

**Zeitschrift:** Schweizerisches Archiv für Volkskunde = Archives suisses des traditions populaires

**Herausgeber:** Empirische Kulturwissenschaft Schweiz

**Band:** 13 (1909)

**Artikel:** La vie alpicole des Bagnards

**Autor:** Gabbud, Maurice

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-111089>

#### **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:** 10.12.2025

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

bohrer, Kluppen in die Drehbank, Hämmer, Zangen, Feilen, Gewindsträhle und Raspeln, Durchschlageisen, Bunzen, Schraubstöcke und Feilenkloben, Sägen in Holz und Metall u. A. m.

Ebenfalls bemerkenswert ist die durch die Sennenkleider-näherin Frau Scherrer in Lichtensteig ausgeführte Handstickerei der Scharlachweste (Fig. 5) und des Sennenkittels, der weissen „Zwilchschlutta“ (Fig. 2). Da werden kleine Kühe, Edelweiss, Alpenrosen usw. in Seide und Wolle auf Scharlach und Zwilch von künstlerischer Hand gestickt, sogar ohne jede Vorzeichnung und Vorlage. Eine schöne Randeinfassung vervollkommnet das ganze Kleidungsstück und bei der roten Weste werden noch möglichst viel — bis zwanzig — silberne Knöpfe angebracht.

Dass solch ein vollständiger „Senneng'rost“ einen bedeutenden Wert repräsentiert, ist selbstverständlich, und deshalb wird dieses Sennenkostüm auch nur bei besondern Anlässen getragen.

Hoffen wir, diese schöne Älplertracht bleibe uns erhalten und gehe nicht, wie so viele andere Nationaltrachten, den Weg alles Irdischen !

---

## La Vie alpicole des Bagnards

par Maurice Gabbud, de Lourtier (Valais).

(Suite et fin)

La *vétuure*<sup>22)</sup> est gardée selon son importance numérique par trois ou quatre berger: le *maître* (maître berger, en français local), le second berger ou *maytanay*; le troisième berger, le *dernier*, enfin le *soportyæu*, un gamin d'une dizaine d'années à qui incombe surtout le soin de chasser les traînards pendant que le troupeau est en marche. Les *vétuures* des gros alpages à territoire assez restreint, de la vallée inférieure, sont composées exclusivement de vaches, et fortes, sauf à la Chaux dont il

<sup>22)</sup> La *vétuure* est le troupeau de vaches d'un alpage. Dans le langage vulgaire, le mot *troupeau* s'applique plutôt au groupe d'animaux alpés par chaque consort.

sera parlé plus loin, d'un peu moins de deux cents têtes. On n'y voit point de veaux, on n'en saurait que faire, et les consorts alpent ces derniers dans la haute vallée, ou bien les font pâturer en été dans les communaux attenant au mayen. Dans la haute vallée, la vétuure varie numériquement de parfois moins de soixante têtes (dans les petits alpages où l'on alpe des années pas plus d'une vingtaine de vaches à lait) à deux cents têtes comme à Charmotannaz. Dans ces dernières montagnes, la vétuure compte toujours dans son sein un nombre considérable de veaux et parfois des génissons si le nombre de vaches alpées de l'année courante reste en-dessous de celui fixé par des conditions économiques et traditionnelles. Dans les petits alpages on supprime la place du second berger indiquée ci-dessus et le *dernier* suit immédiatement le maître, tout en se donnant parfois le nom de *maytanay*. A la Chaux, on a un plus grand nombre de *vatserou*<sup>23)</sup>. Une partie des emplois sont dédoublés, on y a ainsi, par exemple, deux fruitiers, chacun avec ses subalternes, car on a affaire dans ce gros alpage à une administration toute particulière. Les propriétaires alpants sont divisés en deux consortages, *deux mottes* comme l'on dit à Sarreyer, qui ont mêlé leurs troupeaux d'à peu près égale importance pour l'estivage, mais dont le lait est soigneusement trié en deux chaudières. Le maître berger est cependant comme partout unique, pour la raison bien simple qu'un seul doit diriger la garde des troupeaux. Armailli en chef, son pouvoir est pour ainsi dire presque absolu pour tout ce qui concerne les choses de la montagne (sauf ce qui est du ressort spécial du fruitier) et sa responsabilité est assez grande. J'ai entendu dire à un vieux maître : si les consortages décident l'inalpe, le maître berger fixe de droit sans appel le jour de la désalpe. En revanche, le moindre défaut remarqué dans sa gouverne peut être exploité contre lui, lors même que la faute en retomberait directement sur l'un de ses subordonnés<sup>24)</sup>.

Les autres bergers sont : le gardien de génissons, lorsque ceux-ci forment un troupeau séparé, ce qui a lieu habituellement à Charmotannaz, dans l'ancien Torrembet autonome, à

<sup>23)</sup> Berger de vaches. — <sup>24)</sup> Une partie des bergers de la Chaux, le *maître* surtout, portent au bout supérieur de leur bâton une boucle de métal qu'on agite pour mettre le troupeau en branle pour l'amener au pâturage.

Louvie, à Sévereu, à la Pierrayre et à la Chaux. Si le troupeau est par trop fort on lui adjoint un petit berger qu'on appelle le *sopertyæu des génissons* et qu'on renvoie parfois quand le troupeau commence à s'assagir.

En second lieu, le *fayerou* qui garde sur la montagne des troupeaux de moutons, forts quelquefois de cinq cents têtes. Dans ce cas, on lui adjoint également un *sopertyæu* temporairement ou l'été durant. La charge de gardien de moutons est regardée communément comme la plus pénible dans un alpage, car très souvent le fayerou est obligé de rassembler son troupeau et de l'amener passer la nuit sur le territoire justement pâtré par les vaches et parfois tout près de l'endroit où ces dernières passeront les journées suivantes, afin d'utiliser le crottin des ovidés, comme un fécondant engrais, souvent l'unique rapport retiré des moutons à la montagne. La veille des moutons, nuit après nuit, fatigue le berger qui n'est parfois qu'un gamin de moins de quinze ans ou un vieux célibataire qui ne peut aspirer à d'autres places sur l'alpage du fait qu'il n'a jamais pu venir à bout de savoir traire des vaches. Le mouton est *traître*, disent nos alpicoles, car si la veille des vaches est chose aisée dès une heure avancée de la nuit, par contre, c'est alors que la gent moutonnière exige une surveillance plus serrée. Si le berger cède au sommeil insidieux, abusé par la fausse tranquillité de son troupeau, ce dernier a vite fait de gagner le large, d'envahir le territoire non pâtré par les vaches et d'y *carnager* à qui mieux mieux<sup>25)</sup>). Soudain le *fayerou* se réveille et constate navré le fait accompli. Craignant alors un irascible maître berger furieux, il n'osera des jours durant venir se restaurer à l'*itro* qu'en l'absence de ce dernier. Dans certaines montagnes le troupeau des moutons est amené le soir tout près de la *vétuïre* et un même veilleur suffit pour le tout. De cette façon, le *fayerou* ne passe la nuit blanche qu'à tour de rôle avec les *vatserou*. A mesure que la saison s'avance, moutons et génissons gagnant les hauteurs plus spacieuses, leurs gardiens voient arriver le beau temps pas à pas, n'ayant plus autant à garder l'herbe des vaches qui redescendent dans les remuintzes inférieures. Souvent bergers de génissons et de moutons ne peuvent abandonner leurs trou-

<sup>25)</sup> *Veiller les moutons*, est une locution locale signifiant: passer la nuit blanche dehors.

peaux qui pâturent assez loin des chalets, et leurs adjoints les ravitaillent ou font leurs commissions.

