

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

**Band:** 71 (1981)

**Buchbesprechung:** Comptes rendus

**Autor:** Egloff, W.

### **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:** 07.10.2024

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

Les Bêtes que l'on a ouvert & anatomisées dans cette maladie tant Bœufs que vaches mortes & mourantes; avoient un des estomacs, nommé le livre ou Pscautier, à couse des diférens feuillets qui le composent, d'une dureté si considérable, qu'à peine la hache pouvait elle se faire jours à travers, Cette dureté ne doit pas être regardée comme Cause de la Maladie; mais comme Accident; car cette dessication n'est qu'un éfet de la violence de la fièvres. On leur a trouvé aussi le pilon, les intestins grelé & le Mézenterre tres enflamé & pirsemés d'une grande quantité de taches livides, qui faisoient voir visiblement une tres grande malignité, & son sang presque gangrene, la vesicule du fiel étoit si pliene & si tendue quelle avoit quatres fois la grosseur naturelle, remplie, aux uns, d'une liqueur semblable à de la poix fondue, & aux autres, comme une Eau claire, nayant nulle consistance. Le foye, la Rate & les Reins très peu attirés. Le Boyau droit ou Rectum, à quelques uns tres ulcerés, passant dans la dissection du bas ventre à la poitrine on a trouvé à quelques-uns les Poulmons tres enflamés & quelques fois ulcerés, à légard du Cerveaux, il était presque dans son état naturel.

## Comptes rendus

*Costumes Suisses*, de LOTTI SCHÜRCH et LOUISE WITZIG, traduction française de Lucien Louradour, édité par la Fédération nationale des costumes suisses, Zürich 1980.

C'est par un magnifique après-midi du début d'octobre passé, dans l'historique château de Morges et avec le joyeux concours du groupe de costumes «Les Mouettes», de Morges, que fut présentée à la presse cette belle version française de l'ouvrage de Mlle Lotti Schürch, lui-même fondé sur celui qu'avait publié Mlle Louise Witzig en 1954 et épuisé depuis une douzaine d'années. La traduction française, excellente, est de M. Lucien Louradour, vice-président de la Fédération nationale des costumes suisses; la collaboration scientifique a été assurée par Mme Anna Rapp et Mlle Marie-Thérèse Daniëls ainsi que par M. Ernest Schülé.

Cet ouvrage de grand format, fort de 232 pages, illustré entièrement en couleur, présente 400 costumes les plus importants de notre pays; les photos sont de M. Rolf Weiss. Toutes ont pour cadre un studio construit spécialement à cet effet, ce qu'on peut regretter jusqu'à un certain point car les costumes citadins – rares, il est vrai – s'accomodent mal d'un tel milieu fait de planches de bois clair. En outre, le sourire *cheese* figé sur nombre de frais minois trahit, sinon la fatigue qu'ont dû éprouver plusieurs modèles par suite de longues poses, une relative déformation professionnelle du photographe. C'est dommage, mais ce n'est qu'un détail mineur en comparaison des qualités générales du livre.

Celui-ci s'ouvre par un chapitre sur l'histoire du costume, dans la première partie duquel sont retracées les origines, la mode et la tradition des costumes, puis le déclin de l'ancienne civilisation paysanne à partir du milieu du 19e siècle. La seconde partie de ce chapitre, consacrée à la rénovation et au mouvement des costumes suisses, se trouve à la fin du volume. Entre deux, sur près de 200 pages, s'intercale la présentation des costumes des 26 cantons et demi-cantons de notre pays.

Cet ouvrage bien charpenté comprend encore, dû à la plume autorisée de M. Ernest Schülé, un Glossaire dans lequel 300 termes techniques du domaine vestimentaire sont définis. Ceux qui ne sont pas des spécialistes en cette matière trouveront ici de précieuses informations. Enfin, le livre se termine par une substantielle bibliographie sur les costumes populaires et sur le folklore, l'artisanat et les arts populaires.

«Costumes suisses» est un présent très appréciable pour les francophones et il convient de féliciter sans réserve la Fédération nationale des costumes suisses d'en avoir assuré la parution, elle dont les quelque 22 000 membres s'intéressent au chant, au théâtre, à la danse et à l'artisanat populaires comme aussi ils participent à la défense du patois et des dialectes. J.T.

