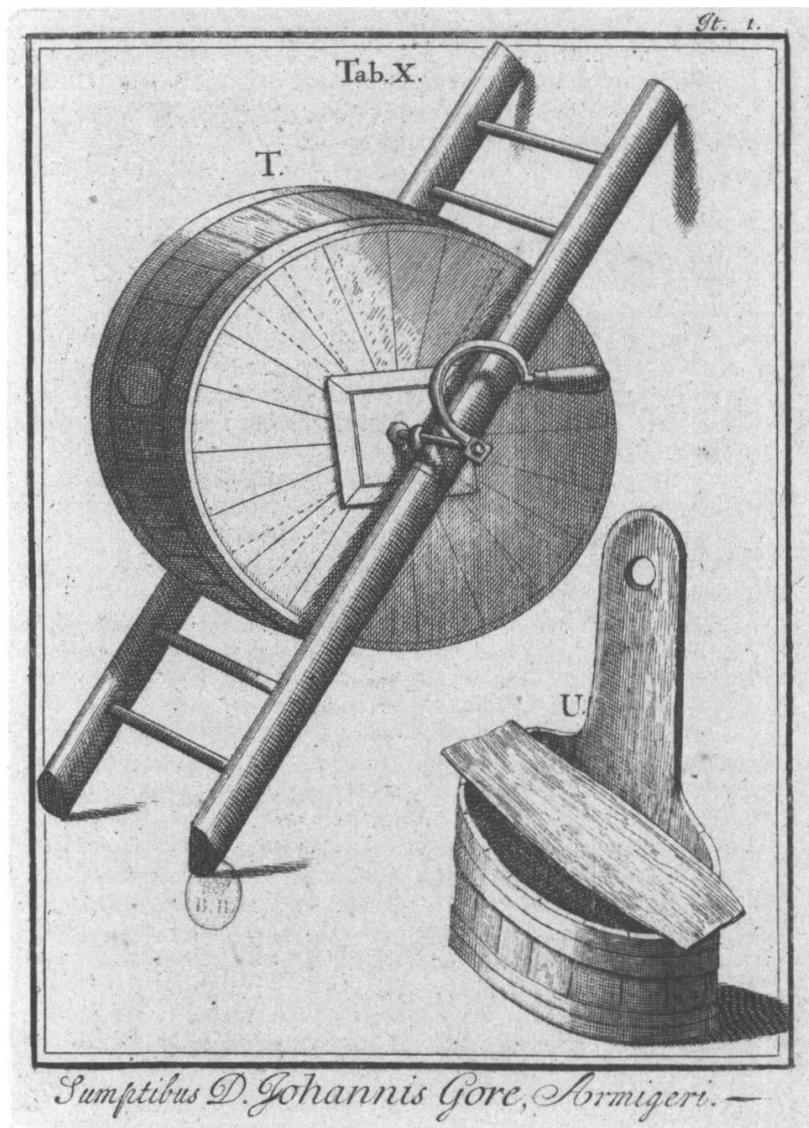
l'un l'autre. Le produit doit se trouver dans un lieu fermé et à l'abri des vents pour garder son caractère tendre et gras.

Les *Baquets*, ou *Seilles*, dont j'ai souvent fait mention et dont j'ai présenté l'image sous la lettre *N.*, sont des récipients de bois circulaires, vastes, larges environ d'un pied et demi et hauts d'un palme, nommés *Mutten* par les habitants des Alpes, *Mouden* et *Molden* par les Belges (selon Schoock, *De butyro*, chap. 6). Ceux-ci, s'ils sont chargés d'années, sont recouverts de *Tartre de lait*, *mit Milchstein* (je le nomme ainsi à l'imitation du tartre de vin), des parties de couleur laiteuse, terreuses et insipides, qui ont durci à la façon du tartre et se sont fixées très solidement au bois. J'ai vu cette concrétion tartreuse dans la fromagerie très bien équipée de l'illustre magistrat zurichois, le Dr Andreas Meyer, dont la salle du lait, *der Milch Keller*, jouit en outre de cette prérogative que l'eau qui la traverse et arrose les baquets pleins de lait jaillit très froide à l'intérieur des murs de la maison elle-même, sans aucun risque d'épuisement ni d'altération. Au même endroit, au lieu de baquets en bois, j'en ai vu en cuivre, recouverts d'étain à l'intérieur, dans lesquels le lait se conserve plus longtemps. Ailleurs, ceux qui abondent en ressources creusent leurs laiteries dans la pierre même et mettent de la glace entre les baquets; celle-ci fond et s'écoule par de petits canaux en pente, mais ils la renouvellent toujours et par ce procédé conservent longtemps le lait. Le diminutif de «baquet» est *Nidlemüttelin*, pour les Étuates *Purschiette*, petit baquet ainsi appelé parce qu'on recueille avec lui la crème. De même, le diminutif de «plat» est fourni par *das Suffigönelin*, *Milchnäpflein*, pour les Rhètes *una Scudella*, *S.*, objet qui sert de tasse ou de coupe aux habitants des Alpes et à leurs hôtes.

