

Zeitschrift: Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires =
Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni
popolari

Herausgeber: Société suisse des traditions populaires

Band: 62 (1972)

Buchbesprechung: Bibliographie

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.01.2025

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

Bibliographie

La collection des *Vieux Métiers*, publications consacrées aux métiers en forte régression ou même en voie de disparition, s'est augmentée de quatre nouvelles brochures. Les textes commentent des films qui ont été tournés, mais, d'autre part, ils veulent nous présenter un métier par la parole et l'illustration.

Le premier de ces textes (no 26a), rédigé par PAUL HUGGER a pour sujet *La fromagerie d'alpage dans le Jura vaudois*. En parlant d'alpage, on pense presque uniquement à l'estivage du bétail dans les Alpes et les Préalpes et l'on oublie facilement que cette habitude de conduire les vaches sur les pâturages de montagne existe également dans le Jura. Hugger nous montre que cette migration du bétail est en régression, parce que le personnel qui doit s'occuper des vaches et de la fabrication du fromage fait défaut. Il est à prévoir que, dans un proche avenir, on ne conduira plus que des génisses sur les pâturages, tandis que les vaches laitières resteront à proximité de la laiterie du village. L'auteur décrit de manière instructive toute la fabrication du fromage, de la traite des vaches aux soins du fromage à la cave et à la vente du produit aux consommateurs.

Le second texte (no 28), dû à la plume de OMBRETTA BERTA et de PAUL HUGGER, parle des *Sangles à vacherin* dans la Vallée de Joux. Le vacherin, spécialité de fromage à pâte molle fabriquée dans le Jura, doit être entouré d'une bande d'écorce d'épicéa qui lui donne ce goût particulier, tant apprécié par le consommateur. Le texte de la brochure présente le travail du bûcheron qui abat l'arbre dans la forêt et enlève ensuite l'écorce. Immédiatement sous celle-ci se trouve le bois qu'on emploie pour les sangles. Avec un instrument spécial, on en prélève des bandes qu'on enroule pour faire sécher. A l'époque de la fabrication du vacherin, on les vendra au fromager qui en a besoin en grande quantité.

En rapport avec la fabrication du vacherin, la confection des emballages de celui-ci représente un métier campagnard du Jura (no 27). *Un atelier de boîtes à vacherin dans la Vallée de Joux*, texte rédigé par

OMBRETTA BERTA, nous conduit chez un vieil artisan et nous montre la fabrication de ces boîtes constituées par un fond et un couvercle entourés tous les deux par une mince bande de bois. Ce qui intéressera le lecteur presque autant que le travail assez simple, c'est le caractère bricoleur de l'artisan. Il s'agit probablement d'un Jurassien de vieille souche issu de ces pionniers qui, autrefois, ont introduit et développé l'horlogerie. On a l'impression que la confection des boîtes n'est qu'un prétexte pour cet esprit inventif qui cherche toujours à construire une nouvelle machine plus perfectionnée pour scier les fonds et les couvercles et pour prélever les bandes de bois sur la grosse planche fournie par la scierie. Le film ajoutera beaucoup à la compréhension de cet artisan ingénieux, constamment à la recherche de quelque moyen nouveau. Le quatrième texte (no. 29), écrit par JACQUES HAINARD, nous conduit dans un des derniers vieux moulins à eau du canton de Vaud, *le Moulin de Vaulion*. L'auteur nous présente toute la machinerie fort compliquée d'un vieux moulin, la trémie et l'installation qui fait tomber lentement le grain entre les meules. Il décrit également le travail très délicat de l'aiguillage des meules. Pour cette opération, il faut démonter le moulin. On peut alors voir la face intérieure des meules avec les rainures qui amènent la farine au bord de la meule où elle tombe dans la tine. Quelque impressionnantes que soient les photos, il est tout de même assez difficile de saisir le processus du grain qui tombe par le trou central de la meule courante sur la face supérieure de la meule dormante. Un schéma aurait grandement aidé le lecteur à comprendre le fonctionnement de cette installation compliquée. Le moulin étant arrêté et n'ayant servi, les derniers temps, qu'à moudre du grain de fourrage, toute l'opération de nettoyage et de tamisage de la farine, la bluterie, manque malheureusement. C'est là le signe évident que nous arrivons souvent trop tard pour décrire et enregistrer les vieux métiers de la campagne.

W.E.

Adresses des
collaborateurs

ANNA COTTI, dott., Via Tiglio 11, 6900 Lugano
RUDOLF GARO, Kant. historische Sammlung, 5600 Schloss Lenzburg
ISIDORO PINANA, 6611 Sonogno