

Le fromager de Tissinévaz

Autor(en): **Sudan, A.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bulletin pédagogique : organe de la Société fribourgeoise d'éducation et du Musée pédagogique**

Band (Jahr): **80 (1951)**

Heft 10

PDF erstellt am: **13.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1040632>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Le fromager de Tissinévaz

Suspendue à la potence, la chaudière pansue est pleine du lait crémeux que les armaillis viennent d'apporter de l'étable et qu'ils ont filtré au travers d'une passoire rustique faite de rameaux de sapin. Un feu clair pétille ; des flammes roses lèchent les flancs noircis et y allument des braises minuscules.

Les manches retroussées, sifflotant ou muet comme une marmotté, le maître du chalet va et vient, prépare la presse et les cercles, plie la toile, surveille la température du lait, y jette à point nommé la présure, et se lave les mains dix fois par minute. Il sait qu'on ne réussit pas un fromage avec des ustensiles et des doigts sales. Tout est propre ici comme dans la plus moderne des laiteries de campagne. Laisse un instant au repos, le lait se coagule et prend l'aspect d'une gélatine blanche qu'Ambroise, très délicatement et comme en un rite sacré, divise en long et en large au moyen d'un tranche-caillé, sorte de lyre à long manche. Puis avec un grand fouet, d'un puissant effort des bras, pendant plus d'une heure, il brasse à un rythme lent et régulier. De temps à autre, il plonge sa main dans la chaudière, en retire une poignée de caillé, en fait une galette entre ses deux paumes et tâte le grain. Enfin il donne un dernier coup de fouet circulaire plus rapide et laisse les grumeaux tourner dans l'écume et les vagues du petit-lait verdâtre.

Alors Ambroise enroule une baguette flexible sur l'un des bords de la toile, la glisse adroitement sous le caillé au fond de la chaudière, drague le fromage, le laisse un instant s'égoutter suspendu à son poignet de fer et le dépose enfin dans un moule pressé sous une lourde meule de pierre. Bien enveloppé dans le linge gris, le gruyère prendra sa forme et sa consistance, attendant d'être transporté à dos de mulet jusqu'au saloir de la vallée.

Tous les fromagers font les mêmes gestes, suivent la même cérémonie, mais quand je veux féliciter mon ami Ambroise de sa propreté si méticuleuse, de ses tours de main sans bavure, il m'impose en souriant le silence et me dit :

— Tais-toi, viens maintenant goûter la crème !

Une odeur aigrette s'est répandue dans le chalet. J'entends les armaillis fendre des bûches et les gorets patauger à grands cris près de l'auge où coule le petit-lait.

A. SUDAN.

Comment distribue-t-on l'électricité ?

Si les centrales, avec leurs ouvrages d'art et les réseaux d'interconnexion pour le transport de l'énergie, constituent les piliers de notre économie électrique, la distribution du courant n'est guère moins importante, ne serait-ce qu'à cause des frais élevés qu'exige cette opération.

La distribution, dernier stade du vaste problème de notre houille blanche, consiste à amener l'électricité chez les abonnés, par un réseau de lignes de plus en plus ramifiées et sous une forme directement utilisable. Autrement dit, c'est le service à domicile.

On sait que le courant électrique est produit à des tensions de plusieurs milliers de volts, puis transporté sous des dizaines ou des centaines de milliers de volts, de façon à réduire au minimum les pertes d'énergie en cours de route.