Il faut noter, avant de faire un pas de plus, que le mode de fabrication du fromage (*Τυροποίησις*) que j'ai dépeint d'un pinceau maladroit concerne les *Fromages gras*, *die feisten Käse*, qui contiennent la partie caséeuse et butyreuse du lait. Pour la fabrication des fromages maigres, *Zu Bereitung der mageren Käsen*, le lait, qu'on a mis dans les baquets, est gardé deux ou trois jours au fond de l'autre partie du chalet, que pour cette raison nous avons appelée laiterie, et il est recouvert d'une eau limpide et fraîche, pour qu'ainsi on puisse enlever la crème, qui gagne la surface du lait, et préparer avec elle du beurre, le reste du lait étant destiné au fromage.

Le *Beurre* lui-même, τὸ Βούτυρον, *der Ancken oder Butter*, se prépare à partir de la crème du lait, *aus dem Nidel*, de deux façons différentes; dans les petits chalets on utilise un récipient cylindrique, large d'à peine une spithame et haut d'environ trois pieds, dans lequel la crème est agitée de haut en bas avec

Fig. 4: *Ouresiphotes Helveticus*, édition de 1723, planche X.
Source: Bibliothèque Nationale de France (BNF).



un disque de bois, percé de plusieurs trous et auquel est fixé un bâton⁵⁵; les Belges nomment ce récipient *een Kerne & Boterstande*, la perche elle-même avec la planche perforée *een Kernpols* (*Schoock, De butyro*, p. 31). Mais dans les grands chalets on utilise un tonneau⁵⁶ de plus grande capacité, qui tournant sur lui-même produit le même effet que précédemment pour la fabrication du beurre. Le sérum qu'on retire du beurre⁵⁷ est appelé *Anckenmilch*, et les récipients consacrés à la fabrication du beurre ($\beta\sigma\tau\tau\varphi\sigma\pi\eta\sigma\varsigma$) sont nommés *Ancken Kübel*. Le tonneau, qu'on appelle aussi *Liren*, est représenté *Figure T.* C'est la *Panaglia* des Étuates.

La simple *Recuite, der Ziger*, provenant du lait recuit après la séparation du beurre et du fromage, est mise en réserve, pour servir de nourriture d'hiver, dans des récipients cylindriques, *Zigerrumpf*, hauts de 2 pieds ou $2\frac{1}{2}$, larges d'un

pied, faits d'écorce de sapin et cousus avec des racines de sapin en guise de fil. On la garde aussi dans des prismes en bois quadrangulaires, faits de planches, *Zigertrimmen*, et de plus on la charge de lourdes pierres, *mit Trimensteinen*, *Ladsteinen*, et on la presse pour obtenir une masse sèche, privée du sérum qui s'écoule par des trous percés ici et là.

Le *Sérum* débarrassé de toute recuite, *die Schotten*, sert à l'alimentation des porcs, que pour cette raison on a coutume d'élever dans tous les chalets alpins; avec la recuite il sert à nourrir les pasteurs et les *Senni* eux-mêmes. C'est ce qu'Homère⁵⁸ a en vue dans ces vers de l'*Odyssée*, au livre IX:

"Ημσυ δ' αὐτ' ἔστησεν ἐν ἄγγεσιν, ὅφος οἱ εἴη
πίνειν δαινυμένω, καὶ οἱ ποτιδόρπιον εἴη.