De nombreux cabris et autres capridés pâturent aux alpages. Ils n'ont pas de berger spécial, ils suivent tantôt la bergerie des moutons, tantôt la vétuure. Les gardiens de celle-ci les éloignent autant qu'ils peuvent de la portée des vaches, car ces capricieux animaux ont la fâcheuse habitude de se jucher sur des éminences caillouteuses ou sur des amas de pierres roulantes dominant le troupeau qu'ils mettent ainsi parfois en grand danger, rapport aux pierres qu'ils font dévaler sur ces pentes déclives. Une seule montagne, Louvie, a eu pendant quelques années un troupeau de chèvres à lait. Il y a déjà longtemps que cette habitude a été abolie.

Quant aux troupeaux de moutons, on les rencontrait, il n'y a pas plus d'une quinzaine d'années, dans la plupart des alpages bagnards. Ils n'existaient pas dans une ou deux montagnes de la vallée inférieure, et à Torrembet dans la région en amont de Lourtier seulement. Les Bagnards élevaient beaucoup de moutons et en plus on en amenait de la commune voisine de Vollèges et même de plus loin. Aujourd'hui, du fait de la diminution considérable de cet élevage, mais surtout de la pénurie de plus en plus croissante des *fayerou*, on ne voit chaque année des troupeaux de moutons que dans trois ou quatre alpages au plus.

Tous les alpages ont un fruitier, le *pâto* en langage vulgaire. Dans les petites montagnes il est seul, occupé à la fabrication des divers produits laitiers et aux soins que réclament un petit nombre de porcs que les consorts ont alpés afin que ces bestiaux utilisassent la cuite, petit-lait ou autres déchets dont on ne saurait que faire en leur absence. Dans les grands et moyens alpages le *pâto* est assisté d'un *schozi*<sup>25 b.</sup>) qui est souvent un candidat fruitier, un stagiaire qui, initié par le premier aux secrets du métier, deviendra peut-être l'année suivante *pâto* à son tour. Dans quelques-uns des plus gros alpages, Charmotannaz entre autres, nous y voyons un second adjoint du fruitier, le *salyæu*, celui qui sale [le fromage] en patois, qui est surtout occupé aux soins que réclament les pièces de fromage déposées au grenier. Ces employés

<sup>25 bis)</sup> J'emploie la graphie adoptée par J. Gross dans son poème *Théoduline* (Paris, Fischbacher 1906).

sont appelés quelquefois ceux *du dedans*, par opposition aux bergers qui sont ceux *du dehors*. Charmotannaz a un bûcheron *botsay*, qui conduit deux ânes à qui l'on fait transporter le bois depuis la région des forêts jusqu'aux dernières remuintzes de cet alpage éloigné. Dans certains alpages, à la Pierrayre notamment, on a encore un *ézarpypæu*, manœuvre à tout faire sur la montagne: irriguer, épandre le fumier des fosses à purin par l'eau, tracer des sentiers et aider aux bergers dans les endroits dangereux.

Durant toute la « *campagne* », la nourriture des *montagnards* se compose presque exclusivement de pain de seigle et de lait préparé de différentes façons. Le transport de ce pain incombe au recteur, de même que les soins de sa fabrication au meunier. Le blé nécessaire pour faire ce pain est acheté par le recteur. Il n'y a pas longtemps encore, cette quantité de grains était fournie directement par les consorts, qui versaient dans le sac du recteur en tournée spéciale, un quarteron de blé par pièce de bétail bovin inalpée. D'autres *fournitures* sont exigées des consorts: certaine quantité de sel (pour les besoins directs des bestiaux et ceux de l'industrie laitière), de viande, de fromage et de *bois*, toujours d'après le nombre de pièces de bétail de chacun, pour compléter la nourriture des bergers. Chacun se fait également un devoir de porter sur l'alpage force paquets de tabac qu'il distribue surtout au berger qui *trait ses vaches*. Ceci est un gracieux cadeau, car c'est chez les armaillis de profession que l'on rencontre les plus enragés fumeurs. Un berger qui ne fume pas est un phénomène à Bagnes. Ce délassement est le seul qui ne nuit en rien à l'accomplissement de ses devoirs pastoraux. Les plus jeunes bergers, avant qu'ils aient pu se procurer du tabac, bourrent leur pipe de l'écorce qui se détache des vieux genévriers.

Dans presque toutes les montagnes, les consorts passent entre eux le jour de l'inalpe — lorsque la chose n'est pas mentionnée dans le règlement qui régit l'exploitation — une convention en vertu de laquelle si l'un d'eux perd une pièce de bétail, il reçoit une indemnité plus ou moins importante.

Deux choses, surtout, sont redoutées des bergers de vaches au commencement de la saison : les veillées, soit la garde nocturne des troupeaux, et la traite.

Pendant toute la durée de la période estivale pour le plus grand nombre des montagnes, et durant la majeure partie du temps pour les autres, les vaches doivent passer la nuit à la belle étoile, car dans le petit nombre des alpages pourvus d'une étable<sup>26)</sup>, cette dernière ne peut être utilisée que pendant une faible partie de la saison malgré sa position aussi concentrique que possible vu l'éloignement des différentes remuintzes. Les vaches campant librement au chalet demandent à être surveillées avec attention. Les premières nuits, les jeunes vaches peu habituées encore à ce genre de vie se démènent passablement au point que leur surveillance nécessite la présence de deux berger, qui entretiennent à proximité un bon feu qui les défend contre les morsures d'une sures d'une nuit toujours plus ou moins glaciale. En temps ordinaire un seul armailli suffit pour la veillée (à la Chaux, il y en a toujours deux). Le maître, le second berger et le troisième, là où il y en a, exécutent cette plus ou moins fatigante corvée à tour de rôle. Le *veilleur* aura soin de ne point laisser échapper une seule bête trop amoureuse de fugues nocturnes ou en quête d'un supplément de nourriture. Si les bêtes sont bien surveillées dès les premières nuits, la tâche de la sentinelle devient de plus en plus facile à mesure que s'avance la saison. Certains animaux, cependant, défient la surveillance du plus perspicace des berger et trouvent moyen de s'évader du chalet, pendant les nuits les plus sombres et dans le plus grand secret. On a constaté maintes fois que les vaches vraiment rompues à cet exercice périlleux en même temps que lucratif pour elles, s'enfuyaient prestement sans laisser échapper un seul coup de leur bruyante sonnette, afin de ne pas se trahir. Bien souvent elles rentrent au troupeau sans que le veilleur qui s'est mis à leur poursuite, sitôt instruit de leur absence, sache comment.