*Nouvelle collection de costumes suisses des XXII cantons*, d'après les dessins de F. KOENIG, LORY et d'autres. Edition Neue Zürcher Zeitung, Zürich 1980.

Il s'agit de la reproduction d'une édition de 1820, réalisée par Nestlé «pour ses amis et collaborateurs» à l'occasion de Noël 1980.

Dans la préface, Mme Anna Rapp, conservateur au Musée national suisse de Zürich, écrit que cette plaquette s'inspire de l'ouvrage connu des spécialistes sous le titre de «Kleiner Trachtenkönig». En dépit du titre de la plaquette qui promet la reproduction des costumes des 22 cantons suisses, celui de Genève ne figure pas parmi les 48 gravures en couleurs présentées au lecteur et commentées en allemand et en français.

Il faut souligner très fortement la perfection technique tant des reproductions que de l'impression de ce livre de 212 pages (format 11 × 15,5 cm). J.T.

CLAUDE QUARTIER, *Le Pays-d'Enhaut*. – Editions 24 heures, Lausanne 1980.

Ce livre retrace l'histoire de la fromagerie du Pays-d'Enhaut, domaine tout spécial de la paysannerie de montagne. En effet le fromage, produit de prédilection au XVIII<sup>e</sup> siècle, est à la base de la prospérité de ce district vaudois. Au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, il avait perdu de sa faveur auprès des consommateurs et la région risquait de tomber dans la même situation précaire que nous observons dans d'autres vallées des Alpes: lente décadence de la production laitière et partant abandon successif des vastes prairies par la population alpestre.

Au Pays-d'Enhaut, il y eut un mouvement de redressement et de renaissance qui a préservé la région du sort défavorable du versant méridional des Alpes. Les fromagers ont créé une association en 1932. Celle-ci assurait le traitement approprié des fromages dans des caves modernes et elle se chargeait aussi de la vente du produit. Le fromager qui souvent n'a aucune formation professionnelle et qui a appris le métier en aidant et en regardant faire la vieille génération, a consenti à livrer toute sa production aux caves coopératives. Il travaille le lait dans son vieux chalet hérité souvent de ses parents et selon les vieilles méthodes; puis il transporte ses meules de fromage à la cave de l'Etivaz où elles sont traitées jusqu'à maturité. En automne, on passe en revue toute la production et on classe les fromages selon leur qualité. Le paysan-fermier touche son argent pour toute la saison. Les caves coopératives, pour améliorer la production, ont engagé des inspecteurs qui font le tour des chalets en été, donnent des conseils aux jeunes fromagers et tâchent d'obtenir ainsi des fromages de meilleure qualité. En 1958 on avait classé 64 % des fromages en première qualité; en 1973 ce pourcentage est monté à 96 %.

L'intérêt de cette étude d'économie agricole est relevé, par-ci par-là, par des descriptions de la vie de montagne. L'auteur nous raconte par exemple la vie de l'amodiateur qui soigne son bétail, le traite et fabrique le fromage, mais qui, au milieu de la journée est obligé de descendre dans la vallée pour y faire les foins et pour pourvoir aux provisions fourragères de l'hiver. Ou bien il nous fait assister à la fabrication du fromage à partir du moment où le fromager tranche le lait dans la chaudière jusqu'à ce que la meule de fromage se trouve sous la presse. On est impressionné par ce tableau d'une journée bien remplie, surtout sur les alpages où la végétation impose un ou plusieurs remuages, c'est-à-dire où le paysan se voit obligé de monter toujours plus haut pendant la première partie de la saison et de redescendre ensuite vers la fin de l'été.

Le livre est illustré de photographies qui présentent des types de fromagers, des vues du paysage et des scènes dans le café du village ou au marché. C'est une lecture captivante pour quiconque s'intéresse aux problèmes des paysans de montagne; elle ravira les amateurs de cette belle région des Alpes vaudoises. W.E.