Tout ce qui restait, il le mit soigneusement en réserve dans de grands vases Afin de le boire et de le garder pour son repas du soir (le Cyclope).

Tous les récipients destinés au travail du lait (*γαλουργία*) sont lavés, qui plus est très soigneusement, avec le sérum même du lait porté à ébullition et ils sont purifiés de leurs saletés avec une sorte de balai qu'on appelle *Gestner* et qu'on fabrique avec de jeunes pousses de sapin écorcées. Si l'on néglige ce nettoyage des récipients, tout prend facilement un goût aigre et l'on obtient une moindre production de fromage et de beurre. Les habitants des Alpes poussent si loin la propreté qu'avant de traire leurs vaches, ils se lavent les mains avec de l'eau claire.

Les pasteurs alpins, dits communément *Senni*, savent préparer pour eux-mêmes, s'ils veulent vivre avec raffinement, ou pour leur hôtes des laitages pleins de douceur et très agréables même au palais le plus délicat.

Gesner, dans sa *Montis Fracti Descriptio*, mentionne la *Crème du lait*, qu'ils font bouillir et tartinent sur des boulettes ou des tranches de pain, *Nydelbrot*. On peut aussi préparer ce produit laitier avec du beurre frais, en le faisant cuire et en le mélangeant bien avec du lait.

Le *Stunckenwerne*, dit aussi *ein feistes Mues*, c'est à dire une bouillie grasse, est fait avec la crème de lait et de la farine cuites ensemble, auxquelles on ajoute des œufs si on en a sous la main. D'autres prennent le beurre déjà cuit, de la farine et de la recuite, ou fromage secondaire, *Ziger*. Tandis que ce produit laitier exposé au feu bout, la crème prend l'apparence du beurre, et parce qu'elle est seulement tiède, on peut la puiser à la cuillère sans risque de brûlure, alors

qu'en même temps les autres parties de ce laitage sont au plus haut degré de chaleur et peuvent brûler fortement langue et boyaux. Il y a là un phénomène étrange et bien digne d'être étudié par les physiciens.

Enfin la *Figure U*. montre une sorte de récipient malpropre, appelé *die Seümelkteren*, parce que c'est avec lui qu'on verse aux porcs le sérum mis de côté pour les engraisser. Dans les étables, cet instrument occupe le dernier rang, mais on lui donne la première place quand il s'agit d'installer confortablement les hôtes; il est alors recouvert d'une planche grossière. *Es ist diss der vornemste Sitz bey den Sennen, oder in Sennhütten.*⁵⁹

Les compléments manuscrits

Une version manuscrite en latin du *De lacte* est déposée, comme l'ensemble des archives de J. J. Scheuchzer, à la Bibliothèque centrale de Zurich (ZBZ, Zentralbibliothek Zürich).⁶⁰ Nous recensons ici les principaux ajouts que celle-ci présente par rapport aux versions imprimées.

Fol. 149r. Scheuchzer fait référence au livre paru en 1541 de son compatriote Conrad Gesner (1516–1565). Dans le manuscrit il honore ce dernier par l'expression *Plinii Helvetici nomine dignissimus*, «digne au plus haut point d'être appelé le Pline suisse». Cette expression qualitative élogieuse n'apparaît pas dans les versions imprimées.

Dans le même paragraphe le manuscrit présente une référence absente des versions imprimées: *Heinrici Dettling Suitensis de re lactaria ad ipsum opusculum scriptum A. 1552, cui titulus vom Mulcken machen, quod αὐτόγραφον asservo* («l'opusculo d'Heinrich Dettling de Schwyz sur la laiterie, adressé à Gesner en 1552, qui a pour titre *Vom Mulcken machen* et que je conserve manuscrit»). Cette référence montre que Scheuchzer connaissait cette lettre alors inédite d'Heinrich Dettling à Conrad Gesner et qu'elle était même en sa possession. Voici ce que précise Siegfried Kratzsch dans la préface du recueil publié à Cologne en 2011 sur l'économie des alpages en Suisse⁶¹: «La lettre d'Heinrich Dettling, originaire de Schwyz, à Conrad Gesner est datée du 28 septembre 1552. Dettling, qui n'était pas un savant des cercles académiques (sinon il aurait écrit en latin au savant Gesner), écrit dans le suisse allemand de sa patrie, que Gesner n'utilisait jamais dans ses écrits, mais qui lui était familier; il s'adresse à Gesner, qui avait publié en 1541 à Zurich un livre savant sur le lait et les produits laitiers et s'intéressait donc au thème de l'«Économie laitière des alpages». Cette lettre

donne un intéressant point de vue par le texte et l'image sur la pratique et la technique de l'économie des alpages en Suisse à cette époque. Elle n'était pas destinée à la publication.»⁶²