<sup>26)</sup> Dans le nombre des alpages, qui possèdent dans la remuintze principale des étables à *vaches*, où elles sont liées très proche les unes des autres, à de longues pièces de bois longeant les deux murs latéraux, la crèche est absente ou à *veaux* (où ceux-ci sont enfermés comme un troupeau de moutons), celles-ci sont plus ou moins dans un état délabré. La *Pierrayre* possède seule des étables bien tenues, dans ses deux remuintzes. Les *Grenays* ont essayé récemment de suivre l'alpage voisin dans cette voie. Présentement des étables accusant un luxe de confortable sont en construction sur divers alpages.

Il arrive quelquefois, surtout la nuit, que le troupeau est pris d'une panique, dont la cause reste souvent inconnue. Les bestiaux affolés se mettent à beugler, à ruer les uns contre les autres en jouant de leurs cornes, à courir parfois en une course endiablée droit près des précipices tandis que leur gardien aux abois appelle à grands cris à son aide. Le meilleur moyen de calmer leur furie inopinée, c'est de les guider si possible dans un territoire non pâtré, me disait dernièrement un armailli.

Dès le soir, les montagnards qui ne sont point de corvée pendant la nuit, passent celle-ci dans la *guérite*, petite hutte à l'entrée de laquelle il faut se mettre à plat ventre pour pénétrer à l'intérieur et où les dormeurs, serrés tout habillés les uns près des autres, se couvrent d'une couverture commune et ont sous eux en guise de paillasse une couche plus ou moins épaisse de foin sauvage.

A l'aube, tout ce monde est sur pied, pour la traite des vaches, un travail des plus fatigants, car fréquemment les pâtres ont de vingt à trente et même plus de vaches à traire deux fois par jour. Cette tâche est répartie entre les armaillis adultes (le *soportyœu* partout et le *dernier* dans quelques endroits ne sont point astreints à la traite) et le fruitier et ses subalternes.

La traite de certaines vaches est relativement facile en comparaison d'autres bêtes à pis moins tendre qui font suer les bergers. Il s'en rencontre aussi, qui n'étant plus traitées par les mêmes personnes qu'au village, ne se laissent faire que dûment liées; d'autres ont une manie bien plus détestable, celle de retenir le lait et souvent il faut que le *trayeur* soit vraiment diplomate pour se le faire donner.

Il y a deux façons de traire connues chez nous: celle qui consiste à presser le trayon dans le poing fermé, ce qu'on appelle en patois *ponyatâ* et celle plus en usage (en patois *poèudzèyè*) qui se fait en appuyant fortement le trayon contre le pouce recourbé, par le moyen des autres doigts. Certains *trayeurs* mouillent le pis de la vache avant la traite et prétendent que cette dernière est rendue de cette façon plus aisée. Cette coutume détestée du plus grand nombre des armaillis tend à disparaître.

On a vu dans des alpages, le personnel habituel être in-

suffisant pour la traite aux premiers jours de l'été. C'est alors qu'il faut renforcer le nombre des trayeurs surtout si l'un des premiers, surchargé ou trop peu accoutumé à cet exercice, voit ses pouces se gonfler puis sauter au point qu'il doit suspendre pour quelques jours ce travail bi-quotidien.

Sitôt la traite achevée et les bergers restaurés, le troupeau est amené au pâturage, ayant à sa tête le maître berger que toutes les vaches connaissent et à sa queue le *soportyæu* qui s'évertue à pourchasser les traînards en les piquant de la longue et étroite lanière de cuir dont l'un des bouts est fixé à son noueux bâton de frêne. Parfois la distance à parcourir du chalet au pâturage est assez longue et le troupeau est acheminé un à un, à la file indienne, dans une étroite sente qui coupe en biais des lapiers éboulis et terrains vagues qui couvrent les deux tiers de la superficie de certaines montagnes de la haute vallée.

Les bergers ont le plus grand soin de maintenir la circulation normale afin de prévenir des accidents toujours imméritants si l'une ou l'autre bête par trop lente à marcher ou par trop belliqueuse, se retourne en arrière, menaçant les suivantes qui arrêtées dans cette étroite voie se bousculent et se poussent en-dessous de cette dernière. Le *pâto* et ses subalternes sont requis au secours des bergers afin d'effectuer le voyage sans encombre. Des fois ces auxiliaires et le *fayerou*, qui peut fréquemment abandonner son troupeau durant la journée, restent avec les armaillis une partie de la journée, si la vêture pâture dans une *luy*<sup>27)</sup> par trop déclive ou dans quelle *reille*<sup>28)</sup> dangereuse.

Ce premier *repas* des vaches s'appelle le *dîner*. Vers midi le troupeau va s'abreuver dans un torrent voisin ou dans quelque étang créé par les bergers. Puis dans les petites montagnes où on ne fait pas l'*étyèva*<sup>29)</sup>, les vaches sont amenées au chalet où elles se reposent une heure ou deux, puis elles sont conduites à la *cène*, le repas du soir, meilleur que celui

<sup>27)</sup> Tout territoire en pente plus ou moins déclive. Ce mot rentre comme nom propre dans la formation de beaucoup de noms de lieu, dans les montagnes surtout. — <sup>28)</sup> Endroit dangereux, entre deux lignes de rochers, placés de façon plus ou moins parallèle et horizontale. — <sup>29)</sup> Voir sur ce mot, une note étymologique de J. Jeanjaquet, *Bulletin du Glossaire* I 43 et ss.

du matin. Elles en sont ramenées aux dernières heures du jour pour la seconde traite qui ne s'achève qu'à la tombée de la nuit. Dans les alpages, où l'on fait l'*étyèva* — les plus nombreux et les plus grands — on n'amène les vaches au chalet que vers les trois heures. Le *dîner* mangé, on donne au troupeau un petit repas supplémentaire, la *marinda*, et on le laisse s'ébattre le long du territoire pâtré jusqu'à l'heure du retour. Sitôt au chalet s'effectue la seconde traite qui a lieu ainsi en plein après-midi. La *cène*, à proximité du chalet, a lieu ensuite et les vaches ne sont ramenées dans ce dernier endroit qu'à la nuit tombante.