JEAN-NOËL PELEN et DANIEL TRAVIER, *Le temps cévenol, la conscience d'une terre*, réalisation par JEAN-PAUL BONNECAZE, iconographie par ANDRÉ NICOLAS. SEDILAN société d'éditions et de diffusion du Languedoc, Nîmes 1980.

Un groupe d'érudits d'origine languedocienne et surtout cévenole a élaboré le vaste projet d'une publication sur la terre et la culture cévenoles. En sept volumes, il se propose de nous présenter l'aspect physique et historique (un volume), la culture folklorique (deux volumes), et la vie matérielle (quatre volumes). Les volumes seront de grand format 31,5 × 27, richement illustrés par des dessins et des photographies, dont quelques-unes en couleurs.

La publication de cette œuvre monumentale demandera plusieurs années. Un premier volume a paru vers la fin de l'année passée; il s'occupe de la vie matérielle des Cévennes. C'est le volume quatre de la série entière.

Ce volume nous présente l'aménagement de l'espace (les surfaces de production, les voies de communication, l'eau), les outils communs à plusieurs thèmes de production (la préparation des sols, plantation – semailles et récoltes, transformation de la matière à la ferme, portage et transport par l'homme et par l'animal, les mesures) et il se termine par une première partie du grand chapitre: Analyse des différentes activités agricoles et d'élevage. Le volume quatre contient encore la description de la culture du châtaignier. Le gros de ce chapitre d'analyse remplira le tome cinq de la série.

Il n'est pas possible, même en résumé, de rendre compte de toute la somme d'informations et d'explications que ce premier volume nous fournit. Je me bornerai à montrer la manière de la présentation du sujet en choisissant quelques détails du chapitre du portage et du transport.

L'homme ou la femme des Cévennes portent toutes sortes de denrées à la main, à l'épaule, à dos, sur la tête, à la hanche et à la ceinture. L'auteur passe en revue ces différentes façons de porter tout en spécifiant les situations et les récipients utilisés. Ainsi la femme porte la corbeille de linge à la main et en l'appuyant à la hanche pour aller rincer le linge à la fontaine. En même temps l'auteur nous donne la description de la corbeille et ajoute son nom patois. Le portage à dos d'homme se trouve essentiellement dans les travaux pour la préparation des terres cultivées. Il faut remonter la terre que la pluie a accumulée au bas des petites terrasses, il faut porter le fumier sur ces terrasses, il faut enfin porter les pierres pour réparer et consolider les murs de soutènement. Pour tous ces transports on se sert également d'une corbeille que l'on porte sur le dos en se protégeant au moyen d'un sac rembourré de paille. Tout cet exposé mentionne les noms patois des outils, des récipients et souvent des actions de l'homme. Ce même chapitre parle aussi des fourches, des râtaux et des pelles que l'homme emploie dans ces transports. Cela donne à l'auteur l'occasion de nous expliquer exactement la fabrication de ces outils, surtout des fourches en partant de branches fourchues de micocoulier. Cette fabrication est devenue un métier caractéristique de la terre cévenole et elle n'occupe pas seulement le paysan pendant la saison morte de l'hiver, mais des ouvriers se sont spécialisés dans la technique de ce bois. Il va sans dire que l'auteur puise largement dans les documents des archives régionales, souvent même des collections privées de documents de tout genre, pour nous expliquer le développement et les vicissitudes de cette industrie.

L'exposé sur les transports, comme du reste toute l'œuvre, ne vise pas seulement les temps révolus. Naturellement on nous explique largement le joug pour les bœufs et l'attelage des bovidés, quoique ces moyens de traction et de transport soient en forte régression. Mais on nous présente également les moyens modernes qui datent de notre siècle, par exemple le câblage qui a supprimé dans une large mesure les transports du bois à dos d'homme ou à dos de mulet.

Cette présentation de la vie matérielle des Cévennes est donc riche à souhait. A l'avenir, on ne pourra manquer de se reporter toujours à cet ouvrage qui informe amplement sur la vie matérielle, les coutumes et le vocabulaire du Midi de la France. Nous sommes curieux de voir paraître la suite de cette encyclopédie des terres cévenoles.

W. Egloff