Fol. 151^{rv}. Après le paragraphe sur le *Senn*, le manuscrit présente un développement sur les soins à donner aux vaches et aux veaux, dont voici les grandes lignes.

Selon Scheuchzer, on peut calmer une vache indocile en lui offrant du sel soit chaque jour, soit un jour sur deux, ce qui, en outre, est favorable à la production de lait. Le sel est présenté à la vache dans un sac appelé *Miedsack*, fait en écorce de sapin. Même si elles ne voient pas le sel, les autres vaches de l'étable en réclament par leurs mugissements, ce qui prouve leur excellent odorat.

En offrant le sel, les pasteurs commencent par en frotter les lèvres et la langue de l'animal. Si une vache est sur le point de mettre bas, il est mauvais de lui donner trop de sel. Une fois qu'elle a vêlé, elle reçoit une ration plus importante. Aux veaux aussi on peut offrir du sel, ce qui les rend plus vifs.

Le *Senn* fait boire du lait à une génisse pendant 7 ou 8 semaines, à un veau mâle pendant 12 semaines, 15, 20 et davantage.

Pour qu'une vache accepte que son veau lui soit enlevé, les pasteurs arrachent quelques poils au dos du veau et les font lécher à la vache avec du sel. Certaines vaches se soucient peu de leurs petits, tandis que d'autres leur sont tellement attachées que, si on prend leur veau, elles ne supportent plus la traite.

Quand les vaches mettent bas dans des lieux éloignés de l'étable, si l'occasion s'en présente, elles ont coutume de cacher leurs petits, si bien qu'il est difficile de les trouver, à moins d'observer le moment où elles donnent à téter. La vache proche de la mise bas est très agitée, de sorte qu'elle change fréquemment de place, à l'image d'une poule sur le point de pondre.

Scheuchzer explique enfin ce qu'il faut faire en cas de descente de l'utérus au moment de la parturition.

Fol. 152^r. Scheuchzer se réfère à 1 Samuel, 14, 4, où il est question d'une roche appelée *Senné*. Cette référence biblique est absente des versions imprimées.

Scheuchzer vient de citer Pline l'Ancien (*Histoire naturelle*, II, 45), qui évoque un lieu appelé *Senta*, situé sur la côte de Dalmatie. Il continue en ces termes: *Et quid si ultra Dalmatias oras excurram ad Orientem? I. Sam. XIV 4. memorantur duae rupes a Jonathane superandae quarum uni nomen fuit Σενη seneh, nostra versio habet senne. Nonne conjectare licet fuisse et heic Sentam, eine Sennte, Sennhütte?* («Et si, au-delà des côtes de Dalmatie, je m'avancais jusqu'à l'Orient? En I Samuel, 14, 4 sont mentionnées deux roches que Jonathan devait franchir;

l'une portait le nom de *seneh*, notre version⁶³ a *senne*. N'est-il pas permis de conjecturer que là aussi il y avait une *Senta*, *eine Sennte*, *Sennhütte?*»).

Ce rapprochement de l'allemand *Sennte* avec un nom latin, puis avec un nom hébreu, peut paraître aujourd'hui fantaisiste; il n'en atteste pas moins la curiosité linguistique et l'érudition de l'auteur.

Fol. 162^{rv}: après le paragraphe sur la traite et le filtrage du lait, le manuscrit contient une citation des *Géoponiques*, XVIII, 20, en grec, puis en traduction latine, sur l'examen de la qualité du lait, puis une citation des *Géoponiques*, XVIII, 19, en grec et en latin, sur la conservation du lait.⁶⁴

Fol. 163^r: après la citation de Palladius sur la présure, citation de Columelle, puis des *Géoponiques* (en latin), sur la présure. Ensuite citation des *Géoponiques* à propos d'un laitage appelé *melka* (μέλκα). Cette seconde citation est en grec, puis en latin.