Après un séjour plus ou moins prolongé dans une *remaintze* inférieure, les troupeaux montent dans la *remaintze* supérieure suivante et ainsi de suite jusqu'à la dernière d'où l'on redescend dans la région inférieure y faire pâtrier, la seconde récolte, la *reprise*, et les recoins non pâtrés au commencement (les « entiers »).

Les montagnes de la vallée de Bagnes ne sont pas toutes au point de vue de l'exploitation estivale, subdivisées de la même façon. On peut distinguer deux systèmes principaux que j'appellerai les *montagnes de remaintzes* et les *montagnes de chalets*. Dans le premier groupe, se rangent la plupart des alpages de la haute vallée, parmi lesquels Charmotannaz et Louvie qu'on peut appeler des montagnes de remaintze-types. Les alpages de la vallée inférieure, la Chaux, Mille, etc., sont surtout des *montagnes de chalets*. Plusieurs montagnes appartiennent à un système mixte se rapprochant également des deux précédents.

La *remaintze* proprement dite n'est ni plus ni moins qu'une subdivision territoriale de l'alpage, bien circonscrite entre des limites naturelles plus ou moins bien accusées. Le chalet des vaches au centre duquel se trouve l'*itro* (le seul bâtiment de la *remaintze*). Dans certaines *remaintzes* spacieuses, on voit deux ou plusieurs chalets, chacun avec leur *itro* plus ou moins bien tenu et habité d'une façon intermitente, à tour de rôle, au commencement et à la fin de la saison ou de deux années l'une. Les *remaintzes* inférieures reçoivent deux fois la visite des troupeaux au début et à la fin de la saison. Les régions supérieures ne peuvent être pâtrées qu'une fois vers la fin juillet et dans la première quin-

zaine d'août. Dans plusieurs alpages la plus haute *remuintze* porte ce dernier terme comme nom spécial et on l'appelle simplement la *Remuintze*.

Certaines parties des *remuintzes* inférieures, où l'herbe est peu abondante au début de la saison, sont réservées pour la fin et dans certains alpages on pâture les régions supérieures, montant jusqu'à l'altitude de 3000 mètres et plus (Louvie, Serey) et avant certaines *remuintzes* moyennes, où l'on pourra se réfugier en cas d'enneigement passager des plus hautes régions. Au point de vue de la marche à suivre dans la *gouvernée*, chaque alpage a ses règles traditionnelles plus ou moins fixes et précises et tout maître berger est forcé d'en tenir compte, s'il veut s'en tirer à son honneur. Dans ces montagnes le passage d'une *remuintze* à l'autre est toujours une affaire importante et les armaillis trouvent ces exodes assez pénibles car ils doivent encore effectuer le transfert d'un matériel lourd et encombrant: chaudière, baratte, kyrielle de seaux et baquets, etc., tout ce dont on a besoin dans un *itro* de *remuintze*. Si la *vétuivre* passe par un chemin dangereux, pour se rendre dans la *remuintze* nouvelle des consorts montent du village pour venir en aide aux berger. Autrefois, dans la haute vallée ces pérégrinations se faisaient parfois pour les vaches en franchissant des glaciers (alors que ceux-ci comblaient des ravins latéraux à nu aujourd'hui) ou en passant la branche initiale de la Dranse, l'eau jusqu'au poitail (Charmotannaz).

Dans ce que j'appelle des *montagnes de chalets*, on ne peut pas parler de *remuintze*. Sur un territoire relativement uni, *chalets* et *itro* sont éparpillés nombreux. Le plus souvent aucune limite naturelle ne départage le territoire environnant chacun d'eux. Les berger n'habitent ces *itro* et chalets, pour la plupart qu'une fois chaque deux ans. A la Chaux notamment, et ceci pour alléger la corvée des veilleurs, on habite la nuit, vaches et gens, dans un chalet pâtré depuis quelques jours déjà; de cette façon la *vétuivre* est toujours tenue la nuit à une grande distance de l'herbe qu'elle convoite.

On appelle *mesure* l'évaluation précise de la quantité de lait fournie par les vaches de chaque consort à certains jours donnés, afin que les résultats obtenus puissent servir de norme pour la répartition des produits laitiers à la fin de l'été.

La *mesure* ne se prenait jadis que deux fois pendant l'été (même une seule à Charmotannaz de mémoire d'homme) et on ne *mesurait* qu'une traite effectuée à des heures spéciales — ordinairement peu avant midi. Cette pratique rudimentaire s'est modifiée partout plus ou moins radicalement. Le nombre des jours de mesure a été porté à quatre et régulièrement espacés. On mesure aussi deux fois par jour aux heures habituelles. Plus on mesurera souvent, plus on aura de la chance à rendre justice à chacun. Le mesurage de toutes les traites, qui se fait à Pierrayre, et qui n'a pas eu de succès dans les quelques autres montagnes qui ont tenté de l'imiter parce qu'il créait bien des inconvénients, s'appelle *faire la laiterie*, de ce qu'en procédant ainsi on fait comme dans les laiteries de village. La première mesure, qui a lieu une quinzaine après l'inalpe, est le rendez-vous sur la montagne de nombreux consorts, impatients de voir comment leurs bestiaux ont supporté les rigueurs habituelles du début et qui profitent de l'occasion pour apporter des fournitures, du sel ou une fraction de charge de bois. Une autre mesure a lieu un peu partout le lendemain de la fête d'août (Assomption, 15 août) qui est, toutes proportions gardées, une sorte de *mi-été bagnarde*. Les montagnards s'accordent ce jour-là un petit extra en viande et le recteur n'oublie point de leur apporter quelques livres de pain blanc pour la circonstance. Nombre de gens s'en vont se promener dans les montagnes à cette date. L'amiable de Charmotannaz jouit envers ses sous-amodiés, d'un privilège traditionnel. L'une de ses vaches, il choisit ordinairement la plus forte en lait, est traite la première la veille de la mesure, et la dernière du troupeau, le jour de cette mesure à lait. De cette façon, la *kanbārda* (c'est ainsi que l'on nomme cette vache, accusé proportionnellement plus de lait qu'elle n'en a réellement et cela augmente la quote part revenant à son propriétaire, le jour du partage. On évalue la quantité de lait de la traite de la mesure en litres ou en *pots* ou bien on la pèse et ce poids s'exprime en livres. L'animal qui a le plus mesuré, est appelée la *reine du lait* et ce titre est aujourd'hui presque aussi ambitionné que celui de *reine des cornes*.

Autrefois un premier partage avait lieu dans beaucoup de montagnes, vers la Saint-Barthélémy (24 août). Cette habitude

ne s'est conservée qu'à Charmotannaz où il est encore de mode d'opérer deux partages. Ceci se faisait pour faciliter aux consorts qui ne possédaient pas au moins un *jour de mulet*, la descente de leurs fromages des montagnes éloignées, en donnant un délai assez long.

Actuellement encore, un grand nombre de berger sont payés en nature. C'est ordinairement le jour de la *Décayze* (fête de la Nativité, 8 septembre) que le recteur de l'année courante accompagné du recteur nouveau<sup>30)</sup>, choisi à tour de rôle parmi les plus anciens consorts alpents, monte sur l'alpage et fait le triage au grenier, des pièces de fromage et des sérafs qu'il donne aux berger, jusqu'à ce que le poids total s'y trouve, les deux tiers en fromage et l'autre tiers en séraf d'après une habitude traditionnelle et incontestée. Le renchérissement universel de la main-d'œuvre s'est accusé fortement dans les salaires des berger qui ont plus que doublé de mémoire d'homme. Il y a cinquante ans, fruitiers et maîtres berger ne se payaient guère plus de *sept vingt* (140 livres). Aujourd'hui à ce taux on ne trouve à engager aucun berger en troisième, ni *schozi*. Il n'est pas jusqu'aux *soportyæu* qui reçoivent leur cinquante à soixante livres, tandis qu'autrefois ils s'estimaient bien rétribués si on leur laissait prendre le plus gros séraf du grenier, d'un poids variant entre quinze et vingt livres; à noter encore que le *dzavouemin*<sup>31)</sup> était loin d'atteindre son prix d'aujourd'hui.

La paie des berger fait un vide dans le grenier et certains consorts grincheux se plaignent qu'ils ne retirent plus rien de leurs vaches pendant la saison estivale. Il faut les donner à garde pour le lait, disent-ils. Bon an mal an, pourtant, le rendement déduction faite de la paie des berger et séraf non compris, se chiffre selon les alpages entre 50 et 70 livres, en moyenne par vache. Les comparaisons que le paysan ne manque pas de faire entre les résultats obtenus dans les différentes montagnes, défrayent pour de longs jours la conversation de nos alpicoles.

Certains fruitiers et nombreux *fayerou* désœuvrés, nemrods

<sup>30)</sup> Sitôt nommé le recteur choisit parmi les consorts un des *reconseileurs* mentionnés plus haut, tandis que l'autre est nommé par les consorts.

<sup>31)</sup> Du verbe *dzavoui* jouir, nom général des produits laitiers (beurre, fromage et séraf).

passionnés et braconniers d'occasion, abattent de temps à autre sur les hauteurs giboyeuses une marmotte qui varie un peu le menu ordinaire des repas des bergeres.

Un des côtés les plus pittoresques de la vie montagnarde d'antan a disparu. Je veux parler des farces, trop souvent dépassant les bornes de la bonne plaisanterie et analogues aux poissons d'avril familiers aux citadins, dont les *sopertyœu* et les *armaillis* un peu naïfs faisaient les frais. Ainsi, on envoyait ces souffre-douleurs d'un alpage à l'autre, parfois à des lieues de distance, tantôt pour y emprunter une machine à couper le pain, pour y chercher un ingrédient à détruire les vers qui s'attaquent à la provision de sel, pour mener saillir un porcelet ou un veau mâles, etc. Les bergeres d'aujourd'hui ne prennent plus plaisir à faire trotter leurs aides de droite et de gauche et ceux-ci de leur côté, ne ressemblent point aux naïfs pâtres de jadis à qui il était aisément de faire toute accroire : contes de revenants à n'oser plus s'aventurer seuls pendant la nuit, bourdes et mensonges grossiers.

La date quasi officielle et extrême pour la désalpe est le 20 septembre, l'avant-veille de la Saint-Maurice, patron de la paroisse, et la veille de la foire de Sembrancher que fréquentent les Bagnards. Les maîtres bergeres se font un honneur de pouvoir laisser leur troupeau sur la montagne, jusqu'à ce jour. Mais parfois il est difficile à certaines vétuures de rester à ce bout, soit que la montagne soit surchargée en bestiaux alpés, soit qu'une sécheresse persistante ait plus dévoré d'herbe que les bestiaux ou bien encore, qu'un jeune maître ait mal débuté dans sa *gouvernée*. Si la désalpe n'est avancée que de quelques jours, la chose ne tire pas à conséquence, mais il arrive que la descente a lieu déjà vers la *Décayze* ou même quelques jours plus vite. On raconte même qu'en une année exceptionnelle les vaches de Corbassière désalpèrent le dernier jour d'août. C'est trop tôt et bien des consorts, occupés à la rentrée des regains, seraient bien aises que les troupeaux puissent séjourner un peu plus longtemps à la montagne.

Dans les alpages de la vallée basse, la désalpe se fait pour ainsi dire sans cérémonie. On amène la vétuure, par groupes plus ou moins nombreux dans les mayens tout proches, ou bien on en opère le triage sur la montagne même. La descente des troupeaux de la haute vallée a un tout autre relief.

Le *schozi* (ou le *pâto*, dans les alpages où ce dernier n'a pas cet auxiliaire), descend avec les pores de la montagne puis remonte. Tout le personnel alpestre plus ou moins endimanché accompagne les bergers des vaches et des génissons dans la descente à travers tout la vallée jusqu'aux villages les plus inférieurs. On a soin de mettre en avant pour cet exode les plus superbes vaches du troupeau suivies du fruitier, le maître berger le suit de près, puis tous les autres montagnards jusqu'au *soportyæu* qui ferme le cortège. Les propriétaires des mayens de la Combe arrêtent leurs bestiaux au passage, parfois même ils font le triage avant le départ général de sorte que le troupeau s'amoindrit peu à peu et les villages inférieurs ne voient passer qu'une fraction plus ou moins forte de chaque vétuure. Aux jours de désalpe, les gens épient dans les champs le roulement des sonnailles qui trahit la prochaine arrivée des vaches, et sitôt celles-ci en vue abandonnent leur besogne pour venir se porter au bord de la route afin, de les voir défiler de plus près. Au passage du troupeau de *leur* montagne, les consorts aisés accourent au devant des bergers avec une bouteille de vin.

La descente des vaches alpées dans les montagnes de Durand, au-delà de Mauvoisin, s'effectue en deux étapes, à deux ou trois jours d'intervalle. Si elle n'était pas scindée, ce serait vraiment une course fatigante pour gens et bêtes, la distance des chalets au village du Châbles n'étant pas moins de quatre à cinq lieues.