Fol. 163^v: à propos de ce laitage appelé *melka*, Scheuchzer se réfère au dictionnaire d'Henri Estienne (Stephanus), à Galien, qui cite aussi le terme *aphrogala* (ἀφρόγαλα), et au médecin Alexandre de Tralles.

Fol. 164^v: le manuscrit cite le passage de la *Continuation de Théophane*, auquel le texte imprimé se réfère sans le citer. Par contre le manuscrit ne se réfère ni à Michaël Logothète ni à du Fresne, mentionnés dans la version imprimée.

Fol. 168^r: Scheuchzer renvoie à «Bifrons, De lacte», à propos de baquets utilisés par les Italiens et appelés *conchae* (Jacobus Bifrons, *Epistola de caseis et operibus lactariis*, 1556; c'est une lettre à Conrad Gesner).

Fol. 168^v–170^r: après le paragraphe sur les fromages gras et les fromages maigres commence un assez long complément. Scheuchzer explique comment on sale le fromage, comment on l'entoure d'un anneau plus petit (*Gürtlen*) quand il a commencé à sécher, comment on le gratte avec un couteau pour empêcher qu'il ne se couvre de moisissure. Il rapporte ensuite que les Appenzellois (*Abbatis-cellani*) conservent le fromage dans la saumure. À ce propos il cite, en grec et en latin, les *Géoponiques*, XVIII, 19. Il cite ensuite un autre passage des *Géoponiques* (tiré du même chapitre, en grec et en latin), sur la conservation du fromage. Ensuite citation de Galien (traité *De simplicium medicamentorum facultatibus*, livre X, en traduction latine) à propos de l'utilisation du fromage dans le traitement de l'arthrite.

Fol. 171^v, 176^{rv}, 179^{rv}: après le paragraphe sur la recuite (*Recocta*), long complément. Scheuchzer distingue cinq sortes de recuite (*Ziger*). La dernière sorte est le *Schabziger*. À son propos Scheuchzer cite Claudius Deodatus, *Pantheum hygiasticum Hippocratico-hermeticum, de hominis vita ad centum et viginti*

annos salubriter producenda libris tribus distinctum, ouvrage médical publié à Porrentruy (Suisse) en 1628. Il rappelle que certains, par dérision, ont comparé le *Schabziger* à l'élément terre, mais que Conrad Gesner l'a défendu (citation du *De lacte* de Gesner).

Fol. 180^r: après le paragraphe sur le *Stunckenwerne*, Scheuchzer revient au beurre. Il cite Pline (*Histoire naturelle*, XXVIII, 9) pour qui le beurre est la nourriture la plus appréciée des peuples barbares (*barbararum gentium laudatissimum cibum*). À propos du beurre, il cite également le médecin Dioscoride, II, 81, en grec et en traduction latine.

Fol. 180^v: complément sur l'utilisation médicale du sérum de lait. Scheuchzer énumère ensuite les fromages suisses les plus réputés.

Fol. 182^r: quelques notes sur le bœuf sauvage ou bison.

L'étude du manuscrit confirme ainsi les principaux traits qui apparaissaient à la lecture du texte imprimé: la vaste culture de l'auteur, qui cite abondamment les classiques latins et grecs, sans négliger les auteurs modernes; son recours à l'observation directe (ce qu'il appelle *αὐτοψία*); et enfin son goût prononcé pour les langues et sa vive curiosité linguistique.