Les vaches venant de Durand s'arrêtent donc dans le territoire dit *Plan Chalet*, communaux des mayens de la Combe, considérés en printemps comme avantages, mais dont le parcours est fermé à tout bétail depuis les inalpes des montagnes qui en ont la jouissance à la fin de l'été. Le lieu dit *Forlossy* (près les mayens de Champsec) est soumis au même régime au bénéfice des alpages de Serey et de Lally.

Ce qui contribue pour une large part au cachet pittoresque d'une désalpe des montagnes de la haute vallée, c'est qu'ordinairement toutes les bêtes à peu d'exceptions près (sauf bien entendu celles qu'on arrêtera dans les premiers mayens) portent attachées au front de coquettes décos. Ce sont des *bouquets* habilement disposés de touffes de bruyère, d'airelles et de diverses fleurs alpines. Depuis quelque temps, on tend à les

remplacer par des *plaques*, morceaux de carton sur lesquels on a collé diverses vignettes aux dessins voyants, souvent des images-réclames illustrées dont les chocolatiers et autres industriels inondent la contrée. Ces *plaques* sont à demi cachées sous une profusion de rubans de papier aux vives couleurs qui pendillent au-dessus. On reconnaît aisément les reines dans une désalpe; celle des *cornes* porte une ceinture rouge qui lui passe autour du corps et une ceinture blanche est revêtue par la reine du lait. Le taureau porte fréquemment une *selle* de berger, qu'on remplace parfois par une cime de sapin rabougrí. Chacun des bergers porte aussi au chapeau un joli bouquet semblable à celui dont, dans un baptême, le parrain décore sa boutonnière.

On reconnaît parfois dans une désalpe qu'il y a brouille entre les armaillis et quelques consorts; les premiers au lieu du bouquet traditionnel ajustent à leur couvre-chef une touffe d'orties, une branchette de sapin ou bien décorent les vaches de leurs ennemis d'une façon grotesque ou ridicule.

On ne fleurit point les vaches dans une descente prématurée et causée par le mauvais temps, mais surtout on ne trouvera pas trace de décosations dans un troupeau dont une pièce de gros bétail au moins aura péri par accident (*déroché*) durant l'été sur la montagne. La véture est pour ainsi dire endeuillée de la mort de l'une des siennes et cette absence, chez les gens et les bêtes, de toute trace de décoration laisse dans l'âme des spectateurs comme une vague impression de tristesse. Cette habitude est si bien invétérée, que, dit-on, je ne sais de quel troupeau il s'agit, une vache ayant *déroché* dans la descente même, aussitôt le berger en chef fit arracher toutes les décosations avant de continuer la course.

On fait fête aux bergers sitôt qu'ils ont licencié tout leur troupeau et ils ne se retirent à leurs domiciles qu'à la nuit close et non sans s'être quelque peu comportés en disciples de Bacchus.

La désalpe des moutons a toujours lieu entre le 15 et 20 septembre. Si les vaches sont descendues plus vite, le *fayerou* reste néanmoins à l'alpage où on lui a laissé des provisions. Les troupeaux de moutons conduits par leur gardien habituel et quelques auxiliaires descendant en entier dans la basse vallée, où dans un endroit particulier se fait le triage. Il n'est pas permis aux propriétaires d'arrêter leurs bêtes en route, parce-

qu'il est aisé de prendre un animal pour un autre et de créer ainsi des difficultés.

La reddition des *comptes* de l'alpage se faisait parfois sur la montagne, le jour du dernier partage. Leurs complications toujours plus accentuées les ont fait renvoyer à quelque dimanche d'octobre.

La race des vieux berger est en bonne voie de disparaître. Cependant je connais un septuagénaire de Lourtier, qui a passé plus de cinquante étés à la montagne et pris plus de quarante cinq fois le bâton de maître berger dans diverses montagnes de Bagnes, d'Entremont et de Savoie. Feu Et. Collombin, de Prareyer, fut plus de quarante ans de suite à la tête de la *vétuure* du *Crêt*. D'anciens armaillis qui ont dû renoncer à continuer leur profession favorite sont pris de la nostalgie de la *montagne*, malgré la vie dure qu'on y mène par le vent et par la pluie. On cite par exemple un ancien berger de Charmotannaz vieux et impotent qui se faisait mener à dos de mulet par son gendre, dans sa chère montagne les jours *d'inalpe* et de *mesure*.

#### IV. *L'industrie laitière.*

L'élevage du bétail, en pays bagnard, revêt moins d'importance que dans d'autres vallées latérales du Valais; preuve en est que les riverains de la Dranse sont, pour une large part, tributaires en ce qui concerne le bétail de boucherie (bouvillons et porcelets surtout) du marché de Sion alimenté par la vallée d'Hérens tout particulièrement. On s'adonne beaucoup plus chez nous à la fabrication des produits laitiers et à leur exportation — surtout depuis la création dans tous les quartiers de la commune de nombreuses laiteries d'hiver, associations de particuliers confiant leur lait à un fruitier commun qui en tirera le plus de beurre possible, puis du fromage maigre, (le petit-lait est retiré chaque jour par les consorts au prorata de leur apport journalier). Dans ces laiteries — où souvent on ne fabrique point le sérac, bien des familles usant du petit lait comme boisson, et comme supplément à la petite quantité de lait donnée aux veaux qu'on se propose d'élever — le consort momentanément le plus fort en *avoir* dispose des produits tirés du lait du jour; la babeurre est mélangée au petit lait. Ces sociétés de laiterie, dont font partie actuellement à de rares

exceptions près tous les propriétaires de vaches, ouvrent leur local à l'arrière-automne (à la saison des vélages de vaches) et le ferment dans la première semaine de juin, époque où les troupeaux s'éparpillent au mayen, où chacun manipule lui-même son lait comme le chevrier en automne. D'ailleurs, l'état de fromager est l'occupation de nombreux indigènes, qui en hiver exercent ce métier dans les vallées voisines et dans la plaine du Rhône, où ils étaient accompagnés autrefois par beaucoup de compatriotes des deux sexes: cordonniers, tailleurs, fileuses et régents, etc., qui au printemps remontaient au village natal, où le retour de la bonne saison donnait de nouveau de la besogne à toutes ces *hirondelles* du pays.

Le local de laiterie est au mayen la *chavanne* et à l'alpage l'*itro*, chalet, qui se retrouve dans toutes les *remuintzes*, entièrement construit en pierre, sauf une charpente sommaire (faîte et chevrons seulement) recouvert de grosses dalles et souvent adossé à un rocher en surplomb qui remplace une des quatre faces et parfois une partie de la toiture. Si ce bâtiment est spacieux, il contient, outre le matériel indispensable, le lit des berger. Une ouverture à plain-pied tient lieu de porte-qu'on ferme avec une *delaise*<sup>32)</sup>, quand l'on veut empêcher certains animaux pas trop curieux d'entrer dans l'*itro*.

Ce n'est que pendant le court séjour des alpages de Durand à Plan Chalet que l'on fait le fromage en plein air.

Aux heures de la traite, ceux à qui incombe ce travail, se munissent de leur *selle*<sup>33)</sup>, prennent le *seau* ou le *seillon* et la *seille*<sup>34)</sup>, avisent chacun une de leurs bêtes dont ils s'assurent

<sup>32)</sup> Cloison à claire-voie, servant surtout à circonscrire les parcs à moutons

<sup>33)</sup> La selle de berger ou *selle de montagne* est composée d'une pièce de bois circulaire et légèrement concave, à laquelle est adaptée une *jambe* de bois munie à son extrémité d'un morceau de fer aigu. A l'aide d'une courroie les trayeurs se la fixent autour d'eux et de cette façon ils ont toujours un point d'appui solide dans la traite.

La selle ordinaire est à trois jambes et quelquefois à dossier.

<sup>34)</sup> Le *seillon* est un seau de bois, à douves et plus large dessus que dessous. L'une des douves est prolongée et forme anse (ou manivelle). Il est surtout employé pour la traite.

La seille, *siya* en patois, n'est guère employée que pour ce transport du lait du chalet à l'*itro* dans les alpages. C'est sans doute pour cet usage que ses douves, contrairement à celles du *seillon*, vont en se rapprochant de bas en haut, de façon à présenter la forme d'un tronc de cône. Son anse n'est point une douve prolongée, mais un ruban de bois flexible, recourbé en arc de cercle et adapté au cercle supérieur de la seille.

ordinairement une placide obéissance en lui distribuant une petite pincée de sel. Le *seillon* rempli d'un lait mousseux, ils le versent dans la *seille* et ne rentrent à l'*itro* qu'une fois cette dernière remplie à son tour, afin de faire moins de *voyages* et économiser un temps précieux. Le lait est déposé dans les *émines*<sup>35)</sup> — récipients en bois, cylindriques, larges et peu profonds avec deux douves prolongées formant anses — pour le laisser reposer, plus ou moins longuement, de façon à ce que la crème monte à la surface, ou bien si l'on fait du fromage gras, on le verse dans la chaudière immédiatement.

Au lieu de la *présure* réduite en poudre blanche, qu'on achète par boîtes, beaucoup de fromagers employent encore à sa place le *caille* (ou *tyè* en patois) obtenu en faisant fermenter à une température un peu élevée, la caillette d'un jeune veau, dans une certaine quantité d'eau légèrement salée. Le liquide ainsi obtenu, versé en petite dose, dans le lait préalablement porté à une température un peu supérieure à celle du lait *chaud de la vache*, le fait coaguler en quelques minutes. On agite alors la masse de lait caillé, *coupé* d'abord en tous sens avec la *poche*, le *caillon*, avec une espèce de brassoir<sup>36)</sup>, de façon qu'elle se partage en toutes petites parcelles, flottant dans le petit-lait.

On suspend un instant ce travail, et dans le lait qui n'est plus agité, ces parcelles sont descendues au fond de la chaudière formant masse. On extrait cette dernière au moyen d'un carré de toile, on a ainsi le *pri* dont bien de gens sont friands. Ce *pri* est placé dans la forme, cercle de bois flexible muni d'une *trueille*<sup>37)</sup>, posé sur une planche ad hoc. Au-dessus on dispose une planche circulaire supportant la presse consistant presque toujours en une ou deux grosses pierres. Le liquide qui s'échappe du fromage en presse porte le nom de *printesse*.

Les particuliers qui au village ou au mayen font eux-mêmes

<sup>35)</sup> La largeur de l'émine n'en fait point un baquet portatif. Elle ne se voit guère que dans les montagnes. Un vase semblable, mais moins large, plus profond et de moindre capacité (environ 15 litres), la *dzyerla*, se voit dans toutes les cuisines du village, où souvent on a aménagé pour lui une niche dans la muraille.

<sup>36)</sup> Le *frindzyæu* formé d'un morceau de bois long, muni de bouts disposés horizontalement et parallèles deux à deux.

<sup>37)</sup> Voir l'article *Trueille* signé J. Jeanjaquet dans le *Bulletin du Glossaire des patois de la Suisse romande* I pp. 40—43.

leur fromage, mettent le *pri* dans un moule spécial, de forme cylindrique et foré à la base en plusieurs endroits (pour permettre l'écoulement du liquide ci-dessus indiqué) la *fétuile*, placée sur un autre ustensile creux et à support le *tsezyæu* et chargée d'une pierre plus ou moins volumineuse qui presse sur le *vacherin* un petit couvercle en bois.

Retiré de la forme, la pièce de fromage est transportée, ainsi que le sérac et le beurre de l'*itro* au *grenier*, le bâtiment le plus important d'un alpage. Il est construit dans une des *remuintzes* les plus importantes ou les plus inférieures de chaque montagne. Il est fermé à clef et on y laisse d'un été à l'autre une partie du matériel de l'alpage. Contrairement à ce qui s'est pratiqué pour les *itro*, le mortier a été employé pour la construction de ses murailles. Si le trajet d'une *remuintze* au *grenier* est un peu long, le *pato* ou son subalterne porte sur son dos une espèce d'*oiseau* à divers compartiments, la *kritse*, sur laquelle il met les divers objets à transporter. Une fois au grenier, le *dzavouemin* est confié aux soins du *salyæu* là où existe ce dernier emploi.

Envisagé sous le rapport de la qualité, le fromage se divise en trois catégories. Le fromage *maigre*, fait du lait entièrement écrémé, se fabrique surtout dans les laiteries de village et autrefois dans de nombreux alpages. Dans beaucoup de ces derniers, se confectionne actuellement le fromage de qualité moyenne, le *mi-gras*, composé du lait de deux traites, celui de la première étant écrémé et celui de la suivante ne l'étant pas. Le fromage *gras* est fait avec du lait sitôt trait et par conséquent absolument non écrémé. Il est produit surtout par les gros alpages: la Chaux, Mille, la Liaz, Charmotannaz, etc. Le fromage de cette dernière montagne a longtemps joui d'une vogue toute particulière dans la contrée.

Sous le rapport de la forme et de la quantité, nous distinguons deux sortes de fromages: la grosse *pièce*, faite à la laiterie ou à l'alpage, et le *vacherin* (vacherin de chèvre, des chevriers) formé dans la *fétuile*. Le premier provient du lait d'une seule traite ou même seulement de la moitié de cette traite, tandis que, pour le second, un pauvre paysan a dû réunir pendant deux jours le lait de sa seule vache.

Les mots, *fruit*, et son concurrent moderne, *fromage*, désignent la matière caséeuse, sans idée première de qualité ou de forme.