Notes

- 1 Christian Pecqueur est décédé le 27 septembre 2016. Ses recherches en histoire de la comptabilité l'ont conduit à s'intéresser à l'histoire de la laiterie et notamment au *De lacte* de Scheuchzer.
- 2 Les travaux fondamentaux sur Scheuchzer sont ceux de F. X. Hoherl, *Johann Jakob Scheuchzer Begründer der physischen Geographie des Hochgebirges*, Munich 1901; R. Steiger, *Johann Jakob Scheuchzer (1672–1733), I. Werdezeit (bis 1699)*, Zurich 1927; R. Steiger, *Verzeichnis des wissenschaftlichen Nachlasses von Johann Jakob Scheuchzer*, Zurich 1933. Plus récemment, voir U. B. Leu (éd.), *Natura sacra: Der Frühaufklärer Johann Jakob Scheuchzer (1672–1733)*, Zoug 2012.
- 3 *Ouresiphioites* signifie en grec «celui qui fréquente les montagnes».
- 4 Voir S. Boscani Leoni, «Johann Jakob Scheuchzer (1672–1733) et la découverte des Alpes: les *Itinera Alpina*», in: C. Demeulenaere-Douyère (éd.), *Explorations et voyages scientifiques de l'Antiquité à nos jours*, Paris 2008, pp. 81–100. S. Boscani Leoni souligne le rôle clef joué par Scheuchzer dans la «découverte» de la montagne, et en particulier des Alpes suisses, au XVIII^e siècle.
- 5 Ce texte est traduit en français dans J. J. Scheuchzer, *Les Fossiles, témoins du déluge*, présentation de J. Gaudant, traduction de G. Bouillet, Paris 1996. Dans ce livre est traduit aussi l'*Homo diluvii testis* (*L'Homme témoin du déluge*), où Scheuchzer décrit par erreur comme un fossile humain ce qui semble avoir été une salamandre fossile.
- 6 L'*Herbarium diluvianum*, publié par Scheuchzer en 1709 et réédité en 1723, est une étude importante sur les plantes fossiles.
- 7 Sur le «réseau» de correspondants de Scheuchzer, voir S. Boscani Leoni, «Vernetzte Welten: Das Korrespondenznetz von Johann Jakob Scheuchzer», in: Leu (voir note 2), pp. 131–162.
- 8 Johann Scheuchzer (1684–1738) devint, comme son frère, médecin et naturaliste. Il a notamment

publié des travaux de botanique sur les graminées, cf. *Agrostographiae Helveticae prodromus*, Zurich 1708.

- 9 Le texte de Gesner a été réédité avec une introduction et une traduction allemande de Siegfried Kratzsch: voir C. Gesner, *Büchlein von der Milch und den Milchprodukten*, Mönchengladbach 1996.
- 10 La Bibliothèque centrale de Zurich conserve une version manuscrite du *De lacte*, avec des compléments: voir notre paragraphe «Les compléments manuscrits».
- 11 *Seltsamer Natur-Geschichten des Schweizerlandes wochentliche Erzählung* («Relation hebdomadaire des curiosités naturelles de la Suisse»). Les articles ainsi publiés ont été recueillis en volumes: J. J. Scheuchzer, *Beschreibung der Natur-Geschichten des Schweizerlands*, 3 volumes, Zurich 1706–1708.
- 12 Le titre allemand est *Von Bereitung der Milch und Milchspeisen, wie solche auf den hohen Alpen geschiehet* («De la préparation du lait et des produits laitiers, telle qu'elle se pratique sur les hautes Alpes»).
- 13 Par «langue lépontique», Scheuchzer entend apparemment la langue du val Tavetsch, qui est une variété du romanche. Les Lépontiens étaient dans l'Antiquité un peuple celtique habitant les Alpes; pour Scheuchzer, les «Étuates», habitants du val Tavetsch, se rattachent aux Lépontiens (voir *Ouresiphioites...*, édition de 1723, p. 271). La «langue rhétique» doit être une autre variété du romanche. L'expression «langue toscane» est plus étonnante: elle peut s'expliquer par le fait que Scheuchzer attribue aux Étrusques (ou Toscans, *Tusci* en latin) la fondation de la ville de Thusis (Tosana) dans le canton des Grisons (*Ouresiphioites...*, édition de 1723, p. 91).
- 14 *Es wird verhoffentlich dem geehrten sonderlich Sprachliebenden Leser nicht missfallen, dass ich ihm von diesen Überbleibseln der alten Leponischen, Rhätischen oder auch Tuscanischen Sprache, von deren wir sonst keine Lexika (Wörterbücher) im Drucke haben, etwas, zusammt den Milchspeisen aufgestellt habe.*
- 15 Sur les relations de Scheuchzer avec la Royal Society, voir U. B. Leu, «Swiss Mountains and English Scholars: Johann Jakob Scheuchzer's Relations to the Royal Society», *Huntington Library Quarterly*, 78, 2, 2015, pp. 329–348.
- 16 *Specimen geographiae physicae* (1704), traduction latine de *An Essay towards a Natural History of the Earth* (1695); *De Vegetatione* (1717), traduction latine de *Some Thoughts and Experiments concerning Vegetation*, *Philosophical Transactions*, 21, 1699, pp. 193–227.
- 17 J. J. Scheuchzer, *Natur-Geschichte des Schweizerlandes, samt seinen Reisen über die Schweizerische Gebürge*, aufs neue herausgegeben von J. G. Sulzer, Zurich 1746 («J. J. Scheuchzer, Histoire naturelle de la Suisse, avec ses voyages dans les montagnes suisses, nouvelle édition par J. G. Sulzer»).
- 18 Le traité *Von Bereitung der Milch*, dans la version de Sulzer, a été réédité dans le recueil *Zum Sennenwesen in der Schweiz, Texte und Bilder aus dem 16. bis 18. Jahrhundert*, Cologne 2011.
- 19 *De lacte et operibus lactariis* écrit en 1541 par Conrad Gesner, médecin et humaniste zurichois (1516–1565), à la suite de son autre traité *Montis Fracti descriptio (Description du mont Pilate)*. Scheuchzer prend ici ses distances par rapport à Gesner, mais, au début de son livre, il a proclamé l'admiration qu'il éprouve pour son compatriote et affirmé suivre ses traces.
- 20 Les Nomades «buveurs de lait» peuvent être les Scythes (Hérodote, I, 216) ou les Libyens (Hérodote, IV, 186). Les Gètes, peuple thrace établi sur le Danube, sont dits γαλακτοφάγοι («mangeurs de lait») par le géographe Strabon (VII, 3). Ce terme est emprunté à Homère, *Iliade*, XIII, 6.
- 21 Philipp Cluwer, ou Cluverius (1580–1623), géographe et historien allemand.
- 22 Benoît Baudouin, ou Balduinus, *De calceo antiquo (De la chaussure antique)*, Amsterdam, chez Andreas Frisius, 1667.
- 23 *Histoire Auguste, Aurélien*, VII, 6. Flavius Vopiscus est l'historien auquel est attribuée la vie de l'empereur Aurélien dans l'*Histoire Auguste* (IV^e siècle après J.-C.).
- 24 Friedrich Lachmund, *Fossiles d'Hildesheim*, Hildesheim, 1669.
- 25 Pline l'Ancien (23–79 après J.-C.), auteur de l'*Histoire naturelle*.