Les émines sont soigneusement écrémées avec une *poche* en bois et la crème versée dans la *baratte tournante* circulaire ou en forme de tonneau, à qui on imprime un rapide mouvement de rotation, nécessaire pour la formation du beurre que dans les montagnes on va déposer sur une *pierre* placée à cet effet au milieu du grenier. La pelote s'augmente de l'apport de chaque jour, en sorte qu'à la fin de la saison les consorts ont à se partager une masse compacte de beurre dont la forme rappelle une demi-sphère. La plupart des *pâto* improvisés des mayens possèdent pour leur usage une *baratte ronde* rappelant les formes d'un cylindre ou d'un cône tronqué allongé. Dans cet ustensile on réunit le peu de crème obtenu durant toute une série de jours, et une fois celle-ci montée à une certaine hauteur, on met *mûrir* la baratte au soleil ou dans un endroit chaud, afin que le beurre *vienne* plus facilement. Pour arriver au résultat voulu on agite violemment le contenu de la baratte, avec un bâton spécial, auquel est adapté au bout inférieur, un morceau de bois circulaire. Le moule à beurre n'est pas employé à Bagnes; on façonne le beurre destiné frais à la vente, avec des palettes et on y imprime divers dessins au moyen de morceaux de bois sculpté, les *marques* du beurre. Le sérac, séré ou fromage blanc, se fabrique dans quelques laiteries de village, mais surtout dans les alpages. La pressure employée pour faire cailler le petit-lait est l'*azi*. Elle s'obtient en mettant quelques jours d'avance, dans un *baril* de la contenance de quarante-cinq litres environ, du levain avec du lait, du petit-lait, ou bien de l'*azi* resté depuis l'année précédente: on laisse fermenter le tout. La partie liquide de ce mélange peut être remplacée partiellement par du vin.

Le petit-lait, une fois la matière caséeuse convertie en fromage et enlevée, est réchauffé jusqu'à ce que la dilatation soit considérable. Il est alors augmenté d'une petite quantité de lait, l'*etyèdzo*, qu'on a réservé à cet effet (certains fromagers ne mettent pas de lait pur pour faire le sérac) puis on le laisse chauffer encore jusqu'à l'ébullition ou peu s'en faut. En ce moment on y verse un peu d'eau froide — la *détrempe*<sup>38)</sup> — qui amène une condensation rapide du liquide bouillant. C'est à ce moment qu'on verse dans la chaudière, une *seille* plus ou moins remplie d'*azi* (selon la qualité de ce dernier ou la

<sup>38)</sup> Du verbe *trinprâ* refroidir (tempérer?).

quantité de petit-lait traité). Le fromager brasse un moment ce mélange avec la *poche du sérac* (poche spéciale anciennement en bois et remplie de trous).

Au bout de quelques minutes, que la chaudière a de nouveau séjourné sur un petit feu, le sérac est tout entier monté à la surface du liquide où il forme une couche épaisse qu'on enlève avec la *poche* dont j'ai parlé ci-dessus pour la mettre dans un moule en bois, en forme de prisme rectangulaire et fait de planchettes minces, la *fessâ*, qui, une fois remplie de sérac, est chargée d'une pierre pressant le *couvercle* de bois sur le contenu du moule, préalablement salé.

Le sérac extrait de la chaudière, il ne reste plus dans celle-ci qu'un liquide clair et verdâtre, la *cuite*, appelée vulgairement *la chaude*. Une faible partie de cette dernière est versée parfois dans le baril, d'où a été extrait l'*azi* et qu'on doit maintenir toujours plein. Si cet *azi* devient de plus en plus de qualité inférieure, par des additions successives d'une substance aussi dépourvue d'éléments gras que la cuite, il est nécessaire de la remplacer tel ou tel jour par du petit-lait, du lait ou du babeurre (*lait battu*).

La plus grande partie de la cuite est versée dans l'auge des pores, creusée dans un gros tronc de sapin ou quelquefois dans le roc vif; ou bien déposée provisoirement toute bouillante dans une cuve, ou le *schozi* a mis des orties, chardons, épinards sauvages, etc., qui abondent dans certaines parties des pâturages.

On pratique, dans la contrée, divers modes de préparation du lait comme aliment immédiat. C'est d'abord la *caillée*, que les jours froids et pluvieux les montagnards préfèrent au lait pur. Pour l'obtenir on fait cailler du lait refroidi, qui après la coagulation est brassée comme s'il s'agissait de battre la baratte, jusqu'à ce que le volume en soit considérablement augmenté; la *caillée* est ainsi prête à la consommation.

La *fleur* est de la crème partiellement barattée, dont certaines personnes se font un régal, les jours de barattage au mayen. C'est là aussi que, bien que ne faisant guère le sérac, on fait néanmoins cuire le petit lait pour le mieux conserver et pour y enlever la substance séreuse (base du sérac) qui monte à la surface pendant la cuisson et qu'on appelle vulgairement le *bon* ou les *beurres*.

Le *lait plan* est du lait conservé dans un vase fermé hermétiquement, sitôt trait ou bouilli et refroidi. Il peut être utilisé plusieurs semaines après, quand il est devenu opaque et plus ou moins acide. On en prépare au mayen avant le départ des vaches pour l'alpage et on s'en délecte quand on y monte faire les foins en été, et sur la fin de la période estivale, à la montagne, si les vaches doivent descendre prématurément et afin que le *fayerou* restant seul sur les hauteurs puisse s'en rassasier. Le *lait plan* doit être bien brassé avant sa consommation.

D'après une vague légende — tombée à Bagnes en désuétude comme toutes les légendes — ce seraient les fées qui auraient enseigné à nos ancêtres l'art de fabriquer le fromage. D'aucuns prétendent que croit dans la montagne, une plante — je n'ai pu me renseigner sur son nom — qui arrachée et apportée dans l'*itro* empêcherait le lait de cailler. Une autre fleur — une orchidée je crois — se trouvant dans les mêmes conditions ferait rater la fabrication du sérac.

C'est dans la montagne, autour de la noire chaudière, tout autant que dans les longues veillées d'hiver, que se sont perpétuées, d'âge en âge dans la bouche des vieux pâtres, tant de légendes et de traditions naïves ou terribles, que l'on racontait hier encore à foison, mais qui ont succombé une à une sous les sarcasmes de la génération actuelle. Ces vieux contes — où les soucis de la vie pastorale tiennent une large place: vaches trouvées attachées à une même chaîne; histoires de revenants, de leur vivant, bergers ayant failli à leurs devoirs de pasteurs, etc. — ont été remplacés presque totalement par des conversations trahissant des préoccupations plus utilitaires; *o tempora, o mores.*

Lourtier, mai 1908.