- 26 *Géorgiques*, III, 400. Au vers de Virgile Scheuchzer ajoute «à la tombée» et «de la nuit».
- 27 *Odyssée*, IX, 220–222.
- 28 *Monopodium* signifie «(siège) à un seul pied».
- 29 Rhètes: peuple des Alpes orientales (Grisons).
- 30 Étuates (*Aetuati*): habitants du val Tavetsch, dans le canton des Grisons. Voir J. G. T. Graesse, F. Benedict, H. Plechl, *Orbis Latinus. Lexikon lateinischer geographischer Namen des Mittelalters und der Neuzeit*, Braunschweig 1972.
- 31 Théocrite, *Idylles*, VIII, 87 (III^e siècle avant J.-C.).
- 32 Charles du Fresne du Cange (1610–1688), *Glossarium ad scriptores mediae et infimae Graecitatis*.
- 33 Baquet porté à dos (voir l'illustration C).
- 34 Il y avait des poids spéciaux pour les substances médicinales.
- 35 Varro (116–27 avant J.-C.), *De re rustica*, II, 11, 4–6.
- 36 *Traité d'agriculture*, VI, 9. Palladius a écrit vers la fin du IV^e siècle après J.-C.
- 37 Passage peu clair. Le mot latin *pullus* peut signifier soit «petit d'un animal», soit «poulet», et dans le doute nous adoptons la traduction la plus générale. Le sens de «poulet» n'est cependant pas à exclure, car les *Géponiques* (XVIII, 19, 2) signalent, parmi les substances pouvant remplacer la présure, une membrane tirée du ventre de la poule («l'oiseau domestique»).
- 38 Robert Boyle (1627–1691), physicien et chimiste irlandais, l'un des fondateurs de la Société Royale de Londres.
- 39 Olivier de Serres (1539–1619), agronome français.
- 40 Théocrite, *Idylles*, VII, 16 (cf. XI, 66).
- 41 Martin Schoock, ou Martinus Schoockius (1614–1669), né à Utrecht, auteur d'ouvrages sur le beurre et le fromage (*De butyro, De aversatione casei*). Siegfried Kratzsch en a donné une traduction allemande: M. Schoock, *Traktat von der Butter, von der Abneigung gegen den Käse*, Cologne 2008.
- 42 *Le mousoir*.
- 43 Ἀσβεστος veut dire «chaux» et τυρός «fromage».
- 44 Théophane, dit le Confesseur (vers 760–818), moine et chroniqueur byzantin, auteur d'une *Chronographie* couvrant les années 285–813. Sous le nom de *Theophanes Continuatus*, on désigne un ensemble de chroniques couvrant les années 813–961.
- 45 Jean Skylitzès (vers 1040–après 1100), historien byzantin, auteur de la Σύνοψις ἱστοριῶν, *Synopsis historiarum*, chronique qui couvre la période entre 811 et 1057.
- 46 Le *Glossarium* de du Cange cite en réalité Syméon le Logothète, chroniqueur byzantin du X^e siècle.
- 47 Columelle (I^e siècle après J.-C.), *De re rustica*, VII, 8, 3–4.
- 48 Athénée (II^e–III^e siècle après J.-C.), écrivain grec, auteur des *Deipnosophistes*.
- 49 *Ploutos*, v. 1204–1207. La plaisanterie vise une vieille femme portant des marmites.
- 50 *L'éclisse*.
- 51 Tibulle, *Élégies*, II, 3, 15–16.
- 52 Virgile, *Bucoliques (Églogues)*, I, 81.
- 53 Servius Honoratus (IV^e–V^e siècle après J.-C.), grammairien latin, commentateur de Virgile.
- 54 *Traité d'agriculture*, VI, 9.
- 55 *La baratte*.
- 56 *La sérenne*.
- 57 *Le lait de beurre*.
- 58 *Odyssée*, IX, 248–249.
- 59 «C'est là la place d'honneur chez les *Senni*, ou dans les chalets des *Senni*».
- 60 La cote est Ms_Z_VIII_23a, fol. 148^r–182^r. Voir R. Steiger, *Verzeichnis des wissenschaftlichen Nachlasses von Johann Jakob Scheuchzer*, Zurich 1933, p. 38. Steiger date le manuscrit de 1723 environ.
- 61 *Zum Sennenwesen in der Schweiz, Texte und Bilder aus dem 16. bis 18. Jahrhundert*, Cologne 2011. Le texte de Dettling figure dans ce recueil.

- 62 «... der Brief Heinrich Dettlings aus Schwyz an Conrad Gesner vom 28. September 1552. Dettling, kein akademischer Gelehrter (sonst hätte er lateinisch an den Gelehrten Gesner geschrieben), schreibt diesen Brief an Gesner, der 1541 in Zürich ein eigenes gelehrtes Buch über Milch und Milchprodukte herausgebracht hatte und also am Thema «Milchwirtschaft der Sennen» interessiert war, im Schweizerdeutsch seines Heimatortes, das Gesner zwar nie in seinen Schriften benutzte, das ihm aber vertraut war. Dieser Brief gibt in Wort und Bild einen interessanten Einblick in die Praxis und Technik des damaligen Sennenwesens in der Schweiz. Für die Veröffentlichung bestimmt war er nicht.»
- 63 «Notre version» est la Vulgate, version latine de la Bible, œuvre de saint Jérôme (entre 340 et 350–419 ou 420 après J.-C.).
- 64 Les *Géoponiques* sont une compilation de textes grecs concernant l’agriculture. Dans son dernier état, elle remonte à l’époque de l’empereur byzantin Constantin VII Porphyrogénète (913–959). Dans son premier état, elle pourrait remonter à Vindanius Anatolius Berytius (= de Beyrouth, iv^e siècle après J.-C.).

